

TESTATA: FirstOnline.info

DATA: 15 marzo 2019



<https://food.firstonline.info/lirlanda-scopre-una-nuova-passione-i-corsi-di-cucina-italiana/>

Iscriviti alla Newsletter
E' gratis



FIRST
& Food

Presidente: Ernesto Auci Direttore: Franco Locatelli



FIRST & Food
Magazine di FIRSTonline

RICETTA D'AUTORE • UN VINO, UNA STORIA • IL PRODOTTO • L'AZIENDA • I PROTAGONISTI • FOCUS • MADE IN ITALY • CIBO E SALUTE • ITALIANO

A CURA DI GIULIANO DE RISI

f FACEBOOK t TWITTER g+ GOOGLE+ RSS

HOME » ATTUALITÀ » L'IRLANDA SCOPRE UNA NUOVA PASSIONE: I CORSI DI CUCINA ITALIANA

L'Irlanda scopre una nuova passione: i corsi di cucina italiana

15 Marzo 2019 | by Rita Cavalli | 0

Si chiama "Pinocchio" la scuola fondata a Dublino da due imprenditori italiani. Boom di richieste per sperimentare le ricette Made in Italy



CERCA NEL SITO...

IN EVIDENZA



First & Food, portale delle eccellenze Made in Italy e dei gourmet

28 Ottobre 2018 | 1

First&Food, è il portale dell'eno-gastronomia e delle eccellenze made in Italy dell'agro-alimentare, promosso da FIRSTonline, il web journal di economia...

STORIE DI CHEF



Francesco Aprea, cucina di tradizione con memorie di viaggio

Napoli, Londra, Tokyo, Mumbay per poi recedere all'Inghilterra. Tutte le avventure dello chef

L'Irlanda scopre una nuova passione: i corsi di cucina italiana

15 Marzo 2019 | by [Rita Cavalli](#) | 0

Si chiama "Pinocchio" la scuola fondata a Dublino da due imprenditori italiani. Boom di richieste per sperimentare le ricette Made in Italy

Ufficio Stampa

Flavour of Italy Group | www.flavourofitaly.net

Pierluigi Di Monaco – 328.8711115 pierluigi.dimonaco@gmail.com

Gerardo Mauro – 328.8948120 germauro81@gmail.com

La Repubblica del Food Italiano ha una ambasciata in Irlanda e precisamente a **Dublino**. A Temple Bar, nel cuore della capitale irlandese c'è una scuola di cucina italiana, l'**Italian Cookery School "Pinocchio"** che riscuote un tale successo da avere una lista d'attesa di diverse settimane, quasi fosse un ristorante stellato. Sembra proprio che tutti in Irlanda vogliano mangiare italiano.

La scuola di cucina è stata fondata da due imprenditori italiani e quest'anno festeggia il quindicesimo compleanno con un fitto programma di corsi e masterclass, che spaziano dalla pizza alla pasta fatta in casa, fino ai dolci e alla cucina regionale. Una scuola che, oltre ai normali studenti, ha ospitato anche diverse celebrities, tra cui volti noti della Tv o campioni dello sport.

“L'idea della scuola di cucina è nata nel 2004 quando io e il mio socio **Maurizio** abbiamo deciso di trasferirci in Irlanda per avviare un'azienda di import-export di prodotti italiani – commenta **Marco Giannantonio**, uno dei due fondatori della Holding **Flavour of Italy** che, tra le varie attività, include anche una divisione dedicata alla formazione. “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”.

Poi sono arrivati i corsi di cucina italiana che hanno avuto un tale successo e una richiesta così elevata che gli organizzatori hanno 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, cui partecipa un pubblico molto variegato. 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. “I nostri corsi di cucina, e in particolar modo i nostri ‘cookery party’, puntano far vivere un'esperienza nella maniera più piacevole possibile, cercando di fare sentire i partecipanti come a casa di amici”. La formula è molto 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 a partire dagli ingredienti di base. Un po' lezione di cucina, un po' party, è un'opportunità unica per divertirsi, imparare nuove cose e fare squadra intorno a un tavolo, secondo la più autentica tradizione italiana. “Un'occasione che, da semplice momento di condivisione, diventa anche un momento di conoscenza umana e che molte aziende qui in Irlanda, soprattutto le grandi multinazionali, tra cui **Facebook, Instagram, Pfizer, KPMG, Microsoft, LinkedIn, Google e Twitter** apprezzano e – conclude Mastrangelo – utilizzano settimanalmente come strumento di team building per creare coesione tra gruppi di lavoro”.

Il direttore della scuola è da diversi anni **Giuseppe Crupi**, arrivato a Dublino per perfezionare gli studi in ingegneria meccanica e che ha poi trovato la sua dimensione in cucina, in mezzo alla gente dove, grazie al suo estro, la sua simpatia e al suo amore per la didattica, è diventato sia il punto di riferimento della clientela che un volto noto, grazie alle sue costanti apparizioni su Tv3, dove è spesso ospite e dove, prima di pranzo, va a preparare ricette della cucina italiana. “In occasione del quindicesimo anno dalla fondazione della scuola – commenta il direttore – abbiamo pensato a varie iniziative: sono previsti sia nuovi corsi che alcuni cookery party dedicati ai dolci. Senza dimenticare, infine – conclude Crupi – che, nei prossimi mesi, lanceremo nuovi corsi dedicati alle diverse cucine regionali italiane, approfondendo insieme ai partecipanti anche gli aspetti storico turistici delle località che, di volta in volta, saranno protagoniste delle lezioni”.

Il Flavour of Italy Group rappresenta un interessante caso di successo di due imprenditori molisani che, partiti dall'Italia hanno fatto fortuna all'estero promuovendo l'Italia. Il gruppo oggi è una piccola holding del “Made in Italy”, (l'alternativa irlandese a “Eataly”) che opera in diversi settori: dall'**enogastronomia** (con due ristoranti a Dublino e un servizio di import-export di prodotti) al **turismo** (è un tour operator per viaggi in Italia e in Irlanda) fino ad arrivare al mondo della **formazione** (grazie a una frequentatissima scuola di cucina italiana).

Ai due fondatori di Flavour of Italy Group nelle scorse settimane, l'ambasciatore d'Italia a Dublino ha consegnato l'onorificenza di **Cavalieri della Stella d'Italia**, assegnata dal **Presidente della Repubblica Italiana** a coloro che hanno acquisito particolari benemeritenze nella promozione dei rapporti di amicizia e collaborazione tra l'Italia e gli altri Paesi e nella promozione dei legami con l'Italia. Nella motivazione si legge: “Il Gruppo Flavour of

Ufficio Stampa

Flavour of Italy Group | www.flavourofitaly.net
Pierluigi Di Monaco – 328.8711115 pierluigi.dimonaco@gmail.com
Gerardo Mauro – 328.8948120 germauro81@gmail.com

Italy svolge un'azione di grande rilievo nella promozione della cultura eno-gastronomica italiana in Irlanda, con ampie ricadute nel nostro Paese... e opera nella promozione del turismo eno-gastronomico in Italia, con particolare attenzione alle realtà meno note”.

Da ricordare infine che il gruppo svolge una costante attività di **formazione**, che negli ultimi anni ha aperto le porte a decine di ragazzi italiani che hanno potuto partecipare a progetti di alternanza scuola-lavoro nella capitale irlandese.

Ufficio Stampa

Flavour of Italy Group | www.flavourofitaly.net
Pierluigi Di Monaco – 328.8711115 pierluigi.dimonaco@gmail.com
Gerardo Mauro – 328.8948120 germauro81@gmail.com