

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

**fuori
dentro
sull'erba
col
fuoco**

ristoranti

Ai Fiori
Al Gallo
Al Grop
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Campiello
Carnia
Costantini
Da Nando
Da Toni
Ilija – golf club
La Primula
La Subida
La Taverna
La Torre
Lokanda Devetak
Mondschein
Sale e Pepe
Vitello d'Oro

partner

Bliz – Peugeot
Globus
Lavanderia Lis
Monaco
Publicad

vignaioli

Bastianich
Castello di Spessa
Dario Coos
Di Lenardo Vineyards
Edi Keber
Ermacora Dario e
Luciano
Eugenio Collavini
Forchir
Gradis'ciutta
Jermann
Livio Felluga
Livon
Marco Felluga –
Russiz Superiore
Nero Magis
Petruša
Picech
Ronco delle Betulle
Sirch
Venica & Venica
Vistorta
Zidarich
Distillerie Nonino

artigiani

Aceto Sirk
Az. agr. Kmetija
"Devetak Sara"
Coniglionatura
Consorzio Montasio
Dall'Ava Bakery
Dentesano
Dok Dall'Ava
Friultrota
Jolanda de Colò
L'Antica Ricetta
La Bonteca
Latteria soc. di Cividale
e Valli del Natisone
Molino Zoratto
Monaco
Muzzana Amatori Tartufi
Orocaffè
Pasticceria Il Forno
Pasticceria Simeoni
Spiruline
Valle del Lovo

nuovi amici

1883 Restaurant
& Rooms
AB Osteria
Contemporanea
Al Torinese
Alla Luna
Altro Gusto
Antica Ghiacceretta
Barcaneta
Da Alvisè
Da Valeria
Darsena
Enoteca Buttrio
Hostaria la Tavernetta
Il Piron dal Re
La Buteghe di Pierute
La Pigna
La Tavernetta del Castello
Pura Follia
Sal de Mar
San Michele
Tre Merli

benvenuti

L'abbiamo chiamata *La nuova Cucina*, perché oggi più che mai è arrivato il momento di stabilire un nuovo canone di qualità nella ristorazione. Per fare questo ripartiamo dall'alfabeto del gusto...

La Nuova Cucina vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare sostanza. E vuole creare un rapporto con il cliente sempre più intenso e profondo, coinvolgendolo e facendolo diventare attore, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

La Nuova Cucina è sperimentazione di innovativi modelli di collaborazione per moltiplicare le energie, un cantiere aperto al pubblico innanzitutto attraverso un ciclo di Cene – laboratorio, che partirà in settembre. Il pubblico è chiamato ad essere protagonista, insieme ai ristoratori, ai vignaioli e agli artigiani del gusto, di questo cambiamento. Nei 20 ristoranti

del Consorzio sarà organizzata una cena sperimentale firmata da due chef del consorzio stesso e da un giovane chef "amico". Ognuno presenterà un piatto inedito cui ha a lungo lavorato confrontandosi coi colleghi. Le cene avranno un prezzo unico e accessibile, un investimento del gruppo di ristoratori per far vivere – anche a chi solitamente non la frequenta – l'alta cucina, in una nuova dimensione. L'innovazione coinvolgerà non solo la maniera di pensare il cibo, ma anche il come proporlo, in totale libertà creativa, con location inedite e modi insoliti e anticonvenzionali di gustarlo.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

visita il sito e scopri tutti i dettagli
e tutti gli appuntamenti

fvg-lanuovacucina.it

con il contributo di



in partnership con

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



con il patrocinio di



MENU

questa è una cena - laboratorio, ricordalo: rilassati, ascolta e apri i tuoi sensi.

per iniziare alcuni assaggi

Il primo col paté di coniglio Vecon di Precenico (leader di qualità in Italia con allevamenti all'aperto).

Il secondo assaggio con la trota di Friul Trota di San Daniele (il meglio sui mercati per la costante innovazione e la qualità delle trote, allevate nelle acque purissime di risorgiva).

Per finire un tartufo di cioccolato al fungo porcino ghiacciato, della pasticceria Simeoni di Udine: una dolce provocazione.

