



MINI ROMA



**UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE
BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA
MANGIATO BENE...**

Virginia Wolf



PREMESSA

Chef Forense è il format proposto dall'Avv. Nicola Colavita, sponsorizzato da Mini Roma, giunto quest'anno alla sua terza edizione e dedicato alle principali categorie che operano nel mondo del diritto e alle altre categorie professionali, alle quali viene offerta la possibilità di incontrarsi e affrontarsi tra i fornelli, lontano dai soliti studi professionali e dalle aule di tribunale.

La manifestazione si disputerà in diverse fasi e si svolgerà in collaborazione con MAMA' - laboratori di cucina.



MAMĀ - LABORATORI DI CUCINA



MaMā - Laboratori di Cucina, semplicemente una fusione di artigiani appassionati al loro mestiere, con la voglia di condividere e la voglia di mettere a disposizione di tutti la possibilità di fare nuovi incontri, nuove sfide personali immersi nell'allegria del "creare" insieme.



IL CONCEPT

Creare delle occasioni d'incontro legate al mondo del food, che al tempo stesso siano originali e formative, nelle quali coinvolgere i professionisti romani.

Una sorta di team building goloso... l'occasione per fare PR in un contesto informale e raffinato, tecnicamente all'avanguardia.

Insomma, l'occasione in cui scoprire i segreti dell'alta cucina e assaporare il gusto della grande sfida.

Un'experience fun&cool in un contesto di pura action&care



GLI SPONSOR

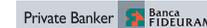
L'intero evento, nei suoi tre step, sarà impreziosito da una varietà di gift e premi, personalizzati con i loghi degli sponsor e dell'evento.

Oltre alla visibilità, i partner avranno accesso a tutti i nominativi dei partecipanti al format.

A tal fine, ci sarà un servizio di accoglienza con delle hostess dedicate alla compilazione delle schede di profilazione.

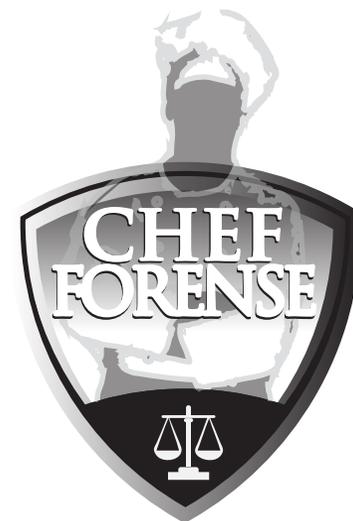


MINI ROMA



SVOLGIMENTO

Lo Chef Forense 2016 si svolgerà in tre step:



STEP 1



"THE OPENING"

15 Febbraio 2016

STEP 2



"THE DAY"

23 Marzo 2016

STEP 3



"THE DINNER"

13 Aprile 2016



I GIUDICI

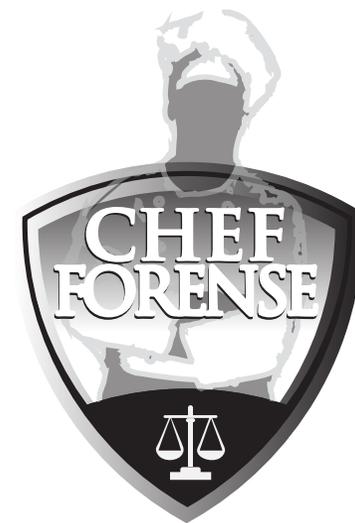
Tutte le prove verranno valutate da una Giuria ad hoc, e i Giudici saranno scelti tra Vip, rappresentanti sponsor, rappresentanti categoria forense e/o medica.

Per tutti gadget limited edition.

Per gli chef classificati primi, verranno accuratamente selezionati dei premi.



THE WINNER



Il premio assegnato allo «Chef Forense» sarà un ulteriore incentivo a partecipare al contest.

Ovviamente il main sponsor sarà consultato per decidere insieme l'idea più di appeal.



RASSEGNA STAMPA



Chef Forense The Perfect Lunch

Coquis - l'Ateneo Italiano della Cucina dello Chef stellato **Angelo Troiani** in Via Flaminia 575 - ha ospitato **The Perfect Lunch**, seconda tappa del **BMW Roma Chef Forense**, il format firmato dall'Avv. **Nicola Colavita**, Presidente del Golf Forense che lega i professionisti del diritto, l'alta cucina, i prodotti biologici e la mobilità elettrica del nuovo brand **BMW I**. Con il patrocinio della **Ass. Forense Emilio Conte** e del **Movimento Forense**, gli avvocati si sono cimentati ai fornelli sotto la guida dello Chef **Mirko Moglioni**. Sono intervenuti: **Angelo Troiani**, il Dott. **Massimiliano Di Silvestre**, AD di BMW Roma, **Francesca Mercantini**, resp. del Golf Forense, il conduttore e giornalista del Tg1 **Francesco Giorgino**, la private chef & food stylist **Francesca Lancià**, il maestro sarto **Ilario Piscioneri**. Il prossimo step, la **Chef Forense Cup**.

Foto di Tatyana Gulyshova



In apertura gli avvocati si cimentano in cucina: a destra, dall'alto l'Avvocato Nicola Colavita che ha firmato il format BMW Roma Chef Forense; il giornalista e conduttore del Tg1 Francesco Giorgino; il Maestro Sarto Ilario Piscioneri



RASSEGNA STAMPA



EVENTI

MASTER CHEF FORENSE CUP

Presso Coquis - l'Ateneo Italiano della Cucina dello Chef stellato Angelo Troiani - si è disputata la prima edizione del BMW Roma Master Chef Forense, il format firmato dall'Avv. Nicola Colavita, che lega manager, professionisti del diritto, l'alta cucina, i prodotti biologici e la mobilità elettrica del nuovo esclusivo brand BMW I. Con il patrocinio della Associazione Forense Emilio Conte e del Movimento Forense, gli avvocati si sono sfidati in un vero e proprio contest per la preparazione di un primo della cucina tradizionale romana: la pasta alla amatriciana preparata con prodotti biologici secondo la ricetta dello Chef. A giudicare l'operato dei novelli cuochi c'erano l'attore Roberto Ciufoli e la blogger enogastronomica Isabelle Grabau, presidente di giuria Angelo Troiani. Numerosi gli ospiti che hanno assistito alla sfida. Oltre al Dott. Massimiliano Di Silvestre, AD di BMW Roma, sono intervenuti il Direttore Generale della AS Roma Avv. Mauro Baldissoni, che si è lasciato coinvolgere dalla giuria nell'assaggiare i piatti preparati dai partecipanti, l'ex Presidente dell'Ordine degli Avvocati di Roma e legale della AS Roma Avv. Antonio Conte, il Presidente del Movimento Forense Avv. Massimiliano Cesali e molti altri professionisti. Ad aggiudicarsi la Master Chef Forense Cup è stata la Dott.ssa Francesca Rossi. Al secondo posto si è classificata l'imprenditrice Paola Francesca Amadei e medaglia di bronzo per la giornalista Vania Contadini.



In alto: il Dott. Giuseppe Bonacina, la vincitrice del contest Francesca Rossi ed il VP di BazaarVoice Mauro Trione; in basso a destra: la giuria di Master Chef Forense al lavoro: Roberto Ciufoli, lo Chef Angelo Troiani e Isabelle Grabau. A sinistra: l'Avv. Nicola Colavita, il Direttore Generale della AS Roma Avv. Mauro Baldissoni ed il Maestro di Taglio Ilario Piscioneri con le ragazze dello Staff di Chef Forense



RASSEGNA STAMPA



DP / INSIDECHEFFORENSE



Avvocati ai fornelli per un piatto ad arte

LA SFIDA

Maestri della cucina e della legge si sfidano in una sfida che unisce arte e giustizia. Il format "The Perfect Lunch" è la seconda tappa del format BMW Roma Chef Forense ideato dal vulcanico Nicola Colavita (nella foto con Anne Garcia) presidente Associazione Golf Forense, che lega professionisti del diritto e l'arte della buona tavola. Sotto la direzione dello chef stellato Angelo Troiani e degli esperti della scuola di via Flaminia, gli avvocati hanno creato antipasto, primo e secondo a base di pesce. Tra i partecipanti le penaliste Livia Rossi, Alessandra Mocchi e Paola Cit...

