



MMM! & TORTONA LOCATIONS PRESENTANO

# LE GRAND FOODING MILANO

PRIMA EDIZIONE  
EXTRA VERGINE

VENERDÌ 15 OTTOBRE 2010, DALLE 19.00 /// [WWW.LEGRANDFOODING.COM](http://WWW.LEGRANDFOODING.COM)



## IL LUSSO PER CHI CUCINA

KitchenAid è l'unico marchio che offre una gamma completa di grandi e piccoli elettrodomestici e utensili da cucina. L'unicità è un tratto distintivo della qualità superiore di KitchenAid sin dal 1919 quando il famoso robot da cucina fu lanciato negli Stati Uniti. I prodotti KitchenAid sono gli unici pensati con la collaborazione di grandi chef proprio per rispondere al meglio alle esigenze di chi cucina.

Per maggiori informazioni visitate [www.kitchenaid.it](http://www.kitchenaid.it) oppure contattate il numero verde 800 90 12 43.



FOR THE WAY IT'S MADE.™

## DAVVERO. SCOPRITE **KitchenAid**

davvero e desidera prestazioni professionali. E, da oggi, grazie alla nuova linea di elettrodomestici da incasso, solo KitchenAid garantisce ai vostri clienti la gestione completa di tutte le fasi del cucinare: dalla preparazione alla conservazione, dal servizio alla pulizia. Un successo unico ottenuto grazie a passione, qualità, versatilità e tecnologia. Fate gola a chi ama cucinare. Scegliete KitchenAid.

# LE GRAND FOODING MILANO PRIMA EDIZIONE EXTRA VERGINE

## L'ITALIA:

Dal risotto alla milanese alla pizza newyorchese, dal design del "pasta pot" alla cucina californiana, dal menu "modern mediterranean\*" alla burrata che si può degustare nei migliori bar à vins parigini: la cucina italiana è senza dubbio uno dei piaceri più diffusi e apprezzati nel mondo. Esportata da un popolo ancora capace di far da mangiare, sostenuta dai mezzi di comunicazione più avveniristici e arricchita dalle iniziative più originali e sorprendenti (Slow Food e l'ammirevole Terra Madre, Identità Golose ma anche Cook It Raw del mio amico Andrea Petrini), la buona tavola italiana è un vero e proprio crocevia dei gusti di oggi, con inoltre il merito - messa da parte qualche stravaganza futurista - di non aver mai ceduto alla tentazione di ridursi a uno slogan alla moda. Né "nouvelle" né "molecolare": qui la cucina ci piace libera, viva, multiforme e tollerante. Degna di lode, insomma.

## MILANO:

La capitale mondiale del lifestyle. Design, moda, architettura...: quante città, tra le "non capitali", possono vantare tanti primati con la stessa dose di stile? Lo stile milanese: naturalezza. A una milanese basta un pareo per far girare la testa a tutta Formentera. Perché la parola d'ordine qui è: mai strafare. Cortili, magazzini, qualche fabbrica abbandonata, due garage, tre parcheggi... e la zona Tortona torna a vivere! Al mondo dei saloni non resta che lustrarsi gli occhi.

## LE GRAND FOODING MILANO:

Allattato al seno da una mamma siciliana, in un quartiere dove i nem spuntano come funghi, svezato nel radio-building più cool di Parigi, goloso di arti grafiche, design e umorismo, deliziato dalle discussioni animate e colte come da iTunes, le papille sempre dilatate e frementi, il fenomeno Fooding sbarca finalmente a Milano (dopo Parigi e NYC), per una Prima Edizione Extravergine. Ai fornelli: 10 chef di Milano, Torino, Modena, NYC, Copenaghen e Parigi, ben lieti di sporcarsi le mani col Finger Food per celebrare come si conviene il Grand Paradiso Clicquot.

Il menù della serata comprende: una colonna sonora ispirata a un'idea ben precisa della città, una collezione di Pass Tattoos firmata da un autore di best-seller transnistriano (Nicolai Lilin), il gruppo elettronico più in vista d'Europa che leverà alto il suo Grand Eco Supersonico, un collettivo di designer culinarie fiorentine che faranno volteggiare gli shaker in un Grand Fuoco di Ghiaccio e una prestiné di ringhiera in grado di rivoluzionare la Tettonica delle Paste. La collector's guide firmata Paolo Ulian vi aiuterà a orientarvi nella giungla del Fooding, senza bussola né forchetta, vergini di ogni cosa, ma immersi nel piacere. Tutto questo nel corso di un'unica serata, che mi auguro diventi una serata unica, incrocio di stili e gusti, all'insegna di tre parole conosciute in tutto il mondo: "Made in Milano".

Sincere libagioni a tutti,

Alexandre Cammas

\* mascherato da "new british food" da Sir Terence Conran o Jamie Oliver  
P.S. Siamo lieti e onorati di devolvere il 40% del ricavato all'associazione CAF - Centro di aiuto al bambino maltrattato e alla famiglia in crisi. Di questa buona azione, nostra quanto vostra, una parte del merito va riconosciuta ai nostri partner, Veuve Clicquot, San Pellegrino, KitchenAid, Les fromages français, Nespresso, Sanbitter e Chinò, che ringraziamo sinceramente.

