

RASSEGNA STAMPA 29 Ottobre - 10 Novembre 2016

Padova, 04 Novembre 2016



# A Cooking Theatre Experience



UFFICIO STAMPA Francesca Nanni  
Foto: ©Elia Favretto



<http://www.iltabloid.it/blog/2016/10/29/cookin-theatre-experience-offcar-lo-chef-bernardi-innovazione-strizza-locchio-alla-contaminazione/>

## “Cookin Theatre Experience”: con Offcar e lo chef Bernardi l’innovazione strizza l’occhio alla contaminazione

**IL 4 NOVEMBRE A CAMPODARSEGO (PD), PRENDERÀ IL VIA UNO SHOW-COOKING DI “NUOVA GENERAZIONE”, AL PASSO CON LE SCELTE CULINARIE DEL MERCATO GLOBALE, CHE FONDERÀ TECNICHE DI COTTURA ORIENTALE CON LE CONTAMINAZIONI GASTRONOMICHE CULTURALI INTERNAZIONALI**

Studio e ricerca di una grande azienda sull’evoluzione culturale di un Paese, analisi di una rete d’imprese sulle nuove contaminazioni gastronomiche, applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef. Da queste tre consolidate esperienze nel settore della ristorazione, tutte Made in Italy, nasce **“Cooking Theatre Experience”**, **format ideato e realizzato dalla rete d’imprese d’Amore&Italia e OffCar**, impresa leader nel campo della produzione di macchine per la ristorazione, che il prossimo **4 Novembre 2016 alle ore 16 prenderà vita a Campodarsego (PD)**.

**Un format di “nuova generazione” che supera la struttura dello show-cooking tradizionale** dove lo chef è un attore che spettacolarizza una ricetta, **per trasformarsi in un’esibizione teatrale** il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e metodi di cottura innovativi che nascono da contaminazioni culturali per una vera e propria esperienza gourmet di altissimo livello. Il tutto sotto l’occhio vigile dello **Chef televisivo Renato Bernardi** e di un **rinomato e apprezzato cuoco cinese che sarà presentato poco prima dell’evento**.

**Un progetto particolare fortemente voluto da Offcar per mostrare concretamente** come il suo impegno, da tempo, nell’osservazione e nello studio dell’evoluzione culturale degli italiani a tavola, **ha visto nella “contaminazione” delle diverse culture gastronomiche la spinta all’ “innovazione”, prima come ‘intuizione’ del cambiamento e delle sue caratteristiche, successivamente come inedita e innovativa rilettura delle tecniche di cottura**.

Le attuali esigenze gastronomiche e alimentari della società guidano lo sviluppo produttivo di macchine che, nel **concept di OffCar, fonde insieme capacità di cottura diverse proprio per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione**: ad esempio, la tecnica orientale applicata su una macchina occidentale e, viceversa, quella orientale viene utilizzata per preparare piatti tipici della tradizione italiana.



**Una “contaminazione inversa” punto d’incontro tra Oriente e Occidente** che dà vita nuovi modelli tecnici di preparazione, coinvolgendo la rete d’imprese d’Amore&Italia per l’intercettazione delle nuove culture gastronomiche e lo **Chef Renato Bernardi**, da sempre attento alla fusione culturale gastronomica

Alla luce del contesto appena delineato, **il format ‘Cooking Theatre Experience’ sarà, dunque, uno spettacolo nuovo e divertente** che permetterà al pubblico, e non solo lui, di **“contaminarsi” gastronomicamente e culturalmente**, ma che **sarà anche l’occasione per evidenziare dal vivo i benefici salutistici** che questi generi di cottura orientale (in questo caso orientali come teppanyaki, wok e vapore) sono in grado di apportare nell’utilizzo della cucina tradizionale.

<http://www.metamagazine.it/nasce-con-lo-chef-renato-bernardi-cooking-theatre-experience/>

## NASCE CON LO CHEF RENATO BERNARDI COOKING THEATRE EXPERIENCE

La Redazione  31 ottobre, 2016  Albano, Curiosando  285



Chef Renato Bernardi

Studio e ricerca di una grande azienda sull'evoluzione culturale di un Paese, analisi di una rete d'impresе sulle nuove contaminazioni gastronomiche, applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef. Da queste tre consolidate esperienze nel settore della ristorazione, tutte Made in Italy, nasce "Cooking Theatre Experience", format ideato e realizzato dalla rete d'impresе d'Amore&d'Italia e OffCar, impresa leader nel campo della produzione di macchine per la ristorazione, che il prossimo 4 Novembre 2016 alle ore 16 prenderà vita a Campodarsego (PD).