Avvocati e attori ai fornelli il diritto si cucina con arte

Avvocati e personaggi del mondo dello spettacolo a lezione di alta cucina per preparare The Perfect Lunch, la seconda tappa del format BMW Roma Chef Forense ideato dal vulcanico Nicola Colavita (nella foto con Anne Garcia) presidente Associazione Golf Forense, che lega professionisti del diritto e l'arte della buona tavola. Sotto la direzione dello chef stellato Angelo Troiani e degli esperti della scuola di via Flaminia, gli avvocati hanno creato antipasto, primo e secondo a base di pesce. Tra i partecipanti le penaliste Livia Rossi, Alessandra Mocchi e Paola Cit...

LA SFIDA

Maestri della cucina e della legge si sfidano in una sfida che unisce arte e giustizia. Il format "The Perfect Lunch" è la seconda tappa del format BMW Roma Chef Forense ideato dal vulcanico Nicola Colavita (nella foto con Anne Garcia) presidente Associazione Golf Forense, che lega professionisti del diritto e l'arte della buona tavola. Sotto la direzione dello chef stellato Angelo Troiani e degli esperti della scuola di via Flaminia, gli avvocati hanno creato antipasto, primo e secondo a base di pesce. Tra i partecipanti le penaliste Livia Rossi, Alessandra Mocchi e Paola Cit...



MASTER CHEF FORENSE CUP

Lunedì 20 Gennaio 2014 | Corriere della Sera

Via Flaminia

Magistrati e avvocati, sfida in cucina

Oggi e domani al Coquis (l'Ateneo Italiano dell'Alta Cucina dello chef stellato Angelo Troiani, in via Flaminia 575. Info: 06.33220082) partirà il Bmw Roma Chef Forense, format ideato dall'avvocato Nicola Colavita. Con il patrocinio della associazione Emilio Conte e del Movimento Forense, avvocati, notai e magistrati si cimenteranno ai fornelli nel «Pizza Together» (dedicato all'arte della pizza), nel «The Perfect Lunch» (esperienza per la preparazione di un pranzo di successo) e nel contest Chef Forense, piatto a sorpresa che dovrà essere cucinato in 45 minuti.

La Dott.ssa Francesca Rossi si aggiudica la prima edizione del format firmato dall'Avv. Nicola Colavita presso l'Ateneo Italiano della Cucina dello Chef stellato Angelo Troiani



Lunedì 7 aprile presso Coquis – l'Ateneo Italiano della Cucina dello Chef stellato Angelo Troiani – si è disputata la prima edizione del BMW Roma Master Chef Forense, il nuovo e fortunato format firmato dall'Avv. Nicola Colavita, che lega manager, professionisti del diritto, l'alta cucina, i prodotti biologici e la mobilità elettrica del nuovo esclusivo brand BMW I. Con il patrocinio della Associazione Forense Emilio Conte e del Movimento Forense, gli avvocati si sono sfidati in un vero e proprio contest per la preparazione di un primo della cucina tradizionale romana: la pasta alla amatriciana preparata con prodotti biologici secondo la ricetta dello Chef Stellato Angelo Troiani. Oltre al

