



PRESS KIT

INAUGURAZIONE NUOVA SEDE

Lunedì 16 luglio 2018
presso Bibendum Group
Modena, via Natalia Ginzburg 39
Comparto Alfieri Maserati – Edificio 4B

Indice cartella stampa:

- | | |
|--|--------|
| 1. Comunicato di presentazione di Bibengum Group | pag. 3 |
| 2. Comunicato sulla collaborazione con ISIA Faenza e Food Design | pag. 5 |
| 3. Scheda con bio delle "tre anime" dello staff | pag. 6 |
| 4. I numeri di Bibendum | pag. 7 |

E' possibile scaricare numerose foto ad alta definizione a questo link:

<https://www.dropbox.com/sh/dhqk5fqzhs5lx2u/AACsvnaBSzwwgUf5eYv0CjItOa?dl=0>

Ufficio stampa MediaMente

Silvia Gibellini

339.8850143

stampa@mediamentecomunicazione.it



Basta catering, via alla "food experience": Bibendum festeggia i 20 anni con una nuova sede a Modena

Nel 1998 cucinava per 20 persone, ora si arriva anche a 1.000 e serve più spazio per accogliere nuove idee e nuovi progetti. Bibendum Group inaugura la nuova sede a Modena: 1.300 metri quadrati tra uffici, spazi per gli eventi, ampi magazzini e, naturalmente, una grande cucina, regno della chef Marta Pulini e della sua brigata che, insieme alla creatività di Sabrina Lazzereschi e al rigore manageriale di Gaia Lapini costituiscono l'anima di Bibendum. L'azienda - che ha conquistato grandi clienti internazionali - non propone un semplice servizio di catering, ma una vera e propria "food experience" che unisce il buono e il bello della cucina. Negli eventi di Bibendum sono protagoniste le materie prime dei piatti, l'estetica e gli allestimenti che rendono unico ogni appuntamento. Un'azienda modenese d'eccellenza che da oggi ha nuovi spazi a disposizione della città

La rivoluzione del catering parte da Modena. E' il momento di mandare in pensione l'idea di un buffet senza anima che spesso viene associata a questo termine e fare spazio al concetto di "food experience", dove il cibo è il punto di partenza di un'esperienza a 360 gradi, in un continuum tra ciò che si mangia e ciò che si vede. Tutto su misura, dal cibo all'allestimento: è così che lavora **Bibendum Group**, nato a Modena nel 1998 come una piccola realtà di nicchia e che oggi, per i suoi primi 20 anni, si regala una nuova grande sede in città in via Ginzburg, all'interno del comparto Alfieri Maserati.

In questi due decenni sono cambiati i numeri - da poche decine di persone per evento ieri, fino a 1.000 e oltre oggi - ma non la missione di Bibendum, chiara sin dal nome, che riprende un verso di Orazio: "Nunc est bibendum", ora si deve brindare (Odi, I, 37, 1), in cui il poeta esorta a fare festa. Ed è proprio la capacità di dare vita a una ristorazione fatta ad arte, su misura, appassionata e sensoriale, in cui nulla è lasciato al caso, che ha reso Bibendum Group una vera e propria realtà aziendale che in questi anni è diventata il punto di riferimento per gli eventi di grandi realtà internazionali di tutti i settori: dall'**automotive** (con clienti come Audi, Porche, Lamborghini, BMW, Ferrari, Maserati, Pagani) alla **moda** (Prada, Max Mara, Burberry, Birkenstock, Diesel, Jimmy Choo, Cavalli, Calvin Klein, solo per citarne alcuni), dal **lusso** (Bulgari, Cartier, Panerai, Mont Blanc, Dom Perignon) al **lifestyle** (Lavazza, Nespresso, Stroilli Oro), dal **design** (B&B Italia, Elle Décor, Hermes Home, Pirelli, Natuzzi, Wallpaper) alla **tecnologia** (Google, Twitter, Airbnb, Netflix, Yoox, Instagram), dai **media** (Condé Nast, Disney Channel, Mediaset, Rai, Rcs, Sky TV) fino alla **finanza** (Banca Fineco, Banca Modenese, Bank of New York, BPER Banca, Monte dei Paschi, Rasbank, Unicredit, Banca Intesa).

Anche lo staff si è ampliato ed ora è composto da chef, food manager, art director, food designer, flower designer, addetti alla logistica e al customer care (20 persone in tutto che possono diventare anche 100 in caso di grandi eventi), in grado di fare dialogare ragione, creatività e passione. In cucina, ieri come oggi, c'è l'executive chef **Marta Pulini**, adesso con una brigata di 4 chef con molti anni di esperienza, affiancati da giovani promesse che escono dalle migliori scuole (in particolare l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e Alma, la Scuola di Cucina Internazionale di Parma); loro si occupano della parte "food": realizzano menu con grande attenzione alle materie prime e alla presentazione speciale di ogni piatto. **Sabrina Lazzereschi** crea l'"experience", curando la scenografia dell'evento e la mise en place generale con il contributo di giovani collaboratori provenienti da scuole di design o scenografia, mentre **Gaia Lapini**, general manager, ha in mano la gestione economica e organizzativa che consente a Bibendum di lavorare agilmente in ambiti di ogni natura e dimensione. In particolare, la capacità di gestione dei grandi numeri è un aspetto che consente allo staff Bibendum di aggiungere quantità alla qualità.

