

*Morelli*

GIANCARLO MORELLI

# LA VITA E LA CARRIERA

## LIFE AND CAREER

Giancarlo Morelli, da enfant prodige a chef pluripremiato a imprenditore accorto e gentile: una stella Michelin, quattro ristoranti, e una lunga lista di riconoscimenti nell'alta cucina internazionale. Insignito nel 2005 dal Presidente Carlo Azeglio Ciampi del titolo di Cavaliere della Repubblica. Nato nella campagna bergamasca da una famiglia di fattori con solide radici nell'etica del lavoro, Morelli si distingue subito per il carattere volitivo e la passione per la cucina, che apprende per osmosi giovanissimo imitando i gesti di sua madre. Si diploma come miglior alunno all'Alberghiero di San Pellegrino Terme, e in quel periodo lavora già per mantenersi. Appena

*Giancarlo Morelli, from enfant prodige to award-winning chef to a wise and kind entrepreneur: a Michelin star, four restaurants, and a long list of awards in international haute cuisine. Awarded the title of Cavaliere della Repubblica in 2005 by President Carlo Azeglio Ciampi. Born in Bergamo countryside into a family of farmer managers with solid roots in work ethics, Morelli immediately stands out for his strong character and a passion for cooking, which he learns by osmosis at a very young age, imitating his mother's gestures. He graduates top of his class at the Istituto Alberghiero school of San Pellegrino Terme, and by then he already has a job to provide for himself. At the age of 18 he embarks as a junior chef on American transatlantic liners. He travels, he works, he learns. Once back in Europe he perfects his cuisine*



diciottenne si imbarca come junior chef sui transatlantici americani. Viaggia, lavora, impara. E al suo ritorno in Europa perfeziona la sua cucina seguendo la rigida scuola francese. Grazie alla sua intraprendente visione, alla sua serietà, appena ventiquattrenne diventa gestore del primo circolo di golf d'Italia, a Monticello. Forte di molti riconoscimenti, decide di aprire nel 1993 a Seregno, in Brianza, il suo primo ristorante. Lo chiama Pomiroeu – pometo – in

*following in the strict French school. Thanks to his entrepreneurship, his vision and his reliability, at the young age of 24 he becomes manager of the first golf club in Italy, in Monticello. With several awards under his belt, Morelli decides to open his first restaurant in Seregno, near Milan, in 1993. He calls it Pomiroeu – apple orchard – in homage to the apple, a sincere fruit and the beginning of “everything”. Thanks to his elegant and frank cuisine, where tradition, research and conviviality converge, he is awarded a Michelin star in 2009.*



omaggio alla mela, frutto sincero e inizio di “tutto”. Grazie alla sua cucina elegante e schietta, dove convergono tradizione, ricerca e convivialità, viene insignito nel 2009 della stella Michelin. Nella sua cucina, Giancarlo Morelli mostra ciò che è veramente, una persona pura, con un palato estremamente raffinato e un gusto sofisticato, uno chef che non dimentica mai il suo passato e le sue origini. La variegata offerta gastronomica segue l'ispirazione dello chef: si prende cura dei suoi clienti e della loro salute, insieme a tutto lo staff offre un'esperienza indimenticabile con professionalità e qualità. Nella filosofia culinaria di

*In his kitchen, Giancarlo Morelli shows what he really is, a pure person, with an extremely fine palate and sophisticated taste, a chef who never forgets his past and his origins. The varied gastronomic offer follows the chef's inspiration: he takes care of his customers and their health, together with the whole staff offers an unforgettable experience with professionalism and quality. In Giancarlo Morelli's culinary philosophy, rice is considered as the food of his heart: “I believe that rice, with its basic elegance, is a precious raw material – a bit like a stunning rough stone that only reveals its true potential and value when it is skillfully crafted”. In 2010, he won the “Riso Gallo, Risotto dell'anno” risotto of the year prize, and*



Giancarlo Morelli il riso è considerato il cibo del suo cuore: *“Credo che il riso, con la sua eleganza di base, sia una materia prima preziosa, un po’ come una straordinaria pietra grezza che rivela solo il suo vero potenziale e valore quando è abilmente realizzato”*. Nel 2010, ha vinto il premio per il risotto dell’anno *“Riso Gallo, Risotto dell’anno”*, ed è salito sul podio dei vincitori al *“Sandwich Club Contest”*. Nello stesso anno, Giancarlo è stato l’unico rappresentante italiano al *“Perù Mucho Gusto”*, festival enogastronomico, e ha partecipato alla *“Coppa dello Chef”*, l’evento che promuove l’alta cucina, lo sport e lo stile di vita.

