



Officina del Gusto

## Officina del Gusto - Centro di Cultura Enogastronomica-



Officina del Gusto- Centro di Cultura Enogastronomica- si trova a Moncalieri, in corso Savona 50/1 alle porte di Torino. Nata nel 2006 dalla passione dei suoi creatori riunisce due grandi simboli del territorio piemontese: le auto e la gastronomia di qualità.

La velocità e la bellezza delle auto d'epoca di Autoclassic si coniugano magnificamente con la lentezza e il gusto della produzione culinaria di qualità offerta da Officina del Gusto.

Le eccellenze del territorio torinese, l'industria automobilistica e la cultura enogastronomica trovano in questo spazio un connubio naturale immergendosi così tra storia, design e cibo.

Un ambiente raffinato, dotato delle migliori tecnologie; studiato per essere accogliente e funzionale per le esigenze più svariate di privati e aziende.



L'Obiettivo di Officina del Gusto è quello di diffondere qualità e competenze inerenti la cucina, conoscenza del territorio e dei prodotti offrendo momenti di incontro; rappresentando così un punto di riferimento per tutti gli appassionati e i professionisti del settore con corsi di cucina, incontri, degustazioni ed eventi. La particolare attenzione rivolta al cibo fa della cucina il cuore pulsante di questa event location.

Il gusto di assaporare, di creare e ritrovare le emozioni scatenate dalla buona cucina sono i valori che guidano i creatori di questo spazio.

NUVOLARI srl



## Officina del Gusto

### Event Location

Nella moderna società della comunicazione, più che mai occorre attuare una strategia attenta per il raggiungimento degli obiettivi prefissati; per gli eventi la scelta della “location” adeguata ha un ruolo fondamentale.

La struttura e la capienza degli spazi fanno di Officina del Gusto un vivace luogo per incontri aziendali, un event location esclusiva studiata per soddisfare e personalizzare le esigenze più specifiche di aziende e privati.

Un ambiente di classe che offre un’ottima cucina rendendo indimenticabili i vostri eventi.

Officina del Gusto si compone di Sala Nuvolari con angolo bar e splendida terrazza, Sala Autoclassic e Cucina Nuvolari. Una location prestigiosa che si adatta alle diverse esigenze e alle diverse occasioni in modo da soddisfare i “palati” più esigenti.

### Sala Nuvolari

Raffinato ambiente, accogliente e funzionale studiato per una moltitudine di eventi.

L’elegante sala, con area bar e grande terrazza, si affaccia sulle colline e il castello di Moncalieri, é dotata delle tecnologie più moderne per messa in onda di video, impianto audio e stereo di alta qualità, connessione wi-fi e aria condizionata.



- Congressi
- Convegni
- Meeting
- Incentive
- Conferenze stampa
- Presentazione prodotti
- Colazioni e cene di lavoro
- Anniversari aziendali
- Cene Gourmet

NUVOLARI srl



## Officina del Gusto

### Sala Autoclassic

Grande salone di auto d'epoca tra i più prestigiosi d'Italia, dove si possono ammirare auto di grande pregio, un viaggio tra le macchine che hanno fatto la storia d'Italia, come cornice insolita e particolare per i vostri eventi. A disposizione impianto audio e video con allestimenti in linea con le esigenze del cliente.



- Congressi
- Convegni
- Meeting
- Incentive
- Conferenze stampa
- Cocktail
- Rappresentazioni teatrali
- Sfilate di moda
- Presentazione prodotti
- Anniversari aziendali
- Cene Gourmet e di Gala

### Cucina Nuvolari

La cucina di Officina del Gusto è una cucina professionale studiata per rispondere ad esigenze didattiche e di formazione. Il piano cottura è costituito da 6 fuochi ed una piastra a induzione; disposti su un'ampia superficie, un sistema audio-video consente la ripresa e la riproduzione delle immagini sia all'interno della cucina (attraverso uno schermo al plasma) sia all'esterno nella Sala Nuvolari. Dotata inoltre di 4 tavoli da lavoro con altezza regolabile, tre frigoriferi a colonna, un abbattitore, un freezer e un frigorifero a base refrigerata. Inoltre completano la dotazione due forni e un microonde. Un ampio e tecnologico spazio che può ospitare sino a 20 corsisti coinvolti direttamente nella pratica di cucina oppure 30 uditori. Oltre ad ospitare i corsi di cucina secondo un calendario stagionale, è sede delle nuove attività di "outdoor training" e *cooking team building* in cui le società di formazione e le aziende in collaborazione con il nostro staff di esperti cuochi fanno emergere dinamiche utili per il raggiungimento degli obiettivi prefissati dalle aziende.



