Ceglie Messapica: sabato show finale con Andy Luotto

Data: 6 giugno 2013 | Autore: Redazione



CEGLIE MESSAPICA, 6 GIUGNO 2013- Meeting di eccellenze a Ceglie Messapica, capitale gastronomica della Puglia, dove oggi si sono conclusi gli esami dei primi due corsi della Mediterranean Cooking School.

La commissione è stata presieduta dal prof. Vincenzo Mustich in rappresentanza della Provincia di Brindisi, componenti esterni Piero Ligorio (associazione datoriale) e Angela Ferzini (sindacato lavoratori), mentre i componenti interni sono stati gli chefs Antonella Ricci (direttrice di Med Cooking School), Antimo Savese e Tiziano Mita. La preparazione evidenziata dagli esami scritti, orali e pratici si colloca mediamente – sottolinea con soddisfazione Antonella Ricci – per lo più nella fascia alta.

In attesa di sapere chi sono i sei allievi italiani (tre del corso di Cuoco Mediterraneo e altrettanti del corso di Pasticciere Mediterraneo) che otterranno il voto più alto, e potranno fare lo stage di un mese ad ottobre in Grecia, ecco gli allievi che hanno brillantemente superato gli esami. Sono tutti cuochi professionisti con anni di esperienza e che, a Ceglie Messapica - sottolinea con orgoglio il sindaco Luigi Caroli - con un oculato utilizzo dei finanziamenti del Programma Operativo Grecia - Italia 2007/2013 riceveranno un titolo di studio legalmente riconosciuto dalla Provincia di Brindisi.

E veniamo agli allievi. Per il corso di Mediterranean Cook, dal brindisino sono: da San Michele Salentino Davide Caliandro; da Villa Castelli Rosaria Conserva; da Oria Daniele Nodriano; da Erchie Domenico Carrozzo; da Francavilla Fontana Alessandra Sardiello, Francesco Vitale e Marco

Pappadà; da Leverano Piero Carrozzo. Da Bari Ivano Marco Antonaci. Da Taranto Vincenza Glinni e da Martina Franca Michele Lucarella. Dalla Grecia Aikatereini Batzaka (Thessaloniki) e Anastasios Vakolas (Ioannina). Dal Giappone Daishiro Yamazaki (Kanagawa).

Per il corso di Pastry Cook dedicato alla pasticceria tipica pugliese e del Mediterraneo, gli allievi che sabato 8 giugno riceveranno l'attestato sono arrivati dal brindisino e, in particolare, proprio da Ceglie M.: Angelo Amico, Valerio Caramia, Maria Bellanova, Francesco Parisi, Stefania Santoro, Maria Addolorata Marangi, Rossella Bellanova. Da Brindisi Laura Barletta, da Francavilla Fontana Giovanna Di Coste, da Grottaglie (Ta) Giuseppina Lenti. Dall'estero: Angela Musci, di Santeramo ma arrivata dalla Francia a Ceglie Messapica per frequentare la Med School; dalla Grecia: Laertis Bourntenis (Aspropirgou Attikis), Maria Vafeidou (Sitonias Chalkidis) e Dimitrios Fragkogiannis (Peiraia). Gli attestati saranno consegnati dalle ore 16 alle ore 18, fra gli altri, da Andy Luotto che terrà lo show cooking col vice coordinatore della Med Cooking School Antonella Millarte, dall'assessore regionale alle risorse Agroalimentari Fabrizio Nardoni, dal presidente della CdC di Brindisi Alfredo Malcarne, dal direttore marketing di Meltin' Pot Marta Carichino e da Cantina Due Palme con un testing di Melarosa. Ingressi solo su invito, mentre gli accessi al pubblico di appassionati ha già registrato il tutto esaurito da molti giorni.

[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/ceglie-messapica-sabato-show-finale-con-andy-luotto/43812