Special Olympics México

"De la Toscana a tu mesa"

food & WINE Consultant

Andrés Amor M.

SOM participó en el Webinar Global de SOI en el que se presentaron las buenas prácticas de varios programas, entre ellos la "Comida Solidaria" de OE Argentina.

A través de SOLA, mostramos nuestro interés en que OE Argentina nos compartiera los detalles de esta experiencia para poder ver la forma de replicar este evento.

A finales de 2020, en una reunión organizada por SOLA, Mercedes Fielder, Directora de OE Argentina, nos compartió toda su experiencia en la planeación, la logística y el presupuesto para llevar a cabo sus "Comidas Solidarias".

Durante el mes de marzo se comenzaron los preparativos para realizar una experiencia de Gala a beneficio de SPECIAL OLYMPICS MÉXICO

· 7 meses de preparación.
· 3 diferentes propuestas por el sommelier Andrés Amor.

Se tomó la decisión de realizar la:

COMIDA DE GALA

"De la Toscana a tu mesa"

con Special Olympics México

Con la experiencia de la chef Vero Musi y su colaboración con Salvatore Ferragamo, presentamos la mesa toscana, con el siguiente menú:

Bruschetta Pan cibatta con tomates orgánicos, mozarella fresco y albahaca;

Pasta Fresca Artesanal con Salsa de Parmesano Liquido y Tartufata(Trufafresca);

Panna Cotta con Coulis de frutos rojos frescos;

Pan Levain Pan artesanal de masa madre

LA EXPERIENCIA FUE GUIADA POR

EL SOMMELIER Y CHEF
Andrés Amor

Y LA CHEF
Vero Musi

LA CATA DE VINOS POR
Salvatore Ferragamo,
CONECTADO DESDE ITALIA.

SE CONTÓ CON LA GRAN` PARTICIPACIÓN DE LOS ATLETAS LÍDERES

Adrián Domínguez

Rodrigo Morales

Andrea López

El evento fue presentada por **Adrian Domínguez,** atleta líder y presidente del Consejo de Atletas de Special Olympics México.

Como parte de la experiencia culinaria, la chef **Vero Musi,** acompañada de Rodrigo Morales, atleta líder y embajador de Special Olympics México, enseñaron a los participantes a cocinar una deliciosa bruschetta.

Para cerrar el evento, la atleta **Andra López,** atleta líder de Special Olympics México , agradeció a los aliados y participantes del evento dando unas hermosas palabras de clausura.

STOP

Léeme antes de comenzar la experiencia.

Special Olympics México

Special Olympics México

Minuto a minuto

Sábado 4 de septiembre 2021

1:00 pm - Se conecta Special Olympics, Andrés Amor y equipo.
1:15 pm - Inicia la experiencia en ZOOM. Todos los invitados deben estar conectados. Special Olympics presenta imágenes y música.
1:25 pm - Bienvenida por parte de Adrian Domínguez, atleta de Special Olympics México, el presenta a Vero Musi y Andres Amor como orquestadores del evento. Breve explicación de la dinámica del evento e instrucciones.
1:30 pm - Se da bienvenida a Salvatore Ferragamo
1:35 – 2:00 pm - Salvatore Ferragamo presenta IL BORRO
2:00 – 2:20 pm – Showcooking con la Chef Veronica Musi. Se presenta a Rodrigo Morales, atleta líder de Special Olympics México. Preparación en vivo de la bruschetta y la pasta.
2:20 – 2:40pm – Sommelier Andrés Amor presenta Il Borro rosé y Pian di Nova. Realiza la cata de ambos vinos, ligándolo con el menú.
3:00 pm - Cierre y agradecimientos por Andrea Lopez, atleta de Special Olympics México.
□ Preguntas y respuestas. Despedida

