

BVLGARI

HOTEL MILANO



Epicurea



EPICUREA. Un indimenticabile viaggio nel panorama gastronomico mondiale.

Epicurea, il Food Festival di Bulgari, celebra l'inizio della sua **terza stagione**. La manifestazione gastronomica organizzata dal **Bulgari Hotel Milano** e il suo **executive chef Roberto Di Pinto** si conferma così come un appuntamento fisso e atteso nel panorama dell'alta cucina internazionale.

Anche in questa stagione, a partire da **gennaio 2016 fino a ottobre 2016**, **sette grandi chef**, selezionati dal **food curator Andrea Petrini**, si avvicenderanno nella cornice del Bulgari Hotel per creare e offrire agli appassionati un inimitabile viaggio attraverso i sapori e gli incanti delle migliori cucine del mondo.

Li accoglierà e assisterà come sempre, **Roberto Di Pinto**, ormai da un anno alla guida del ristorante del Bulgari Hotel Milano. Sarà lui ad accompagnare nel corso del 2016 la rosa dei nuovi chef di Epicurea 3, composta da un'accorta selezione di stelle fisse del firmamento gastronomico internazionale e di astri nascenti tutti da scoprire.

EPICUREA: Uno straordinario team di chef, una serata esclusiva all'insegna del gusto, delle sensazioni e delle emozioni.

.....

EPICUREA. An unforgettable taste voyage around the world.

Epicurea, Bulgari's renowned Food Festival, celebrates the opening of its **third edition**. The exclusive gastronomic rendezvous, organized by the **Bulgari Hotel Milan** and its **executive chef Roberto Di Pinto** has now become an established event on the scene of international cuisine.

As in previous years, **seven world famous chefs** selected by **food curator Andrea Petrini**, will take the stage at the Bulgari Hotel **from January 2016 to October 2016**, to create an inimitable voyage through the flavours and fragrances of the best cuisines on the planet.

The guest chefs will be hosted and assisted by **Roberto Di Pinto**, for over a year now in charge of the restaurant at the Bulgari Hotel in Milan. Di Pinto will accompany over the third season the new chefs of Epicurea 3, a team made up of a selection of established international celebrities and the young talents of rising stars.

EPICUREA: A remarkable group of international chefs, a rare evening of taste, sensations and emotions.

12 – 13 JANUARY 2016

David Thompson, *Nahm*

Asia 50 best restaurants N°7

Bangkok, Thailand

16 – 17 FEBRUARY 2016

Leonardo Pereira, *Areias do Seixo*

A dos Cunhados, Portugal

15 – 16 MARCH 2016

Dominique Crenn, *Atelier Crenn*

*** Michelin*

San Francisco, USA

26 – 27 APRIL 2016

Yannick Alleno, *Pavillon Ledoyen*

**** Michelin*

Paris, France

17 – 18 MAY 2016

Matt Orlando, *Amass*

** Michelin*

Copenhagen, Denmark

14 – 15 JUNE 2016

Jock Zonfrillo, *Orana*

Adelaide, Australia

FALL 2016

Luca Fantin, *Bulgari Ginza Tower*

** Michelin, Best Italian Chef in the World (Identità Golose)*

Tokyo, Japan



David Thompson, *Nahm*

BANGKOK, THAILAND



Chi ama la cucina thailandese sarà definitivamente conquistato, chi la sottovaluta si ricrederà, chi non la conosce avrà una rivelazione. E tutto grazie a un cuoco australiano che negli anni è divenuto il portavoce mondiale delle delizie Thai. E' infatti merito di David Thompson se la grande tradizione culinaria del regno di Thailandia ha avuto per la prima volta una stella Michelin. Partito da Sidney, passato per Londra e Singapore, Thompson è alla fine arrivato a Bangkok, dove il suo ristorante Nahm è stato eletto n°7 in Asia e tra i 50 migliori del mondo.

La cucina di Thompson è insieme una vocazione e un'ossessione, mirate alla ricerca della perfezione e dell'autenticità. Lui si definisce un archeologo della cucina, la sua ricerca infatti si è spinta indietro nei secoli per ritrovare e ricongiungere nei suoi piatti la tradizione della cucina dei palazzi reali siamesi con quella dello street food. "La cucina delle vecchie generazioni tocca corde più profonde di quelle che sanno raggiungere i moderni" è il credo di David Thompson e la sua bussola di ricerca.

I suoi curry profumatissimi, i suoi pesci stagionati e affumicati, la sua sapienza con erbe e spezie hanno conquistato anche il più raffinato ed esigente pubblico thailandese mentre i suoi libri di ricette sono considerati la vera bibbia della cucina Thai.

