



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
+34 914 46 18 34 o 601 25 47 94

UNA INICIATIVA DE:



[vidasostenible.org](https://www.vidasostenible.org)

CON EL APOYO DE:

