



BC communication

The logo features the letters "BC" in a large, white, bold, sans-serif font. To the right of "BC", the word "communication" is written in a smaller, dark teal, bold, sans-serif font. A large, white, stylized brushstroke or swoosh graphic originates from the right side of the "BC" and extends across the word "communication", adding a dynamic, artistic touch to the design. The background is a solid teal color, with a large white shape on the left side that resembles a stylized letter 'C' or a speech bubble.



STRATEGIA AZIENDALE

MARKETING

CAMPAGNE DI COMUNICAZIONE

GRAFICA PUBBLICITARIA

GESTIONE SOCIAL

REALIZZAZIONE VIDEO

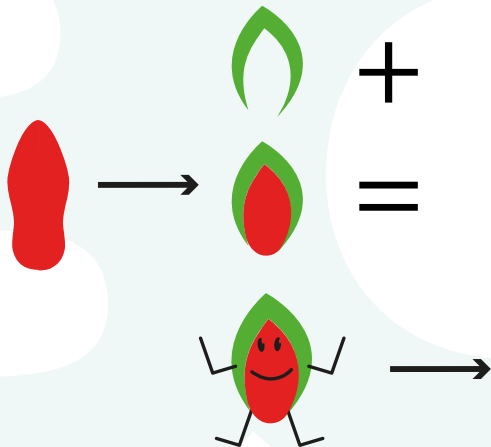
UFFICIO STAMPA

COMUNICAZIONE EVENTI

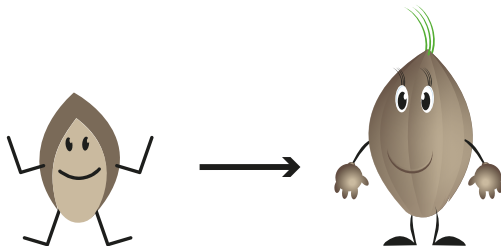
EUBIOS, IL SEME CHE FA BENE
VIDEO ECCELLENZE NOLANE
SOCIAL POST

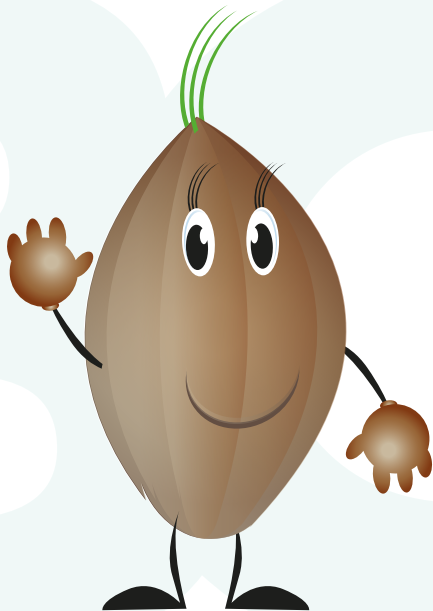


Eccellenze
NOLANE ←



EUBIOS
IL SEME CHE FA BENE
PROJECT EVO





EUBIOS
IL SEME CHE FA BENE
FIGURE

EUBIOS
il seme che fa bene

COMUNICAZIONE
SERVIZI TV
ARTICOLI E POST

Un mondo EUBIO si può



Eccellenze
NOLANE

EUBIOS
il seme che fa bene



Ciao!
Sono
Eubios...



... da oggi
ti condurrò
alla scoperta
di Eccellenze Nolane





Ciao!
sai perchè
mi chiamo
così?



EUBIOS
il seme che fa bene

Perchè
le nostre colture
sono **Eubiotiche**
cioè fanno bene



LE AVVERDURE DI FIN & OCIO
SOCIAL POST
GRAPHIC LINE
VISUAL




Fenny
buoni per natura
presenta



**Social
= sociale**

Fenny
buoni per natura



Fenny, un amore di finocchio.

**9 calorie
per
100 grammi!!!**

Fenny
buoni per natura



**Siamo
finocchi
e le donne
ci amano**

**Di grasso
abbiamo
solo
la forma!**

Fenny
buoni per natura



Fenny
buoni per natura

**Stasera
facciamo
un pinzimonio!**



**15 Febbraio
Single Day...**

Fenny
buoni per natura



**Capping
Graphic line**

Fenny
buoni per natura

Dottor
Sinzi Monio



Finocchio al naturale
Condisci e gusta



Ricerca
DIFARMA
Università
di Salerno



Zero grassi
Solo 9 calorie per 100 gr
Tante fibre e vitamine

L'amico del tuo cuore



Wellness food
Per la tua nuova pausa benessere.