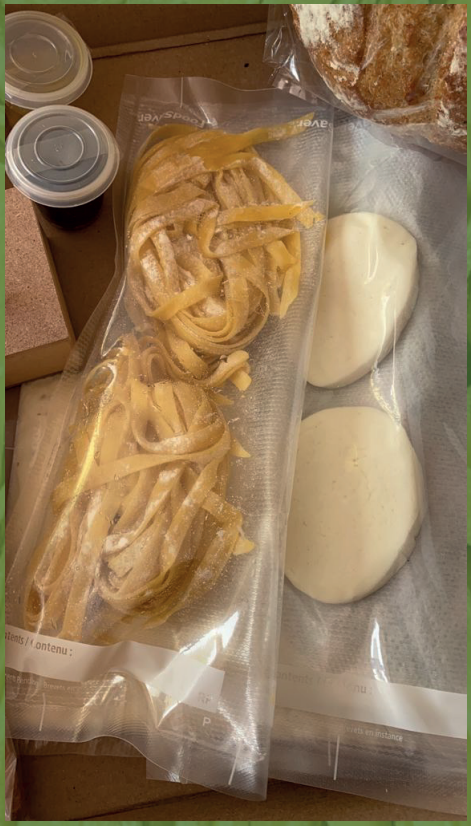
VERO MUSI

IL BORRO

food & WINE

Special Olympics
México
QUIERO DONAR
¡BIENVENIDOS
IL BORRO
Chef
Vero Maui
Sommelier
Andrés Amor
DOTTO
Encienda la
INCLUSI-ON
STOP
Llegue antes de comenzar la experiencia.

Special Olympics
México
Special Olympics
México
STO



LOS VINOS

IL BORRO
TOSCANA

ROSE DEL BORRO

Bodega: IL Borro
Región: I.G.T. Toscana
Varietal: 100% Sangiovese

Pian Di Nova

Bodega: IL Borro
Región: I.G.T. Toscana
Varietal: Syrah 75%

ESQUEMAS DE APOYO

	PRESENTADOR $200,000.00	ORO $150,000.00	PLATA $100,000.00	BRONCE $50,000.00
Flyer en las cajas	✓	✓		
Anuncio en Informe anual	✓	✓	✓	
Boletín mensual para donadores	✓	✓	✓	✓
Mención en transmisión en Zoom	✓			
Logo en back de transmisión	✓			
Diploma de agradecimiento	✓	✓	✓	✓
Mención en redes sociales	✓	✓	✓	✓
Número de kits	35	25	15	8

MONTO *recaudado*

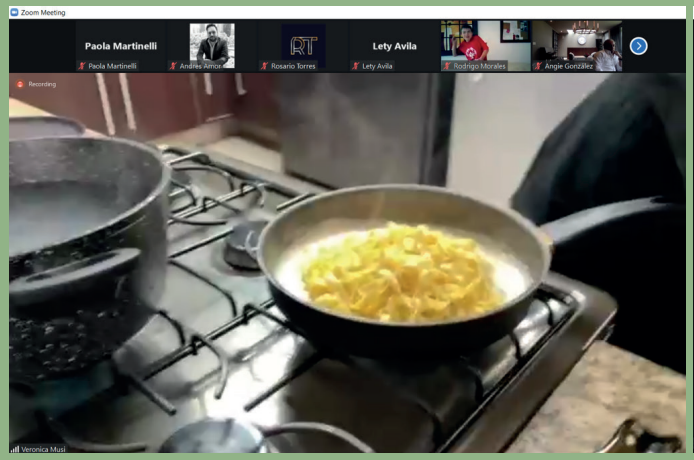
COSTO POR KIT PARA DOS PERSONAS

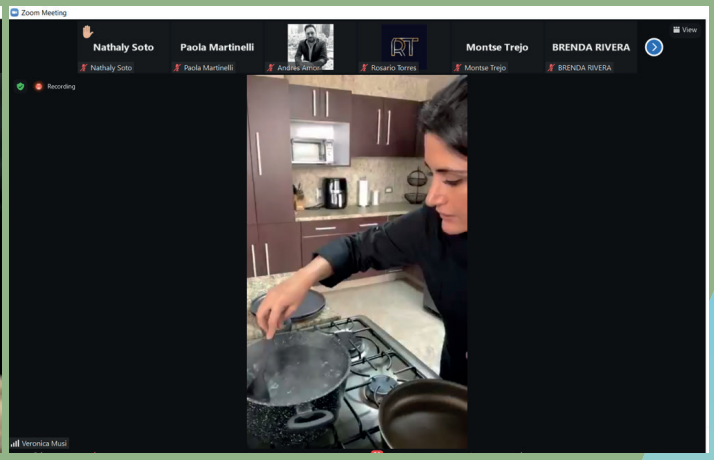
$285 DLLS.

