



CON IL CORSO DI TECNICHE DI BASE DI CUCINA ALMA PRENDE IL VIA L'ANNO ACCADEMICO DELLA MED COOKING SCHOOL

Per l'occasione, il 6 ottobre a Ceglie un Open Day aperto a chi aspira a diventare cuoco professionista

Sarà il Direttore Generale ALMA **Andrea Sinigaglia** a **dare ufficialmente il via** alla terza edizione del corso di Tecniche di Base di Cucina, curricolare per l'iscrizione alla prestigiosa scuola di cucina ALMA di Gualtiero Marchesi, che apre l'anno "accademico" 2015-2016 della Med Cooking School.

Cuore in Puglia, a Ceglie Messapica (BR) per l'esattezza, ma testa in Italia e nel mondo, la Med comunica con fierezza i numeri di quello che viene definito dagli addetti ai lavori un successo: iscrizioni chiuse, corso pieno per l'edizione di ottobre, qualche posto ancora disponibile per lo stesso percorso didattico che partirà il prossimo novembre.

Per l'occasione, la scuola (unica al Sud riconosciuta da ALMA) in queste ore aprirà di nuovo le porte per un Open Day destinato ad aspiranti professionisti che intendono conoscere il corso Tecniche di Base di Cucina ALMA e la Med Cooking School di Ceglie Messapica (Br).

Inoltre la Med Cooking ha costantemente attivi dei focus sulla cucina mediterranea dedicati sia ai professionisti che agli appassionati. Per visionare l'offerta formativa e iscriversi ai corsi si può visitare il sito www.medcookingschool.it

Nel frattempo, si moltiplicano gli eventi a cui la Med partecipa, in giro per la Puglia e per il mondo, finalizzati alla promozione delle tipicità agro-alimentari del Mediterraneo.