Fenny
buoni per natura

Visual pannelli

Fenny
buoni per natura

Se Pinocchio avesse avuto la F...

...sarebbe stato buono...
...e avrebbe detto la verità.



FINOCCHIO GRATINATI
...nel gusto d'estate Fenny.

www.fenny.it

Fenny
buoni per natura

Ocio x Ocio i numeri del finocchio

9 calorie per 100 grammi di finocchio fresco
8 mesi di shelf life del finocchio gratinato
90 secondi per preparare finocchio gratinato
2 ricette: classica e light



FINOCCHIO GRATINATI
...nel gusto d'estate Fenny.

www.fenny.it

Fenny
buoni per natura

Seguici su f

le avventure di Fun & Ocio



FINOCCHIO GRATINATI
...nel gusto d'estate Fenny.

www.fenny.it

Fenny
buoni per natura

Ha superpoteri

Sono un super food!

Il finocchio fresco non fa ingrassare: solo 9 calorie per 100 grammi. Tu bene alla salute: per il colesterolo, il diabete, i rischi del cuore.

Superpoteri:
Basso in calorie. È ricco di fibre e di acqua. È un super food.



FINOCCHIO GRATINATI
...nel gusto d'estate Fenny.

www.fenny.it

Fenny
buoni per natura

Ha la carta d'identità

Io non c'infinochio mai...

Puoi sapere sempre da quale regione è arrivata la tua Fenny? Il QR code sull'etichetta ti indirizzerà al sito www.fenny.it e ti seguirà l'intera avventura.

La sicurezza alimentare per Fenny, come per te, è un valore importante.



www.fenny.it

Fenny
buoni per natura

Batte i batteri

Io sono sterilizzato e tu?

Puoi essere sicuro? I finocchi Fenny sono lavati con acqua pulita e sterilizzati con un sistema di sterilizzazione a ultrasuoni. Inoltre, la nostra acqua è purissima e la nostra ricetta è a base di finocchio.



FINOCCHIO GRATINATI
...nel gusto d'estate Fenny.

www.fenny.it

Fenny
buoni per natura

È fresco ma caldo

Fresco d'estate... caldo d'inverno!

Il finocchio gratinato ha un shelf life di 8 mesi. È la stessa garanzia del tempo che ti dà la nostra ricetta, però con un solo ingrediente: il finocchio.

Lo ricicla a casa in 1 minuto e mezzo.



FINOCCHIO GRATINATI
...nel gusto d'estate Fenny.

www.fenny.it

Fenny
buoni per natura

È l'unico ma doppio

È... finocchio ha detto la verità perché è diventato un alimento unico. Puoi gustarlo in due modi: prima di cottura o prima di congelarlo.

Classic: nella ricetta tradizionale con provola, cipolla e basilico. Light: la versione light, perfetta per la tua dieta.



FINOCCHIO GRATINATI
...nel gusto d'estate Fenny.

www.fenny.it

Fenny
buoni per natura

Ufficio stampa
progetto RSI Funky Tomatoes





Funky tomato, pomodori in aree confiscate

Domeni firma "contratti" per nuova comunità economica solidale

Relazione ANSA
11 novembre 2018
18:08

Seguisci
Facebook
Twitter
Instagram
LinkedIn
Google Plus
YouTube

Pubblicato su

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One



ARACULIZIONE NERISSA

(ANSA) - NAPOLI, 11 NOV. - Pomodori su terreni confiscati alla mafia, nei Rione Scampia, a Napoli, nelle neri aree parate di terre di camorra. E un nuovo modo di essere, in cui i profitti e i profitti si uniscono a vantaggio delle comunità e dei territori. Nasce così, il contratto di rete Funky Tomato, una filiera agricola ed altro impatto sociale che alimenta la cultura. Il contratto sarà firmato domani, giovedì 22, alle 12, nei Rione Scampia, nella sede di Cooperativa (R)esistenza, tra Funky Tomato Project, Cooperativa (R)esistenza, La Fiammante e Storytelling Meridiano. L'accordo, annunciato i promotori, segna la nascita di una "comunità economica solidale" che promuove dignità del lavoro contro ogni sfruttamento, riscatto sociale e reinserimento lavorativo di ex detenuti e minori a rischio, valorizzazione dei territori e delle produzioni "a Sud", tutela dell'ambiente e la promozione di un cibo sano e giusto. Attraverso il contratto di rete, i pomodori coltivati in quei terreni che un tempo erano nella disponibilità della mafia, vengono trasformati in barattoli Funky Tomato, simbolo di legalità, sostenibilità e cultura.