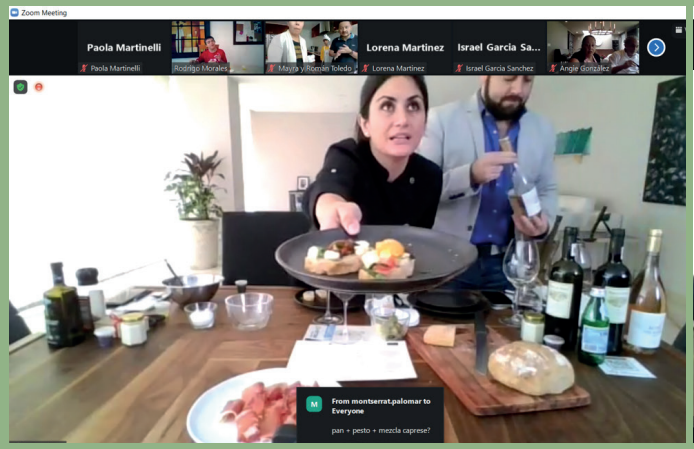
MONTO TOTAL RECAUDADO

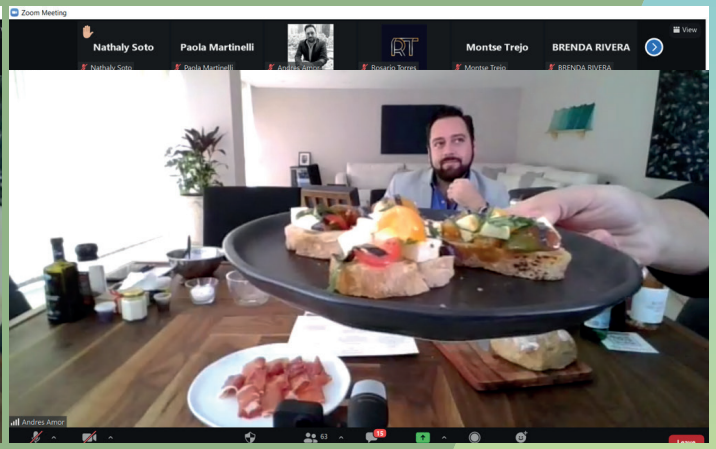
$17, 341 DLLS

TUVIMOS 100 PARTICIPANTES CONECTADOS ONLINE, CON LA PARTICIPACIÓN DE 4 ALIADOS CORPORATIVOS.

