Flavour of Italy

di **Alessandro Bettero**

Prima una laurea in Economia e commercio. Poi un lavoro come consulente aziendale e formatore. Ma l'Italia gli andava stretta. Così Maurizio Mastrangelo decise di lasciare Campobasso, e dal Molise si trasferì a Dublino, in Irlanda. Analogo percorso quello del suo socio, Marco Giannantonio, anch'egli di Campobasso, che si lasciò alle spalle una promettente carriera di avvocato per condividere con Mastrangelo il sogno di creare in Irlanda il più importante gruppo di promozione del *made in Italy* nel settore enogastronomico e turistico. Consolidando un ponte economico e culturale tra Italia e Irlanda e puntando sul cibo italiano, sulla diffusione e la vendita di prodotti e servizi legati all'enogastronomia italiana, con soluzioni innovative per i consumatori. Nel 2004 il loro sogno si è concretizzato nel progetto denominato «Flavour of Italy». Oggi l'azienda dà lavoro a decine di persone. Sono molti gli italiani, giovani e meno giovani.

«Il gruppo è articolato in varie divisioni – racconta Mastrangelo –: "Pinocchio Italian Restaurant e Wine Bar" (con due ristoranti: uno in centro a Dublino e l'altro a Ranelagh), "Pinocchio Italian Cookery School", "Pinocchio Italian Catering Service", "OurItaly Italian Food and Wine Products", "Flavour of Italy Travel Division", "Flavour of Italy Academy"». Ambiziosi e meritori gli obiettivi di Mastrangelo e Giannantonio: «Vogliamo divulgare la cultura di un mangiare sano, secondo i principi della dieta mediterranea per favorire il benessere delle persone». «Flavour of Italy» racconta i sapori, i profumi e i colori dell'Italia come un'esperienza emozionale e non solo gustativa. Perché la salute si preserva e si mantiene a tavola. E, infatti, questa esperienza spinge gli irlandesi, e non solo, ad andare in Italia per conoscere da vicino i luoghi legati al cibo italiano e alle sue tradizioni. «Il nostro è un turismo di matrice enogastronomica – osserva Giannantonio –. Coinvolgiamo i nostri fornitori organizzando vendemmie, visite alle cantine, raccolta di olive, partecipazione alla produzione di formaggi». Ma «Flavour of Italy» è nata anche per rispondere a finalità didattiche: «Attraverso la nostra scuola di cucina – conclude Mastrangelo – facciamo opera di formazione, educazione e divulgazione del gusto italiano».