La nuova sede di Bibendum, in via Ginzburg all'interno del comparto Alfieri Maserati, è il quartier generale: 1.250 metri quadrati con uffici per creare, pianificare e organizzare, un capiente magazzino dove conservare gli strumenti del lavoro e i materiali unici per gli

allestimenti, una grande cucina dove vengono ideati e realizzati piatti speciali. Ma questo è solo il punto di partenza per eventi che si realizzano poi altrove, in tutta Italia, molto spesso in location non fornite di cucina, ed è proprio la capacità di lavorare "in trasferta" col supporto di strumenti e tecnologie d'avanguardia il punto di forza di Bibendum.

La novità importante è che con questa sede Bibendum si apre alla città, mettendo a disposizione di tutti due spazi: uno grande denominato "Convivio" e uno più piccolo, chiamato "Ristoro".

La filosofia di Bibendum

La missione di Bibendum è diffondere la cultura e il piacere del cibo e del vino durante gli eventi che vengono realizzati, siano essi privati, aziendali o istituzionali: il continuo studio e la ricerca per proporre soluzioni personalizzate, la minuziosa selezione dei vini, la cura del servizio e, in particolare, la creatività negli allestimenti e nelle creazioni culinarie sono la base delle proposte. Primizie e materie prime di qualità eccelsa, prodotte secondo criteri di sostenibilità e stagionalità, rappresentano gli elementi alla base di preparazioni che riuniscono in sé la valorizzazione della gastronomia italiana e le influenze della migliore cucina internazionale, contaminate in chiave creativa e innovativa.

Una sede "aperta" alla città: il Convivio e il Ristoro

Nella realizzazione della nuova sede Bibendum ha voluto dedicare alcune aree all'incontro con il pubblico. Sono nati così il "Convivio" e il "Ristoro", spazi con dimensioni e funzioni diverse, ma entrambi aperte alla città e a disposizione dei cittadini.

Il **Convivio** è un ampio open space modulare di quasi 250 metri quadri, in grado di ospitare fino a 200 persone, pensato per eventi culturali enogastronomici; è un ambiente versatile, dalle infinite possibilità di utilizzo: meeting, eventi aziendali a sfondo culinario, team building, showcooking, ma anche convegnistica aziendale, feste e cene private per occasioni speciali. Il cuore pulsante del Convivio sarà la cucina a vista, ora in fase di allestimento, dove sarà possibile vivere l'esperienza di un live kitchen.

Il Convivio ha l'obiettivo di diventare un nuovo punto di riferimento culturale per la città; ora è in fase di definizione il calendario degli eventi autunnali che faranno riferimento ad alcuni filoni tematici: ci saranno appuntamenti per conoscere e gustare le cucine degli altri Paesi, degustazioni su temi specifici in collaborazione con Slow-Food, incontri didattici su alimentazione, sport e salute e infine si chiuderà l'anno con eventi dedicati al Natale, con i suoi sapori e ambientazioni. Il tutto sempre all'insegna della food experience.

Il **Ristoro** è invece una location più piccola, adiacente alla grande cucina di Bibendum e pensata per eventi più intimi, che coinvolgono al massimo 15-20 persone; in questo caso il valore aggiunto è dato proprio dalla continuità con la cucina che rende questo spazio una sorta di "ristorante privato".



Il design è servito: Bibendum e l'ISIA di Faenza mettono 30 giovani creativi a servizio del cibo

Si è concluso da poco il nuovo corso "Design for food" realizzato dall'Istituto Superiore per le Industrie Artistiche (ISIA) di Faenza in collaborazione con Bibendum Group. All'inizio del secondo anno i 30 studenti del corso hanno sviluppato un progetto da presentare all'esame finale, partendo dalle indicazioni fornite da Bibendum e relative all'applicazione alla pratica del servizio nel settore food. Hanno potuto conoscere da vicino la realtà di Bibendum, le sue modalità di lavoro e necessità: hanno così ideato nuovi prodotti, utili e belli, per la preparazione e la presentazione del cibo. Un esempio virtuoso di collaborazione tra mondo accademico e aziendale e tra due eccellenze del territorio regionale

Piatti che mantengono calde le portate, un carrello dei bolliti smontabile, un piatto da buffet ergonomico che sta nel palmo di una mano, una salsiera concepita come una tavolozza, vassoi e glacette con forme particolari e materiali innovativi, originalissime luci da buffet. E' solo una piccola parte dei **30 progetti** ideati dagli altrettanti studenti del corso "**Design for food**" che ha debuttato all'inizio dell'anno accademico presso l'ISIA di Faenza, l'Istituto Superiore per le Industrie Artistiche.