Un format di "nuova generazione" che supera la struttura dello show-cooking tradizionale dove lo chef è un attore che spettacolarizza una ricetta, per trasformarsi in un'esibizione teatrale il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e metodi di cottura innovativi che

nascono da contaminazioni culturali per una vera e propria esperienza gourmet di altissimo livello. Il tutto sotto l'occhio vigile dello Chef televisivo Renato Bernardi e di un rinomato e apprezzato cuoco cinese che sarà presentato poco prima dell'evento.

Un progetto particolare fortemente voluto da Offcar per mostrare concretamente come il suo impegno, da tempo, nell'osservazione e nello studio dell'evoluzione culturale degli italiani a tavola, ha visto nella "contaminazione" delle diverse culture gastronomiche la spinta all' "innovazione", prima come 'intuizione' del cambiamento e delle sue caratteristiche, successivamente come inedita e innovativa rilettura delle tecniche di cottura.

Le attuali esigenze gastronomiche e alimentari della società guidano lo sviluppo produttivo di macchine che, nel concept di OffCar, fonde insieme capacità di cottura diverse proprio per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione: ad esempio, la tecnica orientale applicata su una macchina occidentale e, viceversa, quella orientale viene utilizzata per preparare piatti tipici della tradizione italiana.

Una "contaminazione inversa" punto d'incontro tra Oriente e Occidente che dà vita nuovi modelli tecnici di preparazione, coinvolgendo la rete d'impresе d'Amore&d'Italia per l'intercettazione delle nuove culture gastronomiche e lo Chef Renato Bernardi, da sempre attento alla fusione culturale gastronomica abbinata ai diversi metodi di cottura, come colui che questa contaminazione la serve in tavola.

Alla luce del contesto appena delineato, il format 'Cooking Theatre Experience' sarà, dunque, uno spettacolo nuovo e divertente che permetterà al pubblico, e non solo lui, di "contaminarsi" gastronomicamente e culturalmente, ma che sarà anche l'occasione per evidenziare dal vivo i benefici salutistici che questi generi di cottura orientale (in questo caso orientali come Teppanyaki, wok e vapore) sono in grado di apportare nell'utilizzo della cucina tradizionale.

<http://www.cinquequotidiano.it/attualita/2016/10/31/cooking-theatre-experience-con-chef-bernardi-innovazione-e-contaminazione/>

## Cooking Theatre Experience con chef Bernardi: innovazione e contaminazione

*Show-cooking di "nuova generazione", con il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e nuovi metodi di cottura*



Chef Renato Bernardi (Foto di Stefano Segati)



Studio e ricerca di una grande azienda sull'evoluzione culturale di un Paese, analisi di una rete d'impresе sulle nuove contaminazioni gastronomiche, applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef. Da queste tre consolidate esperienze nel settore della ristorazione, tutte Made in Italy, nasce "Cooking Theatre Experience", format ideato e realizzato dalla rete d'impresе d'Amore&d'Italia e OffCar, impresa leader nel campo della produzione di macchine per la ristorazione, che il prossimo 4

novembre 2016 alle ore 16 prenderà vita a Campodarsego (PD).

Un format di "nuova generazione" che supera la struttura dello show-cooking tradizionale dove lo chef è un attore che spettacolarizza una ricetta, per trasformarsi in un'esibizione teatrale il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e metodi di cottura innovativi che nascono da contaminazioni culturali per una vera e propria esperienza gourmet di altissimo livello. Il tutto sotto l'occhio vigile dello Chef televisivo Renato Bernardi e di un rinomato e apprezzato cuoco cinese che sarà presentato poco prima dell'evento.



Data: 31 Ottobre 2016  
Foglio 2/2

Un progetto particolare fortemente voluto da Offcar per mostrare concretamente come il suo impegno, da tempo, nell'osservazione e nello studio dell'evoluzione culturale degli italiani a tavola, ha visto nella "contaminazione" delle diverse culture gastronomiche la spinta all' "innovazione", prima come 'intuizione' del cambiamento e delle sue caratteristiche, successivamente come inedita e innovativa rilettura delle tecniche di cottura.

Le attuali esigenze gastronomiche e alimentari della società guidano lo sviluppo produttivo di macchine che fonde insieme capacità di cottura diverse proprio per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione: ad esempio, la tecnica orientale applicata su una macchina occidentale e, viceversa, quella orientale viene utilizzata per preparare piatti tipici della tradizione italiana.

