

Nasce con lo Chef Renato Bernardi Cooking Theatre Experience



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", formato 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 formato 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 a 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 fa servire in tavola.

