

DOCUMENTO DI DETTAGLIO SCHEDA TECNICA PER

RICHIESTA OFFERTA COMMERCIALE RDO n. 3454545 e/o TD n.....

Io sottoscritto/a DONATELLA CAGNAZZO ,

in riferimento alla RDO n. 3454545 e/o TD n..... di seguito si riporta il dettaglio tecnico

Ideazione Eventi

Il progetto si articola in 10 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 della cucina tipica napoletana e come **proposta migliorativa** un dolce della tradizione partenopea per ogni giornata.

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 Musica classica Napoletana a cura del Festival del Barocco Napoletano e altresì da artisti che si esibiranno nella classica "Posteggia" napoletana.

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

Planning eventi vedi Napoli e poi ... mangi!

	Piatto
1° incontro	Casatiello, tortano - Pastiera
2° incontro	Pizza - Taralli dolci Napoletani
3° incontro	Pasta e piselli - Babà
4° incontro	Sartù - Sfogliatella
5° incontro	Frittata di maccheroni - Zeppole fritte di San Giuseppe
6° incontro	Zite maritate al ragù da scarpetta - Ministeriali
7° incontro	Pasta e patate con provola - Torta Caprese
8° incontro	Parmigiana di melanzane - Struffoli al miele
9° incontro	Cuoppo fritto di alici - Biscotto all'amarena
10° incontro	Zuppa di Cozze della Figlia do' Marinar - Delizia a Limone

LOCATION

NAPOLI CENTRO STORICO

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.



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

tenevents

SCOTTO JONNO

Galleria Principe di Napoli - Napoli

Spazio polifunzionale 580 metri quadrati complessivi sito nei locali della ex Tesoreria di Stato all'interno della monumentale Galleria Principe di Napoli. Dotato di zona per talk, show cooking, biblioteca, bistrot-ristorante.

La cultura è il principio ispiratore del luogo. Il piano terra con soffitti alti 11 metri ospita la grande biblioteca diffusa (1800 volumi consultabili anche tramite un' App) realizzata con la Fondazione Guida alla Cultura e Guida Editori, il caffè-bistrot con tavolini, divani e poltroncine rétro, e il cocktail bar con uno straordinario bancone e bottigliera a vista. Il piano superiore è ristorante con cucina a vista, chef table. Il piano interrato è stato destinato a cantina, ma svela anche una sala grande con tavoli e sedie per incontri e degustazioni.

Si chiama Scotto Jonno proprio come il caffè chantant che fondò il procidano Vincenzo Scotto Jonno nell'allora neonata Galleria (correva l'anno 1883) scrivendo un pezzo di storia napoletana, tra musica, teatro e allegra mondanità.

Scotto Jonno sorprende per il recupero filologico dei luoghi, per la ricerca minuziosa di arredi, oggetti, specchi, stovaglie, libri, dettagli. Sui muri sono stati lasciati a vista gli intonaci originari, al piano superiore sono stati invece usate le sete di San Leucio per rivestire le pareti e i colori sono quelli proprio della Belle Epoque.



Hotel Real Orto Botanico

Via Foria, 192 - Napoli

Roof top per show cooking con affaccio sul Real Orto Botanico, sala per talk.

L'Hotel Real Orto Botanico si trova in un edificio del '700 di fronte ai Giardini Reali dell'Orto botanico, in pieno centro storico di Napoli, ideale punto di partenza per la scoperta di luoghi intrisi di storia, cultura e tradizioni, come il Museo Archeologico Nazionale, il Duomo, il Museo di San Gennaro, il Museo Madre, San Gregorio Armeno, il Quartiere Sanità, Spaccanapoli e tanto altro, oltre a tanti ristoranti e pizzerie, culti dell'enogastronomia partenopea.



NAPOLI EST

MUSEO NAZIONALE FERROVIARIO DI PIETRARSA

Via Pietrarsa, snc - Napoli

Numerose sale polifunzionali per talk e show cooking.

Il Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa è un museo ferroviario ubicato a Napoli zona est. E' allestito nei locali delle ex Officine di Pietrarsa sulla spiaggia davanti alla stazione ferroviaria di Pietrarsa.



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.



NAPOLI OVEST

CITTÀ DELLA SCIENZA

Via Coroglio, 57/104 - Napoli

Complesso polivalente dotato di numerose sale congressi e spazi multifunzione interni e esterni adatti a show cooking

La Città della scienza è un'area di promozione e divulgazione della scienza sita nel quartiere di Bagnoli a Napoli ovest. L'area è articolata in una struttura multifunzionale composta da un museo scientifico interattivo, un incubatore di imprese, un centro di formazione, un giardino didattico, di uno Spazio Eventi e Congressi.



PIATTI TRADIZIONALI DELLA CUCINA NAPOLETANA PROPOSTI

Frittata di maccheroni

Casatiello

Tortano

Pizza

Pasta e piselli

Sartù di riso

Zite maritate al ragù da scarpetta

Polpette al ragù

Pasta e patate con provola

Parmigiana di melanzane

Cuoppo fritto di alici

Zuppa di Cozze

DOLCI DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA PROPOSTI

Pastiera

Babà

Savarin

Taralli dolci Napoletani

Sfogliatella

Zeppole fritte di San Giuseppe

Torta Caprese

Biscotto all'amarena

Struffoli al miele

Ministeriali

PROPOSTA MIGLIORATIVA

Durante ogni evento verranno preparati due piatti uno salato ed uno dolce

CHEF - MAESTRI PASTICCERI - PIZZAIOLI

Marco Ambrosino Chef Ristorante “Scotto Jonno “- Napoli

Salvatore Bianco 1 stella MICHELIN Executive Chef del “Il Comandante Restaurant “ dell’ Hotel Romeo di Napoli

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

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

Aniello Di Caprio Maestro Pasticciere Accademico

Gianfranco Iervolino Maestro della Pizza

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

Gabriele Piscitelli 1 stella MICHELIN Chef del Ristorante “Agape “– Sant’Agata dei Goti

Assunta Pacifico Chef Ristorante “A figlia do Marenapoli”

Giuseppe Scicchitano Chef Ristorante “A figlia do Marenapoli “

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 insegnanti 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



GABRIELE PISCITELLI

CHEF

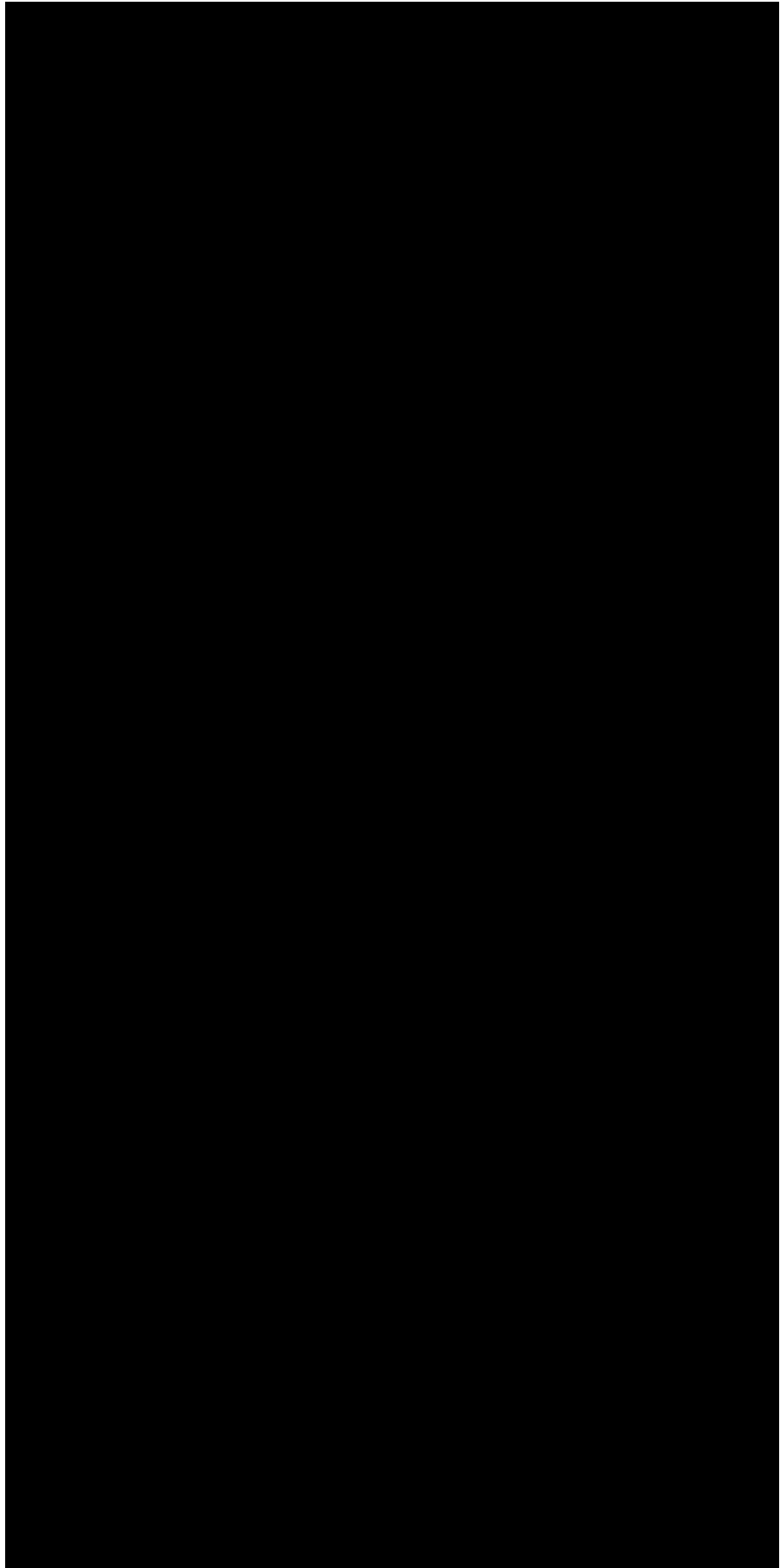
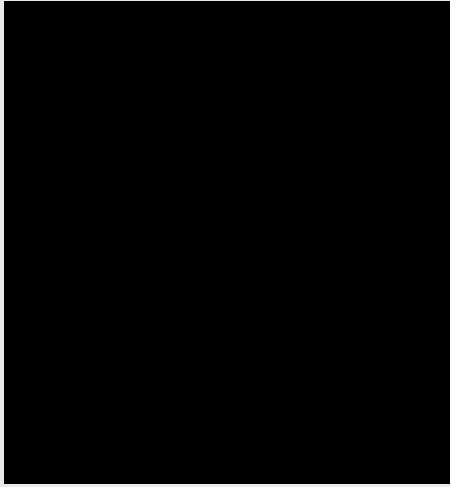
PROFILO

Gabriele Piscitelli nasce a Firenze il 20 marzo 1982, figlio di un Grande Cavaliere della Cucina, chef puro sangue. Trascorre la sua infanzia in toscana per poi trasferirsi nel Sannio, paese originario dei genitori, a Durazzano.

Da lì sviluppa le sue prime esperienze in cucina dando vita a quello che a breve diventerà la sua più grande passione. Inizia il suo stage formativo presso Fabio Tacchella, Antonello Colonna, scendendo per l'Eden, fino ad approdare in Costiera Amalfitana dove dedica gran parte dei suoi anni importanti: da Ravello presso l'Hotel Rufolo, al Palazzo Sasso con Pino Lavarra, alla Caverna dei Cicerali a Maiori.

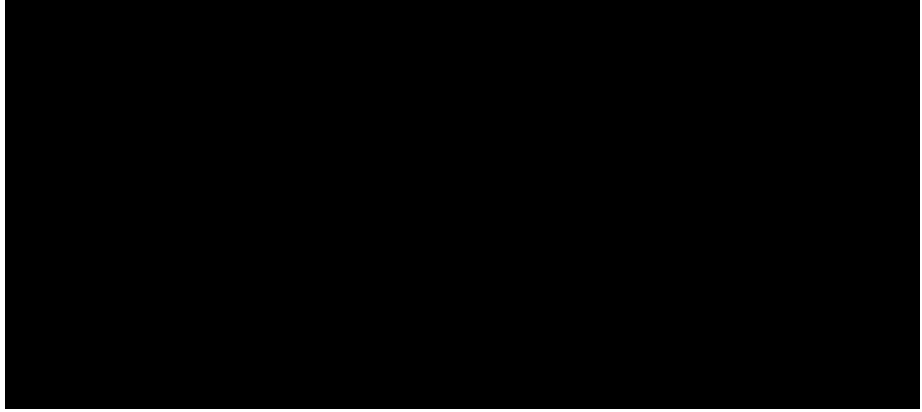
Negli ultimi anni ha condiviso esperienze da Tutor presso una delle più prestigiose scuole di cucina del Sud Italia: "Dolce&Salato", con il grande maestro Giuseppe D'Addio, avendo così la possibilità continua e quotidiana di confrontarsi con grandi maestri, fino a giungere nel suo porto sicuro: l'Agape.

Il Ristorante di proprietà nel cuore di Sant'Agata de' Goti – all'interno di Palazzo Viscardi, dove lo chef con tanta umiltà e dedizione attraverso i suoi piatti riesce a svelare la sua anima, quella vera, meno conosciuta, con la creazione e la combinazione di sapori eccezionali rielaborati ed espressi in un progetto di alta ristorazione, con un'attenzione mirata, capace di coniugare semplicità ed innovazione.



Antica Pesa (Fabio Tacchella)

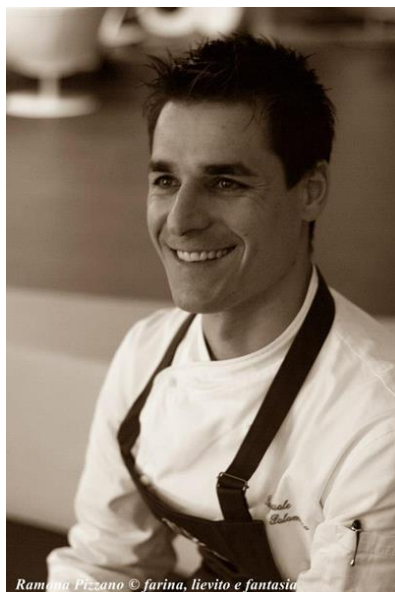




Pasquale Palamaro

1 stella MICHELIN

80088 - Ischia (Napoli)



Lo Chef Pasquale Palamaro è nato nella splendida isola di Ischia nel 1978 da sempre è legato ad una passione, quella di cucinare, trasformandola in un lavoro, facendo suo un antico proverbio che recitava...."trova un lavoro che ami e non lavorerai più". Dopo varie esperienze lavorative il 15 maggio del 2009, per lo Chef Palamaro si è aperta una importante finestra, sul panorama incantevole del famosissimo albergo Regina Isabella di Ischia dal colore indaco da cui prende il nome il ristorante al suo interno, ovvero "Indaco", ricevendo il prestigioso riconoscimento della Guida Michelin 2013 con una stella.

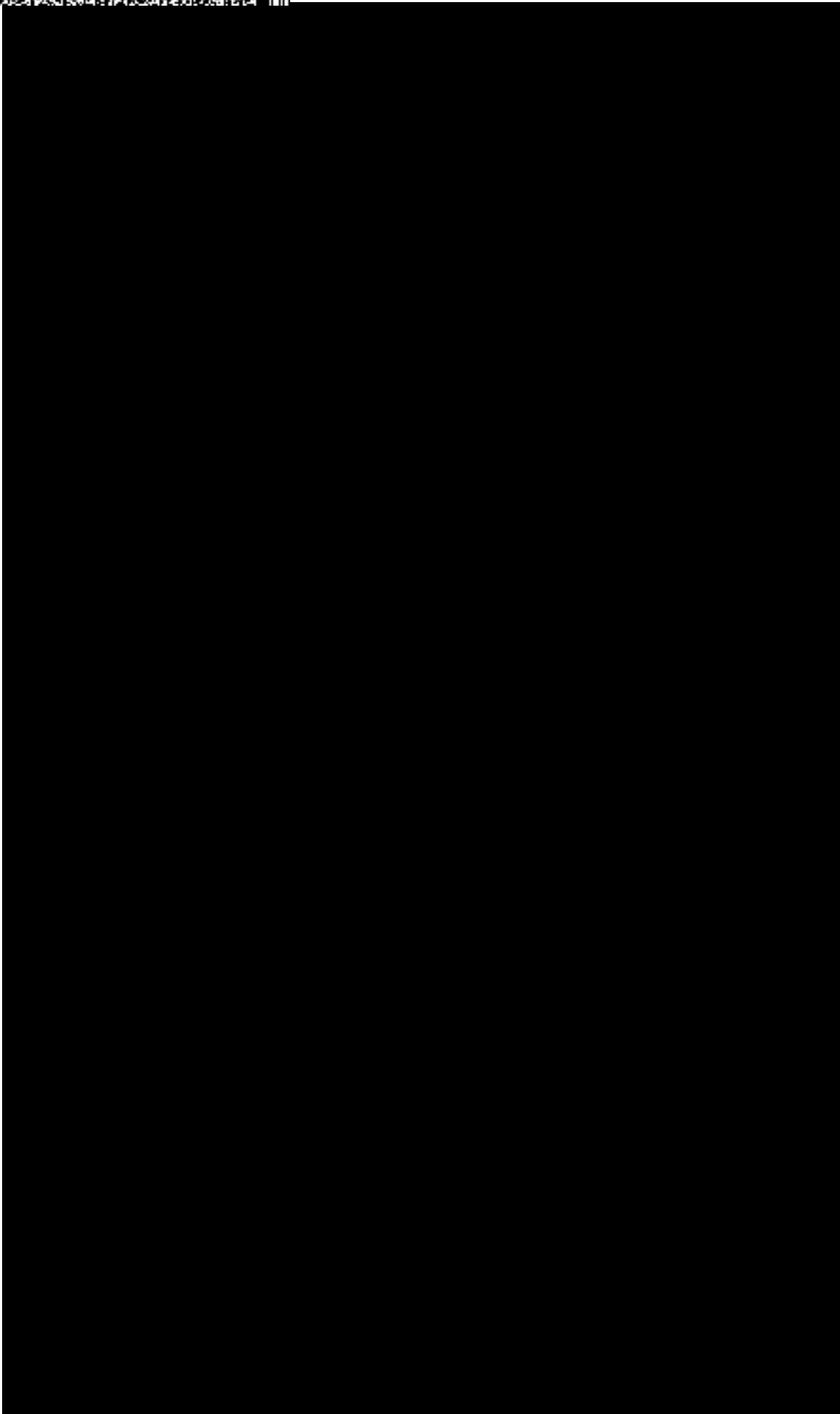
Da questo momento lo Chef Pasquale Palamaro è considerato la sesta stella de L'Albergo Regina Isabella di Ischia, Chef di Indaco. Con la sua cucina moderna e creativa porta un nuovo tributo alla tradizione culinaria della Campania, la regione più dinamica nella Guida Michelin 2013.

Orgoglio della famiglia Carriero proprietaria dell'albergo che decise di offrire ai propri ospiti un secondo ristorante per affiancare ad una cucina di tradizione una cucina più moderna, apprezzata dai palati sempre più esigenti della propria clientela e di quella internazionale. La cucina dell' Indaco, guidata brillantemente dallo Chef Pasquale Palamaro insieme allo Chef Luigi Castagna è riuscita a rispondere a questi obiettivi.

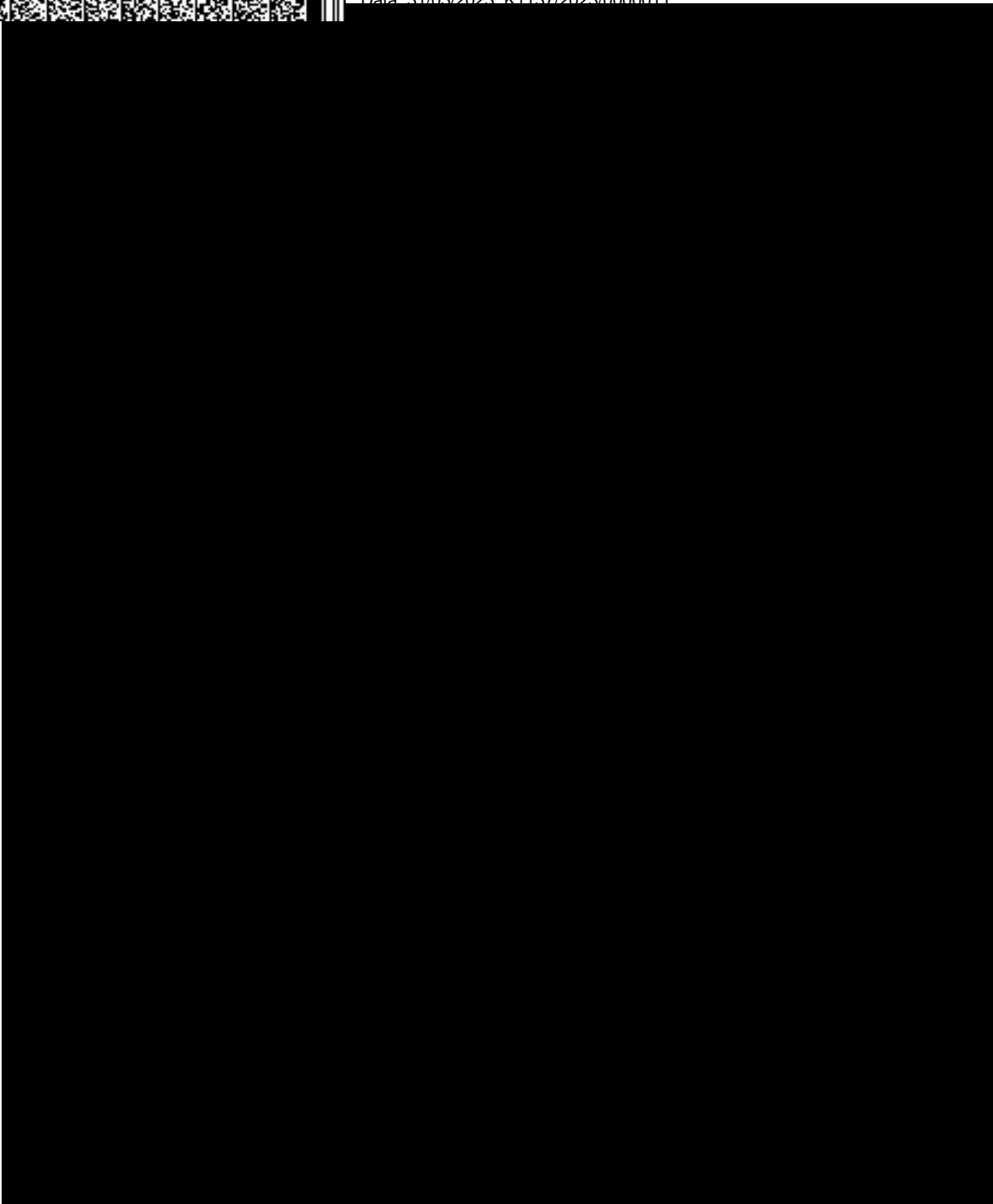
L'esperienza di Palamaro è stata suggellata dalla collaborazione con nomi illustri del panorama culinario italiano ed internazionale come gli Chef stellati Aimo e Nadia, Ugo Alciati, Alfonso Iaccarino, Emanuele Scarello. Questa impegnativa ma gratificante

esperienza si trasformò per lo Chef Palamaro in una proficua palestra che gli rubò il cuore e l'anima, stimolandolo ancora di più e facendolo, da allora, dedicare con tenacia ed energia alla ricerca di nuove tecniche e materie prime che gli consentissero di esprimere al meglio i sapori e i colori della sua terra.

