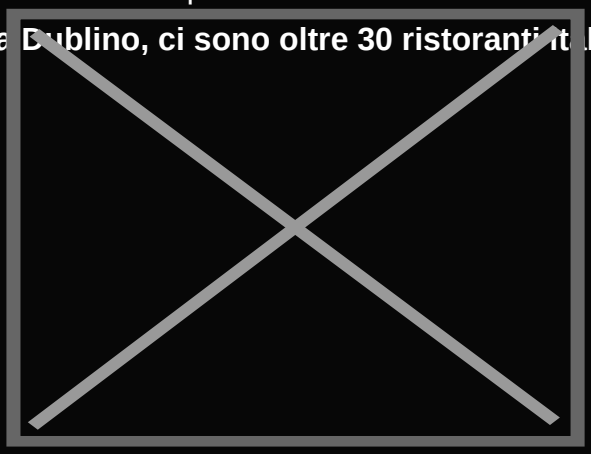
Enogastronomia, a Dublino il team building si fa con la cucina italiana

flavour-of-italy-pasta-ebc99c93

Quello degli **irlandesi con il cibo italiano** sta diventando sempre più un vero rapporto d'amore. Negli ultimi anni, infatti, sia per la qualità delle materie prime della cucina mediterranea che per la crescente internazionalizzazione dovuta al trasferimento di numerose multinazionali, sono nati numerosi ristoranti che puntano sulla cucina del "belpaese". Un vero e proprio boom se si pensa che oggi, **solo a Dublino, ci sono oltre 30 ristoranti italiani** e altri sono in procinto di aprire.



Tra questi c'è chi ha pensato di andare oltre, come il

Gruppo Flavour of Italy, proprietario di due ristoranti in città e di una scuola di cucina che sta spopolando nella capitale grazie ai "**Cookery Party**", vere e proprie **esperienze immersive nella cultura enogastronomica italiana** che oggi hanno una lista di attesa di diverse settimane, come un ristorante stellato. La formula è semplice e vincente: gli ospiti, guidati dagli chef, imparano a cucinare i migliori piatti della tradizione - dalla pasta fresca alla pizza al tiramisù - mentre sorseggiano dell'ottimo vino italiano. Poi tutti insieme gustano la cena preparata a partire dagli ingredienti di base. Un po' lezione di cucina, un po' party, è un'opportunità unica per divertirsi, imparare nuove cose e fare squadra intorno a un tavolo, secondo la più autentica tradizione italiana.

"Vivendo qui a Dublino – commenta **Marco Giannantonio**, General Manager del gruppo Flavour of Italy – abbiamo scoperto che gli irlandesi, e i numerosi ospiti internazionali che la abitano, oltre ad

apprezzare l’enogastronomia italiana comodamente seduti a tavola, amano letteralmente ‘mettere le mani in pasta’. Per questo, diversi anni fa, abbiamo aperto una piccola scuola di cucina dove insegnare alcune ricette base della nostra tradizione e dove organizzare eventi di '**team building**' destinati a piccoli gruppi di amici e alle numerose multinazionali che qui hanno portato manager provenienti da ogni parte del mondo. Il successo è stato tale che, dalla vecchia sede dove avevamo spazio per una decina di persone oggi, grazie anche alla popolarità dei nostri due ristoranti, riusciamo a ospitare anche eventi per 80 persone”.

E così, grazie a un’offerta modulabile, sia per il numero di partecipanti - da piccoli gruppi di amici a intere divisioni di aziende - che per le ricette da preparare, a Dublino negli ultimi mesi non si parla d’altro se non degli eventi organizzati da Flavour of Italy che, oltre alla scuola di cucina e a un catering service, di recente ha aperto il suo secondo ristorante “**Pinocchio**” nella centralissima Temple Bar. Un gruppo che oggi può annoverare tra i clienti più affezionati aziende come **Facebook, Instagram, Pfizer, KPMG, Microsoft, LinkedIn, Google, Twitter** e molti altri che, unanimemente, hanno decretato i Cookery Party come il metodo più efficace per rafforzare lo spirito di squadra dei propri impiegati o semplicemente per trascorrere una serata esclusiva con un ingrediente in più.