



POWERED BY

ForteVillage

SARDEGNA

CookEatPlay&LuxuryResort

**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 Forte Village, giunto quest'anno alla sua quarta 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

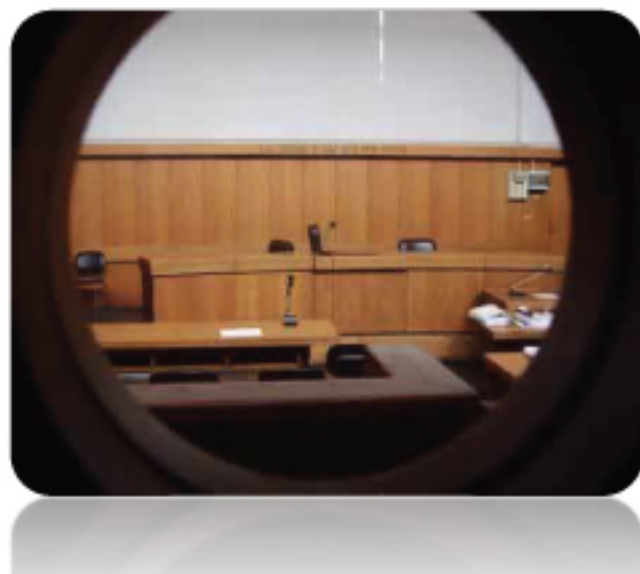


Creare delle occasioni d'incontro legate al mondo del food, che al tempo stesso siano originali e formative, nelle quali coinvolgere i professionisti romani.

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 quattro 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.



POWERED BY

ForteVillage
SARDEGNA

CookEatPlay&LuxuryResort



SVOLGIMENTO

Lo Chef Forense 2016 si svolgerà in quattro step:



STEP 1



"THE OPENING"

20 Febbraio 2017

STEP 2



"THE DAY"

8 Marzo 2017

STEP 3



"THE DINNER"

Marzo/Aprile 2017

STEP 3



"THE CLASSIC"

Aprile/Maggio 2017



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 Foreense 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 Foreense**, il format firmato dall'Avv. **Nicola Colavita**, Presidente del **Golf Foreense** 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. Foreense Emilio Conte** e del **Movimento Foreense**, 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 Foreense**, il conduttore e giornalista del Tg1 **Francesco Giorgino**, la private chef & food stylist **Francesca Lancia**, il maestro sarto **Ilario Piscioneri** Il prossimo step, la **Chef Foreense Cup**.

Foto di Tatyana Galychova



In apertura gli avvocati si cimentano in cucina; a destra, dall'alto l'Avvocato Nicola Colavita che ha firmato il format BMW Roma Chef Foreense; 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 Corne 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 Baldrissoni, 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 Bonaccio, la vincitrice del contest Francesca Rossi ed il P 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 Baldrissoni ed il Maestro di Taglio Mario Picconeri con le ragazze dello Staff di Chef Forense



RASSEGNA STAMPA



Estespona
 €20.00 Jetzt: Preise von 10€ an!
 Hotel Privage

BMW Roma Chef Forensi e La Cucina Romana
 Pubblicato 10 luglio 2015

Mercoledì 24 marzo da Copia - 14° Anno Italiano della Cucina avrà dispesite la seconda tappa del BMW Roma Chef Forensi 2015 - nella grande piattaforma rialzabile dedicata all'alta cucina.

Tra gli ospiti sono stati invitati anche il presidente della Regione Lazio, Nicola Cosentino, il presidente della Regione Lazio, Nicola Cosentino, il presidente della Regione Lazio, Nicola Cosentino...

LA REGIONE LOMBARDA



TORNEI CHEF FORENSE E LA CUCINA TOSCANA

Martedì 24 marzo da Mercoledì 25 marzo, si è disputata la tappa di apertura

promozionale del BMW Roma Chef Forensi 2015. Tra gli ospiti sono stati invitati anche il presidente della Regione Lazio, Nicola Cosentino, il presidente della Regione Lazio, Nicola Cosentino, il presidente della Regione Lazio, Nicola Cosentino...

Impegno e competenza nella preparazione di alcuni piatti tipici della Cucina Toscana, come i porri all'aglio, il brodo alla toscana, la pappa al pomodoro e la ribollita cremonese - oltre a la Ricetta d'Oro, la ricetta di Chef Forensi Francesco Fiumi - il Top Chef di BMW Roma Roberto De Laurentis, il Presidente di Torino del Comitato del Club Edizione Caltanissetta, il direttore della Edizione Esterna di Gruppo 24 On Maurizio Diogio, la presidente italiana Clotilde Andreatti, l'attorno show girl Eleonora Velloni, la conduttrice televisiva Maria Monti, il Presidente del Due Ponti Sporting Club Pietro Savastano, il Direttore Alfredo Maria Bocchetti, il Top Lawyer Ats. Francesco Agn. Il presidente Denis Greggi, la Presidenta Chef di Bologna Francesca Diabelli, il dirigente locale Riccardo Maria Zani, il condirettore del TOI Cristina Guerra e l'artista Marco Bertini.

A fare gli onori di casa oltre a Francesca Diabelli, che ha curato il rapporto dello staff Chef Forensi: Benedetta Zani e Fabrice Debellis Torri - giornalista blogger foodisti di Fano, Fano, Ari e Maresca, a cura dell'evento con il suo di coordinamento - la chef italiana Valeria Ghetti e Cecilia Fiorani.

Prossimo appuntamento martedì 24 marzo per la seconda tappa del BMW Roma Chef Forensi da Copia - 14° Anno Italiano della Cucina - alla Chef plurititolo Angela Trionfi.



RASSEGNA STAMPA

2015/15 BMW Roma Chef Forense At Home

DIRITTO 24

HOME | CIVILE | LAVORO | PENALE | AMMINISTRATIVO | **AVVOCATO D'UFFICIO** | PRATICANTI

Univertus | Mercati e Impresa | News negli studi | Professione Legale

BMW Roma Chef Forense At Home

27 FEBBRAIO 2015

Social Network

LinkedIn | Facebook | Twitter | YouTube

Lunedì 23 febbraio si è svolta la presentazione del BMW Roma Chef Forense At Home. Tutti gli ospiti intervenuti dall'Avv. Nicola Colavita, ideatore di questo nuovo ed esclusivo format targato BMW Roma, che lega i professionisti del diritto e non solo, all'alta cucina.

Oltre a BMW Roma, anche altri brand si sono voluti legare al format come il Gruppo 24 Ore, Tevere dei Crossed Golf Club Le Stanioni, Barlo Alto Barteria Italiana, la designer fiorentina Maria Luisa Rocchi, il Des Porti Sporting Club, Arqua Pflotte e Casale del Giglio.

“Il progetto BMW Roma Chef Forense è legato al tema del stile e del suo utilizzo secondo principi di sostenibilità e bioeconomicità – ha affermato **Massimiliano Di Sivo**, A. D. di BMW Roma – L'approccio al food si inserisce perfettamente nella filosofia olistica del brand BMW che si propone di dare un contributo determinante alla sostenibilità. In questo senso, la scoperta del territorio e delle eccellenze italiane in tema di qualità e di rispetto della natura, rappresenta un patrimonio importante che si lega, naturalmente, a BMW. Proprio per questo motivo da due anni BMW Italia è partner di una App-eventi Foodies (disponibile per le piattaforme Apple e Android) che intende valorizzare l'eccellenza italiana.”

“Abbiamo aderito a questa iniziativa per diverse ragioni – ha dichiarato **Marcello Inghisi**, Direttore Relazioni Esterne Ordine Professionali ed Enti del Gruppo 24 Ore – Da un lato perché il Gruppo 24 Ore è sempre stato sensibile al comparto agricolo/orticolo e della ristorazione, uno dei più importanti per l'immagine e l'economia del nostro Paese attraverso iniziative di settore come Agricolo, programmi radiofonici come il Gastronomia, un club di Radio2 che va alla scoperta dell'Italia da gustare ed ascolta con la formazione e l'impegnati e manager del settore per una gestione efficiente dell'attività ricettiva. Dall'altro perché vogliamo essere vicini ai nostri clienti e lettori non solo dal punto di vista professionale ma anche dal punto di vista di vita e stile di vita e seriale”.

Ad apprezzare i piatti (e i prepari) del Personal Chef **Francesca Rizzo**, ex chef per l'occasione della Chef Silvia Capuano – chef e molti professionisti e imprenditori appassionati di cucina.

Presentazione appuntamento martedì 3 marzo per la prima tappa del BMW Roma Chef Forense At Home – Laboratorio di Cucina, Via di Praticella 19/17, per un team building che è benvenuti della forense con potenze perbene: La Cucina Toscana.

CLICCA PER CONSERVARE

www.diritto24.it/2015/02/27/bmw-roma-chef-forense-at-home/

2015/15

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

Get 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 **Mami**; per poi proseguire martedì 24 marzo con uno Show Cooking presso l'Ateneo della Cucina Italiana **Coqui**; 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@mamilaboratori.com oppure telefonare ai seguenti numeri: 06.96206760 - 327.6677090.

