

TESTATA: IrlandaOnline.com

DATA: 14 marzo 2019



<https://www.irlandaonline.com/2019/03/italian-cookery-school/102136/>

Irlandaonline.com

Home | Viaggio | Cosa vedere | Dublino | Cultura | Lavoro | Studio | Eventi | Prenota

Blog

Sei in: Home / Blog / Notizie / Italiani in Irlanda / L'Italian Cookery School compie 15 anni



L'Italian Cookery School compie 15 anni

14 Marzo 2019 / in Italiani in Irlanda /

L'azienda, italiana al 100%, da anni operante nel cuore della capitale irlandese, Temple Bar, è sempre più amata ed apprezzata tanto da vantare una lista lunga d'attesa. [Conosci Italian Cookery School?](#)

Cerca hotel
Prenota ora e paga in albergo!

Destinazione

Check-in
 | ⇅

⇅

Check-out
 | ⇅

⇅

L'Italian Cookery School compie 15 anni

14 Marzo 2019/in [Italiani in Irlanda](#) /

L'azienda, italiana al 100%, da anni operante nel cuore della capitale irlandese, Temple Bar, è sempre più amata ed apprezzata tanto da vantare una lista lunga d'attesa. **Conosci Italian Cookery School?**

Insomma, per imparare a cucinare ci vuole pazienza. Così l'Italian Cookery School 'Pinocchio' ha deciso di festeggiare ampliando i propri progetti. basta spulciare il fitto programma per capire corsi e masterclass: tra le offerte c'è la realizzazione della pasta fatta in casa, immane tradizione della Penisola, nonché della pizza e dei dolci.

Italian Cookery School è stata fondata da due imprenditori italiani con la promessa di utilizzare ingredienti e ricette nostrane. Il made in Italy deve essere rispettato al 100%. Col tempo, oltre all'enogastronomia, questo luogo è divenuto teatro dell'arte della convivialità, una specialità del tutto italiana. Agli studenti si sono spesso alternati volti noti della Tv e campioni dello sport.

La storia di Italian Cookery School

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

Italian Cookery School è una scuola di cucina nata nel 2004: due fondatori Maurizio Mastrangelo e Marco Giannantonio, a capo della Holding Flavour of Italy, che, tra le varie attività, include anche una divisione dedicata alla formazione. I due hanno scelto l'Irlanda per avviare un'azienda di import-export di prodotti italiani, la "scuola – commenta Giannantonio – 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".

Ben presto si sono "aggiunti dai 15 posti iniziali, 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.

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", aggiunge Maurizio. "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, dunque, è un'opportunità per divertirsi, imparare nuove cose e fare squadra intorno a un tavolo, secondo la più autentica tradizione italiana", conclude uno dei soci.

"In occasione del quindicesimo anno dalla fondazione della scuola – commenta il direttore Crupi – 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 cookery party dedicati ai dolci. Senza dimenticare, infine, 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
Pierluigi Di Monaco – 328.8711115 pierluigi.dimonaco@gmail.com
Gerardo Mauro – 328.8948120 germauro81@gmail.com