



Bucatini ai peperoni: una ricetta proposta dai dipendenti GV3

Nolegg **gi** **stellato**

Un nolegg

gi tutto da gustare. GV3 ha inaugurato il 2015 con il suo calendario da tavolo ma soprattutto con qualcosa di davvero inedito nel mondo del nolegg

gi e delle costruzioni: un ricettario. Tutto è nato dal desiderio di abbinare il concetto (piuttosto inflazionato) di naturale e sano al servizio del nolegg

gi, intraprendendo una strada non convenzionale seppur gettonata (culinaria). *"Forse un po' una forzatura per noi azienda di nolegg*

*gi di macchinari affini all'edilizia - spiegano da **GV3** - ma il feedback di clienti e conoscenti è dalla nostra parte: l'idea è stata accolta con entusiasmo"*. Prima è nato il calendario incentrato sulle erbe aromatiche, quell'ingrediente naturale che esalta o - in questo caso - "eleva" il sapore delle pietanze, per un nolegg

"tutto da gustare": *"Per altro in perfetta sintonia con l'Expo, che prevede un Cluster completamente dedicato alle spezie, GV3 avrà una campagna di comunicazione 2015 dalle tinte verdeggianti, nelle sue accezioni alimentari e ambientali, grazie al versatile impiego delle erbe aromatiche... 'duttili' come la nostra azienda, che va incontro al cliente: lo informa, lo supporta, lo assiste in tutte le fasi del nolegg*

gi...". E poi, dunque, l'opera prima del ricettario. Ebbene sì, GV3 ha realizzato un ricettario, grazie

al contributo dei colleghi Venpa e GV3: lo staff del gruppo si è infatti messo ai fornelli e in un effluvio di aromi, direttamente dalle cucine delle proprie abitazioni, si è cimentato nella produzione di personali pietanze, il cui unico elemento richiesto doveva essere la presenza di una o più spezie o erbe aromatiche tra gli ingredienti essenziali. In questa maratona culinaria, i partecipanti si sono espressi mettendo in azione le proprie abilità. *"Nolegg*

gi e cucina di certo sembrano due mondi estranei l'uno all'altro. In realtà il nolegg, come la cucina, richiede passione, ordine e genio: ogni pratica e ogni cantiere rilevano peculiarità ed esigenze precise, così come in cucina nulla è dato al caso, quanto piuttosto all'estro, all'iniziativa di chi si pone ai fornelli".

WWW.GV3.IT