Che pizza gli avvocati in cucina

Via le toghe e i codici, è largo a grembiuli e bandane; per una sera hanno preferito mettere le mani in pasta e si sono trasformati in pizzaioli provetti, gli avvocati-gourmet che hanno affollato il corso "Pizza Together", nell'ateneo italiano della cucina dello chef stellato Angelo Troiani, presente per l'occasione. Ha preso così il via ufficialmente, in via Flaminia, il Roma Chef Forense ideato dall'avvocato Nicola Colavita, presidente del Golf Forense. Fra gli applausi dei colleghi, sotto la direzione del maestro pizzaiolo Pino Arletto, si sono cimentati nell'impasto e nella preparazione della pizza margherita con il lievito madre le penaliste Livia Rossi, e Alessandra Mocchi, Claudia Capodagli, Paola Cittadini, Flavio degli Abbatì. Tra gli ospiti intervenuti alla sera-

ta anche il manager Massimiliano Di Silvestro, l'ex presidente del Ordine degli Avvocati di Roma Antonio Conte, il presidente del Movimento Forense Massimiliano Cesali, l'ex conduttore di Matrix Alessio Vinci accompagnato dalla bella moglie Juliet Lintley, gli allenatori Zdenek Zeman e Nando Drsi, la psicologa dell'amore Giovanna De Majo, la blogger enogastronomica Isabelle Grabau, il giornalista Giacomo Crosa, il presidente della FederGolf Lazio Carlo Scatena, la deejay Simona Gangemi e l'attrice Antonella Salvucci. Appuntamento ora al 15 febbraio, per il nuovo happening giuridico-gastronomico che vedrà sfidarsi ai fornelli gli avvocati nel realizzare "The Perfect Lunch".

Nicola Colavita e, a destra, avvocati in cucina durante il corso da pizzaioli

FOTO DI MASSIMO BARBURI

Maria Serena Patriarca

RASSEGNA STAMPA



Val

Estespona
€30.00 Jetzt Preise vergleichen!
Hotel? trivago

BMW Roma Chef Forense e La Cucina Romana

SCRITTO DALLA REDAZIONE Categoria **Amaldi**
Pubblicato 10 Aprile 2015



Martedì 24 marzo da Coquis - l'Ateneo Italiano della Cucina si è disputata la seconda tappa del BMW Roma Chef Forense 2015 - vera e propria piattaforma relazionale dedicata all'alta cucina.



DOTT. MASSIMILIANO DI SILVESTRE - A.D. BMW ROMA

erano presenti tra gli altri l'AD di BMW Roma Dott. Massimiliano Di Silvestre, il Direttore delle Relazioni Esterne di Gruppo 24 Ore Maurizio Diegħi, il Presidente di Torre dei Consoġ Golf Club Edoardo Caltagirone, il capo area Centro Sud Europa di Delphis Mauro Trione, il Magliante Penale Simona Calegari, il giornalista di Sky Sport Tg 24 Alessandro Lupi, la bellissima annunciatrice televisiva ed ex Miss Italia Claudia Andreotti, il Notaio Alfredo Maria Becchetti, il Top Lawyer Avv. Francesco Ago, la penalista Avv. Alessandra Mocchi, il chirurgo pediatra maxillo facciale Prof. Mario Zama e l'Avv. Nuzia Esposito. Proprio in questa occasione un altro importante brand si è voluto legare a Chef Forense come l'Agile Data Platform di Delphis, che

permette la visualizzazione e il self-provisioning del database di produzione per attività di test e sviluppo.

"E' un software intelligente - ha spiegato il Dott. Mauro Trione, RSD Soubra EMEA di Delphis - che permette di ridurre tempi, spese e complessità della delivery applicative. Si tratta di una tecnologia fortemente innovativa che ha una capacità di compressione dei dati fino al 90%. Introduce un nuovo concetto di flessibilità e apporta notevoli vantaggi di business".

Per la cronaca, la gara è stata vinta dalla squadra che ha cucinato la pasta alla amatriciana composta da gli chef del Magliante Simona Calegari, l'Avv. Alessandra Mocchi, l'Avv. Nuzia Esposito e il giornalista di Sky Sport Alessandro Lupi.

Tanti gli ospiti eccellenti intervenuti nella scuola di cucina più importante della Capitale invitati dall'Avv. Nicola Colavita, ideatore di questa divertente ed esclusiva forma targata BMW Roma, quest'anno alla seconda edizione e dedicato ai professionisti del diritto e non solo.

