

CINQUECENTO'S

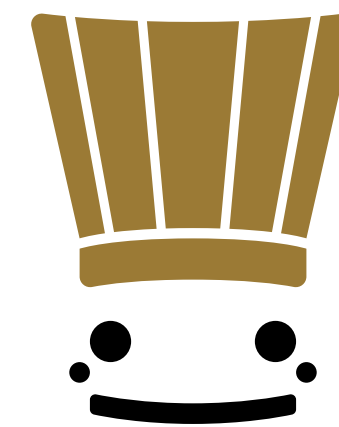
ITALIAN CATERING



CINQUECENTO'S

Chi siamo

Siamo amanti della **Pizza**, del **Vintage** e...
della **Fiat 500!**



Lavoriamo da 20 anni nel mondo degli eventi e cercavamo qualcosa di **unico** da proporre ai nostri clienti: un giorno abbiamo incontrato una 500 abbandonata e ci siamo innamorati. L'abbiamo **restaurata con passione** e le abbiamo dato una nuova vita, portandola nel nostro mondo: quello degli eventi!

La Fiat 500 è sinonimo di **Italia**, così come la Pizza e i meravigliosi sapori italiani, per questo abbiamo unito le nostre **passioni** per creare qualcosa di speciale e originale da portare in giro per il nostro paese.



LA PIZZA

Cosa facciamo



Ad un'icona del design italiano come la **Fiat 500** non si poteva che associare lei, la protagonista indiscussa dell'italianità nel mondo: la **Pizza!**

Comincia tutto nel nostro **laboratorio** dove i nostri pizzaioli preparano l'impasto e predispongono i migliori **ingredienti** per condirla.

Il giorno dell'evento trasportiamo tutti gli allestimenti e le preparazioni sul luogo dove viene svolto il servizio e creiamo una vera **pizzeria su quattro ruote!**

Stendiamo, condiamo e cuociamo la pizza in **live-cooking** davanti agli ospiti e la serviamo porzionata in fette su **"prendipizza" di carta.**



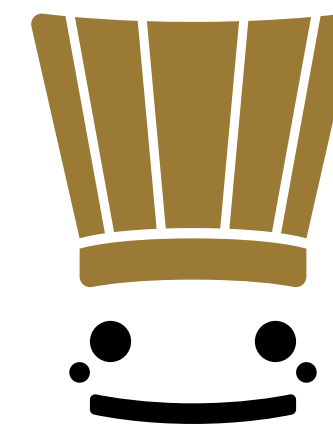
EVENTI

Dove lavoriamo

Possiamo portare il nostro servizio **ovunque**, partiamo da Milano e ci muoviamo in tutta Italia!

Il nostro background da organizzatori di eventi ha guidato l'intera progettazione del nostro servizio. Non abbiamo bisogno di corrente, luce o gas: **siamo completamente autonomi** e serviamo i nostri prodotti su supporti cartacei.

Trasportiamo la 500 con un piccolo furgone e la posizioniamo direttamente nei pressi del luogo di esecuzione del servizio. L'abbiamo progettata per essere persino **smontata in tre parti** in modo da poterla posizionare anche su una terrazza: ammettiamo che necessitiamo di un montacarichi dove gli scalini sono più di cinque!





ALLESTIMENTO

Come lavoriamo



Portiamo sugli eventi un elegante **banco** bianco con boiserie dove stendiamo la pasta e la condiamo; sulla **500** è posizionato un **forno a gas** nel quale eseguiamo la cottura e il servizio davanti agli ospiti.

L'**illuminazione** è garantita da un cielo di lucine e da punti luce posizionati sul bancone, tutto a **batterie** senza necessità di prese di corrente. Il **forno** è alimentato da una **bombola a gas** e non utilizziamo piatti di ceramica ma solo **supporti cartacei** in modo da limitare il più possibile il nostro impatto nelle location.

Il nostro servizio dura circa **due ore** e riusciamo a servire fino a **400 fette di pizza!**

FOCUS

Qualche informazione tecnica

Durata servizio (5 ore):

- 1,5 ore allestimento;
- 2 ore servizio catering;
- 1,5 ore disallestimento.

Pizze:

- 50 pizze (fino a 400 fette);
- Ingredienti pizze scelte.

Note per il miglior svolgimento del servizio:

È necessario che ci comunichiate se è possibile trasportare la 500 nel luogo di svolgimento del servizio "su ruote" (senza presenza di varchi o gradini che rendano necessario smontarla e rimontarla). In caso contrario saranno necessari più tempo, personale e costi aggiuntivi. Il luogo dove si svolgerà il servizio deve essere conforme alle normative per l'utilizzo di una bombola a gas. In caso di maltempo occorrerà un luogo coperto alternativo, per svolgere il servizio.

Fornitura:

- 500 d'epoca;
- bancone bianco con boiserie;
- Forno a gas con bombola.

Personale:

- 1 pizzaiolo e 1 aiutante;
- 2 persone staff a disposizione.



CARTA PIZZE

Acquolina in bocca!

Margherita: pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico e olio extravergine pugliese;

Salsiccia e friarielli: provola affumicata in paglia, salsiccia di suino nero casertano, friarielli ripassati in padella con olio extravergine del Gargano e basilico;

Diavola: pomodoro San Marzano, provola affumicata in paglia, salame piccante pugliese, cipolla rossa di Tropea caramellata e basilico;

Orto di Puglia: pomodoro San Marzano, cima di rapa ripassate in padella, chips di zucchine e melanzane, stracciatella andriese;

Mortazza: fiordilatte italiano, mortadella di maialino con pistacchio, granella di pistacchio di Bronte e basilico.