Grazie per il feedback. [Indietro](#)

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

Aiutaci a mostrarvi annunci migliori aggiornando le tue [preferenze degli annunci](#).

Cerca nel sito

Search this site

Ogni mese la mia rubrica su:



I miei video

RASSEGNA STAMPA

IL TEMPO

Giovedì 21 marzo 2013

Gastronomia L'esclusivo format ideato dall'avvocato Colavita al Mamà Laboratori di Cucina

Il Diritto ai fornelli con «Mini Roma Chef»



Matarozzi e De Angelis



■ Da Mamà Laboratori di Cucina si è svolta la seconda tappa del Mini Roma Chef Forum, il più esclusivo ed esclusivo format ideato e organizzato dall'avv. Nicola Colavita che lega i professionisti del diritto con il mondo della cucina. Nella trascorsa scuola di Ma-

rio De Angelis i numerosi partecipanti - sotto la direzione dello Chef Luca Materazzi conduttore dall'assistente Chef Andrea Cocchi - sono stati coinvolti in una serata dedicata interamente alle Cucine Romane. Alla serata c'era l'Avv. Nicola Colavita e alla Respon-

Legali
Da sinistra:
Polaris, Di
Silvestro e
Colavita
organizzatori
della serata.

sabile Chef c'era so Francesca Mancinelli, perfetta padrona di casa di tutti gli eventi «made in business», erano presenti il magistrato Di Silvestro, 40 di BMW Roma e il responsabile della manifestazione con il tema del Mini Roma, il Magistrato del Consiglio Superiore della Magistratura ed il presidente dell'ANM Luca Polarizza, il responsabile delle relazioni esterne del Gruppo 24 Che Matarozzi (figli) il conduttore di Sky Alessandro Lupi, il Commerciale Marco Lucarella, il Maestro di taglio libro, gli imprenditori Andrea De Santis e Alessandro Ceragi, gli avvocati Anna Maria Topodi, Francesca Ricci, Natalia Esposito, Angelo Cusano, Laura Di Lauro e Fabio Conzelli.

IL TEMPO

Giovedì 19 Marzo 2013

Via di Priscilla Il primo degli appuntamenti da «Mamà Laboratori di Cucina»

Pizza, amatriciana e zabaione Chef forensi ai fornelli

Torna la kermesse culinaria con i professionisti del diritto



De Angelis e Matarozzi

Assistente

■ Il 19 marzo da «Mamà Laboratori di Cucina» via di Priscilla, il più esclusivo ed esclusivo format ideato e organizzato dall'avv. Nicola Colavita che lega i professionisti del diritto con il mondo della cucina. Nella trascorsa scuola di Mario De Angelis i numerosi partecipanti - sotto la direzione dello Chef Luca Materazzi conduttore dall'assistente Chef Andrea Cocchi - sono stati coinvolti in una serata dedicata interamente alle Cucine Romane. Alla serata c'era l'Avv. Nicola Colavita e alla Respon-



De Angelis e De Cocchi



De Angelis e De Cocchi



De Angelis e De Cocchi



De Angelis e De Cocchi

RASSEGNA STAMPA

DIRITTO **24**

MINI ROMA CHEF FORENSE

Seconda tappa del Mini Roma Chef Forense Cook eat play & drive

25.03.2016



Da foto: il Dott. Luca Palamara e il Dott. Massimiliano Di Silvestre con l'Avv. Nicola Colavita

Il 23 marzo da Mamà Laboratori di Cucina si è svolta la seconda tappa del **Mini Roma Chef Forense** (www.chefforense.com), riuscitissimo ed esclusivo format ideato e organizzato dall'Avv. Nicola Colavita che lega i professionisti del diritto e non al mondo della cucina.

Nella rinomata scuola di Mario De Angelis i numerosi partecipanti – sotto la direzione dello Chef Luca Materazzi coadiuvato dall'assistente Chef Andrea Cocola – sono stati coinvolti in una serata dedicata interamente alla Cucina Romana.

Gli occasionali chef forensi si sono cimentati nella preparazione di alcuni piatti tipici della tradizione gastronomica capitolina: carbonara di carciofi, pollo ai peperoni, saltimbocca alla romana, accompagnati dagli immancabili vini della cantina laziale di Casale del Giglio, sono stati gli indiscussi protagonisti di questo evento dedicato ai piaceri del palato.

