

CORRADO CALZA  
FOOD & CO



# INGREDIENTI / LA QUALITÀ



Il cibo trova sempre  
coloro che  
amano cucinare!

—  
dal film *Ratatouille*

**EQUILIBRIO,  
ENERGIA  
E PASSIONE.**  
Sono questi  
gli ingredienti  
del nostro modo  
di lavorare.



**EQUILIBRIO:**  
la ricerca del punto  
in cui qualità degli  
ingredienti, rispetto  
della tradizione  
e un design  
contemporaneo e  
originale si integrano.

**PASSIONE:**  
la voglia di gratificare  
i clienti e i loro ospiti,  
affrontando il lavoro  
con la stessa cura e lo  
stesso piacere con cui  
accogliamo gli amici e le  
persone che ci sono care.

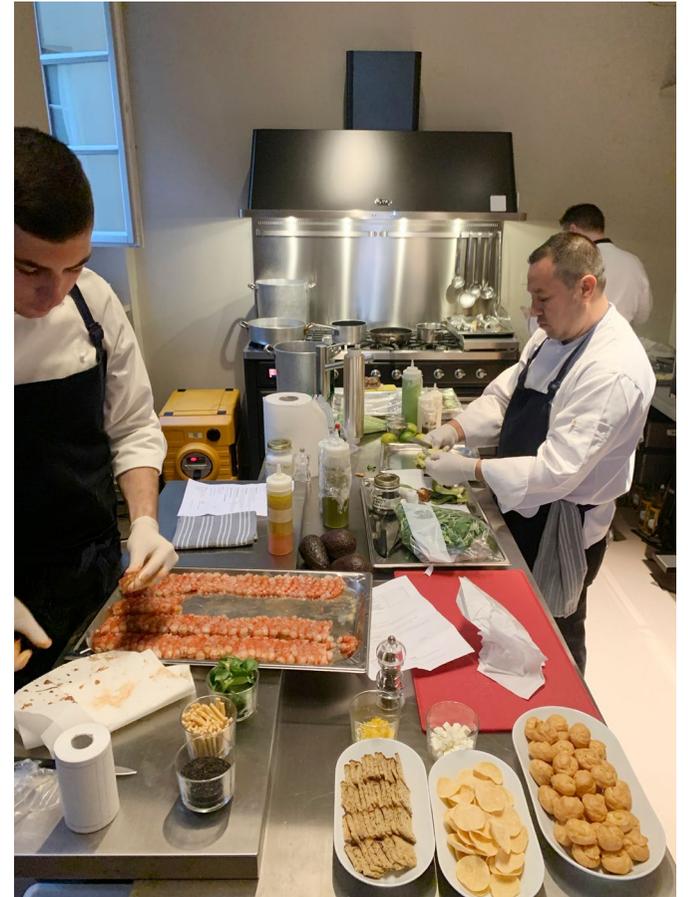
**ENERGIA:**  
la forza di una squadra  
di professionisti creativi  
e infaticabili, convinti  
che il loro lavoro serva  
ad arricchire la vita delle  
persone con esperienze  
piacevoli ed emozionanti.



## PER QUANTE PERSONE?

Riguardo alle dimensioni, non abbiamo preclusioni. Consideriamo interessante una cena per dodici, così come un evento che coinvolge 500 persone. La capacità produttiva e la flessibilità della nostra struttura garantiscono in ogni caso un servizio all'altezza.

# PROCEDIMENTO / LA CUCINA



Cucinare  
è come amare,  
o ci si abbandona  
completamente  
o si rinuncia.

—  
*Harriet Van Horne*





La ricerca di nuove  
IDEE, TENDENZE,  
ESPERIENZE è una  
parte fondamentale  
del nostro lavoro.

Siamo curiosi e giriamo il mondo a caccia di sapori,  
forme, colori. Che condividiamo con i nostri clienti  
e trasformiamo in proposte esclusive.  
Nello stesso modo siamo pronti a seguire il cliente  
in capo al mondo, qualunque sia la location dell'evento.



# SERVIZIO / LO STILE



Lo stile è un modo  
semplice per dire  
cose complicate.

—  
*Jean Cocteau*



Per i nostri clienti diretti – aziende e privati, realizziamo banchetti ed eventi speciali, occupandoci del progetto nella sua globalità: concept, location, progettazione, realizzazione, servizio.

- Oltre ai lavori chiavi in mano, offriamo anche contributi focalizzati su specifici aspetti dell'evento, come la definizione del menu, o la scelta della location.

Siamo flessibili dunque, e collaborativi.

Questo ci ha permesso di stabilire solide relazioni con altre strutture di ristorazione.

# BREAKFAST

-  
Un nuovo giorno inizia.  
Il conforto della tradizione  
e il piacere della novità  
possono fare molto.



# LUNCH

-  
Leggerezza e consistenza in tempi  
stretti. Proposte perfette per chi  
pilucca e per chi ha molta fame.





# BREAK

-  
Spezzare la mattina o un lungo pomeriggio. Con un piccolo momento di piacere conviviale.



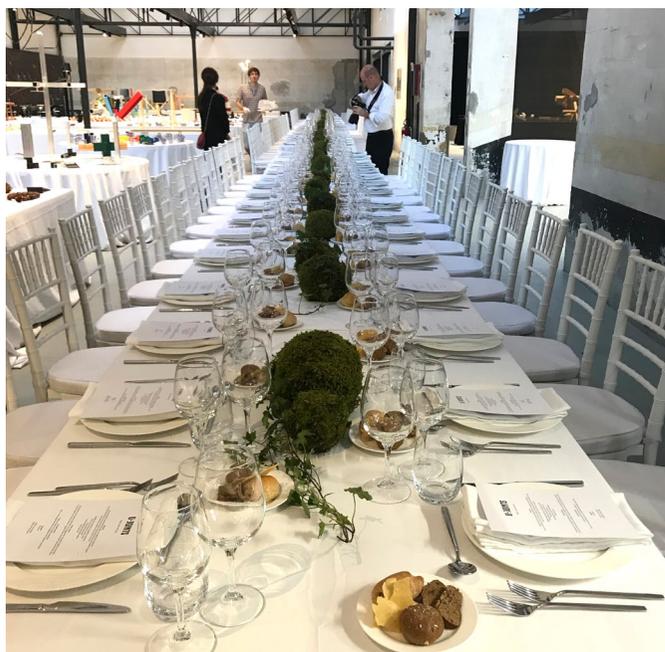
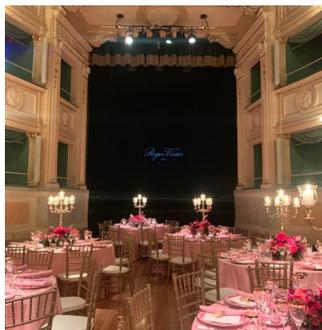
# COCKTAIL

-  
La serata comincia. Vale la pena iniziare con un po' di brillantezza.



# DINNER

-  
Momento conviviale per eccellenza.  
Facciamogli vedere chi siamo.



Sposa qualcuno  
che sappia cucinare.  
L'amore passa,  
la fame no.

-  
*Anonimo*

# LA SQUADRA



CORRADO CALZA è nato a Milano nel 1966. Dopo aver frequentato la scuola alberghiera, prende altre strade: si iscrive a geologia, inizia a lavorare nell'azienda di famiglia.

In capo a tre anni, la vocazione della cucina torna a farsi viva. E Corrado risponde: nel 1995 segue un corso di pasticceria, l'anno dopo parte per gli Stati Uniti. Lavora in un bistrot a San Diego e per una grande società di catering a New York.

Tornato in Italia, intraprende un nuovo stage in un importante ristorante milanese, collabora con giornali e riviste, affronta le prime esperienze di catering. Molto presto Corrado si afferma come cuoco a domicilio, uno dei primi in Italia.

Impara a mettersi alla prova, a modulare la propria offerta su personalità, situazioni, esigenze ogni volta diverse.

FOOD&CO nasce nel 2002. Per Corrado non è solo un lavoro, è piuttosto un modo di vivere che gli permette di essere esattamente quello è: curioso, aperto, creativo. E infatti Corrado continua a viaggiare per il mondo, quando ha tempo. Alla ricerca di nuove cose da guardare, assaggiare, gustare. Nuove idee per far contenti i suoi amici e i suoi clienti.

- MATTEO MARCIOCCHI, socio.  
Chef e responsabile degli acquisti, ha imparato la cucina classica in uno dei più importanti alberghi di St Moritz. Segni particolari: responsabilità, grande precisione.

- MATTEO PIETRASANTA, socio.  
Chef con grande passione per i dolci, affianca Corrado in tutte le fasi di organizzazione e gestione dei servizi. Segni particolari: insaziabile ricerca di qualità.

# I NOSTRI CLIENTI

6 UP

ACNE

ARMANI

AUDEMARS PIGUET

AVENUE COMMUNICATION

BENETTON

BESIDE COMMUNICATION

BLUMARINE

BORBONESE

BOTTEGA VENETA

BRETT JOHNSON

CHRISTIAN LOUBOUTIN

COCCINELLE

COLVILLE

COS

DEVON & DEVON

ESTEE LAUDER

ETEL

EWT AGENCY

FABRIZIO VITI

FAY

FENDI

FONTANA MILANO 1915

GIO MORETTI

GOLDEN GOOSE

GUCCI

GURPPO MAX MARA

H&M

ISABEL MARANT

ISSEY MIYAKE

KARLA OTTO

KARTEL

KAUFMANN REPETTO

KVADRAT

LANCEL

LOEWE

LUXOTTICA

MARNI

MODES

MONCLER

N°21

PAULA CADEMARTORI

PIQUADRO

PRY

RIMOVA

ROGER VIVIER

SITEX

SMEG

STELLA MC CARTNEY

STONE ISLAND

STUDIOKHOM

THE ATTICO

THE BRIDGE

TOD'S GROUP

TRUSSARDI

URBAN PRODUCTION

WITHOUT PRODUCTION

ZARA

**CORRADO CALZA  
FOOD & CO**



**Sede Legale:**  
Via Leone XIII, 14  
20145 Milano

**Sede Operativa:**  
Via Bernabò Visconti, 11  
20153 Milano

**Telefono:** +39 02 48206631  
**Fax:** +39 02 40918849

**Web:** [www.corradocalza.it](http://www.corradocalza.it)  
**E-mail:** [info@corradocalza.it](mailto:info@corradocalza.it)