*stood on the winners' podium at the “Sandwich Club Contest”. In the same year, Giancarlo was the only Italian representative at the “Perù Mucho Gusto”, a food and wine festival, and participated in the “Chef’s Cup”, the event which promote the haute cuisine, sport and lifestyle.*  
*In 2011, he was at Alicante for the international event dedicated to rice, “Tunnel del Arroz”.*  
*Thanks to these experiences he became well known in the world of haute cuisine: he has been invited to take part in major international events like “Lo Mejor de la Gastronomía” in Spain and, together with Massimo Bottura and Aurora Mazzuchelli in Lima’s “Mistura 2012”, the most important culinary congress in South*

Nel 2011, è stato ad Alicante per l’evento internazionale dedicato al riso, *“Tunnel del Arroz”*. Grazie a queste esperienze è diventato famoso nel mondo dell’alta cucina: è stato invitato a prendere parte a importanti eventi internazionali come *“Lo Mejor de la Gastronomía”* in Spagna e, insieme a Massimo Bottura e Aurora Mazzuchelli nel *“Mistura 2012 di Lima”*, il più importante congresso culinario in Sud America. È stato selezionato da Bulgari e San Pellegrino per presentare la nuova etichetta dell’azienda alla *“Wine & Food*

*America. He was selected by Bulgari and San Pellegrino to present the firm’s new label at the “Wine&Food Noble Night” in St. Petersburg. In November 2016 he has cooperated with the Italian Embassy in Georgia, Tbilisi, for the “Italian Kitchen Week in the World”.*  
*Morelli then adds an entrepreneurial career to that of Chef: in 2014 he opens the kitchen of the Phi Beach in Costa Smeralda (Sardinia), consults for a temporary project in Marrakech, and opens the Trattoria Trombetta in Milan (now no longer his property). In 2017 he crowns his dream with two other locations: Morelli, a gourmet restaurant that includes a chef’s table, and the Bulk*



Noble Night” di San Pietroburgo. Nel novembre 2016 ha collaborato con l’ambasciata italiana in Georgia, Tbilisi, per la “Settimana della cucina italiana nel mondo”. La carriera di imprenditore si somma a quella di Chef: nel 2014 Morelli apre la cucina del Phi Beach in Costa Smeralda, fa una consulenza per un progetto temporary a Marrakech, e apre la Trattoria Trombetta a Milano (oggi non più di sua proprietà). Nel 2017 corona il suo sogno con altri due locali: il Morelli, cucina gourmet con tanto di chef’s table, e il Bulk mixology & food bar ospitati nel 5 stelle Hotel VIU Milan. Ammiratore della cucina

*mixology & food bar, booth located in the 5-star Hotel VIU Milan. A long-time admirer of Peruvian cuisine, Morelli is one of the first European chefs to cross the borders of the distant continent and to import the methods and the flavours of Peruvian cuisine into his recipes. Always a supporter of a cuisine without waste and respectful of nature, Chef*

peruviana, è uno dei primi chef europei a varcare i confini del lontano continente e ad importare nelle sue ricette metodologie e sapori del Perù. Da sempre sostenitore di una cucina senza sprechi e rispettosa della natura, Chef Morelli fa parte del board di CARE’s Ethical Chef Days, manifestazione di alimentazione sostenibile. Inoltre è socio di Le Soste, associazione che racchiude il meglio della ristorazione italiana nel nostro Paese e in Europa, e di Euro-Toques Italia, unica associazione per la difesa della qualità degli alimenti riconosciuta dalla commissione europea.

*Morelli serves on the board of CARE’s Ethical Chef Days, a sustainable food show. He is also a member of Le Soste, an association that groups the best of Italian cuisine throughout Europe, and of Euro-Toques Italia, the only association for the defence of food quality recognised by the European commission.*



## LA FILOSOFIA DI CUCINA

## THE PHILOSOPHY OF KITCHEN

Pomiroeu, Morelli, Bulk e Phi Beach: anime diverse ma accomunate dalla stessa convivialità, caratteristica peculiare dello chef. La sua cucina – legata alla tradizione ma contemporanea – è raffinata, sempre genuina e restituisce al cibo la sua qualità più vera. La cucina “salva sprechi” dello Chef Morelli – oggi must della sostenibilità alimentare – è per lui da sempre normalità, inventiva, rispetto e parsimonia. Il cibo come poesia della terra: ogni piatto coinvolge i sensi e genera stupore. Questa è la cucina di Giancarlo Morelli, chef dirompente, eclettico, visionario. Ogni sua creazione è autenticità raffinata, qualcosa di

