

**FEDEGROUP
PER**

M museo
archeologico
di napoli

FEBBRAIO 2023

01. SINTESI DI PROGETTO

“L’idea che permea tutto il presente progetto di lavoro è radicata nella convinzione che il Museo Archeologico di Napoli, che costituisce un patrimonio artistico unico ed inestimabile, possa esprimere, nel suo “momento gastronomico” quella necessaria, fedele “continuità culturale” che consenta a ciascuno, sia esso un visitatore delle sale museali che fa una breve pausa, o un cliente serale che viene a cena, di vivere un’esperienza immersiva nello spazio e nel tempo, affinché ogni assaggio, ogni sorso, abbiano il sapore della storia, della cultura e dell’arte. L’ospite, al termine del suo pasto, avrà, così, appagato sicuramente i sensi del gusto, ma anche e soprattutto, inebriati quelli dell’anima.”

Chef Paolo Gramaglia



Il **concept ristorativo** proposto tesse le sue trame sui principi e i fondamenti che il Museo Archeologico di Napoli incarna.

Il ristorante si propone prima di tutto come spazio d'incontro comune, luogo che abbraccia e accoglie un target di visitatori eterogenei ai quali lo stesso MANN si rivolge. La scoperta delle radici che tutti accomunano si ritrova anche in proposte food profondamente variegate, ma che hanno come pilastro di partenza le origini del nostro tempo.

Nella visione avveniristica di costituire un **Quartiere della Cultura Mediterranea** sul modello del **Museumsinsel di Berlino** la ristorazione guidata dallo Chef Stellato Paolo Gramaglia si propone di amplificare la già ricca esperienza culturale attraverso il cibo, che in Italia è parte integrante della cultura e della storia nazionale. Le poliedriche proposte culinarie sono studiate per aprirsi a un pubblico ampio che mira all'internalizzazione e alla multiculturalità mantenendo, però, intatta l'intima connessione con l'identità di Napoli.

La possibilità di un'esperienza ristorativa curata da uno Chef stellato è, inoltre, una chance preziosa per aumentare il già forte prestigio del MANN.

Gli spazi comuni verranno in questo modo adibiti e rivalutati da una proposta coerente al contesto museale sia dal punto di vista food che da quello visual.

I VALORI FONDANTI del progetto saranno sopra ogni cosa:

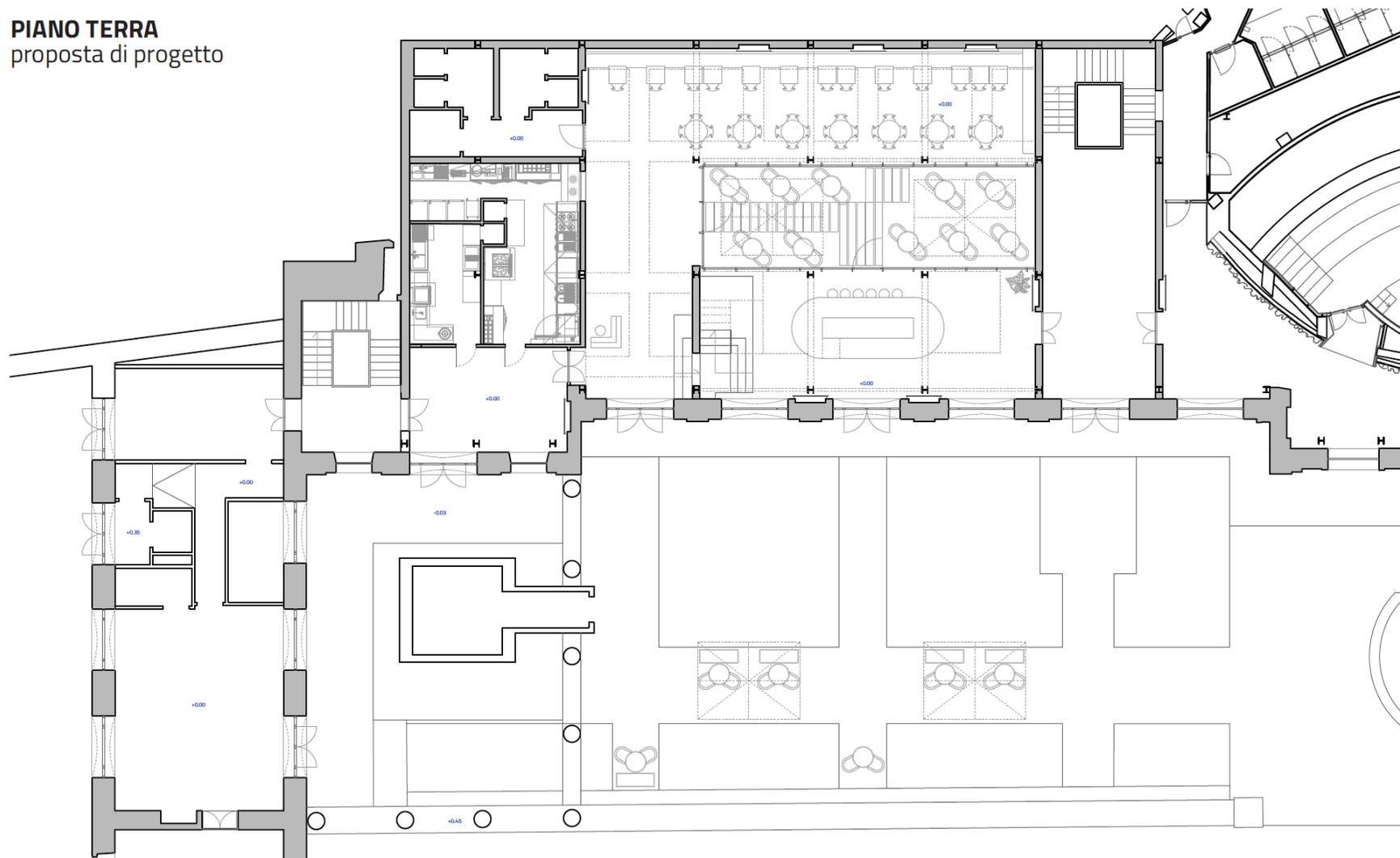
Sostenibilità attraverso la scelta delle materie prime privilegerà il Km 0 e la nostra preferenza ricadrà su tutte le filiere che osserveranno politiche green e zero waste. Attrezzature e materiali seguiranno gli stessi principi per limitare consumi e promuovere l'ecosostenibilità.

Condivisione potenziando la fruibilità degli spazi come luogo d'incontro, esperienza comune e scambio gastronomico – culturale.

SOSTENIBILITÀ
CONDIVISIONE



PIANO TERRA
proposta di progetto



PIANO TERRA

TIPOLOGIA DI OFFERTA: cibi e bevande

ORARIO DI APERTURA: ore 9.00 - 19.00

Il *thermopholium* (termine di origine greca formato dalle parole *thermòs*, "caldo", e *pōlēō*, "vendo") era, nella storia dell'antichità romana, un luogo di ristoro nel quale le persone acquistavano e consumavano al momento cibo e bevande.

Si trattava di un locale dotato di un bancone nel quale erano incassate grosse anfore di terracotta, *dolii*, contenenti le vivande.

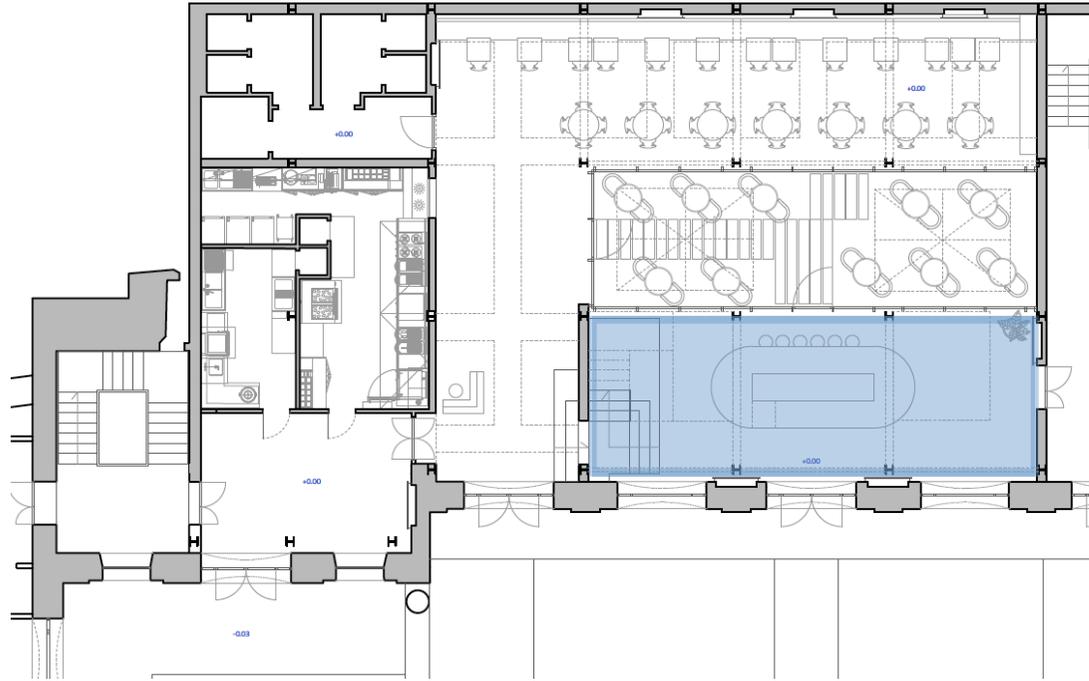
Pompei offre, ancora oggi la possibilità di ammirare alcuni tra i più affascinanti e suggestivi esempi di questa antica cultura di offerta gastronomica.

L'idea di realizzare, all'interno del MANN, questo tipo di offerta nasce dal desiderio di creare, nel museo, un *continuum* tra l'esperienza unica ed assolutamente affascinante della visita culturale ed il momento di pausa, di ristoro durante la stessa, che esso pure deve continuare a trasmettere all'ospite una sensazione partecipativa alla cultura del MANN.

Gli "avventori" del *thermopholium* potranno scegliere tra una serie di proposte che, partendo dalla cultura gastronomica dell'antica Pompei, abbracciano tutte quelle maggiormente rappresentative presenti nelle esposizioni del MANN e che, ancora, di volta in volta, si arricchiscono dei "sapori a tavola" relativi alle tematiche delle mostre che saranno allestite nel museo.

Il *thermopholium*, inoltre, così come previsto nella sua realizzazione, offrirà gli ospiti una diversificazione nel mondo della cultura del bere che sarà varia nello spazio e nel tempo. Si potranno avere bevande calde e fredde, partendo dall'antica legionaria posca (bevanda dissetante a base di acqua ed aceto di vino), fino al patrizio *mulsum pompeiano* (realizzato con una miscela di vino e miele), o ai sapori provenienti dalle Americhe.





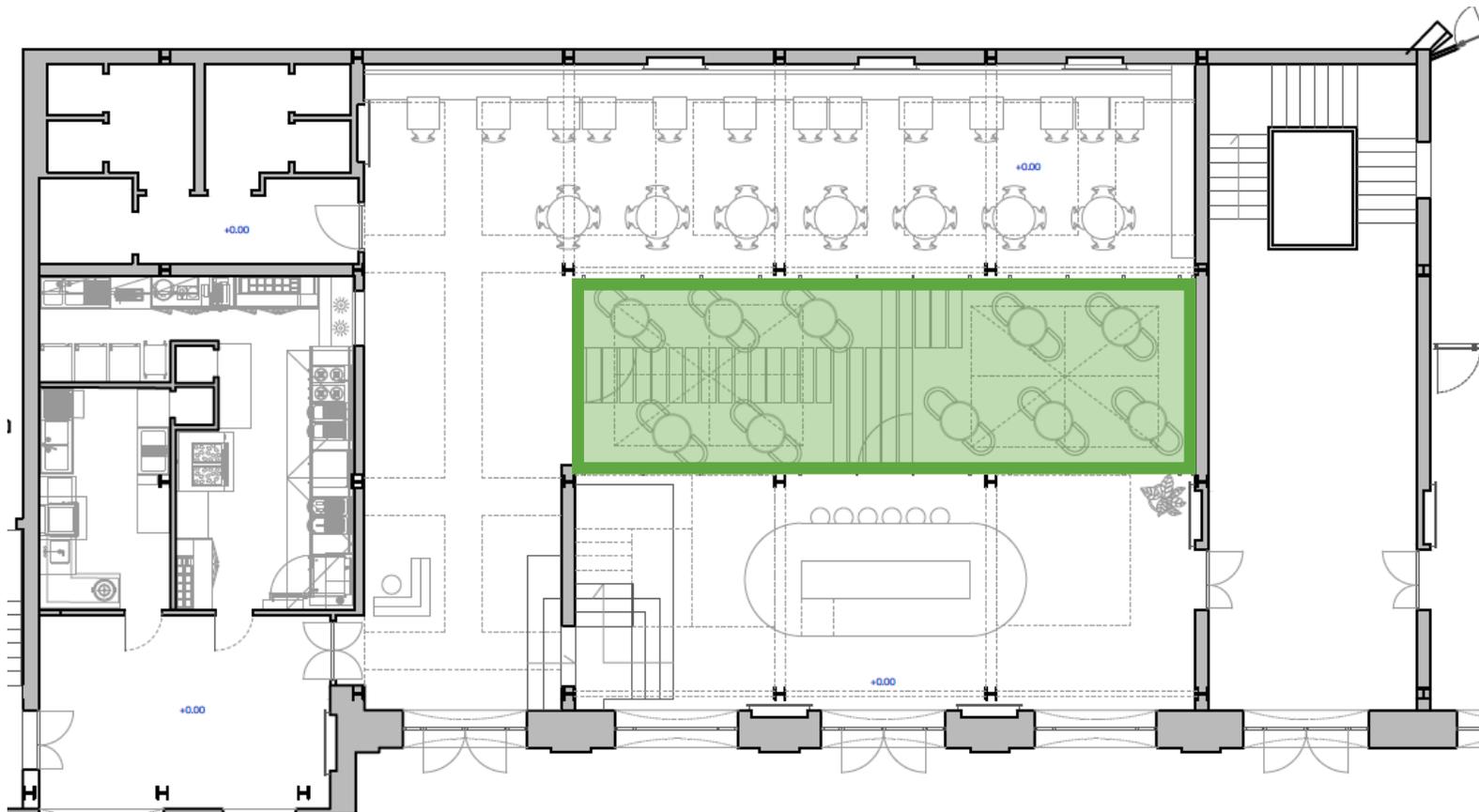
Entrando nel punto ristoro dalle arcate che affacciano nella corte ma anche dall'androne dell'auditorium, si viene accolti dal thermopolium (luogo di chiara ispirazione romana).

Questo banco a isola, identifica fin dal primo colpo d'occhio il carattere architettonico dello spazio. La sua forma ovale allungata non ha bancalina né vetrine, di modo da porre pochi ostacoli visivi al visitatore che apprezzerà tutto lo spazio, dalla corte interna vetrata alla doppia altezza dell'ambiente principale. Il rivestimento del banco dritto e senza aggetti, è realizzato su misura e su disegno esclusivo e inedito, in pietra naturale e composita con intagli e decorazioni ispirato ai mosaici di Ercolano che a sua volta rimanda ai rivestimenti marmorei dei thermopolium per forma e per colore.

Il thermopolium diventa il punto nevralgico dell'intervento in quanto funge da prima accoglienza sia per gli ospiti del ristorante fine-dining al piano primo, sia per i visitatori del bistrot al piano terra. Per questo motivo il design di questo elemento deve poter trovare corrispondenza e conferma per entrambe le zone e per entrambi i tipi di clientela.



