

# L'importanza della giusta cornice

## Palazzi storici e un hotel di charme tra le strutture selezionate dal Gruppo

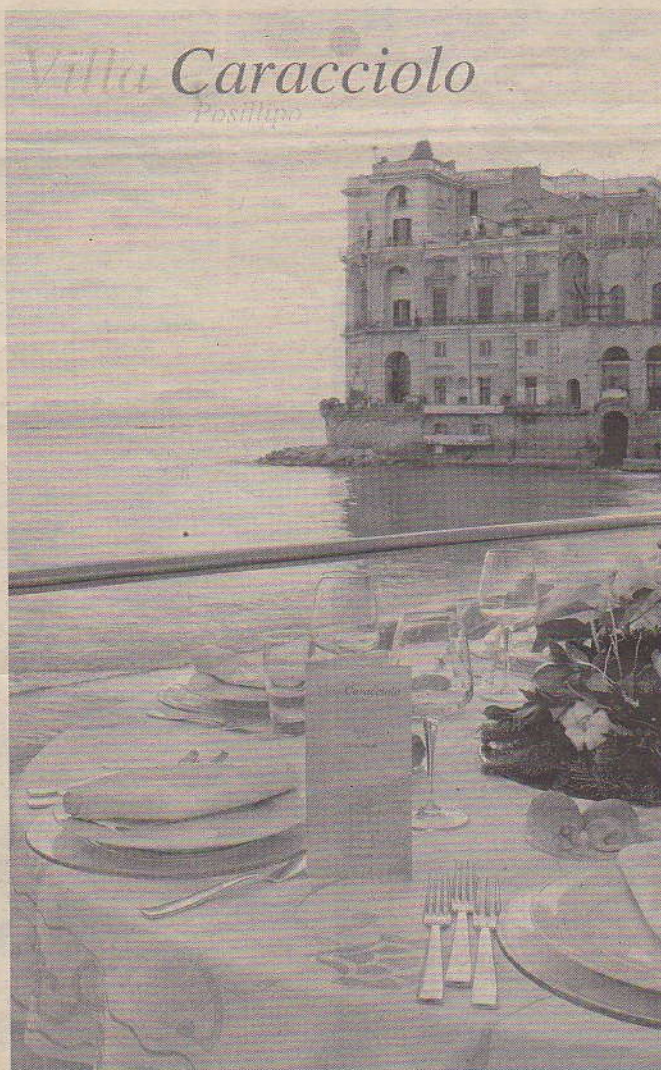
L'organizzazione di un evento, che sia un ricevimento o un meeting di lavoro richiede un lavoro "dietro le quinte" duro e di assoluta precisione. A Napoli dal 1990 esiste un Gruppo, nato dall'idea imprenditoriale di due professionisti, Vincenzo Borrelli e Massimo Calafiore, che si è saputo imporre sul mercato diventando un vero riferimento. Sire è il Gruppo leader in Italia nei settori del catering, del banqueting, della ristorazione biologica ed alberghiera, che proponendosi come una realtà imprenditoriale ha saputo coniugare la creatività e la ricerca con una capacità organizzativa di valore qualitativo altissimo.

Uno dei motivi principali a cui il Gruppo Sire deve il suo successo è rappresentato dall'adesione a valori che rinviano ai più rigorosi principi deontologici e professionali. In tal senso, non solo nella scelta degli ingredienti e dei cibi, ma anche nell'assunzione di atteggiamenti volti alla tutela dell'identità del gruppo e, al tempo stesso, dei clienti, il gruppo Sire ha voluto darsi un vero e proprio codice di comportamento a cui ispirarsi nelle scelte e nelle strategie.

Una missione, questa, che ha portato il gruppo ad ampliarsi all'interno di un confine fatto di regole certe e condivisibili, e che nelle strategie di marketing aziendale, in una prospettiva di medio periodo, vede l'impresa aprirsi ai nuovi mercati europei. Forte di questi anni di esperienza Sire ha partecipato all'edizione 2010 del Confex di Londra come partner e catering ufficiale di Best of Italy (che vedeva la presenza delle principali destinazioni congressuali italiane, come centri congressi, hotel congressuali, convention bureau, consorzi e club di prodotto del paese).

Sire, dunque, pone oggi le sue attenzioni e competenze proprio sul turismo congressuale e sulle infinite occasioni che questo settore ricettivo può offrire in Italia e soprattutto in Campania. Una chance di promozione del territorio, delle sue location favolose e dei suoi prodotti tipici sui quali Sire punta quotidianamente.

La scelta della location per l'organizzazione di un evento che meriti di essere definito tale è certamente alla base del suo successo e la Campania offre una serie di strutture inserite in paesaggi d'effetto e fascino sulle



La terrazza panoramica di Villa Caracciolo dalla quale ammirare il Golfo, il Vesuvio, Capri e Palazzo Donnanna

tamente Villa Caracciolo, una storica dimora di inizio '900, immersa in una scenografia ambientale di grande impatto, proprio dove un tempo nacque il primo stabilimento storico d'Italia, sulla spiaggia dove si organizzavano i ricevimenti del vicino Palazzo Donn'Anna. La villa,

che ha rischiato dopo un lungo periodo di abbandono di essere dimenticata, è stata riportata alla luce da Sire, che ne ha governato il restyling, per farne una location di elevato profilo per ricevimenti, eventi, incontri di lavoro e alta ristorazione. Direttamente affacciata sul mare di

Posillipo, Villa Caracciolo, con i suoi 1500 mq. di vetro e di luce, offre ora un ambiente elegante con interni dal design moderno, razionalmente distribuiti su quattro livelli. L'ampia terrazza panoramica per aperitivi di benvenuto, l'esclusiva area living per cocktails e buffet, la luminosissima Sala Bianca per cene placè e raffinati banchetti di nozze, e il quarto livello adibito a ristorante gourmet, il Donnanna, consentono di ospitare fino a 450 posti a sedere.

Lasciato il capoluogo campano, all'interno delle antiche scuderie della settecentesca Villa Bruno di San Giorgio a Cremano, il Gruppo ha dato vita al Centro di Cultura Enogastronomica "La Posta de' Cavalieri". Un ritrovo nato per promuovere la tradizione culinaria napoletana di fine '700-inizio '800 e dove l'interesse e l'attenzione sono rivolti ai temi della valorizzazione della cultura enogastronomica del territorio.

Me la classe e la competenza Sire valica i confini della Campania dando vita ad un luogo prestigioso e semplice all'unisono. E l'Hotel di Charme Valle dell'Aquila, in uno dei luoghi più suggestivi della Valle di Comino, a pochi passi dal Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. La struttura, immersa in un paesaggio di estrema bellezza, è la location ideale sia per splendide cerimonie che per indimenticabili vacanze all'insegna del relax e della natura. La sala, luminosa ed elegante con un servizio esperto e di alto profilo, le ampie vetrate panoramiche, affacciate sul bosco circostante, le raffinate tavole, la splendida piscina, fanno del hotel la location ideale per tutte quelle ceri-

monie dove il piacere si coniuga perfettamente con quello del palazolesi glienti camere sono te realizzate in ma compatibili e naturali rassi anallergici sono con lenzuola in cotone, lavate con detersivi e profumate con oli. Riscaldato da caldaie d'inverno e fresco d'estate il ristorante propone gli storni di stagione colti direttamente nell'orto dei compagni da vigna, tutti da tutte le regioni costituiscono la ricchezza della zona. Le aree attrezzate si estendono su una superficie di 15.000 mq ma non solo al coperto, tra feste e ristorante, grazie a una sistemazione completa per centinaia di ospiti. L'Aquila offre anche servizi ginnici e la possibilità di notare escursioni a cavallo le settimane degre si potranno degre salutari nella sala d'attesa o chiacchierare letteratura mentre i bambini possono divertirsi con giochi naturali o ricreazione didattica. La struttura è completa di attrezzature per lo sport, tre per gli amanti della tavola organizza convegni. E per sfatare il luogo che la ricercatezza e l'attenzione ai particolari dei cibi sia solo una caratteristica della casa Sire arriva Sire, il nuovo brand del Gruppo che rivolge esclusivamente ai under 30, ragazzi che frequentano locali dove sono a caccia di luoghi dove poter gustare da mangiare e bere. Idea innovativa è la "Carta Card", una tessera che da diritto al 10% di sconto presso tutte le location del Gruppo Sire. La carta, completamente gratuita, potrà essere richiesta e utilizzata dal cliente all'occasione di cene o aperitivi, magari proprio al Donnanna, organizza indimenticabili al Centro di Cultura Enogastronomica "La Posta de' Cavalieri" a Villa Bruno (San Giorgio a Cremano), o ancora per la laurea o un ricevimento di nozze in una delle

