UGO MURA

Profilo

Figura poliedrica e versatile, abbraccia il mondo dell'enogastronomia sin dall'adolescenza e focalizza la propria formazione professionale su tre fronti: la Cucina regionale Italiana, l'Enologia e l'Oleologia. Collaboratore ICIF sin dai primi anni 2000, diviene uno dei portabandiera dell'Istituto all'estero in qualità di Chef istruttore e Chef incaricato alle missioni promozionali. Ha anche gestito alcuni corsi di cucina presso la sede cinese di ICIF nel distretto di Nanhui (Shanghai), sorta nel 2004 grazie alla cooperazione con la "Shanghai Lingang Science and Technology School".

Sommelier istruttore di vini ed oli, fa parte della corporazione dei Mastri Oleari ed insegna agli studenti di tutto il Mondo l'importanza dell'utilizzo a tavola (oltre che in cucina) ed il corretto abbinamento con i cibi dell'olio di oliva extra vergine, caposaldo della dieta mediterranea. Il suo percorso abbraccia in toto la mission di promuovere il "Made in Italy" in ogni sua forma e sfaccettatura, anche tramite eventi di respiro internazionale, ma dall'essenza tricolore.