

OGGI Nuovo Molise

Un premio speciale per la «Flavour of Italy» che ha conquistato i palati di Dublino

L'Irlanda 'assapora' il made in Molise

INCANTANO palati e menti irlandesi con i *manicaretti* molisani. Marco Giannantonio e Maurizio Mastrangelo sono gli ambasciatori del gusto nostrano, da più di tre anni insegnano agli irlandesi a mangiare 'all'italiana' e per questo la loro azienda, la "La Flavour of Italy" ha ricevuto il premio come miglior impresa emergente dell'anno. Ieri i due imprenditori, con soddisfazione ed un pizzico di emozione, hanno mostrato il premio nel corso di una conferenza stampa organizzata anche per far conoscere la *missione* che stanno portando avanti a Dublino. Con tre attività, una scuola di cucina, un'azienda di catering e un'agenzia di viaggio, diffondono nella *verde terra del trifoglio* sapori e cultura del Bel Paese e in modo particolare valorizzano l'enogastronomia e il territorio del Molise.

«All'inizio non è stato facile proporre olio e tartufo a chi da sempre condisce con il burro - ha detto Maurizio Mastrangelo che ha un passato di consulente aziendale - poco

alla volta però abbiamo 'educato' il palato degli irlandesi».



I due imprenditori (foto a lato) ieri a Campobasso per 'raccontare' il premio ricevuto in Irlanda. In alto, prodotti tipici del Molise

Gli ideatori del progetto sono Giannantonio e Mastrangelo

Le specialità:
vino, olio
e tartufo

La scuola di cucina insegna ricette semplici proprio per far capire che non basta un nome o un cameriere italiano per etichettare un ristorante come 'italiano'. Mangiare made in Italy e non essere ingannati vuol dire co-

noscere e riconoscere le vere materie prime della cucina mediterranea. Nella scuola e nell'azienda di catering, che organizza feste e banchetti con chef a domicilio, lavorano sei dipendenti, cinque italiani e un giapponese, che ha vissuto per tanto tempo in Molise e conosce perfettamente le ricette molisane. In più c'è l'agenzia di viaggi, che ha sede a Campobasso, ed ha già portato in regione tanti irlandesi.

«La cucina, come la musica, è un grande veicolo di comunicazione - ha precisato Marco Giannantonio - che ha un passato da avvocato ed è stato il primo a scoprire le *potenzialità* dell'Irlanda - presto realizzeremo anche un libro di ricette molisane e a giugno apriremo un winebar in una stazione della metropolitana al centro di Dublino e si chiamerà Pinocchio». Mastrangelo e Giannantonio sono già in partenza per Dublino ma restano sempre in contatto con il Molise e in particolare con gli affetti e gli amici di Ripalimosani.

monica fusco

