



Comunicato stampa: la scuola internazionale di cucina mediterranea chiude l'ITB di Berlino con grande successo.

Si è chiusa la 53° edizione di ITB a Berlino, la fiera internazionale dedicata all'industria del turismo. Medita, la scuola internazionale di cucina mediterranea di Ceglie Messapica, ha rappresentato, per Puglia Promozione, "Puglia For Foodies" dal 6 al 10 marzo all'interno del padiglione Enit Italia sezione Puglia. Un'esperienza bellissima, oltre che molto proficua per la scuola. Con oltre 180.000 visitatori, tra cui 108.000 operatori dal mondo del turismo e 10.000 espositori da 180 paesi, ITB è tra i Saloni leader mondiali del settore turismo e ha rappresentato una ghiotta occasione per la scuola in uno scenario privilegiato per rafforzare la sua promozione.

*"Con la partecipazione all'ITB di Berlino abbiamo voluto iniziare il nostro percorso di promozione. Pochi giorni fa l'annuncio del rebranding ha acceso un entusiasmo speciale. Oggi la nostra presenza a una delle maggiori fiere internazionali lo accende ancora di più. Un appuntamento importante ma allo stesso tempo strategico per la nostra offerta- **dichiara Francesco Gioia**, direttore marketing della scuola internazionale di cucina mediterranea- Un'attività essenziale, che mira a promuovere non solo la scuola, ma anche le tante eccellenze del nostro territorio. Sono state messe le basi per accordi con scuole e paesi esteri che hanno molto apprezzato il nuovo progetto della scuola mediterranea. Inoltre possiamo dire di avere un'offerta turistica unica, capace di mettere insieme cultura, paesaggio ed enogastronomia in un panorama caratterizzato dall'eccellenza e da una forte vivibilità per i visitatori. Sono molto orgoglioso di dire che questo è il risultato della **volontà di collaborare**, della volontà di creare sviluppo. Tutto è nato da un assist del sindaco della mia città, L. Caroli, del suo vice Palmisano e dalla presenza dell'assessore Laveneziana alla Bit di Milano. Hanno creato le condizioni, curando le giuste relazioni, perché si portasse a casa un risultato importante. Sono sicuro che sono soddisfatti di quanto realizzato. Quando si lavora insieme e con passione, il successo è una logica conseguenza."*

Puglia Promozione aveva richiesto la realizzazione e somministrazione, ai visitatori dello stand Puglia, dello street food pugliese per eccellenza: il panzerotto.

Due gli chef partner e ambasciatori della cucina pugliese a Berlino, Antonio Di Santo di Andria e Nicolas Avolos di Bari. Ormai ristoratori berlinesi da anni e

ideatori del Manifestaurant, un concetto di cucina basato sull'esperienza diretta tra commensali e chef. La cucina, gli chef e gli ospiti sono nella stessa sala. Nessun segreto, niente è nascosto. Le mani dello chef sono sotto gli occhi di tutti. A Berlino sono tra gli chef pugliesi più conosciuti.

Per l'occasione e su esplicita richiesta dell'ente di promozione pugliese, hanno preparato e servito circa 4000 panzerotti che con ogni probabilità sono stati tra le offerte gastronomiche più apprezzate di tutta la fiera.

Lo street food è stato accompagnato da due cooking class al giorno sulla preparazione delle orecchiette e pasta fresca tipica pugliese, oltre che le degustazioni dei vini della Cantina San Marzano.

Inaspettata e quanto mai gradita la visita del Presidente della regione Puglia **Michele Emiliano** e dell'assessore **Loredana Capone** che, con un spirito di collaborazione unico, hanno simpaticamente assistito i ragazzi, servendo panzerotti e vino.

Non sono mancate altre visite importanti, come quella del ministro Centinaio e del presidente della regione Veneto Zaia.

Francesco Gioia

Direttore Marketing

Medita – Scuola Internazionale di Cucina Mediterranea