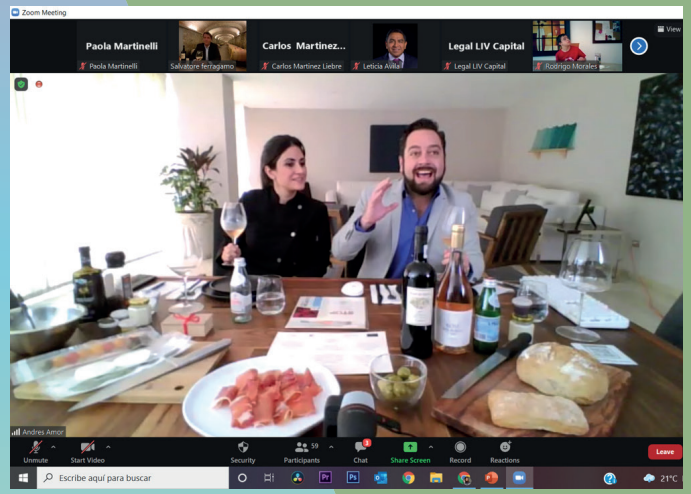


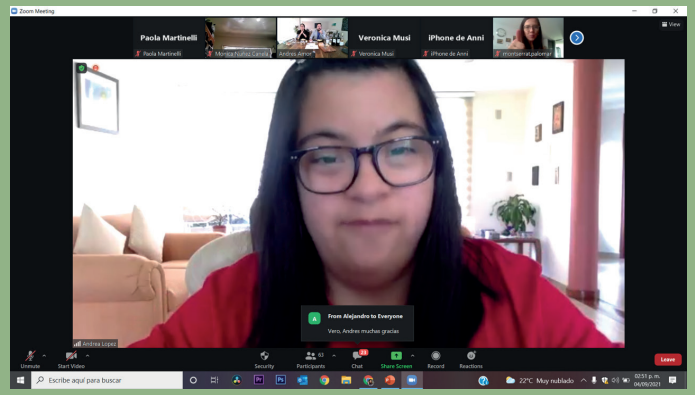


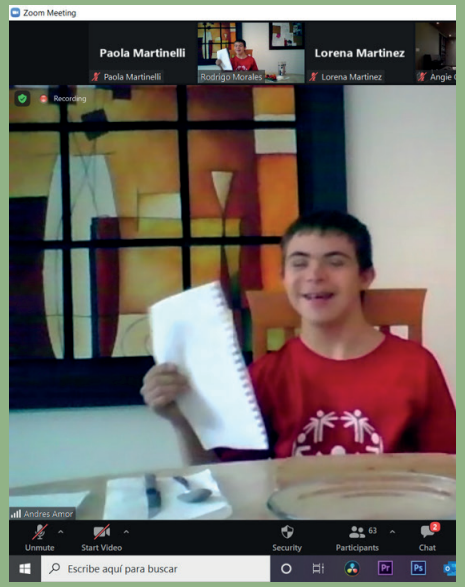


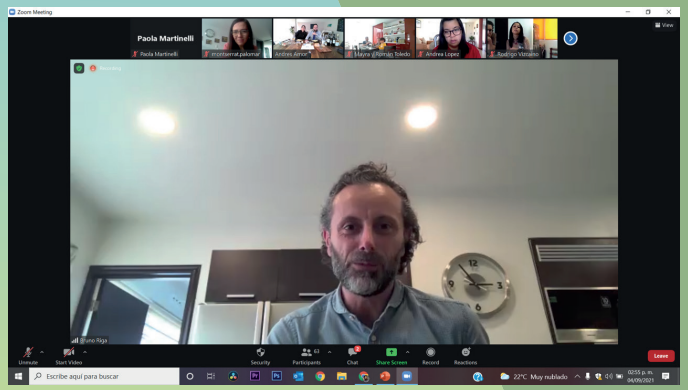


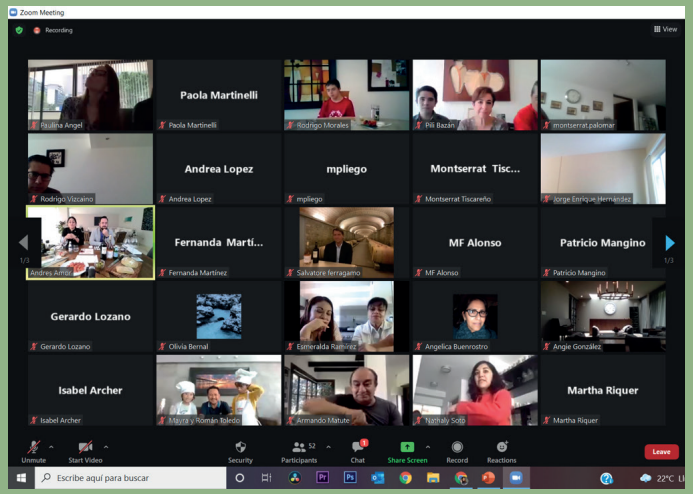
LA DURACIÓN DEL EVENTO FUE DE 1 HORA Y MEDIA

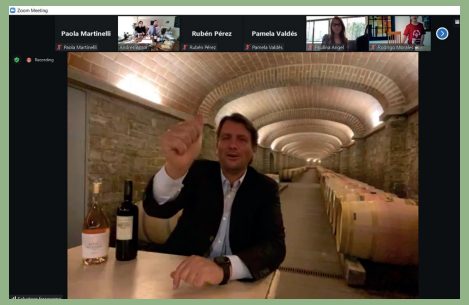








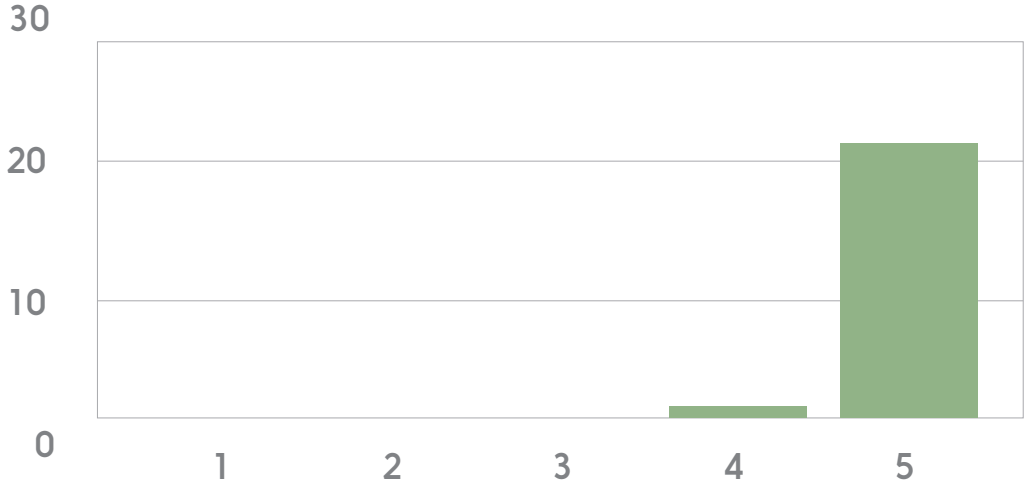




ENCUESTA

1. Tomando en cuenta tu experiencia completa del evento, ¿qué posibilidades tienes de recomendarlo?

1 Muy pocas 5 Muchas **23 RESPUESTAS**



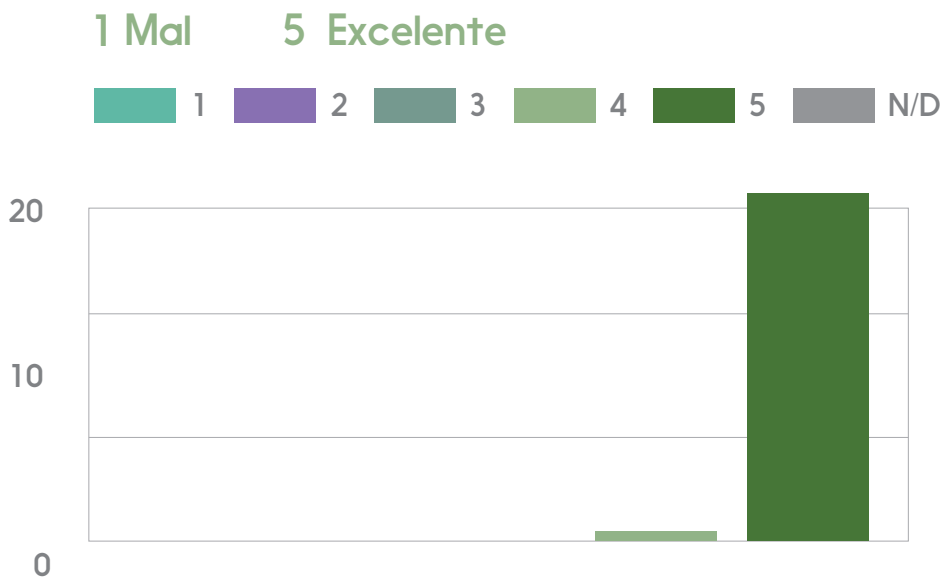
2. ¿Qué es lo más te gustó del evento?

· La dinámica de la experiencia, compartir y cocinar todos.
· La presentación de Salvatore Ferragamo.
· Toda la experiencia fue muy grata.
· Todo, la organización, los anfitriones, los platillos.

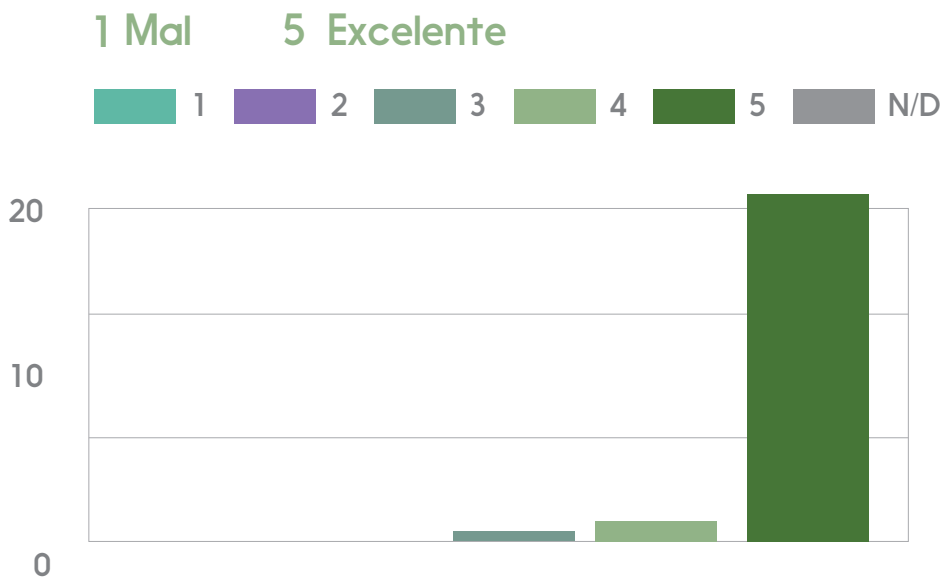
· La explicación de cómo preparar los alimentos y la colaboración con Salvatore Ferragamo.
· Fue una experiencia divertida y adecuada para compartir con la familia.
· El concepto, la comida y la causa.

· Todo, la comida increíble, la guía de los chefs, el tener la oportunidad de conocer a Salvatore Ferragamo y la participación de los atletas de Special Olympics.
· Todo el evento fue extraordinario de principio a fin.

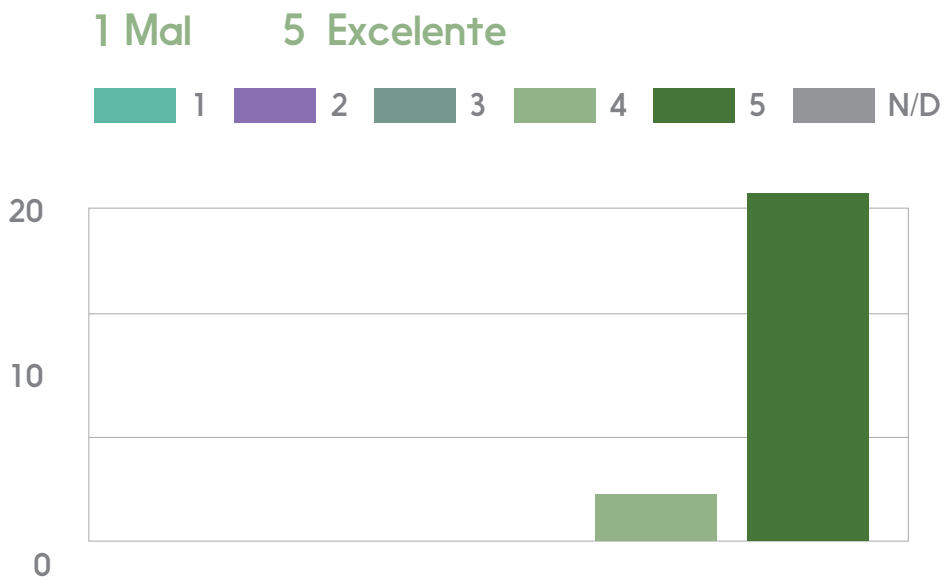
3. ¿Cómo calificarías el evento?



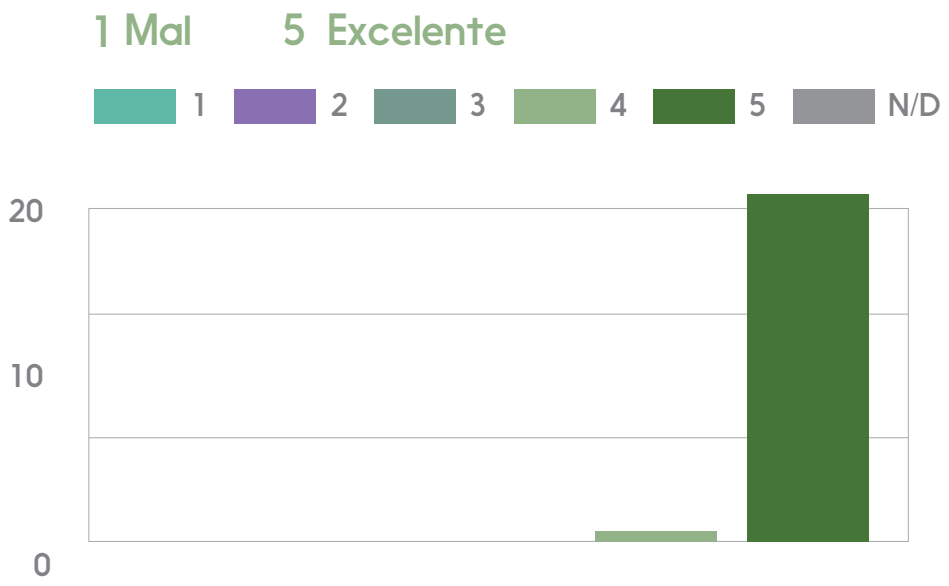
4. ¿Cómo calificarías la organización del evento?



5. ¿Cómo consideras la información proporcionada previa al evento?



6. ¿Cómo consideras la información del kit que recibiste?



7. ¿Qué piensas de la participación de Rodrigo Morales, atleta líder dentro del evento?

· Me pareció relevante y motivadora su participación.

· Muy coordinado con la chef.

· ¡Fundamental! Las experiencias unificadas deben ser una realidad cotidiana, y no algo excepcional. Además Ro fue muy claro en sus instrucciones y carismático.

8. ¿Qué piensas de la participación de Adrián Domínguez, atleta líder dentro del evento?

· Adrián lo hizo super, su participación fue clave.

· Fue una persona muy agradable y sencilla.

· Súper bien. No hubiera sido lo mismo sin su participación.

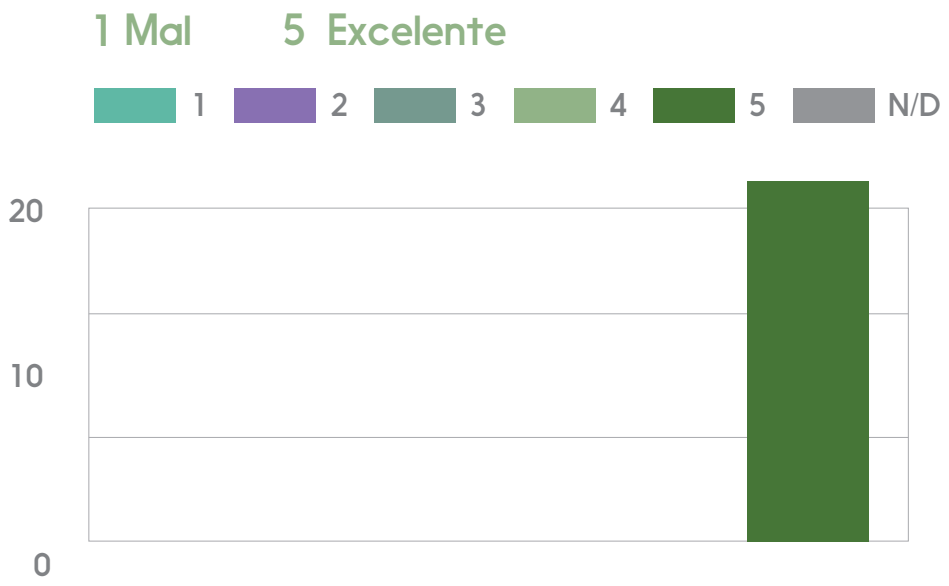
9. ¿Qué piensas de la participación de Andrea López, atleta líder dentro del evento?

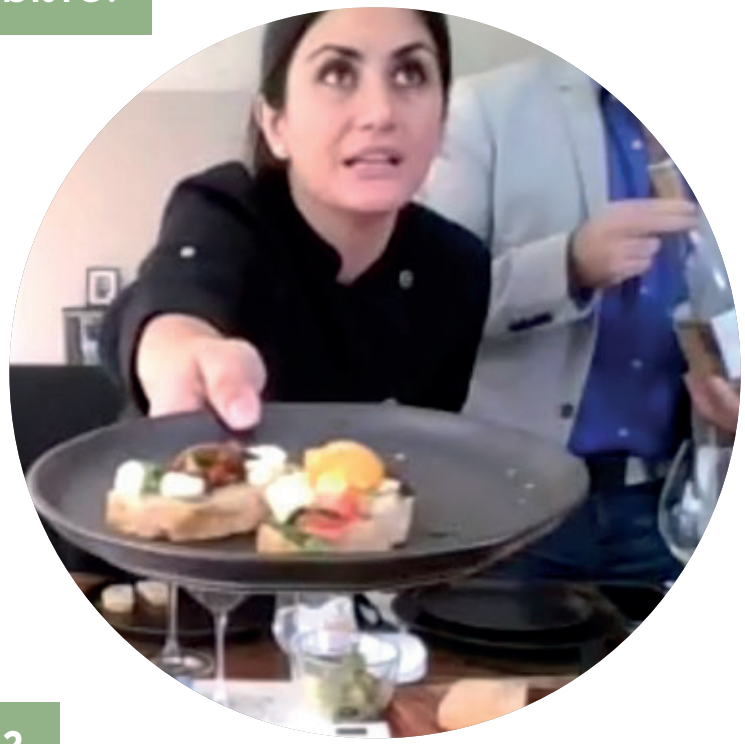
· Gran participación y compromiso.

· Muy linda y carismática.

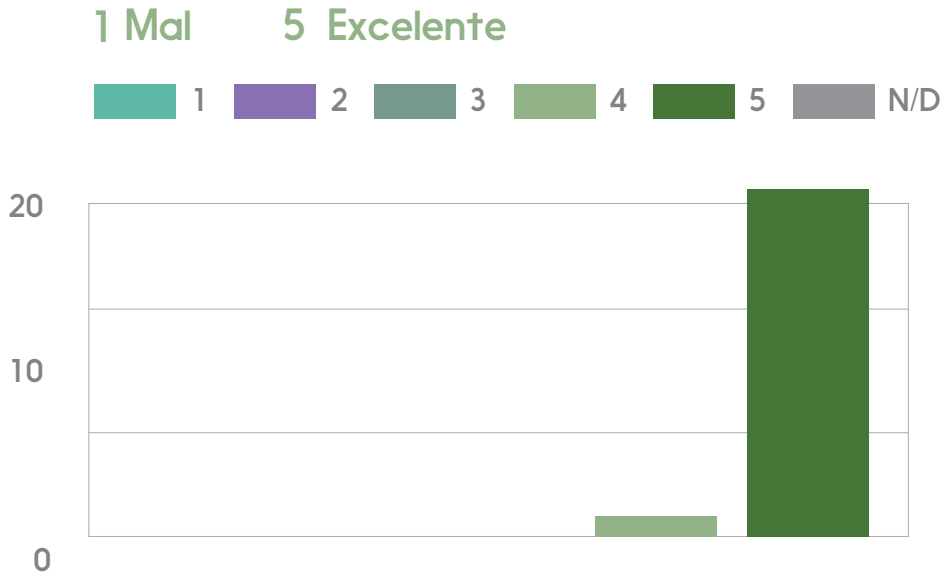
· Me encantó que la hicieran parte de.

10. ¿Cómo consideras la calidad de los alimentos que recibiste?





11. ¿Cómo consideras la calidad de los vinos que recibiste?



12. ¿Cómo te pareció la intervención del chef y sommelier Andrés Amor ?

· ¡Súper buen conductor!

· Bien, creo que explicó bien todo.

· Tal vez una plática más profunda sobre los alimentos con los que se pueden maridar los vinos hubiera estado excelente, pero entiendo que había que respetar los tiempos.

· Excelente, fresca.

13. ¿Cómo te pareció la intervención de Salvatore Ferragamo?

· Buenísimo, fue increíble verlo platicar de sus vinos.

· Llamó mucho la atención y me pareció una persona súper sencilla y cálida.

· Excelente, de lo que más me gusto.

14. ¿Cómo te pareció la intervención de la chef Verónica Musi?

· Entretenida e interesante.

· Muy enriquecedoras sus aportaciones y tips en general, el platillo delicioso y fácil de preparar.

· Súper bien. Nos dio muy claras las instrucciones, yo no tuve ninguna duda y todo estuvo deli.