In un ambiente informale e rilassato i partecipanti divisi in 3 squadre si sono cimentati - agli ordini del Maestro Chef Riccardo Zani e sotto la sguardo attento della bellissima Francesca Rizzo, EnoChef Blogger ufficiale di Chef Forense - in un agguerrito contest dedicato a 3 must della Cucina Romana: la pasta alla amatriciana, i carciofi alla romana ed i risotti in bocca alla romana.

A degustare le prelibatezze speditate dai novelli cuochi, accompagnati dalle note della bellissima DJ Tamara Selim, erano presenti tra gli altri l'AD di BMW Roma Dott. Massimiliano Di Silvestre, il Direttore delle Relazioni Esterne di Gruppo 24 Ore Maurizio Diegħi, il Presidente di Torre dei Consoġ Golf Club Edoardo Caltagirone, il capo area Centro Sud Europa di Delphis Mauro Trione, il Magliante Penale Simona Calegari, il giornalista di Sky Sport Tg 24 Alessandro Lupi, la bellissima annunciatrice televisiva ed ex Miss Italia Claudia Andreotti, il Notaio Alfredo Maria Becchetti, il Top Lawyer Avv. Francesco Ago, la penalista Avv. Alessandra Mocchi, il chirurgo pediatra maxillo facciale Prof. Mario Zama e l'Avv. Nuzia Esposito.



DOTT. MAURO TRIONE - RSD EMPA DELPHIS

LE ALTRE FOTO:



L'AVV. NICOLA COLAVITA CON L'ATTRICE VALENTINA GHETTI



LA DJ TAMARA SELIM E FRANCESCA MERCANTINI



LA DJ TAMARA SELIM E FRANCESCA MERCANTINI

TORNEI #eventi #cucina

CHEF FORENSE E LA CUCINA TOSCANA

Martedì 3 marzo da Mamà - Laboratori di Cucina, si è disputata la tappa di apertura

presentazione del BMW Roma Chef Forense 2015. Tanti gli ospiti intervenuti nella nuova scuola/laboratorio degli Chef Mario De Angelis e Mauro del Grande invitati dall'Avv. Nicola Colavita, ideatore di questo divertente ed esclusivo format targato BMW Roma, che lega i professionisti del mondo del diritto e non solo, all'alta cucina.

Impegnati a cimentarsi nella preparazione di alcuni piatti tipici della Cucina Toscana come i picci all'aglione, il baccalà alla livornese, la pappa al pomodoro e la ribollita c'erano - oltre alla EnoChef Blogger ufficiale di Chef Forense Francesca Rizzo - il Resp. Mark, di BMW Roma Roberto De Laurentis, il Presidente di Torre dei Consoġ Golf Club Edoardo Caltagirone, il Direttore delle Relazioni Esterne di Gruppo 24 Ore Maurizio Diegħi, la presentatrice televisiva Claudia Andreotti, l'attrice show girl Eleonora Vallone, la conduttrice televisiva Maria Monsè, il Presidente del Due Ponti Sporting Club Pietro Tornaboni, il Top Lawyer Avv. Francesco Ago, l'imprenditore Dario Greppi la Personal Chef di BeFooding Francesca Ridolfi, il chirurgo maxillo facciale Mario Zama, la conduttrice del Tg1 Cristina Guerra e l'artista Marco Bettini.

A fare gli onori di casa oltre a Francesca Mercantini le quattro ragazze dello staff di Chef Forense: Benedetta Zama e l'attrice Isabella Torre - giovanissime blogger fondatrici di Fam, Fashion, Art e Movement, nuova vetrina on line di eccellenze - la talentuosa attrice Valentina Ghetti e Cecilia Ferrara.

Prossimo appuntamento martedì 24 marzo per la seconda tappa del BMW Roma Chef Forense da Coquis - l'Ateneo Italiano della Cucina dello Chef pluristellato Angelo Troiani.