Inoltre, l'arricchimento formativo continua nel periodo invernale al fianco di Chef del calibro di Antonio Cannavacciuolo dell'Hotel Villa Crespi di Orta San Giulio e di Anthony Genovese del Pagliaccio di Roma è diventata uno scambio continuo che porta Pasquale a rendere la sua cucina sempre più identificativa di un territorio ricco di risorse com'è il nostro meridione d'Italia. La sua cucina è composta dall'80% di prodotti del mare, quindi una cucina marinara ma anche territoriale. Quello che considera il suo "lato estremo" è la presentazione dei piatti perchè lo reputa un elemento che non danneggia il palato ma valorizza il piatto. Se può essere considerato un difetto di Pasquale e quello di "non sentirsi mai soddisfatto anche davanti ad un grande piatto, sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo". Nella sua cucina trionfano anche le verdure del suo orto coltivato con passione, in cui ama condurre gli ospiti dell'albergo per rubare e degustare insieme qualche primizia di stagione.



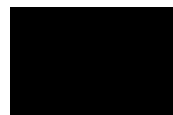




RELAZIONE INCARICHI E ONOREFICENZE

SIG. CAPRIO NONO

DATA	ONOREFICENZE E INCARICHI
1972	CONSIGLIERE U.R.C.C.
1973/ad oggi	CONSIGLIERE REGIONALE ANCHE CON INCARICO DI VICE PRESIDENTE VICARIO
1975	PRIMA COSTITUZIONE ASSOCIAZIONE CUOCHI CALABRESI SANGIOVANNI IN FIORE PRESIDENTE ONORARIO
1975/ad oggi	CONSIGLIERE NAZIONALE F.I.C.
1976	DIPLOMA D'ONORE RILASCIATO DALLA F.I.C. PER LA PREZIOSA COLLABORAZIONE CHE HA FAVORITO IL SUCCESSO DELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA
1977	PREMIO ENTRAMETIER PER AVER NEL CORSO DELL'ANNO EFFICACEMENTE CONTRIBUITO ALLA MIGLIORE PREPARAZIONE E DIFFUSIONE DELLA TIPICA PASTA ALIMENTARE REGIONALE
1978	COSTITUZIONE ASSOCIAZIONE CUOCHI SALERNITANI CON MANSIONE DI CONSIGLIERE
1978	NASTRO VERDE D'EUROPA CONSEGNATO DAL GRAN MAESTRO LUIGI CARNACINA
1983	COLLARE DEL COLLEGIO COCORUM
1990	PREMIO ROBERTO VIRTUOSO DALL'ASSOCIAZIONE CUOCHI SALERNITANI
1990	COSTITUZIONE ASSOCIAZIONE CUOCHI CASERTANA - PRESIDENTE PER OTTO ANNI
2002	DIPLOMA DI MERITO RILASCIATO DALLA F.I.C. PER L'IMPEGNO PROFUSO COME DIRIGENTE DELLA F.I.C. SVOLTO CON GRANDE PASSIONE E PROFESSIONALITA'
2007	NOMINA A SENATORE A VITA CONFERITO DALLA F.I.C.



Gianfranco Iervolino



450 Gradi

Pomigliano d'Arco (Napoli)

Gianfranco Iervolino è decisamente un pizzaiolo atipico. Se gli chiedi della sua pizza sciorina con scioltezza numeri e termini chimici, indossa la divisa da chef piuttosto che una maglietta nonostante le temperature del forno. Quando se la leva è per andare a cantare le canzoni napoletane del repertorio classico, sua grande passione e secondo lavoro (ha inciso anche due dischi). Ma soprattutto, non ha paura di pronunciare una parola che da molti colleghi conterranei accanto alla pizza viene vista come un'onta: gourmet.

«Per me la pizza è un piatto a tutti gli effetti – dice – e va posta molta cura a quello che ci si mette sopra, oltre che all'impasto. Per me un bravo pizzaiolo deve essere anche un po' chef, la differenza è che loro trasformano i prodotti mentre noi lo creiamo da zero, partendo da acqua e farina. Da quando ho iniziato a fare la pizza, ho l'ambizione di proporre qualcosa di diverso: 20 anni fa i colleghi mi prendevano in giro perché volevo usare l'olio di oliva sulla pizza invece di quello di semi». Oggi cerca di usare solo il meglio, sia per i condimenti - l'aglio di Mondragone, le alici di Cetara, l'origano fresco del Vesuvio – sia per gli impasti, anche se questo vuol dire uscire dall'ortodossia napoletana usando farine forti («ma anticamente anche a Napoli si usavano, quelle raffinate sono venute dopo» spiega «e comunque mi ispiro sempre alla pizza napoletana, che amo da sempre: quando ero piccolo e mio padre mi portava in pizzeria mi alzavo e andavo a guardare i pizzaioli al lavoro»).

Lui non si tira indietro davanti alle sfide, e con il suo progetto è riuscito a conquistare un folto pubblico anche nel locale di Torre del Greco (Napoli). Non a caso, al *Pizza Up* 2012 è stato premiato insieme a **Renato Bosco**, **Fabrizio** e **Marcello Pasinelli** e **Ruggero Ravagnan** per la categoria Comunicazione e Divulgazione. Da marzo 2015, l'abbandono di *Palazzo Vialdo*, in cerca di nuove avventure.

Aniello di Caprio



Aniello di Caprio nasce nel 1965 e, dopo la scuola dell'obbligo, si affaccia al **mondo della pasticceria**. Iniziando, quasi per gioco, incuriosito dal nobile mestiere, scopre di avere talento e potenzialità per intraprendere questa strada.

Da autodidatta passa a frequentare corsi mirati a crearsi le basi della pasticceria che ne affinano le conoscenze. Oggi Aniello di Caprio è tra gli **accademici del lievito madre**, proprietario della rinomata pasticceria Lombardi, nella quale collaborano oltre 15 validi assistenti.

Da qualche anno si specializza nella **produzione di cioccolato**, pralineria e soggetti da vetrina. Produce inoltre dolci particolari, come panettoni, ed è riconosciuto tra i primi in Italia per le eccellenze dei **grandi lievitati**. Panettoni e colombe, così come i prodotti da prima colazione con l'utilizzo di lievito madre, ne fanno il suo punto di forza.

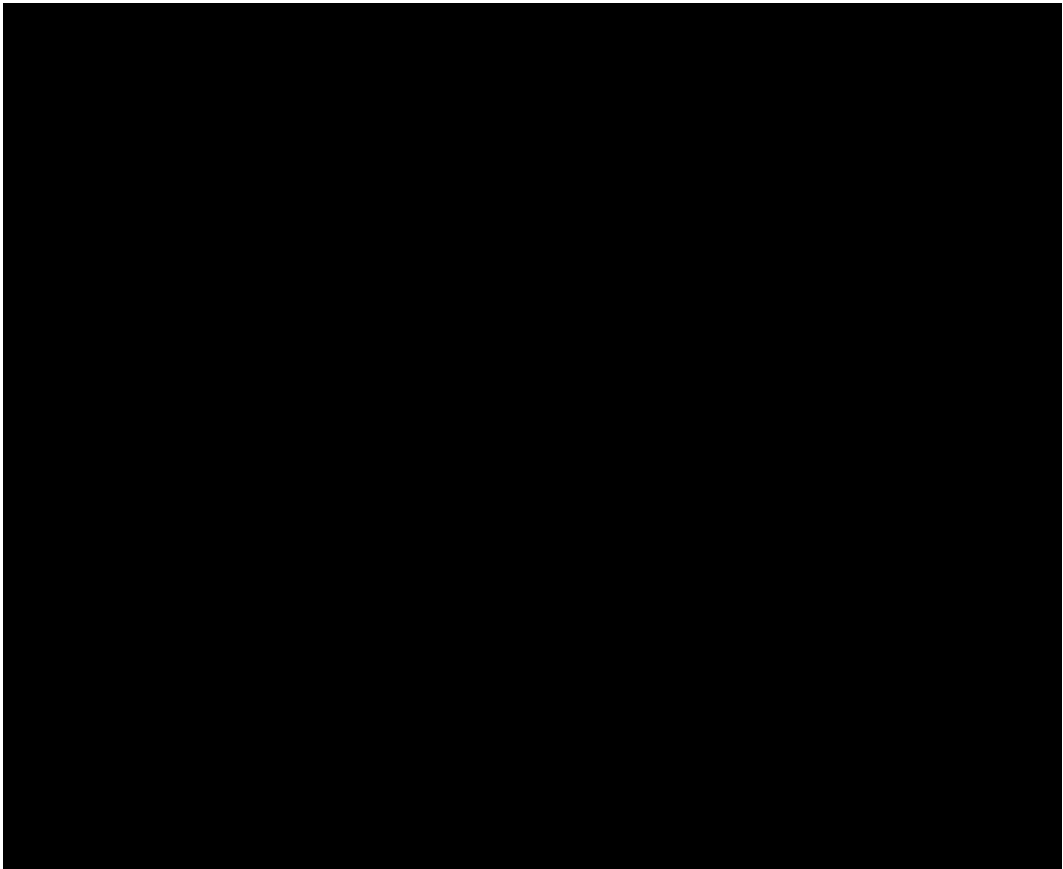
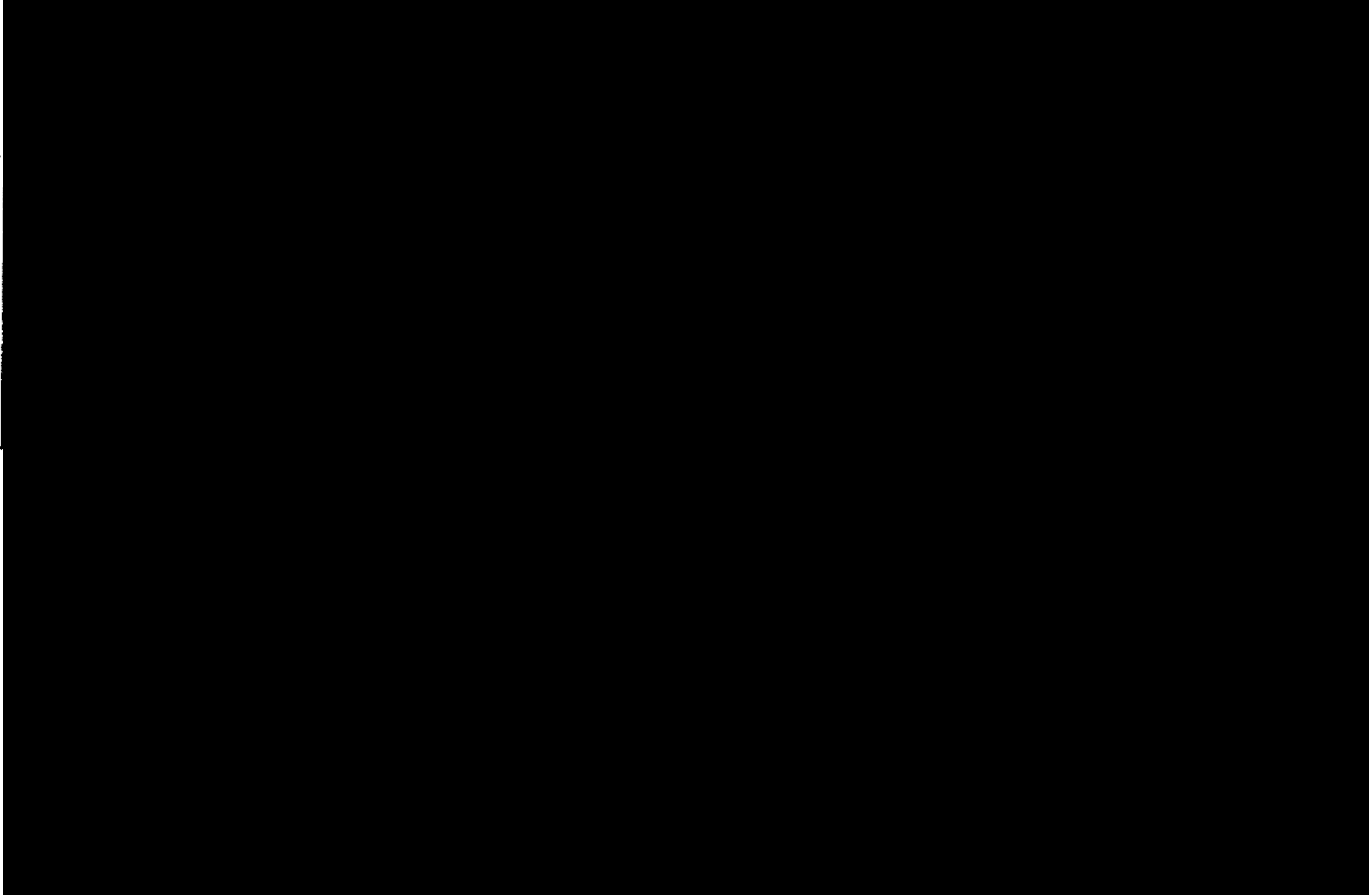
Le vetrine della **pasticceria Lombardi** sono allestite e decorate dalle mani sapienti della moglie **Angela Lombardi**. L'obiettivo che si è prefissato è quello di soddisfare le esigenze del cliente, migliorandosi e aggiornandosi continuamente.

Da anni svolge con costanza e determinazione l'**attività di docenza** presso la scuola **Dolce & Salato**, in materia di pasticceria, decorazione e nozioni scientifiche, teoriche pratiche del mondo dolciario.

Le sue **competenze** oggi, risultano davvero esaustive per l'attività di insegnamento.



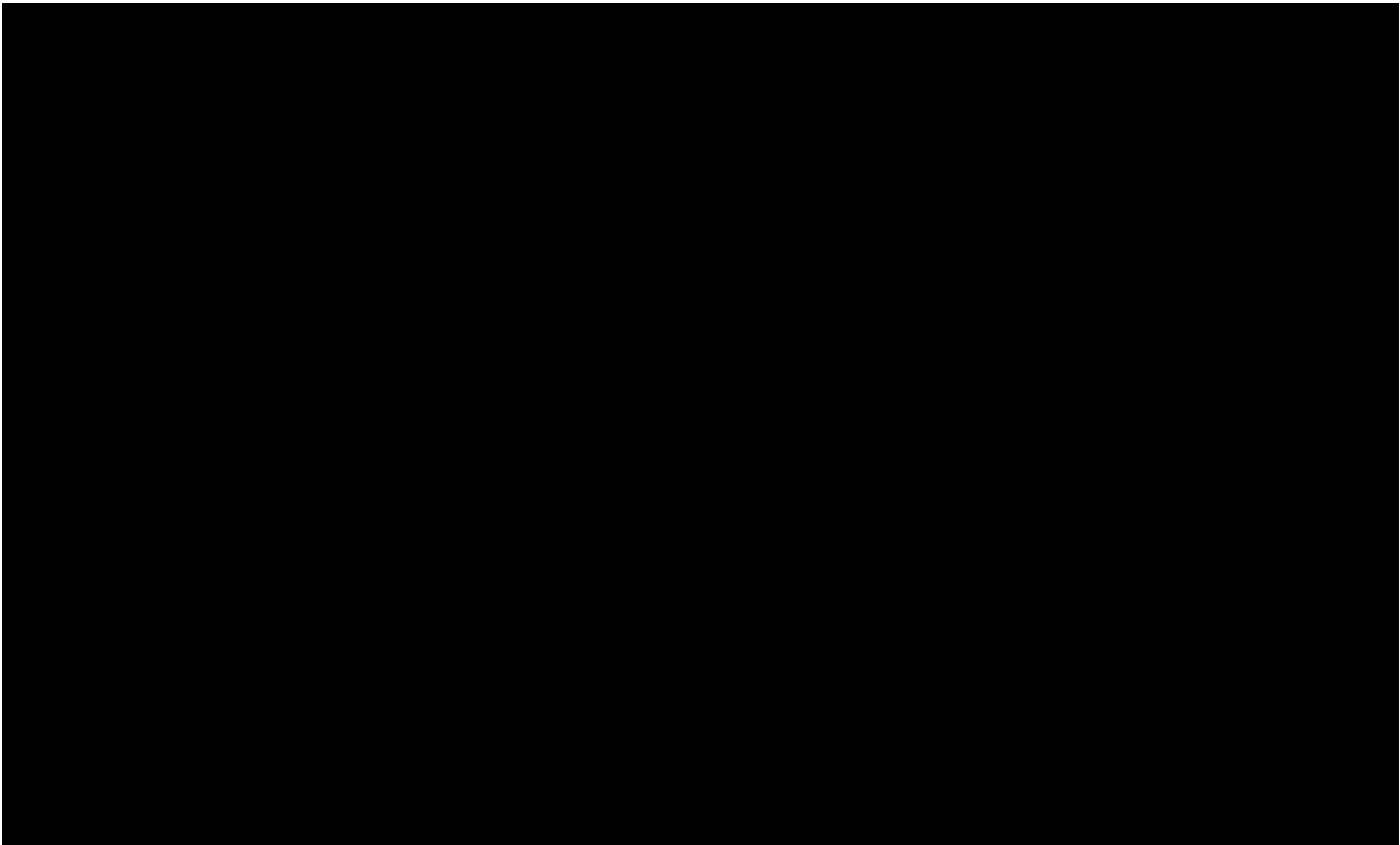
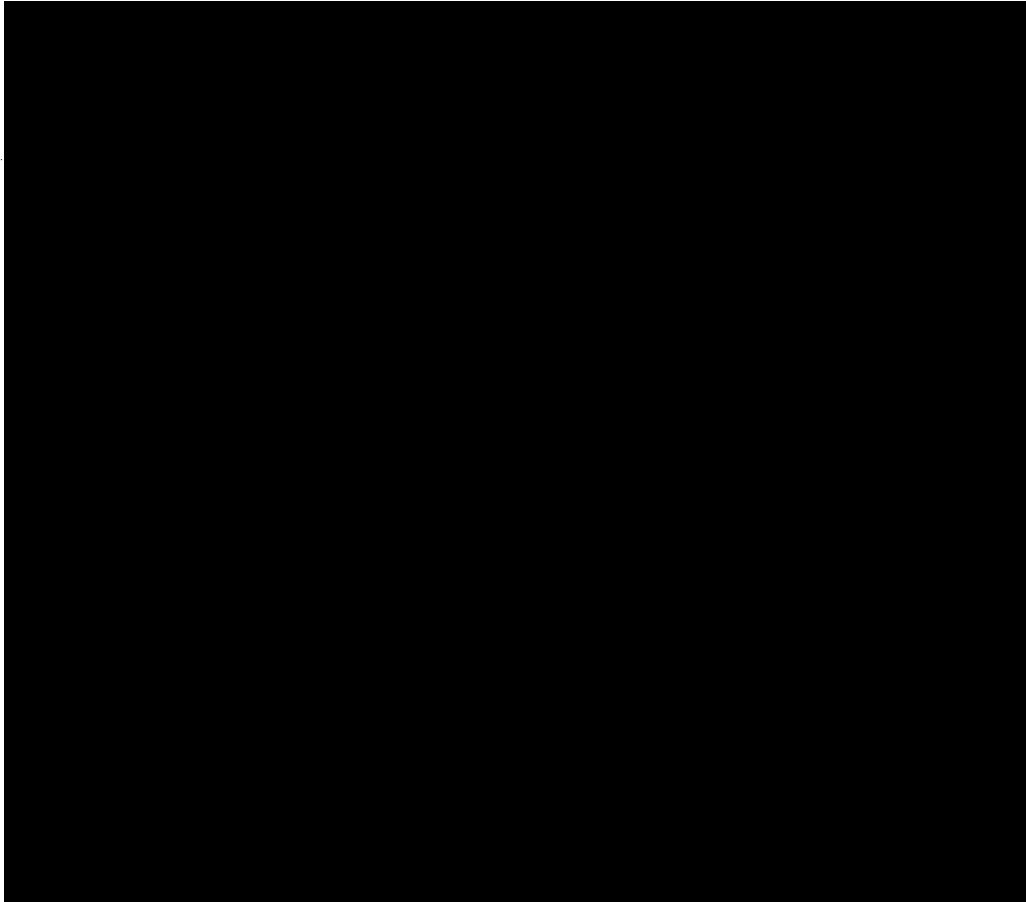
Curriculum Vitae