Il ricavato della vendita (in parte già avvenuta, attraverso il meccanismo virtuale del pre-acquisto dei prodotti) servirà a finanziare la nascita di una piattaforma editoriale che intende promuovere una nuova narrazione del cibo e delle filiere agroalimentari, offrendo agli ingaggi socio e ambientale. A fornire il contratto di rete saranno i rappresentanti della realtà civile nel progetto che festeggerà, a seguire, assieme alla comunità della Cooperativa, con la famiglia di Silvia Lacadama, prima vino prodotto su un bene agricolo confiscato alla camorra, la prelibatezza del cibus del Pollino Federico Valentini e con il più popolare street food napoletano, la pizza frita di Gino Sorbillo.

La realtà farmaceutica del contratto di rete hanno assunto l'impegno per dare diretta attuazione ai più importanti principi della Costituzione italiana: uguaglianza sostanziale, dignità del lavoro, partecipazione dei cittadini.

http://www.ansa.it/Scampiano/Scampiano/2018/11/11/funky-tomato-pomodori-in-aree-confiscate_20181111-1717-455-484792303.html

Twitter - Instagram - Facebook

Funky Tomato, a Scampia uno "spaccio" di pomodoro sui terreni della camorra



di Emanuele Serrano

11 NOV

Facebook

Twitter

Instagram

LinkedIn

Google Plus

YouTube

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Black Friday One

Nasce a Scampia una comunità economica solidale. Il pomodoro, simbolo dello sfruttamento del lavoro bracciantile in agricoltura, diventa l'alimento del riscatto di Scampia, grazie al progetto Funky Tomato project che ha preso il via oggi con la firma di un contratto di rete tra Funky Tomato Project, Cooperativa (R)esistenza, La Fiammante e Storytelling Meridiano. Nel lotto P5 di via Ghisleri, dove un tempo agivano contemporaneamente 25 piazze di spaccio della droga, è stata istituita la sede logistica e distributiva di Funky Tomato. Il pomodoro coltivato nel primo bene agricolo confiscato alla camorra, il Fondo Rustico "Amato Lambertini", viene trasformato e messo in barattolo in maniera organizzata e strutturata.

I proventi della vendita serviranno a promuovere, anche attraverso la nascita di una piattaforma editoriale, la cultura di una filiera agricola sana che garantisca dignità del lavoro.



"Scampia volta pagina. Finalmente cominciamo a ragionare in termini di economia sociale". Così Ciro Corona della cooperativa (R)esistenza che gestisce il primo bene agricolo confiscato alla città di Napoli, il Fondo Rustico Amato Lambertini, ha commentato la firma del progetto Funky Tomato.

"Qui oggi - ha proseguito Corona - si comincia a creare un'alternativa lavorativa per un primo di dedica allo spaccio. Si comincia a dire alle persone non vi diamo qualcosa vicino della camorra, ma vi diamo un lavoro serio. Scampia non è più il quartiere di Gomorra".

"diamo sviluppando - ha detto Paolo Russo, coordinatore di Funky Tomato - un processo di reinserimento lavorativo per i detenuti del carcere di Secondigliano affidati a cooperativa (R)esistenza".

Funky Tomato, uno spaccio di pomodoro sui terreni della camorra - Nasce a Scampia una comunità economica solidale

Comunicati stampa, Funky Tomato Funky Tomato, uno spaccio di pomodoro sui terreni della camorra - Nasce a Scampia una comunità economica solidale

Be Communication Comunicati stampa, Funky Tomato

Cerca

Work

Seleziona una categoria



Il pomodoro, simbolo dello sfruttamento del lavoro bracciantile in agricoltura, diventa l'alimento del riscatto di Scampia, grazie al progetto Funky Tomato project che ha preso il via oggi con la firma di un contratto di rete tra Funky Tomato Project, Cooperativa (R)esistenza, La Fiammante e Storytelling Meridiano.