Those who appreciate Thai cooking will fall in love with it, whoever underestimates it will be won over, while those who haven't tasted it yet will enjoy a breakthrough experience, such is David Thompson's talent. It is thanks to this Australian cook rediscovering and reinterpreting the ancient culinary tradition of the kingdom of Thailand that Thai cuisine was awarded its first Michelin star. Thompson's first venture was in Sidney, he then went on to open restaurants in London and Singapore and finally in Bangkok, where his restaurant Nahm secured the prestigious number 7 spot at Asia's Fifty Best Restaurants awards.

His cooking is both a vocation and an obsessive search for perfection and authenticity. He researched traditional Thai cuisine in which dishes were passed down the generations, collecting memorial books which included recipes, in order to combine ancient traditions with modern street food. Thompson describes himself as a culinary archeologist and his credo can be summed up by his definition of food from that older generation "that strikes a deeper chord rather than the superficial tastes of modern food".

His fragrant curries, fermented fish and masterful knowledge of herbs and spices have won over the most demanding Thai customers, and his books of recipes are considered the culinary bible of Thai cuisine.





Leonardo Pereira, *Areias do Seixo*

A DOS CUNHADOS, PORTUGAL



Di Leonardo Pereira si sentirà parlare a lungo. Chi ha assaggiato la sua cucina nel piccolo ristorante di Santa Cruz, affacciato sull'Atlantico a un'ora da Lisbona è rimasto folgorato. Ad appena 29 anni Leonardo Pereira ha avuto il coraggio di lasciare il suo posto al *Noma* alla destra di René Redzepi e di tornare nel suo Portogallo con l'idea di riscoprire e reinventare la cucina lusitana esponendola alle nuove correnti gastronomiche. Davanti alla porta del suo ristorante, *Areias do Seixo*, Pereira coltiva il suo orto per alimentare la sua spiccatissima sensibilità vegetale. E appena sotto la scogliera c'è il mare che lo rifornisce di prodotti freschissimi e prelibati. Pereira sfugge ad ogni definizione o categoria culinaria: "la bellezza del mangiare" dice "consiste nel non limitarsi a un solo concetto". Gli interessa però che la sua cucina abbia radici nel territorio, sia in contatto con i produttori locali e sia ispirata alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente.

Il giovane Pereira ha un futuro davanti a sé ed è impaziente di viverlo: presto aprirà un nuovo ristorante – una "fattoria urbana" - nella città di Porto e poi chissà dove lo porteranno i suoi successi e la sua brama di sperimentare. Intercettarlo per una sera al Bulgari Hotel è davvero un'occasione da non perdere.

Leonardo Pereira is a rising star and those lucky enough to have experienced his culinary skills at his Santa Cruz restaurant, just an hour north of Lisbon can testify to his talent. Aged 29 Leonardo Pereira left his position as Sous-Chef at René Redzepi's world famous *Noma*, and returned to Portugal, to rediscover and reinvent Lusitanian cuisine. At *Areias do Seixo*, where Pereira is Executive Chef, he has at his disposal a vegetable garden and greenhouses which provide fresh produce while the sea nearby is a source of exquisite mussels and a variety of fish. Pereira's eclectic skill defies gastronomic categories, as he believes that "the beauty of eating primarily involves not being limited to a single concept". What truly matters to Pereira is a gastronomic tradition that finds its roots in the land, in touch with local products and produce and sustainable agriculture.

Pereira's shining future lies ahead of him, his new restaurant in Porto – an urban farm – is due to open soon, the chance of catching up with him at Bulgari Hotel is an opportunity not to be missed.





Dominique Crenn, *Atelier Crenn*

SAN FRANCISCO, USA



Dominique Crenn è stata a lungo l'unica donna ad avere la doppia stella Michelin in tutti gli Stati Uniti, e a chi le chiedeva se ne fosse felice rispondeva: “mi fa sentire sola”. Ora è meno sola ma resta un fiero elemento femminile nella sua cucina all'*Atelier Crenn* di San Francisco: lei lo chiama “Poetic culinaria”. I suoi menù hanno un forte impatto emotivo ed evocativo, somigliano piuttosto a brevi poemetti. “La primavera è arrivata con la sua fresca brezza”, oppure “Passeggiando sulla spiaggia, nella sua capricciosa e spumeggiante innocenza” altro non sono che alcuni nomi dei suoi piatti.