Alla serata oltre all'Avv. Nicola Colavita e alla Responsabile di Chef Forense Francesca Mercantini, perfetta padrona di casa di tutti gli eventi "made in forense", erano presenti il Dott. Massimiliano Di Silvestre, AD di BMW Roma e title sponsor della manifestazione con il brand Mini Roma, il Magistrato del Consiglio Superiore della Magistratura ed ex Presidente dell'ANM Dott. Luca Palamara, il responsabile delle relazioni esterne del Gruppo 24 Ore Dott. Maurizio Dieghi, il conduttore di Sky Sport TG 24 Alessandro Lupi, il Commercialista Marco Isabella, il Maestro di Taglio Ilario, gli imprenditori Andrea De Santis e Alessandro Cerqua, gli Avvocati Anna Maria Tripodi, Francesca Bilotti, Nunzia Esposito, Angelo Cutolo, Laura Di Lauro e Fabio Cestelli.

Con il prossimo appuntamento del 13 aprile dedicato alla Cucina Spagnola, si chiuderà questa entusiasmante stagione del **Mini Roma Chef Forense**.

DIRITTO **24**

Chef Forense, al via lunedì 15 febbraio la terza edizione



Il Dott. Massimiliano Di Silvestre A.D. di BMW Roma

Lunedì 15 febbraio da Mamà Laboratori di Cucina partirà la terza edizione di Chef Forense (www.chefforense.com), riuscitissimo ed esclusivo format ideato e organizzato dall'Avv. Nicola Colavita che lega i professionisti del diritto e non al mondo dell'alta cucina, targato quest'anno MINI Roma.

I partecipanti – sotto la direzione degli Chef Mario De Angelis e Mauro Del Grande – saranno i protagonisti di un evento dal tema decisamente appetitoso e divertente: pizza, amatriciana, zabaione e vino saranno gli ingredienti di una serata all'insegna del cook, eat, play & drink che si preannuncia davvero speciale.

Oltre a MINI Roma, title sponsor della manifestazione, anche altri brand si sono voluti legare al format come il Gruppo 24 Ore, Ilario Alta Sartoria Italiana, il Due Ponti Sporting Club, Servizi Fondiari Srl, Fideuram Private Banking, Acqua Filette e Casale del Giglio.

"MINI Roma appoggia con entusiasmo anche quest'anno l'iniziativa Chef Forense – ha dichiarato il Dott. Massimiliano Di Silvestre, A.D. di BMW Roma (nella foto) – in quanto basata sul coinvolgimento e sulla condivisione, valori cardine del nuovo indirizzo che il Brand MINI ha intrapreso con il recente lancio della nuova MINI Clubman."

"Il Gruppo 24 ORE è da sempre un sostenitore convinto del comparto food, dell'agroalimentare e della ristorazione, uno dei più importanti per promuovere l'immagine e l'economia del nostro paese – ha dichiarato Maurizio Dieghi, Direttore Relazioni Esterne Ordini Professionali ed Enti del Gruppo 24 ORE – Chef Forense rappresenta un modo diverso per condividere con i professionisti nostri clienti uno stile di vita all'insegna non solo del lavoro ma anche della salute e del benessere."

Oltre all'Avv. Nicola Colavita, al Dott. Massimiliano Di Silvestre e al Dott. Maurizio Dieghi, all'evento parteciperanno tra gli altri anche il Magistrato del Consiglio Superiore della Magistratura Luca Palamara, il Magistrato del Consiglio di Stato e scrittore Francesco Caringella, il conduttore del TG1 Francesco Giorgino, il Consigliere dell'Ordine degli Avvocati di Roma Avv. Antonio Conte, l'attrice Erika Platti, la cantante/dj Annalisa Valentini, gli avvocati Livia Rossi, Paolo Colosimo, Alessia Amore, Alessandria Mocchi, Nunzia Esposito e Alessandra Martuscelli.

MINI ROMA



RASSEGNA STAMPA

PARLAMENTONEWS

I FATTI DELLA POLITICA

BREAKING NEWS | KONRAD RECORDO NELLO SPAZIO: UN FILM DI GIANLUCA CERUOLA, VIDEO | MINISTRI DI FIAMMATA

HOME | CANALE YOUTUBE | SENATO | CAMERA | GOVERNO | QUORNALE | PARLAMENTO EUROPEO
LIVE TV CAMERA | LIVE TV SENATO | PRIME PAGINE | DIRETTORIALE | CULTURE OF LIVING | AGENZIA NOSTRA | CONTATTI
HORRORINA COLORE

MINI ROMA CHEF FORENSE. PARTITA LA TERZA EDIZIONE

TOPICS: CHEF FORENSE | CUCINA

9kg



FOOTED BY: RICAZIONE | 1 MARZO 2014



E' partita da "Mama' Laboratori di Cucina" in via di Prisdilla, 15 la terza edizione di Chef Forense (www.chefforense.com), riuscito esito ed esclusivo format ideato e organizzato dall'Avv. Nicola Colavita che lega i professionisti del diritto e non al mondo dell'alta cucina, targato quest'anno MINI Roma.

