

**FOOD & ECCELLENZE****IL QUARTIER GENERALE  
E' STATO INAUGURATO IN VIA  
GINZBURG E SI SVILUPPA SU  
1.250 METRI QUADRATI**Una parte della  
'brigata'  
che lavora  
quotidianamente  
in Bibendum**IL CATERING DEI SOGNI****Cibo e creatività, Bibendum apre la nuova sede**di **VINCENZO MALARA**

«**HO** dei gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio». A dirlo era Oscar Wilde e non c'è forse citazione migliore per descrivere la filosofia di uno dei catering più importanti a livello nazionale (e non solo): il Bibendum Group. Esattamente vent'anni fa nasceva sotto la Ghirlandina la 'creatura' dell'acclamata chef modenese Marta Pulini di ritorno dagli Stati Uniti, diventata nel tempo un big nel settore capace di servire anche mille persone in un colpo solo. E due decenni dopo, Bibendum alza ulteriormente l'asticella del concetto di cibo applicato alla cultura e alla bellezza inaugurando il suo quartier generale da 1.250 metri quadrati in via Ginzburg, all'interno del comparto Alfieri Maserati. Avventurarsi

nella nuova sede è come scoprire una sorta di 'Paese delle meraviglie' del catering ai suoi livelli più alti, con una 'brigata' di venti persone (ma possono diventare 100 per gli appuntamenti più grandi) composta da chef, food manager, art director, food e flower designer, addetti alla logistica, sapientemente 'orchestrati', oltre che dalla Pulini, dalle altre anime di Bibendum: la socia fondatrice e Art Director Sabrina Lazzereschi (è lei a occuparsi delle scenografie e delle *mise en place*) e la Ceo del Gruppo Gaia Lapini, responsabile della gestione economica e organizzativa. E' toccato a loro presentare la nuova casa insieme all'investitore Rodolfo Vignocchi, con tanto di 'in bocca al lupo' del sindaco Gian Carlo Muzzarelli. Prima tappa la mega-cucina, cuore di Bibendum, luogo dove le preli-

batezze nascono e prendono forma. «Marta – confida Vignocchi – vanta una storia eccezionale, è stata l'alfiere della cucina italiana in America. A convincermi a intraprendere questa avventura è stata anche la difficoltà a fare questo mestiere, che si traduce in una barriera per i potenziali concorrenti». Emozionata chef Pulini: «Lo ammetto: ci siamo sbizzarriti. Qui abbiamo tutto il necessario per fare bene. E pensare che eravamo nati come una realtà di nicchia...». Altrettanto moderna l'area degli uffici dove conosciamo un altro aspetto che caratterizza Bibendum: la ricercatezza degli oggetti in cui viene presentato il cibo. In particolare, sono già svariate le 'chicche' ideate insieme agli studenti del corso 'Design for food' attivato all'Isia di Faenza. «E' importante – spiega l'art direc-

tor Lazzereschi, ideatrice del progetto – offrire al cibo un 'vestito' che sia originale e bello esteticamente». Non mancano poi le scenografie ad hoc create per gli eventi e custodite nel magazzino. Qualche esempio? Le installazioni con i taralli 'appesi' e le vecchie forme di Parmigiano trasformate in contenitori per i buffet 'creativi'. Infine, il fiore all'occhiello: la sala del 'Convivio', ampio open space modulare di quasi 250 metri quadri pensato per iniziative culturali enogastronomiche a 360 gradi. «Il nostro desiderio – spiega la Ceo Lapini – è che questo diventi un punto d'incontro per la città». Brinda alla nuova struttura il sindaco Muzzarelli: «Dico spesso che Modena è una città in movimento ed è bellissimo vedere tre donne straordinarie che hanno deciso di fare squadra».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LE STAR****Marta Pulini,**  
fondatrice e chef executive**Gaia Lapini,** Ceo di Bibendum  
Group**Sabrina Lazzereschi,** socia  
fondatrice e Art director

**QUANDO** vent'anni fa la chef Marta Pulini fondò la sua 'creatura' ispirandosi al verso di Orazio 'Nunc est Bibendum' ('ora si deve brindare') il catering "di nicchia" cucinava al massimo per 20 persone, ma poi la qualità, il gusto per l'estetica e la passione hanno pagato trasformando una piccola realtà in un big del settore, capace di servire fino a mille persone in un colpo solo per qualsiasi tipo di evento. Tra i suoi clienti ci sono così grandi brand internazionali di tutti i settori: dall'automotive (Audi, Porsche, Lamborghini, BMW, Ferrari, Maserati, Pagani) alla moda (Prada, Max Mara, Burberry, Birkenstock, Diesel), dal lusso (Bulgari, Cartier, Panerai, Mont Blanc, Dom Perignon) al lifestyle (Lavazza, Nespresso, Stroilli Oro), dal design (B&B Italia, Elle Décor, Hermes Home, Pirelli, Natuzzi, Wallpaper) alla tecnologia (Google, Twitter,

**DA REALTÀ DI NICCHIA A BIG DEL SETTORE****La creatura della Pulini compie 20 anni  
Più di mille ricette in catalogo**

Airbnb, Netflix), dai media (Condé Nast, Disney Channel, Mediaset, Rai, Rcs, Sky TV) fino alla finanza (Banca Fineco, Banca Modenese, Bank of New York, Bper Banca, Monte dei Paschi, Rasbank, Unicredit, Banca Intesa). Ci sono poi i numeri che da soli riescono a dare l'idea di quanto Bibendum sia ormai una vera e propria azienda capace di varcare i confini nazionali. Qualche esempio? Negli ultimi dodici mesi il Gruppo ha organizzato 265 eventi con 38.800 ospiti intervenuti e 21.600 mail scambiate per curare ogni singolo dettaglio. E poi anco-

ra: 200mila i chilometri percorsi con 500 tonnellate di merce trasportate in tutta Italia e ben 1.200 ricette e piatti a catalogo. La missione di Bibendum - ora ancora di più col suo nuovissimo quartier generale in via Natalia Ginzburg - è diffondere la cultura e il piacere del cibo e del vino durante gli eventi che vengono realizzati, siano essi privati, aziendali o istituzionali: il continuo studio e la ricerca per proporre soluzioni personalizzate, la minuziosa selezione dei vini, la cura del servizio e, in particolare, la creatività negli allestimenti e nelle creazioni culinarie sono la base delle proposte. Primizie e materie prime di qualità eccelsa, prodotte secondo criteri di sostenibilità e stagionalità, rappresentano gli elementi alla base di preparazioni che riuniscono in sé la valorizzazione della gastronomia italiana e le influenze della migliore cucina internazionale, contaminate in chiave creativa e innovativa.