Ma non c'è solo poesia nella cucina di Dominique, bensì una sapienza profonda delle tecniche di cottura, dei sapori e delle materie prime, fino al loro profilo molecolare. Con solide radici familiari bretoni, ma nata a Versailles, Dominique Crenn porta con sé il meglio della raffinatezza e dell'attenzione ai dettagli della cucina francese, ma la rigenera con tutto il vigore e la spregiudicata nonchalance della west coast californiana.

Dominique Crenn made culinary history as the first female chef to win two Michelin stars in the United States and to those who asked her how she felt about it she once replied: “Lonely”. She’s not as lonely nowadays but what still distinguishes her from everyone else is the fiery feminine genius of her own *Atelier Crenn* in San Francisco, which she dubbed “Poetic culinaria”. Her menus have a forceful emotional and evocative impact, sounding rather more like lines of poetry than food descriptions: “Spring has come with its cool breeze”, or “Strolling on the beach, in its whimsically ebullient innocence”.

But Dominique’s cuisine is not just about poetry, her talent lies in a deep knowledge of cooking techniques, flavours and products down to their molecular profiles. Born in Versailles with strong Breton family ties Dominique Crenn holds together the best of French cuisine’s refinement and attention to detail combined with California’s West Coast vigor and open minded nonchalance.





Yannick Alleno, *Pavillon Ledoyen*

PARIS, FRANCE



Yannick Alleno ha cinque stelle Michelin. Ne ha tre nel suo maestoso *Pavillon Ledoyen* sugli Champs Elysées parigini e due a *Le 1947*, il piccolo ristorante-laboratorio tra le nevi di Courchevel. Un'intera costellazione dedicata a questo cuoco tenebroso e geniale, deciso a portare la rivoluzione nella cucina francese in nome della libertà e della creatività. Yannick si aggira tra i fornelli da quando aveva 15 anni - viene da una famiglia di chef - ed è passato attraverso le più grandi cucine di Francia fino a diventare quello che la stampa ha soprannominato il "Principe dei Palazzi".

Alleno domina le arti gastronomiche con sovrana autorevolezza e questo gli permette di spingersi fino ai confini dell'alta cucina e spesso a superarli: "Nella cucina moderna tutto deve essere continuamente rimesso in discussione." E' merito suo se, dopo essere state bandite per anni, nella cucina francese sono tornate le salse. A lungo vituperate per la loro invadente pesantezza, Yannick Alleno le ha sottoposte ad una rivoluzione radicale, preparandole a bassissima temperatura con il metodo della crio-concentrazione e facendole rinascere come un elisir carico di profumo e di gusto.

Yannick Alleno was awarded a grand total of five Michelin stars, an entire constellation dedicated to a brilliant chef determined to revolutionize French cuisine in the name of creativity. Three stars were earned by his Parisian restaurant *Pavillon Ledoyen* on the Champs Elysées in 2015, while *1947*, the exclusive high altitude culinary refuge in Courchevel gained the other two. Alleno has been hanging around cookers and stoves since he was a fifteen year old boy growing up in a family of chefs. His training led him to work in the most prestigious kitchens of France, and as his fame grew steadily alongside his success he has become known as “the Prince of Palaces”.

Alleno dominates culinary art with sovereign self assurance, which allows him to test his skills often extending the confines of Haute cuisine. “In Cuisine Moderne – he states – I would like to break the rules and take a stand for liberty and culinary creativity”. It is thanks to his talent that French sauces are back after having long been banned for their overwhelming heaviness. At the hands of Alleno traditional sauces underwent a radical transformation, he recreated them through low temperature cooking and cryo concentration transforming them in a new fragrant elixir of taste.





Matt Orlando, *Amass*

COPENHAGEN, DENMARK



Si potrebbe dire: non è un grande ristorante se non ci ha lavorato almeno per un po' Matt Orlando. Il giovane cuoco californiano sembra infatti non averne mancato uno: *L'Aureole*, *Le Bernardin*, *il Fat Duck*, *il Per Se*, *Le Manoir* e ovviamente *Noma*. Alla fine è stato proprio l'intuito per i grandi talenti di René Redzepi a convincerlo che era arrivato il momento di avere un suo "grande ristorante". Nasce così *Amass*, in un cantiere navale dismesso di Copenhagen, la capitale della Nordic Cuisine.

Nella sua nuova casa, Orlando non tradisce gli anni spesi al *Noma* ma certo si allontana da quel minimalismo vegeto-minerale quasi religioso che resta il marchio di Redzepi. In fondo Orlando è nato sulle assolate spiagge della California da due genitori hippy e ancora rimpiange i sapori freschi e forti della cucina materna. In realtà *Amass* è la ricapitolazione di tutte le esperienze gastronomiche di Matt Orlando in giro per il mondo e allo stesso tempo qualcosa di più e di diverso. E specialmente in cucina è vero che il tutto è più della somma delle sue parti. Il suo ristorante poi è un inno alla sostenibilità: il giardino dove raccoglie la gran parte dei suoi ingredienti vegetali è concimato e reso fertile dagli avanzi alimentari della cucina con un sofisticato sistema di compostaggio studiato e realizzato dallo stesso Orlando.