L'Avv. Nicola Colavita e la bellissima Claudia Andreotti



Gli Chef Mario De Angelis e Mauro Del Grande



Valentina Ghetti e Francesca Mercantini



Benedetta Zama



Isabella Torre



Roberto De Laurentis e Alice La Bruna



L'Avv. Nicola Colavita con la EnoChef Blogger Francesca Rizzo



Pietro Tornaboni



Il Prof. Mario Zama

RASSEGNA STAMPA

28/02/15

BMW Roma Chef Forense At Home

The screenshot shows the article page on the Diritto24 website. At the top, there's a navigation bar with 'DIRITTO 24' and various menu items like 'HOME', 'CIVILE', 'LAVORO', 'PENALE', 'AMMINISTRATIVO', 'AVVOCATO D'AFFARI', 'PRATICANTI'. The article title is 'BMW Roma Chef Forense At Home' dated 27 febbraio 2015. The main text describes the presentation of the BMW Roma Chef Forense At Home format, mentioning Avv. Nicola Colavita as the ideator and the involvement of the Gruppo 24 Ore. It also mentions other brands like Gruppo 24 Ore, Terre dei Consoli Golf Club Le Residenze, Ilario Alta Sartoria Italiana, and designer Maria Luisa Rocchi. A social network section is visible on the right, and a video player is partially shown at the bottom.

www.diritto24.it/ore24ore.com/art/avvocatoAffari/newsStudi/legaliEOrdini/2015-02-27/bmw-roma-chef-forense-at-home-095019.php

1/4

28/02/15

Chef Forense 2015: avvocati (e non solo) ai fornelli - Francesca in the kitchen

Set navigation menu inside WordPress Appearance > Menus

Francesca in the kitchen diario di una passione



- Home
- Antipasti
- Aperitivi
- Primi piatti
- Secondi piatti
- Dessert
- Torte
- Eventi speciali
- Video
- Collaborazioni
- Ristoranti
- About

Home / Eventi speciali / Chef Forense 2015: avvocati (e non solo) ai fornelli

Chef Forense 2015: avvocati (e non solo) ai fornelli

POSTED ON FEBRUARY 13, 2015 BY FRANCESCA RIZZO IN EVENTI SPECIALI WITH 0 COMMENTS



Dopo il grande successo dello scorso anno torna **Chef Forense**, anche quest'anno in collaborazione con BMW Roma.

Il fortunato format, ideato dall'Avv. Nicola Colavita, anche in questa seconda edizione metterà davanti ai fornelli professionisti che operano nel diritto e non solo. Avvocati, notai e manager alla presenza di prestigiosi Chef si sfideranno in una gara divisa in tre step: si parte **martedì 3 marzo** con un **Laboratorio** dedicato alla **Cucina Toscana** che si svolgerà negli spazi del **Mamà**; per poi proseguire **martedì 24 marzo** con uno **Show Cooking** presso l'Ateneo della Cucina Italiana **Coquis**; a chiudere il tutto **lunedì 13 aprile** sarà il **Contest MasterChef Forense**, un'appassionante sfida durante la quale i partecipanti dovranno realizzare un piatto con ingredienti a sorpresa.

Gadget personalizzati per tutti e premio speciale al primo classificato. Per info, costi e prenotazioni del primo incontro potete scrivere a info@mamalaboratori.com oppure telefonare ai seguenti numeri: **06.86206780** – **327.5677090**.

Grazie per il feedback. [Indietro](#)

Esamineremo questo annuncio per miglior l'esperienza utente in futuro.

Aiutaci a mostrarvi annunci migliori aggiornando le tue [impostazioni degli an](#)

Cerca nel sito

Search this site

Ogni mese la mia rubrica su:



I miei video

www.francescainthekitchen.com/2015/02/chef-forense-2015-avvocati-e-non-solo-ai-fornelli.html

1/5



CONTATTI

Avv. Nicola Colavita
+39 329 2122809
info@chefforense.com

Francesca Mercantini
+39 338 7603502
francescamercantini@chefforense.com



www.chefforense.com

RICEVO S.R.L.
www.chefforeense.com
info@chefforeense.com



ALL RIGHTS RESERVED