## SOMMARIO

PAGINA 5 Menu

PAGINA 7 Piantina

PAGINA 9 Il casting

PAGINA 13 Il manuale di sopravvivenza



**A LE GRAND FOODING  
NON SI MANGIA FORMAGGIO  
MA FROMAGE**

**Il 15 ottobre Zona Tortona**

**PRENOTAZIONI: [www.legrandfooding.com](http://www.legrandfooding.com)**



Immagine: Helene Bualty / www.bualty.it  
Bureau du Fooding®

# LE GRAND FOODING MILANO PRIMA EDIZIONE EXTRA VERGINE

**VENERDÌ 15 OTTOBRE 2010 /// DALLE 19.00**

+ VIA TORTONA, 31 - MILANO 20144 /// PRENOTAZIONE CONSIGLIATA SU [WWW.LEGRANDFOODING.COM](http://WWW.LEGRANDFOODING.COM)  
+ **INGRESSO: 25€\*** 40% del ricavato verranno devoluti a CAF - Centro di aiuto al bambino maltrattato e alla famiglia in crisi  
+ **PASS-TATTOOS REALIZZATI DA NICOLAÌ LILIN**

\*all inclusive  
+ pasto squisito  
+ un flûte di Champagne  
+ un cocktail  
+ acqua naturale e frizzante  
+ un caffè

## LE GRAND LATO OSCURO

S.Pellegrino e Acqua Panna ospitano Massimo Bottura per inedite degustazioni alla cieca.

+ **MASSIMO BOTTURA, OSTERIA FRANCESCANA, MODENA**  
"La lingua del mondo": sushi di lingua tiepida al rafano e mostarde regionali + sorprese...

## LE GRAND FUOCO DI GHIACCIO

Sanbittèr e Chinò ci fanno gustare l'amore e separano il buono dal male.

+ **IL "CIPRIA CAFÈ", DI ARABESCHI DI LATTE:** Ginger Chinò, Sanbittèr filtro d'amore, Elisir di timo chinato, Shottino di finocchio e Sanbittèr, M'ama non m'ama...

## LE GRAND CROSTA LUNARE

Le mucche francesi arrivano con il loro latte: da assaporare quando è già diventato formaggio.

## LE GRAND ORACOLO ESPRESSO

Nespresso ci ospita per degustare i suoi Grand Cru sulla più bella terrazza cadente di Milano.

## LE GRAND ECO SUPERSONICO

+ **DJ SET: NICOLA GUIDUCCI, PLASTIC, MILANO**  
+ **DJ SET: CROOKERS**

## LE GRAND TETTONICA DELLE PASTE

KitchenAid ci invita nell'atelier di pasticceria di Galdina, dove lapilli infuocati si tuffano su croccanti deserti innevati.

+ **GALDINA DELLA SETA, PASTICCERIA GALDINA, MILANO**  
Bavarese con le arance amare