Una "contaminazione inversa" punto d'incontro tra Oriente e Occidente che dà vita nuovi modelli tecnici di preparazione, coinvolgendo la rete d'impreses d'Amore&d'Italia per l'intercettazione delle nuove culture gastronomiche e lo Chef Renato Bernardi, da sempre attento alla fusione culturale gastronomica abbinata ai diversi metodi di cottura, come colui che questa contaminazione la serve in tavola.

Alla luce del contesto appena delineato, il format Cooking Theatre Experience sarà, dunque, uno spettacolo nuovo e divertente che permetterà al pubblico, e non solo lui, di "contaminarsi" gastronomicamente e culturalmente, ma che sarà anche l'occasione per evidenziare dal vivo i benefici salutistici che questi generi di cottura orientale (in questo caso orientali come teppanyaki, wok e vapore) sono in grado di apportare nell'utilizzo della cucina tradizionale.



<http://247.libero.it/rfocus/30035339/1/cooking-theatre-experience-con-chef-bernardi-innovazione-e-contaminazione/>



## Cooking Theatre Experience con chef Bernardi: innovazione e contaminazione

Un format di "nuova generazione" che supera la struttura dello show-cooking tradizionale dove lo chef è un attore che spettacolarizza una ricetta, per trasformarsi in un'esibizione teatrale il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto ...

[Leggi la notizia](#)



[damoreditalia.it](#) RASSEGNA STAMPA 'COOKING THEATRE EXPERIENCE' 04/11/16 Testata: Cinque Quotidiano Organizzazione:... <https://t.co/cAIXw4d5xX>

Persone: [bernardi renato bernardi](#)

Organizzazioni: [chef offcar](#)

Luoghi: [italia occidente](#)

Tags: [contaminazione](#) [innovazione](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook



Twitter



Google+



Invia



RSS

**Mi piace** Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti



<http://www.lfmagazine.it/cooking-theatre-experience-con-offcar-e-lo-chef-bernardi-l-innovazione-strizza-locchio-alla-contaminazione/#prettyPhoto>

## 'COOKING THEATRE EXPERIENCE': con OFFCAR e lo Chef Bernardi l'innovazione strizza l'occhio alla contaminazione.

Il 4 Novembre a Campodarsego (PD), prenderà il via uno show-cooking di "nuova generazione", al passo con le scelte culinarie del mercato globale, che fonderà tecniche di cottura orientale con le contaminazioni gastronomiche culturali internazionali.



Studio e ricerca di una grande azienda sull'evoluzione culturale di un Paese, analisi di una rete d'impresе sulle nuove contaminazioni gastronomiche, applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef. Da queste tre consolidate esperienze nel settore della ristorazione, tutte Made in Italy, nasce "Cooking Theatre Experience", format ideato e realizzato dalla rete d'impresе d'Amore&d'Italia e OffCar, impresa leader nel campo della produzione di macchine per la ristorazione, che il prossimo 4 Novembre 2016 alle ore 16.00 prenderà vita a Campodarsego (PD).

Un format di "nuova generazione" che supera la struttura dello show-cooking tradizionale dove lo chef è un attore che spettacolarizza una ricetta, per trasformarsi in un'esibizione teatrale il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e metodi di cottura innovativi che nascono da contaminazioni culturali per una vera e propria esperienza gourmet di altissimo livello. Il tutto sotto il fuoco vigile dello **Chef televisivo Renato Bernardi** e di un rinomato e apprezzato cuoco cinese che sarà presentato poco prima dell'evento.

Un progetto particolare fortemente voluto da Offcar per mostrare concretamente come il suo impegno, da tempo, nell'osservazione e nello studio dell'evoluzione culturale degli italiani a tavola, ha visto nella "contaminazione" delle diverse culture gastronomiche la spinta all'"innovazione", prima come 'intuizione' del cambiamento e delle sue caratteristiche, successivamente come inedita e innovativa rilettura delle tecniche di cottura.

Le attuali esigenze gastronomiche e alimentari della società guidano lo sviluppo produttivo di macchine che, nel **concept di OffCar, fonde insieme capacità di cottura diverse proprio per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione:** ad esempio, la tecnica orientale applicata su una macchina occidentale e, viceversa, quella orientale viene utilizzata per preparare piatti tipici della tradizione italiana.

Una "contaminazione inversa" punto d'incontro tra Oriente e Occidente che dà vita a nuovi modelli tecnici di preparazione, coinvolgendo la rete d'impresed'Amore&d'Italia per l'intercettazione delle nuove culture gastronomiche e lo Chef Renato Bernardi, da sempre attento alla fusione culturale gastronomica abbinata ai diversi metodi di cottura, come colui che questa contaminazione la serve in tavola.

