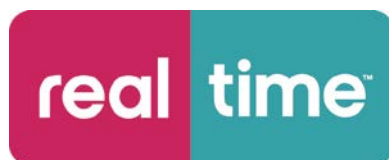




**BAKE OFF ITALIA**  
*dolci in forno*



real time

*1 conduttore, 2 giudici, 9 concorrenti, 1 solo vincitore...*

**Benedetta Parodi**

*conduce*

*il primo talent cooking show italiano dedicato al "bakery"*

# BAKE OFF ITALIA

dolci in forno



**DAL 29 NOVEMBRE OGNI VENERDÌ ALLE ORE 21:10 SU REAL TIME**

**CANALE 31 DIGITALE TERRESTRE FREE**

Sky Canali 124, 125 e in HD, TivùSat Canale 31

Un'emozionante sfida tra aspiranti pasticceri che stendono, decorano e infornano per gustarsi il titolo di *miglior pasticceria amatoriale d'Italia!*

REAL TIME porta nel nostro paese il fenomeno televisivo internazionale dell'anno, *The Great British Bake Off*, il format targato BBC che ha registrato ascolti da record battendo lo storico car show *Top Gear* e meritandosi l'importante passaggio da BBC Two alla rete principale BBC One. Con il suo calore e la sua fragranza, si è affermato in 12 paesi in tutto il mondo (Australia, Belgio, Danimarca, Finlandia, Francia, Irlanda, Olanda, Norvegia, Polonia, Svezia, Ucraina, Stati Uniti).

È ora che anche gli italiani si mettano alla prova e dimostrino quanto possano essere dolci!

**REAL TIME** (Canale 31 digitale terrestre free Sky canali 124, 125 e in HD, TivùSat canale 31) **sforna dal 29 novembre, ogni venerdì alle ore 21:10, la versione italiana "BAKE OFF ITALIA – DOLCI IN FORNO", il primo talent cooking show italiano dedicato al *bakery*, la cucina dei prodotti da forno.**

Alla conduzione il nuovo volto di Real Time **BENEDETTA PARODI**, per la prima volta in tv in veste di conduttrice e non ai fornelli. Al suo fianco due giudici d'eccezione: il 're del cioccolato' **ERNST KNAM** e **CLELIA d'ONOFRIO**, autrice e curatrice per anni de *Il Cucchiaino d'Argento*, la Bibbia delle ricette della cucina italiana.

**BAKE OFF ITALIA** è il talent cooking dell'**emozioni**, della tradizione dolciaria e del **calore familiare**. Una **competizione positiva**, per niente urlata e aggressiva, che vedrà protagonisti **9 concorrenti** che si presentano con le loro diverse passioni, con voglia di riscattarsi e di non perdere l'occasione di realizzare il loro sogno.

Precisione, competenza, creatività sono quello che richiedono i 2 giudici: Ernst Knam pretende ordine e qualità ed è molto esigente, Clelia d'Onofrio, critica e perfezionista nonostante la sua dolce immagine.

**In ogni puntata due sfide:**

**La prova di creatività:** i concorrenti dovranno creare in un tempo stabilito uno specifico dolce seguendo la propria ricetta. Al termine della sfida i giudici valuteranno aspetto e gusto senza dare un voto o una preferenza, ma solo un semplice giudizio.

**La prova Tecnica:** gli aspiranti pasticceri saranno alle prese con grandi classici come meringa, soufflé, muffin e torte da preparare in un tempo stabilito, sfoggiando abilità tecnica e manualità.

I giudici lasceranno il set prima delle prove, al loro rientro in studio troveranno i dolci senza saperne l'autore. Commenteranno le preparazioni finite e dopo l'assaggio, Ernst e Clelia esprimeranno le loro preferenze dal peggiore al migliore: solo allora scopriranno chi ha preparato ogni piatto.

Ultimo ingrediente di questo dolce format è **l'eccezionale e inusuale scenografia**, una tensostruttura incantevolmente allestita e arredata in stile country perfetta per un programma che porta il pubblico in un sogno fatto di zucchero e buon umore. Per l'edizione italiana la scelta della location è ricaduta sulla splendida **VILLA ARCONATI**, dimora del '600 dai giardini mozzafiato. Lo stile dello studio e la cura dei dettagli sono rinforzati dalla scelta "**shabby chic**" per i particolari di arredo: interior design che utilizza materiali per lo più di riciclo o opportunamente anticati, per un risultato old-fashioned e un tocco di classe.

**9 pasticceri amatoriali: solo uno potrà diventare il migliore d'Italia e realizzare il sogno di pubblicare un libro di ricette.**

Sito Ufficiale: [bakeoffitalia.realtimetv.it](http://bakeoffitalia.realtimetv.it)

Twitter: [@bakeoffitalia @realtimetvit](https://twitter.com/bakeoffitalia)

Facebook: [www.facebook.com/realtimeitalia](http://www.facebook.com/realtimeitalia)

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI:**

Discovery Italia - Gianluca Capaldo [gianluca\\_capaldo@discovery.com](mailto:gianluca_capaldo@discovery.com) Tel: +39 02 36026856 - Cell: +39 393 2883766  
LaPresse spa - Lara Cecere [lara.cecere@lapresse.it](mailto:lara.cecere@lapresse.it) / Marco Grimaldi [ufficio.stampa@lapresse.it](mailto:ufficio.stampa@lapresse.it)

La conduttrice

# BENEDETTA PARODI



Benedetta Parodi inizia la sua carriera televisiva come giornalista di Studio Aperto.

Appassionata ed esperta di cucina, dal 2008 al 2010 è stata ideatrice, autrice e conduttrice della seguitissima rubrica culinaria "Cotto e mangiato" sempre all'interno del tg di Italia 1 Studio Aperto. L'ottimo riscontro di pubblico ottenuto con la rubrica ha portato alla pubblicazione di una serie di prodotti editoriali di grande successo in edicola e al fenomeno editoriale dell'anno con il libro "Cotto e Mangiato", pubblicato da Antonio Vallardi Editore con oltre 1 milione di copie vendute in libreria e con una permanenza di oltre 40 settimane ai vertici delle classifiche di vendita.

Sempre con Vallardi, ha pubblicato il secondo libro dal titolo "Benvenuti nella mia cucina".

Nel 2011 lascia passa a LA7 per condurre un programma tutto suo "I Menù di Benedetta" che diviene anche il titolo del suo terzo libro edito da Rizzoli.

Nel 2013 approda a Real Time dove debutta in veste di conduttrice nel primo talent show della rete, Bake Off Italia, oltre ad essere protagonista di un suo programma culinario in onda nel 2014.

## TV

2013/2011 - I Menù di Benedetta La7

2011/2008 - Cotto e Mangiato Italia 1

2008/2000 - Studio Aperto Italia 1

## EDITORIA

2013 - È Pronto Edito (Rizzoli)

2013 - Le Fate a metà e il segreto di Arla edito (Rizzoli)

2012 - A Tavola con Benedetta (RCS)

2012 - Mettiamoci a cucinare (Rizzoli)

2011 - I Menù di Benedetta (Rizzoli)

2010 - Benvenuti nella mia cucina (Vallardi)

2009 - Cotto e Mangiato (Vallardi)

2009 - Le ricette di Cotto e Mangiato, 4 volumi (RTI)

## I giudici

## ERNST KNAM



Gualtiero Marchesi ha detto di Lui: "Conosco Ernst per la sua professionalità e per la sua gentilezza d'animo che ne fanno una persona a suo modo rara. Il suo negozio milanese potrebbe sembrare uno come tanti, ma in realtà è un laboratorio del dolce dove spesso vedono la luce veri capolavori. Ernst è forse un po' matto, come solo gli artisti sanno esserlo, ma sempre riconoscente e pieno di attenzioni. Ed è con piacere che dedico queste righe ad Ernst, proprio perchè sono certo che professionalità e umanità possono formare un mix inarrivabile."

Ernst Knam, classe 1963, tedesco di nascita e milanese d'adozione, dopo numerosi anni passati nei più grandi ristoranti stellati e di prestigio in tutto il mondo, approda in Italia nella cucina di Gualtiero Marchesi che ha rappresentato l'ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale.

Nel 1992 nasce la Pasticceria l'Antica, un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno, ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune caratterizzano le sue creazioni, che prediligono la stagionalità. Le interpretazioni di cioccolato, spezie, frutta sono le componenti assolute della sua produzione, oltre alle torte da forno, mousse, praline ed il più svariato assortimento di leccornie.

Tra i riconoscimenti internazionali il Primo Premio nella sezione Pasticceria al Toque d'Or di Lucerna nel 1988 e 1990, nella sezione Cuoco dell'anno si aggiudica il terzo posto al Toque d'Or di Lucerna nel 1994. A Bruxelles viene premiato come Miglior Pasticceria dell'anno in Italia nel 2004. Spaziando come da sua abitudine nella cucina a 360°, si aggiudica il Campionato Italiano di Panini a Rimini, la gran finale a Cancun e il premio della giuria nel Campionato Europeo a Lione nel 2005. Campione Italiano di Cioccolateria 2009/2010, Campione Italiano di Finger food nel 2011, Campione del mondo di Gelateria nella Coppa del Mondo di Gelateria del 2012 come Capitano della Squadra Italiana e Scultore del Cioccolato.