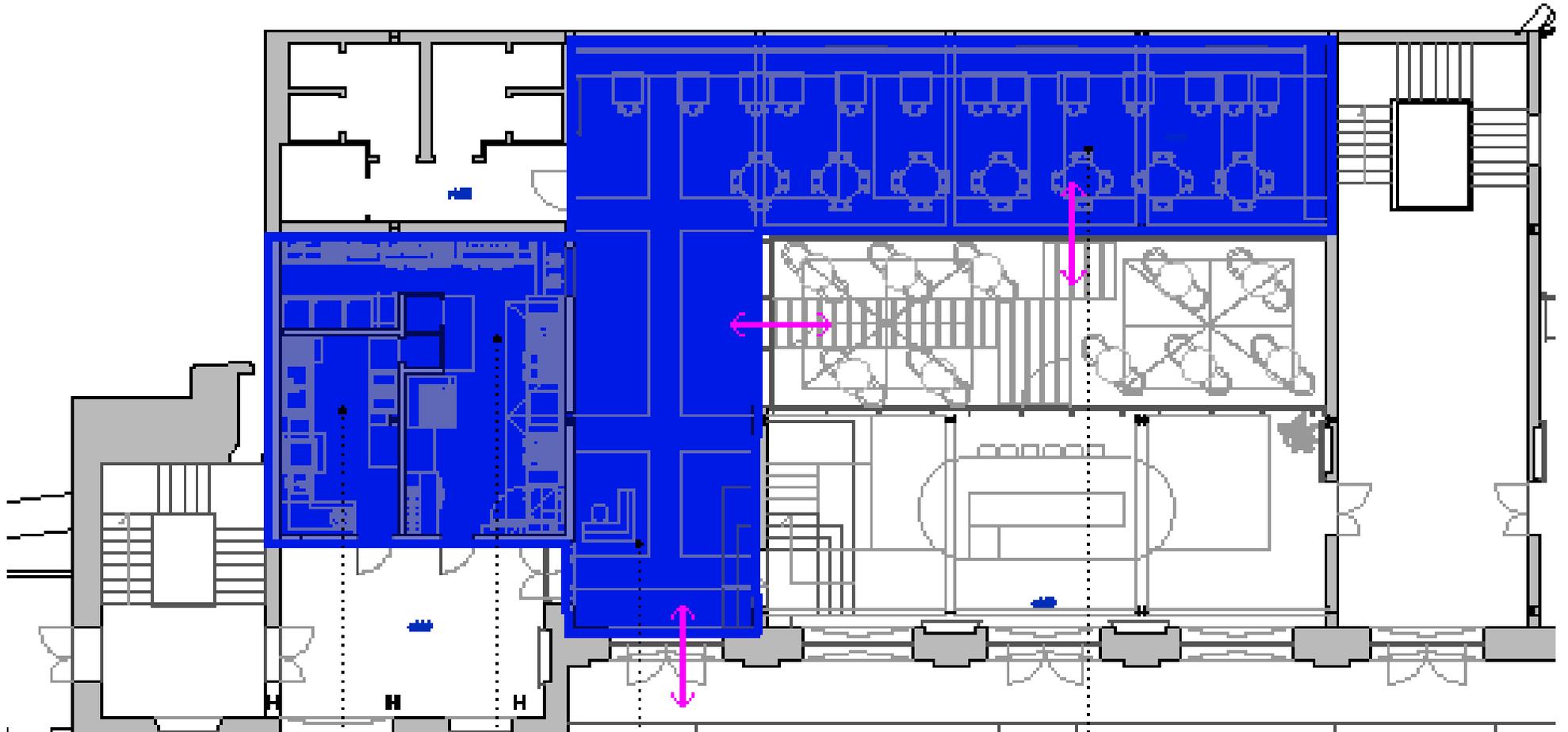




Tra la zona bistrot e il thermopolium troviamo la corte interna vetrata.
Uno spazio di per sé molto interessante, allestito con i medesimi arredi degli esterni ma in sintonia e continuità con l'arredamento interno.
Accattivante è la connessione visiva di questo spazio con l'esterno e viceversa.







Lateralmente al thermopolium, un nuovo passaggio attraverso le scale porta direttamente alla zona bistrot, senza passare attraverso la corte. Tale passaggio realizzato preservando le scale in marmo, diventa fondamentale per usufruire di un collegamento al coperto.

Dopo il superamento della zona di connessione ci si lascia sulla sinistra un banco accettazione/cassa e la cucina a vista per venire accolti nella sala bistrot dove l'arredamento semplice ed elegante è dominato da una lunga panca sulla parete più lunga. La panca culmina sul fondo con un mobile di servizio che occupa l'intera lunghezza della parete di fondo caratterizzata da una decorazione murale disegnata a parete che richiama la texture del bar di ispirazione romana. La panca realizzata in legno su misura è rivestita di tappezzeria sia per la seduta che per lo schienale.

I tavoli sono dello stesso materiale dei tavoli esterni (HPL per il top e acciaio verniciato a polveri epossidiche per la struttura a gamba unica centrale) per mantenere una estrema praticità e durevolezza nel tempo in vista del prevedibile utilizzo massiccio. Le sedie scelte sono le Cozy di Connubia o similari. L'illuminazione architettonica già presente negli ambienti, viene arricchita da una gola luminosa alle spalle della seduta lineare che genera un'atmosfera rilassata e al tempo stesso sofisticata.

Lo spazio bistrot in questo modo si presta ad una fruizione relativamente veloce con la possibilità di godere di una breve pausa o ad una fruizione più tranquilla dove l'offerta culinaria variegata può diventare anche l'occasione per approfittare dello spazio ristoro più a lungo e in piena libertà.







Il piano superiore è raggiungibile attraverso le scale del thermopolium ma anche attraverso le scale di servizio dell'auditorium oppure ancora dall'ascensore del braccio nuovo.

PIANO AMMEZZATO

TIPOLOGIA DI OFFERTA: Ristorante Gourmet by Chef Paolo Gramaglia

ORARIO DI APERTURA: ore 19.00 - 24.00

Al piano ammezzato si prevede di realizzare un ristorante gourmet con una capienza max di circa 40 coperti, affidato alla guida dello chef stellato Paolo Gramaglia, che ne curerà cucina e sala.

Il ristorante avrà come orari di apertura ordinaria quelli di cui sopra; tuttavia, si potranno calendarizzare anche delle aperture mattutine, su prenotazione, laddove mostre, convegni, od occasioni specifiche ne richiedano la necessità.

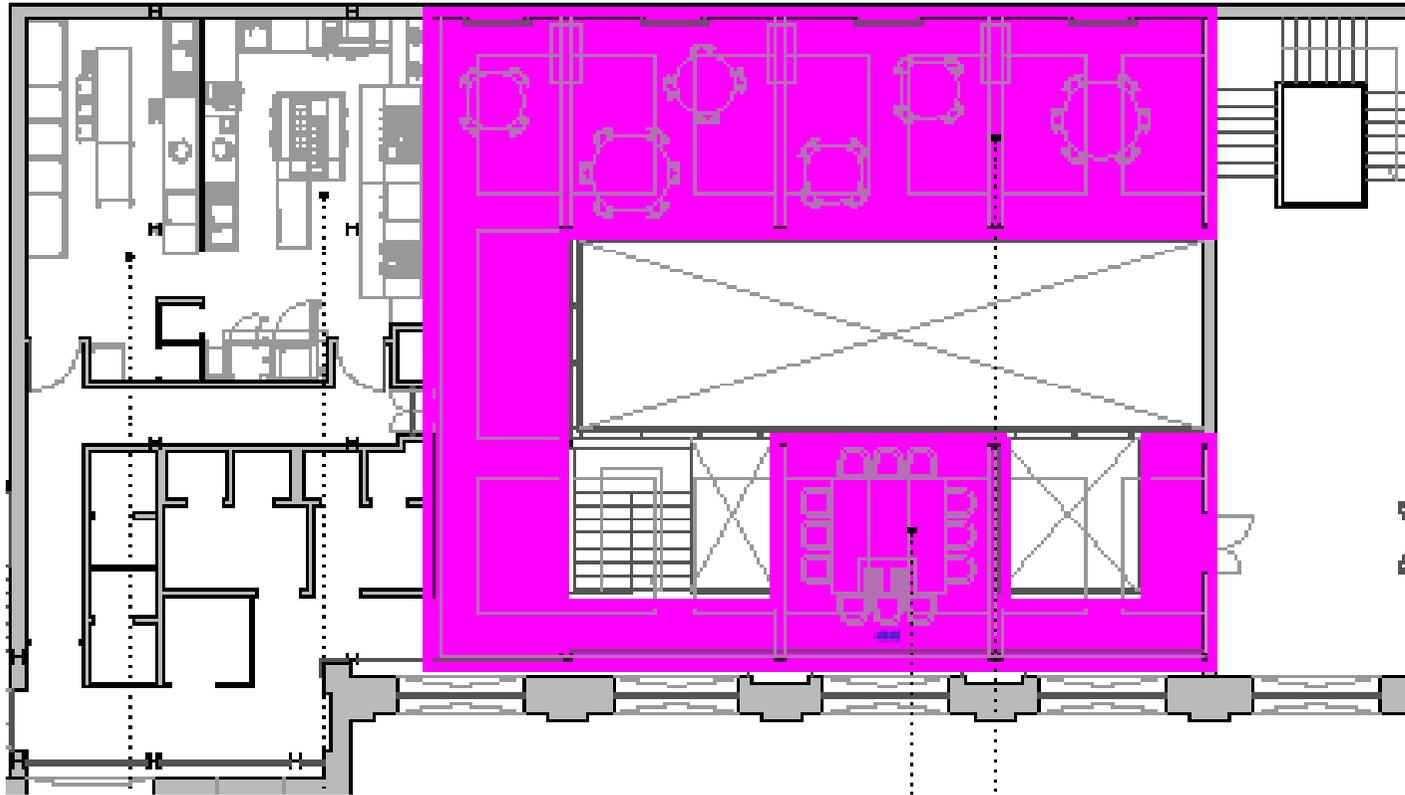
Anche il ristorante gourmet, nella sua filosofia lavorativa, avrà come focus centrale la cultura gastronomica a tavola.

