L'Italian school of Cooking di Dublino

IN IRLANDA IN EVIDENZA I SAPORI DEL MOLISE E DELL'ITALIA

La redazione

Due molisani e uno chef laziale realizzano l'originale idea di promuovere la cultura alimentare italiana e molisana facendo leva sulle tradizioni eno-gastronomiche e sulle qualità territoriali.

I sapori e la cultura eno-gastronomica dell'Italia in generale e del Molise in particolare come strumento di marketing territoriale. Questa è l'idea di partenza di una innovativa e originale società, la Flavour of Italy, fondata da due molisani, Marco Giannantonio e Maurizio Mastrangelo, e dallo chef laziale Marcello Musilli.

La principale finalità di questa bella esperienza imprenditoriale è quella di promuovere la cultura alimentare italiana e molisana facendo leva sulle tradizioni eno-gastronomiche e sulle qualità territoriali tanto particolari quanto necessarie per dar luogo a prodotti tipici, qualitativamente eccelsi e, prima di ogni cosa, unici in quanto a genuinità come quelli offerti dalla nostra regione.

I tre soci hanno fondato l'Italian school of Cooking a Dublino, capitale dell'Irlanda, uno dei paesi più dinamici e in crescita di tutta l'Unione Europea, uno dei paesi "costretti" ad importare prodotti agroalimentari per la carenza di un'ampia varietà di produzioni agricole dovuta a questioni climatiche e, soprattutto, uno dei paesi maggiormente propensi ad importare prodotti italiani per questioni relative ad affinità di tipo culturale e religioso.

La scelta di creare una scuola di cucina italiana in terra d'Irlanda si è rivelata da subito una mossa geniale e di grande successo. Infatti i corsi, improntati alla divulgazione della tradizione culinaria italiana oltre che all'insegnamento di ricette tipiche del bel paese, sono frequentatissimi dagli irlandesi. Il successo di questa iniziativa sta anche e soprattutto nelle modalità di azione della scuola che non si limita a fornire dettagli tecnici sulla preparazione dei piatti tipici italiani ma che si fonda anche sull'instaurazione di un clima conviviale che accompagna le lezioni e le successive cene; un clima conviviale fatto di canzoni italiane e ispirato dalla goliardia tipica dello stare a tavola all'italiana.

Ma l'azione dell'Italian School of Cooking non finisce qui.

Infatti la scuola è diventata un vero e proprio strumento di valorizzazione territoriale: sono molteplici le iniziative, volte a promuovere l'incoming (turismo dall'estero) in Italia, già effettuate e tante

Due tour hanno portato in Molise un gruppo di irlandesi alla scoperta dei sapori molisani.

Flavour of Italy Ireland Ltd.

Dublin

sono in programma per il prossimo futuro.

Proprio la nostra regione è stata al centro dei primi due tour eno-gastronomici organizzati in Italia con grande successo e relative soddisfazioni dalla Flavour of Italy e dall'Italian School of Cooking.

Il primo tour si è svolto dal 30 settembre al 3 ottobre 2005 e i partecipanti, quasi tutti manager di un'importante società finanziaria irlandese che si occupa di mutui per la casa, hanno potuto visitare Campobasso, Larino, Agnone, Termoli e Sepino, nonché alcuni produttori di olio, vino e formaggi e la storica fonderia Marinelli.

Proprio la formula del tour, finalizzata principalmente alla scoperta dei sapori, alla visita guidata presso alcune aziende di prodotti di qualità, alla degustazione delle produzioni tipiche in luoghi fortemente legati alle peculiari caratteristiche dei prodotti stessi, ha contribuito al grande successo del "Trip to Molise" e così dal 5 al 9 maggio 2006 si è ripetuta per la seconda volta nel giro di pochi mesi la "Molise experience". Ed è stato un altro successo.

Questa volta i manager irlandesi, molti dei quali hanno ripetuto l'esperienza essendo venuti anche in occasione del primo tour (questo è sicuramente il segno che si tratta di una iniziativa originale, coinvolgente e allo stesso tempo vincente), sono stati accompagnati in giro per la regione da Campobasso a Termoli, da Sepino a Filignano e per un breve lasso di tempo fuori Molise da Vasto a Frascati.

Anche in questa occasione la responsabile del gruppo irlandese, l'hospitality manager Ann Tomlin, ha sottolineato la bellezza della nostra regione e la sua affinità con la verde Irlanda, la bontà dei nostri cibi e la calda accoglienza dei molisani, gente semplice e allo stesso tempo calda un po' come i prodotti della nostra terra e, ancora una volta, ha manifestato l'interesse e la volontà di ritornare.

A queste attività, messe in atto dalla giovane compagine societaria della Flavour of Italy, si affianca anche l'importante opportunità data ad alcuni piccoli, ma qualitativamente grandi, produttori molisani dell'agroalimentare che, grazie all'azione della scuola italiana di cucina di Dublino, riescono ad esportare nel paese anglosassone e ad avere, anche in questo modo, la forza economica per andare avanti.

Speriamo che questo sia solo l'inizio. E lo speriamo, perché crediamo che questa sia l'unica vera strada per lo sviluppo della nostra regione: per uno sviluppo che sia sostenibile, che sia legato alla valorizzazione delle tradizioni agricole e artigianali e in generale della cultura eno-gastronomica, e che sia collegato ad un territorio così ricco e genuino che andrebbe valorizzato e promosso per quello che è, per quello che rappresenta per chi ci nasce e ci vive e per quello che comunica a chi lo visita.