*Pomiroeu, Morelli, Bulk and Phi Beach: different souls united by the same conviviality, one of the Chef's distinguishing characteristics. His cuisine – linked to tradition but contemporary – is refined, always genuine and restores food to its truest quality. Chef Morelli's “save waste” kitchen – today a must for food sustainability – to him has always been normality, inventiveness, respect and thrift. Food as poetry of the earth: every dish enthral the senses and generates amazement. This is the cuisine of Giancarlo Morelli, an explosive, eclectic, visionary chef. Each of his creations is refined authenticity, something vibrant and vital that expands as you savour it. It is the pure extraction of taste while strictly respecting raw materials to create surprising and fine-tuned balances around*



vibrante e vitale che si espande all'assaporarla. È l'estrazione pura del gusto nel totale rispetto della materia per creare equilibri sorprendenti e calibrati intorno ad un concetto di cucina sana, buona ed etica.

*“Ogni piatto è frutto di un mio appagamento legato alla creatività che trae linfa anche dal contesto in cui vado a operare. Assorbo emozioni, sensazioni, suggestioni, colori, odori e li racconto attraverso il linguaggio che più mi è consono, ovvero il cibo. Il modo in cui cucino è il grande riassunto di tutte le persone che ho incontrato nella mia vita”.*

La sua è una cucina che avvicina e rassicura ma allo stesso tempo crea rottura. Ritmo e leggerezza, autenticità ed energia, semplicità ed estro, spontaneità e ricerca con al centro l'ingrediente estivo come indiscusso protagonista.

Profondo estimatore della cucina peruviana, è stato uno dei primi cuochi ad introdurre alcuni elementi della cucina del

*a concept of healthy, good and ethical cuisine.*

*“Each dish is the result of my fulfilment linked to the creativity that draws life from the context in which I work. I absorb emotions, sensations, suggestions, colours, smells and tell them through the language that suits me best, that is food. The way I cook is the great summary of all the people I met in my life”.*

*Giancarlo's is a cuisine that approaches and reassures but at the same time creates rupture. Rhythm and lightness, authenticity and energy, simplicity and inspiration, spontaneity and research with the summer ingredient at the centre as the undisputed protagonist.*

*A sincere admirer of Peruvian cuisine, he was one of the first chefs to introduce several elements of South American cuisine into his dishes. It is a sort of analysis of the Peruvian gastronomic lexicon, where he discovers that the roots are the same as in Italian cuisine, often similar to that of “his home”. The*





Sudamerica nei suoi piatti. La sua è come una analisi del lessico gastronomico peruviano, dove scopre che le radici sono le stesse della cucina italiana, spesso simili a quella di “casa sua”. Cambiano le desinenze, gli accenti, ma in fondo c’è sempre la stessa grammatica. Le marinature, le spezie, gli agrumi, i vegetali autoctoni peruviani diventano parte del suo linguaggio e della sua tavola. Alla quale spesso invita chef peruviani che ormai sono diventati amici veri: “La cucina peruviana moderna è sincera, come la mia. L’ingrediente principale è la semplicità, ecco perché mi ha rapito. La natura è così generosa che non ha bisogno di essere elaborata per restituire il suo gusto”.

*endings, the accents change, but the underlying grammar is always the same. The marinades, spices, citrus fruits, Peruvian native vegetables become part of his language and his cuisine, in the same way several peruvian chefs have now become true friends and are often his guests: “Modern Peruvian cuisine is sincere, like mine. The main ingredient is simplicity, that is why it stole my heart. Nature is so bountiful that it does not need to be processed to express its taste”.*



GIANCARLO MORELLI

## POMIROEU

Forte di molti riconoscimenti, Morelli decide di aprire nel 1993 a Seregno il suo primo ristorante. Lo chiama Pomiroeu – pometo – in omaggio alla mela, frutto sincero e inizio di “tutto”. Situato nel cuore della Brianza all’interno di un’antica corte, là dove c’era un’antica osteria attiva fin dal 1850, il Pomiroeu è il ristorante storico dal quale Giancarlo Morelli inizia a raccontare la propria storia.

*With several awards under his belt, Morelli decides to open his first restaurant in Seregno, near Milan, in 1993. He calls it Pomiroeu – apple orchard - in homage to the apple, a sincere fruit and the beginning of “everything”. Located in the heart of Brianza in an ancient courtyard, where an old tavern had existed since 1850, Pomiroeu is the historic restaurant from which Giancarlo Morelli begins to tell his own story.*



