

S I R E[®]

ricevimenti d'autore
sire wedding
events department
scientific communication
department
produzione

villa caracciolo
donnanna
valle dell'aquila
la posta de'cavalieri
goethe caffè
ricevimenti.it



Donnanna
ristorante italiano



Villa Caracciolo
Posillipo



Attività del Gruppo

Catering

Banqueting

Ristorazione per eventi

Ristorazione alberghiera

Core Business

Eventi di Nozze

Target

Clientela Business

Clientela privata



Le certificazioni

- ✓ ISO 9000:2000 Vision - Sistemi di gestione per la qualità
- ✓ ISO 14001 Sistema di Gestione Ambientale
- ✓ UNI EN ISO 22000:2005 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare
- ✓ ICEA – Ristorazione Biologica Certificata



Una filosofia “bio”

Per la Sire abbracciare la causa biologica è come aver colto lo spirito del tempo: il biologico è un *modus vivendi* e per noi sostenere il biologico vuol dire sostenere la vita, il rispetto per l'ambiente e le biodiversità del pianeta. Vuol dire difendere la salute e lavorare senza l'uso di sostanze nocive. Rientra, pertanto, nella cultura aziendale l'ampliamento del paniere prodotti ai cibi provenienti da coltura biologica.

Partendo da questa sensibilità, Sire Ricevimenti si impegna quotidianamente a restituire alla tavola i sapori originali ed a ritrovare i modelli alimentari più naturali.

Su queste basi nasce la ***Divisione Biologica Certificata della Sire***, che si avvale di un rigido sistema di autocontrollo delle materie prime, proposte in menù biologici fondati sui principi dell'alimentazione sana e sulla conoscenza dei principi nutritivi.

Abbinare cibi sicuri e dal gusto inalterato alla maestria dei nostri cuochi ha fatto del menù biologico una dei più grandi successi della variegata proposta culinaria della Sire.

La scelta di un “menù bio” ad hoc non è solo motivata dall'aver colto il trend di riscoperta del gusto del benessere, ma è inscindibilmente associato all'esigenza di dare espressione alla cultura rurale ed alle tradizioni gastronomiche della nostra terra. Una risposta, quindi, all'inconfondibile bisogno di rinsaldare le nostre radici, di valorizzare i sapori semplici di un tempo, di creare l'occasione per non dimenticare che la vita incomincia mangiando bene.

Tra gli obiettivi della Divisione Biologica, infine, non poteva mancare la messa al bando di quegli organismi geneticamente modificati che alterano l'equilibrio naturale consolidato.



Il catering ed il banqueting biologico

La solerzia nell'interpretare lo spirito del tempo e la reattività nei saper cogliere le sfumature del senso del gusto hanno indicato nuove strade alla cucina italiana ed all'offerta gastronomica della Sire. La localizzazione delle strategie aziendali sulle tecniche di customer satisfaction ed il richiamo alle problematiche sulla sicurezza alimentare hanno spinto la nostra azienda a tradurre i bisogni alimentari del cliente realizzando piatti di indiscutibile qualità ed unici nella preparazione.

Ed è sulla base di questi presupposti che nasce la Divisione Ristorazione Biologica della Sire, uno dei settori più efficienti ed innovativi della nostra ristorazione.

Materie prime rigorosamente selezionate provenienti da colture biologiche certificate, esaltazione dei sapori tradizionali, maestria nella presentazione delle portate sono solo alcuni degli aspetti che caratterizzano la nostra divisione bio-catering.

A riprova che la Sire non si colloca in linea con le posizioni di quanti vogliono considerare il biologico solo un trend del momento, la nostra azienda fa di questa nuova frontiera alimentare un fondamento culturale inalienabile. Per noi, il biologico è uno stile di vita, un modo per definire se stessi, una scelta consapevole e motivata.

D'altra parte, la Sire si è mostrata sensibile alla cultura del 'viver sano' proponendo, già in passato, apposite linee di menù vegetariani e macrobiotici.

Oggi, quindi, ci presentiamo con una linea di menù che è solo apparentemente nuova, ma che in realtà è il giusto risultato di una consapevolezza culturale assorbita e diffusa.



Il bio babà

Come non affidare ad uno dei più famosi prodotti dolciari della tradizione partenopea il ruolo di simbolo della nostra cucina biologica!