Nel lotto P5 di via Ghisleri, dove un tempo agivano contemporaneamente 25 piazze di spaccio della droga, è stata istituita la sede logistica e distributiva di Funky Tomato, il pomodoro coltivato nel primo bene agricolo confiscato alla camorra, il Fondo Rustico "Amato Lambertini", che, grazie alla presenza di La Fiammante, viene trasformato e messo in barattolo in maniera organizzata e strutturata. I proventi della vendita serviranno a promuovere, anche attraverso la nascita di una piattaforma editoriale, la cultura di una filiera agricola sana che garantisca dignità del lavoro.

"Scampia volta pagina. Finalmente cominciamo a ragionare in termini di economia sociale". Così Ciro Corona della cooperativa (R)esistenza che gestisce il primo bene agricolo confiscato della città di Napoli, il Fondo Rustico "Amato Lambertini", ha commentato la firma del progetto Funky Tomato.

"Qui oggi - ha proseguito Corona - si comincia a creare un'alternativa lavorativa per chi prima si dedicava allo spaccio. Si comincia a dire alle persone: non vi diamo i guadagni storici della camorra, ma vi diamo un lavoro onesto. Scampia non è più il quartiere di Gomorra". Stiamo sviluppando - ha detto Paolo Russo, coordinatore di Funky Tomato - un processo di reinserimento lavorativo per i detenuti del carcere di Secondigliano affidati a cooperativa (R)esistenza".

Un processo reso possibile grazie all'interessamento dell'imprenditore Francesco Francese, amministratore delegato di La Fiammante, un'azienda che dal 2011 sostiene una filiera etica che si è al caporale attraverso l'organizzazione Produttiva Meridiana: "Rinunciamo a una parte dei nostri margini per lasciare qualcosa al territorio. Un'impresa deve sì produrre utili ma ha anche il dovere di favorire la crescita e lo sviluppo della regione in cui opera. Noi sentiamo questa responsabilità sociale e siamo convinti che questa possa essere una grande occasione di recupero per i ragazzi di Scampia che hanno avuto problemi con la giustizia e auspichiamo oggi un reinserimento del mondo del lavoro".

"E' la prima volta che la cultura - ha poi aggiunto Francesco Martusciello di Storytelling Meridiano - viene finanziata dal cibo stesso di cui deve narrare. La nostra volontà è quella di realizzare una contronarrazione del cibo sui territori campani e del sud che sono troppo bistrattati da pregiudizi che non hanno ragione d'essere". A tenere a battesimo lo spaccio sano di Scampia anche Gino Sorbillo e il filosofo Federico Valentini.

L'idea

Funky Tomato, si vende il pomodoro delle terre confiscate

Da Scampia un messaggio forte contro la criminalità organizzata. Nel popolare quartiere periferico, considerata una delle più grandi piazze di spaccio di droga in Europa, sarà siglato stamane alle 12 il contratto di rete Funky Tomato, tra la Cooperativa (R)esistenza, La Fiammante, la Storytelling Meridiano e Funky Tomato Project. Si darà così il cuneo dell'ufficiatura alla vendita dei

pomodori in barattolo provenienti da terreni confiscati alla camorra. Alla fine della cerimonia si branderà alla fucina del progetto con il Falanghina di Silvia Lacadama, il primo vino realizzato con i frutti di un vigneto sequestrato alla camorra. Si festeggerà anche con le prelibatezze del cibus del Pollino Federico Valentini e con Gino Sorbillo (nella foto) e la sua pizza fritta. (g. c.)

© Immagine coordinata

RESTYLING GRAFICA PER CAN



Solania

Solania

Giuseppe Napoletano



POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

Solania
Giuseppe Napoletano

POMODORI PELATI INTERI

Prodotto in Italia a norma di legge da
Produce in Italy by
Produce in Italy per
Hergesellschaft in Italien von

Solania srl
Via Provinciale, 36, 84010 S. Valentino Terno (SA) Italy
Tel. +39 081 9371027 Fax +39 081 9371069
www.solania.it info@solania.it

POMODORI PELATI INTERI
Certificato da
Organismo di controllo autorizzato da Mpsaif

Da consumarsi preferibilmente entro il XXXXX
Best before
À consommer de préférence avant
Mindestens haltbar bis

Campagna / CROP 2020

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

Solania
Giuseppe Napoletano

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

Solania
Giuseppe Napoletano

INGREDIENTI:
Pomodori pelati interi San Marzano, aceto di vino di San Marzano.