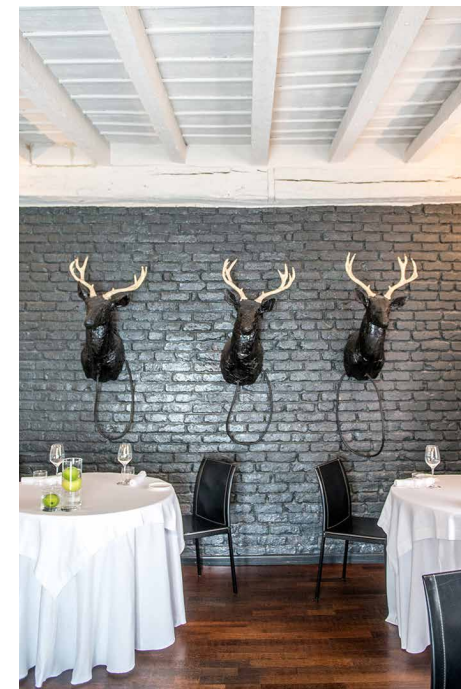
Un piccolo angolo di quiete, un ristorante classico ma contemporaneo, dall'atmosfera elegante ed accogliente, come la proposta gastronomica, che segue una ricerca di ingredienti stagionali. La suggestiva Cantina, un tempo una ghiacciaia, offre inoltre la possibilità di organizzare una serata speciale a lume di candela tra bottiglie di prestigiosi vini e champagne ricercati. Qui la cucina è all'insegna della ricerca e della cultura, del territorio e dell'ospitalità, per continuare a raccontare negli anni

*An oasis of tranquility, a classic but contemporary restaurant, with an elegant and welcoming atmosphere, and a cuisine that revolves around seasonal ingredients. The fascinating wine cellar, once an ice-house, offers the possibility of organising a special candlelit evening surrounded by prestigious wines and champagnes. The cuisine at Pomiroeu revolves around research and culture, around local product, tradition and hospitality, to continue over the years to tell stories of food and men through the respect for the ingredients, for the land and for ourselves. Because the ingredients always tell the truth about who we are. Pomiroeu has a solid and a*



storie di cibo e di uomini attraverso il rispetto degli ingredienti, dei luoghi e di se stessi. Perché gli ingredienti dicono sempre la verità su chi siamo. Il Pomiroeu ha un'anima solida e liquida, una fusione di sapori e desideri, rappresentati perfettamente dal menù degustazione creato in occasione del 25° anniversario della nascita del locale. In questo speciale percorso di degustazione ci sono tutti i piatti iconici che ne hanno segnato la storia: dal carpione di lavarello leggero con insalatina di patate a casoncelli alla bergamasca e risotto dell'anno 2009 "concorso premio gallo", per passare ai cavolfiori, scorzonera, yogurt e polline, al piccione in doppia cottura, melograno, more e pastinaca finendo con il tiramisù del Pomiroeu.

Grazie alla cucina elegante e schietta di Morelli, dove convergono tradizione, ricerca e convivialità, il Pomiroeu viene insignito nel 2009 della stella Michelin.



*liquid soul, a fusion of flavours and desires, perfectly represented by the tasting menu created on the occasion of the restaurant's 25th anniversary. In this special tasting itinerary one finds all the iconic dishes that have marked its history: from the soured whitefish with potato salad to the "casoncelli alla bergamasca" and to the risotto who won the 2009 edition of the "Gallo prize", from the cauliflower, black salsify, yoghurt and pollen to the double-cooked pigeon with pomegranate, blackberries and parsnips, all the way to the Pomiroeu tiramisù.*

*Thanks to his elegant and frank cuisine, where tradition, research and conviviality converge, the Pomiroeu is awarded a Michelin star in 2009.*

## MORELLI

Ristorante gastronomico, ben distinto dal resto dell'Hotel e dagli spazi del Bulk, è racchiuso da sobrie pareti color antracite, che conferiscono un'allure intima ed elegante. Dal soffitto spiccano le affascinanti lampade a globo anni '50, recuperate da un vecchio maglificio di Carpi, che infondono con il loro tocco vintage un'atmosfera calda e soffusa.

