

I “Morsi d'Autore” di 40 Food blogger

iFood e CLAI lanciano la sfida per la ricetta *perfetta che valorizzi e promuova la genuinità dei salami 100% carne italiana*.

Agli utenti social e a una giuria capitanata dallo chef Alessandro Borghese il compito di valutare i piatti sul sito di cucina iFood.it

30 maggio - Una sfida tra Food blogger per realizzare con i salami 100% carne italiana di **CLAI**, la Cooperativa lavoratori agricoli imolesi, piatti sfiziosi e originali. Partiranno in 40 (selezionati da iFood e CLAI tra i 230 del network che fanno a capo a iFood.it) e arriveranno in 10 per il gran finale del contest “**Morsi D'Autore**” previsto a Imola il 3 settembre 2016 in occasione della **XXVI Festa del Contadino CLAI**.

I partecipanti del concorso si sfideranno sulle pagine del portale di cucina **iFood.it**, nuova realtà editoriale nata dal basso e dalla passione di centinaia di blogger, per realizzare la ricetta perfetta che sposa insieme armonia, creatività e capacità tecniche di foto e video shooting per ideare piatti gourmet a base dei più noti salami **CLAI**, recapitati a ciascuno in un kit apposito, di aperitivi, panini sfiziosi, pic-nic estivi e secondi piatti.

Le 40 video-ricette dei famosi food blogger verranno pubblicate sul sito iFood.it e saranno visionabili nell'apposita sezione speciale richiamata dalla home page. Il contest sarà promosso sia su iFood.it che su **Dissapore.com**, altro sito dell'editore **Netaddiction**, e tutte le ricette verranno condivise e rilanciate dai social di iFood, nonché da ciascun concorrente attraverso i propri canali (Facebook, Instagram e Twitter). Tutte le ricette verranno, altresì, raccolte in un apposito album sulla pagina **Facebook** di **iFood**.

La prima fase del concorso si concluderà con la valutazione delle 40 ricette realizzate ad opera di una giuria composta dal notissimo **Alessandro Borghese**, Chef e conduttore televisivo, da **Vatinee Suvimol**, project manager di iFood.it, **Valeria Valdambin**, coordinatrice della sezione “food fotografy” di iFood.it, da **Massimo Bernardi**, responsabile editoriale del noto sito di critica gastronomica, Dissapore.com, e da **Pietro D'Angeli**, Direttore Generale CLAI. Anche gli utenti **Instagram** e **Facebook**, avranno un ruolo determinante nella scelta della ricetta migliore. Infatti, il popolo della rete potrà contribuire al giudizio finale attraverso “*Like*” e condivisioni.

I 10 Food blogger finalisti verranno invitati a Imola il 3 Settembre 2016 per lo “scontro finale” e la cerimonia di premiazione (in diretta streaming sulla fanpage CLAI) che si terranno nella bellissima location “Villa La Babina”, centro direzionale della Cooperativa, in occasione della **Festa del Contadino CLAI**, il tradizionale appuntamento di fine estate in programma a *Sasso Morelli di Imola*, una vera e propria festa popolare di cultura, musica e enogastronomia, che coinvolge il territorio dove CLAI ha le proprie radici.

I food blogger nella fase conclusiva del contest verranno suddivisi in 5 *team* e dovranno cucinare la loro miglior ricetta con i soli ingredienti selezionati da CLAI messi a disposizione. La giuria premierà le prime 3 Squadre classificate, il vincitore del Premio “Miglior Fotografia” e il vincitore del Premio “Miglior Video” che riusciranno a realizzare la ricetta perfetta che rappresenti in modo innovativo o tradizionale, valorizzi e promuova la genuinità dei salami **100% carne italiana** della Cooperativa di Imola.

Grazie alla collaborazione dell'azienda **Baldassarre Agnelli**, i vincitori riceveranno tra i premi, una fornitura di pentole della linea "rame liscio stagnato a mano".

"Morsi D'Autore" è un *social contest* dallo straordinario tasso di engagement. Grazie ai canali social di **CLAI**, **iFood.it**, e al coinvolgimento dei più importanti Food blogger italiani, il concorso permetterà di raggiungere oltre 400.000 utenti unici con un potenziale pubblico di **1.200.000 persone**. Una platea di appassionati di food alla quale bisogna aggiungere l'impatto social del conduttore Chef Alessandro Borghese, il quale vanta 612.000 fan su Facebook e 141.000 follower su Instagram.

"Morsi D'autore" è la perfetta realizzazione di un progetto che riesce ad unire insieme gli appassionati di cucina 2.0, i food blogger moderni che hanno la capacità di costruire e raccontare la storia di un piatto, stimolando tutti i sensi, dal gusto alla vista, con le eccellenze della tavola italiana, quelle che lavorano quotidianamente per esaltare la filiera corta, che ne valorizzano la tradizione e il legame con il tessuto produttivo dell'agroalimentare.

iFood.it - Quando i blogger ci mettono la faccia e si sporcano il grembiule

iFood.it è la nuova realtà editoriale nativa del Web, che raccoglie in un unico sito oltre 230 food-blogger. La passione dei blogger, unita all'esperienza nell'editoria digitale di NetAddiction, attivo nel settore da oltre 15 anni, ha dato vita al nuovo portale e a un network che racconta il cibo come un'esperienza che si condivide attraverso la fotografia, il viaggio e i libri. Trasformare l'infinito amore per il cibo di chi cucina per passione in contenuti editoriali di eccellenza è la sua mission. iFood.it raggiunge ogni mese più di 1 milioni di utenti unici e oltre un milione di utenti attraverso i social network.

CLAI - Filiera controllata dai campi alla tavola

CLAI è una Cooperativa che si fonda su un legame strettissimo tra le persone e il territorio, con un forte senso della comunità, che rappresenta un bene dove opera e lavora ed è una delle primarie imprese agroalimentari integrate italiane: conta circa 300 soci, di cui 133 allevatori, oltre 400 dipendenti, 3 grandi stabilimenti: produzione salumi (Sasso Morelli d'Imola), stagionatura prosciutto crudo (Langhirano) e macellazione (Faenza). Dispone di una capillare rete commerciale dedicata alla distribuzione moderna e al normal trade. CLAI è la prima e unica realtà in Italia a produrre salame attraverso un'unica filiera produttiva garantita, utilizzando esclusivamente carni fresche 100% italiane di suini pesanti padani nati ed allevati in Italia e che fanno parte della filiera DOP del Prosciutto di Parma e San Daniele.

Per maggiori informazioni e contatti

Manuela Paglia - NetAddiction

Comunicazione e Media Relation

Manuela.paglia@netaddiction.it

Tel. +39 335.5475075

Ufficio Stampa

Mariaclara Nitti – mcnitti@eidos.net

Giorgio Bellocci – gbellocci@eidos.net

Tel + 028900870

Ufficio stampa CLAI:

Mauro Perego

Mobile: +39 3938188596

Email: mauro.perego@elettrapr.it