L'Aureole, Le Bernardin, Fat Duck, Per Se, Le Manoir and naturally, *Noma*: Matt Orlando has helmed the kitchen at so many celebrated top restaurants around the world that one could almost say it's not a great venue if he was never there. Eventually it was René Redzepi's unfailing flair for discovering talent to persuade Orlando that it was time step out on his own: and that's how *Amass* came to be, in an abandoned 60 year old shipping depot in Copenhagen, the capital of Nordic cuisine.

In his new undertaking Orlando doesn't betray the years and experience gained at *Noma* but he definitely moves away from its vegeto-mineral minimalism that borders on the religious and is the trademark of Redzepi's enterprise. After all, Orlando was born on a sunny beach in California, from hippie parents and still recalls the tasty freshness of his mother's cooking. Thus *Amass* is the end result of Orlando's past gastronomic adventures and experiences around the globe plus something new and different, as it is especially true of cooking that the end result is more than just the sum of its parts. Matt Orlando's restaurant is also an ode to sustainability, with most of the vegetables grown in the garden and fertilized by a special compost created on the premises with the kitchen leftovers, through a system devised by Orlando himself.





Jock Zonfrillo, *Orana*

ADELAIDE, AUSTRALIA



Prima di essere una grande cuoco, venuto su alla scuola londinese di Marco Pierre White, Jock Zonfrillo è un esploratore, un antropologo, un cacciatore e un pescatore e anche una specie di missionario. Il suo terreno d'azione è l'intera Australia dove è arrivato dalla natia Scozia – ma il babbo è italiano – circa quindici anni fa. La sua missione è quella di riportare sulle tavole australiane e non solo, la tradizione della cucina aborigena e lo sconfinato serbatoio di inusitati ingredienti che essa racchiude. Per questo dice sempre: “ci sono almeno 20.000 diversi prodotti commestibili autoctoni in questo paese che gli stessi australiani non conoscono”.

Così Zonfrillo ha passato anni a girare l'Australia in lungo e in largo, visitando remote comunità aborigene e scoprendo le tecniche e gli ingredienti che poi ha messo a frutto nel suo ristorante *Orana* ad Adelaide. Provare la sua crema di latte di bufalo condita con formiche verdi disidratate, o le bistecche di coccodrillo d'acqua salata servite con una salsa di semi di mangrovie fermentate, non è solo una strana esperienza gastronomica ma un vero shock culturale. La sua fama di avventuriero del cibo ne ha fatto anche una star televisiva con un programma tutto suo: “Nomad Chef”.

Before being a great chef, trained at the London culinary school of Marco Pierre White, Jock Zonfrillo is an explorer, an anthropologist, a hunter, a fisherman and a missionary of sorts. His playing field is the whole of Australia where he moved to from his native Scotland and his Italian father about fifteen years ago. His mission is to reintroduce native Australian cuisine and its seemingly endless stock of rare ingredients onto Australian tables and elsewhere around the world. “There are 20,000 edible native things in this country,” he says “that Australians have never even heard about.”

Zonfrillo thus spent his time scouring the Outback and visiting remote aboriginal communities, discovering techniques and ingredients which he then used at his Adelaide restaurant *Orana*. Try his buffalo-milk curd seasoned with dehydrated green ants, or slices of saltwater crocodile slow-cooked and served on a swamp-green puddle of fermented mangrove-seed sauce: more of a culture shock than a gastronomic experience pure and simple. His adventurous streak with food has made him famous and turned him into a tv star with his own program aptly named “Nomad Chef”.





Luca Fantin, *Il Ristorante Luca Fantin – Bulgari Ginza Tower*

TOKYO, JAPAN



Questo timido cuoco trevigiano, Luca Fantin, lavora dal 2009 al Bulgari Ginza Tower di Tokyo e già ha alle spalle una stella Michelin e un curriculum stellare a fianco dei migliori chef del mondo: da Cracco a Marchesi, da Aduriz a Beck. Ma mentre a Tokyo già spopolava con una cucina italiana ricreata con i prodotti e le tecniche della tradizione giapponese, in Italia lo conoscevano in pochi. Anche perché Fantin non ha i tratti della star o del guru, la cucina è il suo regno ma anche il suo rifugio.

