

TESTATA: IlSole24ore.com

DATA: 22 novembre 2018



<https://www.ilsole24ore.com/art/food/2018-11-20/cucina-italiana-il-team-building-dublino-155106.shtml?uuid=AEEMzFkG>

NAVIGA HOME RICERCA

24 ORE
FOOD24

ABBONATI ACCEDI

IN PRIMO PIANO VINO RISTORANTI DESIGN STORIE DI ECCELLENZA LOCANDINA MESTIERI DEL CIBO CAFFÈ SPIRITS

Eccesso di offerta o carenza? Il petrolio e la volatile percezione del mercato

Brexit, ok dell'Ue ma caos a Londra. Ora cosa succede?

Chi sono i manager più pagati in Italia nel 2017

Gilet gialli, la tassa sui carburanti che ha infiammato la Francia

PIZZA E PASTA PARTY

Cucina italiana per il team building a Dublino

–di Giambattista Marchetto | 22 novembre 2018

A photograph showing a group of people in a kitchen setting. In the foreground, a man in a red and black plaid shirt is looking down at something in his hands. To his right, another man in a blue and white plaid shirt is also looking down. In the background, a woman in a red shirt is visible, and there are other people and kitchen equipment. The scene appears to be a team-building exercise in a professional kitchen.

PIZZA E PASTA PARTY

Cucina italiana per il team building a Dublino

- –di [Giambattista Marchetto](#)
- 22 novembre 2018

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

Qual è il segreto di Facebook, Google, Microsoft o Pfizer e KPMG per il team building? I corsi di cucina, naturalmente italiana.

Le multinazionali dell'IT, della consulenza o del farmaco che negli ultimi anni hanno posizionato la propria base in Irlanda scelgono infatti di coinvolgere i propri dipendenti nelle esperienze proposte nel Paese da [Flavour of Italy Group](#), una piccola holding con base a Dublino che opera nei settori enogastronomia e turismo.



Giannantonio, Serpi, Mastrangelo

Cavalieri del Made in Italy

L'azienda si è fatta notare dai media irlandesi per aver creato delle cooking class a cui partecipano spessissimo i gruppi di lavoro delle principali aziende internazionali presenti, ma è attiva da anni anche come tour operator per viaggi in Italia e gestisce i “Pinocchio”, due ristoranti - uno dei quali aperto lo scorso anno a Temple Bar, nel cuore di Dublino – frequentati da politici, imprenditori e sportivi, ma anche da molti appassionati di cucina e vini italiani. E proprio per aver svolto “un'azione di grande rilievo nella promozione della cultura eno-gastronomica italiana in Irlanda, con ampie ricadute”, i fondatori di Flavour of Italy Marco Giannantonio e Maurizio Mastrangelo sono stati insigniti dal presidente della Repubblica del titolo di Cavalieri dell'Ordine della Stella d'Italia.



Lezione di cucina

Dai Cookery Party alla formazione

In cosa consistono queste sedute destinate a creare coesione tra colleghi di lavoro? Essenzialmente in serate informali in cui si impara a cucinare alcuni classici piatti italiani, per poi mangiarli insieme, accompagnati da vini del Belpaese. Un adattamento pensato dal gruppo per i **Cookery Party**, vere e proprie esperienze immersive nella cultura

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

enogastronomica italiana che oggi hanno una lista di attesa di diverse settimane. La formula è semplice e vincente: gli ospiti, guidati dagli chef, imparano a cucinare i migliori piatti della tradizione - dalla pasta fresca alla pizza al tiramisù - mentre sorseggiano del 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.

I due neo-cavalieri sono inoltre autori di un libro di successo in Irlanda: "Our Italy", una guida gastro-turistica che racconta il nostro Paese attraverso 12 itinerari enogastronomici, in un viaggio tra bellezze artistiche, prodotti tipici e ricette che il mondo ci invidia.



Flavour of Italy

“Vivendo a Dublino – commenta Giannantonio – abbiamo scoperto che gli irlandesi e gli expats che la abitano, oltre ad apprezzare l'enogastronomia italiana comodamente seduti a tavola, amano letteralmente ‘mettere le mani in pasta’. Per questo anni fa abbiamo aperto una piccola scuola di cucina dove insegnare alcune ricette della nostra tradizione e dove organizzare eventi di team building. Il successo è stato tale che abbiamo lasciato la vecchia sede, dove avevamo spazio per una decina di persone, e oggi riusciamo a ospitare anche eventi per 80 persone”.

<http://www.flavourofitaly.net/>

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