Sarà, infatti, possibile per ciascun ospite scegliere, accanto al menù fine dining dello chef Gramaglia, alcuni percorsi di degustazione che consentano a ciascuno di vivere esperienze di gusto nelle varie epoche culturali che sono rappresentate artisticamente nel museo.

Ad esempio, alcuni dei menù a degustazione che saranno serviti riportano i clienti alla cultura gastronomica dell'antica Pompei, con i cibi ed i pani che i patrizi e i plebei mangiavano prima del 79 d.C.

Ancora, si potranno susseguire nella carta del ristorante dei menù tipici della cultura borbonica napoletana; oppure, di volta in volta, à la carte ci saranno i vari piatti che "faranno vivere e gustare" agli ospiti i "sapori delle mostre temporanee" che nel tempo si susseguiranno nelle sale del MANN.





Sul ponte tra le due doppie altezze trova posto un tavolo imperiale quadrato da 10-12 posti che all'occorrenza, con un piccolo escamotage tecnologico, diventa Chef-Table dove lo Chef può esibirsi in uno Show-Cooking direttamente al tavolo con i commensali. Il tavolo imperiale presenta il top in materiale composito intarsiato misto a marmo naturale e quarzo con una texture molto simile a quella del thermopolium, ma con una variante cromatica esclusiva per questa area.

Proseguendo verso il retro della corte, dove al piano terra trova posto il bistrot, al piano primo lasciandoci stavolta la cucina principale a vista sulla sinistra, viene a configurarsi la sala ristorante. Un ambiente molto essenziale, estremamente elegante. Pochi elementi tutti di ottima finitura. In tutto 28 posti più i 12 del tavolo imperiale. Sedute avvolgenti e imbottite, Poliform - Sophia o similari di colore corda con struttura in legno scuro. I tavoli realizzati con l'intarsio di ispirazione romana che è diventato il tema di arredo, qui ancora una volta in più varianti cromatiche che contraddistinguono ogni tavolo e rendono ogni piano diverso dall'altro. Una costanza formale che diventa varietà cromatica.

Ad arricchire lo spazio intorno alla corte sono sistemate delle tende in tessuto ignifugo color corda che ammorbidiscono la rigidità della vetrata ma al tempo stesso ne esaltano la tecnicità contrapponendosi per materiale e finitura alla trasparenza e alla lucidità del vetro e del metallo.

Infine sui tavoli cade una luce dedicata e puntuale portata dalle lampade ad arco, le Miniforms OZZ o similari, che determinano una atmosfera molto elegante e talvolta molto romantica.

I tavoli tondi del ristorante sono intervallati dalle bacheche del museo che ci si augura possano ospitare e mettere in mostra parte della straordinaria collezione del MANN che può trovare anche nel ristorante una occasione espositiva di accompagnamento all'esperienza culinaria e sensoriale.

Altri elementi di arredo, pochi e puntuali, svolgono la funzione supporto al servizio ai tavoli e al contempo donano ulteriore pregio all'ambiente con un tocco di arredo di qualità. I mobili vetrina e service sono da acquistare o anche realizzare su misura. Tutti gli elementi di arredo da acquistare saranno in ogni caso sottoposti all'approvazione della direzione e dell'ufficio tecnico del Museo.

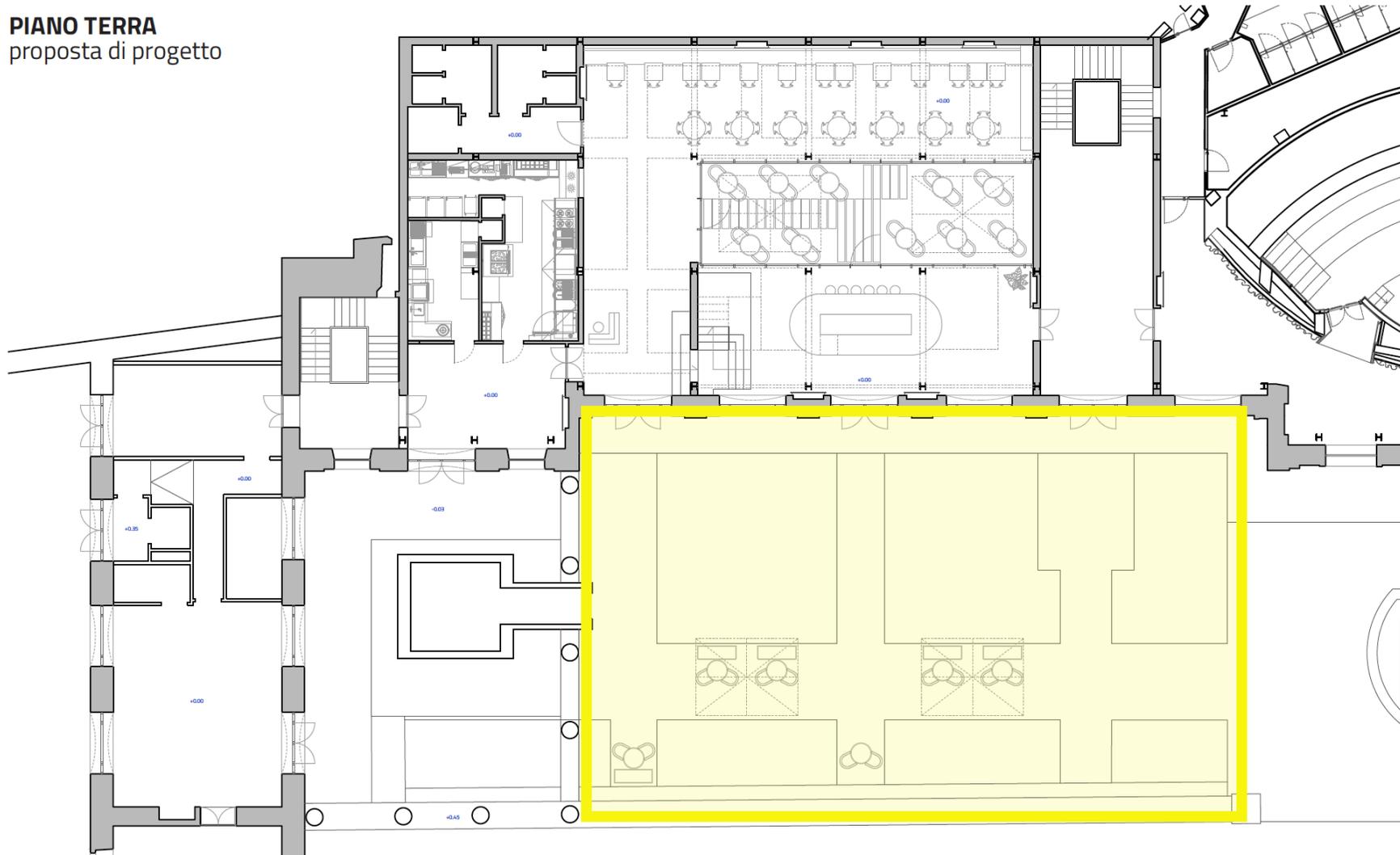








PIANO TERRA
proposta di progetto



Uscendo dal retro dell'edificio principale si arriva in una corte dove vi è il giardino appena inaugurato. Questo insiste nella parte antistante il punto ristoro che si intende allestire con tavoli, sedie e ombrelloni.

Gli arredi proposti si vanno ad integrare alle 5 panchine esistenti che si propone di recuperare e utilizzare. 6 tavoli tondi con piede centrale in acciaio verniciato e piano in HPL resistente alle intemperie, avranno come sedute le panchine e ulteriori 12 sedie in polipropilene di colore rosso.