Da Dicembre 2012 è entrato a far parte della famiglia di Discovery Italia come volto di Real Time e protagonista della serie "Il Re del Cioccolato".

Il 29 Agosto realizza la cena di beneficenza con Jaeger Le-Coultre per Emergency alla 70° Mostra internazionale di arte cinematografica di Venezia.

Tra le ultime performance proposte, abbinamenti inediti alla presentazione del nuovo Baileys Chocolat Luxe a Londra e Milano, e sei cooking show nei più rappresentativi Takashimaya department store in Tokyo nel suo viaggio nipponico.



## CLELIA d'ONOFRIO

"Lo sai che tuo padre a vent'anni guidava una OM rossa fiammante...?" le chiedeva Gianni Mazzocchi venendole

incontro con la mano tesa e lo sguardo scintillante mentre oltrepassava per la prima volta la soglia del suo studio nella sede romana dell'Editoriale Domus.

Un mese dopo, maggio 1962, si trasferisce a Milano, inizia a lavorare in redazione a "Quattrosoldi", il mensile in difesa del consumatore e, l'anno dopo, è in redazione a "Quattroruote" perché, come le spiegò Mazzocchi, che della rivista era editore e anche direttore: "per fortuna non sei un ingegnere e sai scrivere".

Iniziò così quella che per decenni sarebbe diventata, a tempo più che pieno, la sua vita di giornalista dell'automobile, prima come redattore, poi come editorialista e redattore-capo.

A bordo delle vetture più diverse e dopo tanti anni in giro per il mondo, le innumerevoli soste per il cibo hanno fatto sì che il suo palato, già educato da un padre gourmet e da una madre gastronomica per dono di natura, abbia accumulato un'esperienza che, sempre nell'ambito dell'Editoriale Domus, ha concretizzato collaborando alle riviste Tuttoturismo e Meridiani e poi, come direttore di Meridiani-Viaggi del Gusto.

Cura le 16 edizioni della famosa agenda-cult Il Libro di Casa (1989-2004). E infine con autentica gioia nel 1997 diventa la "mamma" della ottava edizione del best seller italiano della cucina Il Cucchiario d'Argento cui ha fatto seguito nel 2008 Il Cucchiario d'Argento Regionale e altri volumi con lo stesso marchio come La cucina veloce e Feste di Natale e la nona edizione de Il Cucchiario d'Argento in libreria dal maggio 2011.

Attualmente, da libera professionista, scrive per alcune testate del PIME e vive l'esperienza delle nuove tecnologie di comunicazione collaborando a uno dei primi siti sul cibo nati a Milano, MangiareBene.com, con una serie di short story gastronomiche. Sta terminando un libro di racconti che, si augura, incontri il gusto.

## I concorrenti

### ANDREA

**Età:** 23 anni

**Città:** Milano

**Professione:** studente in Scienze e Tecnologie della ristorazione

**Corsi di Cucina:** un corso sugli impasti universali per torte e uno sulla pasta fresca all'uovo

**Note biografiche:** La famiglia di Andrea ha un'azienda che produce frutta candita. Andrea si è avvicinato al mondo dei dolci soprattutto grazie al padre, da sempre grande appassionato di dolci. Proprio il padre è la sua guida e il suo punto di riferimento per quanto riguarda la pasticceria, infatti Andrea non ha mai seguito dei corsi specifici. Ama utilizzare



prodotti tradizionali ma ha una grande curiosità per lo studio di materie prime alternative. È insicuro e anche un po' imbranato. È legatissimo alla sorella. Al casting ha portato una torta Sacher.

## ELENA

**Età:** 57 anni

**Città:** Milano

**Professione:** casalinga, sposata, 3 figli

**Corsi di cucina:** "La Scuola di Cucina Italiana": corso base di pasticceria

**Note biografiche:** Sposata con tre figli, Elena prepara dolci in continuazione per chiunque, anche perfetti sconosciuti. È il suo modo di dimostrare vicinanza e affetto. Ha iniziato a fare torte decorate con la nascita del primo figlio 28 anni fa, quando ancora non esisteva la moda del cake-design, ma è in grado di preparare torte di qualunque tipo.