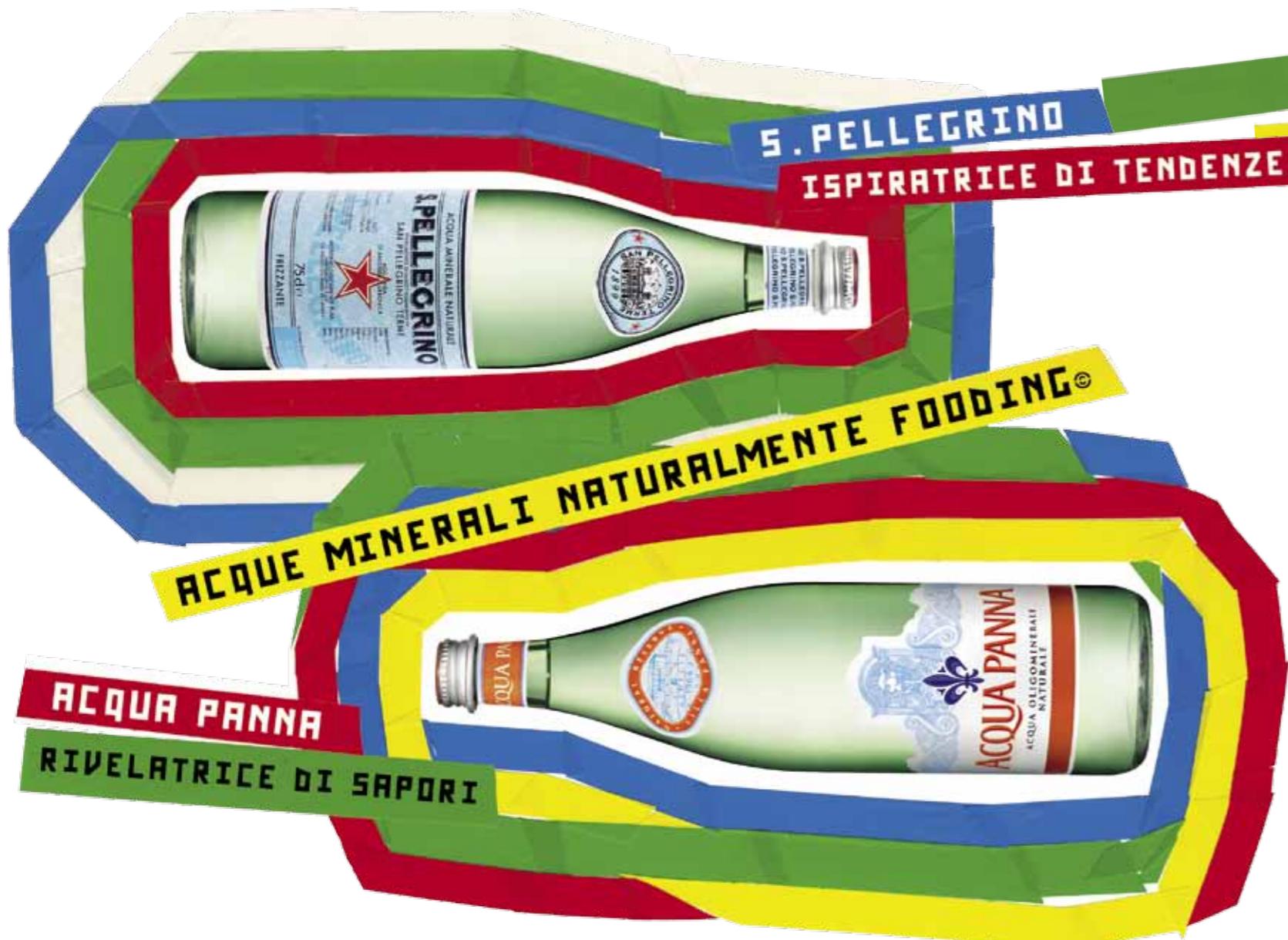
## LE GRAND DILUVIO UNIVERSALE

+ **CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT**  
+ **S.PELLEGRINO**  
+ **ACQUA PANNA**  
+ **NESPRESSO GRAND CRU**  
+ **SANBITTÈR**  
+ **CHINÒ SANPELLEGRINO**

## LE GRAND PARADISO CLICQUOT

**TUTTI I PIATTI CON VEUVE CLICQUOT  
DIVINAMENTE ARMONIZZATI**

- + Noce di vitello alla crema di fegato di baccalà  
**IÑAKI AIZPITARTE, LE CHATEAUBRIAND, Parigi**
- + Sfoglia di nocciole e rosmarino, cubi di fassone, sale affumicato e aceto tradizionale  
**CESARE BATTISTI, RATANA, Milano**
- + "Greinke Strasburg", polpetta di riso arrosto con nori  
**DAVID CHANG, MOMOFUKU, New York City**
- + Tartare di rognone alle ostriche  
**CARLO CRACCO, RISTORANTE CRACCO, Milano**
- + "La crudaiola"  
**ROBERTO E ARTURO MAGGI, LA LATTERIA, Milano**
- + Bombetta di maiale, vitello e frattaglie con pomodoro marinato al timo, limone e focaccia di grano arso  
**AIMO MORONI, ALESSANDRO NEGRINI E FABIO PISANI, IL LUOGO DI AIMO E NADIA, Milano**
- + "Dieta medievale", 6 diversi tipi di cereali dimenticati mantecati con erbe selvatiche e sugo di calamari, in una foglia di acetosa  
**RENÉ REDZÉPI, NOMA, Copenhagen**
- + "Shake pizza margherita", pasta shakerata con pomodorini confit, basilico, acciughe, mozzarella  
**DAVIDE SCABIN, COMBAL ZERO, Rivoli**