INGREDIENTS:
Peeled tomatoes, San Marzano tomatoes, San Marzano tomato juice.

INGREDIENTS:
San Marzano tomatoes, San Marzano, San Marzano tomato juice.

Zusatz:
San Marzano Tomaten, San Marzano Tomaten.

Origine del Pomodoro: Italia / Origin of Tomato: Italy
Origine de la Tomate: Italie / Herkunft der Tomaten: Italien

Peso netto 2550 gr e
Net weight 2550 gr e
Poids net 2550 gr e
Nettogewicht 2550 gr e

Peso approssimativo 1650 gr e
Approximate weight 1650 gr e
Poids net approuvé 1650 gr e
Abwägung 1650 gr e

Design by BC Communication - Tutti i diritti riservati

PRODOTTI IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

POMODORI PELATI INTERI



Distribuzione ingrosso ortofrutta per horeca

Solania

RESTYLING
IDEAZIONE CAMPAGNE SOCIAL
GRAFICA
DIGITAL MARKETING
VIDEOMAKING



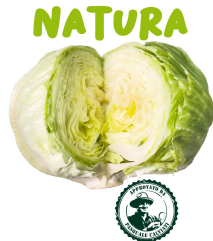








Ti HO
PESCATO!



MO' SO'
C... TUOI!!!



LA FORMULA
DELL' ETERNA GIOVINEZZA

$$\begin{array}{c} 2 \text{ 🍏} \\ + \\ 3 \text{ 🌶️} \\ = \\ \infty \end{array}$$

Calviati

EF



PREFERISCI
IL O UNA



TOY
BOY



MANGO
P'A CAPA



ZUCCONA
CHE SEI!





 **calviati_srl** • Segui
Calviati

 **calviati_srl** I più richiesti dai ristoratori per l'autunno: funghi, zucca e castagne! Convidiamoli! #selezionecalviati

42 sett.

 **luisa.boschesi** Congratulazioni: ottima scelta 🍄🍄🍄

36 sett. Rispondi

 **robertagievi** 🍄🍄🍄🍄🍄

41 sett. Rispondi

🍷 🗨️ 📌

Place a massmeloni e altri
OTTOBRE 16, 2021

 Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



Calviati

22 dicembre 2021 · 🌐

...

Per Natale ti regaliamo la ricetta della pizza di scarole e baccalà dello chef [Giuseppe Daddio](#).

Tutti gli ingredienti e il procedimento spiegato passo dopo passo direttamente dallo chef, prossimamente su questa pagina!



communication



👍 1016

Commenti: 12 Condivisioni: 70

👍 Mi piace

💬 Commenta

🔗 Condividi



Calviati

24 settembre 2021 · 🌐

...

Né troppo matura, né troppo acerba...bisogna saperla cogliere al momento giusto!

[#selezionecalviati](#)

UVA PASSERA?



communication



1724

Commenti: 145 Condivisioni: 439

👍 Mi piace

💬 Commenta

➦ Condividi

frutta e verdura
Febbraio

communication



CAROTE



RADICCHIO



ARANCIA



KIWI



CAVOLO



BIETOLE



SPINACI



MANDARINI



FINOCCHI



MELA ANNURCA



CLEMENTINE



PATATE



LIMONE



PERA



BROCCOLI



SCAROLE



CARCIOFI



FRIARIELLI



SEDANO



1436

Commenti: 21 Condivisioni: 304

👍 Mi piace

💬 Commenta

➦ Condividi

ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

Associazione
Pizzaiuoli Napoletani



UFFICIO STAMPA

SOCIAL MEDIA

ORGANIZZAZIONE E LANCIO EVENTI

PIZZAIUOLI SCHOOL

SIGILLO UNESCO PER ARTE PIZZAIUOLO NAPOLETANO

CAMPAGNE DI COMUNICAZIONE



 presentato con il sostegno di 

PRAESEPIUM

Il grande presepe in pasta di pizza.
La duplice arte di essere
Pizzaioli e Napoletani.