Il vino

Ribolla gialla dosaggio zero di Collavini, fresca della Medaglia d'oro ricevuta al Merano Winefestival 2020.

Differenze creano armonia

Ilja Peijc - Ristorante Ilja, Tarvisio

È un'idea che nasce dal connubio di prodotti dai sapori così differenti e allo stesso tempo abbinati fra di loro: come la cipolla di Cavasso, la prugna dei nostri luoghi e il formaggio Asino di malga.

Il vino

Visvik 2016, Ribolla gialla di Jermann da uve vendemmiate in Slovenia, è vino dalla personalità intrigante. Macerato sulle bucce ed affinato in rovere. Nello stile Jermann: raffinata sostanza.

Fatti un panino...

Matteo Contiero - Ristorante Al Paradiso, Paradiso di Pocenia

Matteo, con il pane di farina integrale del Molino Zoratto (museo vivente che opera tal quale dal 1450), reinventa il panino. Con una farcitura ben calibrata tra tuorlo d'uova e salsa di soia; fette di San Daniele Dok Dall'Ava e lattuga Salanova, olio al carbone di limone e altro che scoprirete.

Pacchero Tintoretto

Mimmo Salerno - Ristorante Darsena, San Giorgio di Nogaro

Chi sa scrutare solo l'effimera bellezza della materia ignora l'eterna meraviglia dell'anima. È a questa frase cui lo chef si è ispirato per il piatto, composto da prodotti "minori", tra cui l'otragano dorato della laguna di Marano e... l'anguria. Un secondo? Un antipasto? Un dessert? O un cocktail? La scelta sta a chi degusta.

Il vino

Carso Malvasia Lethe 2017 di Benjamin Zidarich, vignaiolo di prima grandezza del Carso. Una cantina, quella di Benjamin, scavata nella roccia che scende per 5 piani. Un monumento nascosto da scoprire, assieme ai suoi vini.

Il vino

Collio Bianco Col Disore 2016 (40% Pinot bianco, 10% Ribolla gialla, 15% Sauvignon e 35% Friulano) di Russiz Superiore il cui nome ricorda il 1° documento dove si citano le vigne di Russiz Disore (di sopra, in collina) che risale al 1648.

per concludere

Dolci a sorpresa degli chef (con la gubana Antica Ricetta).

Un panettone farcito del Forno Rizzo di Tarcento.

In abbinamento

Distillati Nonino
Oro Caffè Freeze (caffè 100% arabica brasiliano servito alla spina con ghiaccio ed una scorza d'arancia;
oppure Oro Caffè Panama Geisha, caffè 100% Arabica.

gli autori

ristoranti

Ilija golf club Davanti, lo spettacolo delle montagne coperte da boschi maestosi, parte della foresta di Tarvisio, inestimabile patrimonio naturale che ospita pure il prezioso “abete di risonanza”, usato per gli strumenti musicali a corda. Dentro, un ristorante unico, rinnovato nel 2014 dalla famiglia austriaca Palfinger, proprietaria del campo di golf. Nei piatti dello chef Ilija troviamo le suggestioni dei suoi numerosi viaggi, ma anche il sempre ricercato contatto con la natura, sua più forte fonte d'ispirazione. Ilija è un creativo originalissimo, con una vera passione per il pesce, che declina secondo stagione in piatti accattivanti per la vista oltre che per il profumo e il gusto. In cantina soprattutto etichette regionali, ma pure ottime presenze austriache, slovene e croate.

Al Paradiso La casa che ospita il ristorante è dei primi del Cinquecento. Dal 1966 era il sogno di Annamaria, lady chef, quando iniziò a lavorarvi come cameriera. Un sogno che si è poi realizzato nel 1994, assieme al marito Aurelio e alla figlia Federica, con l'acquisto e l'avvio del meraviglioso recupero che oggi ammiriamo. La cucina, ispirata al maestro Gianni Cosetti che qui “ufficiò” tra il 1998 ed il 1999 e da cui Annamaria seppe cogliere i segreti, si è poi evoluta aprendosi a una costante innovazione declinando profumi e sapori delle Risorgive in opere di puro gusto. La cura per i prodotti del territorio e la ricerca di piccoli artigiani del gusto locali è instancabile. Il tutto accompagnato da una pregiata carta dei vini, prevalentemente friulani, e da una selezione di vini locali del Paron Aurelio. Il Paradiso è un bouquet di sale grandi e piccine. Incantevole l'antico fogolar dietro al quale la grande veranda si affaccia sul giardino interno, ricavato dai magazzini del Settecento.