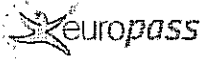




Curriculum Vitae

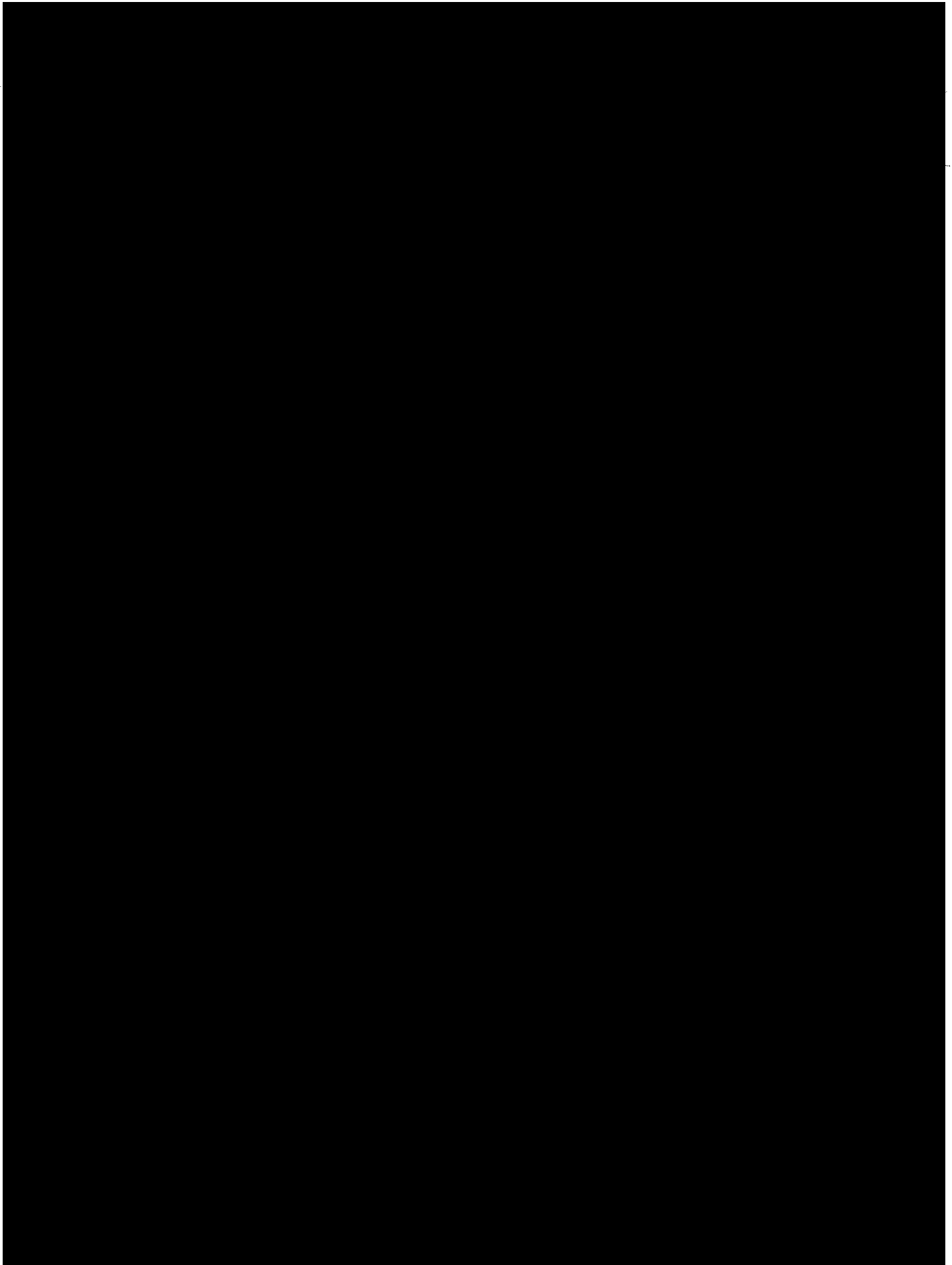
Sostituire con Nome (i) Cognome (i)

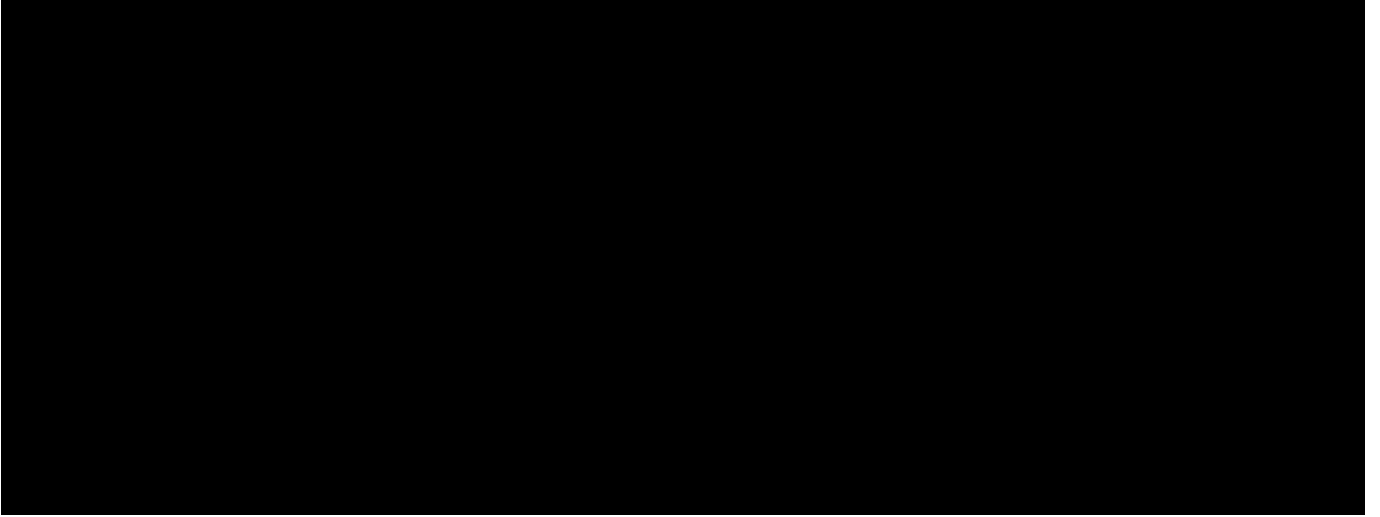




Curriculum Vitae

Sostituire con Nome (i) Cognome (i)





ASSUNTA PACIFICO E GIUSEPPE SCHICCHITANO RISTORANTE A FIGLIA DO MARENARO (ZUPPA DI COZZE)

È la regina della zuppa di cozze, il piatto tipico partenopeo che si consuma da tradizione per la cena del Giovedì Santo, ma il suo locale offre una cucina variegata e gustosa, ispirata soprattutto al mare e ai prodotti ittici, eredità della storica attività di famiglia: non a caso, Assunta Pacifico è per tutti 'A figlia do Marenaro, letteralmente la figlia del marinaio, nome del ristorante che sorge nel centro di Napoli ed è diventato una istituzione della realtà ristorativa cittadina.

Vulcanica, vitale, dinamica ed esuberante: quando si parla di Assunta Pacifico, 'a figlia d'o marenaro, gli aggettivi enfatizzano i tratti distintivi del suo carattere, che si scorgono al primo incontro con questa donna forte e determinata.

Alla guida del suo ristorante, insieme al marito Nunzio Scicchitano, ai figli Giuseppe, Maria e Carmela e ai 60 dipendenti che lavorano nella brigata (e che coccola come una famiglia), Assunta incarna molti aspetti della città di Napoli e racconta una storia di identità e tradizione, portando avanti l'eredità della sua famiglia e arricchendola con grande capacità imprenditoriale.

Aveva infatti solo 7 anni la piccola Assuntina quando fu avviata all'attività di famiglia, aiutando il papà nella preparazione della zuppa di cozze: come raccontato in tante occasioni, nonostante la giovanissima età si metteva in piedi su una cassetta di legno di Birra Peroni e puliva le cozze, apprendendo non solo gesti e nozioni necessarie alla preparazione dei piatti o all'individuazione del pescato migliore, ma anche "le gioie e i dolori" del portare avanti un'attività di famiglia e l'importanza di riconoscere subito l'animo delle persone.

zuppa-di-cozze-a-figlia-do-marenaro

Nasce da qui anche la ricerca del costante legame con la tradizione, che per Assunta significa "non perdere le proprie radici", cercare di "conservare, anzi custodire i sapori dei nostri antenati e proporli in chiave moderna, consapevoli dei tempi presenti".

MARCO AMBROSINO

Ascoltare la storia di Marco Ambrosino è come leggere un romanzo di formazione. Una storia relativamente breve – lo chef è nato nel 1984 - e non completamente lineare, ma fatta di circostanze volute e casuali, colpi di fortuna, tanto lavoro e un fil rouge: la passione per la cucina.

Napoletano di Procida e ha iniziato a soli 14 anni ad avventurarsi come lavapiatti nelle cucine dei ristoranti dell'isola. "Per molto tempo, cucinare è stato più che altro un divertimento", spiega. Ma a 22 anni viene chiamato a lavorare al Melograno di Ischia, 1 stella Michelin, chef Libera Iovine. È qui che capisce come funziona la ristorazione.

Nel 2011 decide di rischiare fuori dall'Italia. Il Noma di Copenhagen lo invita a bordo per uno stage di due mesi nell'estate del 2012. Qui Ambrosino sviluppa un insolito connubio tra l'anima profondamente italiana e l'approccio nordico. "Le tecniche che ho appreso al Noma sono state molto importanti, ma ancor di più lo è stato il rapporto con la materia prima e la ristorazione". In Danimarca, la quantità d'ingredienti è limitata, quindi ci si è dovuti ingegnare per rendere edibili prodotti della natura mai toccati dall'uomo, imparando dalla natura stessa.

"Vale lo stesso, ma al contrario, per i nostri ingredienti locali. Abbiamo la fortuna di avere un'enorme quantità di ingredienti nel Mediterraneo". La sua missione è trovare nuovi modi per trasformare ingredienti noti o renderne disponibili altri troppo spesso snobbati, come il finocchio di mare. Non è proprio questo il compito della cucina?

Dopo l'esperienza da Redzepi e due anni passati a Milano nel pastificio Buongusto, viene scoperto dai proprietari del 28 Posti e invitato a lavorare per loro. Qui ha la libertà di portare avanti una sua linea di cucina, gestita con grande onestà e umiltà.

Il suo piatto-simbolo? La Chiajossa, un piatto didascalico che riassume la baia in cui nato e i suoi prodotti: la canocchia cruda, il riccio di mare, il cavolo cappuccio e l'olio al pino marittimo. Tanto Sud, tanta Napoli, tanto mare, "Ma non solo il pesce, bensì l'influenza del mare sui luoghi e sul lavoro delle persone. Più che da un piatto, sono rappresentato dai prodotti a me vicini".

Per Ambrosino "la cucina è un gesto sociale e un atto politico". E il suo obiettivo più grande è sensibilizzare il settore della ristorazione verso un radicale cambio di stile di vita. "Chi lavora nelle cucine ha a che fare tutto il giorno con ingredienti vivi, gli unici cadaveri siamo noi. Dobbiamo prenderci del tempo per noi, per riportarle sul nostro lavoro. Troviamo il tempo di uscire, legare, amare, fare esperienza: servono a noi e ci fanno lavorare meglio".

RELATORI

Antonella Amodio **Giornalista del Settore Enogastronomico**

Michele Armano **Giornalista e Formatore del Settore Enogastronomico**

Giustino Catalano **Giornalista e Consulente Enogastronomico**

Annamaria Chiariello **Giornalista Mediaset con competenze Enogastronomiche**

Anna Maria Colao **Professore Ordinario di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo, Università "Federico II" di Napoli, Dipartimento Universitario di Medicina Clinica e Chirurgia Cattedra Unesco per l'Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile Università "Federico II" di Napoli**

Chiara Del Gaudio **Giornalista Rai 1, Rai 2, Rai 3**

Nunzia De Girolamo **Giornalista Rai, già Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Imprenditrice del Vino**

Tommaso Esposito **Antropologo e Giornalista Enogastronomico. E autore per la Guida "I Ristoranti d' Italia" per l' Espresso**

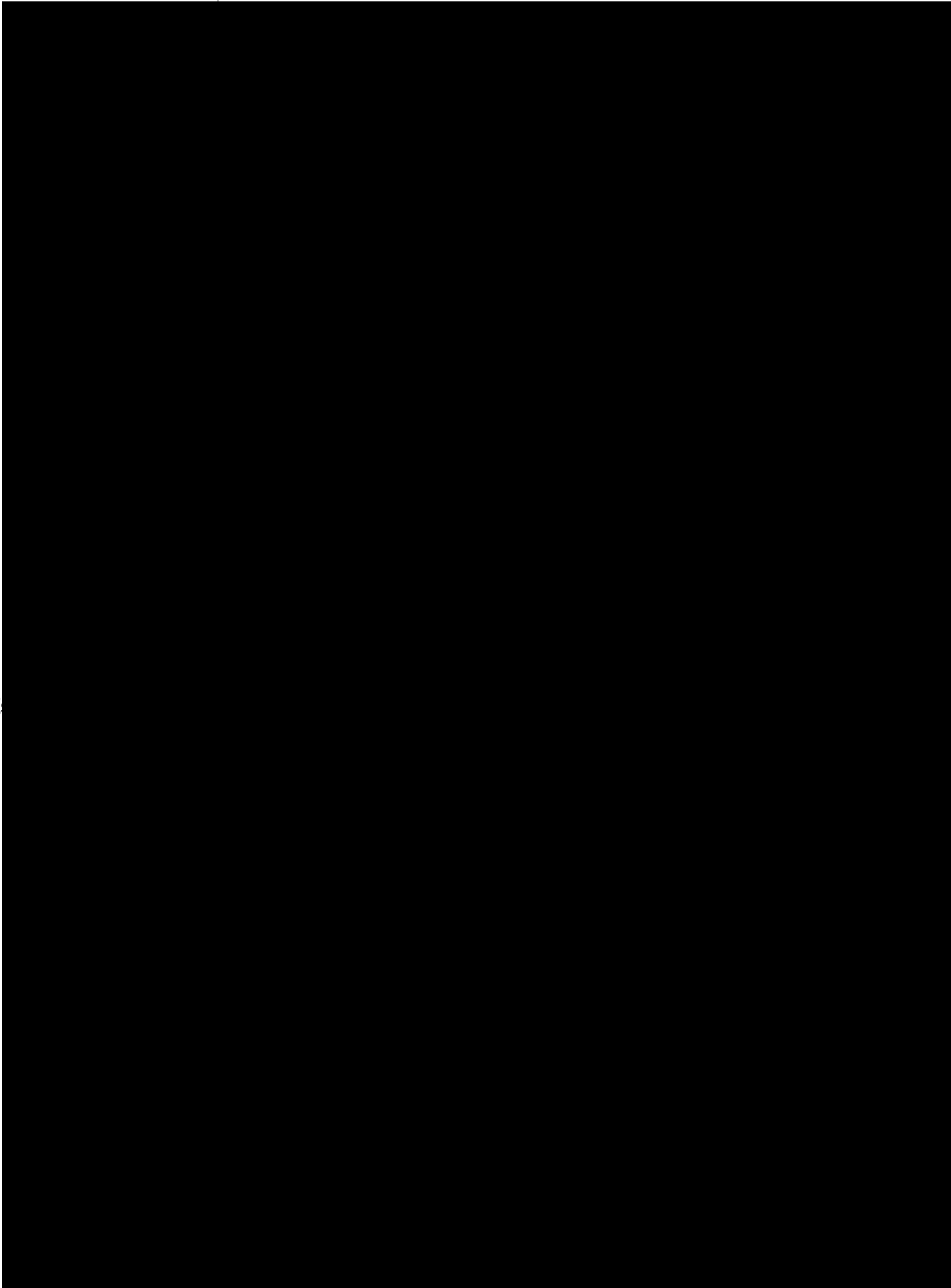
Francesca Marino **Nutrizionista affiliata alla Cattedra Unesco di Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile della Federico II**

Luciano Pignataro **Giornalista Enogastronomico del Mattino**

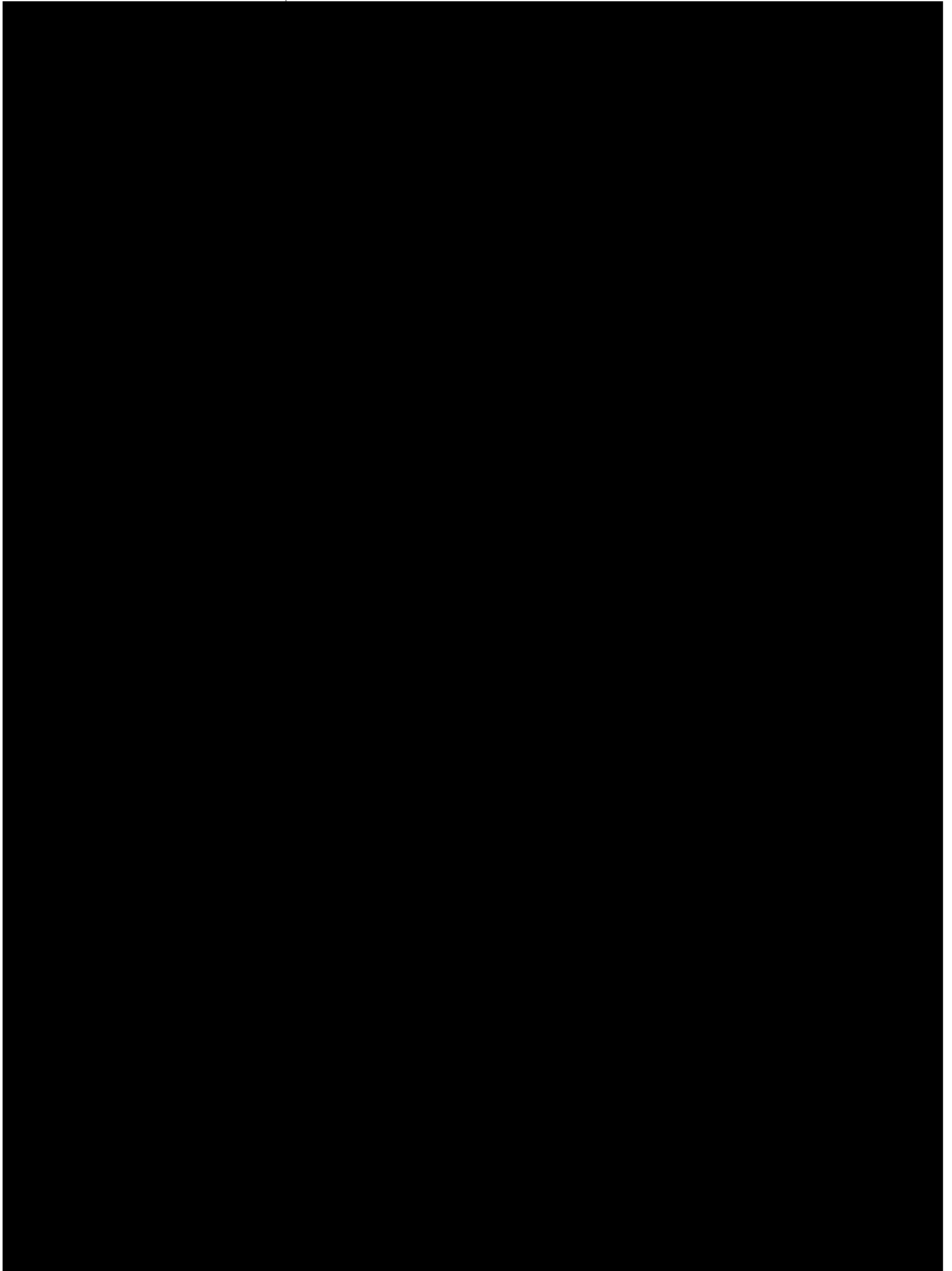
Tommaso Esposito



Medico Psichiatra e giornalista. Antropologo e gastronomo per divertimento. Direttore del Museo di Pulcinella di Acerra. Scrive per Il Mattino e Guida a I Ristoranti d'Italia de l'Espresso.