Il bio-babà è senza dubbio la sintesi perfetta della rinnovata cultura culinaria della Sire ingredienti semplici - uova, burro, zucchero, farina -, lievitazione rigorosamente naturale, scioppo aromatizzato dal sapore inconfondibile delle essenze della nostra Costiera. In ogni ingrediente ed in ogni singola fase della preparazione riccheggiano le piacevoli ed i gesti dei padri della pasticceria napoletana. Ed è in questo dolce semplice ed al contempo raffinato che la divisione biologica della Sire ha voluto affidare tutta la sua immagine, quale maggior omaggio alla riscoperta del gusto ed alla voglia di sicurezza dei suoi clienti. A tal fine, la Sire è attualmente impegnata nella realizzazione di un'apposita linea di packaging cui affidare l'internazionalizzazione del bio-babà, a conferma non solo della richiesta da parte di un pubblico sempre più ampio di questi prodotti ma anche a riprova della rinnovata attenzione ai prodotti tipici della nostra terra.

Posto a fondamento del progetto packaging è senza dubbio la garanzia dell'offerta da un prodotto di qualità, sicuro sotto il profilo igienico-sanitario, controllato lungo tutti gli steps che vanno dalla fase di preparazione a quella di confezionamento. Le dichiarazioni di conformità alle norme qualitative internazionali poste a tutela della salute dei consumatori e le certificazioni ottenute dalla Sire conferiscono al nostro prodotto la pregevolezza che ci differenzia.