GRAPHIC DESIGN BY CHANGE IS GOOD

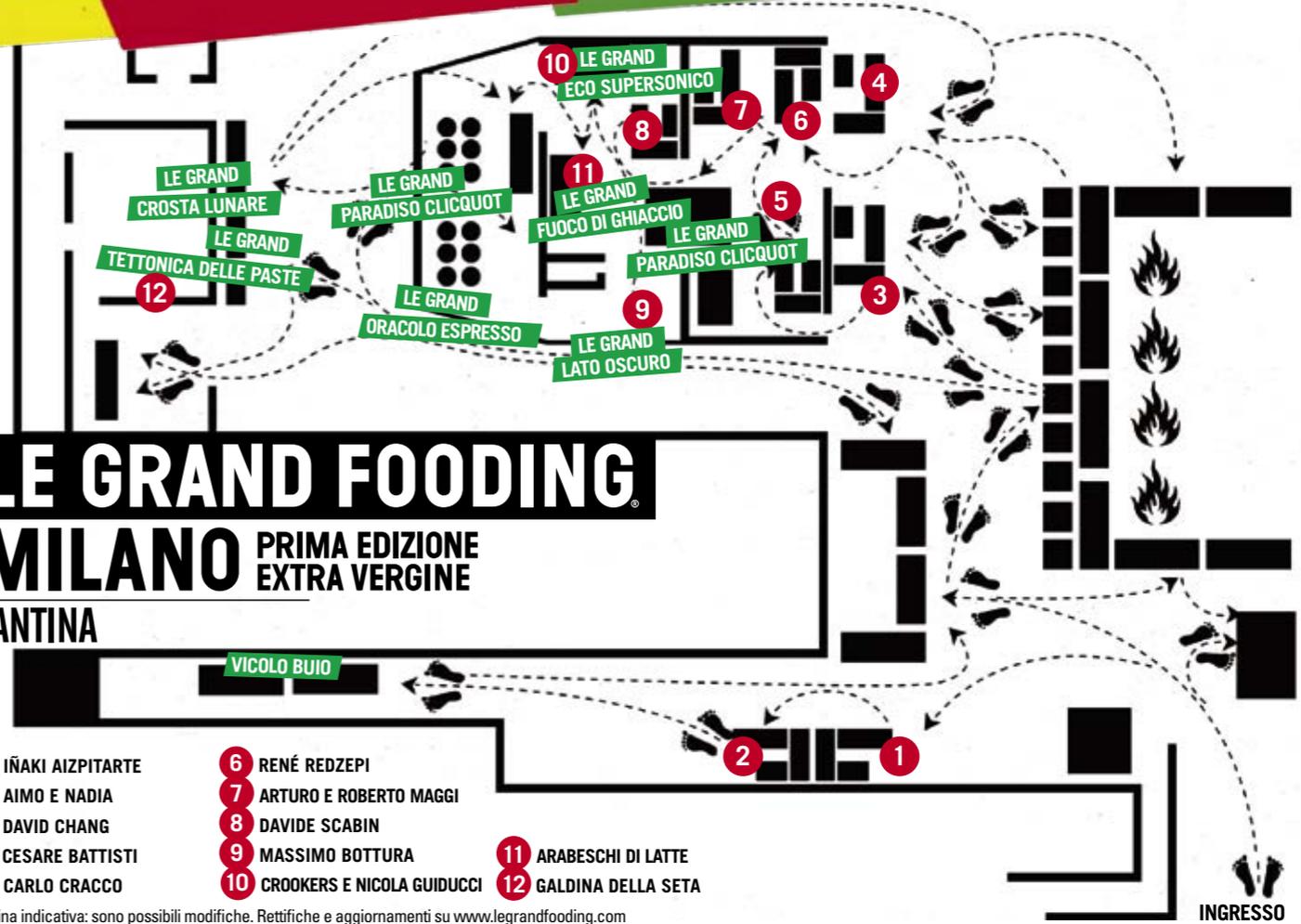
# LE GRAND FOODING

**MILANO** PRIMA EDIZIONE  
EXTRA VERGINE

PIANTINA

- |                    |                               |                       |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1 IÑAKI AIZPITARTE | 6 RENÉ REDZEPI                | 11 ARABESCHI DI LATTE |
| 2 AIMO E NADIA     | 7 ARTURO E ROBERTO MAGGI      | 12 GALDINA DELLA SETA |
| 3 DAVID CHANG      | 8 DAVIDE SCABIN               |                       |
| 4 CESARE BATTISTI  | 9 MASSIMO BOTTURA             |                       |
| 5 CARLO CRACCO     | 10 CROCKERS E NICOLA GUIDUCCI |                       |

Piantina indicativa: sono possibili modifiche. Rettifiche e aggiornamenti su [www.legrandfooding.com](http://www.legrandfooding.com)





Bere qualsiasi altro caffè  
sarà praticamente impossibile.

Le diamo appuntamento nelle nostre Boutiques  
per degustare un espresso.



[www.nespresso.com/caffeperfetto](http://www.nespresso.com/caffeperfetto)

**NESPRESSO**®

## LE GRAND CASTING 2010



**IÑAKI AIZPITARTE**

Le Chateaubriand /// 129, avenue Parmentier  
75011 PARIGI /// 0033 (0)143574595



**ARABESCHI DI LATTE**

Eating & drinking designers



**CESARE BATTISTI**

Ratanà /// Via de Castilia, 28  
20124 MILANO /// 02 87128855



**MASSIMO BOTTURA**

Osteria Francescana /// Via Stella, 22  
41121 MODENA /// 059 210118



**DAVID CHANG**

Momofuku /// 163 first ave.  
NYC 10003



**CROOKERS**  
DJs



**CARLO CRACCO**  
Ristorante Cracco /// Via Victor Hugo, 4  
20123 MILANO /// 02 876774



**NICOLA GUIDUCCI**  
Plastic, Milano



**NICOLAĪ LILIN**  
Scrittore - Tatuatore



**ARTURO E ROBERTO MAGGI**  
La Latteria /// Via San Marco, 24  
20121 MILANO /// 02 6597653



**AIMO MORONI, FABIO PISANI  
E ALESSANDRO NEGRINI**  
Il luogo di Aimo e Nadia /// Via Montecuccoli, 6  
20147 MILANO /// 02 416886