Alla luce del contesto appena delineato, il format 'Cooking Theatre Experience' sarà, dunque, uno spettacolo nuovo e divertente che permetterà al pubblico, e non solo lui, di "contaminarsi" gastronomicamente e culturalmente, ma che **sarà anche l'occasione per evidenziare dal vivo i benefici salutistici** che questi generi di cottura orientale (in questo caso orientali come teppanyaki, wok e vapore) sono in grado di apportare nell'utilizzo della cucina tradizionale.

<http://www.agrpress.it/varie/cooking-theatre-experience-con-offcar-e-chef-bernardi-l-innovazione-strizza-l-occhio-alla-contaminazione-5572>

## Cooking theatre experience: con Offcar e chef Bernardi l'innovazione strizza l'occhio alla contaminazione

Redazione Agrpress | Mercoledì, 02 Novembre 2016 | Pubblicato in Varie



Chef Renato Bernardi

Foto Stefano Segati

**Il 4 Novembre a Campodarsego (PD), prenderà il via uno show-cooking di “nuova generazione”, al passo con le scelte culinarie del mercato globale, che fonderà tecniche di cottura orientale con le contaminazioni gastronomiche culturali internazionali.**

Studio e ricerca di una grande azienda sull'evoluzione culturale di un Paese, analisi di una rete d'impresе sulle nuove contaminazioni gastronomiche, applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef. Da queste tre consolidate esperienze nel settore della ristorazione, tutte Made in Italy, nasce “Cooking Theatre Experience”, format ideato e realizzato dalla rete d'impresе d'Amore&d'Italia e OffCar, impresa leader nel campo della produzione di macchine per la ristorazione, che il prossimo 4 Novembre 2016 alle ore 16 prenderà vita a Campodarsego (PD).

Un format di “nuova generazione” che supera la struttura dello show-cooking tradizionale dove lo chef è un attore che spettacolarizza una ricetta, per trasformarsi in un'esibizione teatrale il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e metodi di cottura innovativi che nascono da contaminazioni culturali per una vera e propria esperienza gourmet di altissimo livello. Il tutto sotto l'occhio vigile dello Chef televisivo Renato Bernardi e di un rinomato e apprezzato cuoco cinese che sarà presentato poco prima dell'evento.

Un progetto particolare fortemente voluto da Offcar per mostrare concretamente come il suo impegno, da tempo, nell'osservazione e nello studio dell'evoluzione culturale degli italiani a tavola, ha visto nella "contaminazione" delle diverse culture gastronomiche la spinta all' "innovazione", prima come 'intuizione' del cambiamento e delle sue caratteristiche, successivamente come inedita e innovativa rilettura delle tecniche di cottura.

Le attuali esigenze gastronomiche e alimentari della società guidano lo sviluppo produttivo di macchine che, nel concept di OffCar, fonde insieme capacità di cottura diverse proprio per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione: ad esempio, la tecnica orientale applicata su una macchina occidentale e, viceversa, quella orientale viene utilizzata per preparare piatti tipici della tradizione italiana.

Una "contaminazione inversa" punto d'incontro tra Oriente e Occidente che dà vita nuovi modelli tecnici di preparazione, coinvolgendo la rete d'impresed'Amore&d'Italia per l'intercettazione delle nuove culture gastronomiche e lo Chef Renato Bernardi, da sempre attento alla fusione culturale gastronomica abbinata ai diversi metodi di cottura, come colui che questa contaminazione la serve in tavola.

Alla luce del contesto appena delineato, il format 'Cooking Theatre Experience' sarà, dunque, uno spettacolo nuovo e divertente che permetterà al pubblico, e non solo lui, di "contaminarsi" gastronomicamente e culturalmente, ma che sarà anche l'occasione per evidenziare dal vivo i benefici salutistici che questi generi di cottura orientale (in questo caso orientali come teppanyaki, wok e vapore) sono in grado di apportare nell'utilizzo della cucina tradizionale.

<http://www.nannimagazine.it/notizie/cronaca/costume-e-societa/costume/03/11/2016/la-tradizione-di-una-grande-azienda-italiana-e-la-creativita-di-uno-chef-cosi-nasce-cooking-theatre-experience-/9930>

## La tradizione di una grande azienda e la creatività di uno Chef doc: così nasce 'Cooking Theatre Experience'

*Il 4 Novembre a Campodarsego, in OffCar prenderà il via uno show cooking di 'nuova generazione', al passo con le scelte culinarie del mercato globale che fonderà tecniche di cottura orientale con le contaminazioni gastronomiche culturali internazionali*