I NOSTRI PIZZAIUOLI

11 Daniele Aiello
21 Giuseppe Aiello
31 Luigi Aiello
41 Raffaele Aiello
51 Pasquale Alfano
61 Marco Amoroso
71 Andrea Basile
81 Gaetano Bocca
91 Marco Bruno
101 Giovanni Buzenduno
111 Luigi Buzenduno
121 Alberto Buzenduno
131 Daniele Caccopardo
141 Luigi Caputo
151 Giovanni Caputo
161 Giuseppe Cardone
171 Giovanni Cennamo
181 Savino Ciarro
191 Danilo Cristallo
201 Bernardo Di Niro
211 Ferdinando Di Giallo
221 Enzo Di Paolo
231 Vincenzo Di Stefano
241 Pasquale Di Stasio
251 Enrico Di Pietro
261 Vincenzo Esposito
271 Pasquale Fornici
281 Umberto Fornici
291 Vincenzo Fotia
301 Egidio Francina
311 Danilo Fusco
321 Mico Fusco
331 Vincenzo Gagliardi
341 Nicola Gagliardi



 presentato

PRAESEPIUM

Il grande presepe in pasta di pizza.
La duplice arte di essere
Pizzaioli e Napoletani.

7 dicembre > 10 gennaio
Basilica di Santa Chiara in Napoli
via Santa Chiara 49 C Napoli










 presentato

PRAESEPIUM

Il grande presepe in pasta di pizza.
La duplice arte di essere
Pizzaioli e Napoletani.

INGRESSO GRATUITO

7 dicembre 2020 > 10 gennaio 2021
Basilica di Santa Chiara in Napoli
via Santa Chiara 49 C Napoli

con il sostegno di 

partner











2017:
Riconoscimento
UNESCO



Motore
del rilancio
del settore



La
Campagna
The
U Factor
PIZZAIOLI
SCHOOL

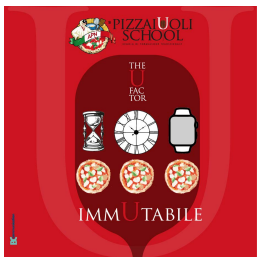
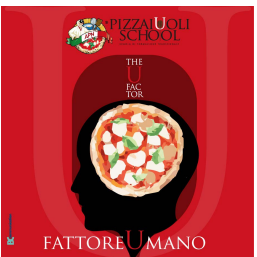
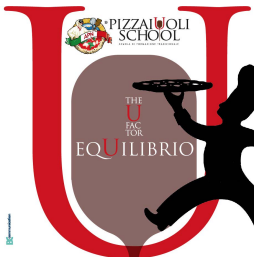
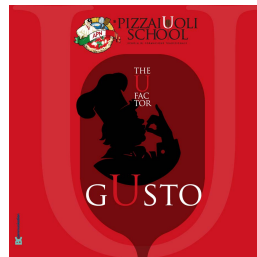
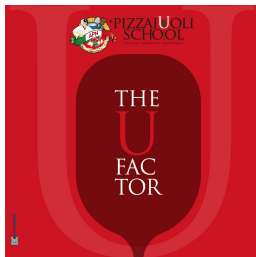


THE
U
FAC
TOR



Simbolo
di
italianità









Le Centenarie



UFFICIO STAMPA
GRAFICA
DIGITAL MARKETING



Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie"
 8 luglio alle ore 14:15 · 🌐

#storiedellapizza

1738 - Nasce a Napoli la pizzeria Port'Alba

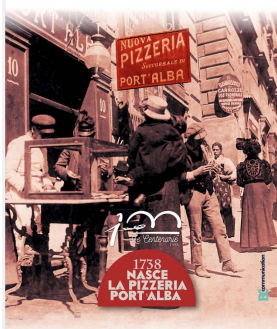
È la prima delle Centenarie ad aprire. Deve il nome all'omonima porta di accesso alla città, nei pressi di piazza Dante. All'epoca riforniva di pizze i venditori ambulanti.

La Margherita ancora non esisteva a quei tempi: il pomodoro non era ancora arrivato in Italia. Sapete quali pizze venivano sfornate all'epoca?