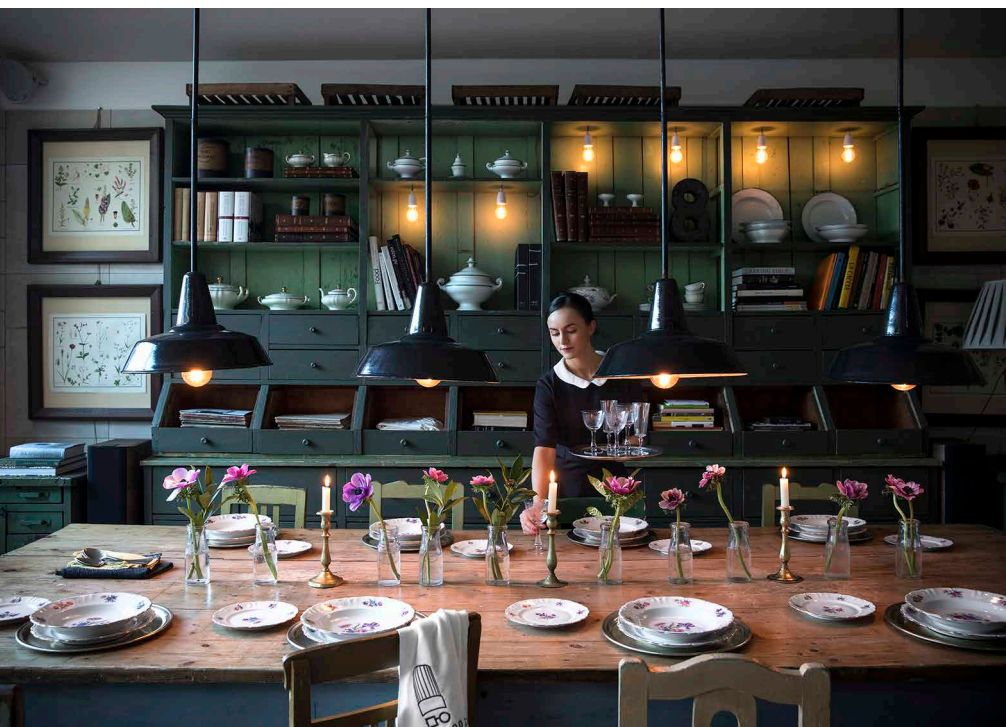
*The gourmet restaurant, whose spaces are separate from the rest of the Hotel VIU Milan and from Bulk, is surrounded by sober anthracite coloured walls that give the room an intimate and elegant ambiance. The fascinating 1950's globe lamps – recovered from an old knitwear factory in Carpi – that hang from the ceiling create a warm and soft atmosphere with their vintage touch.*



MORELLI

Qui si riscopre il piacere della serenità. I tavoli sono sapientemente distanziati, la privacy è assicurata, si parla amabilmente, mentre si gusta un piatto ben fatto. Le pareti sono state realizzate con un'originale tecnica pittorica, eseguita con perizia dagli artisti della cooperativa di San Patignano. I disegni riproducono delle gigantesche corolle floreali, particolare di un famoso dipinto rinascimentale custodito alla Pinacoteca di Brera. Il bancone da lavoro di un vecchio colorificio

*Here one rediscovers the pleasure of serenity. The tables are well spaced, privacy is assured, and one can chat amiably while enjoying a well-made dish. The walls have been decorated with an original painting technique, skilfully applied by the artists of the San Patignano cooperative. The paintings depict gigantic flowers, inspired by a detail of a famous Renaissance painting on display at the Pinacoteca di Brera museum. The workbench of an old paint shop serves as a console. In the spacious kitchen – hyper-technological and avant-garde, designed by the Chef himself – next to the impressive vintage sideboard,*





serve da panadora. Nella spaziosa cucina – ipertecnologica e all'avanguardia, disegnata dallo chef stesso – oltre all'imponente credenza vintage, spicca un grande e antico tavolo conviviale in legno, che può ospitare fino a 18 persone: uno Chef's table, un invito a partecipare alla vita della brigata. Una copiosa collezione di dischi in vinile che possono essere scelti ed ascoltati dagli ospiti durante la cena. Al Morelli l'esperienza gourmet dello chef tende la mano al cliente, al curioso del gusto, al viaggiatore, e lo invita a scoprire la regola della semplicità, concreta ma golosa. Equilibrio e sostanza si equiparano sempre. Come nel celebre riso mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata con battuto di gamberi rossi, tartufo nero e colatura di alici, o nella famosa cotoletta, omaggio meneghino, servita con patate sauté. O nelle animelle limone e capperi e, per finire, nei dolci di Morelli, dal pane e latte – memoria di ragazzo – al goloso soufflé al cioccolato. Il menù cambia a seconda della stagionalità dei prodotti, per offrire ai propri ospiti un'esperienza gastronomica sempre nuova.