E

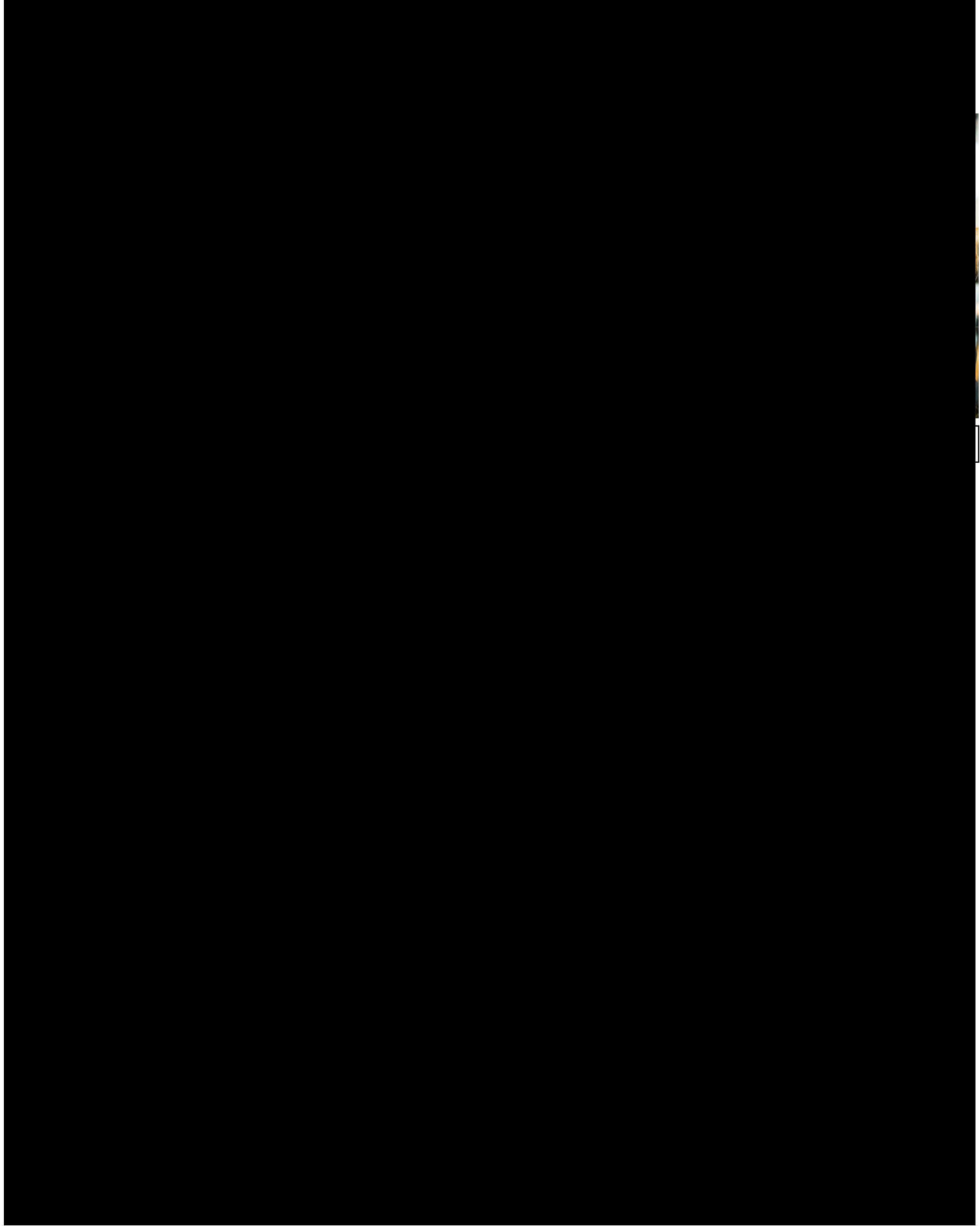


Salerno 15 aprile 2022
Luciano Pignataro

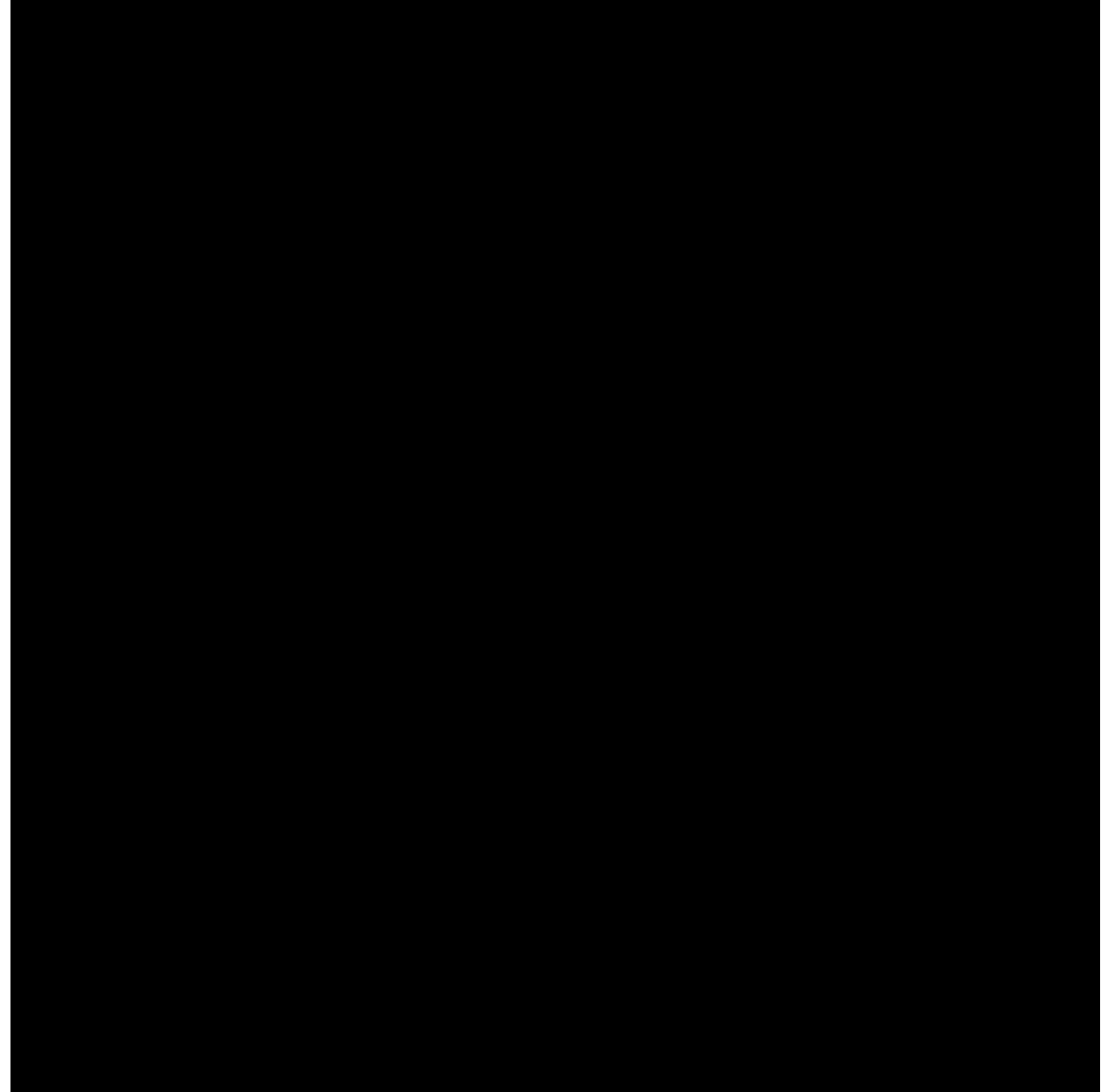
NUNZIA DE GIROLAMO

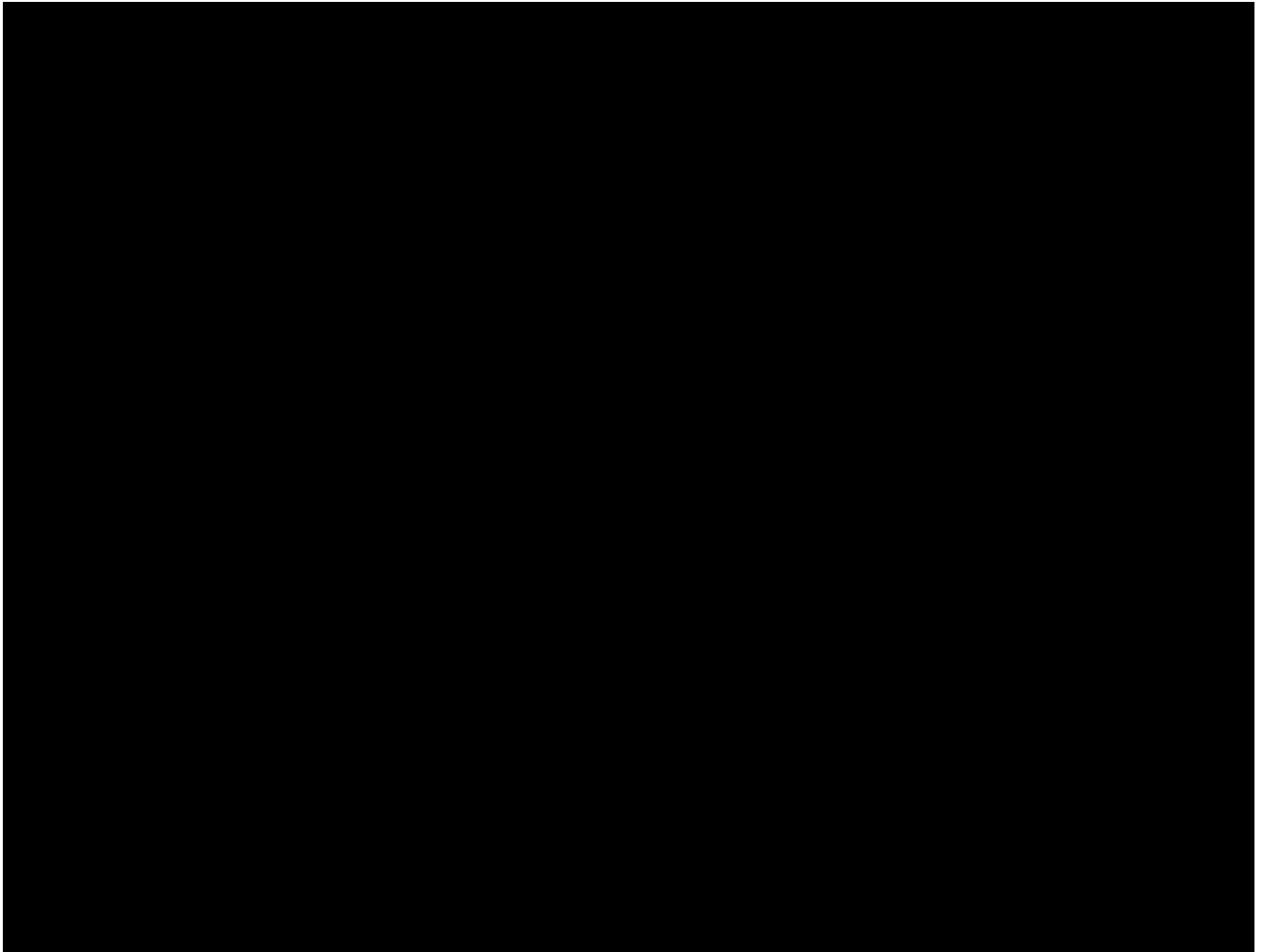


Avvocato, Giornalista e donna politica italiana (n. Benevento 1975). Dopo la laurea in Giurisprudenza conseguita all'Università "La Sapienza" di Roma, ha intrapreso la carriera forense come avvocato occupandosi di diritto civile, diritto del lavoro e diritto commerciale. Ha collaborato con l'Università degli Studi del Sannio e del Molise. Ha iniziato l'attività politica a Benevento, come coordinatrice di Forza Italia. Alle elezioni politiche del 2008 e del 2013 è stata eletta deputato nelle fila del Popolo della Libertà. Dal 28 aprile 2013 al 27 gennaio 2014, giorno in cui ha rassegnato le sue dimissioni, è stata Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali del governo Letta. Dal 5 marzo 2014 all'8 aprile 2015 è stata capogruppo alla Camera dei deputati del Nuovo Centrodestra. Nel 2015 ha aderito di nuovo a Forza Italia, partito del quale è stata commissario in Molise fino al 2017. Dal 2021 conduce su Rai Uno il programma Ciao Maschio!.

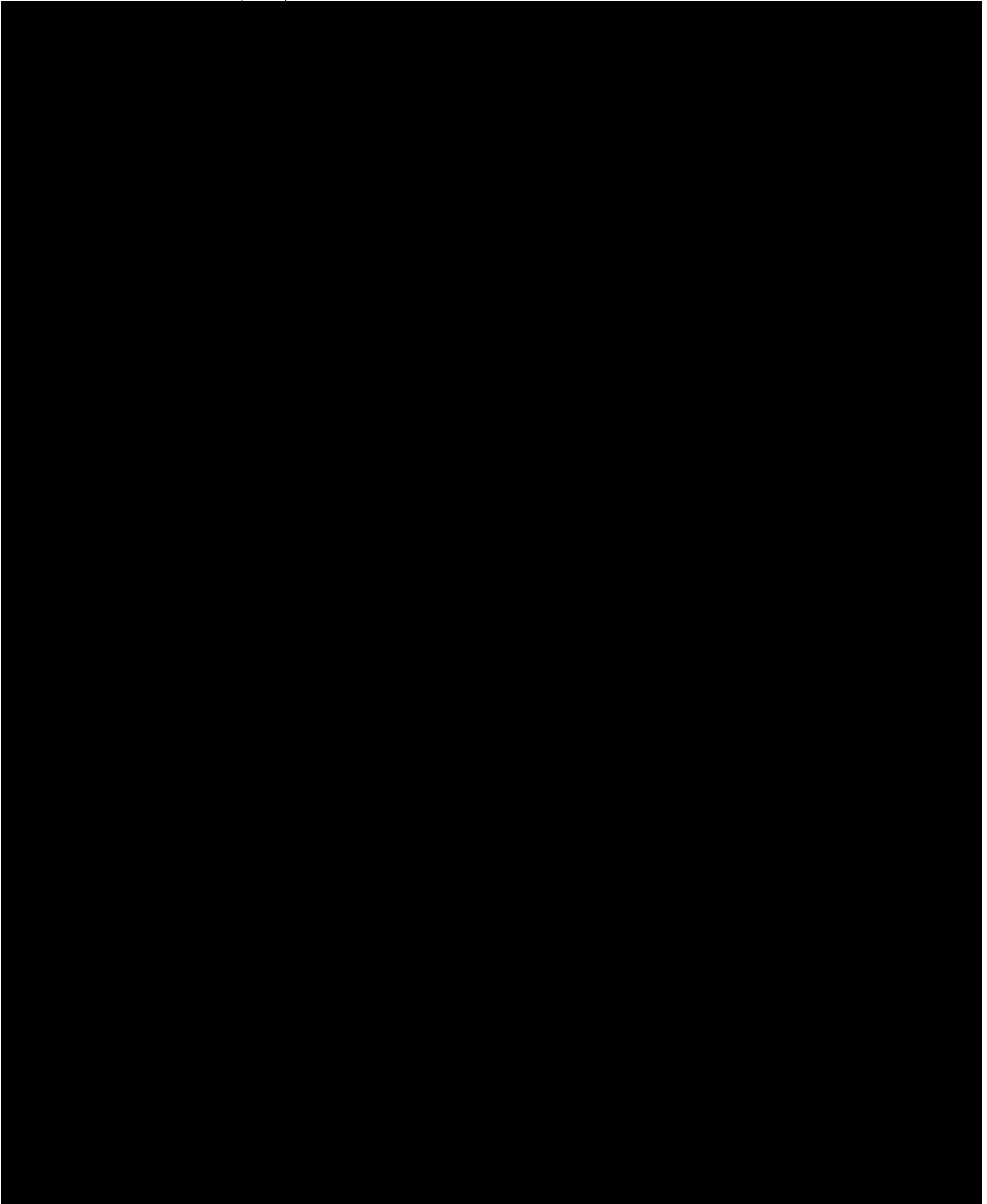


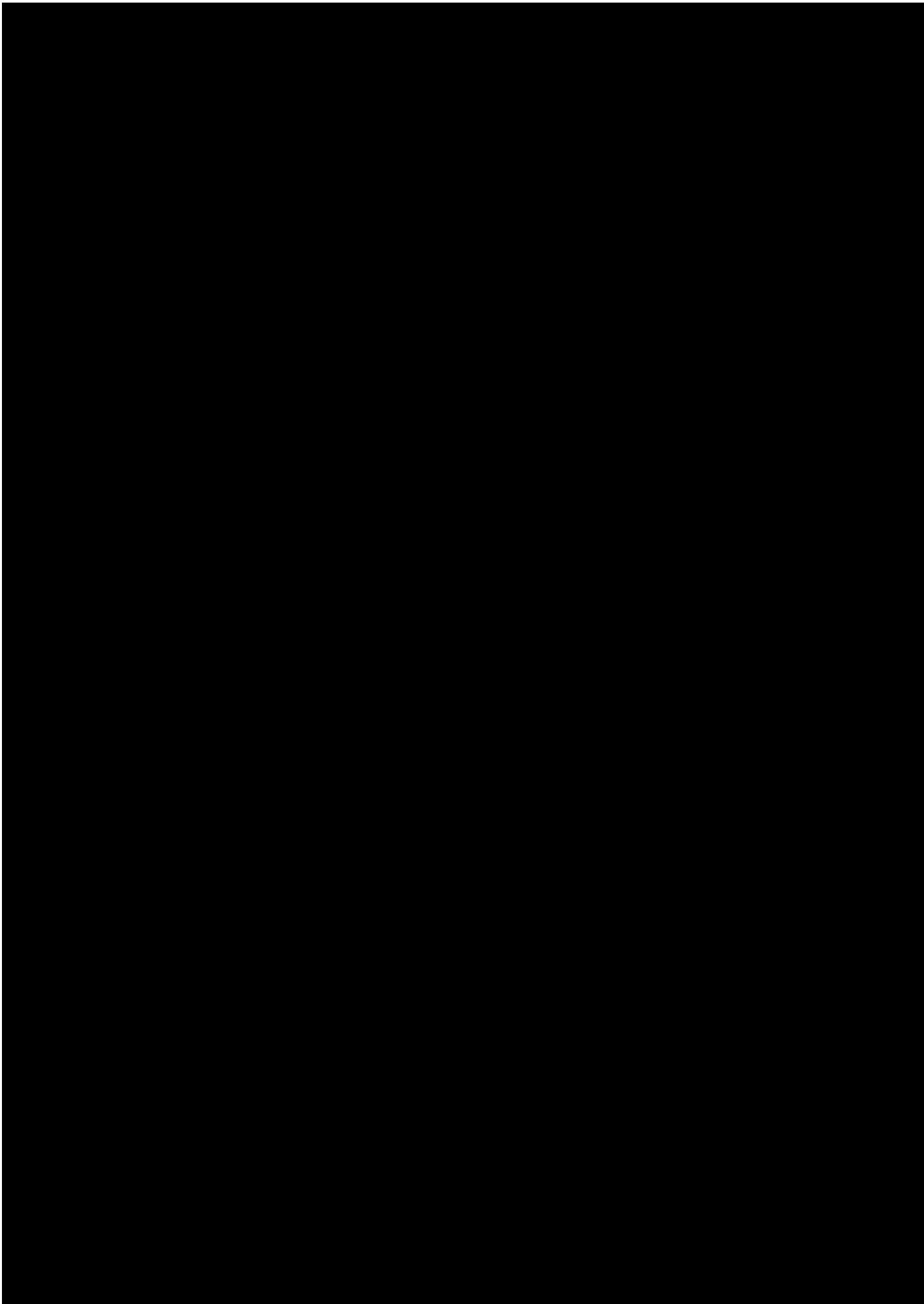
Small vertical text or markings on the right edge of the page, possibly a page number or margin indicator.



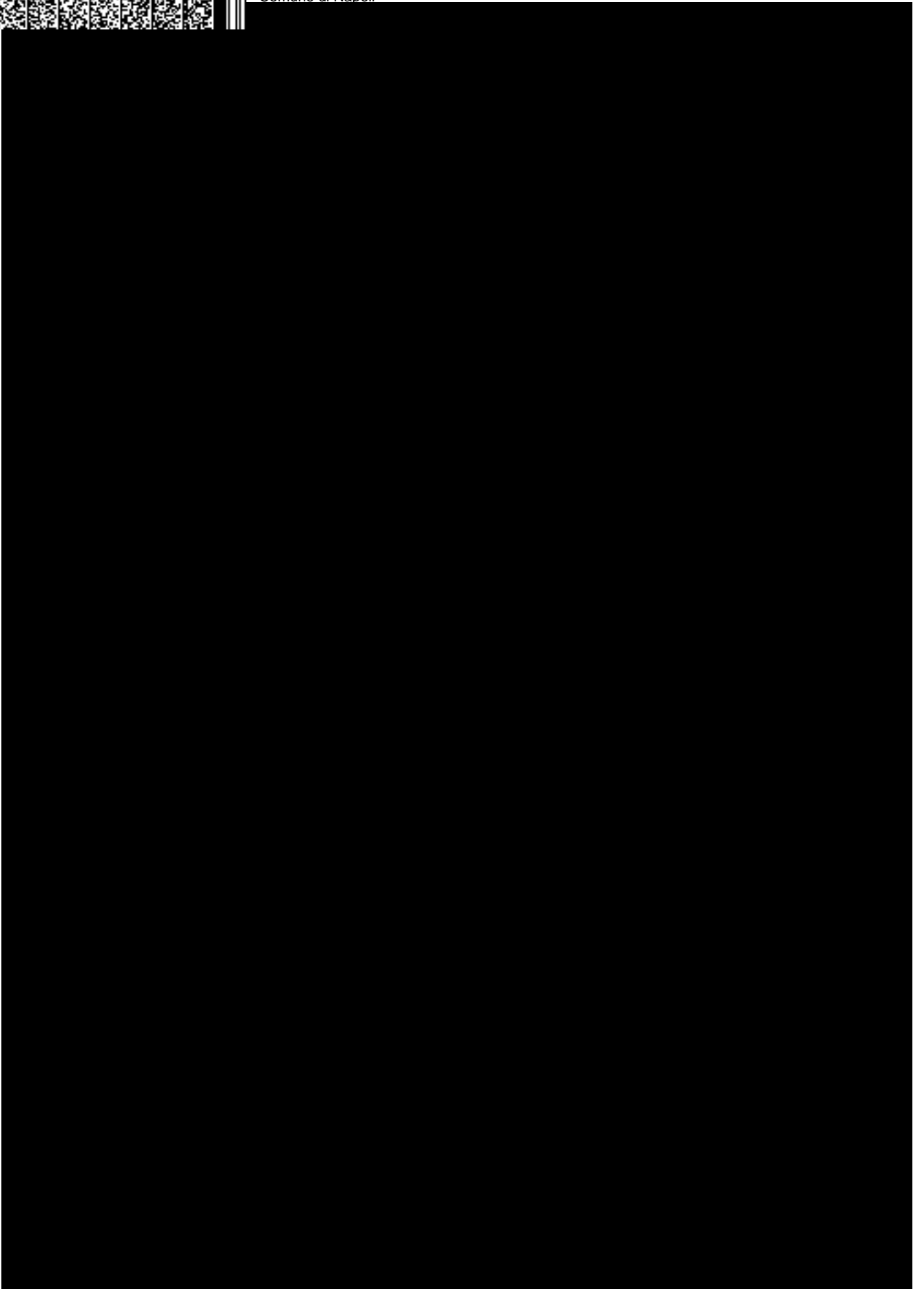


• Date (da - a) **2009-2010**









Ha raccontato negli anni le bellezze del nostro Paese, attraverso Servizi e Collegamenti in Diretta, fortemente convinta **che la conoscenza e la divulgazione del “Bello” sia di stimolo formativo e di esempio lo siano tutti coloro che si impegnano ogni giorno per rendere il nostro Paese un luogo migliore dove vivere.**

Da anni è accanto al **Telefono Azzurro onlus** a sostegno delle campagne di comunicazione e sensibilizzazione in favore della tutela dei più fragili.