Il brand proposto per le sedute è Pedrali, modello Tatami (ma potranno essere scelti modelli simili), dal design molto caratterizzante ma al tempo stesso essenziale e pacato. Le sedute sono in parte coperte da 2 ombrelloni con struttura laterale bianca e telo color canapa. In tutto all'esterno sono previsti 22 posti a sedere che all'occorrenza possono diventare 40 se dovesse essere necessario offrire un punto ristoro-relax all'aperto ai visitatori del museo.









SEDIA BISTROT
CONNUBA - COZY



SEDIA DEHORS
PEDRALI - TATAMI



SEDIA BISTROT
CONNUBA - COZY



SGABELLO THERMPOLIUM
CONNUBA - TUKA





MINIFORMS- OZZ

KARTELL-MINI GEEN



FLOS - ALMENDRA ORGANIC

03. QUADRO STRATEGICO



Il museo si rivolge a visitatori e utenti di ogni età, reddito, preparazione e provenienza, progettando esperienze di visita e modalità innovative di fruizione che stimolino la comprensione delle nostre origini e la consapevolezza delle nostre comuni radici. La missione del museo ha dunque come scopo ultimo quello di stimolare la coscienza civica, promuovendo il MANN non solo come luogo di conservazione, ma anche come spazio dell'incontro, del dibattito e della riflessione sulla contemporaneità, attraverso il magistrale confronto della storia, rendendolo strumento attivo della società. Tutto ciò ritenendo, come elemento centrale del proprio patrimonio, non i beni culturali ma l'uomo, in un dialogo costante con il contesto.



PIANO TERRA - THERMOPOLIUM

ORARIO DI APERTURA: ORE 9.00 - 19.00

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le persone che sostano al *thermopolium* potranno gustare la *Cassata Oplontis*, dolce raffigurato ad Ercolano Oplontis, sulle mura della domus di Sabina Poppea, seconda moglie dell'imperatore Nerone, oppure un pane di eguale forma e misura di quelli trovati carbonizzati a Pompei nei forni dopo l'ultima notte prima dell'eruzione del Vesuvio e vedibile dopo duemila anni in esso museo del MANN. Ancora, potranno scegliere di assaggiare una delle pietanze della dieta *gladiatoriam saginam* a base di orzo e fagioli.

MENÙ BAMBINI

Particolare attenzione sarà dedicata ai desideri gastronomici dei piccoli visitatori. Saranno, infatti, previste numerose scelte che, bilanciando i desideri di gusti più semplici che hanno i bambini siano, allo stesso tempo, espressione dell'esperienza che stanno vivendo al MANN. Anche i piccoli ospiti "mangeranno la cultura del cibo al museo".

MENÙ VEGAN

Inoltre, saranno previste, tante scelte vegan per quei clienti che, animati da questa sensibilità, preferiscono cibi di natura vegetale. A tal proposito, fa piacere agli scriventi sottolineare che, ad esempio, nella stessa cultura della Pompei antica l'alimentazione vegetale era profondamente radicata e protagonista delle tavole dell'epoca; Plauto, infatti, definiva i romani "mangiatori di erbe".

Che cosa mangiavano i pompeiani è documentato dai reperti carbonizzati di cibo. La cultura alimentare di questo popolo di commercianti si arricchiva spesso di novità provenienti da altri paesi, soprattutto dal nord Africa e dall'Oriente. Fondamentalmente la cucina pompeiana era ricca di fibre, proteine vegetali e di minerali. Ciò derivava dal fatto che gli alimenti principali erano le verdure e la frutta. Il pane, prodotto in



diversi panifici con annessi mulini con macine in pietra, era senza dubbio un alimento base. Notevole era l'uso di verdure, coltivate anche negli orti domestici. Plinio il Vecchio classificò circa mille piante commestibili, molte delle quali esaltate per le virtù terapeutiche.

Ciascuna proposta offerta nel *thermopolium* sarà rispettosa della stagionalità e della territorialità che la caratterizza.

Ogni cliente, a qualunque ora, potrà decidere quale esperienza gastronomico-culturale "assaporare" per poi, rifocillato come gli antichi avventori delle botteghe romane, continuare la sua visita.

Ovviamente, anche il *moodboard* che sarà utilizzato per la realizzazione degli spazi del *thermopolium* seguirà in maniera storicamente fedele i colori ed i layout dell'epoca di realizzazione.

SERVIZI ACCESSORI PER AUDITORIUM

La società scrivente si impegna contrattualmente, avendone la capacità professionale, a garantire agli ospiti dell'auditorium la possibilità di servire, anche senza preavviso, un'offerta di pausa food and beverage, fino al numero massimo di totale capienza soggetti partecipanti ai convegni.



PIANO AMMEZZATO - RISTORANTE GOURMET BY CHEF PAOLO GRAMAGLIA

ORARIO DI APERTURA: ORE 19.00 - 24.00

MENÙ GOURMET

Il ristorante avrà, ovviamente, un menù a la carte che consenta agli ospiti di poter vivere un'esperienza gastronomica stellata, nella quale le food experiences around the world dello chef Paolo Gramaglia si fondono al suo napoletan style (lo chef Gramaglia è partenopeo di nascita e pompeiano di adozione con il suo ristorante President 1 stella Michelin a Pompei).

VEGAN

Consapevoli che "l'anima vegan" è sempre più diffusa tra gli ospiti e che è giusto e doveroso avere attenzione e rispetto gastronomico verso gli ospiti che hanno questo tipo di sensibilità a tavola, saranno previsti degli specifici menù a degustazione che, attraverso una visione green della cucina, consentano ai clienti di vivere appieno un'esperienza gastronomica di alto livello.

MENÙ BAMBINI

L'idea che i piccoli ospiti siano gli ospiti più importanti è stata sempre al centro del lavoro dello chef Paolo Gramaglia. Pertanto, nel ristorante che si andrà a realizzare, anche per l'area gourmet, saranno previsti specifici menù a degustazione per i bambini, affinché, pur tenendo conto dei gusti della giovane età, li si proietti verso nuove, sconosciute ed affascinanti avventure gastronomiche.

KM 0

Il rispetto per il territorio e la volontà di esaltarne le eccellenze rappresenterà una pietra miliare nella scelta dei prodotti da utilizzare. Km 0, direzione giusta, saranno questi gli ingredienti privilegiati "nella strada da percorrere a tavola".



Il Chilometro Zero è un tipo di commercio nel quale i prodotti vengono venduti nella stessa zona di produzione. Il nome km 0 allude infatti al numero di chilometri che il prodotto dovrebbe fare per raggiungere il consumatore.

Nel presente progetto ristorativo, in ogni suo aspetto, si prediligerà l'utilizzo dell'alimento locale garantito dal produttore nella sua genuinità (in contrapposizione all'alimento globale spesso di origine non adeguatamente certificata) e si punterà alla cooperazione dei produttori locali, al legame col territorio, alla riscoperta e salvaguardia delle risorse naturali e degli antichi sapori.

Rifornirsi da produttori locali e dare il giusto valore ai loro prodotti, rivolgersi alla comunità vicino se si necessita di servizi o risorse, riusare gli scarti, impiegare confezioni realizzate con carta riciclata, sono piccoli gesti che aiutano lo sviluppo sostenibile e il pianeta stesso e che saranno il modus operandi nella quotidianità della attività ristorativa all'interno del MANN.

Impiegare, ad esempio, risorse locali e seguire la filosofia del riutilizzo diminuisce l'inquinamento e permette di creare dei canali di acquisto sostenibili a livello ambientale ed economico, soprattutto coscienti verso la salute e i costi dei consumatori.

La scelta di prodotti e, quindi, dei produttori locali è strettamente legata anche al tema della sostenibilità e allo sviluppo di un'economia e società sostenibile.

Il modo in cui viene prodotto e trasformato il cibo è uno dei fattori che contribuisce maggiormente al cambiamento climatico in quanto vengono prodotte grandi quantità di CO₂, causa principale dell'effetto serra.

SOSTENIBILITÀ

La proposta ristorativa tutta, sia per l'offerta proposta nel thermophilium che nel ristorante gourmet avrà come angolo di attenzione imprescindibile quello della sostenibilità, intesa come atto di impegno, patto d'onore che ciascuno deve assumere consapevolmente prima che con gli altri, con se stesso.

Saranno poste in essere scelte di acquisto e procedure di lavoro che consentano di eliminare già i più semplici sprechi di acqua, cibo ed energia.



Le procedure di acquisto dei prodotti privilegieranno, nelle scelte dei fornitori, quelli che utilizzano nelle loro attività metodologie di lavoro green.

I menù seguiranno la stagionalità per rendere gli stessi maggiormente sostenibili e saranno tutti creati affinché nella conservazione scorte food possano essere adottate tecniche di ottimizzazione degli spechi e di economizzazione dei costi energetici.

A tal proposito, le attrezzature, frigo, congelatori, abbattitori, tutti a risparmio energetico, saranno dotati di accorgimenti che consentano agli operatori di metterli in stand by per risparmio energetico ogni qual volta ve ne sia la possibilità.

Le divise del personale saranno tutte realizzate con materiali ecosostenibili.

Tutto il tovagliame e la biancheria utilizzato sarà a zero impatto ambientale, inoltre, i detersivi utilizzati per le pulizie, saranno ecosostenibili.

Saranno, ancora, creati piccoli vademecum per gli ospiti, affinché, durante la loro visita al museo, la loro sosta al thermophilium, o la loro cena gourmet, possano essere partecipi, con il loro modus agendi, del progetto green.

TAVOLO SOCIAL

All'interno del ristorante sarà realizzato un "tavolo social" la cui finalità sarà quella di avere al centro dello stesso una postazione che consenta allo chef Gramaglia, cucinando live davanti ai suoi ospiti, di raccontare loro non solo la sua cucina, ma soprattutto la sua idea di cultura gastronomica del cibo, chiaramente posta in stretta sinallagmatica connessione con quella artistica che permea tutto il museo.



04. BRANDIZZAZIONE DEL PROGETTO

Historia Magistra Saporis

Il payoff si ispira alla celebre frase di Cicerone Historia magistra vitae presente nell'opera De Oratore. Nella sua affermazione Cicerone definisce la fondamentale importanza della storia per la sua funzione istruttiva, capace di far rivivere i morti nei viventi. Nel nostro payoff Saporis sostituisce Vitae, perché il cibo, i sapori e il gusto, come la stessa vita, affondano le loro radici nella storia, ne sono allievi ed evolvono grazie a un indissolubile intreccio tra passato e futuro.

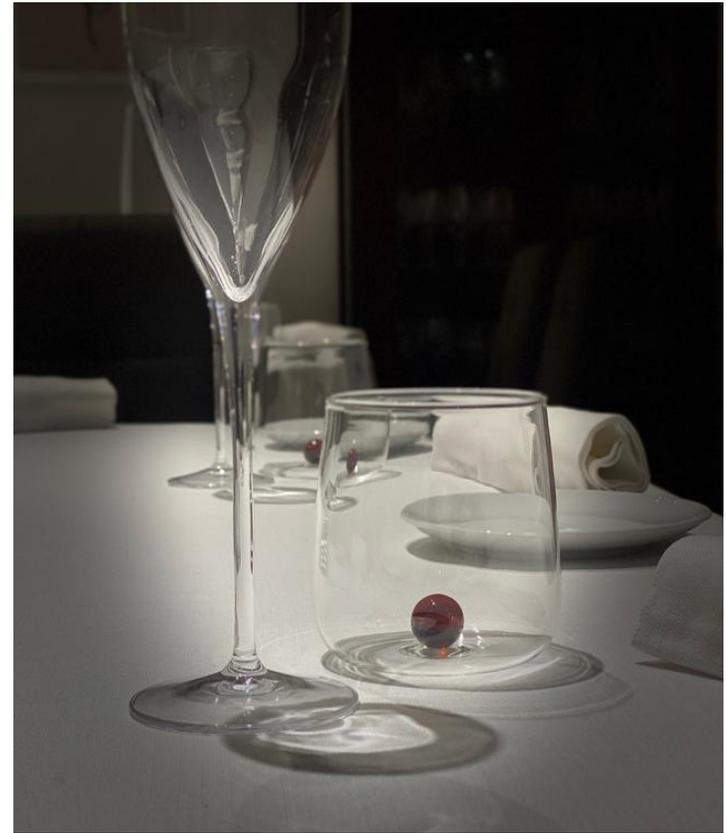






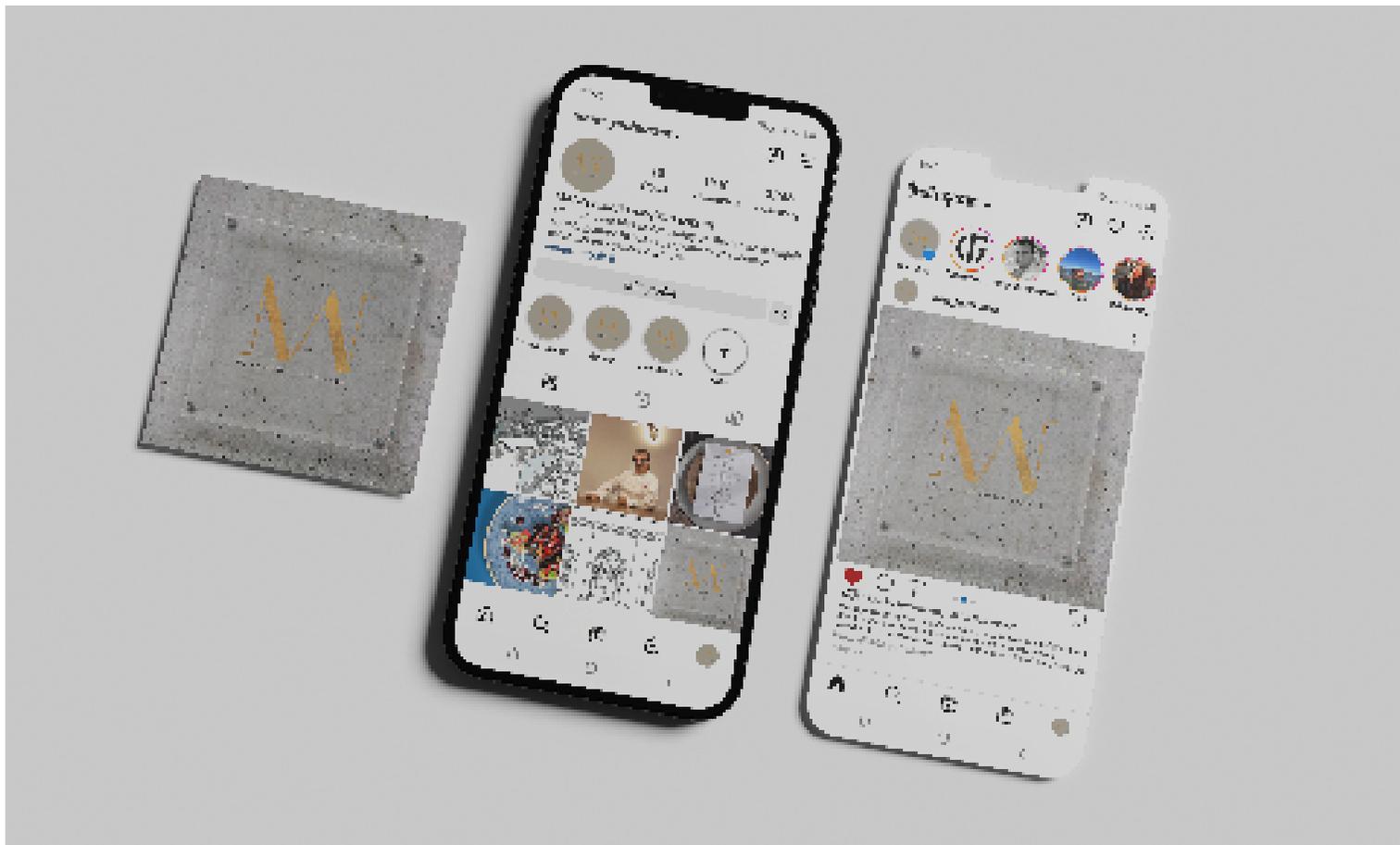






L'attività di comunicazione e marketing per il ristorante del MANN prevederà:

- Apertura canali social del ristorante (IG, FB e Google My Business)
- Condivisione con il museo dei materiali di comunicazione (flyer, locandine e brochure)
- Creazione ed invio newsletter periodiche per promuovere la ristorazione
- Invio di comunicati stampa periodici



05. ORGANIGRAMMA E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO



Fedegroup gestisce locations italiane di rinomato valore culturale e storico, come il Caffè Pedrocchi di Padova, Villa Barbarich di Mestre e il Gran Baguttin di Milano. Potersi misurare nella gestione dei servizi ristorativi del Museo MANN di Napoli darebbe ulteriore valore e lustro alla nostra mission di virtuosi ambasciatori della bellezza italiana e partenopea. Per questo Fedegroup dedicherebbe a questo progetto le migliori risorse manageriali, operative e intellettuali dando così vita a un'atmosfera che irradia direttamente dalla straordinarietà di un luogo che non ha eguali nel mondo.