» Costume Redazione - 03/11/2016



Titolo: Chef Bernardi durante uno show cooking con tecniche di cottura orientali

**CAMPODARSEGO (PD)** - Molto più di un semplice showcooking, un evento innovativo dove chef e pubblico saranno gli attori di una performance teatrale a base di ingredienti e metodi di cottura innovativi. Si chiama 'Cooking Theatre Experience', format ideato da Offcar, impresa leader nel campo della produzione di macchine per la ristorazione, in collaborazione con la rete d'impresa d'Amore&d'Italia e lo Chef Renato Bernardi e dove Innovazione e Contaminazione gastronomica saranno le grandi protagoniste. Il sipario si alzerà Venerdì 4 novembre 2016 a Campodarsego (Padova). Un'idea che fonde tre consolidate esperienze nel settore della

ristorazione, tutte Made in Italy: studio e ricerca di una grande azienda sull'evoluzione culturale di un Paese, analisi di una rete d'impresе sulle nuove contaminazioni gastronomiche, applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef.

**Un format di "nuova generazione" che supera la struttura dello show-cooking tradizionale** dove lo chef è un attore che spettacolarizza una ricetta, per trasformarsi in un'esibizione teatrale il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e metodi di cottura innovativi che nascono da contaminazioni culturali per una vera e propria esperienza gourmet di altissimo livello. Il tutto sotto l'occhio vigile dello Chef televisivo Renato Bernardi e di un rinomato e apprezzato cuoco cinese che sarà presentato poco prima dell'evento.



**Un progetto particolare, fortemente voluto da Offcar per mostrare concretamente come il suo** impegno, da tempo, nell'osservazione e nello studio dell'evoluzione culturale degli italiani a tavola, ha visto nella "contaminazione" delle diverse culture gastronomiche la spinta all' "innovazione", prima come 'intuizione' del cambiamento e delle sue caratteristiche, successivamente come inedita e innovativa rilettura delle tecniche di cottura. Le attuali esigenze gastronomiche e alimentari della società guidano lo sviluppo produttivo di macchine che, nel concept di OffCar, fonde insieme capacità di cottura diverse proprio per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione: ad esempio, la tecnica orientale applicata su una macchina occidentale e, viceversa, quella orientale viene utilizzata per preparare piatti tipici della tradizione italiana.



**Una "contaminazione inversa" punto d'incontro tra Oriente e Occidente che dà vita nuovi** modelli tecnici di preparazione, coinvolgendo la rete d'impresa d'Amore&d'Italia per l'intercettazione delle nuove culture gastronomiche e lo Chef Renato Bernardi, da sempre attento alla fusione culturale gastronomica abbinata ai diversi metodi di cottura, come colui che questa contaminazione la serve in tavola. Alla luce del contesto appena delineato, il format 'Cooking Theatre Experience' sarà, dunque, uno spettacolo nuovo e divertente che permetterà al pubblico, e non solo lui, di "contaminarsi" gastronomicamente e culturalmente, ma che sarà anche l'occasione per evidenziare dal vivo i benefici salutistici che questi generi di cottura orientale (in questo caso orientali come teppanyaki, wok e vapore) sono in grado di apportare nell'utilizzo della cucina tradizionale.

<http://www.chinicsnews.it/eventi-e-viaggi/1849-cooking-theatre-experience-oriente-e-occidente-si-contaminano-a-tavola.html>

## "Cooking Theatre Experience": Oriente e Occidente si "contaminano" a tavola

Dettagli Creato Giovedì, 03 Novembre 2016 17:09 Visite: 242



*Quanto sono cambiati i gusti di noi italiani a tavola? E' giusto parlare, anche sotto l'aspetto dell'alimentazione, di una vera evoluzione culturale? La globalizzazione e l'entrata in scena nel nostro quotidiano delle cucine internazionali, ormai da diversi anni, quanto ha influito in questo nostro cambio di gusti alimentari?*

Nutrirsi a tavola diversamente, altre culture che ci contaminano, influenzano, un modo di mangiare differente da quello che adottavamo un tempo, e che spinge gli esperti ad analizzare anche nuove tecniche di cottura. **D'Amore & D'Italia** e **Off Car**: due **aziende leader, esperte** nel settore della **ristorazione**, da anni impegnate nella promozione del **mangiar bene**, mangiar in modo salutare, nella scoperta appunto di infinite, svariati modi di cucinare i cibi, italiani e non. Due "**Brands**" che vogliono far incontrare e confrontare **Oriente e Occidente**. Questo accadrà domani pomeriggio, venerdì 04 novembre a partire dalle ore 16, in **località Campodarsego nel padovano**.