Per il casting aveva fatto un'altra torta, solo che il marito se l'è portata via insieme ai bagagli per il weekend in campagna! Quindi ha dovuto improvvisare un nuovo dolce con quello che aveva in casa.



## ELISA

**Età:** 18 anni

**Città:** Milano

**Professione:** studentessa al liceo scientifico

**Corsi di cucina:** nessuno

**Note biografiche:** Al desiderio dei suoi genitori di vederla frequentare l'università, Elisa ha detto no per seguire la sua grande passione: i dolci. L'anno prossimo, invece di andare all'università si iscriverà ad una scuola professionale di pasticceria. Ci tiene molto al giudizio dei genitori con i quali ha un ottimo rapporto. Il giudizio che teme di più è quello del padre che ha acconsentito di lasciarle provare questa strada a patto di farlo seriamente. Tutto quello che sa lo ha imparato sui libri e su internet raggiungendo nel complesso un livello soddisfacente.

Al casting ha portato una Foresta Nera.



## EMANUELE

**Età:** 38 anni

**Città:** Milano

**Professione:** Healthcare Risk Manager

**Corsi di cucina:** "La Scuola di Cucina Italiana": corso sul pane, basi della pasticceria e cupcakes.

**Note biografiche:** nasce a Lodi, da 6 anni è dirigente in una multinazionale che tratta casi di malasanità. Ora però è stanco dei continui viaggi e del lavoro stressante. Da 2 anni ha aperto un blog, che sta diventando sempre più importante per lui, tanto da spingerlo ad abbandonare il lavoro per tentare una carriera nella ristorazione. È molto sicuro di sé, ammette candidamente di non aver mai fatto una sfoglia, perché non ne ha mai avuto il tempo.

Al casting ha portato una Crostata di frutta e una crostata con lemon crude.



## GIORGIO

**Età:** 36 anni

**Città:** Roma

**Professione:** in cerca di occupazione

**Corsi di cucina:** tre corsi amatoriali di pasticceria

**Note biografiche:** Nella vita Giorgio ha fatto molti lavori, dai più umili a quelli di maggior responsabilità, come dirigere e gestire una grande agenzia di assicurazione. Qualche mese fa ha perso il lavoro, o meglio, ha deciso di lasciarlo per fare della sua grande passione per la pasticceria un lavoro vero e proprio: "La cosa che più mi intriga e mi dà gioia è alzarmi la mattina e pensare a quale ricetta realizzare...". Ha frequentato alcuni corsi amatoriali e la sua specialità sono i bignè. Si ritiene una persona molto organizzata e meticolosa.

Al casting ha presentato una torta Mimosa con pan di spagna all'ananas e crema di limoni.



## LUCIA

**Età:** 25 anni

**Città:** Genova

**Professione:** decoratrice e restauratrice

**Corsi di cucina:** sta frequentando un corso di pasticceria amatoriale alla Scuola di cucina "Les Chefs Blancs".

**Note biografiche:** Carina, sveglia, parla tantissimo. Lucia è una decoratrice e restauratrice e le piace trasferire un po' della sua professione anche nella preparazione e presentazione dei dolci. È sempre stata molto golosa, ma la passione per la pasticceria è esplosa di recente in seguito ad un viaggio in Brasile, dove ha scoperto diverse ricette di dolci locali. È talmente coinvolta che si è iscritta da poco a un corso professionale di pasticceria a Roma, nonostante abiti a Genova!

Al casting ha presentato una Torta italo-brasiliana.



## MADALINA

**Età:** 26 anni

**Città:** Perugia

**Professione:** promoter

**Corsi di cucina:** nessuno

**Note biografiche:** Madalina è una ragazza rumena che vive in Italia ormai da 16 anni e ha una figlia di 4. È sempre stata molto golosa ed il suo sogno è di aprire una pasticceria tutta sua. Motivatissima, afferma senza esitazioni che preparare dolci è la cosa che la rende più felice in assoluto. Ama sperimentare e variare continuamente le ricette originali, anche a costo di combinare qualche "disastro".

Al casting ha portato una Red Velvet con ganache al cioccolato ricoperta di pasta di zucchero e ghiaccia reale.