CHEF PAOLO GRAMAGLIA

Paolo Gramaglia è Executive chef e Patron del Ristorante President di Pompei. Dopo aver intrapreso studi matematici, che nel tempo si riveleranno preziosi alleati della sua passione, comincia ad affacciarsi in lui il desiderio ardente di diventare cuoco.

Nel 2006 prende le redini del ristorante President, tratteggiandone una personalità più forte e dando un vero carattere alla cucina e all'intero locale. I riconoscimenti non tardano ad arrivare con la presenza su tutte le più autorevoli guide del settore, nazionali e internazionali: Michelin; Espresso; Gambero Rosso; Slow Food; Touring; Routard; Globe trotter Travel Guide.

Il 2015 è l'anno d'oro di Paolo Gramaglia, dove il suo impegno e il suo genio vengono premiati ai massimi livelli. Prima ottiene il cappello della Guida dell'Espresso e poi la consacrazione tra i grandi della gastronomia, ottenendo la Stella Michelin.

“Essere insigniti della Stella Michelin rappresenta un grande privilegio e al contempo una grande responsabilità. Questo importante riconoscimento rende ogni chef più consapevole del suo modus agendi e lo mette nelle condizioni di ampliare la sua visuale. L'ambita Stella non deve essere considerata un punto di arrivo, ma la partenza di un percorso professionale che apre nuove strade e nuovi orizzonti”.

Paolo Gramaglia è uno chef in continuo fermento evolutivo che fa di ogni suo punto di arrivo il primo punto di una nuova partenza.

Esiste una frase su tutte che incarna l'essenza della cucina dello chef Gramaglia: “Il successo della gastronomia è nella tradizione, basta solo saperla interpretare senza



nostalgia". Il passato è qualcosa da cui lasciarsi ispirare senza che diventi un freno per l'evoluzione.

La cultura gastronomica campana, nello specifico quella di Pompei di cui è originario, è quindi per lui un punto di riferimento, il via per un "viaggio nel tempo senza tempo" che porta creatività e innovazione nei sapori.

Questa filosofia ha dato il via ad anni di studi sui pani ed i cibi dell'antica Pompei, un progetto che lo accompagnerà nei suoi viaggi e che farà conoscere in tutto il mondo.

LE RISORSE UMANE – LA NOSTRA FORZA

Fedegroup con i suoi 1000 collaboratori è in grado di offrire alle aziende partner uno staff competente, versatile e altamente professionale. Il nostro impegno nel dare vita a una ristorazione di alto livello in strutture di rinomato valore storico ci porta da sempre ad abbracciare con entusiasmo progetti grazie ai quali disegnare su misura una squadra di collaboratori unica nella sua specificità.

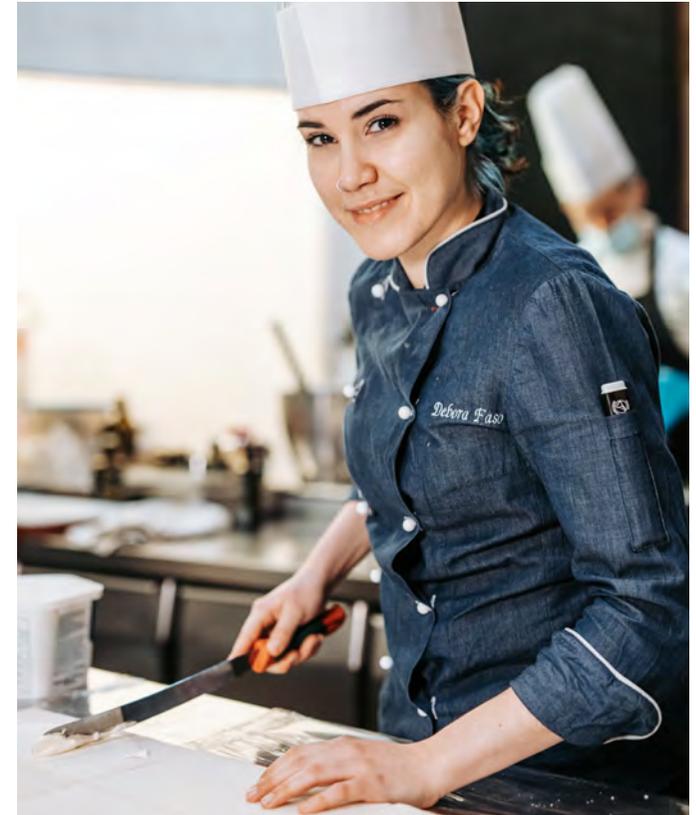
LA NOSTRA SQUADRA

Al fine di garantire il corretto presidio dei servizi offerti agli ospiti del museo, il piano di assunzione previsto per la collaborazione con il Museo MANN ci porta ad ipotizzare l'ingaggio di circa 25 figure professionali così destinate:

PIANO TERRA:

THERMOPOLIUM 13 risorse di cui:

- 2 baristi/e
- 2 cassieri/e
- 3 cuochi
- 1 lavaggio
- 4 camerieri/e
- 1 hostess



PIANO SUPERIORE:

RISTORANTE BY PAOLO GRAMAGLIA FINE DINING 8 risorse di cui:

- 3 chef
- 2 lavaggio
- 1 maître
- 1 sommelier
- 2 camerieri
- 1 runner

Il numero di risorse assegnate al Museo conta quindi 25 figure professionali che saranno incrementate qualora sorgesse la necessità di ulteriori figure ad hoc grazie alla disponibilità di strutture FEDEGROUP già operative nella città di Napoli il cui standing di servizio è in linea con la professionalità richiesta.

Completano lo staff per le attività di coordinamento:

1 Manager e **1 Assistant Manager** e per supervisione dell'intera squadra lo **Chef Paolo Gramaglia**.

PORTFOLIO DELLE COMPETENZE E PROFESSIONALITÀ DEL PERSONALE INCARICATO

Lo staff garantirà competenze, conoscenze e abilità corrispondenti alla tipologia di linea di servizio assegnata e alla mansione svolta. Nel dettaglio, sarà premura dell'incaricato al recruiting di Fedegroup valutare risorse che siano in possesso delle skills necessarie a garantire il servizio relativamente al grado di complessità.

Il personale di sala, per livello corrispondente all'incarico, dovrà possedere:

**La pianificazione delle risorse Umane contempla l'impegno di risorse Part Time e risorse Full Time che presteranno servizio nei diversi Outlet.*



Competenze e Conoscenze tecnico professionali specialistiche del settore rispetto a:

- Elementi di culinaria
- Elementi di enologia
- Elementi di gastronomia
- Organizzazione servizi di ristorazione
- Conoscenza di Vini, distillati, liquori
- Criteri di allestimento della sala ristorante
- Criteri di mise en place dei tavoli
- Ottima conoscenza della lingua inglese (almeno B2)
- Conoscenza della lingua francese e/o Tedesco (almeno B2)
- Conoscenza della terminologia specifica in lingua straniera diversa dalle precedenti

Competenze trasversali:

- Comunicazione empatica
- Tecniche di comunicazione e relazione con i visitatori e clienti
- Buono standing

Il personale di cucina, per livello corrispondente all'incarico, dovrà possedere:

Competenze e Conoscenze tecnico professionali specialistiche del settore rispetto a:

- Attrezzature per la conservazione dei cibi
- Elementi di enologia
- Elementi di gastronomia
- Elementi di gestione dei servizi di ristorazione
- Merceologia alimentare
- Modalità di conservazione dei cibi
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Metodologie di controllo dei prodotti alimentari
- Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
- Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari



- Processi di cottura degli alimenti
- Organizzazione della cucina
- Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale
- Tecnologie per la preparazione dei cibi
- Conoscenze in materia di allergeni e celiachia
- Criteri di mise en place dei tavoli
- Ingredienti per la decorazione di piatti

Competenze trasversali:

- Comunicazione empatica
- Elementi di igiene ambientale
- Elementi di igiene personale
- Tecniche di comunicazione e relazione nei gruppi

IL PIANO DI FORMAZIONE - HO.RE.CAMP

Se l'Italia è crocevia di bellezza, sapori e biodiversità, noi di Fedegroup non potevamo vivere la formazione, se non come un viaggio iniziatico **alla ricerca di quelle radici culturali della ospitalità nostrana** che schiudano ai segreti **dell'eleganza e dell'eccellenza**. Grazie alla preziosa collaborazione con TEKNOUS, Fedegroup ha fondato l'Accademia Ho.Re.Camp, un progetto di alta formazione indirizzato ai giovani. Un percorso dove il desiderio di sapere si concretizza in un saper fare competente e in un saper divenire ambasciatori dell'unicità enogastronomica italiana e della sua infinita ricchezza. Perché siamo convinti che apprendere sia un'arte che, come tale, necessita di **maestri capaci di spingere le sensazioni verso la conoscenza e di ispirare alla grandezza** con la forza dell'esperienza.