**RENÉ REDZEPI**  
Noma /// Strandgade, 93  
1401 COPENAGHEN DK /// 0045 32963297



**DAVIDE SCABIN**  
Combal Zero /// Piazza Mafalda di Savoia  
10098 RIVOLI (TO) /// 011 9565225



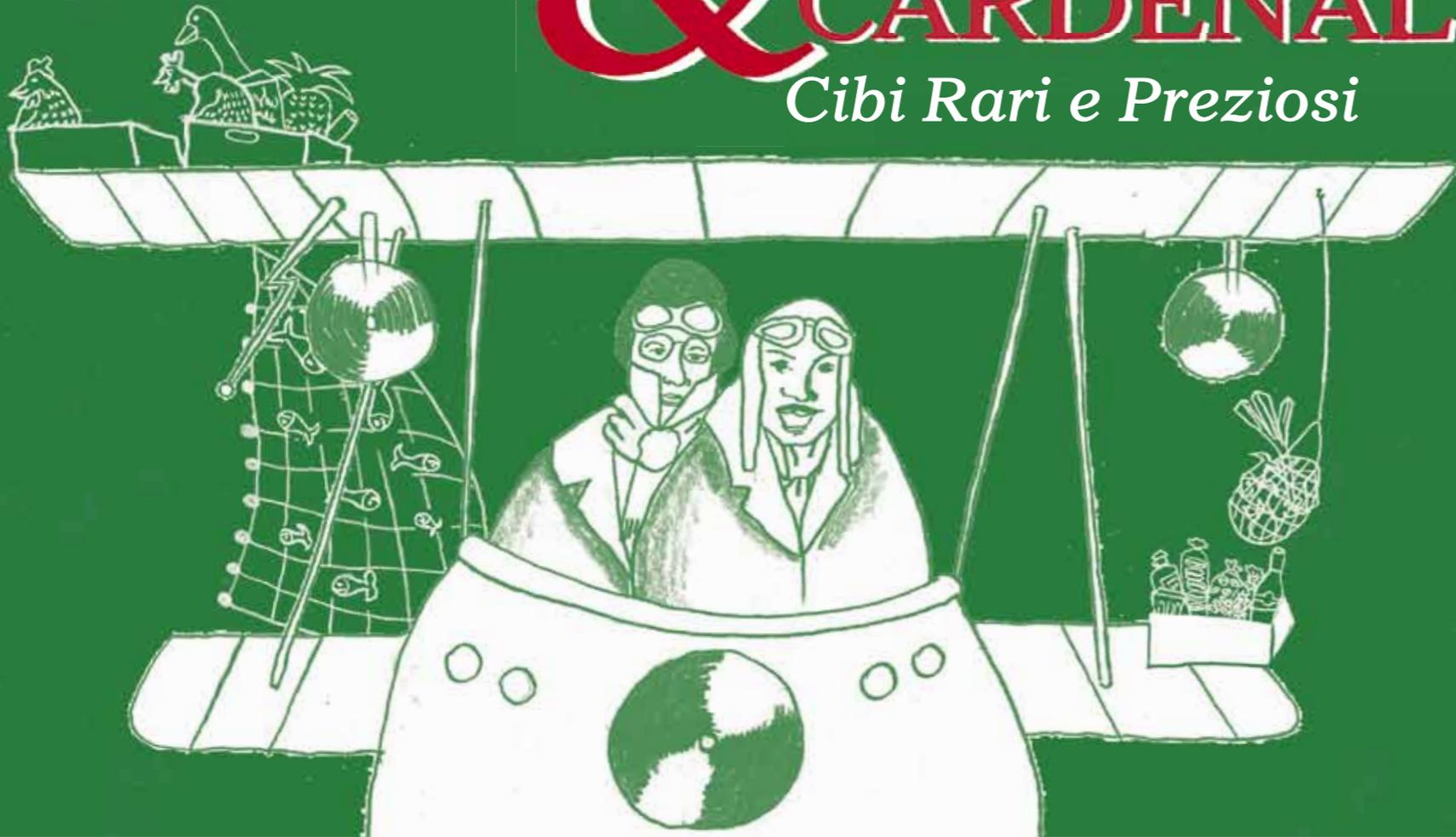
**GALDINA DELLA SETA**  
Pasticceria Galdina /// Via Terraggio, 9  
20123 MILANO /// 02 89073280



**PAOLO ULIAN**  
Designer

# LONGINO & CARDENAL

*Cibi Rari e Preziosi*



concezione: le Bureau du Fooding® - illustrazione: Zoé Laugier

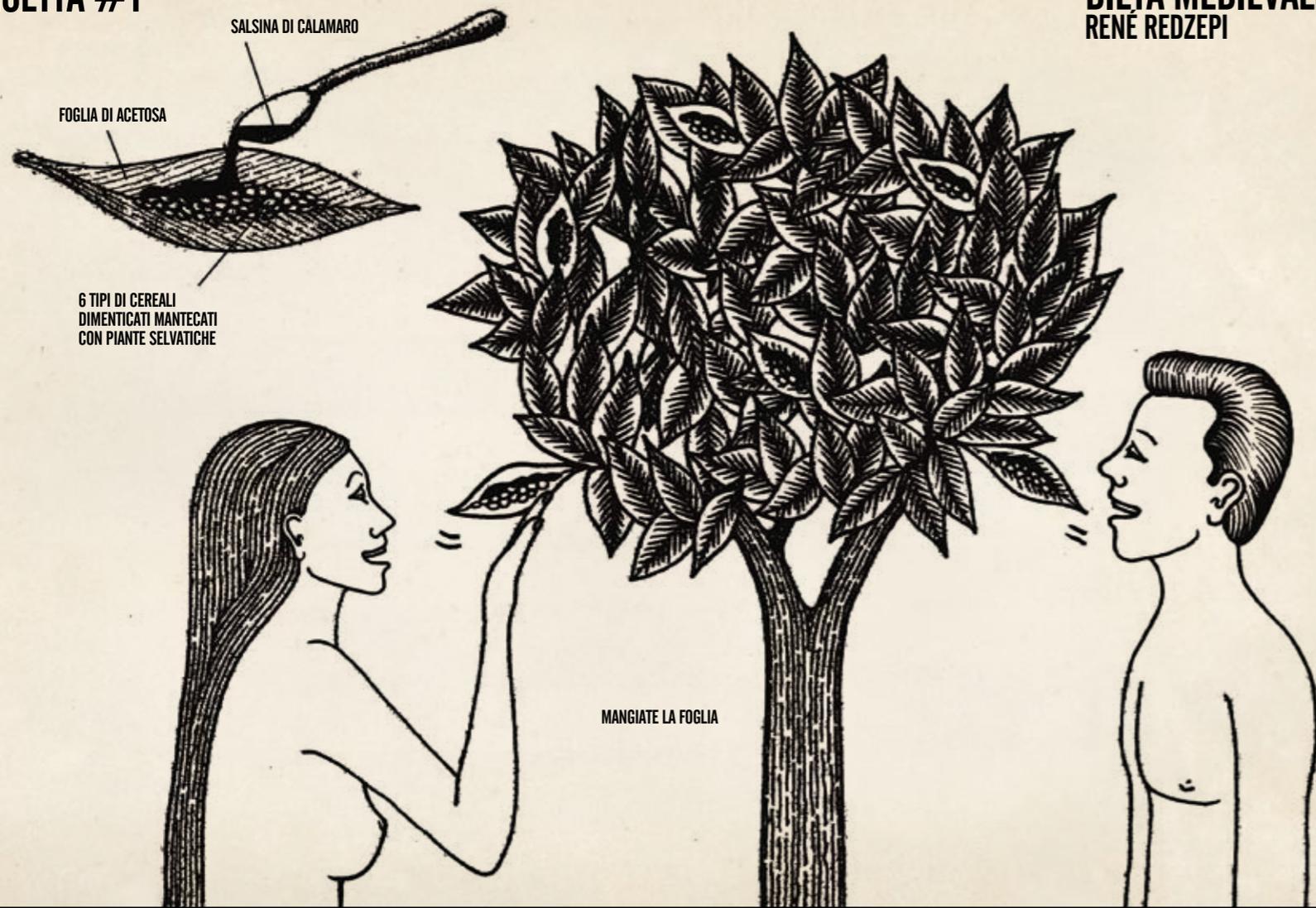
**CON PAOLO,  
IMPARATE  
A MANGIARE  
NELLA GIUNGLA  
FOODING®**