## MARILENA

**Età:** 30 anni

**Città:** Salerno

**Professione:** casalinga

**Corsi di cucina:** nessuno

**Note biografiche:** Sposata con una guardia forestale, 3 anni fa ha deciso di seguire suo marito in Piemonte. Da brava donna del sud ha cominciato a fare torte alla tenera età di 6 anni specializzandosi nella pasticceria napoletana (pastiera, babà, delizia al limone). Un anno fa, a seguito di un viaggio in Inghilterra ha scoperto la pasticceria inglese: Red Velvet Cake, Victoria Sponge Cake, Chiffon Cake, Muffin, e naturalmente di Cupcakes. Ha una personalità dirompente, solare e simpatica. Ha un forte accento napoletano. Al casting ha portato dei Red Velvet Cupcakes con frosting al formaggio.



## ROBERTO

**Età:** 26 anni

**Città:** Modena

**Professione:** allenatore di calcio

**Corsi di cucina:** no

**Note biografiche:** Roberto è naturalmente simpatico e divertente. Nella vita in questo momento non fa nulla se non allenare una squadra di calcio. Adora i dolci, soprattutto il cioccolato. Il suo riferimento in fatto di cucina è la nonna, quella da cui ha imparato tutto, infatti non ha mai fatto dei corsi specifici, e i dolci che fa sono piuttosto semplici. Dice di essere determinato e competitivo, ma risulta simpaticamente svogliato e decisamente un buono. Questa può essere l'occasione per tirare fuori la grinta che ha!

Al casting ha portato una torta soffice di mele e pere e una al cioccolato e noci.



## BENEDETTA PARODI

in

**Bake Off Italia**  
dolci in forno

Hanno partecipato:

**ERNST KNAM, CLELIA d'ONOFRIO**

**Scritto da:** Peppi Nocera e Monia Palazzo

**Diretto da:** Giuseppe Bianchi

**Curatore Magnolia:** Roberta Briguglia

**Direttore della Fotografia:** Flavio Toffoli

**Produttore Esecutivo Discovery Italia:** Nicole Morganti

**Produttore Esecutivo Magnolia:** Flaminia Blasi

**Producer Discovery Italia:** Giovanni Bossetti

**Direttore di Produzione Magnolia:** Davide Donadini

**Delegato di Produzione Magnolia:** Laura Bertelli

**Ispettore di Produzione Magnolia:** Federico Cecconi

**Assistenti di Produzione Magnolia:** Alberto Bottani, Alessandro Pellegrino

**Scenografia:** Conti|Marchetti

**Costumista:** Emanuela Suma  
**Assistente ai costumi:** Laura Grazioli  
**Assistente scenografa:** Alessandra Seveso  
**Adattatore Testi:** Simone Cordella  
**In redazione:** Sara Fonte, Carolina Martellino  
**Segretarie di Edizione:** Valeria Chiappone, Alfonsa Ghidelli  
**Ufficio Casting Magnolia:** Silvia Gandolfi, Sophie Mauri, Cora Sironi, Giovanni Contaldo  
**Sarta di Scena:** Mirta Iglesias  
**Pasticcere di produzione:** Samuele Calzari  
**Stage di Produzione:** Roberta Albanese

**Operatori di Ripresa:** Enrico Ardenghi, Marco Carenzi, Francesco Gioia, Giko Lauria, Alberto Di Paola, Gianni Monfredini  
**Operatore Braccio:** Beppe Giovannelli  
**Macchinista Braccio:** Pier Gritti  
**Fonico:** Giacomo Avanza  
**Microfonista:** Viviana Marin  
**Elettricisti di Scena:** Gianluigi Pasquali, Giorgio Gorgatti, Andrea Cleopatria  
**Assistente di Studio:** Andrea Gatti

**Editors:** Enrico Marchese, Francesca Forletta, Fiammetta Santo  
**Assistente al Montaggio:** Alessandro Giordano  
**Voice Over:** Francesco Discolo  
**Progetto Grafico:** Snatch  
**Post Produzione Audio:** 01 Media

**Per Benedetta Parodi:**

**Abiti:** Blumarine, Maria Grazia Severi, Alberto Bressan; **Trucco:** Francesca La Torre; **Hair Stylist:** Lorella Marchetti  
**Per i concorrenti ed i Giudici: Trucco & Hair Style:** Backstage Service srl

**Si ringrazia:**

Villa Arconati – Fondazione Augusto Rancilo, Blanc Mariclò, Canon Italia Spa, Carlo Giannini Spa, IAL Lombardia srl sede di Saronno, Inthema, Joseph and Joseph, KitchenAid, Livellara srl, Mattiazzi srl, Pyrex (PYREX®), Slamp Spa, Smeg Spa, Squires Kitchen, Pentole Agnelli, Parital Srl



Radio ufficiale

From The BBC Original Format *"The Great British Bake Off"*