

SHOW COOKING

Lo **show cooking** è un'esibizione dal vivo in cui chef professionisti preparano piatti davanti a un pubblico, unendo alta cucina e intrattenimento. Questo format, popolare in tv e negli eventi, permette di svelare tecniche e segreti, offrendo un'esperienza interattiva. È ideale per fiere, eventi aziendali o matrimoni, creando coinvolgimento e spettacolarizzazione.

Aspetti chiave dello **show cooking**:

- **Performance dal vivo:** Lo chef cucina in tempo reale, spesso interagendo con il pubblico e rispondendo a domande.
- **Intrattenimento e Didattica:** Non è solo preparazione, ma uno show che svela trucchi, tecniche culinarie e utilizzo di elettrodomestici.
- **Location versatili:** Organizzabile in ristoranti, fiere, eventi aziendali, o durante banchetti (es. show cooking della mozzarella o del dessert).
- **Vantaggi per gli chef:** Opportunità di visibilità, promozione personale (freelance) e networking.
- **Coinvolgimento:** Il pubblico spesso può assaggiare il risultato finale, rendendo l'esperienza sensoriale.

Questo tipo di evento è cresciuto grazie alla passione per la gastronomia, trasformando il cuoco in un vero e proprio *performer*, spesso accompagnato da musica o speaker.