**MANUALE DI  
SOPRAVVIVENZA  
ILLUSTRATO  
DA PAOLO ULIAN**

## RICETTA #1

## DIETA MEDIEVALE RENÉ REDZEPI



## RICETTA #2

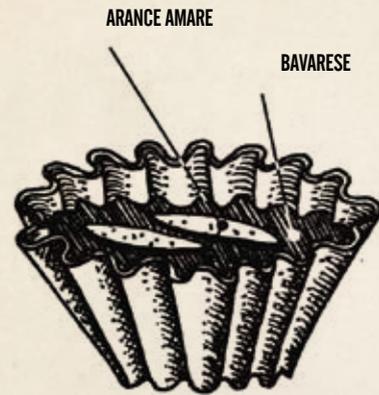
## LA LINGUA DEL MONDO MASSIMO BOTTURA



### RICETTA #3

ARANCE AMARE

BAVARESE



### BAVARESE CON LE ARANCE AMARE GALDINA DELLA SETA

GUSTATE IL DOLCE NETTARE



### RICETTA #4

SALE DI MOTHIA

POMODORO  
CUORE DI BUE MATURO  
OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA

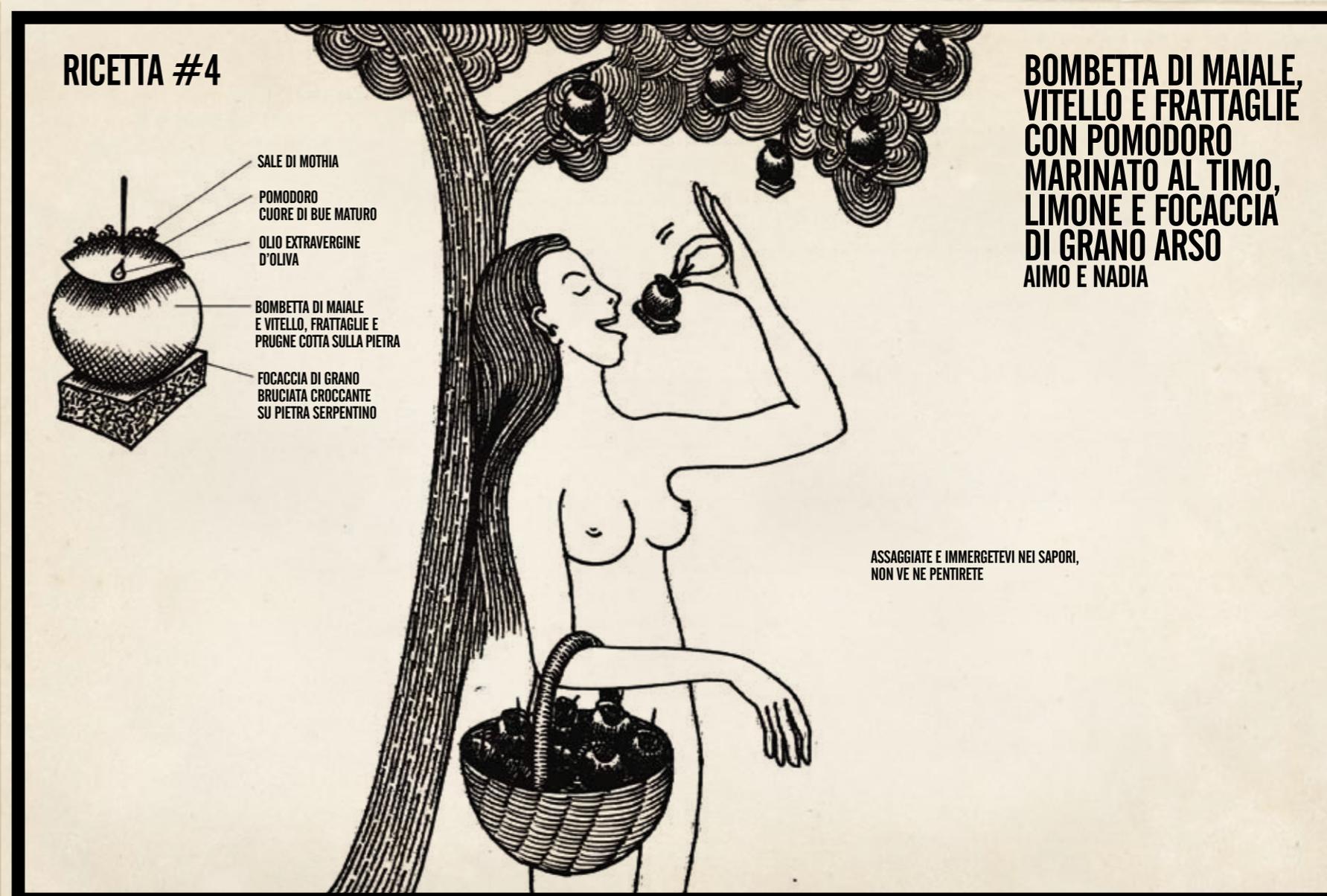
BOMBETTA DI MAIALE  
E VITELLO, FRATTAGLIE E  
PRUGNE COTTA SULLA PIETRA

FOCACCIA DI GRANO  
BRUCIATA CROCCANTE  
SU PIETRA SERPENTINO

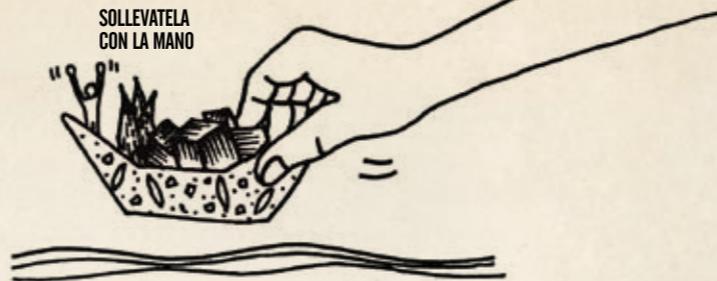
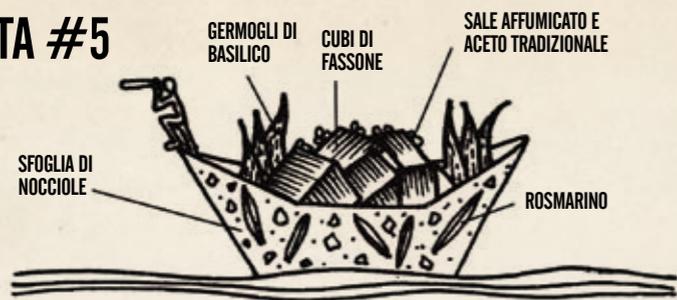