Ma se il cuoco è schivo e silenzioso i suoi piatti si impongono invece per carattere e vivacità. La sua cucina è di cotture lente e a basse temperature, piatti armonici e avvolgenti, materie prime freschissime. Non a caso Fantin utilizza quasi solo ingredienti locali, eccetto, come lui stesso racconta, il riso Carnaroli, l'olio d'oliva extravergine e il Grana Padano. Persino i porcini li coglie sul monte Fuji, insieme a fiori commestibili come la borragine, il topinambur, la calendula: “la cucina ha un'anima che va colta, letteralmente” dice Fantin delle sue passeggiate gastronomiche. Il piatto di cui va più fiero è il minestrone: un brodo di 30 verdure diverse, tenute 24 ore sottovuoto, alcune stracotte, altre cotte e altre crude, poi innaffiate con una moka di erbe aromatiche. Essere semplici è molto complicato.

This shy young man from Treviso, Luca Fantin, who became executive chef at Bulgari's Ginza Tower in Tokyo in 2009, had already earned a Michelin star and a stellar experience working side by side with the best chefs in the world, like Cracco, Marchesi, Aduritz and Beck.. But while in Tokyo the growing fame of his Italian cuisine - recreated through the use of Japanese produce and techniques - attracted crowds, he was little known in his homeland. This may have something to do with the fact that Fantin does not at all behave like a celebrity chef, the kitchen being both his kingdom and his safe haven.

But just as the man is timid and rather quiet, his cuisine's striking appeal resides in its vivacity and strong character. His techniques involve slow cooking and low temperatures, the constant research for harmonious taste, the freshest produce. Fantin only uses local ingredients with the exception of Carnaroli rice, extra virgin olive oil and Grana Padano cheese. Everything else is locally grown, even porcino mushrooms are handpicked on Mount Fuji, along with the edible flowers that are used in his cuisine, such as borage, marigold and Jerusalem artichokes. "Cuisine has a soul that must be picked" is Fantin's motto derived from his gastronomic stralls to find the right ingredients. The dish that makes him most proud is his minestrone soup, a broth obtained from 30 different vegetables which are vacuum-sealed for 24 hours and then cooked in different ways with some thrown in raw, and seasoned with a bouillon of aromatic herbs. Being simple, at times, may be quite a complicated affair.





Roberto Di Pinto, *Il Ristorante – Bulgari Hotel*

MILAN, ITALY



Ormai è più di un anno che Roberto Di Pinto regna nelle cucine del Bulgari Hotel di Milano. Ed è con lui che il giro del mondo delle eccellenze gastronomiche si fermerà nel Mediterraneo perché è da lì che sgorga tutta la sua ispirazione. Poi certo, Di Pinto è un cuoco viaggiatore e ovunque sia passato - dal *Nobu* di New York al *Nolita* di Parigi - ha sempre preso e dato qualcosa. Così ha fatto tesoro di tutte le sue esperienze senza mai perdere il filo conduttore della sua terra, rafforzato e impreziosito dall'aver lavorato a fianco di Gennaro Esposito alla *Torre del Saracino*.

Ora che il suo talento è maturo Di Pinto si spinge anche verso esperimenti e innovazioni con un versante etico e biologico, come i suoi studi sulle meduse e il loro utilizzo in gastronomia. Esperimenti dunque, ma senza mai rinunciare alla piacevolezza del gusto e alla fedeltà verso i sapori tradizionali. Leggera, essenziale, profumata, in sintonia con l'esuberanza della sua giovane età, la cucina di Di Pinto dà sempre prova di una sorprendente maturità e insieme di una grande e coraggiosa inventiva.

Roberto Di Pinto has been helming the kitchen at Bulgari Hotel Milano for well over a year. In the world tour of gastronomic excellence he interprets the Mediterranean area from which he derives his inspiration. Though of course Di Pinto is a traveller and wherever his job has led him, from *Nobu* New York, to *Nolita* in Paris, he has always borrowed something and given something back in return. Thus he has treasured all his past experiences without ever losing the common thread of his origin, reinforced and made more precious by his work experience with Gennaro Esposito at *Torre del Saracino*.

Now that his talent has flourished Di Pinto pushes himself forward towards a succession of new experiments which have an ethical and biological side to them, much as his study of jellyfish and their usage in gastronomy. He is keen to experiment without ever sacrificing the pleasure of flavour and his loyalty to traditional taste. His cuisine is light, fragrant and basic, in keeping with the exuberance of Di Pinto's youthful age, which combines a surprising maturity and brave new inventions.







For reservations, please contact:

Tel: +39 02 805 805 233

Email: fbmilano@bulgarihotels.com