Amo il Mondo: al via i Cooking lab con le agenzie di viaggio. Si parte con la cucina delle Seychelles

Dal 9 maggio **Amo il Mondo** lancia i suoi **Cooking Lab**, il format di incontri con le agenzie ispirato al turismo esperienziale e alla cucina tipica delle destinazioni. Ogni appuntamento è organizzato in collaborazione con un Ente del Turismo, una compagnia di bandiera o una catena alberghiera, ed è dedicato a una meta proposta da Amo il Mondo. Il concept è stato pensato per far vivere una serata divertente, mirata a conoscere la gastronomia di un territorio prendendo parte attiva alla realizzazione di un menu tipico. Tutto questo in una vera scuola di cucina. E non mancherà la degustazione dei piatti preparati.
"Il principio ispiratore delle proposte di viaggio di Amo il Mondo - commenta **Roberto Servetti**, Direttore Prodotto Amo il Mondo - è quello di **far vivere autenticamente le destinazioni**. Per i nostri momenti di formazione dedicati alle agenzie abbiamo voluto creare un’esperienza analoga, qualcosa di nuovo, capace di trasmettere lo spirito più vero di un territorio". E cosa c'è di più vero della gastronomia? "Ogni appuntamento avrà luogo in una scuola o accademia di cucina: abbiamo dato una valenza esplorativa a un classico del team building, la cooking session, trasformandola in un modo simpatico ma creativo e fortemente interattivo per conoscere un paese" spiega **Chantal Bernini**, Marketing Manager. "La serata prevede, inoltre, un momento di comunicazione istituzionale e di prodotto per contestualizzare il laboratorio attraverso le principali caratteristiche della destinazione”.
Il primo appuntamento delle cooking session, in programma **a Milano il 9 maggio**, sarà dedicato alla **cucina creola delle Seychelles**. Le altre date in calendario, distribuite tra Lombardia e Veneto, verranno realizzate con la collaborazione dell’Ente Nazionale Turismo Thailandese. Il format prevede un cocktail di benvenuto, seguito da un briefing di presentazione della destinazione. Al termine della prima parte della serata verranno formate squadre di 5 o 6 persone che si trasferiranno in cucina per la creazione dei piatti illustrati da uno chef professionista. Tutti gli sfidanti riceveranno un attestato di partecipazione, e un grembiule con il logo dell’operatore creato ad hoc per l’evento.