**"Cooking Theatre Experience"**: Cucinare prodotti tipici italiani usando macchine da cucina orientali. Sperimentare la bellezza di preparare piatti tipici orientali, solitamente cotti con i tradizionali **metodi "teppanyaki", wok o cucina vapore**, ricorrendo all'utilizzo di macchinari da cucina nostrani. Il tutto sotto forma di spettacolo teatrale; un cuoco italiano e cinese all'opera, il pubblico presente chiamato a degustare le rispettive pietanze che verranno alla luce e uno **Chef "stellato", Renato Bernardi**, che avrà l'arduo compito di giudicare quanto le due rispettive cucine sapranno tirar fuori da loro cilindro. Contaminarsi culturalmente e gastronomicamente, con un unico obiettivo di fondo: alimentarsi in modo eccellente, scoprendo e comprendendo i salutar benefici di pietanze e cotture di sorta. Cucina che appassiona, diverte, ci fa sempre venire l'acquolina in bocca, cucina diventata oggetto di continuo, intenso studio.

**"Cooking Theatre Experience"**: "*studia, mangia, valuta e divertiti*".



Data:03 Novembre 2016

Foglio 1/1

<http://www.hdtvone.tv/videos/2016/11/03/cooking-theatre-experience-con-offcar-e-lo-chef-bernardi-linnovazione-strizza-locchio-alla-contaminazione>



#### CONTAMINAZIONI-CULTURALI-GASTRONOMICHE



#### EVENTI

► "COOKING THEATRE EXPERIENCE": Con Offcar e lo Chef Bernardi l'innovazione strizza l'occhio alla contaminazione

#### "COOKING THEATRE EXPERIENCE": Con Offcar e lo Chef Bernardi l'innovazione strizza l'occhio alla contaminazione

Il 4 Novembre a Campodarsego (PD), prenderà il via uno show-cooking di "nuova generazione", al passo con le scelte culinarie del mercato globale, che fonderà tecniche di cottura orientale con le contaminazioni gastronomiche culturali internazionali. Studio e ricerca di una grande azienda sull'evoluzione culturale di un Paese, analisi di una rete d'impresе sulle nuove contaminazioni gastronomiche, applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef. Da queste tre consolidate esperienze nel settore della ristorazione, tutte Made in Italy, nasce "Cooking Theatre Experience", format ideato e realizzato dalla rete d'impresе d'Amore&d'Italia e OffCar, impresa leader nel campo della produzione di macchine per la ristorazione, che il prossimo 4 Novembre 2016 alle ore 16 prenderà vita a Campodarsego (PD). Un format di "nuova generazione" che supera la struttura dello show-cooking tradizionale dove lo chef è un attore che spettacolarizza una ricetta, per

trasformarsi in un'esibizione teatrale il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e metodi di cottura innovativi che nascono da contaminazioni culturali per una vera e propria esperienza gourmet di altissimo livello. Il tutto sotto l'occhio vigile dello **Chef di Rai2 Renato Bernardi** e di un **rinomato e apprezzato cuoco cinese che sarà presentato poco prima dell'evento. Un progetto particolare fortemente voluto da Offcar per mostrare concretamente come il suo impegno, da tempo, nell'osservazione e nello studio dell'evoluzione culturale degli italiani a tavola, ha visto nella "contaminazione" delle diverse culture gastronomiche la spinta all' "innovazione", prima come 'intuizione' del cambiamento e delle sue caratteristiche, successivamente come inedita e innovativa rilettura delle tecniche di cottura.** Le attuali esigenze gastronomiche e alimentari della società guidano lo sviluppo produttivo di macchine che, nel **concept di OffCar, fonde insieme capacità di cottura diverse proprio per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione:** ad esempio, la tecnica orientale applicata su una macchina occidentale e, viceversa, quella orientale viene utilizzata per **trasformarsi in un'esibizione teatrale** il cui protagonista sarà il pubblico messo a diretto contatto con ricette, ingredienti, tecniche e metodi di cottura innovativi che nascono da contaminazioni culturali per una vera e propria esperienza gourmet di altissimo livello. Il tutto sotto l'occhio vigile dello **Chef di Rai2 Renato Bernardi** e di un **rinomato e apprezzato cuoco cinese che sarà presentato poco prima dell'evento. Un progetto particolare fortemente voluto da Offcar per mostrare concretamente come il suo impegno, da tempo, nell'osservazione e nello studio dell'evoluzione culturale degli italiani a tavola, ha visto nella "contaminazione" delle diverse culture gastronomiche la spinta all' "innovazione", prima come 'intuizione' del cambiamento e delle sue caratteristiche, successivamente come inedita e innovativa rilettura delle tecniche di cottura.** Le attuali esigenze gastronomiche e alimentari della società guidano lo sviluppo produttivo di macchine che, nel **concept di OffCar, fonde insieme capacità di cottura diverse proprio per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione:** ad esempio, la tecnica orientale applicata su una macchina occidentale e, viceversa, quella orientale viene utilizzata per preparare piatti tipici della tradizione italiana. **Una "contaminazione inversa" punto d'incontro tra Oriente e Occidente** che dà vita nuovi modelli tecnici di preparazione, coinvolgendo la rete d'impresе d'Amore&d'Italia per l'intercettazione delle nuove culture gastronomiche e lo **Chef Renato Bernardi**, da sempre attento alla fusione culturale gastronomica abbinata ai diversi metodi di cottura, **come colui che questa contaminazione la serve in tavola.** Alla luce del contesto appena delineato, **il format 'Cooking Theatre Experience' sarà, dunque, uno spettacolo nuovo e divertente** che permetterà al pubblico, e non solo lui, di **"contaminarsi" gastronomicamente e culturalmente**, ma che **sarà anche l'occasione per evidenziare dal vivo i benefici salutistici** che questi generi di cottura orientale (in questo caso orientali come teppanyaki, wok e vapore) sono in grado di apportare nell'utilizzo della cucina tradizionale.