Nel maggio scorso è stata nominata dal **CNU il Consiglio Nazionale degli Utenti, istituito presso AGCOM, membro esterno in qualità di esperta della comunicazione in seno al “Gruppo di Lavoro Education”.**

Il 12 gennaio u.s. è stata nominata Segretario del **Consiglio di Disciplina Territoriale dell’Ordine dei Giornalisti della Campania**

Nell’ambito delle eccellenze italiane in campo scientifico, ha approfondito l’evolversi della Ricerca di pari passo con le più importanti innovazioni tecnologiche sul piano nazionale ed è stata volto dei Servizi in Esterna della **Rubrica di Medicina** in onda per **Uno Mattina** Programma per il quale collabora anche per la realizzazione di Servizi e come inviata di Collegamenti in diretta per gli **Spazi Istituzionali e di Cultura.**

Per la comunicazione è affiliata individuale alla **Unesco Chair “Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile” della Università Federico II di Napoli** e collabora ai progetti della prof Annamaria Colao titolare della Cattedra.

Per il Caffè di Rai 1 ha realizzato Servizi legati al mondo dell’Arte, della Cultura e della Musica, della Lirica, ambiente a lungo frequentato in passato come musicista ella stessa

Da sempre legata alla sua città, Napoli, con la quale ha mantenuto vivo il legame, in particolare ne ha sempre raccontato le tante realtà artistiche e culturali.

Per **Uno Mattina** ha collaborato anche allo Spazio **“Processioni e Paese Mio”**. Nella convinzione da **fervente cattolica** della urgenza di raccontare il sentimento del Paese rispetto alle necessità di solidarietà ed inclusione, la Rubrica è stata un percorso attraverso i **Santuari d’Italia** per raccontare le storie di tanti italiani e famiglie che attraverso il cammino, pur tra mille difficoltà quotidiane, riaffermano con forza i valori cristiani di fratellanza.

Esperienza

Televisione Rai1 - Uno Mattina.

È inviata del programma per i Servizi di Salute e Medicina, per le dirette di Attualità e gli Speciali.

Per la attualità e cronaca ha condotto tra gli altri, lo **Speciale su Medjugorje**, la **Diretta Televisiva** da Palermo per il **Ventennale** della strage di **Capaci**.

Per Expo 2015 ha condotto gli Spazi in Diretta per Rai 1 Uno Mattina dedicati alle politiche ambientali e territoriali con focus sulla Salute.

Televisione Rai 1 Il Caffè di Rai Uno

Ha collaborato con il Programma di intrattenimento Televisivo per la realizzazione di Servizi di Cultura.

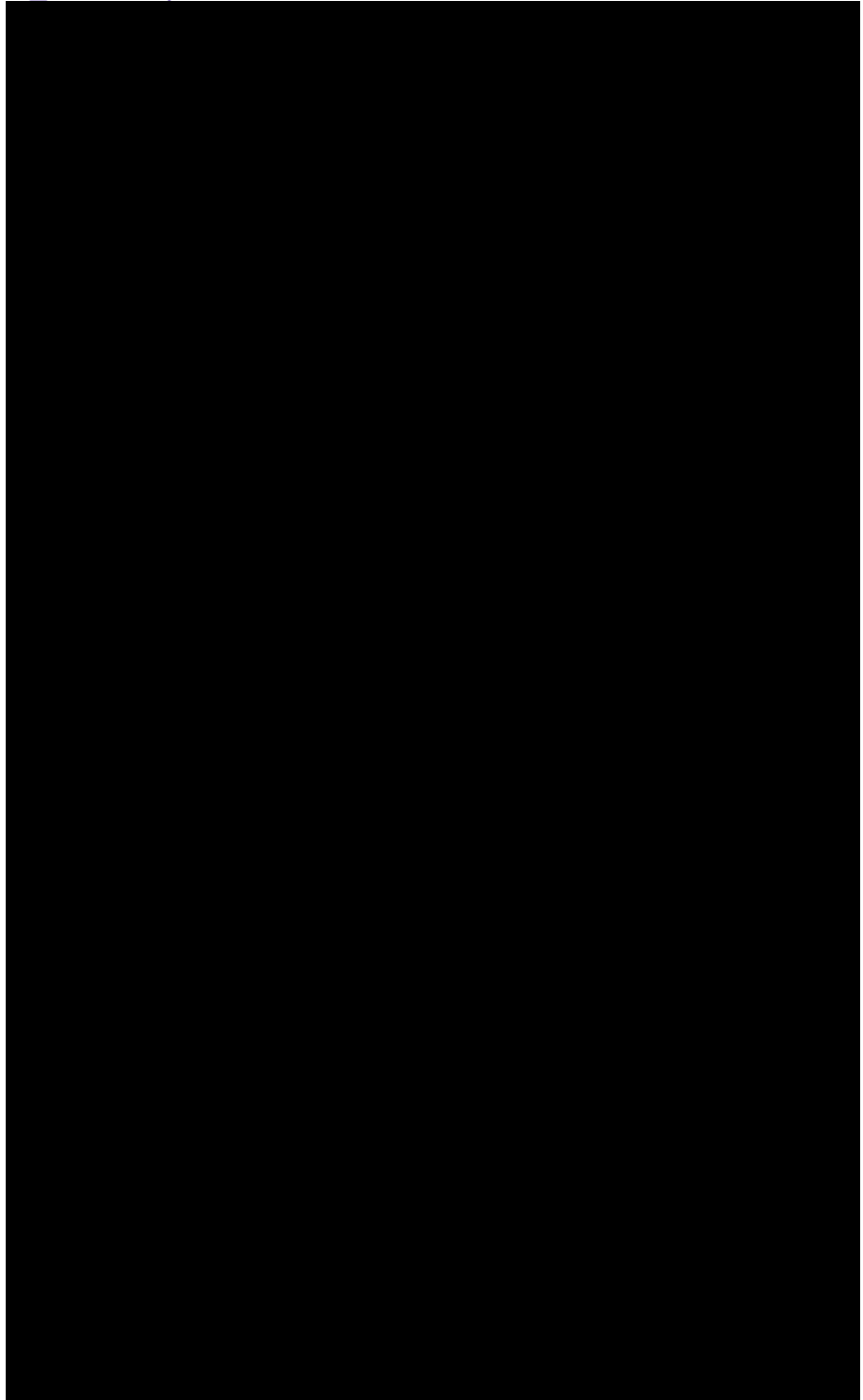
Televisione Rai Due - L'uomo e il suo Ambiente

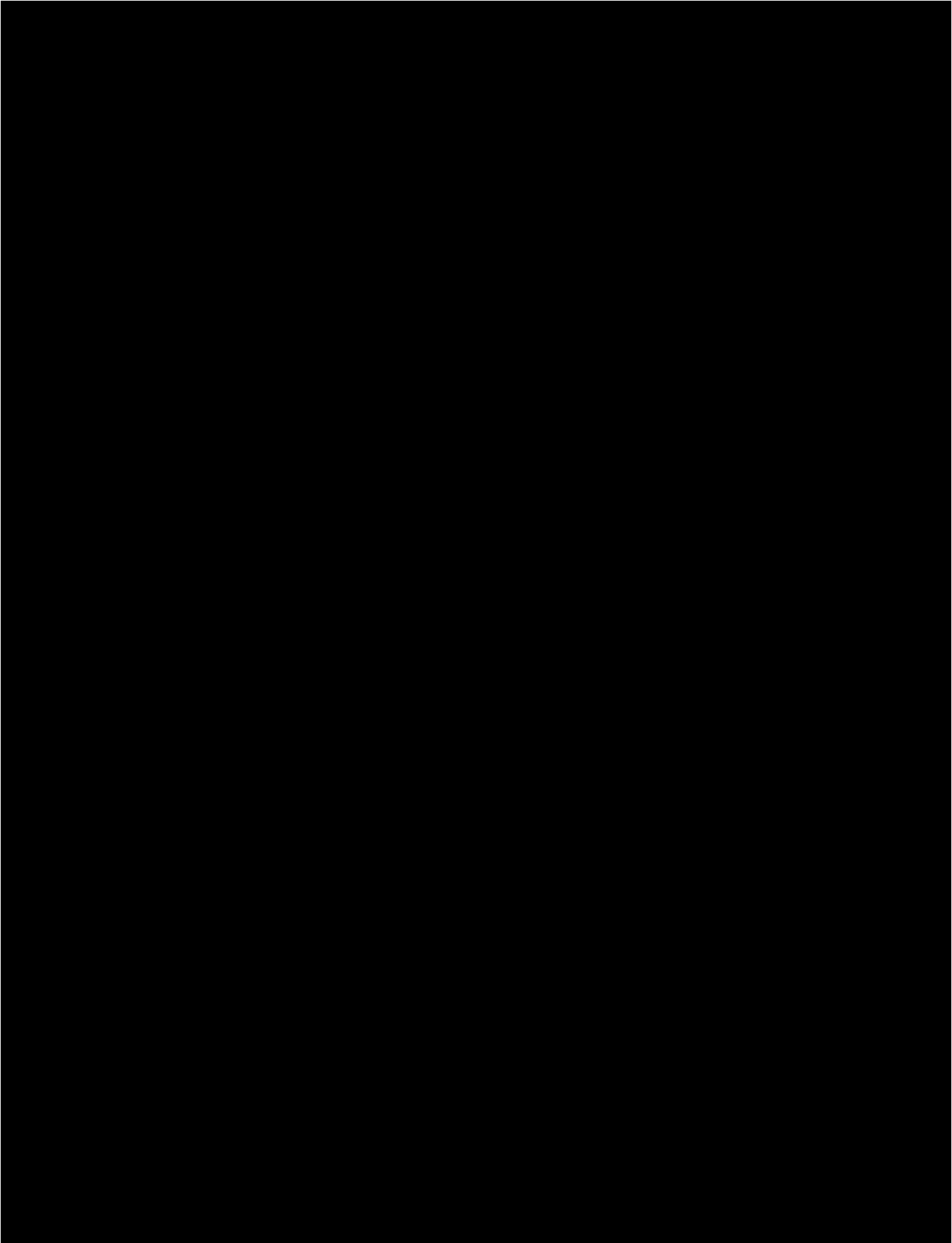
Ha condotto la Rubrica "Verdeposta" per il Programma "L'Uomo e il suo Ambiente" a cura del già Dipartimento Scuola Educazione per la regia di Elena Porpora trasmissione quotidiana in onda dalle 12,00 alle 14,00 su Rai Due (1989)

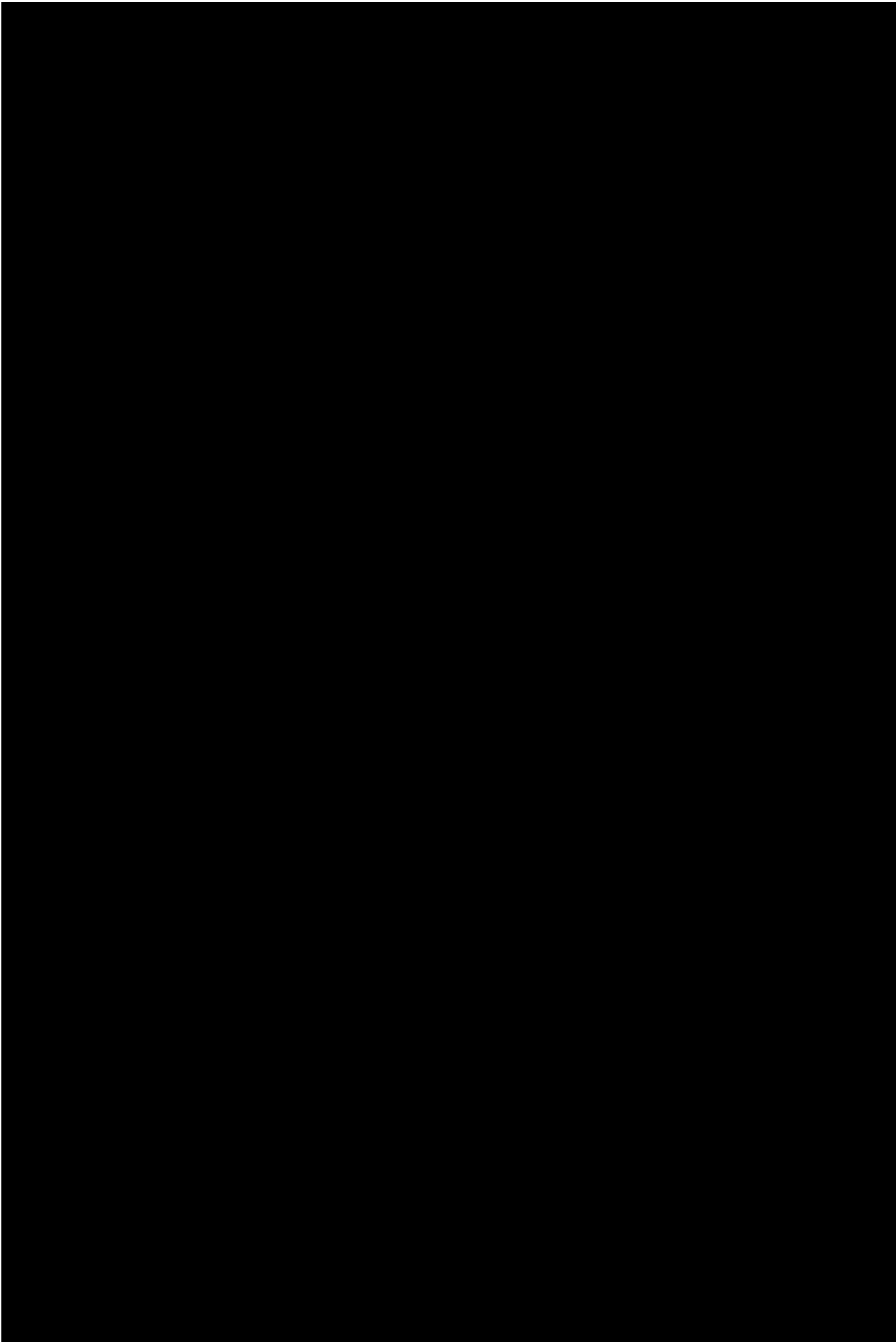
Televisione-Rai Tre- Campania Agricoltura

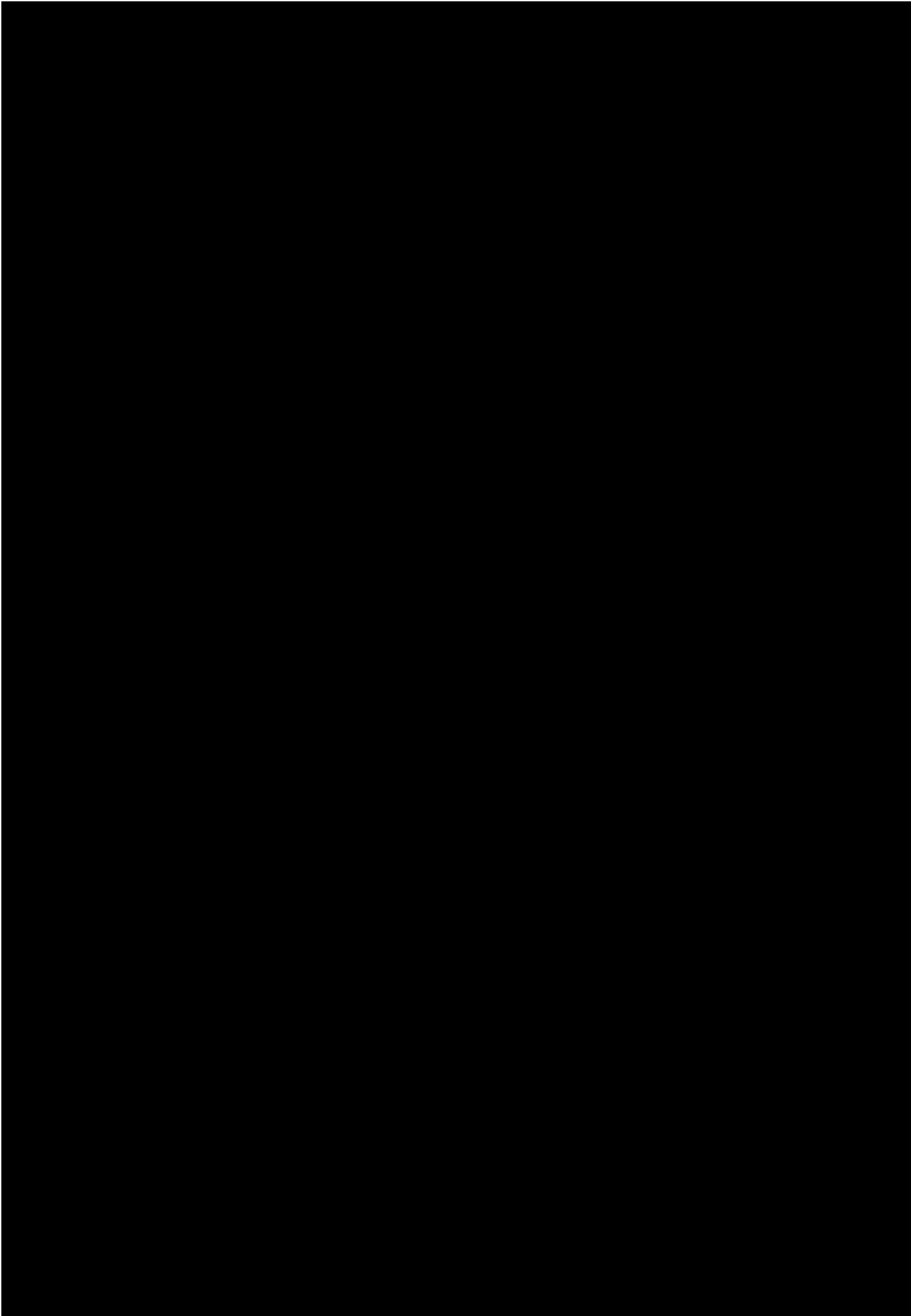
Ha condotto il programma "Campania Agricoltura" settimanale di Informazione e Divulgazione agricola in onda la domenica mattina e trasmesso in 13 puntate dal 12 aprile al 12 luglio 1992. **Con l'obiettivo di confrontare la realtà agricola campana con altre tecnologicamente più avanzate, sono stati realizzati Servizi in Italia e**

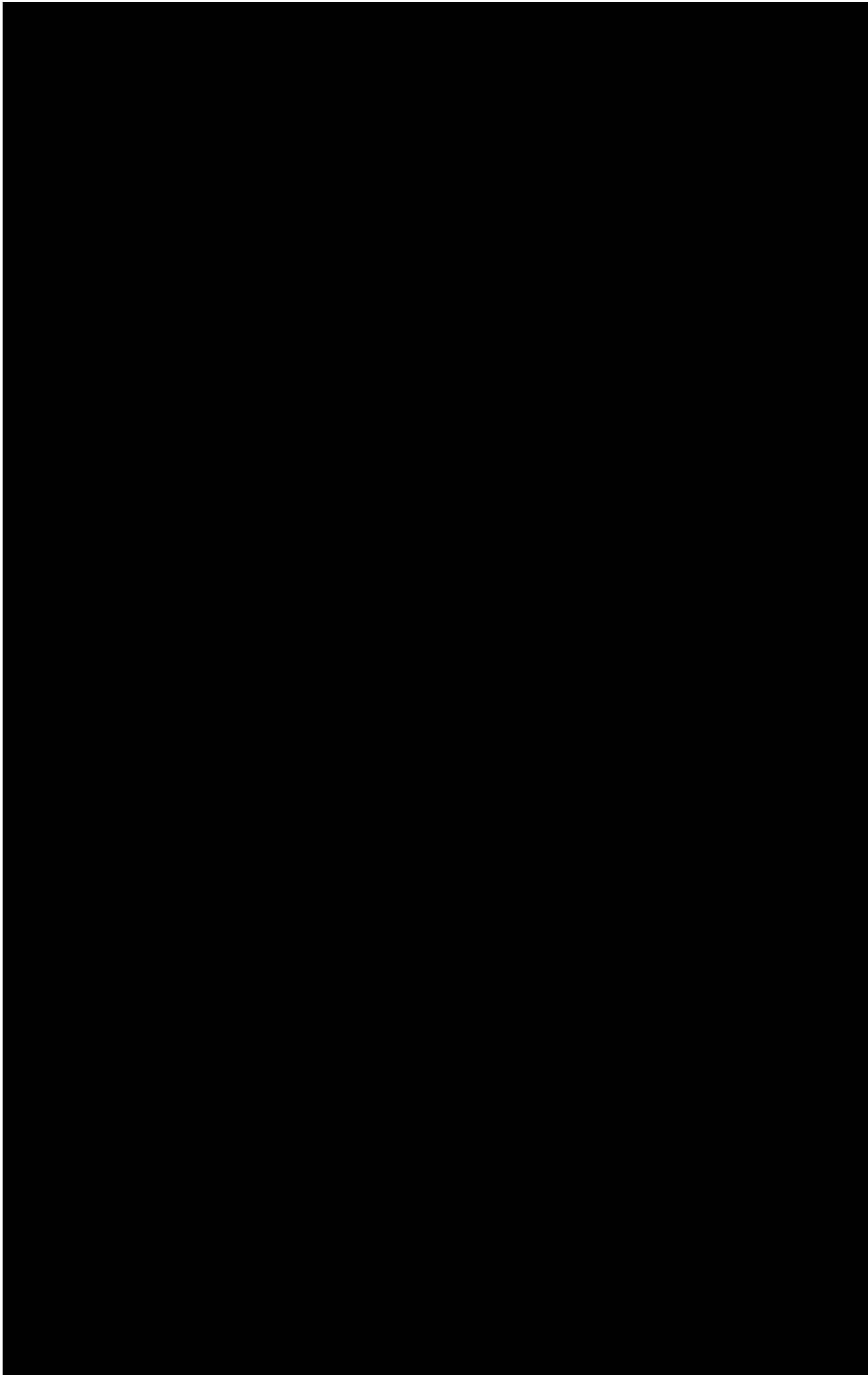
**all'Estero, in particolare in Olanda e in California,
in collaborazione con la Università di Davis.**

