



CONCORSO "IN CUCINA CON CAPRE.IT": REGOLAMENTO

- 1- Pensare ad una ricetta (antipasto/primo/secondo/dolce) in cui almeno un ingrediente è un prodotto caprino, magari prodotto nella tua azienda o nella tua azienda di fiducia!
- 2- Scrivere a info@capre.it: nome e cognome del partecipante (o della tua azienda se hai usato un prodotto da te realizzato), lista ingredienti con quantità, ricetta per quante persone, procedimento completo, 1 foto del risultato finale (verrà valutata anche la presentazione del piatto e la qualità della foto).
- 3- Acconsentire Capre.it a pubblicare ricetta e foto sui social media e sul sito www.capre.it.
- 4- La giuria composta da Marta Marilli e Irene Valsecchi di Capre.it e da Chef Lorenzo Pozzi valuterà le 3 ricette migliori.
- 5- Tutte le ricette selezionate saranno pubblicate in modo permanente sul sito www.capre.it
- 6- È possibile partecipare fino al 21 ottobre 2022.

PREMI

PRIMO PREMIO: lo chef Lorenzo Pozzi rivisiterà e pubblicherà la ricetta vincitrice + box prodotti Agrigal.

SECONDO/TERZO PREMIO: box con prodotti Agrigal.

CHI È LORENZO POZZI?

"Il filo d'olio a crudo, il pomodoro, la grattata di limone in mantecatura, il profumo di basilico". Monzese, innamorato dei sapori e degli aromi del sud, Lorenzo Pozzi è uno chef che si è affermato recentemente nel panorama nazionale. Promotore di una cucina mediterranea, chef Pozzi si forma all'Università di Scienze Gastronomiche di Parma e si perfeziona al "Pomireou", sotto la direzione dello chef Giancarlo Morelli. La consacrazione arriva nel 2020, quando viene selezionato e partecipa ad Antonino Chef Academy, format televisivo che mette in competizione gli astri nascenti dell'alta cucina italiana, diretto da Antonino Cannavacciuolo. L'ultima soddisfazione nel 2022 quando chef Pozzi ottiene il riconoscimento di 4 colombe alla rassegna "Divina Colomba" per la migliore colomba artigianale d'Italia.

CHI È AGRIGAL?

Agrigal è un'azienda agricola fondata a Leffe (BG) nel 2014, specializzata nel recupero e nella trasformazione sostenibile di varietà antiche di mais. "I nostri prodotti non sono semplici alimenti e noi non siamo solo semplici agricoltori, perché in AGRIGAL crediamo nel significato profondo delle cose, nell'importanza dei gesti. Coltiviamo a filiera corta e nel rispetto della filosofia del km0... Alla scoperta dei sapori di un tempo!".

Agrigal è leader in Italia per la produzione di prodotti biologici a base di mais e grani antichi, oltre a essere gli unici produttori in Lombardia di patatine a mais artigianali.