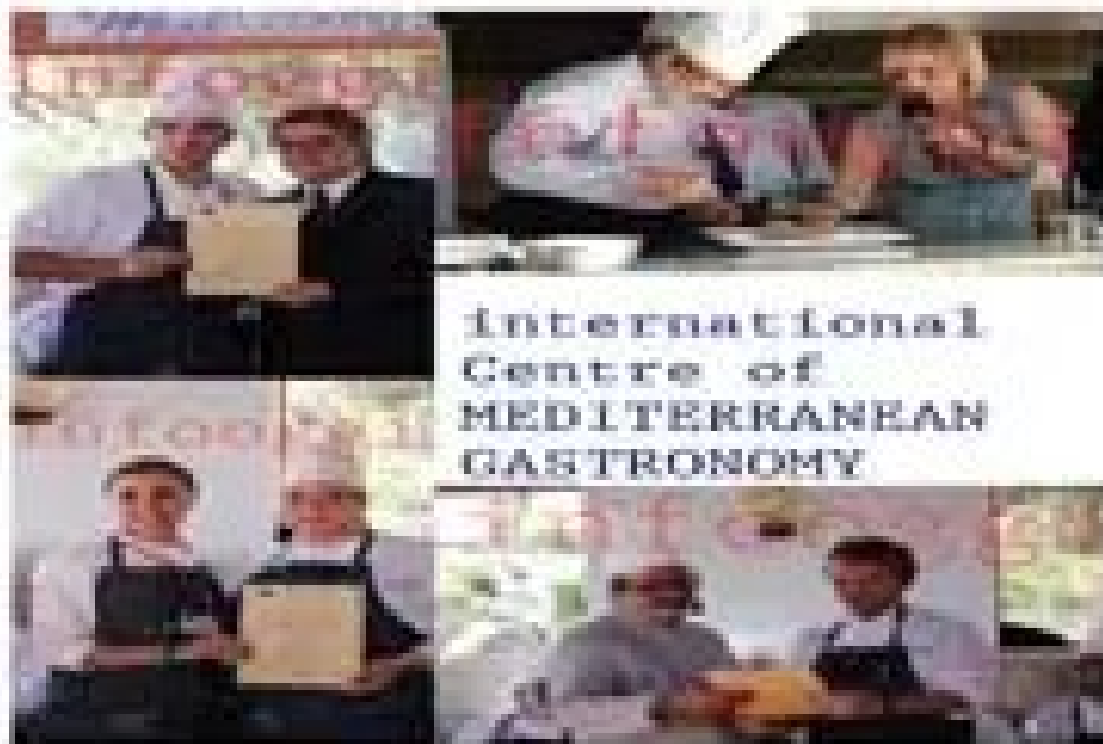


Ceglie Messapica: la Puglia in tavola con la Med School

Data: 6 settembre 2013 | Autore: Redazione



CEGLIE MESSAPICA (BR) 9 GIUGNO 2013 -Tanto entusiasmo e la voglia di andare avanti, convinti che la qualità possa davvero fare la differenza. Finite le lezioni e terminati gli esami, gli allievi della Mediterranean Cooking School di Ceglie Messapica hanno ricevuto l'attestato, che si fregia del riconoscimento della Provincia di Brindisi. Hanno tutti superato gli esami brillantemente, sono cuochi professionisti che già lavorano da anni, ma che hanno scelto di arricchire la loro formazione sul campo, tra i fornelli, guidati dalla direttrice della Scuola, lo chef stellato Antonella Ricci, con un team molto unito.

Per il corso di Mediterranean Cook 11 gli allievi italiani, due arrivati dalla Grecia e uno dal Giappone; per il corso di Pastry Cook 10 italiani, 2 greci e una ragazza arrivata dalla Francia. Ed ecco allora che il Centro di Gastronomia ribadisce davvero il suo carattere internazionale.

“Ceglie Messapica ha scelto di investire nell'eccellenza. E questo ha fatto in modo che la Scuola potesse partire con il piede giusto, dando lustro al territorio. Noi ci crediamo”, così il sindaco di Ceglie Messapica Luigi Caroli durante la manifestazione conclusiva ospitata nella baita del ristorante “Tre trulli” alla quale ha partecipato l'assessore comunale Angelo Palmisano, da sempre sostenitore della Med Cooking School cegliese.

Presente anche una rappresentanza dell'azienda Meltin'Pot che ha fornito le divise in jeans della Scuola e, nello specifico, il titolare Augusto Romano e il direttore marketing Marta Carichino. Dall'assessore regionale alle risorse agroalimentari Fabrizio Nardoni la conferma di un impegno: "Sono rimasto colpito da tanto entusiasmo - ha detto - vi saremo vicini perché abbiamo bisogno di scuola professionali che diventino un simbolo di qualità per il territorio. Complimenti a nome della Puglia".

Agli allievi lo chef Andy Luotto ha voluto rivolgere un pensiero: "Ovunque andrete nel mondo, siate fieri: la cucina pugliese è un fiore all'occhiello". E proprio lui, approfittando anche dei prodotti locali, ha entusiasmato il pubblico presente con uno show cooking, commentato ai microfoni dal vice coordinatore della Med Cooking School Antonella Millarte. In tanti si erano prenotati nei giorni scorsi per assistere a questa esibizione tra i fornelli e molti hanno avuto anche la possibilità di entrare in cucina e toccare con mano il fermento delle fasi di preparazione e l'atmosfera di squadra che si respira dietro le quinte. Ed ora, ha concluso la direttrice Antonella Ricci, continuate a seguirci sulla pagina [facebook Mediterranean Cooking School Ceglie Messapica](#): è in arrivo un primo corso per non professionisti nella seconda metà di luglio, nonché le classiche dei voti per scoprire chi potrà andare a fare lo stage in Grecia.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/ceglie-messapica-la-puglia-in-tavola-con-la-med-school/44001>