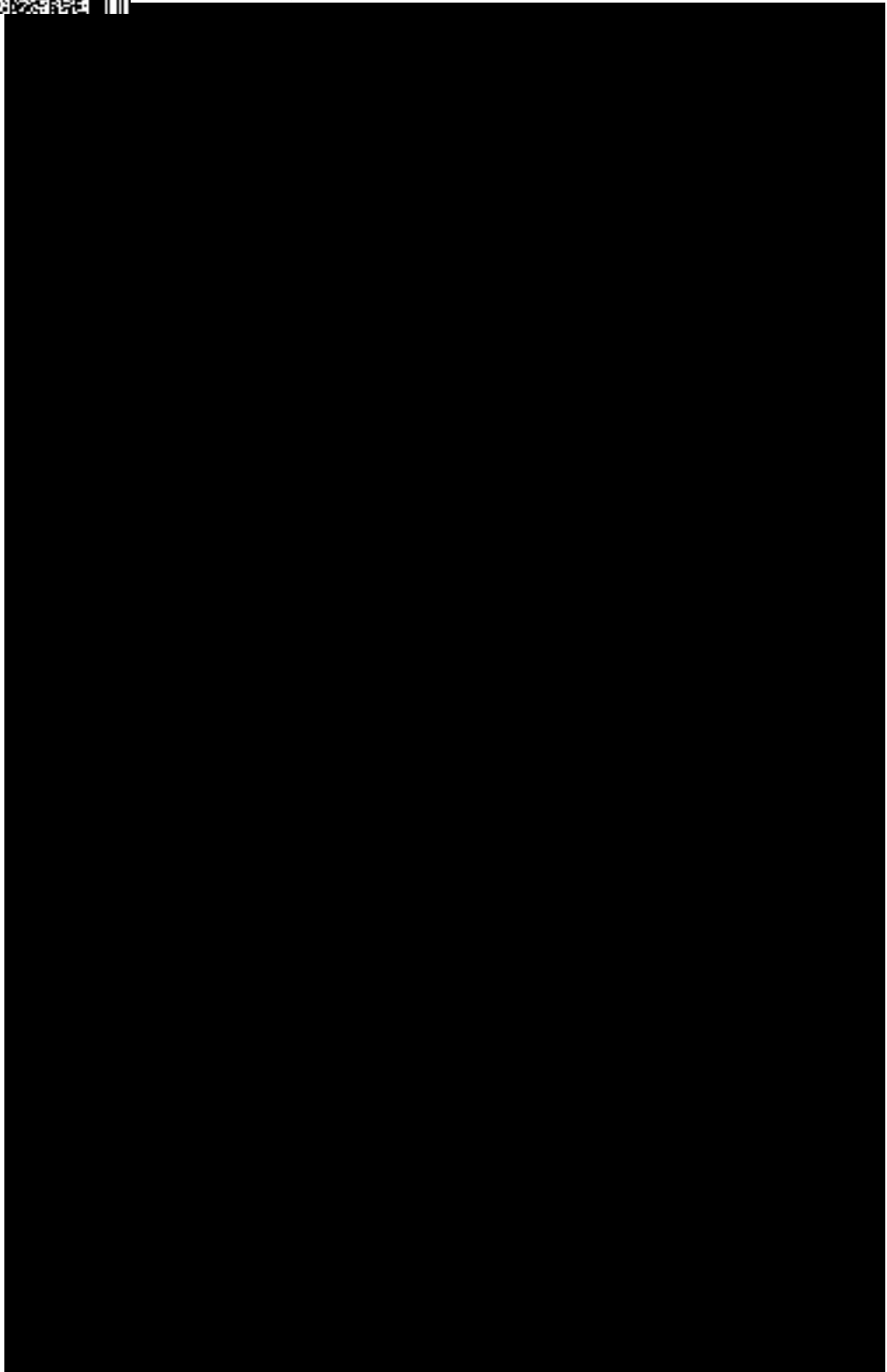








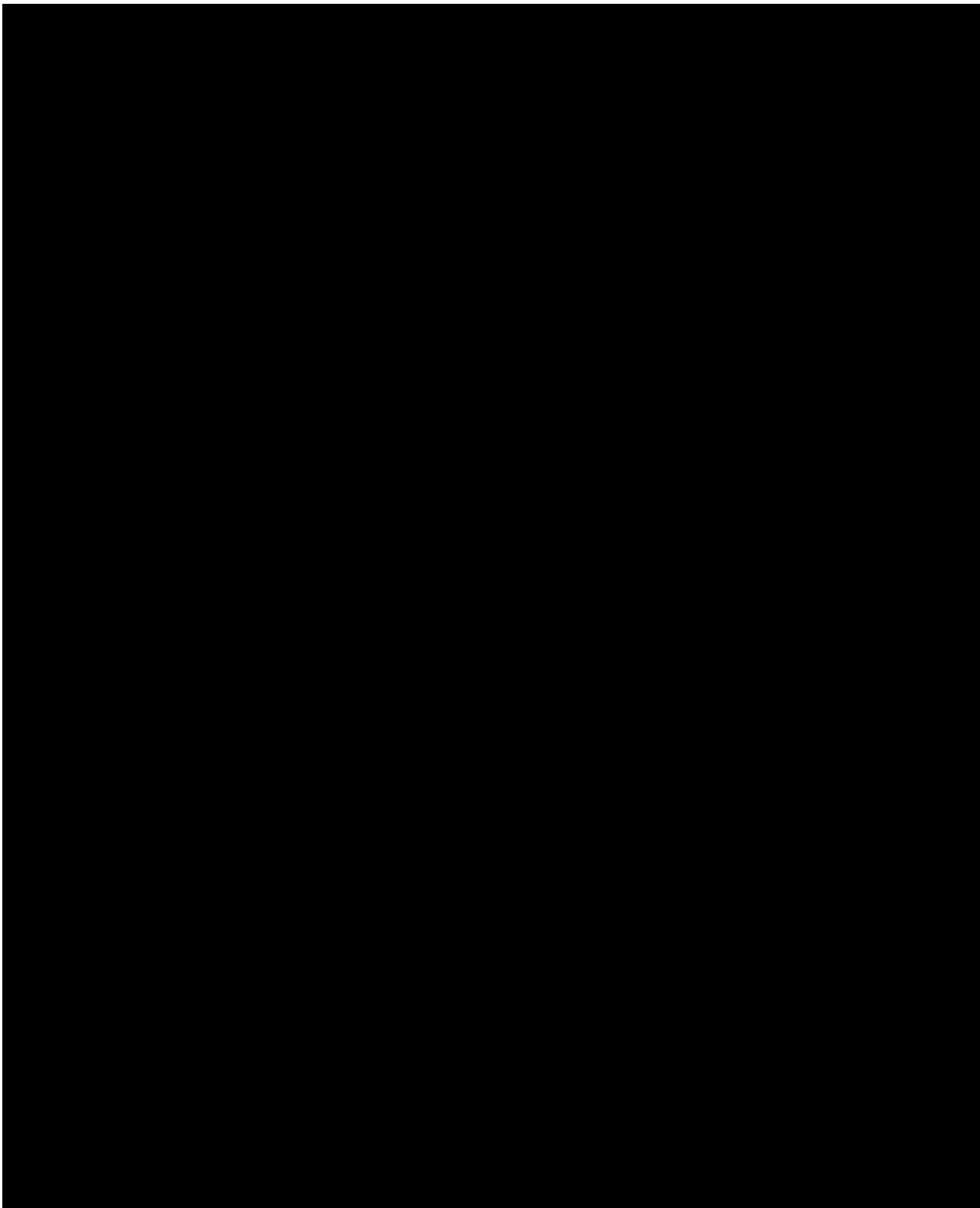




ISTRUZIONE E FORMAZIONE

*Pagina 2 - Curriculum vitae di
[COGNOME, gnome]*

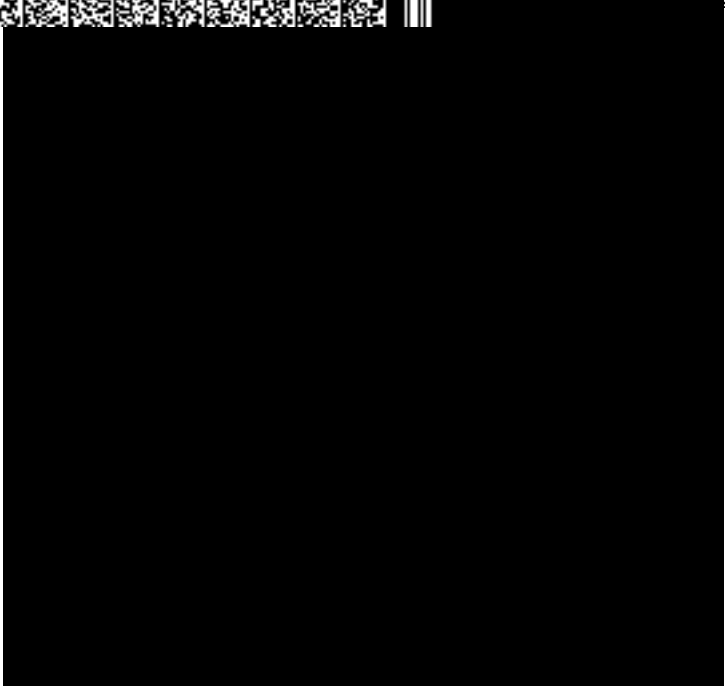
Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

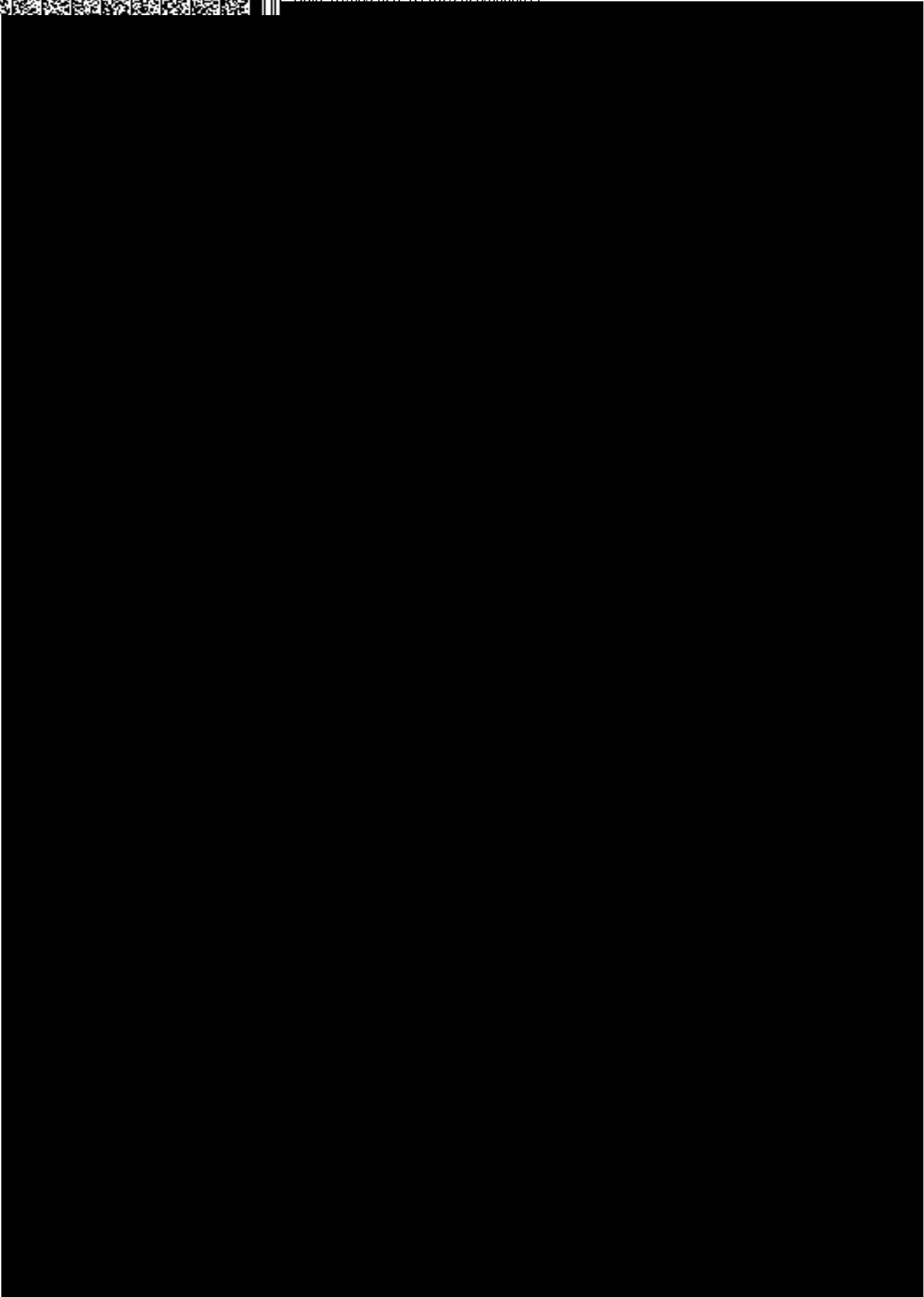


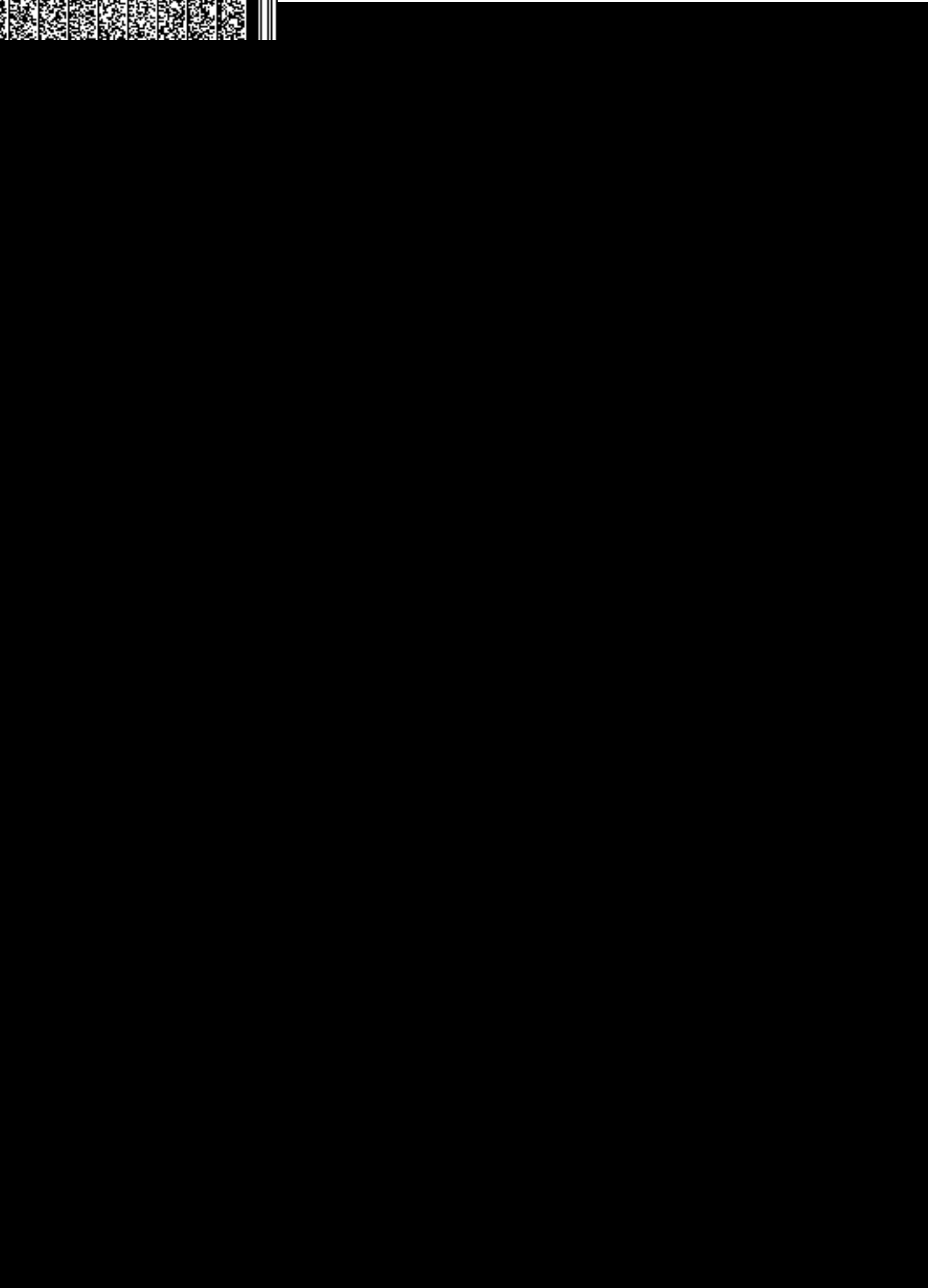
PREMI E RICONOSCIMENTI

Pagina 3 - Curriculum vitae
[COGNOME, gnome]

2009 Premio Sant'Angelo, Ischia
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com







MICHELE ARMANO

Congedato con il grado di Caporal Maggiore nella
2^ Compagnia Speciale Bersaglieri Atleti

Esperienza Professionale

Consulente (Portfolio disponibile)

Aziende commerciali
Aziende industriali
Accademie di formazione
Professionisti in ambito gastronomico

Formatore

Docente corsi gestionali accademici e aziendali:
Analisi Sensoriale, Menu Engineering, Pizza Cost,
Marketing Inside, Il Caffè dalla parte del Cliente

2012

Editoriale Il Denaro - Napoli
Quotidiano Economico

Giornalista (Ordine dei Giornalisti n.158446)
Responsabile pagine enogastronomia

2013

Shepot&Krik - Napoli
Bimestrale Italo-Russo

Giornalista (Ordine dei Giornalisti n.158446)
Responsabile pagine enogastronomia

2016

Università degli Studi Suor Orsola Benincasa - Napoli
Master in Comunicazione Multimediale dell'Enogastronomia

Formatore
Docente Corsi Gestionali

2014

Gambero Rosso – Città del Gusto – Nola
Azienda Editoriale ed Accademica di Alta Formazione

Formatore
Docente Corsi Gestionali

2014

Dolce & Salato – Maddaloni
Scuola Accreditata di Formazione Enogastronomica

Formatore
Docente Corsi Gestionali

2019

In Cibus Formamentis - Pontecagnano
Accademia Alta Formazione Gastronomica

Formatore

Docente Corsi Gestionali

2018

Team Costa del Cilento – Capaccio Paestum

Accademia Formazione Professionale Team Chef e Pasticceri

Formatore

Docente Corsi Gestionali

2018

Intrecci – Castiglione in Teverina

Campus Accademico Alta Formazione Sala

Formatore – Visiting Professor

Docente Corsi Gestionali

2018

Toffini Academy – Napoli

Accademia di Cucina

Formatore

Docente Corsi Gestionali

2018

Distretto Turistico Costa di Amalfi – Minori

Associazione di Sviluppo Turistico Alberghiero

Formatore

Docente Corsi Gestionali

2017

Giappo Academy – Napoli

Accademia Formazione Chef Giapponesi

Formatore

Docente Corsi Gestionali

2016

Resource – Napoli

Committente Sviluppo Italia - Invitalia

Formatore

Docente Corsi Gestionali Start Up Settore Agroalimentare

2014

Associazione Verace Pizza Napoletana – Napoli

Associazione di Categoria

Formatore

Docente Corsi Gestionali

2021

Associazione Verace Pizza Napoletana – Napoli

Associazione di Categoria

Direttore Business School

Docente Corsi Gestionali

2014

KnowledgeLab – Napoli

Società di Consulenza di Direzione

Consulente

Consulenza Aziendale

2013

Biplan – Milano/Roma/Napoli

Società di Consulenza Aziendale

Consulente
Consulente Food

2011
Hakagroup – Napoli
Società di Consulenza e Retail Food
Co-owner
Direttore Generale

2009
MGC srl– Roma/Napoli
Società di attività ristorative
Consulente
Consulente Sviluppo, Marketing & Comunicazione

1986
Armano srl – Napoli
Società di Comunicazione e Produzione
Presidente CdA
Direttore Generale

Istruzione, Formazione e Attestazioni

2016
Centro Studi Assaggiatori – Brescia
Centro Studi Analisi Sensoriale
Panel Leader – Giudice Addestrato – Brand Teller

2014
Società Italiana Scienze Sensoriali – Firenze
Società di Ricerca Scientifica
Sensory Project Manager

2014
CNR Centro Nazionale delle Ricerche – Bologna
Dipartimento Bio-Agroalimentare
Giudice Analisi Sensoriale

2015
Irvea Institute/Federquality – Parma
Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione del Settore
Agroalimentare
Auditor Strutture Alberghiere e della Ristorazione

2019
SCA – The Specialty Coffee Association – Essex GB/Santa Ana
USA
Associazione Mondiale per la Promozione dell'Eccellenza del
Caffè
Sensory Skills Professional – Barista Skills Intermediate

2014
Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè – Brescia
Associazione per la Ricerca e la Valutazione Sensoriale del Caffè
Assaggiatore di Caffè

2016
Carpigiani University – Anzola dell'Emilia



Scuola di Alta Formazione sul Gelato
Analista Sensoriale del Gelato

2014
International Institute of Chocolate and Cacao Tasting – Londra
Istituto per la Valutazione Professionale del Cacao e del Cioccolato
Giudice Degustatore del Cioccolato

2012
Istituto Luigi Sturzo – Regione Campania
Centro di Formazione e Qualifica Professionale
Requisito professionale settore alimentare d.lgs 114/98
Abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande
L.287/91
Responsabile Industria Alimentare

2010
ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatore di Salumi – Cuneo
Associazione per la Valorizzazione e la Formazione sui Salumi Crudi e Cotti
Assaggiatore

2010
Slow Food – Bra
Associazione Internazionale Culturale e Formativa per la Valorizzazione del Cibo
Master of Food Vino
Master of Food Caffè

