



Giovanni Napolitano

I Love Eventi

Quando il cibo è arte

DI ALESSANDRA CARLONI

PROFESSIONISTI AL TOP

Oggi vi presento un progetto unico nel suo genere, nato dall'incontro e dall'esperienza dei ristoranti Puntonave e Roji.

I Love Eventi è un nuovo modello di ristorazione itinerante, che propone servizi di banqueting e catering all'avanguardia attraverso l'utilizzo di servizi innovativi, materie prime selezionate e di esclusive collaborazioni nel panorama enogastronomico per un'esperienza nuova sia sul piano gastronomico che emozionale.

La sua offerta è rivolta sia ad eventi privati che aziendali, garantendo servizi di alta qualità e un'esperienza, come amano definirli, "cucinata su misura".

Giovanni Napolitano, Manager di I love Eventi ci parla di un'azienda spinta dalla passione per la cucina che condivide passo per passo con lo chef Simone Testa.

"Crediamo che il cibo sia un'arte che può trasformare ogni occasione in un'esperienza straordinaria, dando vita a momenti di aggregazione e condivisione, per questo ci dedichiamo a diffonderla durante i nostri eventi, arricchendola di spettacolarizzazione ed eleganza".

Eventi caratterizzati dalla presenza di chef qualificati che preparano pietanze direttamente davanti agli ospiti, creando un'esperienza interattiva e coinvolgente aggiungendo un tocco di spettacolarità al tutto.

"Cucinare a vista permette agli ospiti di osservare ogni fase della preparazione dei piatti, aggiungendo un elemento di trasparenza e intrattenimento".

La filosofia di I love Eventi è innovativa, ma al contempo affonda le sue radici



I love eventi rappresenta una svolta importante nel panorama partenopeo dell'organizzazione di eventi. Incornicia, infatti, la buona cucina, fatta di materie prime di alta qualità, tradizione e genio creativo, in una più ampia esperienza che coinvolge e intrattiene gli ospiti, ne cattura tutti i sensi, non soltanto il gusto, portando il meglio di questa sinergia creativa e di questo patrimonio del gusto negli eventi che crea. Eventi che vengono pianificati e realizzati nei minimi dettagli, che si tratti di un matrimonio, di un party di compleanno o aziendale. In ogni caso, sarà un piacere parteciparvi, non soltanto per il palato, ma soprattutto per quello.

nel bagaglio gastronomico culturale di Puntonave e Roji, dove ricerca e materie prime si mescolano per dare sempre un prodotto di massimo gradimento; siamo soliti progettare esperienze culinarie su misura per soddisfare i gusti e le esigenze di ogni cliente, garantendo ogni volta un evento unico e personalizzato.

I love eventi rappresenta una svolta importante nel panorama partenopeo dell'organizzazione di eventi. Incornicia, infatti, la buona cucina, fatta di materie

prime di alta qualità, tradizione e genio creativo, in una più ampia esperienza che coinvolge e intrattiene gli ospiti, ne cattura tutti i sensi, non soltanto il gusto, portando il meglio di questa sinergia creativa e di questo patrimonio del gusto negli eventi che crea. Eventi che vengono pianificati e realizzati nei minimi dettagli, che si tratti di un matrimonio, di un party di compleanno o aziendale. In ogni caso, sarà un piacere parteciparvi, non soltanto per il palato, ma soprattutto per quello. ■