

TESTATA: Ansa.it  
DATA: 5 marzo 2019



[http://www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/in\\_breve/2019/03/05/irlandesi-in-fila-per-imparare-segreti-della-cucina-italiana\\_358a34eb-14d3-4472-835e-6fb1e2a19ad7.html](http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2019/03/05/irlandesi-in-fila-per-imparare-segreti-della-cucina-italiana_358a34eb-14d3-4472-835e-6fb1e2a19ad7.html)

**T&G** In breve

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | **In Breve** | Libri | VIDEO

ANSA.it > Terra&Gusto > In breve > Irlandesi in fila per imparare segreti della cucina italiana

## Irlandesi in fila per imparare segreti della cucina italiana

Italian Cookery School a Dublino. Scorso anno circa 3000 presenze



Redazione ANSA ROMA 05 marzo 2019 17:50

Scrivi alla redazione Stampa



L'Italian Cookery School di Dublino celebra 15 anni (fonte: Flavour of Italy) © ANSA/Ansa

CLICCA PER INGRANDIRE +

### DALLA HOME TERRA&GUSTO



Vino: a Milano si ripete il successo di Live Wine

Vino



Crescono del 49% in dieci anni le imprese italiane del miele

Dolce e Salato



Un milione di dollari al Papa per un pasto vegan in Vaticano

In breve



Fratelli Cerea ambasciatori 2019 dello Stoccafisso della Norvegia

Dal Mare

Latte: pastor in

## Irlandesi in fila per imparare segreti della cucina italiana

Italian Cookery School a Dublino. Scorso anno circa 3000 presenze

Ufficio Stampa

Flavour of Italy Group | [www.flavourofitaly.net](http://www.flavourofitaly.net)

Pierluigi Di Monaco – 328.8711115 [pierluigi.dimonaco@gmail.com](mailto:pierluigi.dimonaco@gmail.com)

Gerardo Mauro – 328.8948120 [germauro81@gmail.com](mailto:germauro81@gmail.com)

Redazione ANSA ROMA  
05 marzo 2019 17:50



*L'Italian Cookery School di Dublino celebra 15 anni (fonte: Flavour of Italy ) © ANSA/Ansa*  
[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

ROMA - Una scuola di cucina italiana, che ha una lista d'attesa di diverse settimane, quasi come un ristorante stellato. E' l'Italian Cookery School "Pinocchio" e si trova nel cuore di Dublino, a Temple Bar. Un'impresa al 100% italiana: fondata da due imprenditori italiani, diretta da un italiano che utilizza solo ingredienti e ricette che arrivano dal belpaese e che quest'anno celebra i 15 anni di attività con una serie di eventi dedicati al food made in Italy. Un posto che si è evoluto nel tempo dove, oltre all'enogastronomia, è celebrata l'arte della convivialità, una specialità in cui l'Italia sembra non avere pari al mondo. Una scuola che, oltre ai normali studenti, ha ospitato anche diverse celebrities, tra cui volti noti della Tv o campioni dello sport.

"La scuola, nella sua idea iniziale, doveva essere un posto dove organizzare show cooking per presentare a chef, imprenditori e ristoratori i prodotti italiani che avevamo selezionato e che puntavamo lanciare sul mercato irlandese", spiega Marco Giannantonio, uno dei due fondatori della Holding Flavour of Italy che, tra le varie attività, include anche una divisione dedicata alla formazione. "Poi - continua - sono arrivati i corsi di cucina italiana che hanno avuto un tale successo e una richiesta così elevata che abbiamo deciso di investire su una sede che, dai 15 posti iniziali, oggi ospita eventi con oltre 80 persone. Lo scorso anno, solo per fare qualche esempio, sono stati circa mille gli studenti della scuola per i corsi normali. A loro vanno aggiunte oltre 2 mila persone per le lezioni in formato team building".

"Oltre alla varietà di corsi offerti, puntiamo molto sulla convivialità 'made in italy', un aspetto che, senza dubbio, è quello che ha permesso di differenziarci dai nostri competitor - aggiunge Maurizio Mastrangelo, socio fondatore di Flavour of Italy. La formula è semplice: gli ospiti, guidati dagli chef, imparano a cucinare i migliori piatti della tradizione - dalla pasta fresca alla pizza al tiramisù - mentre sorseggiano dell'ottimo vino italiano. Poi tutti insieme gustano la cena preparata. Un po' lezione di cucina, un po' party, è un'opportunità 'gustosa' per divertirsi.

**Ufficio Stampa**

Flavour of Italy Group | [www.flavourofitaly.net](http://www.flavourofitaly.net)  
Pierluigi Di Monaco – 328.8711115 [pierluigi.dimonaco@gmail.com](mailto:pierluigi.dimonaco@gmail.com)  
Gerardo Mauro – 328.8948120 [germauro81@gmail.com](mailto:germauro81@gmail.com)