

Galateo&Friends

IL BUONO e il bello

L'originale progetto di Galateo&Friends, creata da Marco Bonaldo, coniuga scenografia della tavola ed eccellenze gastronomiche: all'insegna del più raffinato gusto italiano.

➤ Galateo&Friends

Via Madonna della Neve, 11 Diano Castello (IM)

Tel. 0183.497691

www.galateofriends.it

Sede operativa Casa Olearia Taggiasca S.r.l.

Arma di Taggia (IM) Tel. 0184.486044

Q uale maggior piacere che assaporare cibi squisiti proposti in una scenografia particolare ed emotivamente coinvolgente? Sempre più esigenti, siamo alla ricerca della soddisfazione del gusto realizzato in tutte le sue sfaccettature.

Estetica e qualità eccellente del cibo sono la formula vincente di Galateo&Friends espressa nello slogan 'il buono racchiuso nel bello'. Decorazione, arte della tavola, perfetti accostamenti cromatici, profumazioni d'ambiente, oggettistica esclusiva abbinati ad una gamma gastronomica di altissimo livello. Il tutto all'insegna del gusto e della qualità del *savoir vivre* italiano, che ancora fa scuola nel mondo.

Vera delizia per i commensali sarà ad esempio un prodotto squisito come l'Olio extravergine di oliva cultivar taggiasca, un vero nettare, prodotto con le pregiate olive della Liguria di Ponente Riviera dei Fiori, dal colore giallo dorato e l'aroma dalle tenui note fruttate, di mandorla fresca e pinolo. Al gusto si presenta dolce, rotondo, assai fluido con una sensazione appena percettibile di amaro, mentre il retrogusto è amabile e garbatamente delicato, equilibrato e senza picchi. Un olio che acquista una particolare preziosità nella Special Edition di una bottiglia di porcellana bianca, realizzata in collaborazione con Seletti. E poi altre delizie: l'Aceto Balsamico di Modena ottenuto



dalla lenta fermentazione di mosti cotti, gli speciali Sali e Pepi, la Crema di Tartufo bianco, tutte le Tisane per rilassare e tonificare, il Sale con tartufo nero e mille altre specialità invitanti e raffinatissime. Tanto raffinate che i prodotti Galateo&Friends sono scelti da chef e ristoranti stellatissimi come Adelio Sironi dell'hotel Bulgari di Milano, Edgard Bovier del Lausanne Palace, Jean-François Piège del Restaurant Les Ambassadeurs presso l'Hotel de Crillon a Parigi, oltre al celeberrimo

Alain Ducasse grande estimatore della gamma. Senza dimenticare gli abbinamenti con una particolare scenografia della tavola. La creatrice e interior designer Jacqueline Morabito ha ideato quattro tavole vestite per quattro differenti momenti di convivialità: Embassy come trionfo di un lusso discreto, con tutte le tonalità del bianco, per una cena all'insegna dell'eleganza formale, Downtown come stile urbano, chic e contemporaneo, in forme squadrate e moderne, Engagement dall'atmosfera ovattata e forme arrotondate, Friends per un'allegria informale convivialità. Per trovare le specialità Galateo&Friends a Milano, l'indirizzo giusto è il reparto Food all'ultimo piano di Rinascente Piazza Duomo, nel cuore della città.

CREATIVE way

The Galateo & Friends project, created by Marco Bonaldo, unites dining table scenography and excellent gastronomy, all in keeping with the most refined Italian taste.

What can be more pleasurable than tasting exquisite food served in a particular scenographic setting that's emotionally stimulating? Being evermore demanding, we're continually looking for complete overall taste satisfaction. **Galateo & Friends' winning formula - as is expressed in its slogan The Good Enclosed in Beauty - is food that's excellent both as regards aesthetics and quality. The decorations, dining table art, perfect matching of colors, perfumed atmosphere and exclusive objects combined with a very high gastronomical range, are all in perfect keeping with the Italian taste, quality and *savoir vivre* that continues to set the standards throughout the world.**

For example, a delicious product that's an outstanding taste treat for diners is the extravirgin cultivar taggiasca olive oil, a veritable nectar that's produced from the highly esteemed olives from western Liguria's Riviera dei Fiori. This oil has a golden yellow color and the delicate, fruity fragrance of fresh almonds and pine-seeds. It's very fluid and has a sweet, round taste with a very slight sour touch. It's aftertaste is very pleasant, amiably delicate, balanced and free of any peaks. The oil becomes particularly precious in the Special Edition of a white porcelain bottle that's made in collaboration with Seletti. Then there are such other delights as the

Balsamic Vinegar from Modena, which is made by the slow fermentation of cooked must, the special Salts and Peppers, the White Truffle Cream, all the herb teas for relaxing and invigorating, the Salt with black truffle and a thousand other very refined and inviting specialties.

The Galateo & Friends products are so refined that they are selected by the chefs of multi-starred restaurants, which include Adelio Sironi of the Hotel Bulgari in Milan, Edgard Bovier of the Lausanne Palace, Jean-François Piège of the Hotel de Crillon's Les Ambassadeurs Restaurant in Paris, and the very famous and great connoisseur of the range, Alain Ducasse. And not to forget the matching with a particular scenographic table-setting, the creator and interior designer Jacqueline Morabito has created four different table settings, each one for a particular moment of conviviality. There's the Embassy for an elegant formal dinner, which is a triumph of discrete luxury with four shades of white; the Downtown, which has a chic, urban, contemporary style and a square, modern shape; the Engagement, which has a soft atmosphere and rounded shapes; and the Friends, for happy, informal conviviality. To try the Galateo & Friends specialties in Milan, the right address is the Food department on the top floor of the Rinascente Piazza Duomo, which is located in the heart of the city.



L'Olio extravergine di oliva cultivar taggiasca nella bottiglia di porcellana bianca, realizzata in collaborazione con Seletti