

bugiardino

GOURMET INSTRUCTIONS

... usare con moderazione

concept

GALATEO&FRIENDS OFFRE IL MEGLIO DEL BUON VIVERE ITALIANO, FATTO DI CIBO, DECORAZIONE, ARTE DELLA TAVOLA E MOLTO ALTRO. ABBIAMO MOLTO VIAGGIATO, SELEZIONATO E RACCOLTO PER NOI E PER VOI UNA TEORIA DI IMPRESSIONI PER COMPORRE LA VERA ESSENZA DI GALATEO&FRIENDS: "IL BUONO RACCHIUSO NEL BELLO".

GALATEO & Friends®
Food LIFE



Unique extra virgin olive oil famous since the time of Tzar in Russia who used to love it on many different kind of preparations

ASSOLO

IL BUONO RACCHIUSO NEL BELLO



ACETO DI BAROLO
D.O.C.G.
invecchiato



OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
CULTIVAR
TAGGIASCA

estetica,
qualità eccellente,
decorazione,
colore,
arte della tavola

aesthetics,
excellent gastronomic quality,
decorations,
the art of the table,
perfect colour combinations



AGRO DI POMI
Condimento a base di
Aceto di Mele



ACETO BALSAMICO DI MODENA

Artisanal yet contemporary





Un cielo terso, una giornata mite e soleggiata di ottobre, le olive che guardano il mare: è arrivato SETTIMINO. È il primo vergine della stagione, raccolto precocemente per esaltare il sentore di frutto con un aroma intenso e vivace. Per racchiudere questa "anteprima" abbiamo chiesto a Seletti, designer di fama internazionale, di creare per noi una bottiglia speciale in porcellana argentata.

So funny!!!

Be a
Flamingo
in a flock of
Pigeons!!



EDIZIONE SPECIALE

**Bottiglia in
ceramica bianca**

olio extra vergine
di oliva 100% italiano



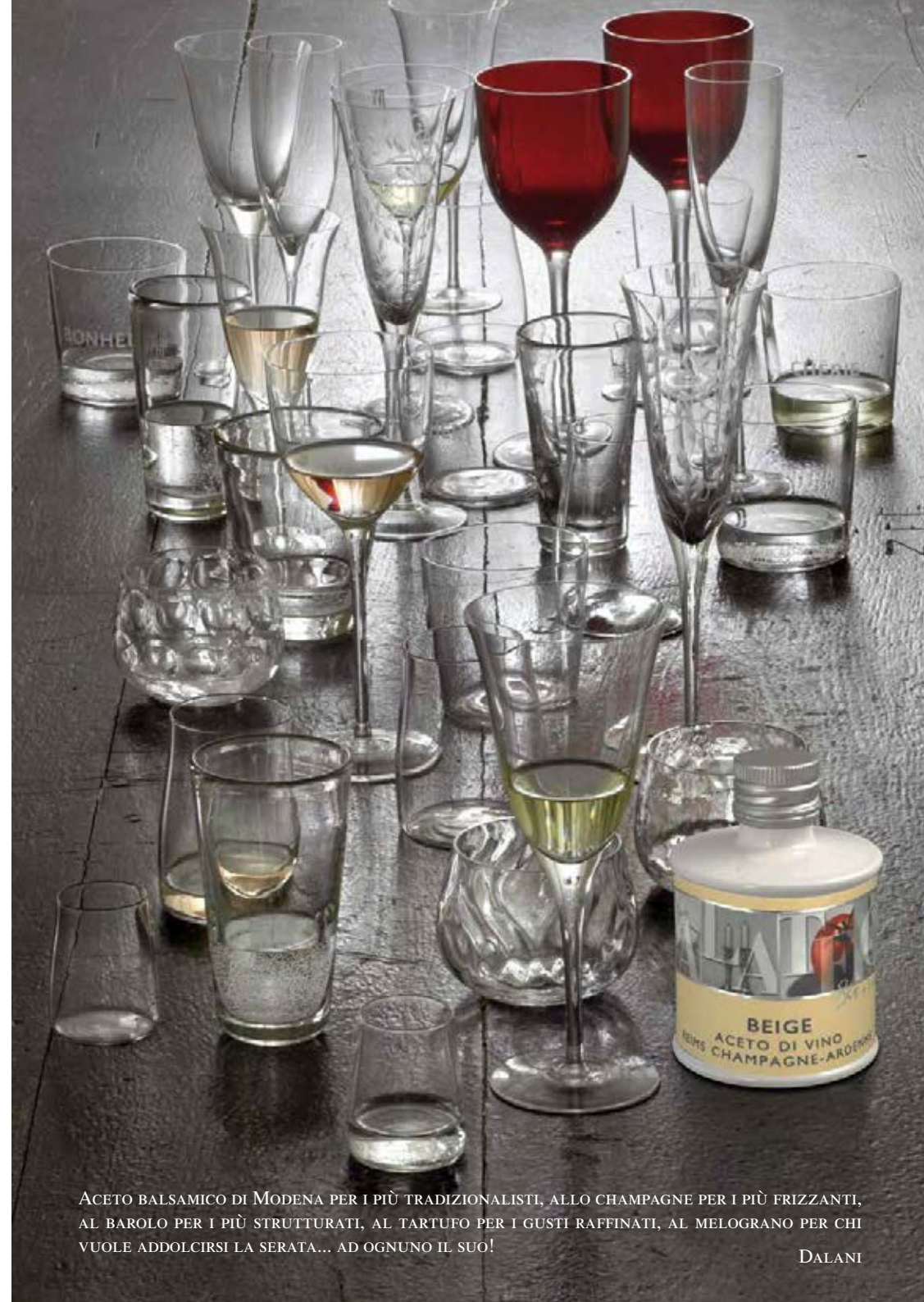
25 cl





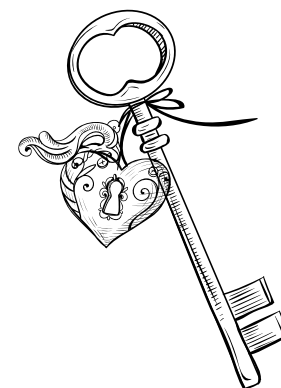
CONDIMENTO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA E SALE

TWIST, CON UN UNICO GESTO PRIMA DELL'USO
SI PUÒ CONDIRE PERFETTAMENTE UNA PIETANZA CHE AVRÀ DUNQUE
UN LIEVE SENTORE DI SALATO, GRADEVOLE ED EQUILIBRATO



ACETO BALSAMICO DI MODENA PER I PIÙ TRADIZIONALISTI, ALLO CHAMPAGNE PER I PIÙ FRIZZANTI, AL BAROLO PER I PIÙ STRUTTURATI, AL TARTUFO PER I GUSTI RAFFINATI, AL MELOGRANO PER CHI VUOLE ADDOLCIRSI LA SERATA... AD OGNUNO IL SUO!

DALANI

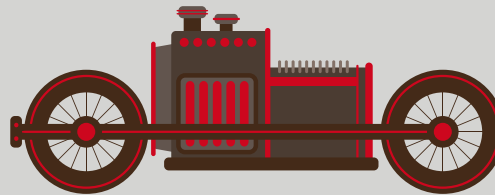


“Au fil des ans, j'ai rencontré des hommes et des femmes animés par la foi du beau et du bon. Marco Bonaldo en fait partie: avec sa créativité et son talent il incarne l'art de vivre et le savoir-faire à l'italienne. Nous avons la même passion pour les grands produits et le même goût des lignes contemporaines.”

AD

OLIO OLIO
EXTRA PEPE
VERGINE RON
OLIVA CINO

PASSEPARTOUT



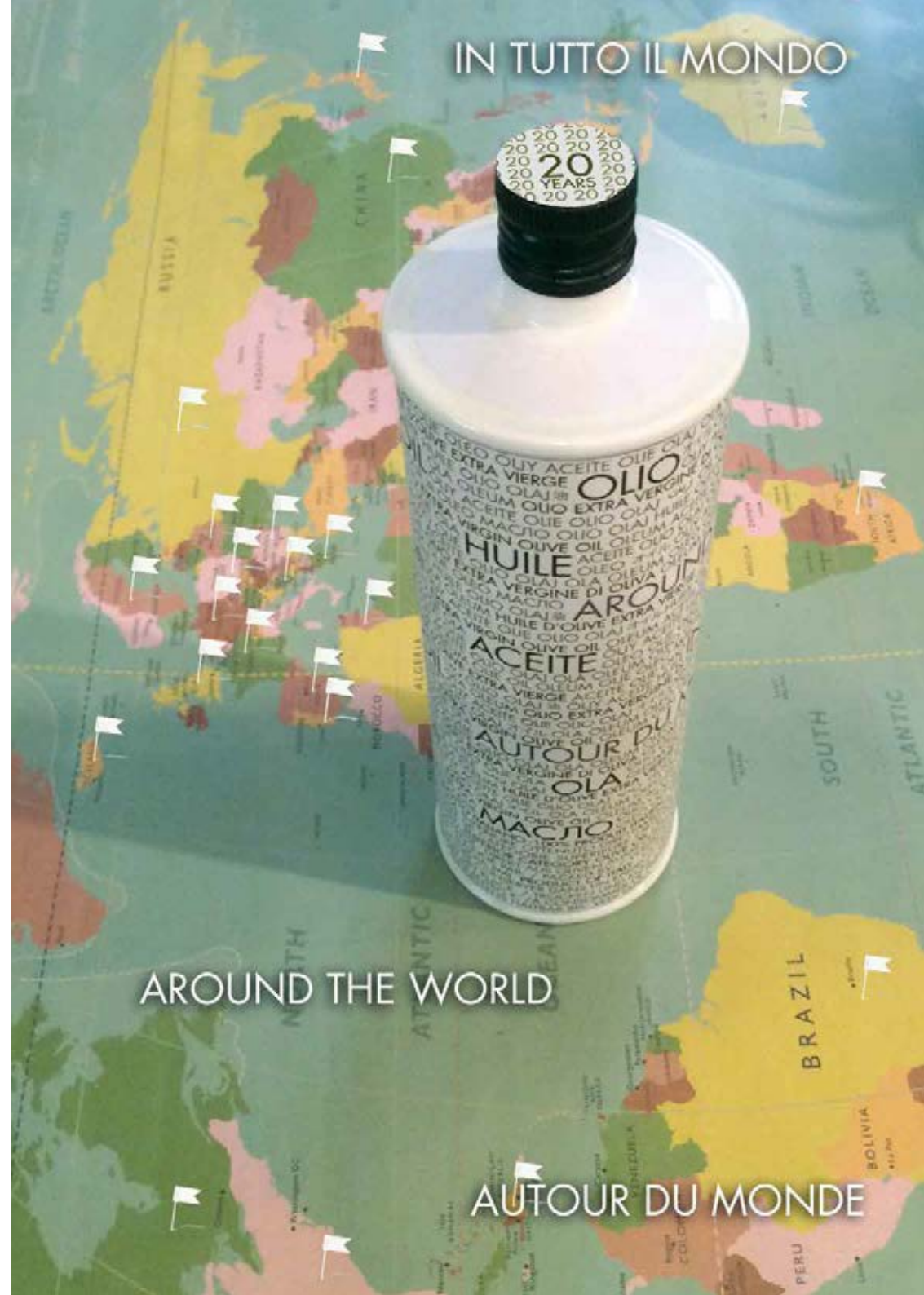
ACETO **ACETO**
DI **BALSA**
VINO **MICO**
IGP

PASSEPARTOUT



Wherever you are, a bottle of Galateo is always ready for you to enjoy!

Wherever you are, a bottle of Galateo is always ready for you to enjoy!



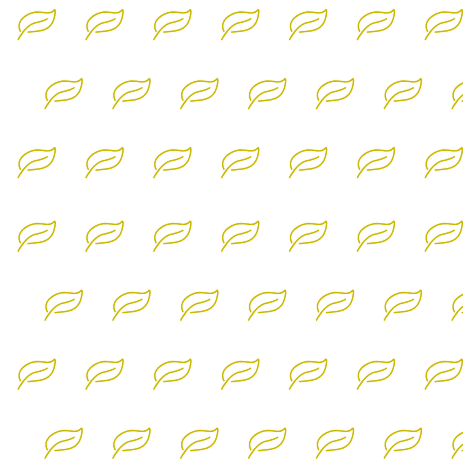
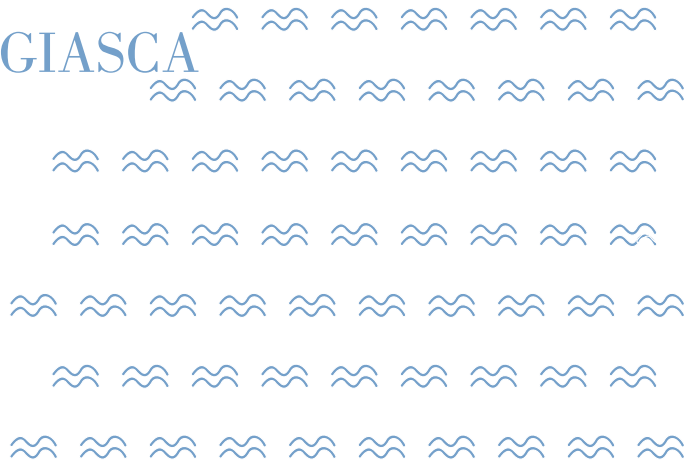
Maisons
CÔTE SUD

“IMAGINÉE TOUT EXPRÈS POUR NOTRE ANNIVERSAIRE
PAR LA CRÉATRICE JACQUELINE MORABITO &
GALATEO&FRIENDS, CE DÉLICE DE CONDIMENT
MÉLANGE HUILE D’OLIVE EXTRA-VIERGE DE LIGURIE
ET UN TRAIT DE CITRON FRAIS. UN VRAI RÉGAL
SUR LES SALADES, LES LÉGUMES ET LES POISSONS
GRILLÉS. POUR ASSAISONNER TOUT L’ÉTÉ...”





TAGGIASCA



FRANTOIO



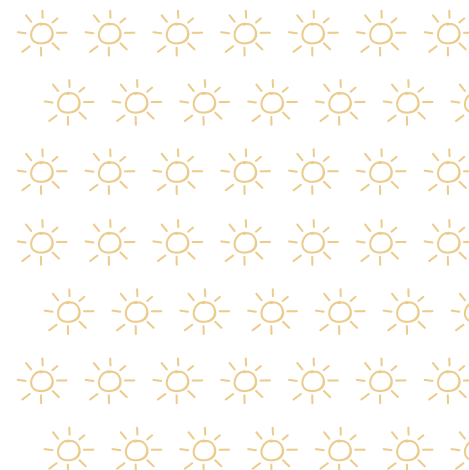
ELEMENTS



extraordinary virgin olive oils



CORATINA



NOCELLARA



ELEMENTS

extraordinary virgin olive oils

ELEMENTS is a new collection of Galateo&Friends offering 4 different mono-variety extra virgin olive oils, each one coming from a specific Italian area (North, Center, South, Islands). This prestigious selection can duet with an array of different kinds of food preparations and is able to satisfy even the most demanding gourmets. To present this new set of oils, we asked Seletti Design to create a customized box, which recalls the old wooden fruit cases, but realized in a more modern version, using an extraordinary "cement-like" yet light material.

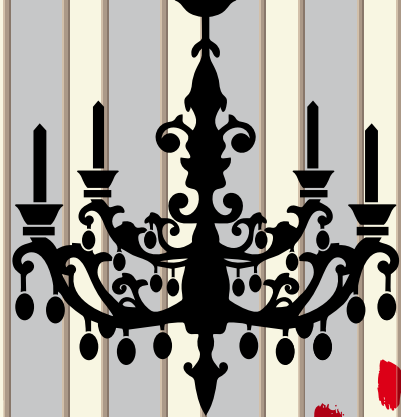
ELEMENTS è la nuova collezione di Galateo&Friends che comprende quattro oli mono varietali provenienti da altrettante Regioni d'Italia (Nord, Centro, Sud e Isole). Una selezione di grandi Crus Italiani, di grande pregio, da abbinare alle varie preparazioni e che soddisferà le esigenze degli appassionati del buon olio. Per offrire al meglio questo "compendio di sapori" abbiamo chiesto a Seletti Design di creare una base di appoggio che ricordi le vecchie cassette di legno ma realizzata in chiave contemporanea con un materiale di cementite che ne accentua e valorizza l'essenzialità.



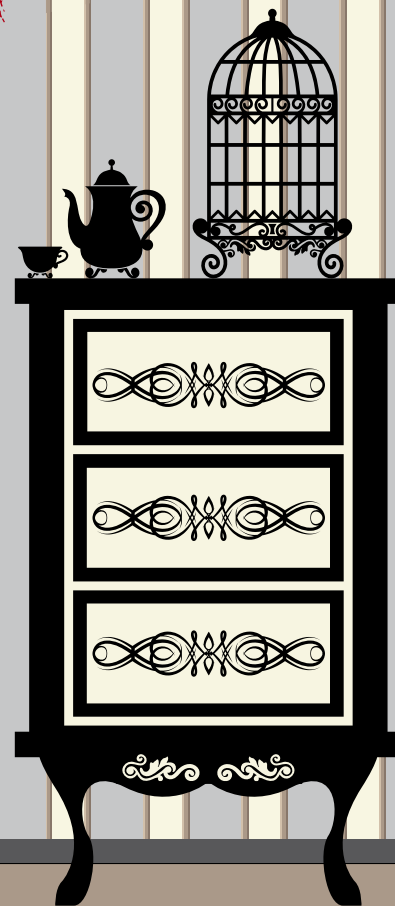
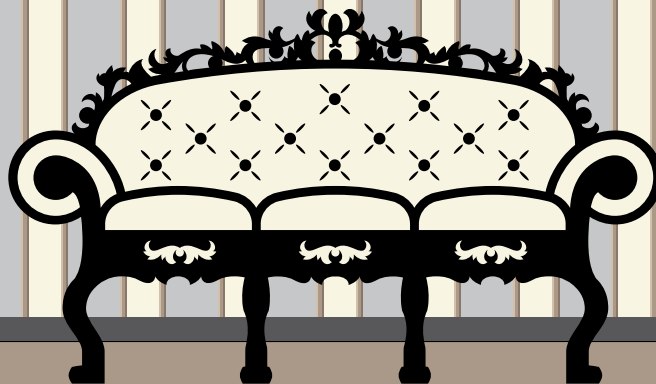
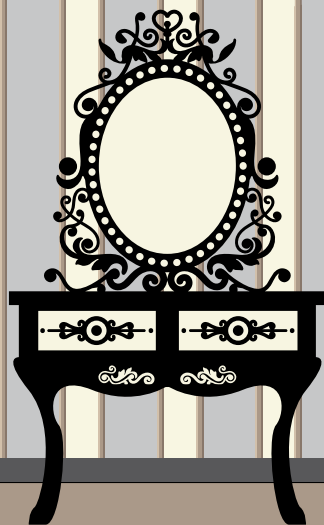
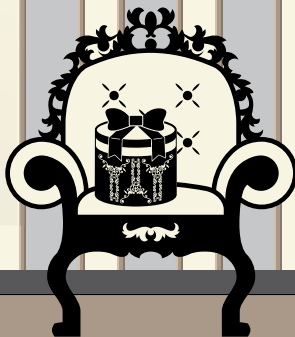
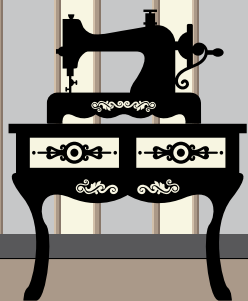
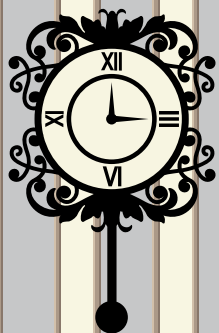


I Bio Attitude ha ritrovato in Galateo&Friends l'Amico con cui condividere la Passione dell'eccellenza dell'Artigianato alimentare attraverso la filosofia del gusto, della salute e della bellezza. Ecco perchè Galateo&Friends e I Bio Attitude hanno voluto fondersi in un marchio di qualità e biodiversità.

GALATEO



italian lifestyle
interiors



SALI E PEPI DAL MONDO







©2018 GALA



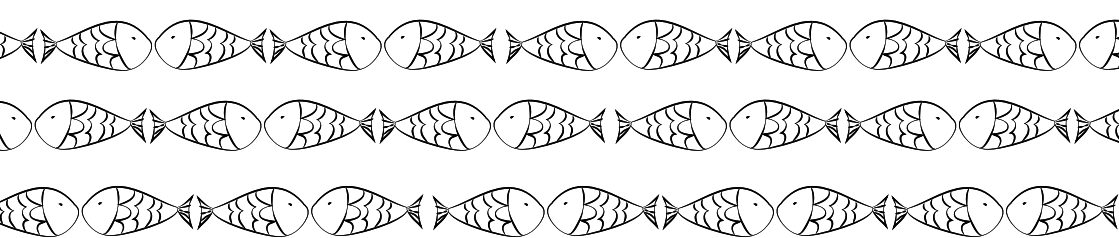


Cyanus segetum

Calendula Officinalis



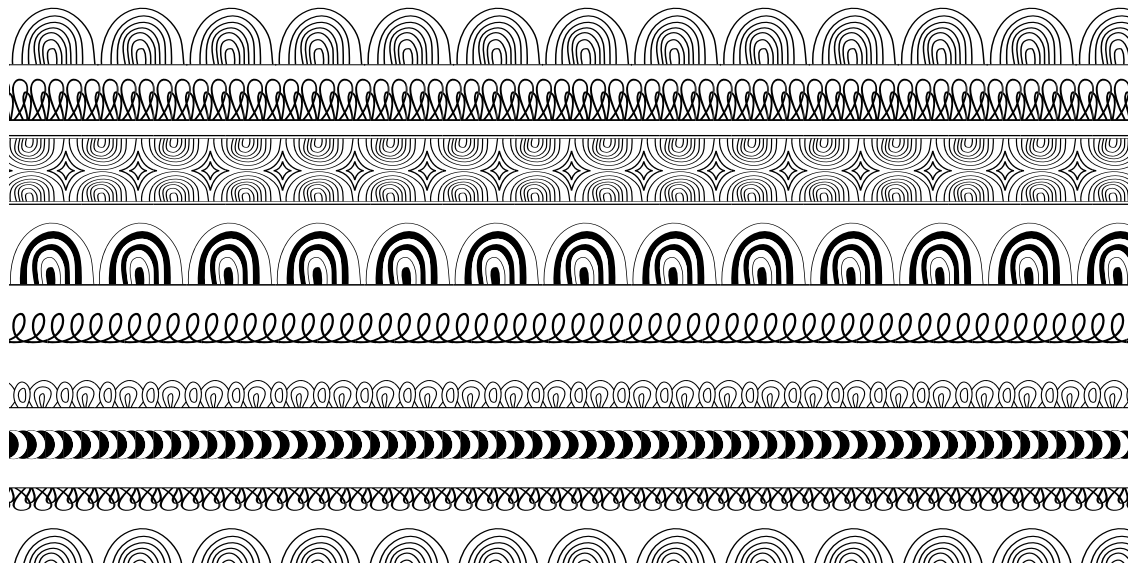
Rosa Rossa



forever acciughina



*Marco Bonaldo ha
creato con la sua
Galateo&friends
un universo di stile
personalissimo e
trasversale che unisce
gusto per food e
decorazione, un mix
equilibrato e creativo
tutto da scoprire.*



Do it yourself



SELETTI

waterless





IL CREDENZIERE

Quelle est la saveur inimitable
commune aux plus grandes tables
étoilées ou princières du monde entier?
Quel est le petit point commun, et
néanmoins fondamental, entre un
Ducasse, Troisgros, Pic, Bottura,
Piege, Beck, Humm, Bovier, Marchesi,
ou encore Llorca, nos grands chefs
internationaux?
Leur huile d'olive Galateo&friends!
Quel plaisir d'écouter
Marco Bonaldo nous parler avec
passion des hivers doux et des étés secs
de la Ligurie, de ses oliviers séculaires
et de ses récoltes à la main.
C'est en orchestrant ces éléments
naturels que il façonne ses grands
nectars d'un équilibre rare et d'une
simplicité noble, destinés à une clientèle
exigeante qui apprécie la saveur
inimitable d'une huile pure,
parfumée, délicate et
parfaitement naturelle.
Laissez-vous tenter par l'huile de
Taggiasca tant attendue,
ou par Riviera Ligure,
huile d'olive AOP.
A moins que ce ne soit le vinaigre
balsamique de Modène, vieilli 12 ans
en fut de chêne, qui vous entraîne dans
ses effluves...
Galateo&friends.. food and life.

signature

de femmes

Jacqueline Morabito

Tricia Guild

Carla Sozzani

Paola Navone



MINUTE, UN JOUR,
UN INSTANT, UNE
UNTE, UNE SAISON,
UNE ANNÉE, UN
S AMOUR. (C)

Huile d'olive vierge extra.
Jacqueline Morabito
pour GALATEO & Friends



L'OLIVIER TRAVERSE
LE TEMPS...
IL EST SYMBOLE
D'ESPERANCE
DE PAIX
DE VICTOIRE
DE FORCE
DE SAGESSE
DE FIDELITE
D'ETERNITE...

jacqueline et marco





Food is culture...

Galateo & friends,
la cultura del cibo



AN ITALIAN THEORY
ALESSANDRO ENRIQUEZ

La teoria del bello di Alessandro Enriquez, espressa attraverso la tavola, il cibo e le atmosfere fantasiose del suo libro "10x10- An Italian Theory" prende vita attraverso l'interpretazione in olio fatta in collaborazione con **Galateo & Friends**. Creato ad hoc dalla miscela di pregiate olive Taggiasche, l'olio "10x10-An Italian Theory" è come racchiuso in una deliziosa piccola boccetta magica: come un talismano di felicità.



JACQUELINE MORABITO





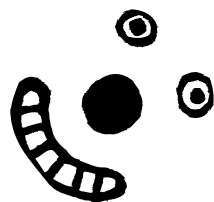
LA PETITE EPICERIE LA PETITE EPICERIE LA PETITE EPICERIE LA PETITE EPICERIE LA PETITE EPICERIE LA PETITE EPI

JACQUELINE MORABITO



“ La passion pour l'huile d'olive, signature de la méditerranée, nous lie et nous inspire depuis des années, dès notre premier rencontre il y a longtemps et son dernier concept Galateo&friends reflète exactement sa philosophie de vie et de goût poussée jusqu'à ses derniers raffinements, en composant la véritable essence du bon vivre italien. Avec un insatiable appétit esthétique il tient toujours fermement le fil rouge toujours chercher de entourer de bonnes et belles choses. ”

AL



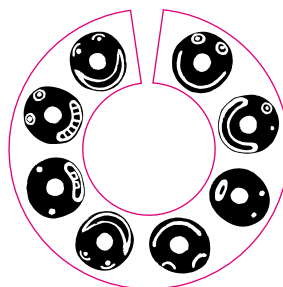
10 CORSO COMO
GALATEO & Friends®
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



a smile
to enjoy
your meal

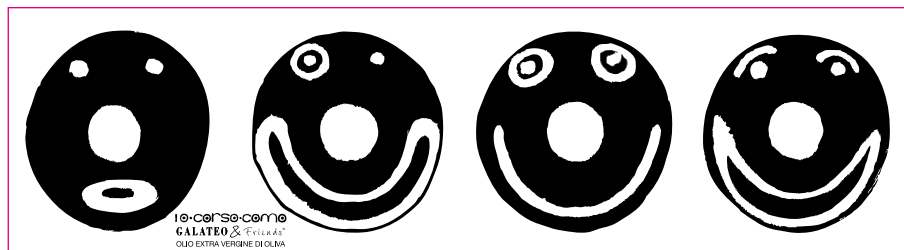


fustella tappo
diametro 3 cm



fustella collo

misura 65 x 238 mm

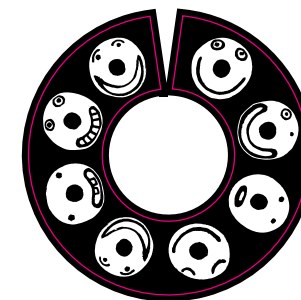


238 x 65 mm

fustella GALATEO - Signature

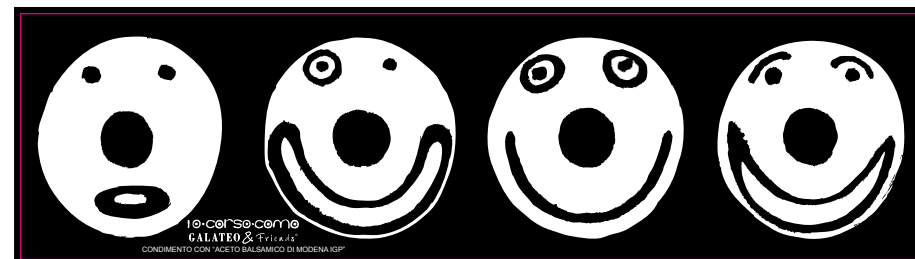


fustella tappo
diametro 3 cm



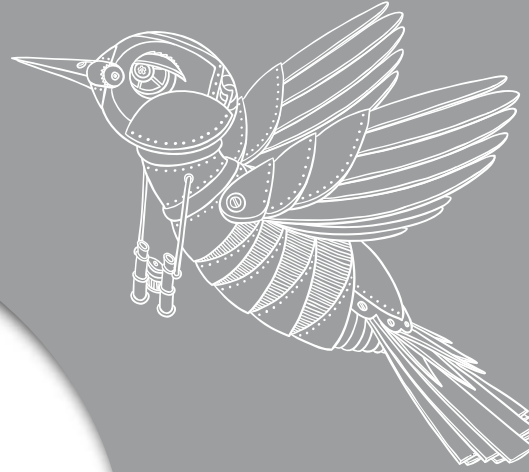
fustella collo

misura 65 x 238 mm



238 x 65 mm

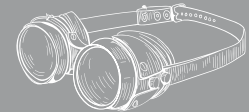
fustella GALATEO - Signature

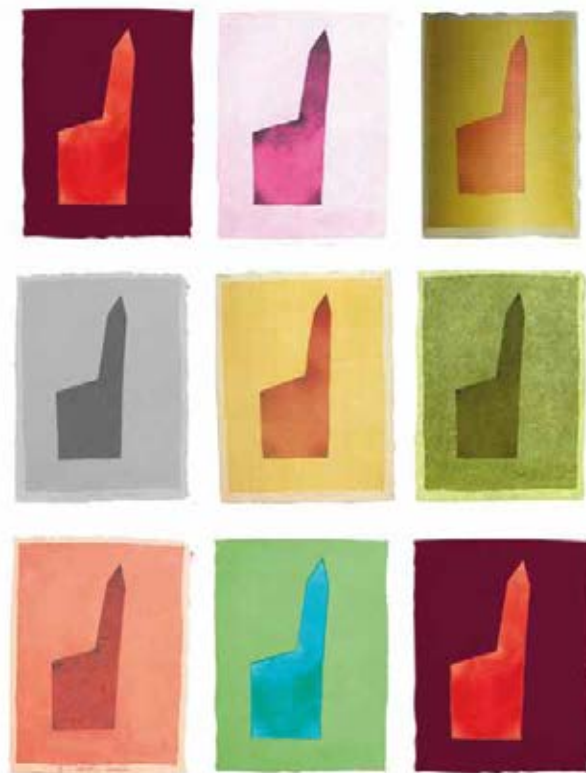


Làzaro's style can best be described as maximalist or neo-baroque, creating a sense of luxury and timelessness in every detail.

LÀZARO ROSA-VIOLÀN

Barcelona





VILLA MANODORI

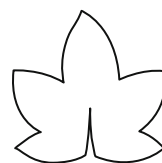
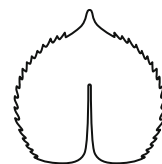
GALATEO & Friends®





Edgard
COLLECTION

ELEVEN
MADISON
PARK



SELECTED BY
CHEF DANIEL HUMM





ALAIN DUCASSE

HEINZ BECK

best Italian food

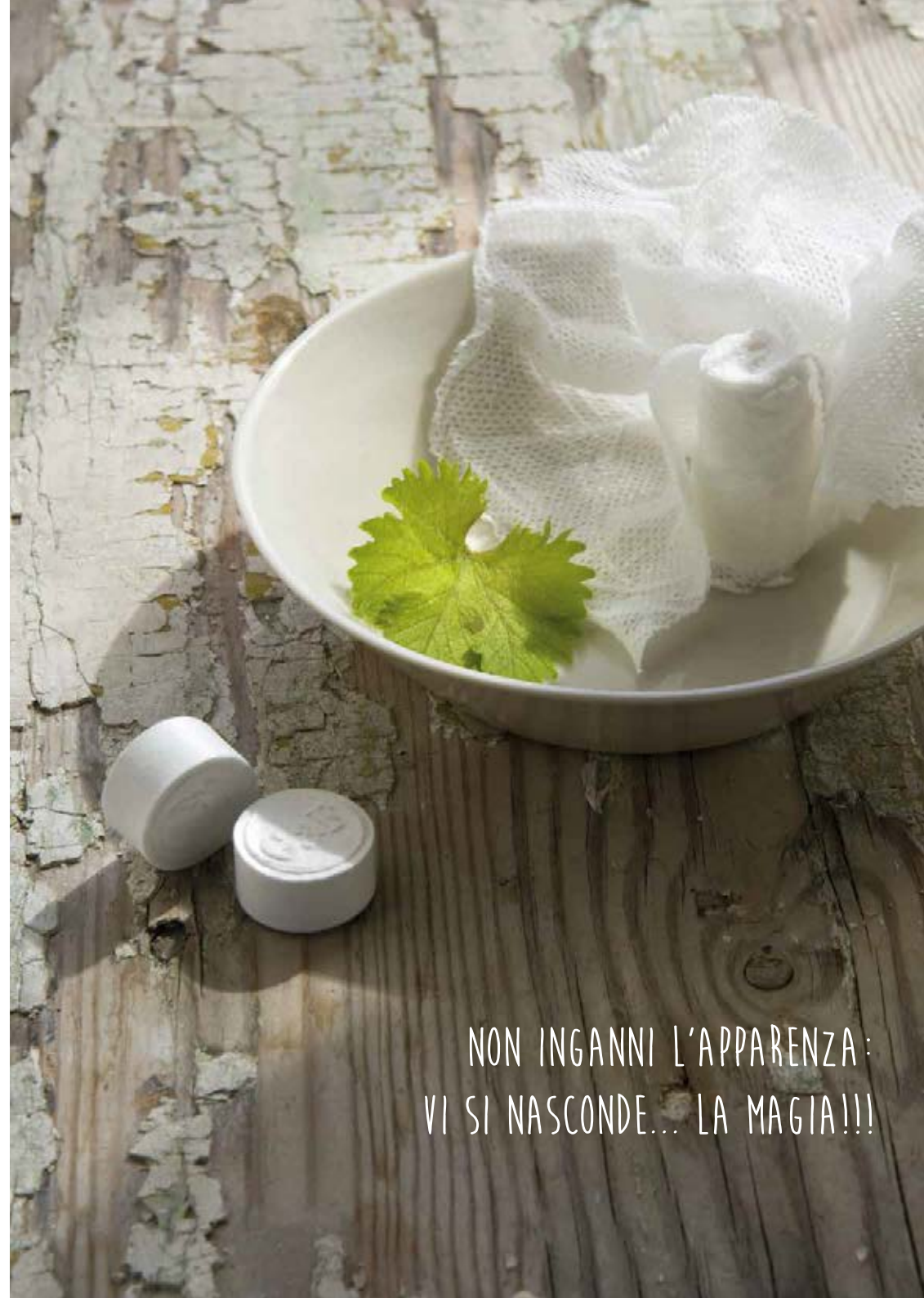




COIN TISSUES

SALVIETTE CHE PRENDONO VITA DALL'ACQUA: UN'ALTRA IDEA
GALATEO PER STUPIRE A TAVOLA

MINI SALVIETTE A FORMA DI PASTIGLIA IN TESSUTO COMPRESSO BIODEGRADABILE.
DA REIDRATARE CON ACQUA FREDDA O CALDA ANCHE PROFUMATA PER OTTENERE LA FORMA INIZIALE.
IDEALE A FINE PASTO PER UNA SENSAZIONE PIACEVOLE,
ORIGINALE E SOPRATTUTTO DI GRANDE EFFETTO.
UTILISSIMI E PRATICI PER OGNI OCCASIONE.



NON INGANNI L'APPARENZA:
VI SI NASCONDE... LA MAGIA!!!



...a light at the end of the bottle

...e...

BOBOBOOM!!!

una nuova
idea
si accende

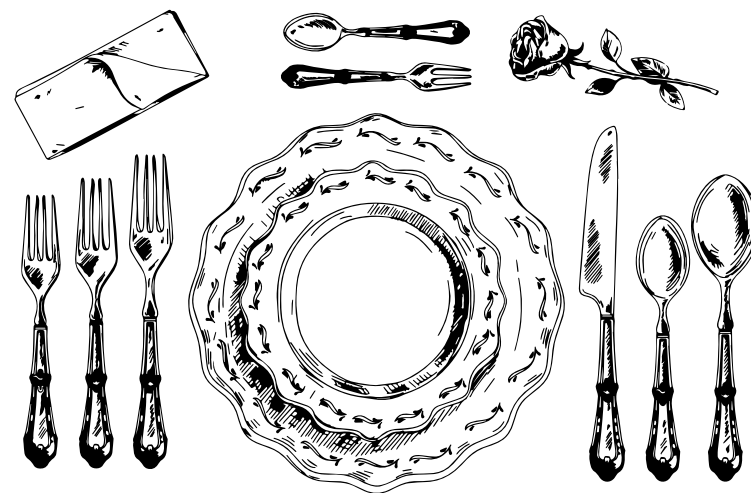
Galateo&Friends **meets** BOBOBOOM



“ Ainsi est née tout naturellement Galateo&friends pour offrir du Bon, au même titre qu'un bouquet de fleurs: un petit pot de fleur de sel en cadeau, ou une huile d'olive sélectionnée Marco Bonaldo, lui veille tout particulièrement à la sélection de ces produits gourmands. Galateo&friends se complète d'une ligne intemporelle, raffinée pour l'art de la belle table. ”

JM

Cosa rende così speciale il buon
vivere italiano? ...ogni cosa!!!!
un oggetto, una tavola imbandita,
la naturale eleganza,
la raffinata informalità,
la semplice bellezza,
un sorriso sincero.



ART DE LA TABLE

Quasi sempre un'indimenticabile esperienza culinaria è caratterizzata dalla presenza di un decoro. Galateo&Friends ha realizzato differenti momenti di convivialità: tavole "vestite" per diverse occasioni e immaginate dalla creatrice e interior designer Jacqueline Morabito, artista di fama internazionale.

EMBASSY

MENU

Variation de goûts
textures d'une niçoise à la parisienne
ventrèche de thon cuite/crue Galateo

Turbot sauvage viennoise
spaghetti Galateo, truffe noire et huile d'olive vierge extra

Agneau de l'Aveyron à la boulangère
le haut des côtes au teppanyaki aux 3 poivres de Galateo

Riz Carnaroli Galateo façon impératrice
gelée de framboise

CHEF JEAN-FRANÇOIS PIÈGE



Le tonalità del bianco e delle sue
nuances atualizzano materiali e forme
tradizionali per una cena all'insegna
dell'eleganza nel pieno rispetto della
formalità.

Dedicato: alle nuove generazioni di
amanti dell'ufficialità.

DOWNTOWN

MENU

Alici in bagnacauda di Galateo
caglio di capra e buccia di limone

Carpaccio di scampi al basilico
crema di carciofi e olio di tartufo bianco Galateo

Risotto Vialone Nano Galateo
calamaretti e granseola
olive nere e zabaione alla polpa di pomodori secchi

Vitellina "timo e fiori di sale Galateo"
lime, peperoncino e crema di topinambour

Zuppa pepata di pere e pistacchi ai 3 pepi di Galateo
gelato "fior di latte" e sbrisolona di mandorle

CHEF ADELIO SIRONI



Uno stile urbano, chic e contem-
poraneo, una porcellana finissima
dalla forma squadrata. I colori
sono neutri tendenti al grigio nelle
varie sfumature.

Dedicato: agli ammiratori del
design con charme.



Engagement

MENU

Fines feuilles croustillantes au thon et wasabi
crème de truffe blanche Galateo

Ricciolina Galateo et Gamberoni
à l'huile de truffe blanche

Tranche de bœuf rôtie, tomates séchées
olives taggiasca denoyautées et moutarde à l'ancienne Galateo

Fraises et framboise glace à l'huile d'olive
(huile d'olive vierge extra qualité taggiasca - Seletti Special Edition)
et Vinaigre Balsamique de Modena Galateo

CHEF DIDIER ELENA



Atmosfera ovattata ed emozioni cariche di attesa: questa è l'aria che si respira nella dimora Galateo&Friends quando una tavola "Engagement" viene imbandita. Tutto deve ricordare l'amore e l'affetto, attraverso forme arrotondate, con i toni del cuore.

Dedicato: a futuri amori, agli amanti, o semplicemente a squisiti peccatori.

& Friends

MENU

Supions à la plancha au jambon de Parme
pequillos et pulpe de tomates séchées Galateo en fin velouté glacé

Tagliolini Galateo à la ventrèche de thon
câpres au sel et olives Taggiasca

Pigeon de Toscane aux 5 poivres de Galateo
pommes grillées à la fleur de Sicile, figue au condiment
balsamique au grenadier

Pêche rôtie aux pignons et miel de truffe blanche Galateo
glace à l'huile d'olive extra vierge Taggiasca

CHEF EDGARD BOVIER



Vecchi compagni di scuola o mogli senza mariti, questa è la tavola "&Friends". Una allegra convivialità fatta di toni chiari e materiali semplici per sentirsi bene in compagnia di amici sinceri.

Dedicato: a coloro che credono ancora nell'amicizia.



déjeuner sur l'herbe



MENU

Légumes d'été en cocotte
condiment tomates, truffe noire et basilic
assaisonnés d'huile de truffe Galateo

Loup de Méditerranée cuit dans un pavé de fleur de sel de Galateo
fenouil confit au bouillon de bouillabaisse
olive taggiasche et pulpe de tomates de Galateo

Saint Pierre roulé dans une persillade
aubergine en coque et caviar de capres Galateo

Macaron glace aux olives Galateo
framboise et infusion de fleurs et fruits de pays

Le chocolat noir Alpaco pur Equador
texture crousti-fondant
mélange de poivre de Galateo en crème glacée et ganache liquide.

CHEF SYLVESTRE WAHID



Spazi aperti fanno da sfondo a questa collezione giocata sui toni del bianco e rosso che prende la sua ispirazione dai ricordi d'infanzia. Il decoro crocettato a mano invita a una allegra colazione all'aperto nel verde della campagna italiana.

... 13 a tavola !

MENU

RISOTTO A LA TRUFFE D'ÉTÉ

Eplucher les truffes. Recupérer la peau noire et la hacher.
Prendre une casserole et faire chauffer 20 gr de beurre,
ajouter la moelle de bœuf en gros cubes.
Bien faire rissoler avec l'oignon ciselé.

Ajouter le riz carnaroli de Galateo&friends, bien mélanger, déglacer avec le vin blanc,
réduire à sec et mouiller à la hauteur avec le fond blanc préalablement chauffé.
Verser la peau hachée des truffes et cuire en remuant à l'aide d'une spatule en bois.

Faire réduire à frémissement soutenu.
Retirer la même chose jusqu'à ce que le riz soit cuit environ 12 à 14 minutes.

L'amidon du riz doit donner un aspect liant au riz.

A ce moment lier avec le reste du beurre : à la truffe de Galateo&friends et ajouter le
parmesan et l'huile d'olive de Galateo&friends Seletti qualité Taggiasca.

Finir d'assaisonner: ajouter la crème fouettée puis raper vos truffes
au dessus de chaque assiette.

Ajoutez quelques grains de sel de Sicile de Galateo&friends
et arrosez d'un bon jus de veau.

Terminer avec quelques grains de poivre Galateo&friends mélange de 3 poivres concassés.

CHEF ALAIN LLORCA



Esistono ancora superstizioni e leggende a proposito di chi ha l'ardire di sedersi ad una tavola di 12 commensali, divenendone il 13esimo. Galateo&friends, come antidoto a queste credenze, ha ironicamente creato la collezione "13 a tavola", un piatto talismano a tutto pasto dove finalmente, in un tavolo da 13 commensali, l'ultimo posto viene considerato un portafortuna e non più un malocchio.





©2013 GALATEO



worldwide

friends





yatzer

Costas Voyatzis
Grecia



monte carlo bay

Marcel Ravin
Monte Carlo



BURJ AL ARAB®
Jumeirah

Burj Al Arab Restaurant
Dubai



Lebua Hotel & Resort
Mezzaluna Restaurant
Bangkok



Fabrice Vulin
Hong Kong



AT.MOSPHERE
BURJ KHALIFA

AT.MOSPHERE Restaurant
Burj Khalifa
Dubai



The Westin Dubai
Mina Seyahi Resort
Dubai



friends
Reef Club

Four Seasons
at Kuda Huraa Hotel
Maldives



Shangri-La Hotel
Singapore



The Westin Hotel & Resort
Bangkok



Aishti Restaurant
Beirut



Grand Hyatt Hotel
Hong Kong



Palazzo Versace
Dubai

I.T

I.T
Hong Kong



IL RISTORANTE
LUCA FANTIN

Bulgari Hotel
Tokyo



...our meaning of home delivery



Cibus Parma 2012



Tuttofood Milano 2013



Tuttofood Milano 2015



Cibus Parma 2014



Cibus Parma 2016



Maison & Objet Paris 2014



Maison & Objet Paris 2013



ABC New York



Sial Paris 2016



Maison & Objet Paris 2009

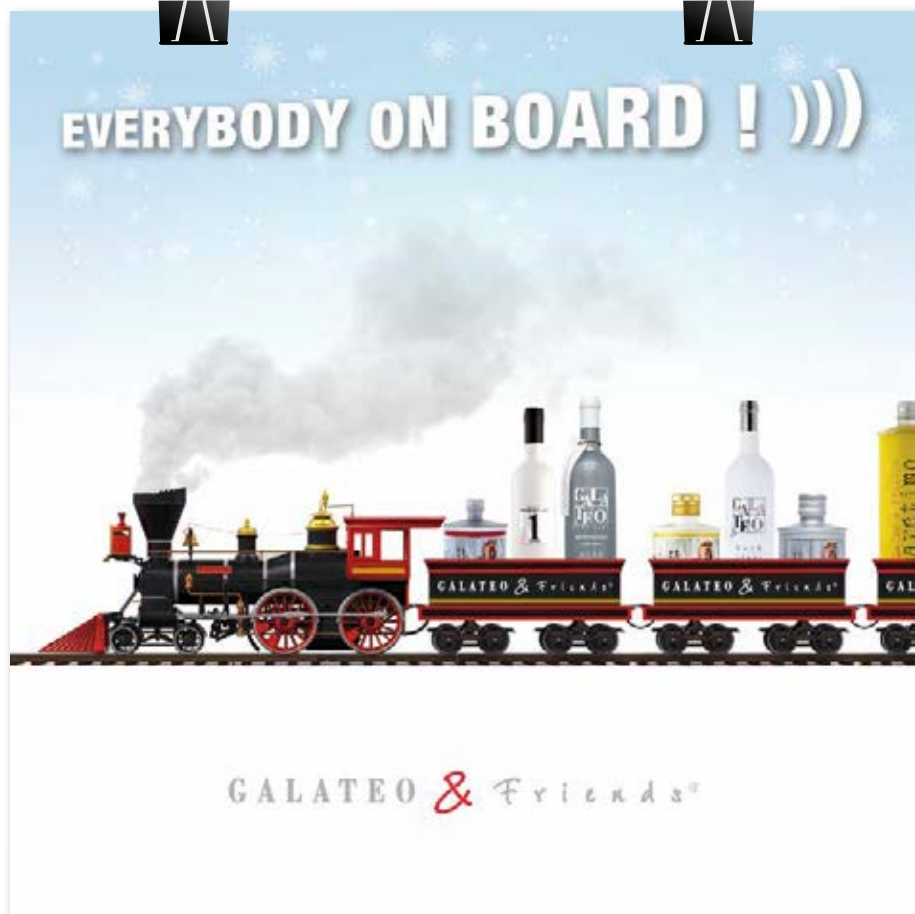


Conran Shop London



La Rinascente Milano

Greetings Cards



GALATEO ON THE ROCKS !

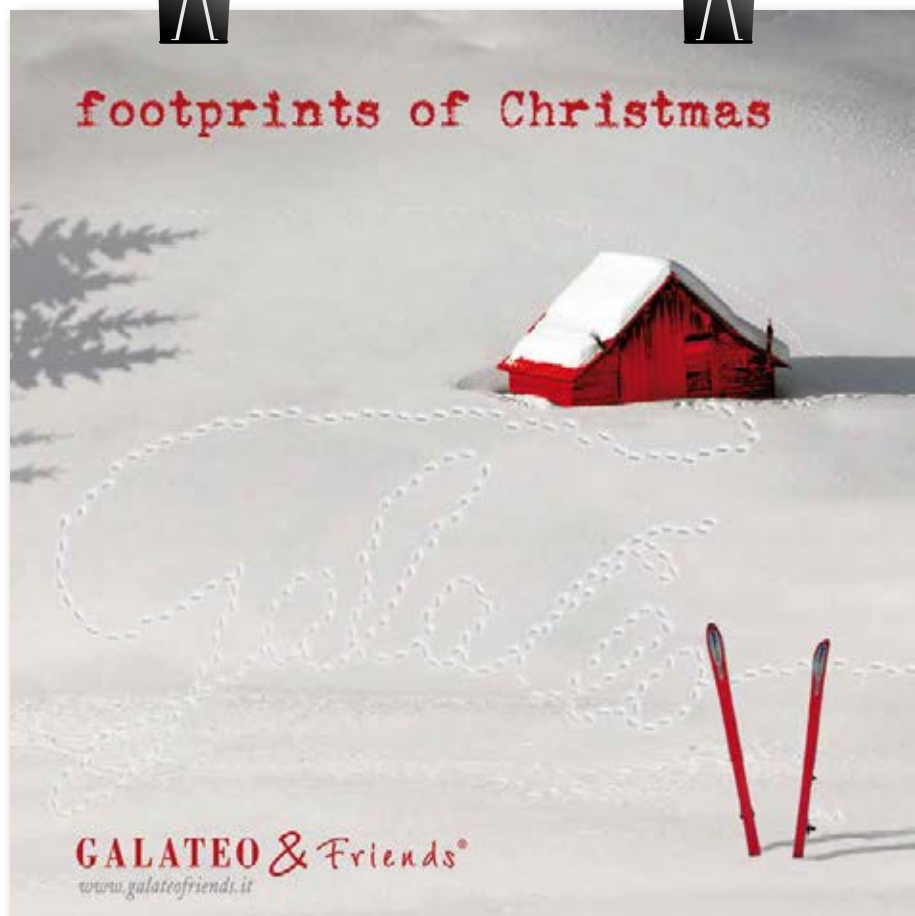


GALATEO
&
Friends



... Galateo in the air ...

Christmas Time



Press



LUXOS

your exclusive guide to Hong Kong and China

GALATEO & FRIENDS

the best packaging
the best taste

The unique Galateo® friends product, created by Marco Bonaldo, combines table settings and culinary delicacies in pursuit of Italy's most refined taste.

www.galateofriends.it

Maisons COTÉ SUD

NUMÉRO 113 - AOUT - SEPTEMBRE 2008 / BIMESTRIEL 6 € www.cotemaison.fr

Galateo, fluide créatif

De la bouteille de Galateo à la collection d'objets d'art, l'élégance est dans l'essence. Pour Galateo, tout est art, tout est talent, tout est créativité.

The English-language newspaper for the French - Italian Riviera & Monaco since 2002 www.rivieratimes.com

The Riviera Times

12 TV stars in Monaco
Festival highlights

14-17 Monte Carlo SEM
A 150 year story

22 Music festivals
the best of

The dedication of a food critic

After one year of...
The dedication of a food critic...
The dedication of a food critic...
The dedication of a food critic...

Terre des ALPES

RAQUETTE, SKI HORS PISTE, BONNES ADRESSES

Art de vivre à l'italienne

Galateo & Friends • Arma di Taggia

On connaissait Terre Bormane pour ses huiles figures de grande qualité, pour des objets au contenu haut de gamme, à laisser sur son plan de travail. L'additif Friends illustre la merveille la finalité de ces délices à pulpe d'olive, le pesto, les sels d'himalaya, d'Hawaii, cette maison artisanale basée à Arma di Taggia a conquis le cœur des chefs du Sud Est et des tables parisiennes. Leur nouvelle ligne Galateo & Friends réunit le meilleur de leurs produits, huile ligure, balsamique de Modène, pâtes aux germes de blé de Toscane, dans des bocaux superbes. L'art de vivre à l'italienne.

Couleurs, lignes contemporaines pour des objets au contenu haut de gamme, à laisser sur son plan de travail. L'additif Friends illustre la merveille la finalité de ces délices à pulpe d'olive, le pesto, les sels d'himalaya, d'Hawaii, cette maison artisanale basée à Arma di Taggia a conquis le cœur des chefs du Sud Est et des tables parisiennes. Leur nouvelle ligne Galateo & Friends réunit le meilleur de leurs produits, huile ligure, balsamique de Modène, pâtes aux germes de blé de Toscane, dans des bocaux superbes. L'art de vivre à l'italienne.

Arma di Taggia Tel. 00 39 0184 48 60 44 - www.galateofriends.it

Promotion

products - services - retail marketing magazine

Regali di GUSTO

Galateo&friends

il buono racchiuso nel bello

Galateo&friends ha come proposito l'offrire il meglio del buon vivere italiano attraverso una filosofia di gusto che racchiude buon cibo, decorazione, arte della tavola, oggettistica per ricevere e molto altro. La gamma alimentare proposta rappresenta una selezione della migliore espressione dei prodotti italiani: profumati tartufi bianchi, meraviglia assoluta di Alba, olio extra vergine di oliva pure della vallata di Taggia, riso vialone nano indispensabile per i migliori risotti, autentico aceto balsamico di Modena dall'armonica perfezione, paste al germe di grano della Toscana...

ELLE DECORATION

UK EDITION

CHINA SHOP
Shuffledale's pottery are alive and kicking thanks to Flax, a collective of Ceramics MA students whose classic bone china designs are accented with gold and platinum. From £25 per piece, EHC London (ehclondon.com).

Do it now! Even your wine bottles can now be accessorised with a little bling thanks to the new 'Crystals' and glass bottle openers and stoppers by product designer of the moment Aris Levy. Approx £13 for two, Giziart (giziart@tiscali.com).

ROLL PLAY
My Drapery cleverly negates and table mats are now available in luxurious Satin. So there's even more reason to reap the benefits of its grey and white of available, reusable table linen in an array of colours. Table linen, from £15 to £100 a roll, 20 x 120cm, My Drapery (mydrapery.co.uk).

MADE IN ITALY
Give your olive oil a striking makeover with these collector's editions of Galateo & Friends' classic bottle. Designed by architects of style, Jacqueline Moschetti, Paolo Navone, Carlo Scaccanti and Vivia Gullit, these are decorative vessels that you'll want to hold on to long after the contents have run out. 'Signature of Femmes' olive oil bottles, approx £25.70 each or £49.50 for a gift box of four, Galateo & Friends (galateofriends.it).

LUCKY NUMBER SEVEN
The first designer deal of the year for the 'Seven' 7 glass by Aris Jacobsen for Fritz Hansen is an offer to the first 7 people of the month. One of the most successful chairs in modern design history, it comes in an array of colours and finishes. 'Seven' 7 glass, approx £15.99 each, Fritz Hansen (fritz-hansen.com).

Maisons COTÉ SUD

HORS-SÉRIE CUISINE N° 21

La recette de Marco

Risotto aux artichauts épineux, fèves et pesto de laitue

Marco Bonaldo

Créateur de concepts alimentaires
Esthète AOC !

Depuis 1995, il trace son chemin dans le monde de la cuisine de haute qualité. Il est le fondateur de la maison Bonaldo, une entreprise qui a su transformer une passion en une véritable entreprise. Il est le créateur de concepts alimentaires, un homme qui a su transformer une passion en une véritable entreprise. Il est le créateur de concepts alimentaires, un homme qui a su transformer une passion en une véritable entreprise.

Ils ont créé aussi...

Toujours à l'occasion des 25 ans de notre magazine, voici les objets uniques, les lignes capsules ou les avant-premières que des créateurs inspirés nous ont imaginés. Tous seront exposés et mis en vente du 5 au 8 juin sur notre Salon Vivre Côté Sud à Aix-en-Provence.

L'huile d'olive au citron de Galatée
 Intégrée tout express pour notre anniversaire par la créatrice Jacqueline Morabito et Galatée & Friends, ce délicat de condiments mélange huile d'olive extra vierge au citron et au goût de citron frais. Un vrai régal sur les salades, les légumes et les poissons grillés. Pour accompagner tout Petit.



QUALITÀ TAGGIASCA
La star de l'huile d'olive

NÉE EN LIGURE DE LA VOLONTÉ, DE L'OPINIÂTRETÉ ET DU SAVOIR-FAIRE
D'UN PASSIONNÉ, CETTE HUILE D'OLIVE EST DEVENUE POUR ALAIN DUCASSE UNE
PARTENAIRE DE PREMIER PLAN. FINE, DOUCE, SUBTILE... INDISPENSABLE.

"Pour moi, c'est la meilleure," Alain Ducasse l'affirme et le prouve : depuis qu'il l'a prise, il l'a surnommée "saule officielle" pour toute sa cuisine. Aujourd'hui, elle est au cœur des plats de son menu : remuant du monde. Cette histoire d'amour a commencé en 1991, à Monte-Carlo. À l'époque, Alain Ducasse était "architecte" chef du Louis XV et

avait "volontiers" deux
épouses. Il se trouvaient en
haut d'Alsace, de temps à
autre, chez un important
néfopiste, haut en Ligne,
au nord de l'Italie. Il avait
sympathisé avec une impor-
tante. Mais Bonaldi,
chagrin des relations con-
temporaines de la société. Il se
souvenait régulièrement, et
un jour, s'écrit-tu. Mais
avait disparu. Le même
homme, vingt-cinq ans
plus, avait quatre ou cinq
pour mourir à l'autre

L'huile d'olive de Ligurie était très décriée à l'époque. Ils étaient peu nombreux à appeler les ses arômes "huile vierge", une goute d'olive douce et même, sans arropage en Italie, où l'huile est habituellement "huile vierge", pour des saveurs puissantes et végétales. Marco Brando le regrette.



"J'étais persuadé que cette singularité était, au contraire, un atout pour et politique. En 1995, j'ai créé ma boîte, Casa Ollaria Taggione, pour trois ans. Notre but : faire de cette boîte emblématique un véritable haut-lieu-culturel".

La nouvelle dépayse les
salle ses hommes au cœur
le l'agreste, à Tiggia, perch
du bord de mer. Le moule
lui, est situé à quelques k
mètres, à Tène Pigeone, u
petit village niché dans le
collines. Les oliviers s'y élè
vent à perte de vue. Surtout

Cumaci, le maistre mesleait
surveille d'un oeil exposé la
niche (3-000 arbres en tout)
qui s'échabre de novembre
à avril. Il affecte une semi-
des cloches de plusieurs pro-
ducteurs ligures. Commence-
ment aux autres stigmas d'
Italie, la Ligurie se cultive
qu'une niche soignée d'olive
la Tuggerina, très difficile,
qui donne à l'Italie sa dif-
férence. L'olivier, Sicile com-

[illegible]

"Quand nous avons commencé à nos premières parties en 1971, raconte Marco Bonaldi, le rebachy de L'Espresso nous faisait devenir submissifs. Après quelques semaines, nous avons réussi à pousser un grand cri. Mais j'étais sûr qu'il le vendrait en Italie. J'ai pu le proposer

Regali di GUSTO



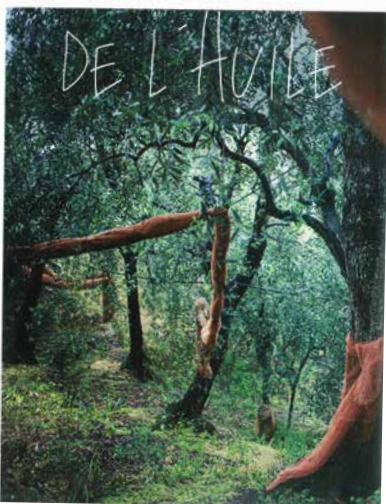
Galateo&friends
il buono racchiuso nel bello



Galateo&friends ha come proposito l'offrire il meglio del buon vivere italiano attraverso una filosofia di gusto che racchiude buona cucina, decorazione, arte della tavola, oggettistica e arredamento. Galateo&friends è un'azienda che si propone di offrire al cliente una gamma alimentare di prodotti che rappresenta una selezione della migliore espressione dei prodotti italiani: profumati tartufi bianchi, meraviglia assoluta di Alba, olio extra vergine di oliva ligure, tra i più delicati e rotondi del mondo, raffinate olive nere della vallata di Taggia, riso valdonne nano indispensabile per i migliori risotti, autentico aceto balsamico di Modena dall'armonica perfezione, paste al germe di grano della Toscana...

JUN 2007 - NUMÉRO 21 - Spécial Italie

LA CRÈME



Savourer

[illegible]

della professione e dunque mi presenta. Tra le varie ragioni che mi fanno avvicinare alla Corporazione, una fu senza dubbio l'opportunità di accorciare o potenziare l'impegno scolastico (Cassa Oreste Tognazzi) e personale. Per poter unire il prodotto d'eccezionale, creativo e apprezzato nel mondo, mi avrebbe permesso di riformare la mia posizione del punto di vista professionale e, personalmente

Mario Bonaldi con Alan Duccini

rivista culturale di enogastronomia e turismo

Nov./December 2000

Marco Bonaldo, uno degli ultimi entrati nella Corporazione Mastro Oleari ma già gratificato dal più importante chef del mondo, Alain Ducasse, che ha scelto i suoi oli, intervista, un po' al passato un po' al presente, Alfredo Mancianti, uno dei grandi padri dell'olio d'ecceellenza italiano. Un viaggio nella storia della Corporazione.

■ Ricordo che in occasione del mio primo incontro con il grande Piero Antolini, nella sede milanese della Corporazione, mi sentivo particolarmente emozionato. Fin dai miei primi passi nel mondo oleario guardavo con ammirazione questo logo - il leone rampante - così potente e...

Fui sorpreso dalla gentilezza e disponibilità delle persone che mi ricevettero, una di queste era Alfredo Manciani (oggi è diventato per me un grande e stimato amico. Tutto andò nel mio e entrò finalmente in un entusiasmo



Tra le tante ragioni che mi fecero avvicinare alla Corporazione, una fu senza dubbio l'opportunità di accrescere e potenziare l'immagine aziendale (Casa Olesia Tuggiuci) e personale. Fare parte un'élite di produttori d'eccellenza, conosciuti e apprezzati nel mondo, mi avrebbe permesso di rinforzare la mia

Per parte della Corporazione dei Mestri Ciari.
Dopo ormai cinque anni, durante l'ultima assemblea ele-
sono stato nominato consigliere del Consiglio Direttivo
Nazionale della Corporazione, una nomina che mi rende
orgoglioso, che mi spinge a proseguire in questo cam-
minamento, con il desiderio che il 2001 contribuirà a

the population in it more like a true community and

VOGUE AUSTRALIA LIVING

Homewares from Galateo & Friends, suppliers of furnishings to the Armani and Versace branded hotels.

Galateo & Friends olive oil is also used exclusively by Alain Ducasse in each of his 3 star Michelin restaurants.

GOURMET LIFE



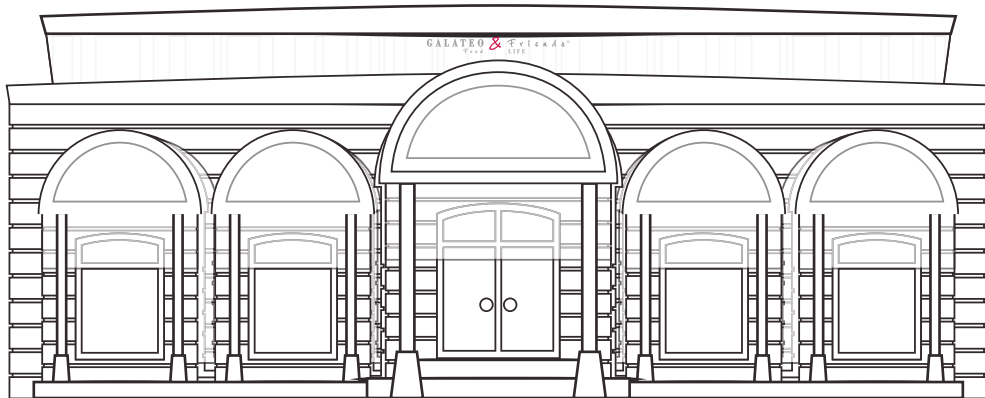


**GALATEO PRODUCTS
NOW AVAILABLE
ON-LINE**

www.shop.galateofriends.it

GALATEO & Friends®
Food LIFE

FRANCHISING



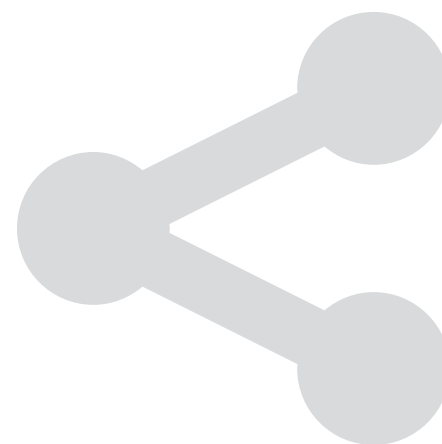
Along the years
I had the chance to meet
people attracted by beauty
and taste. Marco Bonaldo
is definitely part of them!
With his creativity and
his talent he embodies the
italian savoir faire and
well-being. We share the
same passion for great
products and the same love
for contemporary
lines.



Di qualità si parla spesso a sproposito, specialmente nel settore alimentare. Esprimerne i diversi livelli è un esercizio molto difficile, particolarmente quando il riferimento è l'eccellenza. "Spingersi oltre", oltre la buona qualità, ovvero come etimologicamente significa il verbo eccellere, è stata la costante dell'impegno professionale di Marco Bonaldo. Superare i confini della qualità materiale, sia essa sensoriale, nutrizionale o di servizio per raggiungere quella immateriale, impalpabile e ricca di emozioni è stata la motivazione profonda che ha sempre contrassegnato l'opera di Marco. Tentare di

tracciare un profilo che ne ha determinato il successo è un compito arduo e talmente articolato che rischierei di banalizzarlo. Mi limito perciò a considerazioni generali. Certamente il contesto culturale favorevole ha contribuito a supportare le sue molteplici competenze professionali; le doti morali e umane, il rigore e uno straordinario attivismo gli hanno consentito d'interloquire e di interpretare le esigenze del mercato nel modo più puntuale e preciso. Ma è soprattutto la sensibilità e le sue inclinazioni estetiche ed artistiche che gli hanno permesso di anticipare le tendenze e spesso crearle. Una creatività talmente razionale ed eclettica che sovente diventa sortilegio al punto di far superare ad alcuni prodotti e ad intere gamme i confini settoriali trasformandoli in moderni complementi d'arredo. Considero perciò Marco Bonaldo una straordinaria risorsa per il nostro comparto, un prezioso e fondamentale riferimento per coloro che desiderano impegnarsi per trovare nuovi stimoli e valori per rilanciare il made in Italy.

Flavio Zaramella



GALATEO *&* *F r i e n d s*[®]
Food LIFE

Made in Italy



Fournisseur breveté de S.A.S. le Prince de Monaco



GALATEO&FRIENDS



@Galateofriends



galateofriends



Marco Bonaldo

R.S.V.P.



GALATEO & FRIENDS

Sede operativa:

CASA OLEARIA TAGGIASCA

Regione Prati e Pescine

Arg. Sin. Arma di Taggia - 18018 (IM) - Italia

Tel. +39 0184 486044

Sede legale:

Via Madonna della Neve 11

18013 Dianio Castello (IM) - Italia

Info@galateofriends.it

www.galateofriends.it

acknowledgements:

p. 4-5, p. 6-7, p. 21, p. 22-23, p. 34-35, p. 45,

p. 63, p. 66-67, p.79 design elements by Freepik

p. 32-33 design element by Dukepope.com - Freepik.com

p. 39 - design Balasoiu - Freepik.com

Progetto grafico e stampa

ellelle studio - sanremo

+39 0184 535435