Al via il concorso Monograno Felicetti Days

monograno-felicetti-days-visual3-826719ad

[caption id="attachment_29288" align="alignleft" width="198"]Davide Scabin Davide Scabin[/caption]

Il pastificio Felicetti dà il via a una nuova iniziativa che coinvolgerà il grande pubblico: i Monograno Felicetti Days. Si tratta di una sfida alla quale si potrà partecipare fino al 30 novembre 2014 e che verrà "combattuta" con l'aiuto dei prodotti del pastificio trentino e grazie all'abilità dei partecipanti.

Il concorso "A cena con lo Chef" all'interno dei Monograno Felicetti Days premierà chi ha saprà creare un piatto originale con i prodotti Monograno Felicetti. Il vincitore verrà eletto da una giuria composta da: Davide Scabin, chef del Combal.Zero che valuterà la qualità culinaria del piatto e l'impiattamento; Riccardo Felicetti, a.d. del pastificio Felicetti che esprimerà il suo giudizio sulla scelta dei prodotti e degli ingredienti che compongono il piatto; Paolo Ferretti, pubblicitario che giudicherà la creatività della cena, lo stile e la simpatia.

Partecipare è semplice: basterà registrarsi sul sito internet www.monogranodays.com. Una volta completato questo passaggio, un sms comunicherà il codice con il quale ritirare i 500 g del formato di pasta richiesta per il concorso nel punto di vendita più vicino. Lo step successivo consiste nel preparare una cena con i propri amici e postare foto o video nell'apposita sezione del sito internet. La comunità online selezionerà i dieci piatti migliori che verranno poi messi sotto esame dalla giuria ufficiale dei Monograno Felicetti Days. Il vincitore di questa prima edizione dei Monograno Felicetti Days, che verrà comunicato entro il 31 gennaio 2015, si aggiudicherà una cena a casa propria per sei persone cucinata dallo chef stellato Davide Scabin. Monograno_Felicetti_Days_foto-instore

Ma anche per il punto di vendita "più attivo" durante tutta la durata del contest ci sarà un premio: una cena per quattro persone al Combal.Zero di Rivoli (To), ospiti di Monograno Felicetti e Davide Scabin.

Con questa iniziativa, il pastificio trentino vuole avvicinarsi al grande pubblico facendo conoscere un prodotto che rispecchia il territorio dove nasce, il Trentino Alto Adige: aria pura e acqua di montagna abbinate a grani ricercati e pregiati.