Una delle caratteristiche che rendono l'ISIA una realtà importante nel panorama dell'Alta Formazione sono i rapporti diretti con il mondo dell'industria e della ricerca, tramite il coinvolgimento nei corsi di professionisti del design, docenti universitari ed esperti di diversi settori: proprio da qui nasce la collaborazione tra **Bibendum Group** e il corso di "Metodologia della progettazione II con modellazione fisica".

Quanto è in grado, il design, di migliorare e innovare prodotti e processi produttivi? Questa la domanda di partenza del corso: **Sabrina Lazzereschi**, socia fondatrice e art director di Bibendum, ha fatto conoscere agli studenti il mondo del catering di alto livello, spiegando loro le caratteristiche di questo tipo di lavoro e focalizzandosi soprattutto sulle necessità. L'obiettivo era quello di creare e progettare oggetti belli, utili per gli avventori e in grado di agevolare il lavoro di chi sta in cucina e serve a tavola: prodotti, insomma, che contribuiscono al miglioramento del rapporto tra il cibo e l'uomo.

E' questa l'essenza del "design for food", il design di tutti i prodotti utili a tagliare, mescolare, contenere, preservare cucinare e presentare il cibo: forma e packaging sono fondamentali in questo ambito, poiché hanno sia una funzione pratica che comunicativa. Con questo scopo ambizioso i ragazzi si sono messi all'opera e durante l'anno accademico hanno trasformato le ricerche effettuate in cucina, in studio e in laboratorio in prodotti da portare sulla tavola o da utilizzare nei buffet.



Le tre anime di Bibendum Food Experience

Marta Pulini

Mente creativa della cucina di Bibendum, Marta Pulini si è formata presso alcune tra le più prestigiose scuole internazionali di alta cucina e si è affermata negli Stati Uniti negli anni '90 come chef di alcuni dei più importanti ristoranti, tanto da ricevere nel 1999 il titolo di "Miglior Chef Femminile" dalla guida Veronelli America. Impegnata anche nella divulgazione della cultura gastronomica italiana, ha organizzato eventi prestigiosi per importanti personaggi del mondo dello spettacolo e dell'arte come Robert de Niro, Steve Martin, Isabella Rossellini, Ralph Lauren, Gaetano Pesce, Brad Pitt, Hillary Clinton, Gwyneth Paltrow... Etica, territorialità, stagionalità e rispetto per chi produce le migliori materie prime rendono i piatti di Marta una tela sulla quale riesce a comunicare la filosofia e la passione che l'hanno accompagnata per tutti questi anni.

Sabrina Lazzereschi

Socia fondatrice di Bibendum a fianco della chef Marta Pulini, Sabrina Lazzereschi è la mente creativa degli allestimenti che fanno di Bibendum una realtà dallo stile inconfondibile. Laureata in discipline umanistiche e naturalmente predisposta alla composizione creativa, Sabrina riesce a interpretare senza sbavature le necessità dei clienti e rendere il cibo un'emozione visiva, oltre che gustativa.

Adattando la presentazione e il servizio del cibo alle esigenze stilistiche del cliente come se stesse cucendo un abito su misura, rende accattivante e di impatto ciò che di solito viene considerato solo un accessorio.

Gaia Lapini

Laureata in Economia Aziendale, figlia di imprenditori da due generazioni, dopo 10 anni di lavoro nel settore ceramico e 3 nel settore farmaceutico decide di applicare le conoscenze acquisite nell'attività di consulente aziendale. Quando incontra Bibendum Group l'obiettivo iniziale è quello "mettere ordine" in una società che realizza eventi. Pian piano lo scopo diventa più ambizioso: Gaia vuole creare un'azienda unica, dove le fondamenta sono la creatività e l'arte applicate alla cucina e agli allestimenti. Decide di investire su di esse: diventa così socia e amministratore delegato della società.



I numeri di Bibendum negli ultimi 12 mesi (da giugno 2017 a giugno 2018)

- **265** eventi realizzati
- **38.800** ospiti intervenuti
- **1.400** persone all'evento più numeroso
- **200.000** Km percorsi partendo da Modena. Destinazioni: da Torino a Taormina, da Milano a Roma, da Firenze a Venezia...
- **500** tonnellate di merce trasportate (tra cibo, bevande e attrezzature)
- **3** tonnellate di ghiaccio utilizzate, per un totale di 180.000 cubetti
- **24.600** brindisi complessivi (Nunc est bibendum!)
- **21.600** mail scambiate con i clienti per organizzare gli eventi
- **1.200** ricette e piatti a catalogo

I numeri della nuova sede

- **280 metri quadrati** tra cucina e dispensa
- **1800 metri cubi** di magazzino per le attrezzature
- **250 metri quadrati** dedicati ai nuovi uffici
- **248 metri quadrati** per lo spazio eventi ("Convivio")
- **18 metri quadrati** di cappe aspiranti