FORMAZIONE STORICO-GASTRONOMICA

Fare ristorazione oggi, richiede un livello di competenza non sempre presente nella domanda lavorativa del territorio. I giovani meno esperti ma anche i senior del settore, richiedono un accompagnamento formativo mirato e costante, per sviluppare, migliorare e accrescere le proprie competenze tecniche e/o trasversali necessarie per operare professionalmente. Prestare servizio all'interno del Museo Archeologico di Napoli richiederà un ulteriore impegno. Grazie all'Accademia Ho.Re.Camp sarà garantito un piano didattico permanente rivolto a tutto il personale. Questo programma garantirà la buona riuscita del progetto firmato Paolo Gramaglia poiché saranno avviate sessioni formative inerenti a temi storici e gastronomici. Ogni collaboratore sarà quindi formato, preparato e reso partecipe in merito alla dimensione storico-temporale alla quale farà riferimento lo chef per la creazione dei suoi menù. Contestualmente il piano formativo prevederà l'introduzione di elementi di comunicazione efficace e storytelling finalizzati alla promozione dell'esperienza enogastronomica come evento estetico capace di coinvolgere totalmente sensi e intelletto.

Il progetto firmato Paolo Gramaglia, citando le sue parole, intende esprimere, nel suo *"momento gastronomico"* quella necessaria, fedele *"continuità culturale"* che consente a *ciascun cliente di vivere un'esperienza immersiva nello spazio e nel tempo, affinché ogni assaggio, ogni sorso, abbiano il sapore della storia, della cultura e dell'arte.*

FORMAZIONE STANDARD DI SERVIZIO FEDEGROUP

Fedegroup, grazie alla collaborazione con strutture di alto livello, ha sviluppato un piano didattico specifico finalizzato alla formazione del proprio personale così che possa operare attendendosi agli standard di servizio più elevati. In particolare Ho.Re.Camp si dedicherà affinché il personale, specialmente quello impiegato presso il ristorante BY PAOLO GRAMAGLIA FINE DINING, acquisisca e gestisca il servizio attenendosi a questi standard fiore all'occhiello delle migliori strutture hospitality, come Hilton, Marriott e gli affiliati Leading.



FORMAZIONE OBBLIGATORIA

In ottemperanza agli obblighi normativi previsti dal D. Lgs 81/08, Fedegroup, parallelamente alla formazione continua fornirà al personale assunto, formazione e aggiornamento in materia di sicurezza sul lavoro al fine di garantire e tutelare sia il lavoratore che tutti coloro che a vario titolo accedono agli spazi da noi gestiti. A seguito della formazione obbligatoria definita dall' ART.37 Accordo stato regioni del 21/12/11, come da codici Ateco 56.10.11 e 56.30, i lavoratori saranno chiamati ad una formazione in ambito di intervento d'emergenza sia di primo soccorso che di prevenzione e gestione incendi secondo il sistema di gestione della sicurezza parte integrante delle procedure di Fedegroup.



Le informazioni e le opinioni contenute nella Presentazione sono presentate come formulate alla data della Presentazione e possono variare in qualsiasi momento senza preavviso. Le informazioni contenute nella Presentazione includono dichiarazioni previsionali ("forward-looking statements") relative a eventi futuri e risultati futuri di f&de group e del gruppo NABUCCO, fondate su attese, stime, previsioni e proiezioni attuali sui settori in cui operano F&de group e Nabucco e valutazioni, ipotesi e previsioni sull'evoluzione futura della gestione di F&de group. In particolare, tra le altre, alcune dichiarazioni concernenti obiettivi della gestione, tendenze dei risultati operativi, margini, costi, ROE, Ebitda e gestione del rischio, sono previsionali per loro stessa natura. Locuzioni quali "ci si attende", "si prevede", "si punta a", "si mira a", "secondo le proiezioni", "si intende", "secondo i piani", "si ritiene", "si cerca di", "si stima", nonché l'uso di varianti di tali locuzioni o espressioni simili, sono da considerarsi indicative di dichiarazioni previsionali. Tali "forward-looking statements" costituiscono esclusivamente previsioni e sono come tali soggette a rischi, incertezze e ipotesi di difficile previsione in quanto collegate a eventi futuri e strettamente dipendenti da circostanze che si verificheranno nel futuro. Pertanto, i risultati effettivi F&de group di Nabucco potranno differire in misura anche significativa e sfavorevole rispetto a quanto enunciato o inteso in qualsiasi dichiarazione avente carattere previsionale. Tra i fattori che potrebbero determinare dette differenze o contribuire a esse rientrano, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, le condizioni economiche globali, condizioni politico-economiche e sviluppi normativi a livello nazionale o internazionale.

Qualsiasi dichiarazione previsionale avanzata da o per conto di F&de e Nabucco avrà valore solo alla data in cui è stata espressa. F&de non si assume l'obbligo di aggiornare le dichiarazioni previsionali al fine di riflettere eventuali variazioni nelle attese del Gruppo per quanto concerne dette dichiarazioni o eventuali variazioni relative a eventi, condizioni o circostanze su cui tali dichiarazioni si fondano. Nessun membro di F&de, i suoi azionisti o le sue consociate o nessuno dei rispettivi direttori, funzionari, impiegati, consulenti, agenti o qualunque altro individuo si assume l'obbligo di rivedere o confermare eventuali aspettative o stime, o di aggiornare o rivedere pubblicamente eventuali dichiarazioni previsionali. Si suggerisce pertanto di non fare indebito affidamento sui contenuti delle dichiarazioni previsionali, che hanno valore solo alla data in cui sono espresse e possono variare in qualsiasi momento senza preavviso.

La partecipazione alla Presentazione comporta l'accettazione dei termini e delle restrizioni di cui sopra.

Il presente documento è stato redatto da F&de group («F&de» o la "Società" e, unitamente alle sue controllate e consociate, la «Nabucco»). Il disclaimer che segue si applica al contenuto del presente documento nonché a qualsivoglia informazione trasmessa nel contesto della presentazione dello stesso (per esempio, proiezione di slide, interventi orali da parte chi presenta il documento, sessione di domande e risposte, e qualsiasi altro documento distribuito o presentato in questa sede) (la "Presentazione").

Le informazioni oggetto della Presentazione sono fornite a scopo puramente informativo e sono da intendersi come riservate. Sono vietate la riproduzione, la redistribuzione o la trasmissione a terzi, parziale o integrale, della Presentazione o di copie della stessa. La distribuzione di questa Presentazione e delle informazioni in essa contenute (o di parti di esse) potrebbe essere vietata o limitata ai sensi delle leggi e dei regolamenti applicabili in alcuni paesi. Chiunque dovesse entrare in possesso di questa Presentazione e delle informazioni in essa contenute (o di parte di esse) è tenuto a reperire informazioni in merito a simili restrizioni e a rispettarle. Il mancato rispetto delle restrizioni di cui sopra potrebbe costituire violazione delle leggi vigenti in materia di strumenti finanziari.

La Presentazione non costituisce alcuna offerta di vendita o sollecitazione a sottoscrivere un'offerta di vendita di diritti e/o azioni Nabucco

La Presentazione non ha alcuna pretesa di completezza e non è stata oggetto di verifica indipendente. Nessun membro di F&de e Nabucco, i suoi azionisti o le sue consociate o nessuno dei rispettivi direttori, funzionari, impiegati, consulenti, agenti o qualunque altro individuo potrà essere ritenuto responsabile di eventuali perdite che dovessero derivare dall'utilizzo della Presentazione o delle informazioni in essa contenute o dovessero altrimenti verificarsi in relazione a esse.





FEDEGROUP

IL PARTNER DEGLI HOTEL IN CUCINA

FEDEGROUP S.R.L.

Piazza della Repubblica 6 - Milano
info@fedegroup.it - www.fedegroup.it