

International centre of mediterranean gastronomy

Redazione Calabria - 06/05/2013



CEGLIE MESSAPICA (BR), 6 MAGGIO 2013 - Eccellenza, secondo i cinque sensi e con l'aggiunta di un sesto: quello internazionale Made in Puglia. Meltin' Pot, l'azienda del leccese che veste il mondo alla moda, ha disegnato le divise da cuoco della Mediterranean Cooking School di Ceglie Messapica.

E' solo una anticipazione dello stile autenticamente giovane, e dinamico, della Scuola di Cucina Mediterranea che prenderà il via mercoledì 8 maggio. Ma le prime lezioni quali saranno? Una full immersion di inglese enogastronomico perché, la promessa di guardare oltre i confini nazionali, la Med Cooking School l'ha mantenuta davvero: i 15 allievi del corso per Mediterranea Cook sono di nazionalità italiana, greca e giapponese.

A dare il benvenuto saranno il sindaco di Ceglie Messapica Luigi Caroli con l'assessore al marketing territoriale Angelo Palmisano, unitamente alle massime autorità cittadine, con lo staff scolastico al completo composto dal direttore Antonella Ricci, dal vice coordinatore didattico Antonella Millarte, dagli executive chefs Antimo Savese e Vinod Sookar, nonchè dal project manager di IN.C.O.ME. (progetto Intereg Italia – Grecia) Giuseppe Amico, dal responsabile formazione Alfonso Panzetta (Cedfor).

La benedizione verrà impartita dal prete inglese don Giorgio Miles mentre il territorio messapico verrà illustrato dall'esperto di storia locale Isidoro Conte.

Questa giornata inaugurale all'insegna della multimedialità, del design e, ovviamente, della tipicità mediterranea si svolgerà nel Centro di Documentazione Messapica della capitale della gastronomia pugliese, situato in via De Nicola (di fronte alla sede del Comune di Ceglie Messapica).