

«المطبخ الإيطالي» في «اليسوعية» : تدريب على التقنيات للإحتراف

نظمت وكالة التجارة الإيطالية للسنة الثانية على التوالي، بالتعاون مع المدرسة الدولية للمطبخ الإيطالي - ألما ALMA - ومعهد إدارة الأعمال IGE في جامعة القديس يوسف، دورة في المطبخ الإيطالي بقيادة الشيف كارلو ريتشي من ألما، وذلك في إطار أنشطة الترويج لقطاع الأغذية والمشروبات الإيطالية في لبنان. وخصصت الدورة للطهاة المحترفين اللبنانيين الذين يرغبون في توسيع معرفتهم حول المطبخ الإيطالي.

ويتمحور البرنامج حول وصفات للأطباق التقليدية الإيطالية ممزوجة بنفحة عصرية. وتهدف الدورة إلى تعزيز أصالة المأكولات الإيطالية باستخدام منتجات إيطالية تكون بمثابة ضمانة للجودة والسلامة لأصحاب المطاعم والمستهلك. وتمتد الدورة على يومين، ستقدم خلالها ١٦ وصفة جديدة. بسبب الاستجابة العالية كما تم تنظيم صف إضافي أمس الاثنين. مع الإشارة الى ان معظم الطهاة المحترفين المشاركين في الدورة يعملون في المطاعم الإيطالية في لبنان والبعض منهم في المطاعم اللبنانية، فيما سيركز الشيف ريتشي خلال الدورة على التقنيات. أما اليوم الرابع أي الخميس ٣١ الجاري، فهو مخصص لطلاب USJ-IGE وللهاواة، حيث تعقد ورشة عمل للهاواة عند الساعة السادسة مساء في KitchenLab.

وتعد إيطاليا أكبر مورد للأطعمة والمشروبات الإيطالية في لبنان مستأثرة بـ ١١٪ من حصة السوق أي ما يعادل ٥٨ مليون دولار.

وتواصل ITA بيروت الترويج لقطاع الأغذية والمشروبات الإيطالية في لبنان من خلال سلسلة من الأنشطة التي ستشمل تنظيم ورشة عمل حول النبيذ والمشروبات الإيطالية في ٢٨ شباط.

وستشارك وكالة التجارة الإيطالية في بيروت مع السفارة الإيطالية في النسخة المقبلة من HORECA بجناح رسمي ومن خلال تنسيق الجناح الخاص بالشركات الإيطالية. على ان يلي هذا النشاط حملة على مواقع التواصل الاجتماعي لزيادة الوعي عند المستهلك اللبناني حول جودة المنتجات الإيطالية.



مشاركون في الدورة التدريبية