



**SDD Servizi**  
Servizi e Soluzioni per l'Impresa

Gentili Clienti e Amici,  
dopo le piacevoli serate di Teatro e Cabaret che abbiamo proposto in questi ultimi anni e alle quali avete partecipato sempre con entusiasmo e piacere, abbiamo pensato a qualcosa di nuovo, altrettanto piacevole e sicuramente ancora più coinvolgente.  
Questa serata particolare si chiamerà :

## Indovina chi viene a cena ?



Sarà un *happening* particolare, un'intera serata tutti insieme, fianco a fianco, in una vera cucina professionale, con uno chef fantastico che dire stellato è sicuramente poco e limitativo : il nostro maestro di cerimonie, nonché *coach* e compagno di avventura, il nostro capitano nel mare dei sapori e della buona cucina sarà LUI

**ANDREA GOLINO**



Le finalità di questo tipo di attività sono essenzialmente *ludiche*, e si abbinano ad un apprendimento sul campo, aumentando il senso di *appartenenza al gruppo*, che è indotto a lavorare per il raggiungimento di un *comune obiettivo*.

Durante il team building in cucina lo Chef Insegnante *guida* i partecipanti alla preparazione di un *menù intero* : il gruppo che si ritrova in cucina, in fondo uno degli ambienti a tutti noi familiari, può così misurarsi con le proprie capacità culinarie in un perfetto mix tra divertimento e didattica.

La durata del **Cooking Team Building** è di 3 ore circa, e ad esso fa seguito una cena conviviale a conclusione e coronamento di un'esperienza davvero unica.

VI ASPETTIAMO

**Venerdì 20 Maggio 2016**

**Incontri in cucina - Via Basento, 52/E**

**Ore 19.30**

**Indovina chi viene a cena ?**



Per mettere le “mani in pasta” e cucinare insieme a  
**Andrea Golino**

e lo staff e i partner di SDD Servizi e Soluzioni per l'Impresa



**A seguire Cena conviviale**

**Indovina chi viene a cena ?** è un'iniziativa organizzata da SDD Servizi insieme ad **Eleonora Siddi**, esperta di Comunicazione ed Organizzazione Eventi Food, e a **Incontri in cucina** per apprezzare insieme, in ambito aziendale, la condivisione degli spazi e del lavoro e, perché no, dei piaceri della buona tavola e della compagnia reciproca.

L'invito è riservato a te e ad una persona a tua scelta (collaboratore, socio, amico) e per poter prendere parte all'iniziativa basterà rispondere al presente messaggio, aderendo all'invito e comunicando i nomi dei partecipanti.

Questa serata di presentazione è **completamente gratuita** : il tuo grembiule è già pronto insieme al cappellino da aspirante aiuto chef!

Porta con te il tuo entusiasmo e se vuoi una bottiglia di vino per brindare insieme durante la cena.

**La disponibilità dei posti è limitata. Contattateci al Nr 067005117.**



**SDD Servizi**  
Servizi e Soluzioni per l'Impresa



**incontri in cucina**

eventi laboratori corsi

## ANDREA GOLINO



*Nato a Roma il 6 Gennaio 1969, Andrea mostra la sua passione per la cucina e il cibo fin da piccolo iniziando all'età di 6 anni a preparare la colazione ai suoi genitori.*

*Dopo essersi laureato in storia e letteratura del cinema, inizia la carriera di attore e conduttore tv senza mai scordare il mondo del Food, tanto da unire le due passioni e diventare il primo personal chef a Roma.*

*Collabora con il Gambero Rosso Channel, canale 411 di Sky, con il programma "Personal Chef" e adesso è pronto per due nuovi programmi: lo speciale "I viaggi del Gambero Rosso, Sud Africa" e il nuovo programma dedicato ai bambini "Gamberetto", con la partecipazione di Francesca Barberini alla conduzione.*

*Dell'ultima sua "passione" culinaria e non solo, il food e la coppia, ne ha fatto un libro che sta avendo molto successo, e quella che è la sua filosofia in proposito la sta condividendo con molte coppie, attraverso incontri, corsi e percorsi sull'arte di stupire il proprio amato bene con una fantastica colazione a letto.*



*Lasciamo spazio allo chef e al suo pensiero :*

### **Se dovessi riassumere lo stile, la filosofia della tua cucina?**

*"Più che di stile, nel mio caso, parlerei di identità. Sicuramente la mia identità in cucina è regionale italiana e che interpreto, soprattutto, quando faccio le cene a domicilio in miniatura. I miei buffet sono sempre costituiti da 10/12 portate finger. I miei piatti simbolo sono i biscotti cacio e pepe, i noodles alla carbonara, il mac matrix, un mini burger all'amatriciana, questo per quanto riguarda la mia romanità. Ma poi c'è la caponatina siciliana con gocce di cioccolato, la pappa al pomodoro con croccante di pasta fillo, i piccoli canederli. Spaziamo dal Trentino fino alla Sicilia passando per le mie radici".*

*Vi aspetto presto in cucina*



**Personal Chef**