



Ortomio è fornitore ufficiale della quinta edizione di MasterChef Italia in onda su Sky Uno dal 17 dicembre 2015 alle ore 21:10



MasterChef
ITALIA

Il programma di cucina più famoso al mondo ha scelto Ortomio come fornitore ufficiale di tutte le Piante di Erbe Aromatiche che andranno ad arricchire la dispensa di MasterChef Italia e le ricette degli aspiranti Chef concorrenti. Durante le 12 puntate (dal 17 dicembre 2015 al 31 marzo 2016), i concorrenti si daranno battaglia a colpi di basilico e rosmarino sotto l'attento controllo dei giudici: gli Chef Bruno Barbieri, Joe Bastianich, Carlo Cracco, ai quali si è aggiunto quest'anno Antonino Cannavacciuolo.

Forlì, 17 Dicembre 2015 - MasterChef Italia è la versione nazionale del talent show culinario britannico MasterChef, programma popolarissimo che l'anno scorso è stato visto in Italia da circa 20.000.000 persone. Saranno le piante delle Erbe Aromatiche, a marchio Ortomio e coltivate in vaso, ad essere sotto i riflettori della quinta edizione della popolare serie in onda su Sky Uno, posizionate dentro ad un cassone di legno presente all'interno della celebre dispensa. Tutti i concorrenti avranno così a disposizione un'ampia scelta di aromi e di profumi per dare un tocco in più alla realizzazione delle proprie ricette.

Le Aromatiche saranno protagoniste delle prove più difficili come la "**Mystery Box**", dove, in 60 minuti, bisognerà preparare una ricetta utilizzando l'ingrediente misterioso. "**L'Invention Test**", dove si cucinerà sulla base di un tema prestabilito, ed infine, le "**Prove in esterna**" realizzate fuori dagli studios che vedrà i concorrenti gareggiare in due squadre.

E' stato un accordo gustoso e saporito, quello fra Masterchef Italia e Ortomio, merito della qualità delle piante e della cura nella coltivazione. L'Azienda Agricola Ortomio, che ha sede a Forlì, è leader nella produzione e nella distribuzione di Piante da orto e Piante di Erbe Aromatiche destinate esclusivamente al mercato amatoriale di orti e balconi. Il marchio Ortomio nacque nella primavera 1992 ed il logo dell'omino con la carriola, che identifica la produzione amatoriale, è molto conosciuto ed apprezzato dagli hobbisti. Ortomio è cresciuta nel tempo e, ad oggi, coltiva su 35 ettari di serre tutte localizzate in Romagna, dalle colline fino al mare. Le piante crescono con l'impiego di energia pulita (bio-massa) e con ampio uso di luci a LED. L'assortimento è composto da ben 550 varietà: 450 tipi di ortaggi, 50 tipi di peperoncini piccanti e 50 tipi di erbe aromatiche. Ortomio produce attualmente circa 250 milioni di piante all'anno.

In occasione di questo importante evento abbiamo preparato nuovo materiale per i punti vendita:

- **Etichette: nuove foto e nuovo formato**
- **Nuova guida indispensabile alle Erbe Aromatiche**
- **Pannello bifacciale in polionda misura di 50 x 80 cm**

MasterChef ha il grande pregio di raccontare la passione per la cucina che anima e unisce l'Italia. L'ultima edizione di MasterChef è stata vista da circa 20.000.000 di persone.