الزميل عدنان الراشد متوسطا أعضاء الجمعية الدولية للإعلان ـ فرع الكويت وعددا من الحضور

الجمعية الدولية للإعلان ـ فرع الكويت تجتمع لتحديد مشاريعها المستقبلية

عقدت الجمعية الدولية للإعلان ـ فرع الكويت اجتماعها الأول وسط مشاركة بارزة لأعضائها، وهو الاجتماع الذي حددت من خلاله الأفكار العامة والرئيسية التي ستنطلق من خلالها أعمال الجمعية ومشاريعها المستقبلية خلال الفترة المقبلة، بحضور الرئيس الفخري للجمعية الزميل عدنان الراشد ورئيس الجمعية الدولية للإعلان ـ وليد كنفاني ونائبة الرئيس اقبال الحداد وأمين السر ـ زينة مقدم وأعضاء مجلس الإدارة ـ مروان فرح وعدنان سعد وميشال بركات.

زينة المقدم وتقديم لخطة الجمعية المستقبلية

وليد كنفاني متحدثا للحضور

تخلل الاجتماع كلمة لرئيس الجمعية وليد كنفاني ركز من خلالها على وضع حجر الأساس للمضي في مشوار سيدوم سنتين يتضمن الخطط المستقبلية للجمعية وطريقة العمل التي سيتحرك المجلس وأعضاؤه من خلالها لنشر الوعي والتعريف بما يخدم مصلحة وصناعة الإعلان في الكويت.

وأشارت زينة مقدم خلال مشاركتها الى الدورات التدريبية والندوات وأنشطة التواصل الأخرى، مؤكدة ان مجلس الإدارة يعمل بروح الفريق الواحد المتمتع بأخلاقيات المهنة المتعارف عليها دوليا بهدف الارتقاء بمستوى المهنة خاصة في الكويت على أساس مواكبة التطور السريع لصناعة الإعلان دوليا.

وأشاد الرئيس الفخري للجمعية عدنان الراشد بأهمية الاجتماع الذي يعتبر فرصة قيمة للأعضاء ليتسنى لهم التعرف على الطرق والأدوات التي سنتحرك من خلالها لتحقيق أهداف الجمعية، وأكد على دور الاستراتيجية التي يعمل عليها المجلس لدعم صناعة الإعلان في إطار بيئة تشريعية وفكرية سليمة عن طريق إقامة ندوات تثقيفية بمشاركة خبراء في المجال الإعلاني المحلي والعالمي، بالإضافة الى استقطاب أعضاء جدد للجمعية في الكويت وحل المشاكل التي تم تسليط الضوء عليها خلال النقاش.

كما ناقش مع الحضور عددا من الأفكار والطروحات التي من شأنها النهوض بعمل الجمعية، خاتما «نحن نهدف الى العمل كفريق للاستفادة والتعلم من تجارب بعضنا البعض لكي نساهم في تعزيز دور الجمعية على مدى الفترة المقبلة وتعزيز ما تقدمه لأعضائها».

● لميس بلال

أشهى الأطباق الإيطالية في «كوتشينا» بفندق ميسوني

الفيو برناندیتي مع فريق العمل.. وترحيب الضيوف (أسامة أبوعطية)

أعلن مطعم «كوتشينا» المميز بفندق ميسوني ـ الكويت عن قائمة الطعام الجديدة لهذا الصيف، حيث يقع مطعم «كوتشينا» الايطالي الأصيل في الطابق الأول بفندق ميسوني وهو مصمم على طراز المطبخ الايطالي الأصيل.

ويقدم «كوتشينا» الجديد دائما، وتحتوي قائمة الطعام الجديدة على تشكيلة مختلفة من الاطباق الايطالية مثل الرافيولي من صنع الشيف.

«كوتشينا» مطعم معاصر وأنيق تم تصميمه ليتسع لـ 106 أشخاص، يتم تغيير قائمة الطعام كل موسم لتحتوي على كل جديد بالمطبخ الايطالي، وذلك باستخدام المكونات الطازجة عالية القيمة المعدة بطريقة بسيطة، لقد عمل كل من الشيف العالمي الشهير جورجيو لوكاتيللي مع رئيس الطهاة كلاوديو بارزانو لاعداد قائمة طعام الصيف التي احتوت على الاطباق الايطالية الشهيرة المعاصرة التي اعدت بطريقة تقليدية. ويشتهر الايطاليون بشغفهم بالطعام الايطالي ويظهر هذا بوضوح في التوازن الكبير في الطعم والرائحة والعرض لاطباق «كوتشينا» ان امتزاج خبرات لوكاتيللي الحاصل على «نجمة ميتشيلين» في المطبخ مع التصميم الرائع لروزيتا ميسوني يشكلان تجربة فريدة للطعام على مدار اليوم من الافطار المبكر وحتى العشاء يعد الطاهي البارع كلاوديو بارزانو من ميلانو سفيرا للخبير لوكاتيللي بفندق ميسوني الكويت يتمتع كلاوديو بخبرات عالمية واسعة حيث عمل عن قرب مع الشيف لوكاتيللي بمطعم لوكاندا لوكاتيللي بلندن ثم لاحقا في مطعم روندا لوكاتيللي في دبي.

يتمتع كلاوديو بشغف كبير لجميع مكونات المطبخ الايطالي ويعمل عن قرب مع فريق ماهر متخصص يحرص على تقديم الاطعمة الايطالية الاصيلة.

تعكس قائمة طعام الصيف المذاق الايطالي التقليدي، المعكرونات تم طهيها بالمطبخ بالكامل بالاضافة لتشكيلة فريدة من الاسماك واللحوم كل هذا بالاضافة الى الحلويات الايطالية اللذيذة.

● لميس بلال

من الاطباق الايطالية من «كوتشينا» بفندق ميسوني

فريق الطهاة واستعداد لتقديم اشهى المأكولات الايطالية