



LA CUCINA PUGLIESE PROTAGONISTA ALL'EXPO CON I COOKING SHOW DELLA MED COOKING SCHOOL

Gli appuntamenti degli chef della scuola proseguiranno il 20 Settembre a Corato per l'Assaprà Festival.

Prodotti, eccellenze del territorio, gastronomia, tradizione. La Puglia e la sua cucina sbarcano a Expo con i **cooking show** della **Med Cooking School**, l'unica sede al Sud della prestigiosa **scuola Alma** diretta dal maestro **Gualtiero Marchesi**.

Il 18 Settembre presso l'Anfiteatro del Padiglione Rosso la **direttrice della Med Cooking School**, la chef stellata **Antonella Ricci**, e **Antimo Savese**, allievo di Marchesi, porteranno all'Esposizione Universale di Milano la loro passione e competenza, in veri e propri **spettacoli** tra fornelli e conversazioni, moderati dalla giornalista Antonella Millarte, esperta di food e beverage.

La presenza di Med a Expo si muove nell'ottica di **promuovere i prodotti del territorio attraverso lo studio, la creatività e la tecnica di cucina dei suoi chef, per comunicare al mondo le specificità dei prodotti di Puglia come elementi essenziali per una buona cucina del mediterraneo**. Il tutto spaziando tra tradizione e modernità, senza dimenticare la storia secolare della cucina pugliese e le radici culturali e enogastronomiche che la Med Cooking School affonda nel territorio dove opera.

L'evento si va a inserire nella settimana di appuntamenti e iniziative promosse dal Gal Alto Salento e da altri sei Gal del territorio, nell'ambito della promozione della Puglia "rurale", in un più ampio programma che ha visto partecipare a Expo congiuntamente i 25 Gal di Puglia. I cooking show organizzati dalla Med Cooking School anticiperanno inoltre gli incontri con alcuni dei più famosi chef pugliesi trapiantati a Milano che prepareranno interi menù basati solo su ingredienti della secolare tradizione culinaria pugliese.

Ma non finisce qui: dopo due giorni, domenica 20 settembre, **Med Cooking School** sarà a **Corato** (Bari), per **l'Assaprà Festival – Cultura e Sapori di Antiche Tradizioni**. Sempre nell'ottica della promozione della cultura enogastronomica pugliese, nell'ambito della kermesse gli chef di Med porteranno i loro cooking show al **Museo del Gusto**.

La partecipazione a Expo e agli altri eventi previsti nei prossimi mesi è ennesima riprova della validità del progetto della **Med Cooking School** di Ceglie Messapica (Brindisi), perfetto esempio di internazionalizzazione e promozione della dieta mediterranea. Tant'è che il primo corso dell'anno "didattico" 2015-16, quello di tecniche di cucina di base, curricolare per l'ingresso alla scuola Alma e in partenza il 5 ottobre, **è andato letteralmente a ruba**, con posti disponibili esauriti e allievi provenienti da tutto il Sud Italia (e non solo). Per chi fosse interessato, invece, **sono ancora disponibili posti per lo stesso corso in partenza per il prossimo novembre**.

Per informazioni Enrico Parolisi

med@livecode.it

+39 3489335799



Livecode.it Digital Company

<http://www.livecode.it> - +390815625909