

## BASES DE INSCRIPCIÓN

- Negrini, una de las principales distribuidoras de productos alimenticios italianos en la Península Ibérica, ofrece una gran oportunidad a los profesionales de la cocina durante **Madrid Fusión**.
- El concurso pretende fomentar el conocimiento de los productos de la despensa italiana, insistiendo particularmente en algunos de los factores que han contribuido a convertir esta cocina en una de las preferidas del mundo entero: excelencia de sus materias primas y sabores auténticos.
- Se premiará LA MEJOR RECETA de Cocina Creativa con ingredientes italianos del Catalogo Negrini.
- Entre todas las recetas recibidas se seleccionarán 6 que pasarán a la final. Los seis finalistas serán convocados para que preparen estas recetas ante el jurado durante Madrid fusión 2022.
- El jurado estará compuesto por reconocidos expertos, periodistas y amantes de la cocina italiana.
- Categoría Especial: Mejor ARMONÍA entre platos y vinos. Los cocineros finalistas tienen la opción de maridar su plato con uno de los vinos del catálogo de Negrini. Nuestro equipo de expertos estará a vuestra disposición para asesoraros sobre la mejor armonía.

Los podéis contactar enviando un correo a: [e.gomez@negrini.es](mailto:e.gomez@negrini.es)

### → PREMIOS:

-1er PREMIO/Mejor receta del Concurso: Viaje gastronómico a Italia visitando bodegas, centros productores de alimentos, cursos de presentación y restaurantes para una persona.

-A los finalistas: se les regalará un surtido de productos de Negrini.

→ Premio Especial: se otorgará una selección de vinos del catálogo de Negrini al mejor maridaje entre platos y vinos entre las recetas finalistas.

→ Los criterios de selección y el fallo final del jurado tendrán en cuenta dos factores:

### CREATIVIDAD Y SABOR

- Cada receta debe contener un mínimo de **TRES (3) productos** del catálogo de Negrini de los cuales 1 tiene que ser BURRATA (Se enviaran en formato Word) ([www.negrini.es](http://www.negrini.es))
- Los participantes pueden enviar un máximo de TRES (3) recetas, cada una con una ficha técnica que indicará: tipo de plato, ingredientes, proceso de elaboración

reseñando los productos Negrini utilizados y, además, una fotografía de cada una de sus recetas.

→ Las recetas se deben enviar vía correo electrónico a la dirección [concurso@negrini.es](mailto:concurso@negrini.es) con sus fotografías en ALTA RESOLUCIÓN en FORMATO JPG.

**No se aceptarán recetas en formato PDF y sin fotografías en Alta Resolución de muy buena calidad.**

**Fecha límite de recepción de mails: 15/3/22**

**¡CREÉTELO TÚ TAMBIÉN!**

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

### **Negrini con Ingredientes Italianos**

Rellene este cupón con todos los datos y envíelo junto con la/s receta/s y fotografía/s a:

[concurso@negrini.es](mailto:concurso@negrini.es)

Nombre:

Fecha de Nacimiento:

DNI:

Restaurante donde trabaja actualmente:

Dirección:

Provincia:

Código Postal:

Teléfono:

Móvil:

Dirección Correo Electrónico: