

BIG MAMMA'S
REPORT

THE BIG RECAP
2022



A TODAS LAS MUJERES



GOOD-BYE 2022, LET'S CRACK 2023.

Este año marca un punto de inflexión en la historia de Big Mamma: ya somos 2.000 en el equipo. 2000, son 2000 razones más para tomar las decisiones correctas todos los días, para avanzar en la dirección correcta, para tener un mejor impacto dentro y fuera. 2.000 es ser cada día la fuerza de un colectivo unido por la misma misión.

También significa que nunca habíamos sido tantos y son más motivos para

recibirte en casa con muchas ganas y compartir contigo nuestra pasión. Se acerca el 2023, solo nos queda una cosa por decir: SIAMO PRONTI.

Así que antes de escribir la historia de este nuevo año, es imprescindible un pequeño balance, incluso un gran resumen, para resumir y compartir con vosotros los acontecimientos que han marcado el ritmo de los últimos 12 meses. Al final de estas pocas páginas, sabrás todo sobre nuestras noticias,

lo más destacado de 2022, nuestra realidad detrás de la inflación y los acontecimientos mundiales, pero sobre todo, conocerás más a las mujeres que forman parte de Big Mamma: directivas, líderes, chefs... Estamos orgullosos y felices de presentarte a nuestras superheros (que son muchas entre nosotros) a través del retrato de 4 de ellas, pensando también en las que participan y hacen posible esta aventura. Ragazze, vi amiamo.



QUIEN LLEVA LA BATUTA



DOPE



SI, CHEF

VIRGINIA



ROMANA DE ORIGEN Y PARISINA ADOPTIVA,
VIRGINIA BALDESCHI ES LA JEFA DE LOS JEFES

Su carrera culinaria comenzó en sala a los 18 años. Primero como camarera en un establecimiento a la orilla del mar en la costa romana, luego fue contratada por la trattoria Cattive Compagnie, donde trabajó durante 3 años, alternando con sus estudios de cocina en el prestigioso colegio Gambero Rosso. Pasando por recepcionista y lavaplatos, es como chef que termina su experiencia profesional. A los 21 años, con el corazón abierto y el equipaje ligero, se fue para conquistar París, donde nuestros caminos se cruzan, para bien y por amor.

Porque Virginia es la encarnación de la meritocracia y la excelencia. En solo tres años, pasó de chef de partie a sous-chef, luego chef, gerente de I + D y finalmente chef ejecutiva. Una progresión deslumbrante en un tiempo récord. Actualmente dirige una squadra de 470 personas. Nada más y nada menos.

¿CUÁL ES LA ORGANIZACIÓN EN UNA COCINA? ¿QUÉ ES UNA SQUADRA?

“Una squadra en Big Mamma está el chef, cuyo papel es gestionar la cocina en su conjunto, desde el punto de vista de la calidad, la organización y los recursos humanos. Después, el sous chef que le asiste en estas 3 misiones y el junior sous chef, que es un perfil en formación. Luego vienen los equipos calientes que cocinan los segundos y los primi, el equipo frío que se



encarga de los antipasti y el aderezo de los postres. En el lado de la pizza, están los pizzaioli, el fornaio y, a veces, incluso el conditore, encargado de completar las pizzas con los ingredientes. Luego los equipos de pasta y los pasteleros. Y por último, el equipo al que debemos la buena organización de un servicio en un restaurante: el lavaplatos. Esta squadra oscila entre 12 y 37 integrantes. Tantas personalidades que hacen un trabajo excepcional: el de afinar todos sus violines para ofrecer una experiencia culinaria memorable a todos los clientes.”

¿CUÁL ES TU ROL DIARIO?

“Mi trabajo como chef ejecutiva es diferente. Soy la garante de la calidad de los platos. Esto no solo se refleja con la creación del menú con el chef, sino también a través de la I+D. También estoy a cargo del reclutamiento de chefs, de su formación y su incorporación, pero también del desarrollo de su carrera una vez que ingresan a la squadra. Soy la encargada de mantener un nivel muy alto de exigencia en cuanto a calidad, servicio e higiene en la cocina.”

¿CUÁLES SON LAS CHEFS MUJERES QUE TE INSPIRAN A DÍA DE HOY?

“¡Hay tantas! Tengo una particular admiración por la chef romana Sarah Cicolini, una emprendedora y autodidacta, que hace un magnífico trabajo, reinventando los clásicos de la cocina italiana con toda sencillez y sin artificios, con magníficos productos y gran delicadeza. Tuve la oportunidad de hacer un 4 manos con ella durante la noche de mujeres en Mamma Primi en abril de 2022, y fue un momento increíble en cocina.”

¿QUÉ LE ACONSEJAS A UNA MUJER QUE QUIERE SER CHEF?

UTILIZAR SU SENSIBILIDAD COMO FORTALEZA, YA QUE ES EL MOTOR PRINCIPAL

El cansancio y la sensación de inseguridad que a veces se puede sentir detrás de las exigencias del trabajo no deben ser obstáculos, la pasión siempre tiene que estar por encima de todo, hay que confiar en uno mismo.

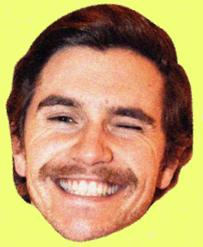


LIMONCELLO LOVE

BOOM

LA INFLACIÓN NO RIMARA CON LA PRIVACIÓN

2022



Este año, colectivamente, tuvimos que lidiar con situaciones tan difíciles como inesperadas. Después de la "covid-19" en 2020, lamentablemente trajimos la palabra "guerra", y luego "inflación" a nuestro léxico diario. Rápidamente nos preguntamos cómo navegar en medio de todo esto, cómo administrar los crecientes costes de la energía, los productos y simplemente los costes de vida. Por eso, nos vino a la cabeza la pregunta: ¿Cómo podemos adaptarnos sin poner en peligro la cartera de nuestros clientes o el día a día de los miembros del equipo? Para continuar obteniendo nuestros productos y para continuar trabajando directamente con nuestros socios históricos mientras mantenemos nuestra promesa de calidad, tuvimos que aumentar el precio de algunos de nuestros platos. Todo ello manteniendo un objetivo: hacerlo de la forma más indolora posible para nuestros clientes. Y muy pronto surgió una reflexión paralela: si los precios evolucionan, la experiencia también debe evolucionar. A partir de ahí, nos dispusimos a revisar todos los frentes y transformar la situación en una oportunidad, la de hacerlo incluso mejor que el día anterior.

CLOSER, STRONGER, LONGER

Decidimos perpetuar la relación con nuestros proveedores más afectados por esta situación. Porque al estrecharnos la mano durante mucho tiempo, les hemos permitido asegurar su producción a lo largo de los años y garantizar una calidad de producto. En los últimos meses, también nos hemos enfrentado a la escasez.



Uno de los ejemplos sorprendentes fue nuestro abastecimiento de aceite de girasol. De esta problemática situación nació la creación de un canal directo entre nosotros y un francés experto en la materia, para un aceite de girasol 100% hecho en Francia, una buena forma de trabajar más localmente y por tanto de forma sostenible.

ONE PLANET, ONE GOAL

Nos preguntamos cómo reducir nuestro consumo de energía, porque si hasta entonces era un verdadero problema ambiental mundial, este año también se ha convertido en un asunto nacional. Aprovechamos cada oportunidad: por ejemplo, después de numerosas pruebas de encendido en nuestros hornos, logramos domar aún mejor a nuestras bestias calientes y sacar belle pizze mientras reducimos el tiempo de actividad de cada una de ellas y el consumo mensual de gas de más del 15%. También hicimos más cambios estructurales para marcar la diferencia. En cuanto a la logística, por ejemplo: se ha revisado por completo el transporte de productos voluminosos como harina, aceite o vino para reducir el número de viajes entre los sitios de producción de nuestros productores y nuestros restaurantes.

SPOILER ALERT

LANZAMOS LA FUNGHI FAMILY EN ENERO EN FRANCIA, UN CLUB DE MIEMBROS PARA LOS USUARIOS DE NUESTROS RESTAURANTES MAMMA PRIMI, PALATINO Y POPOLARE.

Una prueba que hemos creado con la ambición de lanzar luego a todo gas en todos nuestros restaurantes. Desde sorpresas, obsequios de amor y beneficios geniales que estamos ansiosos por mostrarte. ¡Este programa es nuestra forma de agradecer un poco más a nuestros fieles clientes, y de demostrarles cuánto son parte de la familia!

ITALODISCO



BADASS

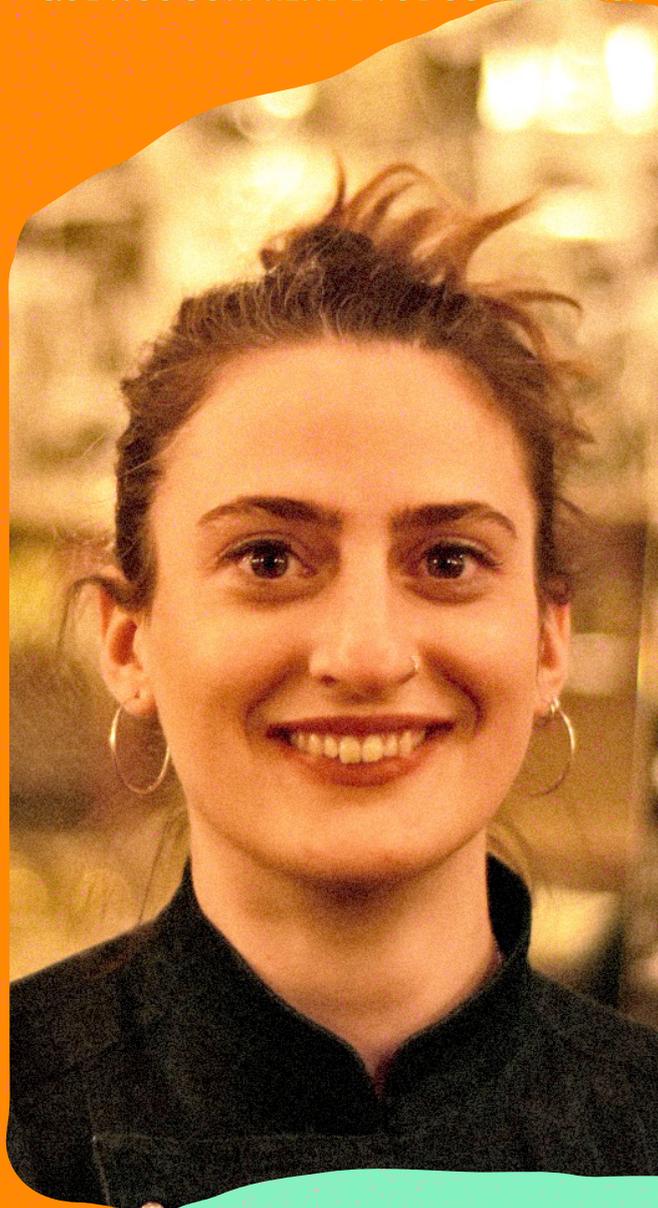
WONDER BETTA

BETTA

MANAGER DE RESTAURANTE Y MAMÁ, NOS CUENTA CÓMO SE CALZA CADA UNA DE SUS MISIONES, PARA CONVERTIRSE EN LA WONDER WOMAN QUE NOS SORPRENDE TODOS LOS DÍAS.