2003
Mind Consulting – Bologna
Società Specializzata nel Management, Gestione e Organizzazione Aziendale
Direzione Vendite
Leadership Base
Leadership Avanzata

1998
Scuola San Zeno/Apig – Verona
Istituto per la Formazione Professionale CFP
Organizzazione e gestione delle Attività Aziendali, dalle Strategie alle Politiche nel Settore della Comunicazione

1985
Università Popolare – Dipartimento di Urbanistica – Napoli
Istituzione per la Promozione della Cultura e Rilascio Crediti Formativi
Master Turismo e Beni Culturali

1980
Università di Napoli – Napoli
Laurea in economia
Specializzazione in economia delle aziende turistiche 110/110



Comunicazione

2016

Assoagenti – Napoli

Associazione degli Agenti Raccomandatari Marittimi, Aerei e Pubblici Mediatori Marittimi

Premio Giornalistico Award for Outstanding Journalism & Writing in the Marine and Nautical Industry

1996

CNA Confederazione Nazionale Artigianato Piccole e Medie Imprese – Roma

Associazione di Rappresentanza di Categoria

Presidente Regionale, Consigliere Nazionale e Delegato per il Mezzogiorno Comunicazione e Grafica

2002

Unione Industriale di Napoli – Napoli

Associazione di Rappresentanza delle Imprese Produttrici di Beni e Servizi

VPresidente sezione Comunicazione

2012

Gambero Rosso Holding – Roma

Azienda Editoriale di Promozione Enogastronomica ed Accademica di alta Formazione

Ispettore guide Ristoranti-Pizzerie-Pasticcerie-Gelaterie-Bar-Street Food-Sushi

Leadership

ABSTRACT RELAZIONE TEST ANALISI SENIOR N.99277

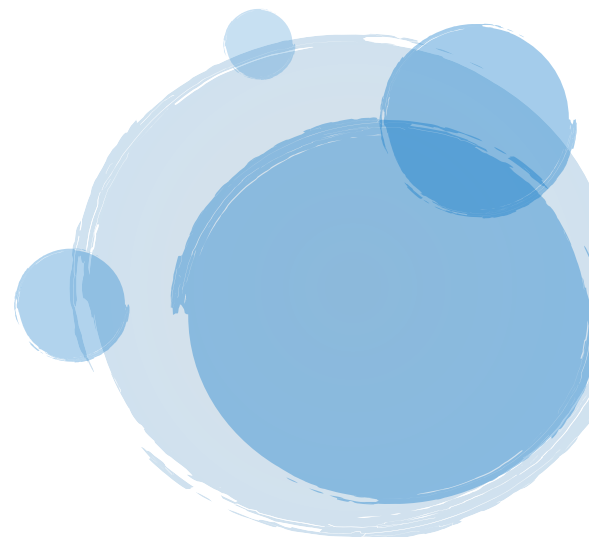
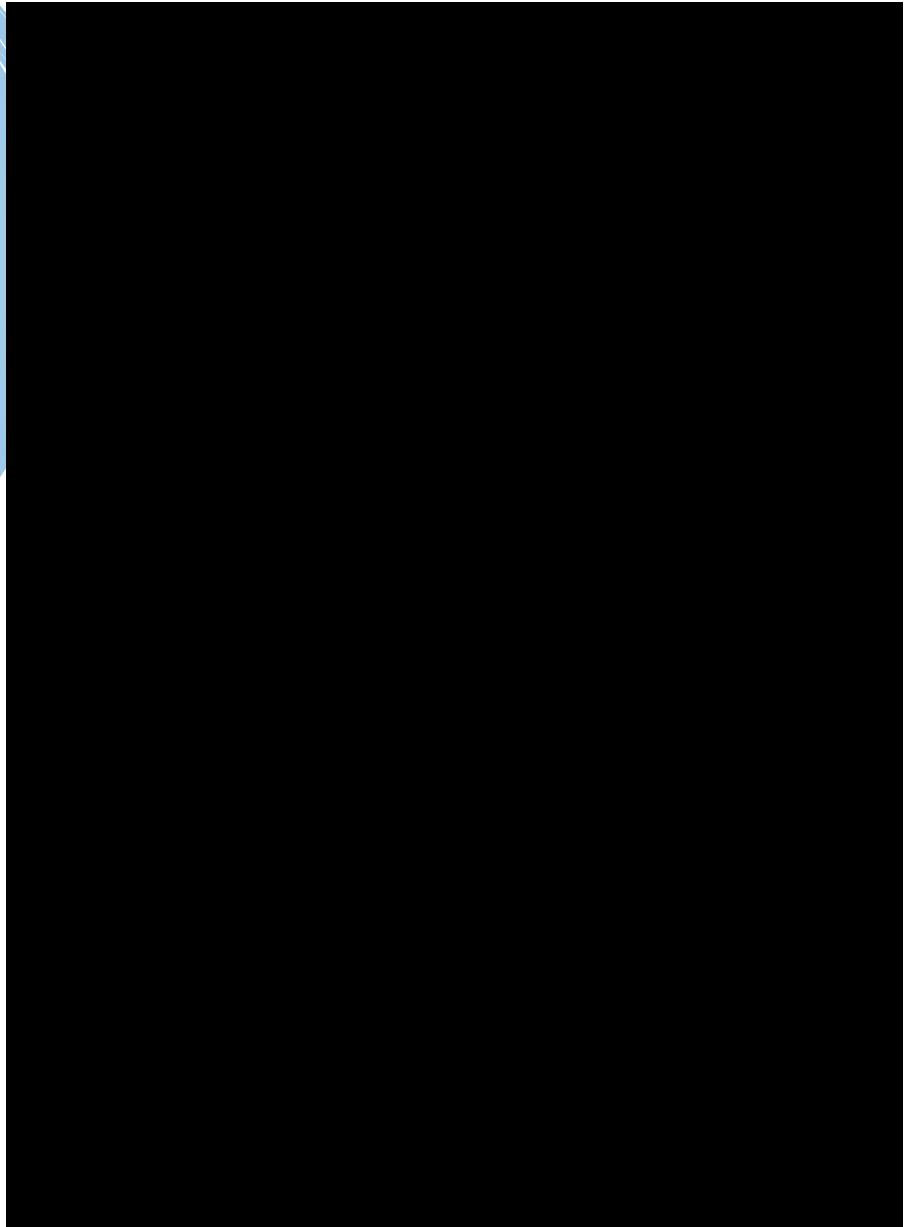
VERSIONE BUSINESS DELL'OXFORD CAPACITY ANALYSIS

...DALL'ANALISI EMERGE CHE LA PERSONA POSSIEDE UN VALIDO POTENZIALE PRODUTTIVO, È DINAMICA NEL PROPRIO MODO DI OPERARE E TENACE NEL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI CHE SI PREFIGGE. POSSIEDE UN CARATTERE FLESSIBILE CHE GLI CONSENTE DI ADATTARSI FACILMENTE ALLE SITUAZIONI . . .

GENERALMENTE REAGISCE ALLE DIFFICOLTÀ CHE INCONTRA IN MODO PROPOSITIVO . . .

È SPIGLIATA NELLE CONVERSAZIONI ED ESPRIME APERTAMENTE CIÒ CHE PENSA.

PERSONA DALLA SPICCATÀ CAPACITÀ DI ANALISI.





ANTONELLA AMODIO

GIORNALISTA PUBBLICISTA

PROFILO

Giornalista pubblicista con competenze enogastronomiche e molti anni di esperienza, sono da sempre appassionata di cucina e vino tanto da farne il lavoro della mia vita. Il mio percorso è iniziato con la frequentazione di corsi sul vino e approfondimenti nelle cucine di diversi chef quali Gualtiero Marchesi, Claudio Sadler, Pietro Leemann, Angelo Paracucchi. Dal 2001 collaboro con numerose testate giornalistiche e guide enogastronomiche. Ho partecipato alla redazione di diverse edizioni della Guida dei Vini d'Italia Gambero Rosso, della Guida Duemilavini Bibenda e di un'autorevole Guida di Champagne, in particolare in quest'ultima ho curato gli abbinamenti cibo/vino.

Da tempo prendo parte come esperta e giudice a concorsi enologici internazionali, tra cui quello del CERVIM riferito alla viticoltura eroica mondiale. Conto partecipazioni, sempre in veste di giudice, a competizioni su pizzaioli, chef e maître di sala. Scrivo di vino, ristoranti, pizzerie, viaggi e ricette.

È in dirittura di arrivo il mio libro che tratta di tematiche gastronomiche.

ESPERIENZA

- ▶ **TOURING CLUB ITALIANO – in corso**
Collaboratrice della testata online e referente della Guida "Alberghi e Ristoranti d'Italia" per le regioni Campania, Molise e Basilicata
- ▶ **CUCINA A SUD – in corso**
Detentrica di una rubrica settimanale sul vino e scrittrice di redazionali gastronomici
- ▶ **LUCIANOPIGNATAROWINE&FOOdBLOG – in corso**
Redattrice di articoli su pizzerie, ristoranti e vino
- ▶ **DOCTORWINE – in corso**
Collaboratrice e referente della "Guida Essenziale ai Vini d'Italia" per le regioni Campania, Molise, Basilicata e Calabria. Autrice di ricette e articoli sul vino
- ▶ **50 TOP PIZZA – in corso**
Contributor per redazionali ed interviste
- ▶ **50 TOP RISTORANTI – in corso**
Contributor per redazionali ed interviste
- ▶ **IL MATTINO – in corso**
Collaborazioni occasionali
- ▶ **IL VERRO AZIENDA VINICOLA – dal 2013 al 2014**
Responsabile Comunicazione
- ▶ **BIONDI SANTI S.P.A. MONTALCINO – dal 2001 al 2013**
Direttore Commerciale Italia

“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, libretti con le ricette, gadget, 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 (affissioni e spot su videometrò e radio)
- Advertising e pubbliredazionali su quotidiani locali
- Affissione di locandine negli alberghi e nei B&B della città
- Produzione di cartoline promozionali e distribuzione delle stesse nei principali hub di arrivo turistico in città e presso gli attrattori turistico culturali della città.

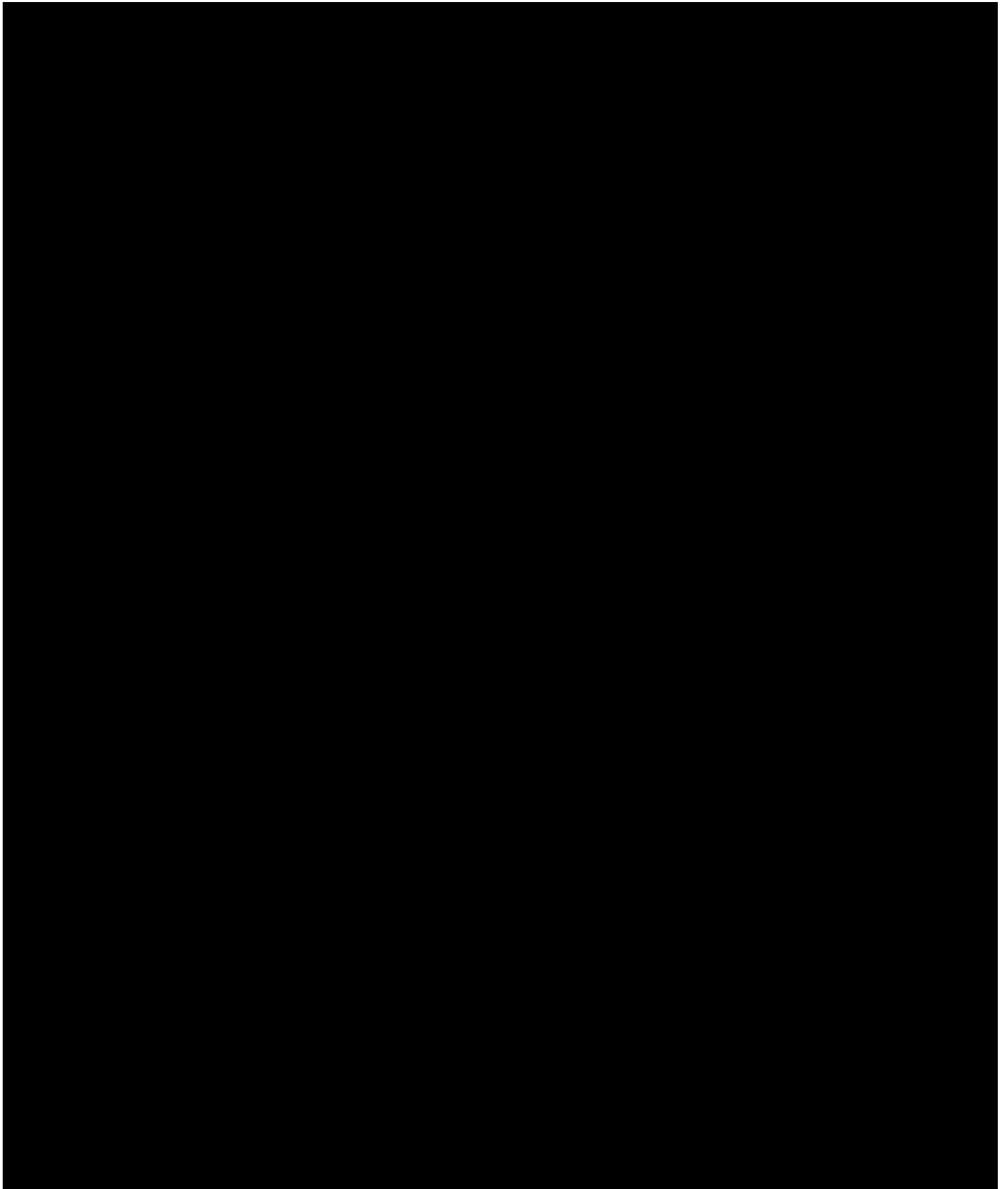
Comunicazione on line:

- Realizzazione di un sito web dedicato
- Digital advertising
- Racconto del programma sui canali social istituzionali, con live posting su Facebook e Instagram degli eventi in programma
- Customer service attraverso Facebook, Messenger e WhatsApp
- Video-racconti dedicati a ciascun appuntamento
- 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.

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

tenevents



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

tenevents

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ
(art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci, e a conoscenza del fatto che saranno effettuati controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni rese;
agli effetti dell'applicazione del Programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica 2009/2011 di cui alla deliberazione consiliare n° 11 del 6 maggio 2009;

D I C H I A R A

in relazione ai tributi comunali TARSU, ICI e TOSAP/COSAP riferiti ad immobili insistenti sul territorio del Comune di Napoli, a qualsiasi titolo detenuti dal sottoscrittore e dalla società/associazione rappresentata dal sottoscrittore

- di essere adempiente agli obblighi tributari** (iscrizione nell'Anagrafe Tributaria del Comune di Napoli, pagamento del dovuto derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento e/o avvisi di pagamento)
ovvero
- di non essere adempiente agli obblighi tributari e precisamente**

X di non essere iscritto nell'Anagrafe Tributaria del Comune di Napoli per i seguenti tributi TARSU, ICI e TOSAP/COSAP,

- di non essere in regola con i pagamenti del dovuto derivanti dalla notifica delle seguenti cartelle di pagamento e/o avvisi di pagamento:

cartella e/o avviso n. _____ tributo _____ data notifica _____ importo _____
cartella e/o avviso n. _____ tributo _____ data notifica _____ importo _____

LEGALE RAPPRESENTANTE

**Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi degli artt. 47 e 48 del D.P.R. n. 445/200
Dichiarazione ex art. 1 D.P.C.M. 11.5.1991 n. 187 sulla composizione societaria**

DICHIARA

ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1 del D.P.C.M. 11.5.1991 n. 187,
che la composizione societaria è la seguente:

SOGGETTI	C.F. o partita IVA	% sul capitale sociale

N.B. La presente dichiarazione deve essere resa con esclusivo riferimento alla composizione societaria delle società elencate nell'art. 1 del DPCM 187/91: società per azioni; società in accomandita per azioni; società a responsabilità limitata; società cooperative per azioni; società cooperative a responsabilità limitata; società consortili per azioni e società consortili a responsabilità limitata; consorzi

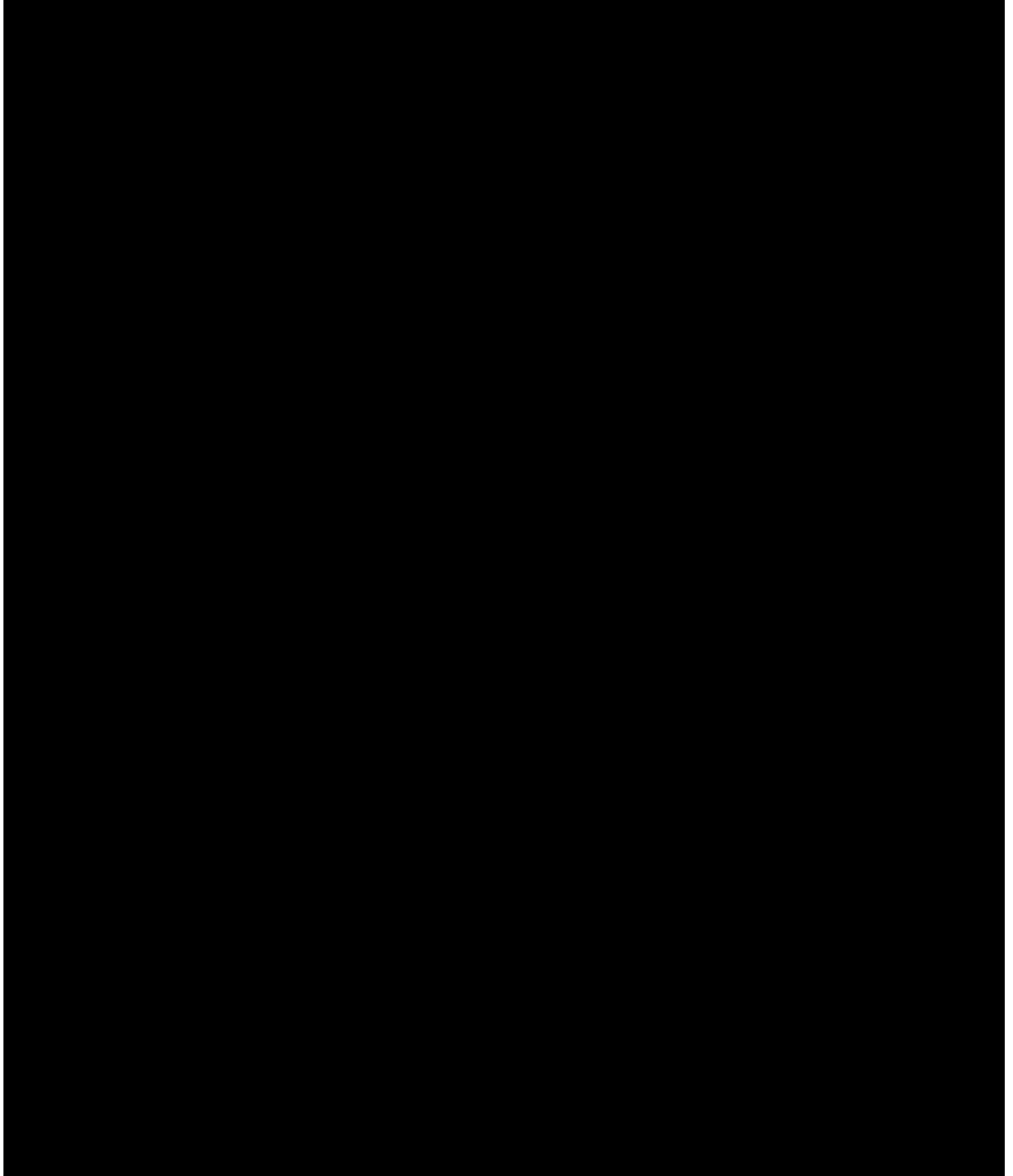
- che per tutte le quote societarie **non esiste** alcun diritto reale di godimento o di garanzia sulla base delle risultanze del libro dei soci, delle comunicazioni ricevute e di qualsiasi altro dato a sua disposizione
- che esistono diritti reali di godimento o di garanzia sulla base delle risultanze del libro dei soci, delle comunicazioni ricevute e di qualsiasi altro dato a sua disposizione, intestati a.....
- che nessun soggetto munito di procura irrevocabile ha esercitato il voto nelle assemblee societarie nell'ultimo anno e che ne abbia comunque diritto
- che il Sig., nato a il, residente a via munito di procura irrevocabile o ha esercitato (o non ha esercitato) il voto nelle assemblee societarie nell'ultimo anno e ne ha comunque diritto

(barrare la casella interessata)