<http://www.iltabloid.it/blog/2016/11/07/teppanyaki-wok-vaporiera-cooking-theatre-experience-contaminazione-gastronomica-servita/>

## Teppanyaki, wok e vaporiera, con il Cooking Theatre Experience la contaminazione gastronomica è servita

**IL 4 NOVEMBRE A CAMPODARSEGO (PD), È STATO PRESENTATO UNO SHOW-COOKING DI "NUOVA GENERAZIONE", AL PASSO CON LE SCELTE CULINARIE DEL MERCATO GLOBALE. CHEF E PUBBLICO SONO STATI GLI ATTORI DI UNA PERFORMANCE TEATRALE A BASE CONTAMINAZIONI CULTURALI GASTRONOMICHE E TECNICHE DI COTTURA INNOVATIVE**



Trasformare il caro, vecchio, show-cooking in un'esperienza gourmet assolutamente dinamica, gustosa e decisamente istruttiva. Uno spettacolo di "nuova generazione" che stravolge lo spettacolo gastronomico tradizionale, trasformandolo in un'esibizione teatrale il cui protagonista assoluto è stato il pubblico che, per una sera, ha vissuto la "cucina" proprio come avviene nei grandi ristoranti.

E' con questa curiosa novità che venerdì 4 Novembre sono stati accolti i numerosi spettatori arrivati a Campodarsego (PD) per assistere al 'Cooking Theatre Experience', il format ideato da Teodoro Mandato, founder della rete di imprese d'Amore&d'Italia e Silvia Carraro, imprenditrice Offcar di attrezzature professionali per la ristorazione.

Così per otto spettatori, scelti a caso all'inizio della serata, lo spettacolo si è trasformato in una performance in diretta da una postazione cucina allestita sul palco: fuochi accesi, grembiuli in vita, padelle wok in mano, ingredienti sul pass e lo Chef Renato Bernardi ad attenderli per sfornellare, saltare, 'svaporare' e mantecare. Una vera e propria 'brigata' che si è cimentata nella preparazione di un menù come nelle vere cucine. Nella concitazione della performance in neo cuochi hanno respirato gli stessi ritmi, affanni, emozioni, difficoltà che si vivono nella realtà, toccando con mano gli stessi strumenti e le stesse tecnologie utilizzate dai professionisti. In questo caso macchine da cucina con tecniche di cottura orientali per cucinare anche piatti italiani.

Un format sicuramente innovativo che unisce lo studio di un'azienda sull'evoluzione culturale di un Paese all'analisi di una rete d'impresе sulle contaminazioni culturali gastronomiche fino all'applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef. Ma 'Cooking Theatre Experience' nasce soprattutto da una visione precisa che fonde insieme gli elementi cardini da cui il format stesso prende vita, primo fra tutti il concetto di «cucina come metafora della vita».

La "cucina", unica forma d'arte che coinvolge tutti e cinque i sensi, e le "cucine", ambienti dove questa arte prende vita dalle mani di cuochi dotati di strumenti in grado di esprimere la loro creatività. Proprio come gli artisti. Per questo le cucine percepite come "mondo in cui tutto avviene": un luogo dove gli uomini esprimono i propri vizi e le proprie virtù, dove nascono e, a volte si vivono amori, dove si palesano ambizioni e competizioni, un luogo in cui si consumano tradimenti ma nel quale si rafforzano anche grandi amicizie.