NUVOLARI srl



## Officina del Gusto

### Centro di Cultura Enogastronomica

*“Tanta gente non lo sa e dunque se ne cruccia:  
la vita la butta via e mangia solo la buccia”*

*Gianni Rodari*

Officina del Gusto, dal maggio 2006, propone corsi di cucina e incontri di cultura enogastronomica tenuti da un team di esperti professionisti coordinati da Daniela Bovo.

Rendere la cucina una buona abitudine quotidiana è il sogno di Daniela, la sua passione anima Officina del Gusto e le attività proposte aprono il mondo della gastronomia a tutti curiosi ed esperti buongustai...con la complicità e professionalità di uno *chef per passione*.

Nella sua cucina si ritrovano esperti e meno esperti mossi dal denominatore comune della “curiosità” per la Cultura Gastronomica e l'enologia.

Dai corsi base sino ai tematici passando per le degustazioni e i laboratori. Proposte che variano a seconda delle stagioni e dalle novità proposte dal team di cucina e dagli esperti e famosi chef ospiti nella struttura. Sono inoltre previste attività rivolte anche ai bambini, il corso base e i gustosi laboratori per introdurre anche i più piccoli all'arte culinaria imparando così ad avvicinarsi al cibo in modo divertente.

In passato ha svolto i corsi di cucina per la rivista Sale e Pepe e Alice Cucina de La Piccola Accademia di Cucina e da settembre 2010 è tra i protagonisti di La PROVA DEL CUOCO-LE SCUOLE DI CUCINA” con Palma d'Onofrio”.

Dall'autunno 2010 ha dato vita al nuovo progetto Officina del Gusto in Tour, esportando anche all'estero la sua filosofia culinaria, partecipando a festival del gusto e intraprendendo corsi di cucina e laboratori dove c'è più “fame” di cucina italiana, per associazioni e enti che vogliono come Officina del Gusto divulgare tecniche, manualità e tradizioni della nostra arte culinaria.



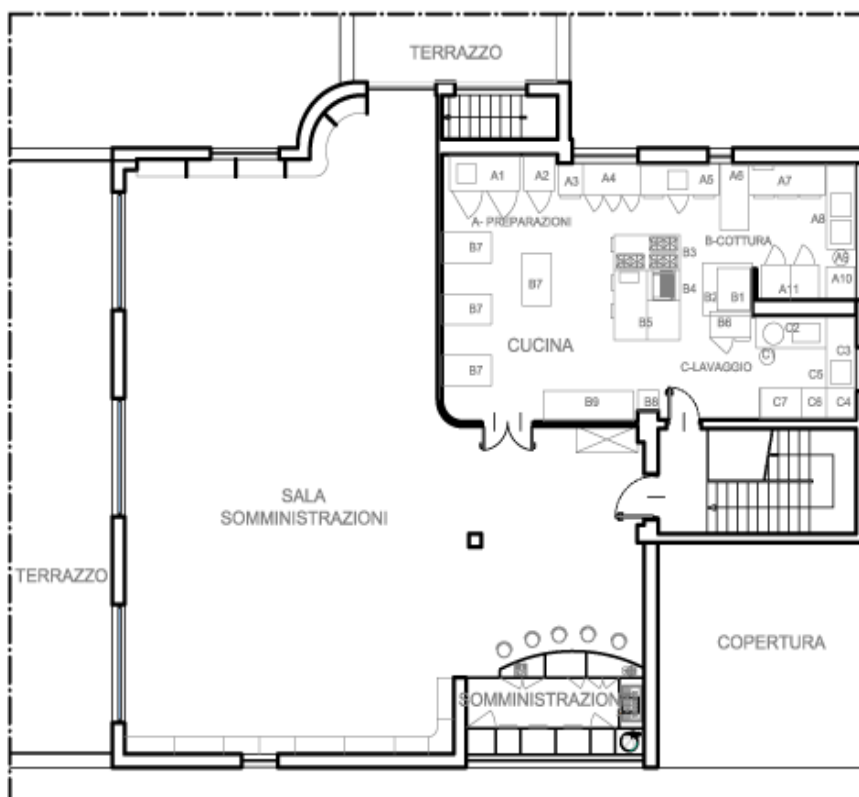
*Officina del Gusto è un luogo dove il cibo è considerato un piacere e una passione;: il gusto di assaporare , di creare, di ritrovare le sensazioni generate dalla buona cucina sono i valori che guidano il lavoro portato avanti dagli ideatori di questo spazio.*