### BOMBETTA DI MAIALE, VITELLO E FRATTAGLIE CON POMODORO MARINATO AL TIMO, LIMONE E FOCACCIA DI GRANO ARSO AIMO E NADIA

ASSAGGIATE E IMMERGETEVI NEI SAPORI,  
NON VE NE PENTIRETE



## RICETTA #5



**SFOGLIA DI NOCCIOLE E ROSMARINO,  
CUBI DI FASSONE, SALE AFFUMICATO  
E ACETO TRADIZIONALE**  
CESARE BATTISTI

MANGIATELA A MORSI

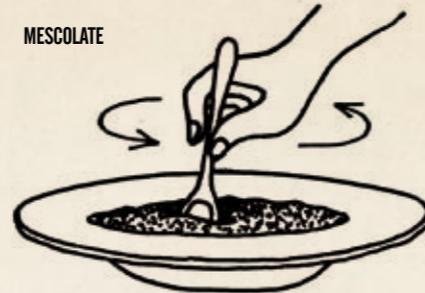


## RICETTA #6



CAROTE, FINOCCHIO, POMODORI E LATTUGA TRITATI  
E SERVITI CON BULGUR

MESCOLATE



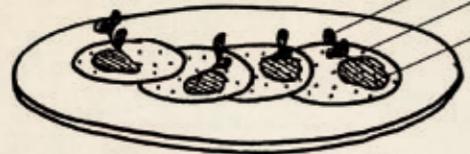
ABBEVERATEVI DI NATURA FRESCA

**LA CRUDAIOLA**  
ARTURO E ROBERTO MAGGI



## RICETTA #7

ERBE  
NOCE DI VITELLO  
CREMA DI FEGATO DI BACCALÀ



## NOCE DI VITELLO CON CREMA DI FEGATO DI BACCALÀ ED ERBE IÑAKI AIZPITARTE



SEGUITE LE TRACCE DELL'ISTINTO

## RICETTA #8

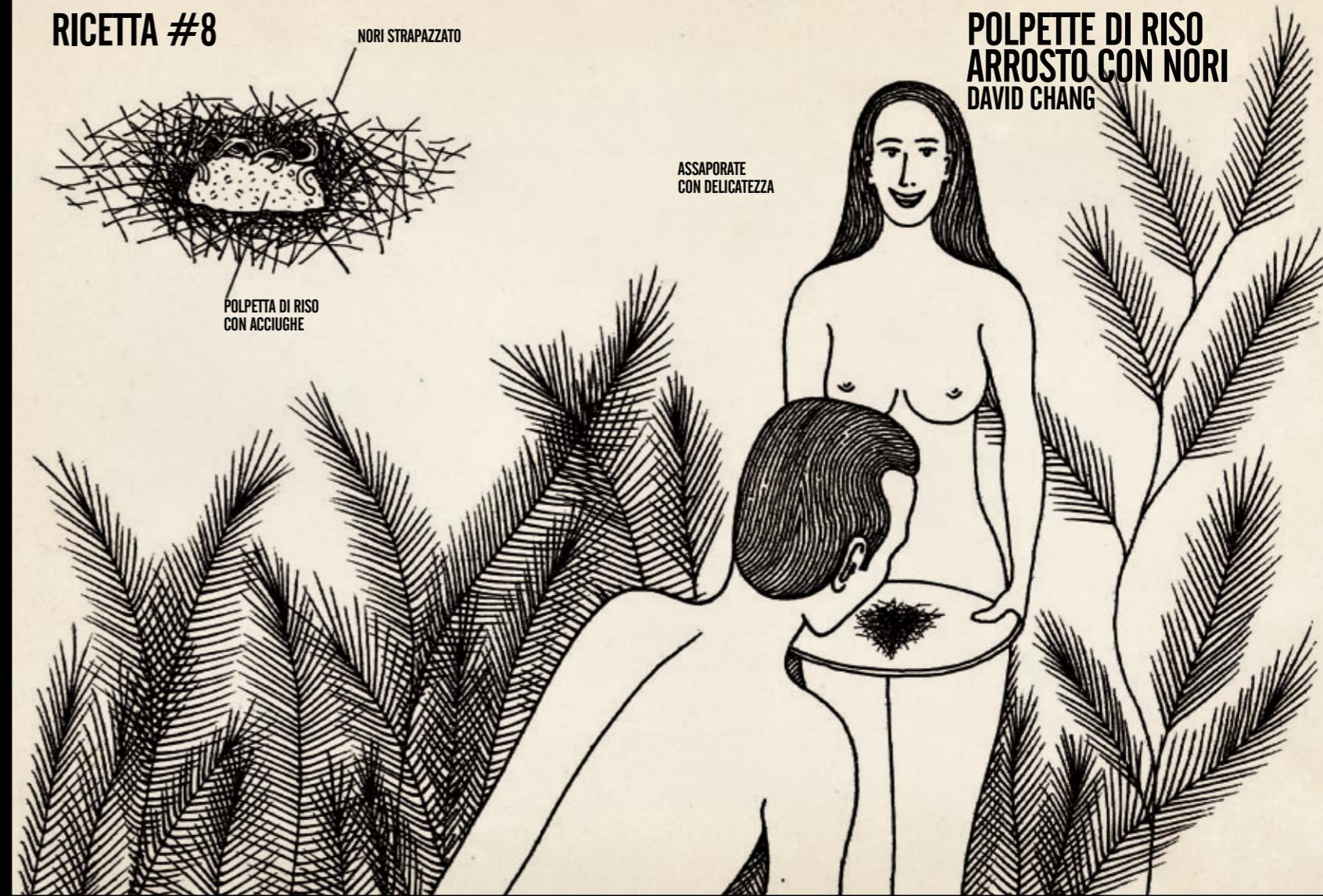
NORI STRAPAZZATO



POLPETTA DI RISO  
CON ACCIUGHE

ASSAPORATE  
CON DELICATEZZA

## POLPETTE DI RISO ARROSTO CON NORI DAVID CHANG



# RICETTA #9



PASTA

VERSATE IL CONDIMENTO



AGITATE



# SHAKE PIZZA MARGHERITA DAVIDE SCABIN

MANGIATELA CALDA

# RICETTA #10



# TARTARE DI ROGNONE ALLE OSTRICHE CARLO CRACCO

LASCIATEVI POSSEDERE  
DAL PIACERE DEI SAPORI



# RICETTA #11

M'AMA NON M'AMA



GINGER CHINÒ

ELISIR DI TIMO CHINATO

SANBITTÈR FILTRO D'AMORE

SHOTTINO DI FINOCCHIO  
CON SANBITTÈR O CHINÒ



CIPRIA CAFÈ  
LOVE DRINKS  
ARABESCHI DI LATTE

COFFEE



## Vietato usare le posate.

I migliori chef  
internazionali interpretano  
i cibi primitivi.

