



## DUBLINO AMA MANGIARE ITALIANO, BOOM RISTORANTI E SCUOLE DI CUCINA

Lista d'attesa per imparare pasta fresca e tiramisù



Cooking class a Dublino. La scuola di cucina di 'Pinocchio' sta diventando popolare © Ansa  
GUARDA LE FOTO...

Redazione ANSA

17 febbraio 2018  
20:28

Condividi la notizia



Gli irlandesi, non solo loro sia chiaro, amano mangiare italiano. Negli ultimi anni, infatti, sia per la qualità delle materie prime della cucina mediterranea che per la crescente internazionalizzazione dovuta al trasferimento di numerose multinazionali, sono nati numerosi ristoranti che puntano sulla cucina italiana. Un vero e proprio boom se si pensa che oggi, **solo a Dublino, ci sono oltre 30 ristoranti italiani** ed altri sono in procinto di aprire. Come il siciliano Dunne e Crescenzi nella centrale Grafton Street, Manifesto con ottima pizza, Da Mimmo, Rosa Madre, Pinocchio (<https://lovindublin.com/food/these-are-the-most-authentic-italian-restaurants-in-dublin-according-to-italians>)-

E una scuola di cucina sta spopolando nella capitale grazie ai **“Cookery Party”**, vere e proprie esperienze immersive nella cultura enogastronomica italiana che oggi hanno una lista di attesa di diverse settimane, come un ristorante stellato. 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 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.

“Vivendo qui a Dublino – commenta Marco Giannantonio General Manager del gruppo **Flavour of Italy**, proprietario di due ristoranti in città dal nome evocativo "Pinocchio", – abbiamo scoperto che gli irlandesi, e i numerosi ospiti internazionali che la abitano, oltre ad apprezzare l'enogastronomia italiana comodamente seduti a tavola, amano letteralmente **'mettere le mani in pasta'**. Per questo, diversi anni fa, abbiamo aperto una piccola scuola di cucina dove insegnare alcune ricette base della nostra tradizione e dove organizzare eventi di “team building” destinati a piccoli gruppi di amici e alle numerose multinazionali che qui hanno portato manager provenienti da ogni parte del mondo. Il successo è stato tale che, dalla vecchia sede dove avevamo spazio per una decina di persone oggi, grazie anche alla popolarità dei nostri due ristoranti, riusciamo a ospitare anche eventi per 80 persone”.



RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA