



# IX

## CONCURSO DE COCINA CREATIVA CON INGREDIENTES ITALIANOS

GANA UN VIAJE GASTRONÓMICO A

# ITALIA

GANA UN VIAJE GASTRONÓMICO A

# ITALIA

negrini



negrini



madrid fusión

# 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 **madridfusion** con el IX Concurso de Cocina Gusti - Negrini con ingredientes italianos.
- 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 cualquiera de las categorías convocadas:
  - Antipasto/ Entrada
  - Primer plato
  - Segundo plato
- 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 **madridfusión 2015**.
- 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.
- 1er Premio- Mejor receta del Concurso: Viaje gastronómico de una semana 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 dará 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 tendrá en cuenta dos factores:

**negrini**



CREATIVIDAD Y SABOR

Cada receta debe contener un **mínimo de TRES (3)** productos del catálogo de Negrini.

Los participantes pueden enviar un máximo de tres 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 via Internet a [concurso@negrini.es](mailto:concurso@negrini.es) o en un CD Rom a la sede de Negrini en FORMATO WORD, con sus fotografías en ALTA RESOLUCION en FORMATO JPG.

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

El catálogo de Negrini puede descargarse en [www.negrini.es](http://www.negrini.es) o solicitar con todos sus datos a: [concurso@negrini.es](mailto:concurso@negrini.es) - Tel: 91- 60 11 440

**La fecha límite de recepción:  
1 de diciembre de 2014**

**¡CREÉTELO TÚ TAMBIÉN!**

## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

IX Concurso de Cocina Gusti Negrini con Ingredientes Italianos.

Rellene este cupon con todos los datos y envíelo con sus recetas a : [concurso@negrini.es](mailto:concurso@negrini.es)

Nombre:

Fecha de Nacimiento:  DNI:

Restaurante donde trabaja actualmente:

Dirección:

Población:  Provincia:

Código Postal:

Teléfono:  Móvil:

Dirección Correo Electrónico: