



Conoscere per Riconoscere

*"La felicità è reale
solo quando è condivisa"*

LUCA E ANDREA



LUCA DI MASSA



ANDREA FRABETTI

L'IDEA

THE IDEA

Ischitano di nascita, classe 1973, **Luca Di Massa** intraprende fin da giovanissimo un percorso professionale nel settore eno-gastronomico e nel turismo che lo porterà dall'Italia agli **Stati Uniti** passando dal **Giappone**. Luca intuisce che la **Verace Pizza Napoletana** sarà la chiave di volta per valorizzare l'esperienza maturata e per poter trasmettere all'estero, col proprio lavoro, l'autenticità, la passione, la storia della sua terra e del **"Fatto in Italia"**.

Nel 2006 inaugura con i fratelli la Pizzeria Tonino, locale bolognese di cui cura il Management, diventando fiduciario per l'Emilia Romagna dell'Associazione **AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)**. Dopo anni di consulenze in molti locali nella penisola, nel 2014 nasce **+39ITA**, un progetto ambizioso che incarna a pieno il suo pensiero **"Conoscere per Riconoscere"**. Con l'apertura del primo locale a marchio **+39 a Castenaso**, alle porte di Bologna, nasce un concept di successo, che si sviluppa rapidamente in Italia e all'estero con l'apertura di altri 5 locali. Nel 2016 Luca incontra un suo vecchio amico, **Andrea Frabetti**, bolognese Doc, con un curriculum di tutto rispetto nel settore degli eventi e dell'Hotellerie maturato presso catene alberghiere nazionali e internazionali dove ricopre cariche in ambito direzionale, sales and marketing.

*I due hanno un'idea, rilevare La Locanda Solarola,
per trasformala in un'accademia di italianità...*

The two had an idea to take over the Locanda Solarola and turn it into an academy of all things Italian ...

Born in Ischia in 1973, **Luca Di Massa** launched into a career in the food, wine and tourism industry from a very young age and this would take him from Italy to **the United States via Japan**. Luca realised that the **Verace Neapolitan Pizza** would be the key to promoting the experience he had matured and transmitting it abroad, through his own work, authenticity, passion, the history of his homeland and the concept of **"Made in Italy"**.

In 2006, he opened the Pizzeria Tonino in Bologna with his brothers where he handled the Management side, becoming fiduciary in Emilia Romagna for the **AVPN (Verace Neapolitan Pizza Association - Associazione Verace Pizza**

Napoletana). After providing consultancy services for years to restaurants up and down the peninsula, in 2014, **+39ITA**, an ambitious project that fully embraced his belief of **"Learn to Recognise" was launched**. With the opening of the first brand restaurant **+39 in Castenaso**, near Bologna, a successful concept was launched, which rapidly developed in Italy and abroad with the opening of another 5 restaurants. In 2016, Luca met an old friend, **Andrea Frabetti**, born and bred in Bologna, with an enviable CV in the events and hotel industry earned in national and international hotel chains where he held positions in management, sales and marketing.



LA LOCANDA

LA LOCANDA

Abbiamo il piacere di accogliervi alla Locanda Solarola, una splendida cascina di campagna immersa nella natura, situata a **Castel Guelfo di Bologna**, a pochi km dall'uscita dell'autostrada A14 di Castel San Pietro Terme, ma al tempo stesso sufficientemente lontana dal caos cittadino perché diventi un'oasi di tranquillità e pace. La Locanda Solarola vi accoglie in un'atmosfera da casa di campagna aristocratica dei primi del Novecento con ampi salotti arredati con stile ed originalità e uno splendido e suggestivo parco con piscina. Gli ambienti interni ed esterni, eleganti e curati nei minimi particolari, sono il luogo ideale dove trascorrere piacevoli momenti e potersi rilassare a contatto con la natura.

*We are pleased to welcome you to Locanda Solarola, a beautiful country house surrounded by greenery, located in **Castel Guelfo in Bologna**, a few kilometers from the A14 exit for Castel San Pietro Terme, yet far enough away from the busy city to be an oasis of tranquility and peace. Locanda Solarola welcomes you into an atmosphere of aristocratic country house from the early twentieth century with large living rooms stylishly and originally furnished, and beautiful, charming gardens with swimming pool. The elegant internal and external areas decorated with meticulous attention to detail, are the ideal place to enjoy pleasant moments and relax while surrounded by nature.*



LE CAMERE

THE ROOMS

La Locanda dispone di 14 camere, di cui 10 superior, 3 deluxe e 1 Suite, tutte finemente arredate in stile rustico con mobili antichi e di charme, tipici delle case di campagna nobiliari, ma senza rinunciare al confort: aria condizionata, riscaldamento autonomo, telefono, frigobar, Tv, connessione WI-FI gratuita sono solo alcuni dei servizi offerti. La Locanda Solarola saprà coccolarvi e rendere la vostra permanenza indimenticabile!

The Locanda has 14 rooms, including 10 superior, 3 deluxe rooms and 1 suite, all tastefully decorated in rustic style with antique, charme furniture, typical of the aristocratic country house, but without sacrificing comfort: air conditioning, heating, telephone, minibar, TV, free WI-FI access, are just some of the services offered.

The Locanda Solarola will pamper you and your stay will be unforgettable!





SUPERIOR

SUPERIOR

Dimensione: da 24 a 27 mq

Ogni camera ha un proprio carattere distintivo ed unico, dedicato ai fiori, con decorazioni personalizzate realizzate a mano dai migliori maestri falegnami secondo uno stile country e provenzale. Immerse nel verde della campagna emiliana, sono dotate di tutti i comfort che solo un hotel di charme può offrire: mobili in stile antico, letti in ferro battuto, doccia con finiture preziose.

Size: 24 to 27m2

Each room has its own distinctive, unique character, dedicated to flowers, with individual decorations handmade by the best carpenters in line with a country and Provençal style. Immersed in the greenery of the Emiliana countryside, they are fitted out with all the comforts that only a boutique hotel can offer: old-style furniture, wrought iron beds and shower with quality finishes.

DELUXE E SUITE

DELUXE AND SUITE

Dimensione: da 28 a 40 mq

Le camere sono arredate con mobili d'epoca, letti in ferro battuto e tappeti Persiani. Ogni camera è personalizzata con tessuti a motivi floreali e con decorazioni finemente eseguite a mano. La deliziosa scelta dei ricami a colore caldo e la trasparenza dei pizzi che accolgono la luce naturale, sono tutti elementi che contribuiscono a creare un'atmosfera rilassante di casa e di pace. Le camere sono dotate di tutti i comfort necessari a rendere più incantevole la permanenza: area condizionata, vasca o doccia, connessione wi-fi gratuita.

Size: 28 to 40 m2

The rooms are furnished with antique furniture, wrought iron beds and Persian rugs. Each room is personalised with floral fabrics and delicately handmade decorations. The delightful array of warm colours and the transparency of the lace that embrace natural light, are all elements that contribute to the relaxing atmosphere of home and peace. The rooms are equipped with all the necessary amenities to make your stay even more delightful: air conditioning and private bath or shower and free wi-fi.

LA PIZZERIA

THE PIZZERIA



Acqua, farina e lievito... ma soprattutto passione, pazienza e tanto amore nel saper produrre sapientemente questo piatto di antichissima tradizione.

Diretta da Luca Di Massa e dai sui pizzaioli, la pizzeria di +39 Accademia garantisce l'eccellenza, grazie alla maniacale attenzione nella scelta delle materie prime e al rispetto dell'antica ricetta della **Verace Pizza Napoletana**.

*Water, flour and yeast... but above all, passion, patience and lots of love in knowing how to expertly produce this ancient traditional dish. Managed by Luca Di Massa and his pizzaioli, the +39 Accademia pizzeria guarantees excellence, thanks to the painstaking attention in the choice of raw materials and respect for the ancient recipe for **Verace Pizza Napoletana**.*



Farina /
Flour



Pomodori /
Tomatoes



Mozzarella di Bufala /
Buffalo Mozzarella



Basilico /
Basil



Olio Extravergine d'oliva /
Extra virgin olive oil

LE PIZZERIE A MARCHIO

BRAND PIZZERIAS



MALAFEMMENA +39

BERLINO



+39ITA DI LUCA DI MASSA

CASTENASO (BO)



PIZZERIA ATTIMI +39

ORBETELLO



PASSAPAROLA +39

PRATO



LOCANDA SOLAROLA +39

CASTEL GUELFO (BO)



PASSAPAROLA +39

TENERIFE



PIZZERIA VECCHIA MALGA +39

AEROPORTO
G. MARCONI (BO)



IL RISTORANTE

THE RESTAURANT

Il ristorante di +39 Accademia, già Locanda Solarola, offre un ambiente accogliente e raffinato in cui poter degustare piatti della tradizione, oltre a prelibatezze rivisitate dai nostri Chef. Grazie alla nostra fornitissima cantina, ogni piatto sarà accompagnato da vini di ottima qualità. Gli spazi esterni, ampi ed immersi nel verde rigoglioso, faranno da splendida cornice ai Vostri momenti più belli.

The +39 Accademia restaurant, formerly Locanda Solarola, offers a welcoming, sophisticated atmosphere where you can taste traditional dishes, as well as delicacies re-invented by our Chef. Thanks to our well-stocked wine cellar, each dish will be accompanied by excellent wines. The vast, outdoor areas, surrounded by lush greenery, will be the beautiful setting for your most precious moments.



GLI EVENTI

THE EVENTS

La Locanda Solarola è il posto dove qualsiasi evento si lascia alle spalle il mondo che la circonda, in una tranquilla location da sogno immersa nei colori della natura della campagna bolognese. Raffinatezza, eleganza, calma e colori: ogni evento e momento vissuto alla Solarola sarà indimenticabile. Un parco con piscina immerso nel verde e aree per condividere momenti e rilassarsi, rendono La Locanda il luogo ideale per organizzare anche eventi di team building, shooting e riprese video per film e cortometraggi. Perfetta per matrimoni e ricevimenti importanti in tutte le stagioni, regala suggestive emozioni di giorno e di notte.

La Locanda Solarola is where any event leaves the world behind, in a quiet, dream location immersed in the colours of nature from the Bolognese countryside. Sophistication, elegance, calm and colours: each event and every moment enjoyed at Solarola, will be unforgettable. A garden with swimming pool surrounded by greenery and areas to share moments and relax, make La Locanda the ideal place to organise team building events, shooting and filming for movies and short films. Perfect for weddings and receptions in all seasons, providing magnificent emotions by day or night.





TURIN
MILAN
Genoa

COMO

MILAN



Pisa

Florence

ROME



BARI

Palermo

Sicilia



SAN MARINO





L'ACCADEMIA

THE ACADEMY

+39 Accademia è una scuola di formazione e specializzazione professionale dedicata alla cucina, al mondo della ristorazione, pizzeria e dell'ospitalità.

I corsi offerti da +39 Accademia consentono di scoprire e approfondire le tecniche e le conoscenze della tradizionale pizza napoletana, della cucina Italiana, della pasticceria ed inoltre tiene corsi professionali per il turismo e l'ospitalità che permettono di acquisire conoscenze, competenze e abilità tali da accrescere il valore sul mercato del lavoro.



+39 Accademia is a training and further education school dedicated to cooking, catering/pizzeria and hospitality. The courses offered by +39 Accademia allow you to discover and learn the techniques and acquire the knowledge of the traditional Neapolitan pizza, Italian cuisine and pastry making, as well as holding professional courses for tourism and hospitality where one can acquire knowledge, skills and abilities that will increase your worth on the work market.



LA CONSULENZA

THE CONSULTANCY

L'apertura di una qualsiasi attività commerciale, grande o piccola che sia, oggi più che mai, non può basarsi sull'improvvisazione; entusiasmo e voglia di fare rappresentano delle forti e positive spinte motivazionali, ma occorre siano sostenute da dati e capacità tecniche adeguate per limitare e contenere i rischi correlati a ogni attività imprenditoriale.

+39 Accademia fornisce una consulenza a 360 gradi nel settore Food & Beverage e Hotellerie. La collaborazione con un team di professionisti, in grado di offrire il proprio background esperienziale e le proprie capacità creative, permetterà di supportare la realizzazione di qualsiasi vostro progetto.

The opening of any business, whether large or small, now more than ever, is not something that can be improvised; enthusiasm and a will to work act as powerful and positive motivators, but must be supported by appropriate technical data and the ability to limit and contain the risks associated with each business.

+39 Accademia provides all-round advice in the Food & Beverage and Hotellerie sector. Collaboration with a team of professionals, capable of providing you with their own experiential background and their creative skills, will support the establishment of your project.



LE NOSTRE ATTIVITÀ

OUR WORK

Formazione, Esperienze, Competenze, Capacità creative e Attività sul campo sono i fattori essenziali dai quali nasce il valore aggiunto della consulenza di +39 Accademia, in grado di supportarvi in qualsiasi fase del vostro progetto.

Analisi dell'idea, verifica della fattibilità, attività di pianificazione, definizione delle fasi operative o addirittura sviluppo di un nuovo format possono essere valutate, con i nostri professionisti, singolarmente a seconda delle vostre esigenze.

Training, Experience, Skills, Creative skills and Activities on site are the essential factors from which the added value of +39 Accademia consultancy stems, capable of supporting you at any stage of your project.

Analysis of the idea, feasibility assessment, planning, defining the operational stages or even developing a new format can be evaluated, with our professionals, individually according to your needs.



BUSINESS PLAN
Formule d'intervento

BUSINESS PLAN
Intervention formulae



REPLICABILITÀ DEL FORMAT
Formule d'intervento

FORMAT REPLICABILITY
Intervention formulae



SVILUPPO PROGETTI ESTERI
Formule d'intervento

FOREIGN PROJECT DEVELOPMENT
Intervention formulae



SINGOLO INTERVENTO
Formule d'intervento

SINGLE INTERVENTION
Intervention formulae



IDEAZIONE DEL CONCEPT
Fase Concettuale

CONCEPT CREATION
Conceptual Stage



BRAND IDENTITY
Fase Progettuale

BRAND IDENTITY
Design Stage



MANUALIZZAZIONE PROCEDURE (SOP)
Fase Progettuale

STANDARD OPERATING PROCEDURES (SOP)
Design Stage



ANALISI DI FATTIBILITÀ
Fase Analitica

FEASIBILITY ANALYSIS
Analytical Stage



ANALISI DI GEOMARKETING
Fase Analitica

GEOMARKETING ANALYSIS
Analytical Stage



RICERCA E FORMAZIONE PERSONALE
Fase Esecutiva

STAFF RESEARCH AND TRAINING
Realisation Stage



FOOD HUNTING
Fase Progettuale

FOOD HUNTING
Design Stage



ARCHITETTURA E INTERIOR DESIGN
Fase Progettuale

ARCHITECTURE AND INTERIOR DESIGN
Design Stage



COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA
Fase Esecutiva

COMMUNICATION AND PRESS OFFICE
Realisation Stage



RICERCA LOCATION/LOCALE
Fase Analitica

SEARCH FOR LOCATION / PREMISES
Analytical Stage



PROGETTAZIONE MENU
Fase Progettuale

MENU DESIGNING
Design Stage



CONTROLLO DI GESTIONE E QUALITÀ
Fase Esecutiva

MANAGEMENT CONTROL AND QUALITY
Realisation Stage

LA RETE +39 ITA

+39 ITA NETWORK



VUOI ENTRARE NELLA RETE +39 ITA?

WOULD YOU LIKE TO JOIN THE +39 ITA NETWORK?

Contatta lo staff di +39 ITA Accademia per richiedere
informazioni sulla modalità di accesso alla rete.

*Contact staff at the +39 ITA Accademia to request information on how
to access the network.*



+39 ITA

Via Santa Croce 5, 40023
Castel Guelfo di Bologna, (BO)

TEL (+39) 0542 670602

FAX (+39) 0542 730090

EMAIL info@piu39accademia.it

SEGUICI SU:  

www.piu39accademia.it