Darsena Inserito nella struttura dei Cantieri Marina, zona industriale di San Giorgio di Nogaro, offre ai suoi clienti una piacevole vista sul porticciolo donando una sensazione di benessere e rilassatezza. Un'ampia terrazza coperta permette alla clientela di gustare pranzi e cene godendo della brezza marina. La cucina proposta è principalmente a base di pesce ed è influenzata dalle origini e dalle varie esperienze lavorative dello chef Mimmo, patron del locale: si spazia tra la cucina pugliese, le pietanze veneziane e le contaminazioni giapponesi e francesi.

vignaioli e distillatori

Collavini La storia enologica dei Collavini ha inizio a Rivignano nel 1896 grazie al capostipite Eugenio. Suo nipote Manlio – che fa parte dei fon-

datori dell'enologia moderna friulana – nel 1966 acquista a Corno di Rosazzo il castello dei conti Zuccus di Cuccanea (1560). Lo riatta con garbo, ne fa la sua dimora e la dimora della sua cantina. Nel 1970 nasce la Ribolla gialla spumante, frutto di un'attenta ricerca e di un originale metodo Charmat che fa dire a Manlio Collavini “che, se Dom Perignon avesse conosciuto questo metodo, non avrebbe inventato lo champagne”. Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni – come la fruttaia per le uve che danno vita a vini come il Broy e il Pic –, cura molto i mercati e oggi i suoi vini si trovano in tutto il mondo. Alle porte bussa la quarta generazione con Giovanni, Luigi ed Eugenio.

Jermann Gli Jermann, già vignaioli in Slovenia, giungono a Villanova di Farra nel 1881. Silvio Jermann entra in azienda giovanissimo, a 17 anni. Era il 1971. Rivoluziona non solo l'enologia di casa propria, ma quella friulana, entrando di diritto tra coloro che cambiarono per sempre il vino friulano. Silvio nel 1975 crea il Vintage Tunina, un vino bianco che segnerà una via da percorrere. Con la conoscenza a disposizione, recupera lo stile antico dei vini del Collio che privilegiavano uve bianche perfettamente mature per dare ai vini complessità e spessore. Ai quali Silvio aggiunge la sua firma: un'imitabile eleganza. Nasceranno poi Dreams, Capo Martino, Pignocoluse, rosso intenso da uve Pignolo. Vini conosciuti in tutto il mondo. Due le cantine: quella storica di Villanova e la recentissima a Ruttars, ai piedi del vigneto del Capo Martino. Vini bandiera: Vintage Tunina, Capo Martino e Pignacoluse.

Zidarich Nel 1988 Beniamino Zidarich, assieme a sua moglie Nevenka, spinto dalla passione per la viticoltura, decide di diventare vignaiolo e incomincia un percorso per produrre vini tradizionali di qualità con grande rispetto per il Carso. “Ho seguito una filosofia naturale sia nella coltivazione del vigneto – no a concimi chimici e trattamenti sistemici, sì alla lavorazione dei terreni – e in cantina”. Nel 2000 Beniamino opta per la vinificazione dei bianchi con macerazione sulle bucce per 2 settimane senza uso di lieviti selezionati, per poi affinarli in legno ed imbottigliarli senza filtrazione e chiarifiche. Nel 2002 inizia la nuova cantina, ultimata nel 2009: cinque piani interrati, rubati alla roccia. Le vigne di Beniamino hanno rese bassissime. “In parte da noi volute, afferma, ed in parte dettate da madre natura. Dai nostri 8 ha – sono circa 60.000 viti – selezioniamo, in media, 25.000 bottiglie l'anno”. Vini bandiera: Vitovska e Terrano.

Marco Felluga Più di un secolo è passato (seconda metà del 1800) da quando il primo Felluga (il bisnonno di Marco) incrociò la propria strada con

quella del vino. Da Isola d'Istria, finita la Grande guerra, a Grado e poi in Friuli, nel Collio. È qui che Marco Felluga fonda l'omonima azienda nel 1956 a Gradisca d'Isonzo e poi nel 1967 acquista Russiz Superiore a Capriva del Friuli, una tenuta di 100 ettari. Si sviluppa così una delle più emozionanti aziende italiane. Capendo che la qualità è l'identità dei vini non possono prescindere dalla valorizzazione del territorio, Marco Felluga ha dato il suo contributo ricoprendo la carica di Presidente del Consorzio dei produttori del Collio dal 1999 al 2005. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta, è il figlio Roberto, che ha portato l'azienda ad una espansione commerciale su tutti i mercati mondiali più importanti. I vini bandiera: Collio bianco Molamatta, Collio Bianco Col Disò e Collio Rosso Riserva degli Orzoni.

Distillerie Nonino La famiglia ha l'enorme merito sia d'aver impresso una profonda innovazione alla grappa sia di averla portata – unendo la qualità alla cultura del Premio Nonino – al livello dei grandi distillati del mondo. Le grappe ed i distillati Nonino sono fatti dalle donne. Cristina, Antonella ed Elisabetta, le figlie di Giannola e Benito Nonino. Cristina: “Nella nostra famiglia c'è un gran senso di appartenenza che dà grandi risultati”. Antonella: “Grazie alla mia conoscenza delle lingue, sono stata il trait d'union fra esperti di distillazione di mezzo mondo e mio padre. Seguì la distillazione della prima fase, quella della fermentazione delle vinacce fresche”. Elisabetta è l'organizzatrice dell'azienda: “La nostra distilleria è composta da 12 alambicchi discontinui a vapore per ogni componente della famiglia, più uno per ciascun nipote in segno di continuità. E' come avere 5 distillerie tutte sotto lo stesso tetto. Antonella: “La mamma è la creativa di casa, mentre il papà è il maestro distillatore. Cristina: “Dentro di noi sappiamo che la nostra grappa è riconosciuta come leader per qualità e innovazione in tutto il mondo. Siamo consapevoli che tutto ciò è frutto di ricerca continua, di grande impegno e fatica”. Nel maggio 2017, la famiglia Nonino ha festeggiato i 120 anni di distillazione con metodo artigianale. Il 27 gennaio 2020 è stata insignita del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirit: Distiller of the Year 2019

artigiani del gusto

Vecon L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Precenico in provincia di Udine, produce la linea Coniglionatura. Vecon è specializzata nell'allevamento dei conigli da carne e svolge l'intero ciclo produttivo: dalla riproduzione all'ingrasso. Coniglionatura è un sistema di allevamento high tech completa- mente innovativo che prevede il finissaggio del coniglio in un ambiente sano e naturale, con lo scopo di produrre carni salubri e di primissima qualità che arrivano sulla tavola del

consumatore con caratteristiche di assoluta eccellenza. Per ottenere questi risultati, molteplici sono i fattori che nel loro insieme devono essere in equilibrio: l'azienda infatti tiene in particolare considerazione la salvaguardia della sanità e il benessere degli animali. L'allevamento avviene in impianti ad alto tasso di innovazione tecnologica esclusivamente all'aperto. La struttura “plein air” di 20.000 mq, è situata in un contesto spettacolare e unico, una superficie alberata ad essenze di gelsi, frassini, aceri e querce dove gli animali sono quotidianamente in contatto con l'ambiente naturale che li circonda.

Friultrota “Abbiamo una trota eccezionale – sosteneva Giuseppe Pighin, che fondò Friul Trota nel 1984 e padre di Mauro, attuale titolare – ma non basta. Dobbiamo offrirla già pronta; oggi pochi hanno tempo e voglia di pulirle o cucinarle in casa”. Sarebbe stata l'intuizione vincente, tant'è che oggi Friul Trota propone ben 14 diversi prodotti. Le condizioni per ottenere un'ottima trota sono legate a tanti fattori. Selezione severissima dei mangimi e gestione non intensiva dell'allevamento. Fondamentale sono la purezza delle acque che debbono essere correnti, affinché il pesce sia in costante movimento e così sviluppare una muscolatura soda e compatta. La trota così allevata contiene molto Omega 3, che ha elevati benefici salutistici. L'artigianalità delle lavorazioni, come la spinatura a mano e la salatura a secco e, va da sé: nessun uso di coloranti e conservanti e, dal momento della cattura all'inizio della lavorazione, passano pochi minuti. L'affumicatura: non dev'essere finalizzata alla sola conservazione, bensì capace di migliorare il gusto delle trote.