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

tenevents

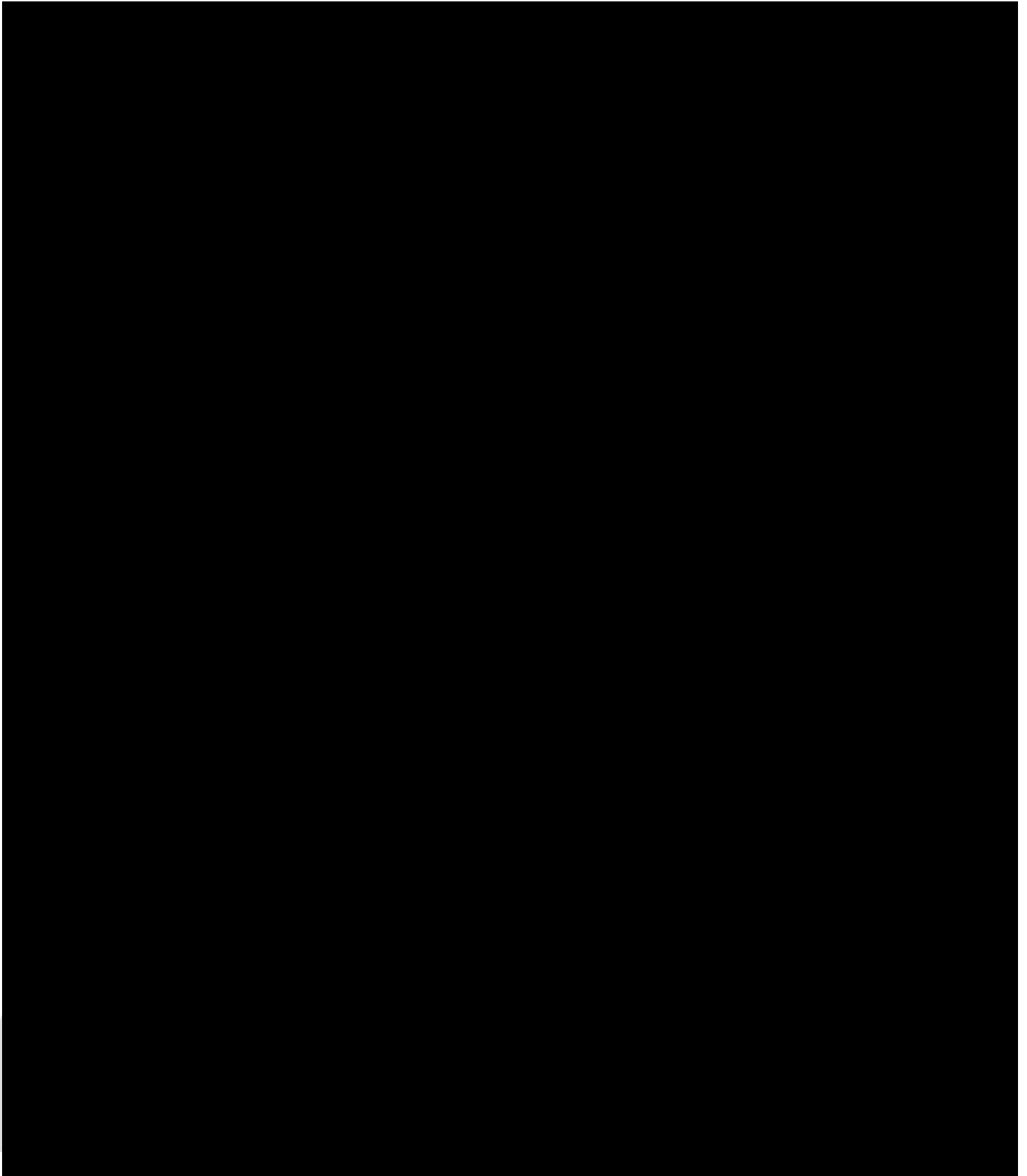
REQUISITI ART. 83 DEL D.LGS 50/2016



Comune di Napoli
Data: 31/03/2023, K1137/2023/0000011

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

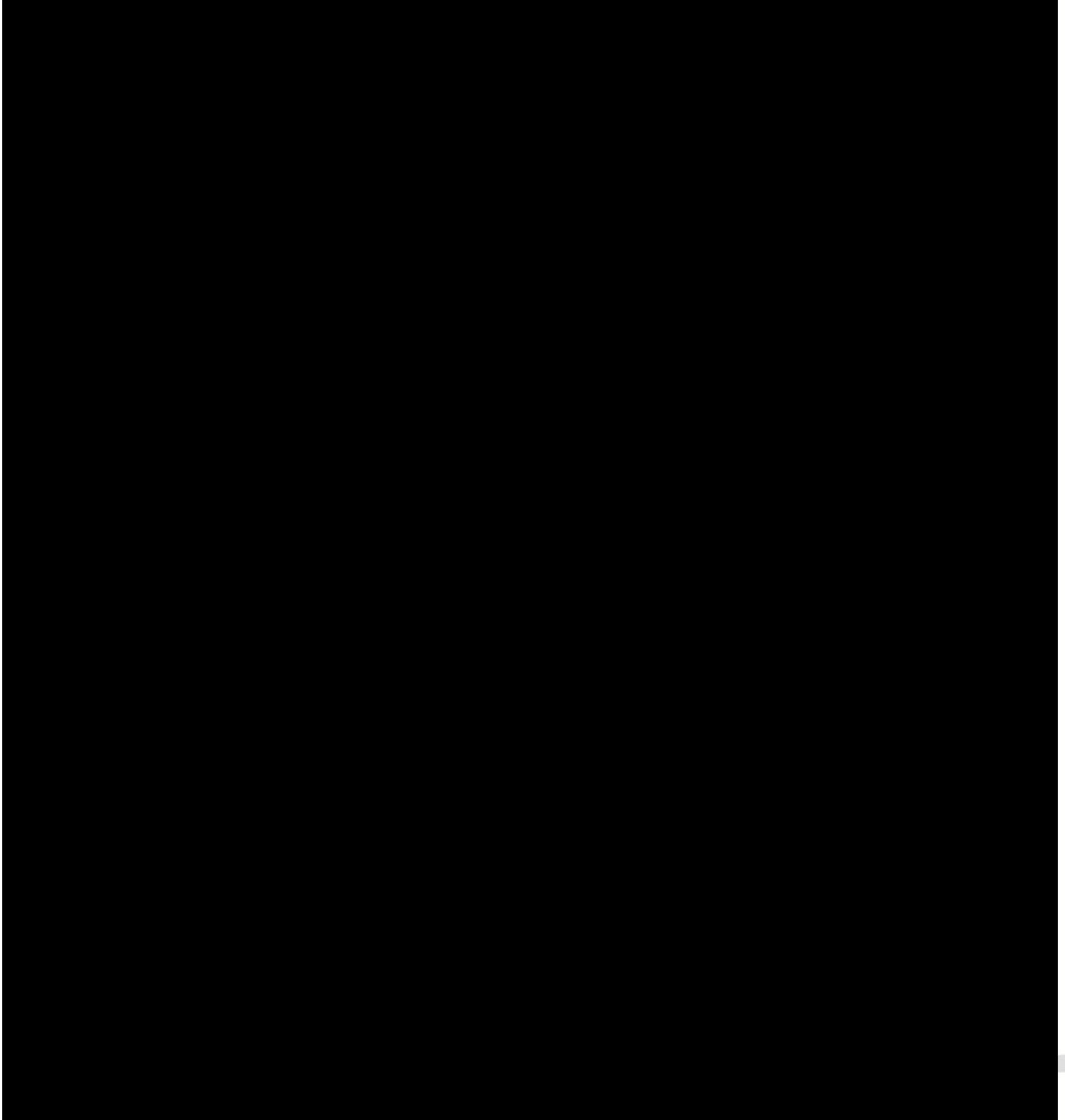
tenevents



Comune di Napoli
Data: 31/03/2023, K1137/2023/0000011

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

tenevents



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

tenevents

DICHIARA

di non avvalersi di prestazioni e/o requisiti di altre Aziende per la gara in corso

Napoli, 24 Marzo 2023

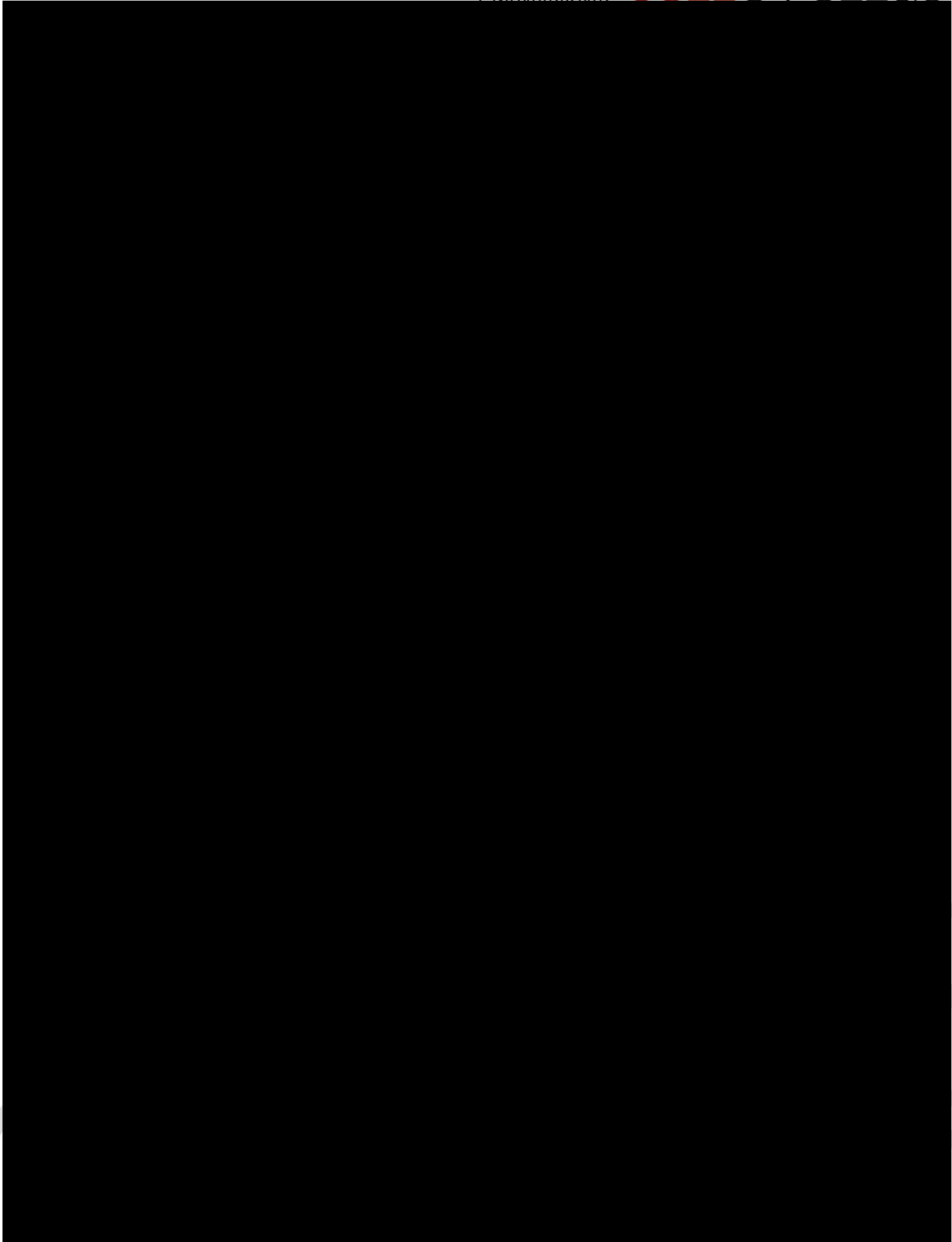
Il Dichiarante

Donatella Cagnazzo

Comune di Napoli
Data: 31/03/2023, K1137/2023/0000011

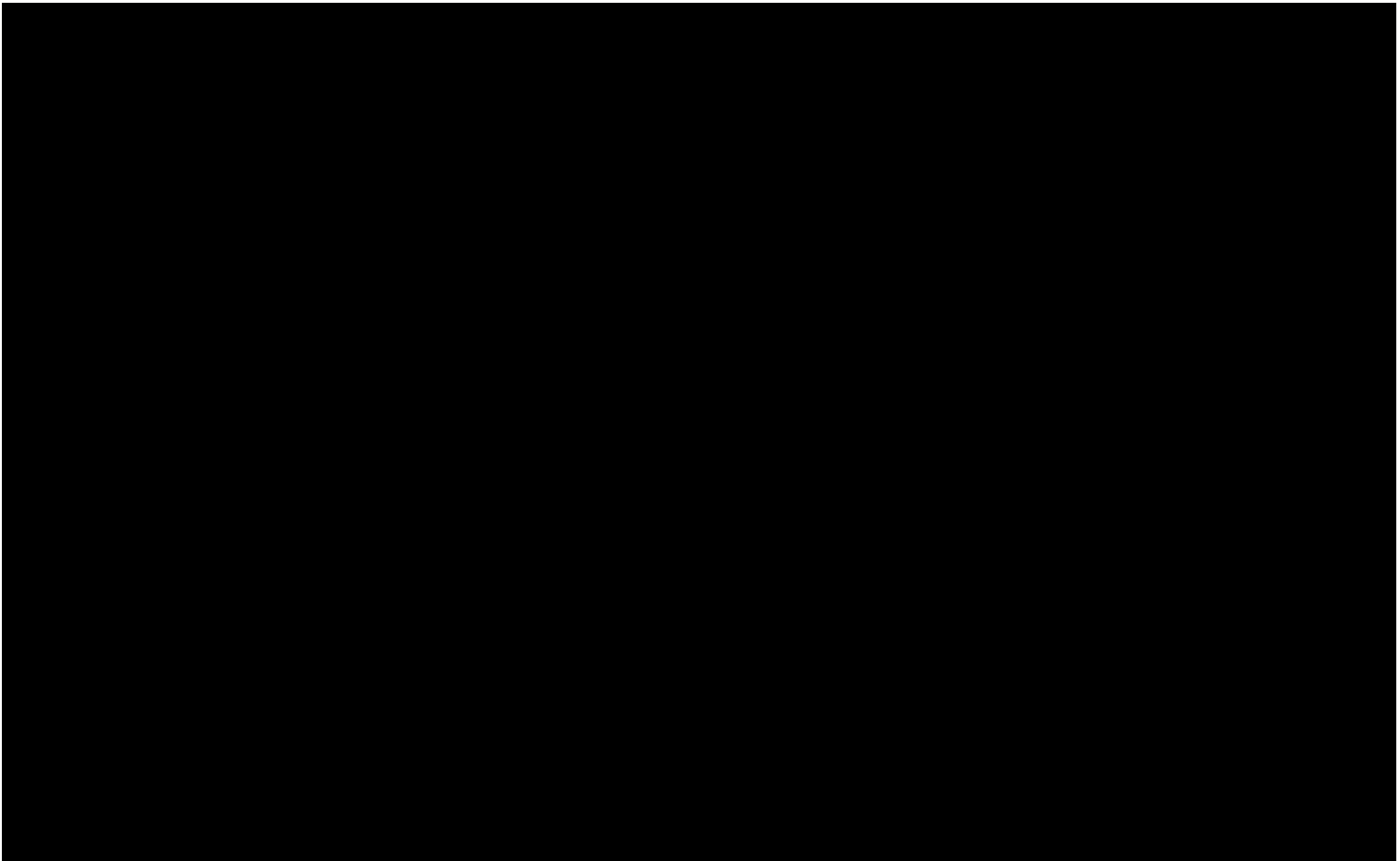
TENEVENTS
di DONATELLA CAGNAZZO
VIA FULVIO RE NELLA 55
81100 CASERTA
P. IVA 03101020612

tenevents

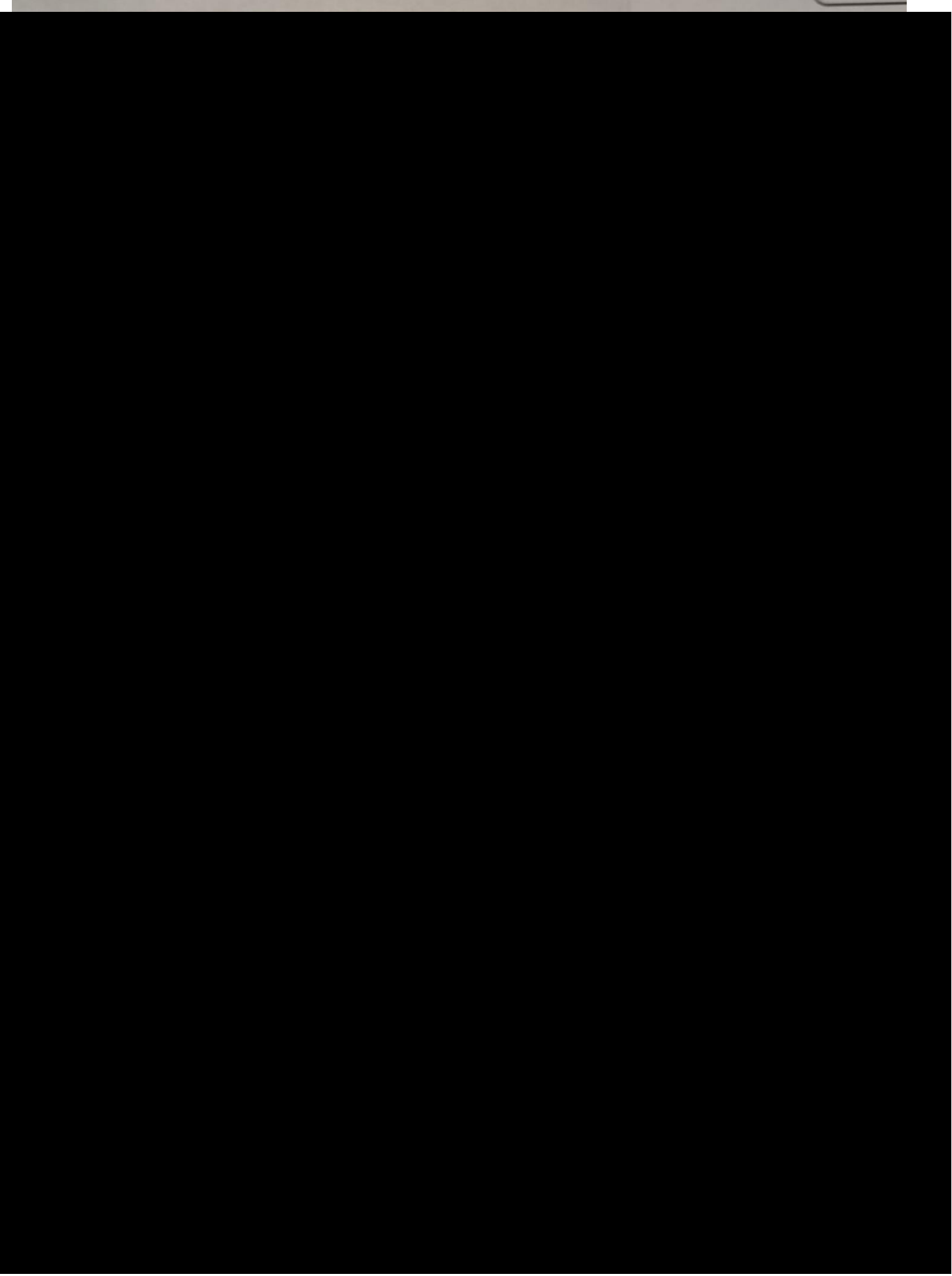


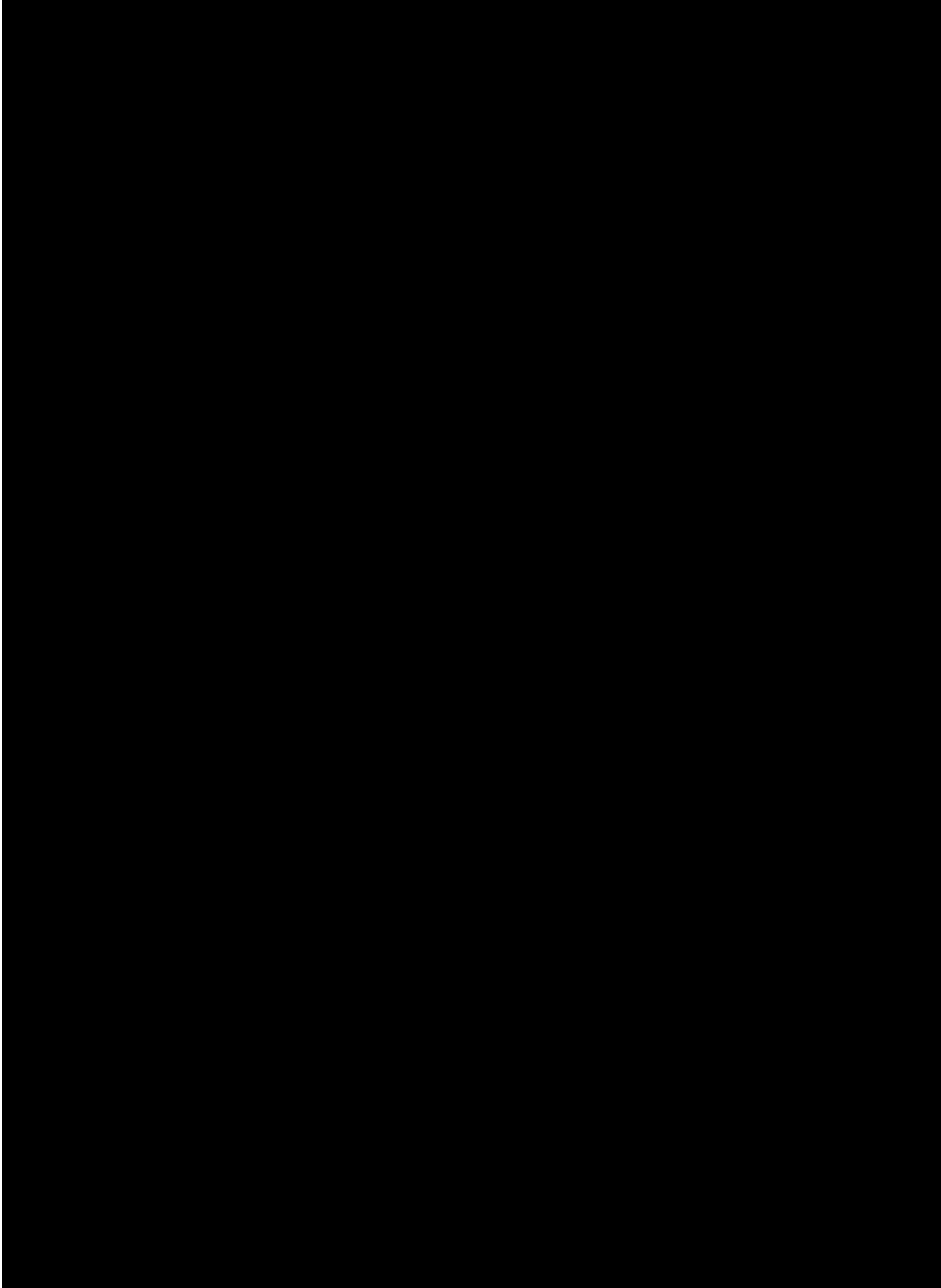
TENEVENTS
di DONATELLA CAGNAZZO
VIA FULVIO RE NELLA 55
81100 CASERTA
P. IVA 03101020612

tenevents



N.B allegare il documento d'identità del dichiarante in corso di validità.







Il Contraente

.....

AXA Assicurazioni S.p.A.

.....



