

TENEVENTS
di DONATELLA CAGNAZZO
VIA FULVIO RE NELLA 55
81100 CASERTA
P. IVA 03101020612

tenevents

DOCUMENTO DI DETTAGLIO SCHEDA TECNICA PER

RICHIESTA OFFERTA COMMERCIALE RDO n. 4061429 e/o TD n.....

Io sottoscritto/a DONATELLA CAGNAZZO , nato/a a [REDACTED] residente in [REDACTED]
[REDACTED] nella mia qualità di
TITOLARE della società TENEVENTS con sede legale in CASERTA (prov. CE) in Via FULVIO RENELLA, 55 - partita IVA
03101020612 codice fiscale [REDACTED] tel 0823/441752

in riferimento alla RDO n. 4061429 e/o TD n..... di seguito si riporta il dettaglio tecnico dell'offerta :

Ideazione Eventi

Il progetto si articola in 14 giornate durante le quali è previsto un momento dedicato ad un talk a cura di esperti (allegati curricula) del settore di fama Nazionale e Internazionale e a seguire uno show cooking di un piatto salato/dolce della cucina tipica napoletana e come **proposta migliorativa** una bibita.

Gli show cooking saranno condotti da Chef, Pasticcieri e Pizzaioli di alto profilo nazionale e internazionale (allegati curricula) e a seguire degustazioni per il pubblico presente.

Tutti gli eventi saranno accompagnati da un intrattenimento Musicale.

E' stato indicato un numero maggiore di Location rispetto a quello richiesto come **proposta migliorativa**.

Planning eventi vedi Napoli e poi ... mangi!

TENEVENTS
di DONATELLA CAGNAZZO
VIA FULVIO RE NELLA 55
81100 CASERTA
P. IVA 03101020612

tenevents

1° incontro

2° incontro

3° incontro

4° incontro

5° incontro

6° incontro

7° incontro

8° incontro

9° incontro

10° incontro

11° incontro

12° incontro

13° incontro

14° incontro

Data	Piatto
28-mar-24	Pasta e fagioli con cozze
29-mar-24	Baccalà alla Napoletana
30-mar-24	Casatiello tra Dolce & Salato
31-mar-24	Pastiera
01-apr-24	Minestra Maritata
06-apr-24	La Genovese a Napoli
07-apr-24	Polpetta al sugo con purè e friarielli
13-apr-24	Pizza a cura dell'associazione
14-apr-24	Pasticciotto Napoletano
20-apr-24	Lasagna Partenopea
21-apr-24	Zeppola di San Giuseppe
25-apr-24	Parmigiana
27-apr-24	Riso & Verza
28-apr-24	Pasta & Piselli



LOCATION

**Il Monastero di S. Maria in Gerusalemme detto l' Atrio delle Trentatrè
Via Luciano Armanni, 16 - Napoli**

Il complesso è dotato di una sala Convegni, un giardino e uno splendido spazio catering/ show cooking in antica pietra viva.

Il Monastero di S. Maria in Gerusalemme a Napoli si trova nel cuore del Centro Antico di Napoli nella zona di via San Paolo. È un monastero delle Monache clarisse cappuccine detto delle trentatrè in ricordo degli anni di Cristo ma anche per il numero massimo di monache che poteva ospitare. Fu fondato verso la metà del lontano 1500, ad opera della nobildonna catalana Maria Lorenza Longo giunta a Napoli nel 1506. Qui la Longo fondò l'Ospedale degli Incurabili, dove c'è la magnifica Farmacia degli Incurabili, come opera di assistenza dedicata ai malati che non avevano la possibilità di pagarsi le cure.



Complesso Monumentale San Domenico Maggiore

Vico San Domenico Maggiore, 18 Napoli

Arte, Cultura, Architettura, storia della moda e del costume: un affascinante viaggio in compagnia di teologi e filosofi, come san Tommaso d'Aquino, Giordano Bruno, Tommaso Campanella, dei sovrani Alfonso il Magnanimo e Ferrante d'Aragona, degli artisti quali Tino di Camaino, Raffaello, Tiziano, Caravaggio, Andrea Vaccaro, Jusepe de Ribera, Luca Giordano, Francesco Solimena, Cosimo Fanzago e molti altri.