*stands a large antique convivial wooden table which can accommodate up to 18 people: a Chef's table, an invitation to experience the life of the kitchen brigade up close. A collection of vinyl records is available for guests to choose and listen to during dinner. At Morelli the Chef's gourmet experience reaches out to the guest, to the explorer, to the traveller, and invites them to discover the tenets of simplicity, concrete but delicious. Balance and substance are always in equilibrium. As in the famous risotto with lightly smoked buffalo ricotta, red prawn tartare, black truffle and anchovy sauce, or in the famous veal cotoletta, a tribute to Milan, served with sautéed potatoes. Or in the sweetbreads with lemon and capers and, finally, in Morelli's desserts, from bread and milk pudding – a childhood memory – to the delicious chocolate soufflé. The menu changes according to the seasonality of the products, to treat guests to a novel gastronomic experience with every season.*

# BULK MIXOLOGY FOOD BAR

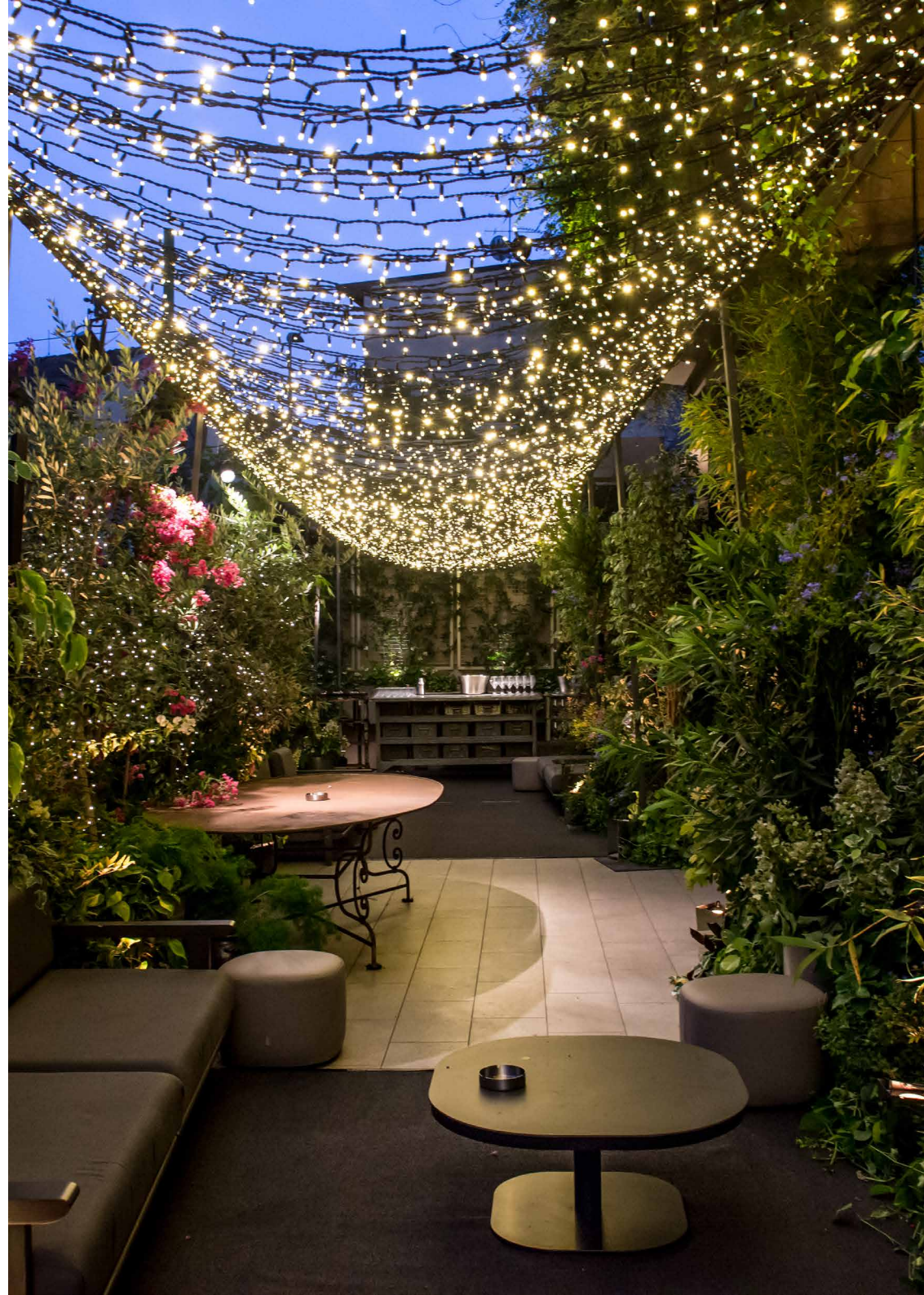
Offre ai propri ospiti ampi spazi, con un bar per la mixology, una modernissima cucina a vista, comode poltrone e divani dove poter ascoltare musica o lavorare al computer. Curiosi oggetti vintage catturano l'attenzione: ex scadenziari militari, collezioni di marionette e poltrone anni '60.

