

TESTATA: HorecaNews.it

DATA: 14 marzo 2019



<https://www.horecanews.it/italian-cookery-school-pinocchio-irlandesi-a-scuola-di-cucina-italiana/#respond>

The screenshot shows the HorecaNews.it website interface. At the top, the logo 'HORECA' is displayed with the tagline 'IL PORTALE DEL "FUORIGASA" NEWS.IT'. Below the logo is a navigation menu with items: HOME, NOTIZIE, PRODOTTI, MANAGEMENT, HO.RE.CA, NEWSLETTER, HORECATV.IT, AGENDA, PARTNERS, and CONTATTACI. A search icon is also present. Below the menu, there is a section for 'TUTTE LE NEWS' with a search bar and a 'Cerca' button. The main article is titled 'Italian Cookery School Pinocchio: irlandesi a scuola di cucina italiana' and is dated 'Da Redazione 2 - 14 Marzo 2019'. The article features a large photo of a cooking class in progress, with several people gathered around a table, focused on preparing food. A small logo for 'Pinocchio TEMPLE BAR' is visible in the top right corner of the photo. To the right of the article, there is a sidebar with a 'LAVORO CERCO - OFFRO' section containing several job listings, and a 'PRODOTTI' section featuring 'HorecaTv.it. Intervista a Sigep con Glandomenico Diana di Avellana TD Group...' and 'San Benedetto Succoso Zero Eletto Prodotto dell'Anno 2019'.

# Italian Cookery School Pinocchio: irlandesi a scuola di cucina italiana

Da [Redazione 2](#)

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)

-  
14 Marzo 2019

C'è una scuola di cucina italiana a Temple Bar, nel cuore di Dublino, che da qualche anno ha una lista d'attesa di diverse settimane, quasi come un ristorante stellato. È l'**Italian Cookery School "Pinocchio"** che quest'anno festeggerà il **quindicesimo compleanno** con nuovi progetti e un fitto programma di corsi e masterclass, che spaziano dalla pizza alla pasta fatta in casa, fino ai dolci e alla cucina regionale.

**La scuola di cucina è un'impresa al 100% italiana:** fondata da due imprenditori italiani, diretta da un italiano che utilizza solo ingredienti e ricette che arrivano dal belpaese ed è un posto che si è evoluto nel tempo dove, oltre all'enogastronomia, è celebrata l'arte della convivialità, una specialità in cui l'Italia non ha 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.

*"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 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, 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 'cooking 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**, un italiano 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: è da poco terminata una masterclass, teorica e pratica, sull'arte della pizza e, nelle prossime settimane, sono previsti sia alcuni corsi che alcuni cooking 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".*

**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)