Orto Botanico

Via Foria - Napoli

L'Orto Botanico di Napoli è un museo vivente che ospita convegni, manifestazioni culturali, musicali e tanto altro. Tutela la biodiversità attraverso l'introduzione, la cura e la conservazione delle specie



CHIESA DI SAN GIOVANNI BATTISTA

C.so S. Giovanni a Teduccio, 594 – Napoli

Navate idonee per talk e l'Oratorio della Confraternità ideale per iniziative culturali e show cooking con degustazione.

La chiesa di San Giovanni Battista è una delle chiese storiche di Napoli; è sita nel quartiere di San Giovanni a Teduccio.

La data di fondazione dell'edificio è incerta. Le prime notizie di un luogo di culto dedicato al Battista risalgono ad alcuni documenti del 1120. Nel 1598 la chiesa presentava una struttura semplice, con cappelle laterali e soffitto affrescato, portali in legno e una torre campanaria di forma quadrangolare. Successivamente, nel 1750, si resero necessari numerosi lavori di restauro per riportare l'edificio agli antichi splendori. Prima di questa data, la chiesa custodiva molte opere realizzate interamente in legno come l'altare maggiore, l'altare dell'Ecce Homo e il crocifisso.



Associazione Verace Pizza Napoletana

Via Capodimonte, 19° - Napoli

L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) nasce nel 1984, con il patrocinio della Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Napoli.

I vecchi maestri pizzaioli napoletani, visto il dilagare di grandi catene di fast food nonché l'enorme diffusione ed utilizzo, talvolta improprio, della denominazione "vera pizza napoletana", decisero di costituire un'associazione, con tanto di disciplinare e regolamento attuativo, per la difesa e la valorizzazione della pizza, prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni ed usanze napoletane.



Terme di Agnano

Via Agnano Agli Astroni, 24 - Napoli

Il complesso termale di età romana ospita eventi di ogni tipo



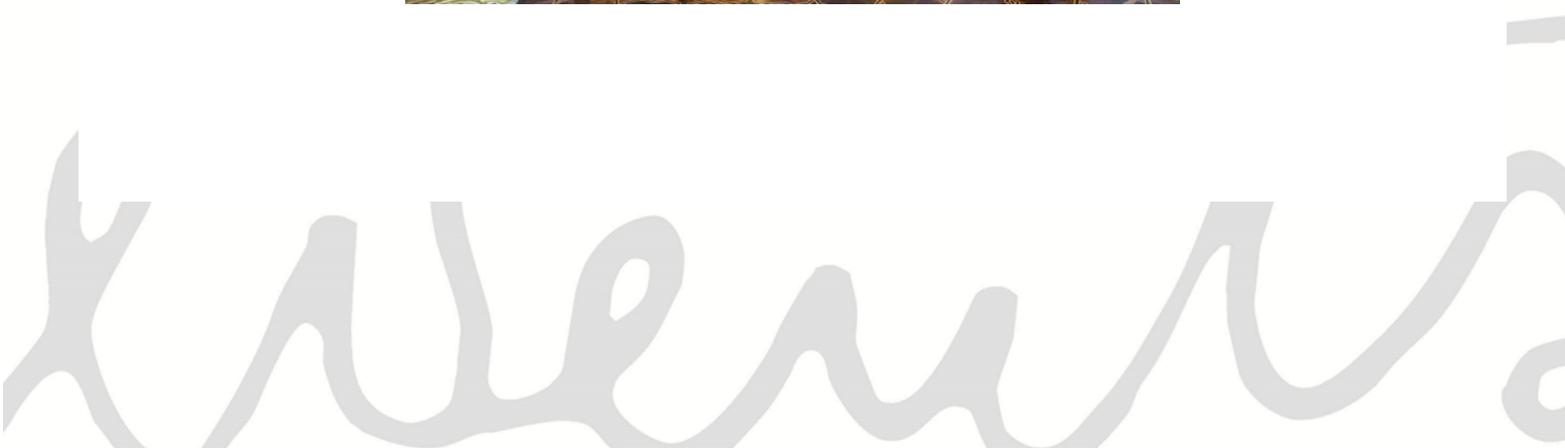
TENEVENTS
di DONATELLA CAGNAZZO
VIA FULVIO RE NELLA 55
81100 CASERTA
P. IVA 03101020612

tenevents

Villa Floridiana

Via Domenico Cimarosa, 77 Napoli

La Floridiana è un complesso formato da un grande parco verde e da una villa che ospita il Museo Nazionale delle Ceramiche Duca di Martina; sorge al limite sud della collina del Vomero



CHEF - MAESTRI PASTICCERI - PIZZAIOLI

Giuseppe Daddio Chef e Direttore della scuola “Dolce & Salato” , volto noto di Rai Unomattina

