# Sold out la cooking class con lo chef nipponico Masaki Okada

20231019164252masuki-181bcdd7

Sono stati **numerosi gli operatori della ristorazione** che pochi giorni fa si sono dati **appuntamento a Castenedolo**, una delle sedi operative dell'azienda altoatesina Wörndle Interservice **per partecipare a una cooking class condotta dallo chef giapponese Masaki Okada** che ha proposto un **menù di grande cucina**, spaziando dal **ramen** al salmerino Kobujime e Zuke, dal Kamoni (petto d'anatra) al carpaccio **Wagyu**.

**Masaki Okada** lavora in Italia da ormai quindici anni. Dopo esperienze in importanti locali di Bari, Genova e Milano, oggi **è lo chef del ristorante Wen di Bergamo**. In Giappone ha studiato la cucina Kaiseki che ora è alla base delle sue ricette, improntate alla creatività nel rispetto della tradizione.

L'iniziativa, rivolta ai clienti di **Wörndle Interservice**, rientra in un ampio **progetto dedicato a corsi di formazione** con la partecipazione di noti professionisti del settore che, dopo il primo appuntamento, avrà una sua naturale prosecuzione con lo scopo di favorire la conoscenza di nuove tecniche e di nuovi prodotti per una cucina di alto profilo.
**Il corso** tenuto dallo chef Masaki Okada, con relativa degustazione, **ha permesso di approfondire la tradizione della cucina giapponese** e delle sue applicazioni più innovative. Molto presto si avrà notizia dei prossimi appuntamenti e dei grandi chef nazionali e internazionali invitati a far conoscere la propria arte in cucina. GranChef conferma così la sua vocazione, oltre alla distribuzione di alimenti di particolare pregio e prestigio, di offrire **occasioni di confronto e di crescita professionale.**