- La Masturricola fatta con condimento di strutto, formaggio o ricotta e pepe
- La pizza con alici
- La pizza con i bianchetti (jocinielli)

Il 1738 è un anno di scoperte. Nel Regno Unito viene pubblicata la prima carta che adotta il Meridiano Greenwich!

Amica Pizzeria Port'Alba 1738
 #napizzeafalestoria
 #PizzeriaCentenarie



1889

Commenti: 90 Condivisioni: 363

Pizzeria Port'Alba dal 1738
 oltre 1800 Like

Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie"
 21 giugno · 🌐

Milano da bere?
 Napoli da mangiare.

#PizzeriaCentenarie 🍕



1400

Commenti: 63 Condivisioni: 148

Napoli da Mangiare
 1400 Like



Pizzeria Mattozzi dal 1834
 1600 like

NEXT OPENING
SHOOTING FOTOGRAFICO
GRAFICA OUTDOOR
DIGITAL MARKETING



Santucci

SANTUCCI



**IL MITO HA
IL SUO TEMPIO**

P I Z Z E R I A
SANTUCCI

**UNICA SEDE - VIA SACCHINI 27 POZZUOLI
ACCANTO AL TEMPIO DI SERAPIDE**
f i g +39 081 18060341

**FIRST
OPENING**



CAMPAGNA OUTDOOR SFOGLIATELLE CON LE STELLE
UFFICIO STAMPA
GRAFICA E COMUNICAZIONE

cuori di
Sfogliatella®
Tanti cuori. Una sola sfoglia.

SFOGLIATELLE CON LE STELLE

LA **SCAROLA**

CORSO NOVARA 1/E 1/F, NAPOLI | TEL. 081.285685

WWW.CUORIDISFOGLIATELLA.IT 

 **PALAZZO PETRUCCI**
RISTORANTE
 **STELLA MICHELIN**



CHEF LINO SCARALLO



Consorzio
Pasta di Gragnano

UFFICIO STAMPA E COMUNICAZIONE 4 EVENTI

- ANTEPRIMA DI PASTA IN SPIAGGIA N'ERANO
(MARINA DEL CANTONE , RISTORANTE ...)
- PASTA IN SPIAGGIA
- FESTA DELLA PASTA DI GRAGNANO
- LIGAMI DI PASTA CITTÀ DELLA SCIENZA

Organizzazione Eventi

TUTTOPIZZA

FIERA INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI (5 EDIZIONI)

BUFALA FEST (3 EDIZIONI)

BACCALARE (1 EDIZIONE)

OTTAVIANO FOOD FESTIVAL (2 EDIZIONI)

DIVIN CASTAGNE (1 EDIZIONE)

BC COMMUNICATION
con il patrocinio di:

PRESENTA
I° Gran Galá del pizzaiuolo
Lunedì 15 gennaio 2018 / ore 19.00
Mostra d'Oltremare / Ristorante della Piscina
(ingresso da viale Kennedy)

mediterranea PIZZAIOLI m ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Segreteria Organizzativa:
Bc Communication Services srls
info@bccommunication.it / www.bccommunication.it / 081.19205633



Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

Tutt Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

21>23 MAGGIO 2018
MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

Bufala Fest
NON SOLO MOZZARELLA

Villaggio del Gusto
Opening
17 aprile, ore 17:30

Off2016
Ottaviano Food Festival

GRAGNANO
CITTÀ DELLA PASTA



DiVin Castagne
wine&food art exhibition

BaccalàRe

Ufficio Stampa



Majorano®
Forniture Elettriche ed Elettroniche

Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

MOSTRA D'OLTREMARE

TuttPizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

21>23 MAGGIO 2018
MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

Comunicazione aziendale Immagine coordinata Management


SUSTA
la tavola di Susta

DA GIGINO
**pizza
ametro**
L'Università della Pizza

Impastili.
La Pizza in 3 Stili.



IMPASTILI
la tradizione
l'arte della pizza
la pizza in 3 stili

**E tu,
come mi vuoi?**

IMPASTILI
via
cortina 10
00187 Roma



Strategie di Comunicazione su misura per imprese | Video aziendali professionali
Grafica Pubblicitaria | Ufficio Stampa | Social Media Marketing

+39 081 19203633
www.bccommunication.it
bccommunicationservices@gmail.com