

Scuola Internazionale di Cucina Mediterranea di Ceglie Messapica dal Vinitaly a Dubai

Data: Invalid Date | Autore: Elisa Signoretti



CEGLIE MESSAPICA (BR), 13 APRILE 2013- Dal Vinitaly di Verona agli Emirati Arabi Uniti, prosegue senza sosta l'attività promozionale della Scuola Internazionale di Cucina Mediterranea di Ceglie Messapica. I risultati stanno arrivando, ad iniziare dal tutto esaurito per i due corsi di cucina mediterranea per cuochi e pasticceri di professione, varati dal Comune di Ceglie Messapica, capofila del progetto Interreg In.Co.Me., in collaborazione col Comune di Carovigno e altri partner Greci.

Vinitaly ha consacrato l'interesse della stampa specializzata per la cucina mediterranea e confermato l'intuizione di presentare la nuova scuola nel contesto del food che attira il più alto numero di giornalisti al mondo (quest'anno oltre 2500). Un'occasione che il Comune di Ceglie Messapica non ha voluto perdere investendo un minimo budget per far partecipare due chef pasticceri del calibro dei pluripremiati Giovanni Bellanova e Tiziano Mita. "Caratterizzare la nostra offerta turistica con la gastronomia – ha affermato Luigi Caroli, sindaco di Ceglie Messapica – era ed è indispensabile. Il successo che la Scuola sta riscuotendo ne è una ulteriore conferma". "Il marketing territoriale è quell'ingrediente in più necessario a fare la differenza", ha aggiunto l'assessore comunale al Turismo Angelo Palmisano.

La presentazione della Scuola nello spazio eventi della Regione Puglia si è svolta grazie alla

disponibilità di Cantine Due Palme, che ha consentito di ampliare anche alla Scuola Internazionale di Cucina Mediterranea l'evento già previsto di presentazione del libro "La cucina dei Ricci", con la partecipazione dell'autrice Maria Antonietta Epifani, con spese sostenute dal finanziamento del Feasr 2007-2013 dedicato ai vini DOP. Fabrizio Nardoni, assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, il presidente del consiglio regionale Onofrio Introna, si sono impegnati a sostenere la Med School ed anche Angelo Maci, presidente di Cantine Due Palme, che lo ha già fatto con entusiasmo alla nascita della scuola di Pollenzo.

Ed ora riflettori sono puntati al periodo dal 15 al 20 aprile. La Med Cooking School di Ceglie Messapica verrà presentata dal direttore Antonella Ricci, dal vice coordinatore didattico Antonella Millarte e dal food manager del tipico Vinod Sookar con degustazioni e lezioni di cucina mediterranea, pugliese e ceglieise in uno dei 10 migliori ristoranti italiani di Dubai: il "Certo" del Radisson Blu, guidato dall'executive chef Hassan Massood. Protagoniste tantissime ricette ma soprattutto ingredienti italiani al 100% come la pasta Dedicato di Granoro (solo da semola pugliese), il biscotto ceglieise e le sue mandorle, ed altre bontà che saranno svelate nei prossimi giorni. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/scuola-internazionale-di-cucina-mediterranea-di-ceglie-messapica-dal-vinitaly-a-dubai/40523>