Pasticceria Simeoni La leggerezza dell'essere... brioche di Giuseppe, titolare – assieme alla moglie Carla – della pasticceria Simeoni di Udine. Brioche aeree, dolci, fragranti leggerissime e soprattutto altamente digeribili. La digeribilità – filo conduttore della sua produzione – è data sia dalla rigorosa scelta delle materie prime sia dalla ricerca nelle lavorazioni e dalla lunga lievitazione, ben 20 ore. Applica il rinnovamento produttivo non solo alle brioche, ma a tutti i suoi dolci. Sostiene che, oltre ad essere leggeri, devono essere anche freschi, per dare un senso di pulizia al palato: da qui l'idea di produrre piccoli semifreddi monoporzione. Ancora un esempio possono essere i bigné, piccole cremose delizie per il palato. Per renderli più leggeri Giuseppe ha invertito i rapporti canonici che dicono 1/3 di burro, 1/3 di acqua ed 1/3 di farina e li ha portati a una parte di burro, due di acqua ed una di farina più uova. Risultato! Bigné più soffici, più leggeri, perfetti nel gusto.

Molino Zoratto Il mulino del 1450 è divenuto proprietà della famiglia Zoratto nell'Ottocento

ed è uno dei più belli in assoluto che si possano vedere, con tutte le strutture idrauliche in ferro battuto d'epoca ancora in funzione e utilizzate non solo per macinare granaglie, ma anche per battere lo stoccafisso. “Per ottenere qualità – afferma Umberto Zoratto – valgono sempre le medesime regole: materie prime eccellenti con una rispettosa e sapiente lavorazione. Le nostre farine sono solo e soltanto biologiche, l'essiccamento è fatto all'aria e i grani vengono tolti dal tutolo solo quando devo macinarli dopo aver eliminato quelli non buoni”. Poco oltre l'antico stabile si trova il locale della battitura. Umberto Zoratto infatti è l'unico battitore di stoccafisso in Italia.

Prosciuttificio Dok Dall'Ava Carlo Dall'Ava – figlio di Natalino e Paola Dall'Ava che fondarono la Dok Dall'Ava nel 1982 – è un innovatore. Nel 1992 riduce il numero di prosciutti prodotti e ne allunga la stagionatura: punta sull'esasperazione della qualità. Si rifiuta di vendere alla Gdo. I fatti gli daranno ragione. Quindi crea una catena di punti vendita la cui svolta avviene nel 2010, con l'apertura della nuova prosciutteria a San Daniele collegata allo stabilimento, per intercettare coinvolgere il consumatore nelle varie fasi di lavorazione. Ora le prosciutterie sono nove. Al San Daniele aggiunge prosciutti di maiali provenienti da diverse aree geografiche di elevata qualità: il PataDok, da suino iberico; il NebroDok, suino nero dei Nebrodi in Sicilia; l'HunDok, dal suino Manganica ungherese; il Fumato, prosciutto friulano le cui cosce sono affumicate a fine stagionatura. Taglia i prosciutti rigorosamente a mano e, per insegnarlo, ha aperto una scuola.

Aceto Sirk Josko Sirk – che è pure proprietario, con la sua famiglia, del ristorante la Subida – ha saputo imprimere una profonda innovazione alla produzione dell'aceto di vino. L'intuizione è stata quella di partire non dal vino, ma dall'uva. Già! L'assaggio conferma che quell'intuizione è stata felice: aromi caldi e polifonici, non freddi, taglienti e pungenti come la stragrande maggioranza degli aceti che conosciamo; in bocca ha struttura che si allunga in un'ottima persistenza aromatica, con una mineralità molto rara per un aceto. Insomma: un aceto complesso e completo, che ti fa scoprire un mondo nuovo. L'uva di partenza è la Ribolla gialla. Per ottenere la complessità descritta, pigia l'uva, lasciando mosto e vino a contatto con le bucce in tini di rovere aperti per circa 9 mesi. Per smussarne gli angoli e renderlo equilibrato, lo fa quindi affinare 2 anni in barrique di rovere. Tre anni per arrivare alla fine del processo, contro i 120 minuti che ci mette l'industria.