GGANG GANG

Betta es una milanese de 33 años que forma parte de la aventura de Big Mamma desde hace más de 5 años. Sin embargo, comenzó su carrera lejos del mundo de la restauración, ya que inició su vida laboral estudiando arquitectura, antes de empezar a trabajar en una agencia en París. El 13 de junio de 2017, Betta descubrió Popolare. Sus ojos de arquitecto, su corazón italiano y su alma fueron seducidos por el restaurante. Después de este almuerzo perfecto, confirma que no continúa en la arquitectura y que su corazón está en un restaurante. A partir de ahí, se incorpora muy rápidamente al equipo, y se convierte en runner en Pizzeria Popolare y comienza a subir de escalón: se convierte Chef du Range en East Mamma y luego regresa rápidamente a Popolare, esta vez como manager. Ahora es manager de Carmelo en Lyon, encabeza un equipo de 30 personas y apaga su sexta vela en el grupo. La vida es divertida, como ella dice. Y si Big Mamma es parte integral de su vida profesional, Betta también hace de esta aventura un asunto personal, ya que es en Popolare donde conoce a Idriss, quien se convertirá en su compañero de vida y con quien dará a luz a su pequeño chico Aaron.



¿CÓMO HA SIDO PASAR DE TU BAJA DE MATERNIDAD A TU VUELTA AL TRABAJO?

“Mi equipo se ha adaptado por completo a mi nueva situación, tanto cuando estaba trabajando en sala como cuando estaba gestionando mis otras responsabilidades como manager. Me fui 2 meses antes de que naciera Aaron, y 4 meses después estoy de vuelta en el restaurante. La recuperación al 100% no fue inmediata, primero volví a tiempo parcial, por lo que era imposible asumir todas mis responsabilidades a la vez.”

¿QUÉ LE ACONSEJARÍAS A UNA MUJER QUE QUIERE SER MANAGER DE UN RESTAURANTE?

“Creo que le daría el mismo consejo a un hombre. Tienes que ser extremadamente organizado y manejar bien tu vida profesional y personal, con o sin hijos. Se sabe que los horarios en restauración son duros, por lo que hay que poner pasión en lo que se hace, y encontrar lo que te hace vibrar.”

SANTA REGINA

¿CÓMO COMBINAS TU PAPEL DE MAMÁ Y MANAGER DEL RESTAURANTE?

“Me han ayudado mucho. Administrativamente, por ejemplo, también recibí mucho apoyo de mi equipo. Mi manager, el director de Carmelo, me acompañó para organizar mi tiempo, anticipar mi ausencia y comunicar todos estos cambios a los equipos de la mejor manera.”

BIG MAMMA, BIG CHALLENGES

DESAFIAMOS CADA DÍA AL MEJOR EL SOPORTE A TODOS NUESTROS GENIALES PAPÁS Y MAMÁS EN ESTA NUEVA ETAPA DE SUS VIDAS

Nos sentimos ultra inspirados por las repercusiones del acto parental, por lo que firmamos hace varios años una baja por paternidad de 1 mes. Esta solución, la decidimos implementar hace algún tiempo dentro del equipo.

Además, también ampliamos la licencia de maternidad y paternidad de 2 semanas durante las cuales cubrimos el 100% del salario de nuestros empleados. Ahora estamos trabajando en otras medidas, como firmar el parental challenge, ajustar el horario de trabajo de los padres o incluso ofrecer días libres a una pareja cuyo embarazo no ha llegado a término.

2022

ALL FOR ONE AND ONE FOR ALL

FRESCA SQUADRA

EN BIG MAMMA, EL EQUIPO ES EL MOTOR DE ESTA AVENTURA. ESTÁ EN EL CENTRO DE TODAS NUESTRAS DECISIONES Y NUESTRAS ACCIONES, DESDE EL COMIENZO DE LA AVENTURA

Y como un equipo unido es un equipo realizado, te contamos todo lo que nos ha pasado este año. Siempre hemos pensado que la pasión primaba sobre la experiencia, que no había nada más fuerte que formar a personas. Para que esta voluntad se transforme en acción, cada día ponemos en marcha una serie de proyectos, que juntos marcan la diferencia.

Como por ejemplo, los cursos de idiomas que se dan a los equipos que aún no hablan perfectamente la lengua de la ciudad en la que se encuentran. También mantenemos una relación muy estrecha con escuelas de formación, por ejemplo con el Centro de Excelencia para las Profesiones Culinarias (conocido como CEPROC), donde nuestros chefs acuden regularmente a formar personas para ser pizzaioli.

Este año también hemos puesto en marcha los "INSPIRATIONAL TALKS", conferencias virtuales, abiertas a todos, en francés e italiano, cuyo objetivo es compartir los viajes de mujeres inspiradoras e inspiradas. La primera conferencia fue organizada por Anastasia Mikova, una directora ucraniana que dirigió la película WOMAN. El comienzo de una larga serie que permitió al equipo intercambiar conocimientos con la chef estrella Viviana Varese.



SAFE AND SOUND

La familia lo es todo, por eso debemos cuidarla y protegerla ante cualquier circunstancia.

Para ello, sensibilizamos periódicamente a todos nuestros directivos sobre temas de igualdad de género, pero también sobre sexismo en el mundo de la restauración, en particular a través de conferencias. También continuamos este año con nuestro programa Women Big Leaders, formado por un grupo de quince mujeres y hombres con el objetivo de trabajar la asertividad a través de talleres de trabajo y apoyo. Finalmente, debido a que la seguridad de todos también es una historia financiera, hemos aumentado los salarios de los miembros de cada equipo para compensar la inflación que hemos sufrido colectivamente este año.

¡LA FAMILIA CRECE!

NOS DESLIZAMOS EN LOS AURICULARES QUE EN MEDIO DE NUESTRO GRUPO DE AMANTES DE LA PIZZA AHORA ESTÁN ESCONDIENDO MINI-BAMBINI.

Big up a nuestras 11 nuevas mamás, 15 nuevos papás y cuatro bebés Big Mamma 100% puros. Porque realmente podemos cambiar la vida de las personas con pizzas, así que forza la famiglia <3





HIRING QUEEN

TIZIANA

ELLA ES TIZIANA Y VIENE DE ROMA PARA NOSOTROS
ES LA QUEEN DEL EQUIPO

Aquí todos la conocen y ella conoce a todos. Seguramente porque casi todas las personas que se unen al equipo se reúnen con ella, o simplemente porque cuando pasa por tu lado, es imposible no escuchar su tono cantarín o ver brillar su look del día. Parisina desde hace más de 11 años, dice haber tenido varias vidas. En la primera, escogió el camino artístico, pero su pasión por la comida la hizo cambiar de camino. Es así, los proyectos humanos son los que le hacen sentir mariposas en el estómago. Tiziana es una mujer enfocada en los demás. Le encantan los desafíos y tiene la responsabilidad de construir un futuro para las personas, misión que ha llevado a cabo durante más de 6 años en Big Mamma. Así que... ¡le pasamos el micrófono!

¿CUÁLES SON TUS RETOS DIARIOS?

“La calidad de nuestras contrataciones es esencial para aspirar a un servicio de primer nivel y mantener el mismo nivel de estándares a lo largo del tiempo. Este es EL desafío que mi equipo enfrenta todos los días. Tenemos que estar cerca de los equipos para asegurar el éxito de nuestro trabajo. También somos muy curiosos, estamos en constante indagación para



¿TU MEJOR SOUVENIR DEL RECLUTAMIENTO?

“Llevo 6 años trabajando en Big Mamma, es imposible escoger uno.

EL MÁS GRANDE

La apertura de la Felicità. Reclutamos a más de 200 personas en tres, en un mes y medio. Organizamos sistemas de pre incorporación y capacitación antes de la inauguración oficial. Fue una locura ver lo que logramos en tan poco tiempo, un orgullo inmenso.

LO MÁS INIMAGINABLE

Nuestra llegada a Londres, primera apertura fuera de Francia, nos permitió jugar en las grandes ligas. Aprendí mucho en esta nueva ciudad. Mando recuerdos para Gaetano Bonanno que se unió a La Felicità y que ahora está en Alemania, Monia di Lello ahora Chef Pastelera Ejecutiva del grupo o Giuseppe Cutraro que ahora vuela solo, Daniele Figus director de varios de nuestros restaurantes... Me olvidó de algunos, hay muchos de ellos, estos son mis bebés que veo crecer. Estos son grandes recuerdos, y lo mejor es que la familia sigue creciendo.”

entender cuáles son las mejores prácticas en el entorno de RRHH, para ofrecer siempre un entorno de trabajo ultra atractivo.”

¿QUÉ CAMBIOS HAS OBSERVADO EN TÉRMINOS DE CONTRATACIÓN DESDE QUE LLEGÓ AL SECTOR?

“Dependemos cada vez más de nuestros acuerdos asociativos. Es una forma de dar aún más sentido a nuestro trabajo y sobre todo de formar a las personas más motivadas, pero no necesariamente las más visibles en el mercado laboral.

Trabajamos con instituciones como Missions Locales en Francia, Pôle Emploi, con Sport dans la Ville, con Platform I - una estructura de interés general en Europa que trabaja en la inclusión de perfiles alejados del empleo, con Arpejeh, para la inclusión de jóvenes con discapacidad y varias otras asociaciones que ayudan a los refugiados. Es un comienzo, todavía queda mucho por hacer.”

¿Y MÁS PARTICULARMENTE PARA LAS MUJERES?

“En lo que respecta a las mujeres, el tema es muy amplio. Sabemos que no están suficientemente representadas en nuestra profesión. Recibimos pocas solicitudes de mujeres, lo que complica el tema de la paridad, pero no nos rendimos, es una pelea

cotidiana que nos toca de cerca y nos hace plantearnos multitud de preguntas. ¿Cómo puede Big Mamma combatir los clichés acumulados a lo largo de los años sobre el lugar de la mujer en la cocina? ¿Cómo se puede sensibilizar a los jóvenes sobre el mercado laboral? ¿Cómo demuestras que hay trayectorias profesionales increíbles en la industria? Tenemos grandes planes para el próximo año, ¡no veo el momento!”.

FRESCA
SQUADRA
SQUADRA



PLANET B

2022



2022 RAZONES PARA LLEGAR A LA LUNA CON NUESTROS PRODUCTOS Y PRODUCTORES

HARD DAY'S NIGHT

Obtenemos nuestros suministros todos los días de productores excepcionales, porque ofrecer recetas hechas en Italia con un toque de salsa Big Mamma también requiere productos de alta calidad. Sin embargo, este año, los peligros que encontramos a nivel mundial hicieron este desafío un poco más complicado, no obstante mantuvimos el rumbo y siempre buscamos ofrecer lo mejor y lo más local posible.

CON PLATOS Y A LO GRANDE

Siempre hemos obtenido nuestra vajilla en Italia, de fabricantes artesanales que practican técnicas ancestrales para la producción de cerámica. Estos productores son, por la mayoría, empresas familiares muy pequeñas con estructuras y métodos de producción limitados. Nuestras necesidades crecieron, y decidimos no avanzar hacia jugadores más grandes con métodos casi industriales, una solución que, sin embargo, era atractiva en el papel, ya que nos habría permitido unir nuestros costes y nuestros esfuerzos. Después de varios meses de trabajo y reunión tras reunión, hemos logrado entablar vínculos con varios nuevos artesanos, lo que nos permite cubrir nuestras necesidades y mantener la relación histórica que tanto nos importa con nuestros proveedores y productores decada día.



GOOD FOOD, GOOD MOOD

El resultado es que constantemente nos desafiamos a nosotros mismos para continuar reduciendo nuestra huella de carbono:

96% DE NUESTROS PRODUCTOS SON DE TEMPORADA

, como nuestra carta de vinos donde cada día añadimos más botellas procedentes de agricultura ecológica y biodinámica. En Francia, trabajamos siempre de la mano con nuestro proveedor de carne de cerdo Bazochon que tiene su propia granja. Además, este año desarrollamos juntos una receta de salchicha de cerdo 100% francesa, local y trazable, que estamos muy orgullosos de servirlos.

La leche con la que elaboramos nuestros helados en Francia proviene de la finca Viltain, y la gran mayoría de las hierbas frescas que nos suministran ahora llegan a granel, una pequeña victoria ya que ayuda a reducir la cantidad de envases producidos, un compromiso que nos toca de cerca y sobre el que a veces es difícil incidir a nuestro nivel.

RESULTADOS DE LAS CARRERAS CONTINUAMOS OFRECIENDO VAJILLA DE CERÁMICA ITALIANA CON DECORACIONES PINTADAS A MANO

en los talleres de Caltagirone, Deruta, Nove di Bassano o incluso Montelupo Fiorentino, y estamos muy orgullosos de esto.



FREEDOM OF EAT



VENI, VIDI, VICI

BÉRANGÈRE

BÉRANGÈRE, LA CONQUISTADORA.

Bérangère, de 26 años, es gerente del restaurante Giorgia en Munich. Nacida el 16 de julio de 1996, es cáncér (su sensibilidad es más que evidente). Apasionada de la hostelería y la restauración desde muy joven, descubre su pasión por viajar, viviendo en varios países a lo largo de los años: Canadá, Francia, Australia, Vietnam, Hong Kong, Alemania. "Estaba realmente en movimiento", dice ella. Estudió en una escuela de administración de hoteles de lujo en Savignac y luego perfeccionó su experiencia a través de varias prácticas, incluida una en Vietnam que le permitió obtener posteriormente un trabajo en la galería M. en Saigón. Luego se unió al grupo Eleni, comenzó en Vida, luego participó en la apertura del Dark Kitchen Street Lab. Se une a la inauguración del café de Luce, de Amandine Chaignot en Montmartre, después se unió a Petrossian y organizó dos meses de mesas de invitados en los salones de la casa con Céline Pham. Y en 2021, se une a la familia Big Mamma como gerente del restaurante Ober Mamma. Nos dimos el sí quiero en Nochebuena. Un buen regalo para todos.

¿PUEDES RESUMIR TU CARRERA EN BIG MAMMA?

"Llegué como directora de Ober Mamma y después de 8 meses, me ofrecieron convertirme en gerente del restaurante Giorgia en Munich. Para mí, que tengo una pasión por los viajes bastante excepcional y una fuerte tendencia a buscar cambios y desafíos, fue una oportunidad de oro. Recibí una llamada del equipo en Alemania un martes, y el mismo jueves estuve allí con mis maletas para descubrir la ciudad, y desde entonces ¡nunca he vuelto a salir! Hoy estoy muy orgullosa y sobre todo feliz de tener la oportunidad de hacer todo esto. La libertad que tenemos en Big Mamma para avanzar y hacer cosas es una locura, es rara."



¿CÓMO ESTÁ ORGANIZADO EL EQUIPO DE GIORGIA?

"En el restaurante hay 3 jefes de rango: el jefe de cocina, el jefe de bar y el jefe de sala, cada uno de ellos trabaja con un equipo de managers que luego delegan tareas a los diferentes miembros del equipo como runners, azafatas, commis, lavaplatos... En total somos unos 45 trabajando en el restaurante, y mi función es asegurar que cada uno de ellos trabaje en las condiciones adecuadas y tenga los recursos necesarios para hacerlo. Cuando tengo un poco de tiempo libre, pienso en la estrategia a largo plazo, cómo garantizar que el restaurante siga atrayendo clientes a lo largo del tiempo. Y lo más importante para mí es estar disponible para cada miembro del equipo, en cualquier momento."

¿QUÉ LE RECOMENDARÍAS A UNA MUJER QUE QUIERE SER GERENTE DE RESTAURANTE?

"Nunca pierdas la fe, siempre ten fe. Porque a veces es difícil resaltar el hecho de que sí: tenemos la fuerza mental, física y organizativa para hacer las cosas tan bien como cualquiera. Tengo la sensación de que muchas veces somos empáticas y benévolas, lo que a veces puede pasar por una debilidad, pero considero que es una fortaleza que nos empuja a ver las cosas en 360°, una buena razón para apretar el cursor a fondo y no tener miedo de ir a por todas."

"MI SUEÑO ES DE LANZAR MI PROPIO CONCEPTO, PERO ANTES, ME GUSTARÍA OCUPARME DE UNA APERTURA EN BIG MAMMA."



SENSAZIONE

BIG MAMMA'S REPORT



GRAZIE

THE BIG RECAP 2022

1 MILLÓN DE EUROS, DE GRACIAS Y RAZONES PARA CONTINUAR



NUESTRA 7ª VELA

En 2022, también aprovechamos el 7º aniversario de Big Mamma para rendir homenaje a las mujeres del equipo. Reunimos a nuestros talentosas chefs, chefs de partie, pizzaioli, pasteleras y camareras para una velada 100% femenina.

En el programa: Nuestra chef Virginia en co-dirección con la chef italiana Sarah Cicolini crearon un menú loco para una cena memorable, cuyos fondos fueron donados a La maison des femmes, que se compromete cada día con la lucha contra la violencia de género.

LOS (BUENOS) REFLEJOS

Siguiendo con las buenas costumbres, continuamos cocinando una vez al mes en La Felicità con los amigos de Linkee para los alumnos del 13eme que se encuentran en situaciones precarias, y un año más volvemos a trabajar con la asociación ADSIS en España, que promueve la integración en el mundo laboral de jóvenes en situación de precariedad y que nos apoya en nuestra contratación, especialmente en cocina. También organizamos varias reuniones con nuestro socio Arpejeh, que permitieron a jóvenes aprendices tomar unas semanas de inmersión en nuestras cocinas. Gracias a Noé, un pastelero de nivel con el cual nuestro equipo de Popolare pasó un mes de mayo memorable.

AMORE
AMORE



Gracias a vuestro apoyo y vuestra generosidad, este año hemos logrado juntos superar un desafío completamente loco, y recaudar...

UN MILLÓN DE EUROS DONADOS A NUESTRAS ASOCIACIONES COLABORADORAS

Gustave Roussy, Think Forward, Adsis y Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés. Esta es una cifra en la que nunca nos atrevimos a pensar, ni en nuestros sueños más locos, cuando decidimos implementar este programa en nuestros restaurantes hace 4 años.

SANTA FOR ALL

Y como fin de año suena mejor acompañado de la palabra solidaridad, decidimos organizar una gran recogida de juguetes en beneficio de niños desfavorecidos con la ayuda del Secours Populaire en La Felicità. Así como una campaña de donación de artículos de primera necesidad y ropa, al equipo Utopia56. Y último pero no menos, la squadra de Circolo Popolare, Gloria y Ave Mario puso en marcha una subasta navideña de nuestros productos más cool (rueda de parmesano, platos, marcos...) que nos permitió recaudar fondos para la asociación Streetsmart, que se encarga de ayudar a personas sin hogar en Inglaterra.

Y como cada año es una nueva oportunidad para ser útil y compartir un poco más, te lo avisamos ya: 2023, ¡vamos a por tí!

Bacio

