

La Mediterranean Cooking School Ceglie Messapica è realtà: oggi il taglio del nastro

Data: 3 gennaio 2014 | Autore: Gianluca Teobaldo



CEGLIE MESSAPICA (BR), 01 MARZO 2014 - La Mediterranean Cooking School Ceglie Messapica è realtà. Il pubblico delle grandi occasioni a salutare l'inaugurazione. Presenti istituzioni, personaggi noti ma anche i tanti cegliesi che, da oggi, possono vantare sul territorio un progetto dalla potenzialità internazionale. La scuola, intitolata allo scomparso ristoratore cegliese Angelo Ricci, ha già in programma il primo corso di formazione- aperto anche a non professionisti- dal 10 al 19 marzo (info: www.cedfor.it).

“Dobbiamo continuare a difendere la nostra cultura enogastronomica nel mondo che è pieno di falso made in Italy - ha detto lo chef pluristellato Davide Scabin, tra gli ospiti d'onore del Week end del Gusto - su questo occorre fare sistema, come ho visto qui a Ceglie Messapica. Penso che chi semina gastronomia raccoglie economia”. Protagonista della giornata, anche il gastronomo Paolo Marchi che da anni ha seguito appassionatamente il restauro del prestigioso immobile e poi la nascita della Scuola di Gastronomia Internazionale. A sorpresa, è arrivato anche Al Bano Carrisi che ha rivolto un pensiero alla sua terra.

[MORE]

“La Puglia è bella - ha detto l'artista brindisino- e iniziative del genere sono un valore aggiunto. Ci vorrebbero più idee come questa”. Per gli chef stellati Antonella Ricci e Vinod Sookar divise d'eccezione, realizzate dal sarto pugliese Angelo Inglese che le ha consegnate di persona durante la

kermesse, mentre la prossima divisa d'autore verrà donata a giorni a Niko Romito, chef tre Stelle Michelin.

Parole d'incoraggiamento sono arrivate dal sottosegretario al Lavoro Massimo Cassano che ha sottolineato l'importanza che la gastronomia di qualità ricopre per il Belpaese. Anche l'assessore regionale alle Risorse Agroalimentari Fabrizio Nardoni, proprio nella capitale della gastronomia pugliese, ha ricordato come il marchio Prodotti di Qualità Puglia comprenda anche la ristorazione tipica di qualità, assicurando supporto alla Med Cooking School. "Dal primo momento abbiamo creduto in questo progetto – ha detto il sindaco Luigi Caroli- e siamo convinti che, proseguendo sulla via dell'alta formazione, potrà diventare occasione di lavoro qualificato per il territorio, guardando con particolare attenzione alle nuove generazioni".

"Continuano ad arrivare numerosissime prenotazioni da tutta la regione sia per le lezioni di cucina che per le visite guidate gratuite – ha concluso Angelo Palmisano, assessore al Marketing Territoriale – e questo conferma la giusta intuizione dell'Amministrazione di puntare sulla Scuola come strumento di sviluppo turistico". Tripudio di applausi per la presentazione del libro "Sommelier ma non troppo" degli amati conduttori radio e tv Fede e Tinto. Pubblico d'eccezione per la lezione dello chef Antonio De Rosa: tutti i posti pieni e, in prima fila, Davide Scabin e l'ex capitano della nazionale chef Domenico Maggi.

Notizia segnalata da Med Cooking School Ceglie
(Foto da Angela Brucoli)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/la-mediterranean-cooking-school-ceglie-messapica-e-realta-oggi-il-taglio-del-nastro/61523>