L'Antica Ricetta La gubana L'Antica Ricetta ha un padrino nobile: Bruno Pizzul, cormonese Doc. Giacomo Brandolin decide di regalare la sua gu-

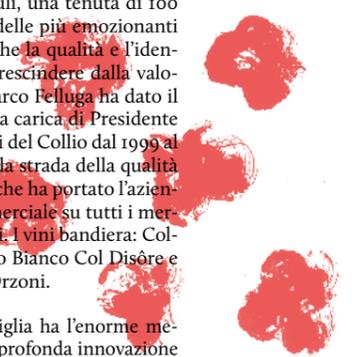
baña agli invitati alla festa del 80° compleanno di Pizzul conquistando il palato di tutti. Lui ricambia con un prezioso consiglio: chiamarla “Gubana di Cormòns”, così da distinguerla da quella di Cividale e di Gorizia. Una ricetta, ereditata dalla Bisnonna Maria, che vede unite tre generazioni: nonna Luciana, mamma Gianna e suo figlio Giacomo. Pasta a lunga lievitazione arricchita da un prezioso ripieno di noci, nocciole, pinoli e uva sultanina di primissima scelta. E' consigliata la degustazione a temperatura ambiente abbinata all'Elisir SanZuan (San Giovanni, in friulano), un prodotto esclusivo, da servire a 13° C.

Pasticceria Il Forno Chi adora il panettone sa che non è facile trovarne uno buono. Una visita alla panetteria-pasticceria “Il Forno” di Alessandro e Catia Rizzo è un pellegrinaggio verso l'eccellenza. Il loro panettone non ha nulla da invidiare a quelli delle grandi pasticcerie milanesi: profumo dolce, burroso, soave e avvolgente. All'assaggio è aereo, soffice, si scioglie in bocca. Se il panettone è la sorpresa, il pane di Alessandro è l'esaltazione dei gusti in noi sedimentati. Petra: semintegrale, dalla crosta color cuoio. Profumo di pane antico, raffinato, nobile con sottofondo di nocciola. Stupendo per accompagnare il San Daniele e il culatello. Lievitazione come Iddio comanda: 22-24 ore. Quindi il “Contuttoilgrano”, da farina integrale. Al sapore mantiene l'intensità del profumo e richiama la sensazione di tostatura. Pane per accompagnare salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

Orocaffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppino rilevano la Orocaffè (fondata nel '72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Orocaffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e metterle in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Orocaffè. Il caffè “di” Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandarlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandarla.



quella
e poi
corn





/ 1

INEDITA

È nuova, parte da molto lontano con gli ingredienti vicini, ma non l'avete mai vista. Incomincia dal principio per guardare al futuro, è anti-nostalgica perché il suo tempo è il presente. Ha il coraggio di provare, di sperimentare: il suo obiettivo è soddisfare e incuriosire.

spaghetti

/ 2

GRANDIOSA

Ti sazia, ti riempie, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.

XXXX
sardoni

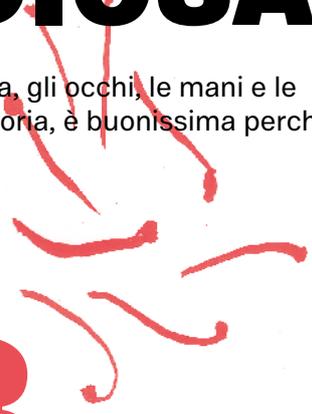


piccino branzino

/ 3

INFORMALE

Si mangia nel piatto, con la forchetta, con le mani, si fa puccetta e scarpetta, si esulta, si applaude, si nominano tutte le onomatopee (slurp, bum, gnam...) si fa un inchino, ci si siede, si sta in piedi.



gnamogli



millefoglie