Aniello Di Caprio Maestro Pasticciere Accademico *Campione del Mondo del Panettone Classico*

Nono Caprio Storico Chef , Cavaliere della Repubblica Maestro nel Ragù Napoletano

Gianfranco Iervolino Maestro della Pizza

Pasquale Palamaro 1 stella MICHELIN Chef del Ristorante “Indaco” dell’Hotel Regina Isabella – Ischia

Giuseppe Scicchitano Chef Ristorante “A figlia do Marenero “

Antonio Pace Presidente dell’ Associazione *Verace Pizza Napoletana*

N. 10 aspiranti Chef allievi della Scuola Dolce&Salato di Maddaloni parteciperanno a tutti gli eventi collaborando con gli Chef sopra elencati.

Scuola di Formazione Professionale Dolce & Salato, l’Università del Sapore conosciuta a livello nazionale ed internazionale per i percorsi fortemente qualitativi che consentono l’accesso alle professioni di: chef, pasticciere, operatore di sala, pizzaiolo, panificatore, manager star-up del settore Ho.Re.Ca. e dell’ospitalità, bartender, ma anche **corsi di inglese** per addetti al settore enogastronomico.

Registra 950 allievi che ogni anno scelgono l’ampia offerta formativa, 200 docenti qualificati, oltre 70 partner di eccellenza che scelgono di affiancare il percorso di insegnati e discenti. La durata dei corsi è di 600 ore, seminari in cui si studia e si lavora in ampi spazi e con le tecnologie più avanzate, dove ognuno può esprimersi in postazioni individuali, seguiti dal docente in cattedra e da assistenti che supportano e migliorano la qualità formativa

Direzione Scientifica dell’intera Manifestazione

Prof. Marino Niola

Prof.ssa Elisabetta Moro

Relatori

Luciano Pignataro - Giornalista, Scrittore, Gastronomo, Wine & Food Blog

Angela Frenda - Corriere della Sera Resp. Editoriale di Cook - Food Editor

Santa Di Salvo – Il Mattino Giornalista e Scrittrice

Luca Ferrua – La Stampa Direttore de Il Gusto

Francesca Marino - Biologa, Nutrizionista, Giornalista

Rossella Galletti – Univ. Degli Studi di Napoli Federico II Antropologa , Nutrizionista

Antonio Puzzi - Antropologo Culturale Responsabile Laboratori del Gusto Slow Food

Helga Sanità - Teacher presso Università Suor Orsola Benincasa

Mariangela Bianco - Teacher presso Università Suor Orsola Benincasa

“Vedi Napoli e poi...mangi” **Piano di Comunicazione e marketing**

La strategia di marketing e comunicazione a cura di TenEvents si svilupperà su più canali e saranno attivate azioni di comunicazione b2b, di media relations, di media-partnership e di brand awareness.

TenEvents lavorerà ad una comunicazione ad ampio impatto, rivolta sia ai turisti presenti sul territorio, sia alla comunità locale, sia ad un target specifico legato all'arte culinaria, utilizzando strumenti e messaggi che consentono una maggior diffusione e conoscenza del programma proposto.

Si partirà dal marchio grafico dell'iniziativa *“Vedi Napoli e poi...mangi”*, prevedendo 2-3 proposte da porre all'approvazione del Comune di Napoli.

Ciascun luogo coinvolto sarà brandizzato con la grafica dell'iniziativa per la riconoscibilità della Rassegna: totem, roll up, badge del personale, identificazione delle divise degli chef e del personale di cucina, etc.

La comunicazione del programma avverrà principalmente off line e online.

Comunicazione off line:

- Outdoor advertising su tutto il territorio comunale
- Affissione di locandine negli alberghi e nei B&B della città
- Produzione di flyer promozionali e distribuzione delle stesse nei principali hub di arrivo turistico in città e presso gli attrattori turistico culturali della città.

Comunicazione on line:

- Realizzazione di un sito web dedicato
- Pianificazione e gestione del palinsesto dei singoli evento - Event Brite
- Digital advertising
- Racconto del programma sui canali social istituzionali, con live posting su Facebook e Instagram degli eventi in programma
- Racconti fotografici dedicati a ciascun appuntamento

Infine si prevede di comunicare l'iniziativa a tutti gli istituti alberghieri della città metropolitana di Napoli e della Campania, favorendo la partecipazione degli alunni ai talk previsti dal programma.