**LE GRAND FOODING**  
**MILANO** PRIMA EDIZIONE  
EXTRA VERGINE

sponsored by

**easyJet.com**

Voli · Hotel · Auto · Vacanze



## LE GRAND FOODING MILANO

PRIMA EDIZIONE EXTRA VERGINE

### RINGRAZIA:

VALENTINA APONTE / EZIO BARBARO / ILARIA BARBERI / CORRADO BELDI / LARISSA BERTONASCO / MARCO BIAGGI / THOMAS BRISSOT / GIOVANNA BRUSCHI / VALERIO CASTELLI / MARTA CLERICI / CHICCO COMO / ALBERTO CORETTI / MANUELA FISSORE / LUCA GARDINI / NICOLA GUIDUCCI / CHANTAL HAMAIDE / FRÉDÉRIK GRASSER HERMÉ / ZOÉ LAUGIER / NICOLAI LILIN / MARIANTONIA MENADA / SUSANNA MENADA / FEDERICA MENEGHETTI / STEFANIA MORONI / ENRICO MUTTI / ALEX NEBOUT / ANDREA PETRINI / RIK ET JOSÉ / FRANCESCA SARTI E ARABESCHI DI LATTE / PIERRE SIANKOWSKI / DANIELA TRIULZI / PAOLO ULIAN.

LE GRAND FOODING MILANO - PRIMA EDIZIONE EXTRA VERGINE, PUBBLICATO DA MMM! SARL, 24, RUE SAINT-SABIN, 75011 PARIS - CONTACT@LEFOODING.COM - WWW.LEFOODING.COM

Ideato e scritto da: Marine Bidaud, Alexandre Cammas e Louis Daboussy / Illustrazioni: Paolo Ulian e Thomas Brissot / Direzione artistica: Le Bureau du Fooding, Zoé Laugier e Paolo Ulian / Ufficio Stampa: alessia@lefooding.com

LE FOODING è un marchio registrato, LE GRAND FOODING è un marchio registrato

+39 349 52 84 994



Da 30 anni  
Caf restituisce  
ai bambini maltrattati  
la leggerezza  
che la loro infanzia  
si merita



ONLUS/CENTRO DI AIUTO  
AL BAMBINO MALTRATTATO  
E ALLA FAMIGLIA IN CRISI

Bambini si diventa.

www.cafonlus.org



**Veuve Clicquot**



**FOODING**