IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1253951/Alba\_\_Luis\_\_Javier.Fellina.jpg](http://imagen/)

# Fellina y Javier de Paula celebran la fiesta Ciao Amores al más puro estilo Dolce Vita

## Al evento asistieron influencers como Gloria Camila Ortega, Javier de Miguel, Aina Simón o Juan Matute; el diseñador Raúl Almenara y empresarios como David Ramos, Antonio Lence, Nicoletta Negrini o Sandra Andújar. Una fiesta para los sentidos donde se vivió el ambiente italiano más sofisticado en pleno barrio de Chamberí

El restaurante italiano Fellina y el empresario Javier de Paula (City Manager de Grupo Cosentino), presentaron el pasado 10 de abril la nueva pizza Emiliana, originaria del norte de Italia. Para ello crearon un evento al más puro estilo italiano al que no faltaron algunos de los influencers y empresarios más destacados de la capital.

Un ambiente elegante, divertido y sofisticado, repleto de los colores de la primavera y que dio la bienvenida a esta temporada y a su pizza estrella, que llega a Madrid por primera vez de la mano de Fellina. Todo bañado del champagne italiano Ferrari, que creó la fusión perfecta entre lo chic y lo genuino de esta sabrosa gastronomía.

La fiesta, bautizada como Ciao Amores, se convirtió en un encuentro animado y lleno de detalles, incluido el estilismo de los invitados, que acudieron vestidos para la ocasión con un dress code inspirado en la primavera mediterránea. Los anfitriones de la fiesta fueron Alba y Luis González, co-CEO del Grupo Le Cocó, al que pertenece, entre otros, el restaurante Fellina.

El evento contó, además, con la colaboración de marcas reconocidas del sector de la gastronomía como SMEG con su línea de colaboración especial con Dolce Gabanna, Negrini, Pernod Ricard, La Dolce Fina, Vista Alegre y champagne Ferrari.

Sobre el Grupo Le Cocó

Grupo Le Cocó es una empresa familiar fundada en el año 2014 con, más de ocho años de experiencia y cinco restaurantes de éxito en la capital madrileña: Fellina, Antonella, Giulietta, La Cerda y La Morenilla. Todos ellos diferentes entre sí, pero con un objetivo común: hacer que sus comensales se sientan como en casa a la vez que disfrutan de platos con un lujo sofisticado de las mejores calidades.