*Offers an open space, with a mixology bar, an ultra-modern open kitchen, comfortable armchairs and sofas where one can listen to music or work with one's pc. Curiosities and vintage objects capture one's attention: old military timetables, puppet collections and 60's armchairs.*



Nella bella stagione, si può godere anche di un gradevole spazio esterno. Il Bulk è il luogo ideale in cui cenare con gli amici, bere un drink (come l'ormai apprezzatissimo signature Gian Tonic, creato dallo chef) o organizzare una colazione di lavoro in un'atmosfera curata ma informale, una cena intima o una festa tra amici. Da provare la selezione dei sandwich, dal vegano Total Green al Club Sandwich Inside-out (vincitore del contest), al glorioso Fassona e Tartufo. Il pane è fatto in casa ed è una vera delizia. Un locale veloce, contemporaneo e di grande qualità. Le serate di venerdì e sabato sono animate da un dj set, e la domenica si può gustare un piacevolissimo e ormai rinomato brunch nel rispetto della più consolidata tradizione americana.

*In fine weather, one can also enjoy a pleasant outdoor space. Bulk is the ideal place to dine with friends, to have a drink (for instance the much-loved signature Gian Tonic, created by the Chef) or to organise a business lunch in a well-tended but informal setting, an intimate dinner or a party among friends. Try the selection of sandwiches, from the vegan Total Green to the prize-winning Inside-out Club Sandwich, to the glorious Fassona and Tartufo. The bread is homemade and is a real treat. Bulk is a fast, contemporary high-quality venue. Friday and Saturday evenings are animated by a DJ set, and on Sunday you can enjoy a tasty brunch in the finest American tradition.*



## PHI BEACH

Sulla strada per Baja Sardinia, protetta da maestose rocce modellate dal vento, si svela una location di rara bellezza e suggestione, il Phi Beach, un Open Air Club situato a ridosso della fortezza militare Forte Cappellini.

*Along the road to Baja Sardinia, sheltered by majestic rocks shaped by the wind, you can find a spot of rare beauty and charm: Phi Beach, an Open Air Club located on the beach near the military fortress Forte Cappellini.*





Nella splendida cornice della Costa Smeralda ogni estate Giancarlo Morelli migra con parte del suo staff. La sua impareggiabile posizione naturale regala ogni giorno l'emozione di uno dei tramonti più belli del mondo. Sole, mare, piacevoli pomeriggi in musica ed indimenticabili serate con Dj set curati dai migliori artisti sul panorama mondiale. Un locale unico nel suo genere, allo stesso tempo glamour e in armonia con la natura, dall'ospitalità eccellente e discreta.

L'atmosfera ricercata e di indiscutibile suggestione del Phi Beach regala un'esperienza gastronomica multisensoriale. Assaporare cibi elaborati con straordinaria semplicità in uno spazio che offre la piena sensazione di un tutto armonico con la natura circostante, l'acqua del mare e le rocce: questa è l'esperienza indimenticabile del ristorante pied dans l'eau del Phi Beach. Un contesto unico e avvolgente che accoglie i propri ospiti con discrezione ed eccellenza.

*Every summer, Giancarlo Morelli migrates with part of his staff to the magnificent setting of the Cost Smeralda (Sardinia). Its unrivalled position gives one the daily thrill of witnessing one of the most beautiful sunsets in the world. Sun, sea, pleasant afternoons in music and unforgettable evenings with Dj sets prepared by the best artists on the world scene. A truly unique place, glamorous but in harmony with nature, with excellent and discreet hospitality. The sophisticated atmosphere and charm of Phi Beach offer a multi-sensory gastronomic experience. Savouring foods prepared with extraordinary simplicity in a context where you feel in harmony with the surrounding nature, the sea and the rocks: this is the unforgettable experience of the "pieds-dans-l'eau" restaurant of Phi Beach. A unique and comfortable setting that welcomes its guests with discretion and excellence.*



## BERTARELLO

Una piccola azienda agricola di cui lo Chef è ormai da anni consulente: circa 30 ettari di terra suddivisa in castagneto, pascolo, lamponi e l'oliveto che nasce in un'area vocata alla coltivazione dell'olivo sin dal tempo degli Etruschi. Situata a circa 500 metri sul livello del mare nelle splendide colline viterbesi tra faggi secolari e boschi impenetrabili, si erge a dominare la collina e scrutare l'orizzonte fino al mare.