Officina del Gusto

**Officina del Gusto – dati tecnici**  
**PIANTA DEL PRIMO PIANO E DELL'INGRESSO:**

1°PIANO



**LE MISURE DI  
OFFICINA DEL  
GUSTO**

Primo piano: 214 m<sup>2</sup>

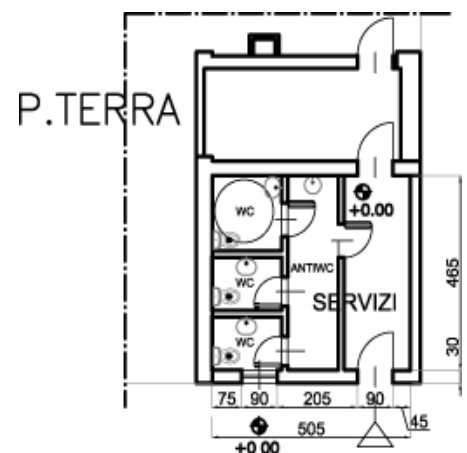
Sala Nuvolari: 142 m<sup>2</sup>

Cucina: 72 m<sup>2</sup>

Bar: 30 m<sup>2</sup>

Scala 1:200

L'ingresso al piano terra, ampio e spazioso, ospita i servizi igienici mentre al primo piano – passando attraverso una scala suggestiva – si accede immediatamente alla **Sala Nuvolari**, con l'area bar e la grande terrazza che affaccia sulle colline e sul Castello di Moncalieri. La Sala Nuvolari e la terrazza possono ospitare rispettivamente 100 persone e sono l'ideale per banchetti, feste private e conferenze stampa.



NUVOLARI srl



## Officina del Gusto

### **Il team cooking**

#### ***Quando lavoro e obiettivi si incontrano in cucina per una “sfida ai fornelli”***

Nel panorama attuale della formazione vi è la costante ricerca di espressioni per soddisfare i nuovi bisogni di apprendimento, da questa necessità nasce la nostra idea di formazione rivolta ad aziende e gruppi di lavoro. In linea con le esigenze attuali Officina del Gusto offre una location interattiva in cui ambientare sessioni e percorsi di formazione/ informazione personalizzate proponendo la nuova attività di training outdoor il *Cooking Team Building*.



### **Che cos'è?**

Il team cooking, nuova attività di *incentive* studiata per formare tra i fornelli i componenti di un team di lavoro facendo emergere tramite la metafora del cibo dinamiche utili al raggiungimento di obiettivi comuni, realizzando così buone ricette d'affari divertendosi.

### **A chi si rivolge?**

Il team cooking si rivolge alle aziende che sono alla ricerca di un modo alternativo per aumentare e incentivare lo spirito di gruppo, per affiatate team o per nuovi gruppi lavorativi.

Un'attività piacevole che ha lo scopo di far raggiungere con allegria e armonia obiettivi importanti in un luogo esterno all'azienda.

### **In cosa consiste?**

Un'attività gustosa in cui il gruppo, sotto la guida dei nostri chef professionisti intraprendono la realizzazione di un menù dall'aperitivo al dolce; in cui si presenteranno le giuste dosi di: motivazione, gestione dei tempi, adattamento e collaborazione ingredienti necessari per la buona riuscita dell'attività.

A seguito dell'attività è prevista la degustazione del menù creato per festeggiare i risultati raggiunti.

Officina del Gusto propone diverse tipologie di team cooking alle aziende e ai gruppi per formare con..Gusto.

Sono realizzabili diverse tipologie di attività con obiettivi mirati, collaborando con esperte agenzie di consulenza aziendale e formazione.