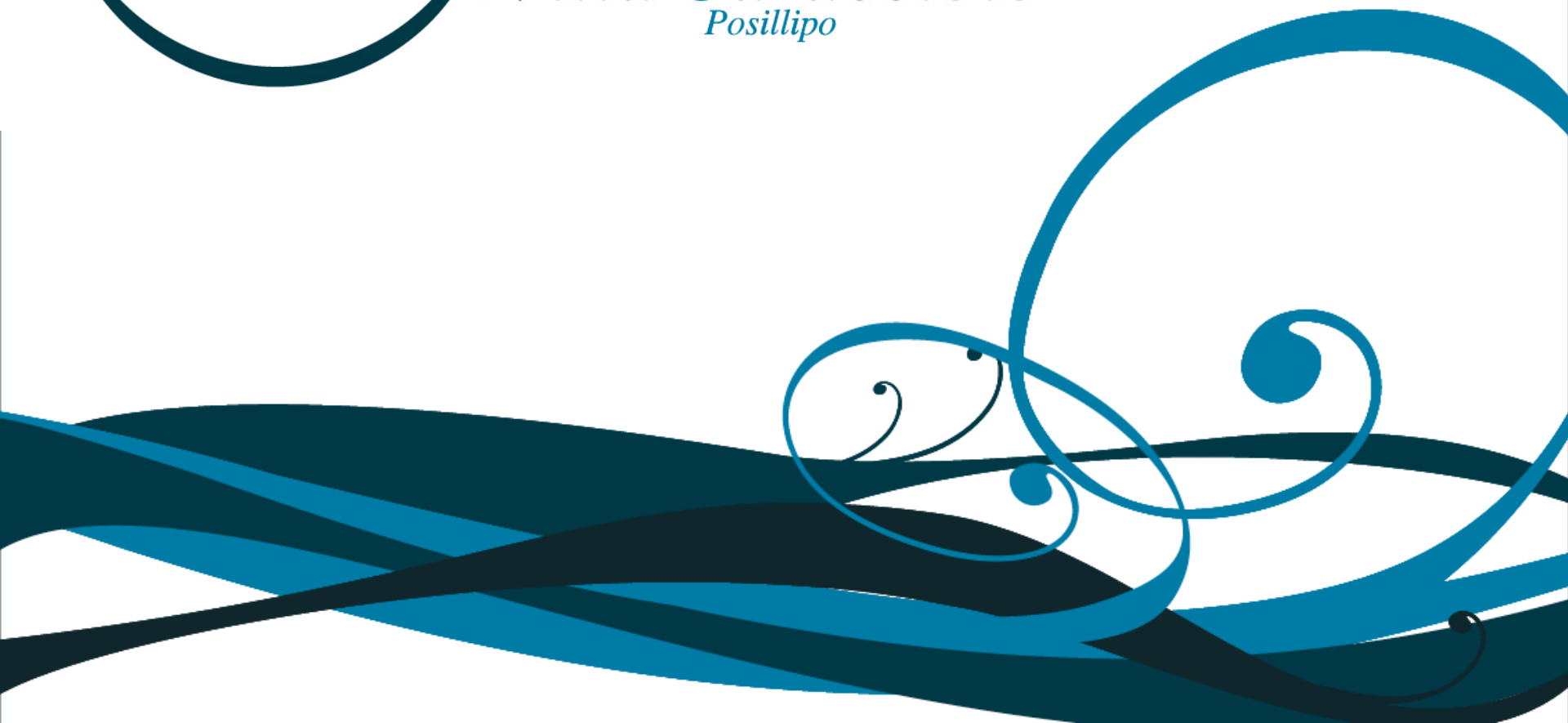


The logo for 'Bio Baba' features the word 'Bio' in a green, serif font, positioned above 'Baba' which is written in a large, elegant, golden-brown cursive script. A thin horizontal line separates the two words. A decorative golden-brown flourish arches over the 'Bio' and the top of the 'Baba'.



Case History

Ricibarti.
Villa Caracciolo
Posillipo



Obiettivo

Un nuovo modo di concepire una cena aziendale o un gala dinner, nel rispetto dei costi e con un'attenzione all'ambiente, al riutilizzo e al riuso, senza perdere di vista la qualità e la sicurezza alimentare, contribuendo a produrre meno scarti e dunque, meno rifiuti.

Un'interpretazione del concetto di sostenibilità sia dal punto di vista economico che alimentare.



La Nostra Filosofia

Ambiente

- Alimenti = - Scarto = - Immondizia (ambiente più pulito)

Qualità

- Scarto + Fantasia = Stessa qualità

Risparmio

- Costi di produzione - Costi della collettività = + Economia



Strumenti utilizzati

Ricibarti
Villa Caracciolo
Posillipo

il gala che fa la differenza

09 luglio 08
20.30 gala dinner

idee gastronomiche enzo stingone e il suo staff
musica refusal sound
tableaux vivants artefatti

un grande esempio, una giusta interpretazione
del concetto di sostenibilità, sia dal punto di vista
ambientale che economico

un nuovo modo di concepire una cena aziendale,
un gala dinner, nel rispetto dei costi, che guardi
all'ambiente e con risultati sempre eccellenti e
originali

invito valido per due persone
rsvp 081 5757257
081 7690920

villa caracciolo, via posillipo 16c napoli
sirericevimenti.it • donnanna.it
cibarti donnanna e ricibarti villa caracciolo sono iniziative di sire group

 per realizzare questo invito non è stato abbattuto nessun albero

Invito in carta riciclata

**Maglia brandizzata Ricibarti
in materiale riciclato per
il personale di sala**



AMBIENTE

L'Occidente è una nave che sta colando a picco, la cui falla è ignorata da tutti. Ma tutti si danno molto da fare per rendere il viaggio più confortevole.

Emanuele Severino

Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma
Antoine-Laurent de Lavoisier



Totem esposti con aforismi sul tema

RISPARMIO

Dunque ogni cosa visibile non perisce del tutto, poiché una cosa dall'altra la natura ricrea, e non lascia che alcuna ne nasca se non dalla morte di un'altra.

Tito Lucrezio Caro

Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma
Antoine-Laurent de Lavoisier



QUALITÀ

L'uomo è ciò che mangia.
Ludwig Andreas Feuerbach

Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma
Antoine-Laurent de Lavoisier



Menu eco-sostenibile

Aperitivo

Cocktails di frutta
Succhi naturali
Prosecco
Tempura di filetti di melanzane
e zucchine
Polpa di melanzane e zucchine
Gelatina di polpo

Al tavolo

Carpaccio di tentacoli di polpo con
misticanza aromatica

Paccheri di Gragnano al ragù di
polpo con pepe nero e salsa verde

Duetto di branzino e spatola in crosta
di pasta fillo con flan di patate
e spinaci saltati

Raviolo di patate ripieno di gelato
al cioccolato fondente con salsa
di pompelmo rosa

Cordials

Vini "Sannio Falanghina Biologica
Torre Gaia 13% vol."

Allestimento delle mise en place con materiale recuperato:



Organze

Liuta

Caraffe in latta

Frutta

Ortaggi



Refusal Sound:

**Gruppo di musicisti
che suona con bidoni,
bottiglie di vetro, di
plastica.**



**Tammurriata con
taniche riciclate**



Artefatti:

Vestiti con materiale riciclato, da cd vecchi, a carta, cartone, giornali, riviste, e materiale in disuso.



Pennino da Caffé come gadget-ricordo realizzato dell'artista Scafuro.