*Chef Morelli has been a consultant for this small farm for years: about 30 hectares of land divided into chestnut groves, pastures, raspberries and the olive grove, born in an area dedicated to the cultivation of olive trees since the time of the Etruscans. Perched 500 meters above sea level in the beautiful hills around Viterbo, among ancient beech trees and impenetrable woods, Bertarello dominates the hill and scrutinize the plain all the way to the sea.*



Una vecchia torre di avvistamento della fine del '700, poi divenuta un granaio e successivamente abbandonata per anni finché non l'abbiamo scelta come nostra casa. Raccoglie anni di passioni per l'antiquariato e ricordi di paesi lontani, come uno scrigno prezioso nasconde piccoli tesori e curiosità. Ogni stanza ha una propria storia da raccontare, affascinante, intrigante e coinvolgente. Inoltre gli ospiti di Bertarello Country Home, in occasione del loro soggiorno, avranno la grande possibilità di avere a propria disposizione (su richiesta) lo chef Giancarlo Morelli, che condividerà con gli ospiti i suoi preziosi segreti, insegnando loro come preparare una vasta gamma di deliziose ricette e svelando loro alcuni dei suoi segreti. È proprio qui che si producono le verdure biologiche, l'olio, e si cercano erbe selvatiche, radici e fiori eduli utilizzati poi nei suoi locali milanesi, il Morelli e il Bulk ogni giorno.

*Originally built as an ancient watchtower at the end of the 18th century, it was later tuned into a barn and then abandoned for years until we chose it as our home. It encloses years of a passion for antiques and memories of distant lands, like a precious casket that hides small treasures and curiosities. Each room tells its own story, fascinating, intriguing and engaging. During their stay, Bertarello Country Home's guests will have the unique opportunity of having a Michelin-starred Chef at their service (upon request): Chef Giancarlo Morelli will share his knowledge and experience with the guests, teaching them how to prepare a wide range of delicious recipes and letting them in on some of his secrets. It is precisely here that organic vegetables, oil, wild herbs, edible roots and flowers are produced and then used every day in Morelli's restaurants in Milan.*



# BOUTIQUE HOTEL QUINTA MIRAFLORES

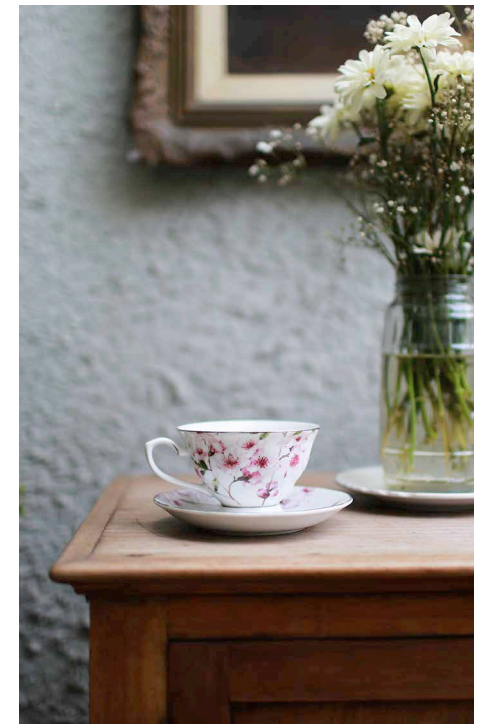
Morelli ama viaggiare, soprattutto per l'esperienza culinaria. Ecco perché – affascinato dai sapori e dalla biodiversità del Perù – decide di unirsi nella gestione del boutique hotel Quinta Miraflores, un'elegante e affascinante residenza nel quartiere di Miraflores a Lima, in Perù.

*Morelli loves travel, especially for the culinary experience. That's why – fascinated by the flavors and biodiversity of Peru – he decides to join the management of the Quinta Miraflores boutique hotel, an elegant and charming residence in the district of Miraflores in Lima, Perù.*





Il restauro è stato effettuato personalmente dalle proprietarie, due giovani donne, italiane di nascita e peruviane per scelta, che hanno curato con dedizione ogni dettaglio della ristrutturazione, nel pieno rispetto dell'architettura e della storia della casa. Alla fine, dopo tre anni di accurato restauro, la casa è tornata a nuova vita. La Quinta Miraflores fu costruita nei primi anni del 1900 dall'architetto italiano Lidio Mongilardi e fu dichiarata monumento storico dal Ministero della Cultura peruviano. Lo stile della Quinta è eclettico, con una miscela di reminiscenze neo-coloniali che combinano gli elementi delle coste mediterranee della Spagna e dell'Italia e del sud della Francia; un mix di stili che rende unica.



*The restoration has been carried out personally by the owners, two young ladies, Italian by birth and Peruvian by choice, who supervised every detail of the renovation with care and dedication, fully respecting the architecture and history of the house. Finally, after three years of painstaking restoration, the house has returned to new life.*

*The Quinta Miraflores was built in the early 1900s by the Italian architect Lidio Mongilardi and was declared an historic monument by the Peruvian Ministry of Culture. The style of the Quinta Leuro is eclectic, with a mixture of neo-colonial reminiscences that combine the elements of the Mediterranean coasts of Spain and Italy and of the French midi; a mixture of styles that makes it unique.*