



# CONCURSO INTERGENERACIONAL

## El Reto de la Cocina Sostenible del Aprovechamiento

¿Quieres poner tu granito de arena para luchar contra el cambio climático? **¿Eres un o una cocinillas?**

¿Tienes ideas para acabar con el desperdicio alimentario?

**Forma equipo, ponte el delantal y lánzate a cocinar.**

### ¡Participa!

#### ¿Quién puede participar?

Equipos de 2 a 4 personas (+ 12 años) formados por personas de diferentes generaciones.

#### ¿Cómo participar?

- **Graba un vídeo** de máximo 12 minutos de una receta original en la que aproveches alimentos y evitéis el desperdicio alimentario.
- **Escribe la receta** en no más de dos páginas donde expliques qué alimento estáis “salvando” o “aprovechando”.
- **Envía la vídeo receta y la receta escrita** junto con la documentación

Plazo de presentación de creaciones: **del 15 de marzo al 3 de mayo de 2022.**



#### 1º Premio:

2 suscripciones de 12 meses a la Escuela MasterChef – Chef  
3 libros *No me tires* de Fabián León  
1 altavoz para Smartphone en bambú

#### 2º Premio:

3 suscripciones de 6 meses a la Escuela MasterChef – Pinche  
2 libros *No me tires* de Fabián León  
1 altavoz para Smartphone en bambú

#### 3º Premio:

2 suscripciones de 6 meses a la Escuela MasterChef – Pinche.  
2 libros *No me tires* de Fabián León  
1 altavoz para Smartphone en bambú

Más información en:  
<https://www.vidasostenible.org/concurso-la-cocina-de-los-nietos/>  
Si tienes dudas o quieres hacernos alguna consulta no dudes en escribirnos o llamarnos a:  
[concursoelreto@vidasostenible.org](mailto:concursoelreto@vidasostenible.org)  
+34 914 46 18 34 o 601 25 47 94

UNA INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:

