

Galateo Magazine

& FRIENDS

CONCEPT

Galateo&Friends ha come proposito l'offrire il meglio del buon vivere italiano attraverso una filosofia di gusto dedicata a coloro che amano "farsi piacere" e che racchiude buon cibo, decorazione, arte della tavola, oggettistica per ricevere e molto altro. Siamo da sempre amanti dell'estetica e del buon cibo e abbiamo deciso di avventurarci in questo entusiasmante progetto, proponendo una gamma alimentare e di decorazione che sia la migliore espressione dei prodotti italiani. Abbiamo molto viaggiato per conoscere ciò che di meglio il territorio e la maestria delle persone possono offrirci; abbiamo assaggiato, gustato, ammirato, selezionato e raccolto per noi e per voi una teoria di impressioni al fine di poter arrivare a comporre la vera essenza del buon vivere. Tutto ciò è Galateo&Friends "il buono racchiuso nel bello".



FOOD

Come rinunciare ai profumati tartufi bianchi, meraviglia assoluta di Alba, all'olio extra vergine di oliva ligure, tra i più delicati e rotondi del mondo, alle raffinate olive nere della vallata di Taggia, al riso vialone nano indispensabile per i migliori risotti, all'autentico aceto balsamico di Modena dall'armonica perfezione, alle paste al germe di grano della Toscana. Vi racconteremo di prodotti rari, di grandi incontri, di intensi momenti trascorsi con i "friends", di antichi mestieri, di buon vivere, il tutto legato da una sottile linea di emozioni e deliziosi piaceri.



L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'olivo è in qualche modo la "firma" del mediterraneo, e l'olio è un elemento diventato ormai indispensabile. I nostri uliveti contano oltre 5000 alberi e sono situati nella Riviera di Ponente tra i 200 e i 600 metri di altitudine. Sotto gli ulivi centenari si tendono le bianche reti vaporose per raccogliere le olive senza che quest'ultime tocchino terra e si raccolgono mediante bacchiatura con una lunga pertica di castagno percuotendo la fronda. Per ottenere un olio dalla bassa acidità, le olive appena raccolte devono essere portate subito in frantoio per la lavorazione al fine di non permetterle la fermentazione. Partendo dal presupposto fondamentale che per avere un ottimo prodotto finale occorre partire da olive sane, raccolte e conservate in maniera corretta e soprattutto lavorate in tempi brevissimi, ci sono comunque alcuni altri parametri del processo produttivo che possono influenzare la bontà dell'olio e che sono stati messi a punto recentemente per ottimizzare la produzione.

La frangitura e la gramolazione: è stato adottato un sistema meccanico a bassa velocità di rotazione che non produce alcuna emulsione fra l'acqua propria delle olive e l'olio in esse contenuto. I risultati più evidenti sono la totale assenza di riscaldamento della pasta di olive, assenza di vapore nella frangitura, minore tempo di gramolazione della pasta, temperature di gramolazione più basse. I vantaggi sono evidenti: minore esposizione del materiale all'attività ossidativa dell'aria; minor attrito e minor riscaldamento, causa spesso di un decadimento qualitativo; i tempi brevi e le basse temperature consentono di ridurre al minimo l'ossidazione delle paste mantenendo una maggiore dotazione in Polifenoli.

L'estrattore centrifugo (decanter): grazie alla sua centrifuga, i tre elementi (olio, acqua di vegetazione, sansa) vengono separati senza alcuna pressione ma solo grazie alla forza centrifuga e ai diversi pesi specifici degli elementi. Questo nuovissimo decanter ultra tecnologico ha una caratteristica unica ed innovativa, quella di non avere bisogno di separatori finali. Chiaramente l'eliminazione totale del separatore finale ha ripercussioni positive rimarchevoli sulla qualità dell'olio. Il miglioramento qualitativo, anche in questa fase, è tangibile attraverso l'aumento di tutti quei composti che costituiscono la cosiddetta "frazione minore dell'olio" (polifenoli, tocoferoli ecc). L'olio ottenuto si presenta con una densità maggiore, più opaco, più profumato.



IL PENSIERO

Il trattato del Cinquecento (1550 - 1555) Galateo ovvero de' costumi di Monsignor Giovanni della Casa, sulla "buona creanza" e sul corretto comportamento, ha influenzato i costumi di gran parte della società occidentale degli ultimi secoli. Il termine "galateo" deriva da Galeazzo (Galatheus) Florimonte, il vescovo di Sessa che ha suggerito a Monsignor Giovanni della Casa la stesura del trattato. Il libro, che ebbe un largo successo sia in Italia che all'estero, attraverso la voce narrante di un vecchio "idiota" (come è scritto nel titolo completo dell'opera :Trattato di Messer Giovanni Della Casa, nel quale sotto la persona d'un vecchio idiota ammaestrante un suo giovinetto, si ragiona dei modi che si debbono o tenere o schifare nella comune conversazione, cognominato Galateo ovvero dei costumi), vale a dire un illetterato che vuole consigliare un giovane, espone tutti quei comportamenti da evitare quando ci si trova in compagnia o in pubblico, suggerendo allo stesso tempo la giusta tenuta di condotta.



Cod. 082351 Olio Extra Vergine cultivar Taggiasca 500 ml.



Cod. 082290 Aceto Balsamico di Modena I.G.P. densità 1,20 500 ml.



Cod. 082399 Olio Extravergine di Oliva Selezione italiana 5000 ml.



Cod. 082474 Aceto di Vino Barolo D.O.C.G. invecchiato 100 ml.



Cod. 085437 Olio Extra Vergine di Oliva "Maretimo" 1000 ml.



Cod. 085444 Olio Extra Vergine cultivar Taggiasca Settimino "Raccolto precoce" 750 ml.



Cod. 082726 Taccooni 250 gr.



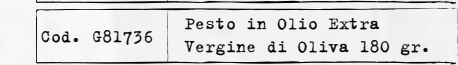
Cod. 085969 Riso Vialone Nano 500 gr.



Cod. 084942 Cioccolatini Tartufo Dolce 140 gr.



Cod. 081712 Olive Nere Taggiasca in Salamoia 125 gr.



Cod. 081736 Pesto in Olio Extra Vergine di Oliva 180 gr.



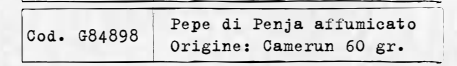
Cod. 084386 Agro di Pomi - Condimento a base di aceto di mele 250 ml.



Cod. 084393 Beige - Aceto di Champagne "Reims" 250 ml.



Cod. 084881 Sale Blu di Persia Origine: Iran 100 gr.



Cod. 084898 Pepe di Penja affumicato Origine: Camerun 60 gr.



Cod. 085859 Pastiglie di Sale 1600 gr.



Cod. 082573 Miele con Tartufo Bianco 50 gr.

Cod. 082580 Sale con Tartufo Nero 30 gr.

Cod. 082542 Burro con Tartufo 25 gr.

Cod. 082559 Crema di Tartufo Bianco 30 gr.



ASSOLO

Un olio extra vergine di oliva di qualità taggiascaprovenientedaunpiccoloterritorio del Ponente ligure, favorevolmente situato e soleggiato. È un olio molto raro, prodotto occasionalmente nelle annate in cui la maturità delle olive, nelle zone più alte, si prolunga tardivamente fino ai mesi di aprile e maggio. La bassa acidità e l'elevata presenza di polifenoli ne fanno un prodotto unico di altissima gamma: dolce, rotondo, da utilizzare in finizione ed esaltare tutte le preparazioni, grazie la suo profumo delicatissimo. Un vero Assòlo.

Galateo&Friends by Terre Bormane



Recentemente è stato inaugurato ad Alassio il primo punto vendita Galateo&Friends by Terre Bormane. Uno spazio interamente dedicato alle eccellenze della tradizione italiana che coniuga decorazione, arte della tavola, oggettistica e una gamma gastronomica di altissimo livello. Il tutto all'insegna del gusto e della qualità del "buon vivere" italiano che ancora fa scuola nel mondo. Un concetto che è un vero a proprio life style, fatto di eleganza discreta, di cura dei dettagli e di attenzione alle materie prime; un fil rouge che rappresenta la costante di questo nuovo concept. Un progetto contemporaneo dallo stile atemporale improntato sulle tonalità del bianco che sfumano nel grigio oltre a un tocco rosso tipicamente Galateo&Friends. I "friends" hanno fortemente contribuito con la loro maestria e creatività a dare lustro e prestigio al marchio che si avvale di collaborazioni internazionali come la global designer Jacqueline Morabito che ha ideato la collezione tavola, Ex voto Paris che ha immaginato una particolare profumazione, Seletti che ha progettato le bottiglie in porcellana limited edition, famosi chef stellati che hanno creato ricette e menu tematici. Terre Bormane marchio storico nel mondo della ristorazione di nicchia veglia sulla qualità dei prodotti e assicura la migliore espressione del gusto italiano.

MARCO BONALDO,



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 - Presidente Corporazione dei Mastri Oleari ONLUS



SELETTI SPECIAL EDITION

Seguendo il concetto delle "affinità elettive", Galateo&Friends in collaborazione con Seletti ha creato una nuova Special Edition: una bottiglia di porcellana bianca di grande fascino che racchiude il meglio della raccolta di olio extra vergine di oliva di qualità taggiasca da utilizzare nel proprio "estetico quotidiano".

IL BUONO RACCHIUSO NEL BELLO

- G**usto Il più raffinato dei cinque sensi
- A**llure Una sottile percezione radiosa che emana naturale eleganza
- L**uxury Averè ciò che pochi altri possono trovare
- A**micizia La stessa anima divisa in due corpi
- T**endence Quando ci si guarda indietro e si vede il futuro
- E**mozioni Inesauribili sensazioni per cui vale la pena di vivere ogni giorno
- O**bjets Lincontro emotivo tra forma e materia

EX VOTO Paris



Tocco olfattivo e visivo, indispensabile per la perfetta riuscita di una serata. Galateo & Friends propone una candela profumata dalle note raffinate di zenzero e limone verde, una fragranza esclusiva, elegante e contemporanea, l'essenza di un lusso discreto. Un bouquet creato espressamente da EX VOTO PARIS per assicurare una magica atmosfera.

GALATEO NEL MONDO





Tavola "Embassy"

ART DE LA TABLE

Uno dei momenti piu' importanti del nostro quotidiano é senza dubbio quello della tavola., da sempre opportunità di deliziosa convivialità. Quasi sempre un'indimenticabile esperienza culinaria é caratterizzata dalla presenza di un decoro e di una tavola che esaltano il gusto attraverso la vista. Su questo gioco di "piena soddisfazione dei sensi" Galateo&Friends ha realizzato quattro differenti "momenti di convivialità": cinque tavole "vestite" per altrettante occasioni, immaginate dalla creatrice e **interior designer Jacqueline Morabito**, artista di fama internazionale.

DOWNTOWN

déjeuner sur l'herbe



Tavola "Déjeuner sur l'herbe"



Tavola "Downtown"



Tavola "Engagement"



Tavola "& Friends"

Engagement

& Friends

5 TAVOLE

EMBASSY

JACQUELINE MORABITO

Jacqueline Morabito, aux racines niçoises, artiste complète, s'attache aux objets et savoir-faire traditionnels qu'elle restitue dans un contexte résolument contemporain: créatrice d'espaces, d'objets,... et de saveurs.

A CIASCUNO LA SUA TAVOLA. L'INCONTRO TRA FORMA E MATERIA

di Ezio Zigliani

All'ultima edizione di Cibus, la rassegna parmense dell'enogastronomia, ci siamo imbattuti, quasi per caso, in uno stand che sprizzava creatività da ogni angolo e da quattro parole con Marco Bonaldo di Galateo&Friends, realtà ligure guidata da amanti dell'estetica e del buon cibo, è emerso che... «è la ricerca estetica che lega l'eccellenza del cibo al design. L'ideale piacere di assaporare cibi squisiti in una scenografia particolare ed emotivamente coinvolgente. La percezione di armonia che lega gli elementi».

Riusciamo ad immaginarci delle situazioni concrete? «Abbiamo pensato - ci ha spiegato Bonaldo - a quattro momenti tematici del nostro quotidiano (nelle foto alcuni di questi): Embassy, una tavola formale, per inviti ufficiali, forme importanti dal colore bianco con accessori preziosi. Engagement, una tavola per un tete a tete en amoureux! Forme morbide in due tonalità bianco e avorio per rendere indimenticabile una cena romantica tra due innamorati. Down Town, una tavola contemporanea, smart, urbana nei toni del grigio e dalle forme squadrate per una cena metropolitana. & friends, una tavola conviviale, dalle forme semplici nei colori del mastice, per una serata da trascorrere informalmente tra amici».

Jacqueline Morabito, designer francese di gran fama ha immaginato queste quattro tavole per Galateo&Friends con il suo tocco di semplicità e purezza di stile che la contraddistingue nella sua signature.

In che modo la tavola, oltre che attraverso quanto proposto dagli chef, può trasmettere emozioni? «Una tavola ben presentata è fondamentale per la perfetta riuscita di una serata. Si dice che si mangia anche con gli occhi, e dunque oltre alla competenze squisitamente culinarie deve crearsi un'armonia e un equilibrio tra i vari elementi. Una bella tovaglia

di lino candido, un prezioso bicchiere di vetro soffiato di Murano, una candela speciale, una colonna sonora, un piatto fatto a mano da maestranze italiane. Questo mix tra decorazione e cibo si sposa magnificamente per offrire la migliore espressione del buon vivere italiano che fa scuola nel mondo "il buono racchiuso nel bello". Spesso infatti una indimenticabile esperienza gastronomica è caratterizzata anche da un decoro particolare, da dettagli che esaltano il gusto attraverso la vista e rendono unico il momento».

In che modo il galateo, il culto della proporzione, è cambiato negli ultimi anni? È sempre valido quanto scritto nel 1500? Dovremo aspettarci cambi di tendenza per i prossimi anni? "Direi che il galateo è sempre valido le buone maniere restano invariate nel tempo. È chiaro che c'è un aggiornamento continuo sulla base del variare dei nostri comportamenti e del nostro socializzare. Io sono convinto che sia sufficiente una naturale attitudine nel proporsi garbatamente agli altri."

di lino candido, un prezioso bicchiere di vetro soffiato di Murano, una candela speciale, una colonna sonora, un piatto fatto a mano da maestranze italiane. Questo mix tra decorazione e cibo si sposa magnificamente per offrire la migliore espressione del buon vivere italiano che fa scuola nel mondo "il buono racchiuso nel bello". Spesso infatti una indimenticabile esperienza gastronomica è caratterizzata anche da un decoro particolare, da dettagli che esaltano il gusto attraverso la vista e rendono unico il momento».

In che modo il galateo, il culto della proporzione, è cambiato negli ultimi anni? È sempre valido quanto scritto nel 1500? Dovremo aspettarci cambi di tendenza per i prossimi anni? "Direi che il galateo è sempre valido le buone maniere restano invariate nel tempo. È chiaro che c'è un aggiornamento continuo sulla base del variare dei nostri comportamenti e del nostro socializzare. Io sono convinto che sia sufficiente una naturale attitudine nel proporsi garbatamente agli altri."



& Friends

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
côpres au sel et olives Taggiasca
Pigeon de Toscane aux 5 poivres de Galateo
pommes grillées à la fleur de Sicile, figue au condiment
balanaque au grenadier
Pêche rôtie aux pignons et miel de truffe blanche Galateo
glacé à l'huile d'olive extra vierge Taggiasca

Chef Edgard Bonier

Engagement

Fines feuilles croustillantes au thon et wasabi
crème de truffe blanche Galateo
Ricciolina Galateo et Camberoni
à l'huile de truffe blanche
Tranche de bœuf rôtie, tomates séchées
olives taggiasca denoyautées et moutarde à l'ancienne Galateo
Fraises et framboises glacées à l'huile d'olive
(huile d'olive vierge extra qualité taggiasca - Selettii Special Edition)
et Vinaigre Balsamique de Modena Galateo

Chef Didier Elena

EMBASSY

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

Chef Jean-François Page

LE AFFINITÀ ELETIVE

"Le rôle du cuisinier commence là où s'arrêtent le travail de l'artisan
et l'oeuvre de la nature... 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."

A. D.



CUISINE

TACCONI AL GERME DI GRANO
AI CARCIOFI E OLIVE NERE
SNOCCIOLATE

Per 4 persone
400 gr. di pasta tacconi GALATEO
6 carciofi liguri di Albenga
Parmigiano grattugiato
Olive nere Taggiasca snocciolate GALATEO
Olio di oliva extra vergine Taggiasca GALATEO
Polpa di carciofi

Tempo di realizzazione meno di 1 h

Tagliate i carciofi in sei mantenendo solo le foglie più tenere e aggiungetele alla pasta con una punta di sale. Lasciate cuocere a fuoco lento aggiungendo acqua di tanto in tanto. A fine cottura aggiungere generosamente olio extra vergine di oliva, parmigiano e olive snocciolate.

RISOTTO ALLA POLPA DI POMODORI
SECCHI E OLIVE SNOCCIOLATE

Per 4 persone
Riso Carnaroli GALATEO
1 cipolla
1 lt. di brodo di pollo
Olio extra vergine di oliva Taggiasca GALATEO
4 cucchiaini di polpa di pomodori secchi GALATEO
100 gr. di parmigiano grattugiato
Olive nere Taggiasca snocciolate GALATEO
Maggiorana e origano

Tempo di realizzazione meno di 1 h

Fate fondere dolcemente in un filo d'olio extra vergine la cipolla tagliata e fatela biondire. Aggiungete circa 80 gr. di riso per persona e bagnate con il brodo di pollo precedentemente portato a ebollizione. Lasciate cuocere a fuoco lento aggiungendo sempre del brodo ricordandosi di girare costantemente il riso durante la cottura. 18-20 minuti più tardi il riso sarà cotto. Cospargete di parmigiano, aggiungete olio extra vergine di oliva, la polpa di pomodori secchi e le olive snocciolate e per finire maggiorana e origano.

SEDE LEGALE:

Galateo&Friends
via Madonna della Neve 11
18010 Diano Castello (IM)

SEDE OPERATIVA:

c/o Casa Olearia Taggiasca srl
Reg. Prati e Pescine Arg. Sin.
18018 Arma di Taggia (IM)
Tel +39 0184 486044
Fax+39 0184 487497

PUNTO VENDITA:

Galateo&Friends
by Terre Bormane
Via Milite Ignoto, 1
17021 Allassio (SV)
Tel +39 0182 66 29 41

info@galateofriends.it
www.galateofriends.it

OBJETS

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.



IL BUONO E IL BELLO

L'ORIGINALE PROGETTO DI GALATEO & FRIENDS, CREATO DA MARCO BONALDO, CONIUGA SCENOGRAFIA DELLA TAVOLA ED ECCELLENZE GASTRONOMICHE: ALL'INSEGNA DEL PIÙ RAFFINATO GUSTO ITALIANO.

Quale 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, della qualità e del savoir vivre italiano, che ancora fa scuola nel mondo.

Vere delizie per gli amanti del buon cibo, una selezione di eccellenze regionali che faranno la gioia dei gourmets e che hanno già conquistato le tavole dei grandi ristoranti stellati nel mondo.

I "Friends" hanno contribuito fortemente con la loro creatività e maestria rendendo ancora più preziosi i prodotti offerti, come Seletti nelle porcellane, Ex Voto nei profumi d'ambiente, oltre a grandi chef che hanno creato ricette tematiche originali.

La creatrice Jacqueline Morabito, global designer di fama internazionale ha inoltre ideato cinque servizi da tavola per cinque differenti momenti di convivialità.

Sempre attenti a riconoscere ciò che di meglio il territorio e la maestria delle persone possono offrire abbiamo suggerito un vero e proprio life style, fatto di eleganza discreta, di cura dei dettagli e di attenzione alle materie prime; un fil rouge che rappresenta la costante di questo nuovo concept.

THE UNIQUE GALATEO&FRIENDS PROJECT COMBINES TABLE SETTINGS AND CULINARY DELICACIES IN PURSUIT OF ITALY'S MOST REFINED TASTE.

What greater pleasure exists than savouring delicious foods in characteristic, enchanting settings? Today, we're always harder to please in our search for satisfying our sense of taste in all of its facets.

Aesthetics and excellent gastronomic quality are the winning formula of Galateo&Friends, embodied by the slogan 'il buono racchiuso nel bello,' or 'the best looking wrapping the best tasting.' Decorations, the art of the table, perfect colour combinations, room fragrances, and exclusive home accessories are paired with a gastronomic range of the highest quality.

All this in the pursuit of flavour, quality, and the Italian savoir vivre that continues to gain in popularity in the world.

True delicacies for lovers of good food, our selection of regional specialties will delight gourmets and have already conquered the tables of great starred restaurants throughout the world.

Our "Friends" have contributed greatly with their creativity and skill, developing even more prized product lines, like Seletti's porcelain ware

and Ex Voto's home fragrances, in addition to the grand chefs who created original, themed recipes.

Creator Jacqueline Morabito, the global designer of international fame, has also designed five dinner services for enjoying five unique occasions in good company.

Always attentive toward finding the best that our territory and the skill of its people have to offer, we've developed a life style, defined by subtle elegance, attention to detail, and carefully selected raw materials, a leitmotif that is the constant running throughout our new concept.

LE PROJET DE DÉPART DE GALATEO&FRIENDS CONJUGUE LA SCÉNOGRAPHIE DE LA TABLE À UNE GASTRONOMIE D'EXCELLENCE À L'ÉGARD DU GOUT ITALIEN LE PLUS RAFFINÉ.

Où l'on peut retrouver un plaisir majeur que le fait de savourer des plats délicieux proposés dans une scénographie créée ad hoc et émotionnellement prenante? De plus en plus exigeants, nous sommes à la recherche de la satisfaction du goût dans toutes ses acceptions.

La combinaison gagnante de Galateo & Friends est décrite par une esthétique et une qualité excellentes de sa cuisine, représentées dans le slogan publicitaire «du bon dans du beau».

Les décorations, l'art de la table, les combinaisons parfaites des couleurs, des parfums d'ambiance, les objets exclusifs associés à la gastronomie de haut niveau caractérisent notre projet. Un projet à l'égard du goût, de la qualité et du savoir vivre italien, pays qui fait encore école dans le monde entier.

Des véritables délices pour les amateurs de la haute gastronomie, une sélection des produits régionaux d'excellence qui rendront heureux les gourmets et qui ont déjà conquis les tables des restaurants les plus renommés dans le monde.

Les "Friends" ont fortement contribué à travers leur créativité et capacité en donnant encore plus des valeurs aux produits offerts, comme par exemple Seletti dans le secteur de la porcelaine, Ex Voto parmi les parfums d'ambiance et les recettes originales thématiques des grands chefs.

Global designer reconnue au niveau international, Jacqueline Morabito a aussi conçue cinq tables, dont chacun est représentatif d'un événement différent de convivialité.

Dans l'idée de se concentrer de plus en plus à la recherche des produits les meilleurs que les pays et les différents sujets peuvent offrir, nous nous appuyons sur un style de vie véritable et concret, caractérisé par une élégance discrète, une attention pour les détails et au choix des matières premières; un fil rouge qui représente l'élément central de ce nouveau concept.



GIFT BOXES



apri un franchising Galateo & Friends

Scopri come entrare nel mondo Galateo

www.galateofriends.it

Galateo

& FRIENDS

News



Tricia Guild

|

Jacqueline Morabito

|

Paola Navone

|

Carla Sozzani

signature
de femmes

CAPSULE COLLECTION



SIGNATURE DE FEMMES è la nuova capsule collection firmata GALATEO&Friends che si avvale della prestigiosa collaborazione di quattro famose firme femminili della moda e del design internazionale.

Tricia Guild, Jacqueline Morabito, Paola Navone e Carla Sozzani, per la prima volta insieme, hanno disegnato e personalizzato con il loro stile inconfondibile la bottiglia icona di olio extra vergine di oliva della linea GALATEO&Friends.

Signature de Femmes consolida la core mission del marchio GALATEO&Friends, che da sempre è impegnato a sposare food d'eccellenza con ricercato design: grazie alla splendida creatività di queste 4 Signore dello stile, è stato dunque possibile, per la prima volta, accostare l'olio

extravergine, prodotto delle nostre radici culturali e gastronomiche, ad un progetto contemporaneo ed innovativo.

Le bottiglie di questa collector limited edition saranno disponibili alla vendita sia singolarmente che insieme, all'interno di un prezioso gift box.



CLOCHE TOMATE



Una originale e preziosa cloche tomate realizzata in vetro soffiato in collaborazione con il prestigioso Studio Design Secondome e Fabrica. Un oggetto unico di grande charme .

NOVITÀ



Cod. G86922

Capelli d'Angelo di Peperoncino



Cod. G86915

Stille di Balsamico



Cod. G21166

Diamanti di Sale dell'Himalaya



Coin tissue - Mini salviette a forma di pastiglia in tessuto compresso

Galateo&Friends, under the creative direction of **Jacqueline Morabito**, artisanally realized a set of luxury fireclay pots. These unique and limited edition objects, born from the craftsmanship of Studio Ernan, have been created with old master techniques, but modernized for today's use.



PASSEPARTOUT GALATEO & Friends®



GOURMET COLLECTION FOR EVERYDAY USE

PASSEPARTOUT, IL
NUOVO PROGETTO FOOD
DI GALATEO&FRIENDS
DEDICATO AL QUOTIDIANO.

Le migliori materie prime
vengono racchiuse in un
nuovo ricercato packaging
"Very Galateo" studiato
per l'utilizzo di tutti i
giorni.
Passepartout include una
selezione di oli, aceti
e condimenti ideali per
esaltare la creatività in
cucina.

PASSEPARTOUT, THE
NEW GALATEO&FRIENDS
FOOD PROJECT FOR
EVERYDAY USE.

The finest ingredients
presented in a new original
packaging.
A collection "Very Galateo"
for daily use.
Passepartout includes a
selection of oils, vinegars
and dressings: a perfect
touch for creative cooking.

PASSEPARTOUT C'EST
LE NOUVEAU PROJET DE
GALATEO&FRIENDS.

Les meilleurs ingrédients
dans un packaging original
" très Galateo " à utiliser
au quotidien.
On y retrouve les huiles,
les vinaigres, les
condiments: les essentiels
en cuisine.

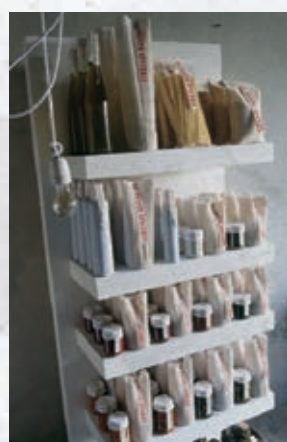


GALATEO &... FRANCHISING

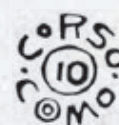
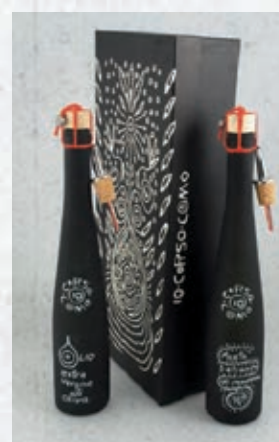


info@galateofriends.it
www.galateofriends.it

COLLABORAZIONI D'AUTORE



LA PETITE EPICERIE
JACQUELINE MORABITO



merci



Escoffier
PARIS

Galateo & FRIENDS

Novità 2013

TWIST® L'OLIO SALATO

- MODELLO DI UTILITA' DEPOSITATO -

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA E SALE

Questo nuovo condimento rappresenta
un preparato da utilizzare nel
quotidiano e consiste in una
preparazione a base di olio extra
vergine di oliva e sale. Con un
unico gesto, agitando il flacone
prima dell'uso, si può così condire
perfettamente una pietanza che avrà
dunque un lieve sentore di salato
gradevole e equilibrato.

CONDIMENT À BASE D'HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA ET SEL

Ce nouveau condiment est une
préparation à base d'huile d'olive
vierge extra et sel que l'on peut

consommer au quotidien. Il suffit
d'agiter le flacon avant l'emploi pour
ensuite assaisonner parfaitement
son plat qui aura ainsi un arôme
légèrement salé et équilibré.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & SALT
DRESSING

This new way of dressing already
combines extra virgin olive oil and
salt. It's great for everyday use:
just shake the bottle before dressing
your dishes to obtain a slightly
salted and well balanced flavour.

PRODOTTO INNOVATIVO



AGITARE PRIMA DELL'USO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% Prodotto Italiano

Bottiglia in
ceramica bianca
0,25 L



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
100% Produit Italien - Bouteille en céramique blanche 0,25L
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Product of Italy - White ceramic bottle 0,25L
NATIVES OLIVENÖL EXTRA
100% italienische Produkt - weiße Keramik-Flasche



Cod. G87202 Scaglie di Sapone
Pulisce anche la coscienza!

ACQUA DI SALE - Un prodotto innovativo
presentato da Galateo&Friends che
consente di salare alla perfezione
ogni preparazione insaporendo in modo
equilibrato. L'utilizzo del sale liquido
sulle pietanze permette una omogeneità

nella diffusione sui cibi rispetto al sale in grani comune e
consente di non eccedere nel dosaggio.

EAU DE SEL - Un produit innovant présenté par Galateo&Friends
pour saler parfaitement les préparations et leur donner une
saveur équilibrée.

Le sel liquide pulvérisé sur les plats a l'avantage de se répartir
de manière uniforme sur les aliments par rapport au sel en grain,
évitant ainsi d'utiliser une quantité excessive.

LIQUID SALT - Galateo & Friends rewrites the rules of seasoning
by presenting an innovative product: finally it is possible to
accurately dose the quantity of salt in your dishes. Compared
to common salt grains, the use of the LIQUID SALT on everyday
preparations gives a better uniformity of taste, avoids over
dosage and requires less quantities of product.

... 13 a tavola !



GALATEO & Friends
by Jacqueline Morabito

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.

Terrible superstitions and legends still survives about the idea of 13 people sitting at a table together. Galateo&Friends, as an antidote, has ironically created the collection "13 a tavola", a talisman-full meal-dish that can be repeated on table for 13 times, by considering the 13th one not as jinxer but, on the contrary, as lucky charm!

Superstitions et légendes perdurent, préconisant de ne pas asseoir 13 personnes autour d'une table. Galateo&friends, comme antidote à ces croyances ancestrales, a créé pour conjurer le sort, la collection "13 a tavola", un service de 13 assiettes permettant ainsi de considérer le treizième convive non plus comme un oiseau de mauvais augure mais comme le porte bonheur de la tablée.



COLLABORAZIONI

VILLA
MANODORI
MASSIMO
BOTTURA



Edgord
COLLECTION

NASCE L'OLIO "10x10-AN ITALIAN THEORY" DALL'INCONTRO DI ALESSANDRO ENRIQUEZ E GALATEO&FRIENDS



Un olio che condisce le pietanze di gioia e fortuna, che crea l'atmosfera tipicamente italiana della "bella vita", fatta di convivialità e buon cibo, gioia di vivere. Ogni simbolo è un desiderio, un portafortuna che a tavola si "passa" tra commensali creando un fil rouge di benessere.

Irrorando le pietanze con l'olio "10x10-An Italian Theory" si ha l'impressione di usare la pozione della felicità. Galateo and Friends è l'originale progetto creato da Marco Bonaldo che coniuga scenografia della tavola ed eccellenze gastronomiche all'insegna del più raffinato gusto italiano. Nello slogan "Il buono racchiuso nel bello" si riassume alla perfezione l'unione tra il gusto Galateo and Friends e l'estetica "10x10-An Italian Theory".

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 and 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: riprendendo la grafica della copertina del libro, gli oggetti scaramantici e le mani, simbolo di artigianalità e unicità, creano un packaging perfetto per un oggetto dall'uso quotidiano che diventa talismano di felicità.