I partied party - sotto la direzione degli Chef Mario De Angelis e Mauro Del Grande - sono stati i protagonisti di un evento dal tema decisamente appetitoso e divertente: pizza, amatriciana, zabaglione e vino sono stati gli ingredienti di una serata all'insegna del cook, eat, play & drink.

FOOTED BY: RICAZIONE

Apple. Giudice NY difende privacy



Il dipartimento di giustizia americano non può rostringere la Apple a sbloccare un iPhone: lo ha stabilito un giudice federale di New York... [Leggi tutto](#)

Mi piaci perché...



Un tema classico della commedia come l'inconciliabilità di coppia arriva al Marconi di Milano con l'insolita svolta immaginata da Gabriele Pignotta... [Leggi tutto](#)

Oscar le più



LO CHEF LUCA MATERALE CON ANN CHRISTINE HELM

Ci vediamo in cucina!

Partecipano gli incontri culinari nella prestigiosa scuola Mama' Laboratori di Cucina, in Via Di Prisdilla, zona Trieste Solario, a Roma. Tra gli ultimi eventi da segnalare, le tappe di Chef Forense, ideato dall'Avv. Nicola Colavita; l'evento, guidato dalla maestra del Resident Chef Luca Materale, ha visto la presenza anche del giornalista e conduttore del TG5 Francesco Giordano con la moglie Nicoletta e dell'ex Presidente dell'Associa-



FRANCESCO GIORDANO CON NICOLETTA

zione Nazionale. Magistrato Luca Palmara (attuale membro del CRM), Mama' Laboratori di Cucina è una bellissima location, ideale per organizzare feste di lavoro, compleanni per grandi e piccoli, eventi aziendali, nonché privati, il tutto in un ambiente elegante e familiare... dove il gioco, la passione per il cibo e la voglia di divertirsi, diventano protagonisti.



LUCA PALMARA E NICOLA COLAVITA



Un tulipano per un sorriso

Sera in grande stile, lo scorso 1° marzo nella meravigliosa Villa Bonaparte a Roma, per avvalorare l'opera oncologica dell'Ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma. La serata è stata organizzata a promozione dell'Associazione Italiana "L'Alba del Terzo Millennio" fondata e presieduta da Sara Iannone, in collaborazione con il Kitelec club Roma. Ilario Gosio, presidente da Rita Cerretti, e con il "Festival internazionale film corto Tal gal di Seto Nera", presieduta Paola Testone, presiede da Diego Righi, Comitato artistico presieduto da Edda Ferra. Un successo raggiunto grazie anche alla



CAROLA NATA



GIUSE SCALA DEL DRAGO CON LE AMICHE

del tenore Giuseppe Di Masi, gli ospiti si sono riuniti nella Sala Piccola per degustare la più libata cioccolateria di Dolciamaro. Tra gli ospiti del la serata, anche le splendide creatrici moda di di al ora di stile. Tra gli ospiti: Giancarlo Maggali, Mito Di Mito, Giorgio Biagiotti, Camilla Mara, Roberta Giarrusso, Roberto Furlan, Carlino Rey, Maria Rosa Pissano, Dinaggo, Sara Galardi, Simona Scutieri, Monica Setta, Andrea Ferragelli, Laura Azzali, Stefania di Grolama, il regista Simone Barbera.

Giovani talenti in scena

"Piccoli Grandi Coraggio" di R. E. Schenchi è lo spettacolo teatrale che sarà in scena al Teatro Trovatore di Roma in via Jacopo de Santorini 7, dal 24 aprile al 1° maggio, una trama semplice e avvincente con l'artigiano rege della giovane scena, Vittoria Ciferri di Siena, con Alessandro Gioia e Michela Maritati, presentata dall'Associazione Culturale "La Pietra di Lanza".



ALESSANDRO GIOIA, VITTORIA CIFERRI DI SIENA E MICHELA MARITATI

VITTORIA CIFERRI DI SIENA



CONTATTI

Avv. Nicola Colavita
+39 329 2122809
info2@chefforense.com

Francesca Mercantini
+39 338 7603502
francescamercantini@chefforense.com



www.chefforense.com

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



ALL RIGHTS RESERVED