E come il Teatro, espressione artistica che prende vita sul momento, dove ogni volta è una 'Prima', così in cucina sbagliare non è permesso. Teatro e Cucina, due forme d'arte che si fondono scambiandosi e contaminandosi continuamente.

Ecco cos'è 'Cooking Theatre Experience': un format che racconta di 'cucina' e di 'cucine' attraverso l'arte del teatro.



Data:10 Novembre 2016

Foglio 2/2

<http://www.hdtvone.tv/videos/2016/11/10/teppanyaki-wok-e-vaporiera-con-il-cooking-theatre-experience-la-contaminazione-gastronomica-e-servita>



COOKING-THEATRE-EXPERIENCE\_01



#### EVENTI

Teppanyaki, wok e vaporiera: con il 'Cooking Theatre Experience' la contaminazione gastronomica è servita

### Teppanyaki, wok e vaporiera: con il 'Cooking Theatre Experience' la contaminazione gastronomica è servita

A Campodarsego (PD), è stato presentato uno show-cooking di "nuova generazione", al passo con le scelte culinarie del mercato globale. Chef e pubblico sono stati gli attori di una performance teatrale a base contaminazioni culturali gastronomiche e tecniche di cottura innovative. Trasformare il caro, vecchio, show-cooking in un'esperienza gourmet assolutamente dinamica, gustosa e decisamente istruttiva. Uno spettacolo di "nuova generazione" che stravolge lo spettacolo gastronomico tradizionale, trasformandolo in un'esibizione teatrale il cui protagonista assoluto è stato il pubblico che, per una sera, ha vissuto la "cucina" proprio come avviene nei grandi ristoranti.

E' con questa curiosa novità che venerdì 4 Novembre sono stati accolti i numerosi spettatori arrivati a Campodarsego (PD) per assistere al 'Cooking Theatre Experience', il format ideato da Teodoro Mandato, founder della rete di imprese d'Amore&Italia e Silvia Carraro, imprenditrice Offcar di

attrezzature professionali per la ristorazione. Così per otto spettatori, scelti a caso all'inizio della serata, lo spettacolo si è trasformato in una performance in diretta da una postazione cucina allestita sul palco: fuochi accesi, grembiuli in vita, padelle wok in mano, ingredienti sul pass e lo Chef Renato Bernardi ad attenderli per sfornellare, saltare, 'svaporare' e mantecare. Una vera e propria 'brigata' che si è cimentata nella preparazione di un menù come nelle vere cucine. Nella concitazione della performance in neo cuochi hanno respirato gli stessi ritmi, affanni, emozioni, difficoltà che si vivono nella realtà, toccando con mano gli stessi strumenti e le stesse tecnologie utilizzate dai professionisti. In questo caso macchine da cucina con tecniche di cottura orientali per cucinare anche piatti italiani. Un format sicuramente innovativo che unisce lo studio di un'azienda sull'evoluzione culturale di un Paese all'analisi di una rete d'impresе sulle contaminazioni culturali gastronomiche fino all'applicazione pratica attraverso la cucina di un grande Chef. Ma 'Cooking Theatre Experience' nasce soprattutto da una visione precisa che fonde insieme gli elementi cardini da cui il format stesso prende vita, primo fra tutti il concetto di «cucina come metafora della vita». La "cucina", unica forma d'arte che coinvolge tutti e cinque i sensi, e le "cucine", ambienti dove questa arte prende vita dalle mani di cuochi dotati di strumenti in grado di esprimere la loro creatività. Proprio come gli artisti. Per questo le cucine percepite come "mondo in cui tutto avviene": un luogo dove gli uomini esprimono i propri vizi e le proprie virtù, dove nascono e, a volte si vivono amori, dove si palesano ambizioni e competizioni, un luogo in cui si consumano tradimenti ma nel quale si rafforzano anche grandi amicizie. E come il Teatro, espressione artistica che prende vita sul momento, dove ogni volta è una 'Prima', così in cucina sbagliare non è permesso. Teatro e Cucina, due forme d'arte che si fondono scambiandosi e contaminandosi continuamente. Ecco cos'è 'Cooking Theatre Experience': un format che racconta di 'cucina' e di 'cucine' attraverso l'arte del teatro.

Photo Copyright and Credits: Elia Favretto/Linkness

# Francesca Nanni

Giornalista - Ufficio Stampa

Mobile: ++39/393.9462695

[direttore@nannimagazine.it](mailto:direttore@nannimagazine.it)

[ufficiostampa@nannimagazine.it](mailto:ufficiostampa@nannimagazine.it)

