

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

**in taverna
sull'isola
tra le vie
con
stupore**

17 settembre All'Androna / Grado

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
Petruzza
Picech
Ronco delle Betulle
Sirch
Venica & Venica
Vistorta
Zidarich
Distillerie Nonino

artigiani

Aceto Sirk
Az. agr. Kmetija "Devetak Sara"
Conigliatura
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
Oro Caffè
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

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



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 parte 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 viene organizzata una cena sperimentale firmata da due chef del consorzio stesso e da un giovane chef "amico". Ognuno presenta un piatto inedito cui ha a lungo lavorato confrontandosi coi colleghi. Le cene hanno 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 coinvolge 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.

MENU

Trucioli

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

per iniziare alcuni assaggi

su supporto compostabile monouso in cellulosa di Monaco srl, Udine

All'Androna proporrà una trota di FriulTrota... cotta in acqua di mare.

Mondschein, con il Nonino GingerSpirit, propone i gamberi di Jolanda de Colò e il San Daniele Dok Dall'Ava.

Da Valeria si presenta con il fegato vitello con bottarga di tonno.

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

Carpaccio di branzino tiepido

La ricetta di Attias Tarlao - Ristorante All'Androna, Grado

Attias rimescola sapientemente alcune componenti del savor (tra i quali anche il Picolit di Ermacora) per arrivare ad un nuovo piatto. Grado è un'isola che da una parte guarda il mare aperto e dall'altra la Laguna, con i celebri casoni dei pescatori. Il branzino rientra nella tradizione gradese.

Il vino

Blanc de Blancs Brut Marco Felluga. Spumante versatile della Marco Felluga, capace di accompagnare diversi piatti. Viene sboccato dopo 3 anni sui lieviti seguendo i dettami del metodo Classico.

Il vino

Pinot bianco Solo 2017 Doc Friuli Colli orientali di Bastianich. Il nome Solo è un gioco fra il significato musicale, riferito all'assolo di uno strumento, e l'aggettivo che indica una cosa fatta senza l'intervento di altri (in questo caso: vitigni). Infatti si tratta di Pinot bianco in purezza.

Trucioli di cirmolo su riduzione di camoscio e lamponi

La ricetta di Marco Da Rin Bettina - Ristorante Mondschein, Sappada

Il cirmolo è legno di alta montagna dei boschi locali, profumato e tenero con cui i sappadini fanno anche le maschere di carnevale, tradizione molto sentita a Plodn (*Sappada, in lingua autoctona*). Il ristorante ne estrae un'essenza per dare più significato alla cucina di territorio.

Il vino

Nero Magis 2014. Rosso Friuli Colli orientali della famiglia Perazza. Vino di carattere e da invecchiamento che parla internazionale (Merlot 60%) ma anche friulano (Pignolo 40%). Prodotto dalla famiglia Perazza, titolare della Magis, azienda di mobili di alta gamma.

Brodeto mare Carso nel cofanetto camomilla e cachi

La ricetta di Tom Oberdan - Ristorante Da Valeria, Opicina

L'idea è nata dall'unione di sapori che derivano dalla diversità carsolina: faraone che pascolano nell'Azienda Agricola Žagar, vicini di casa - e il mare, quindi seppie nostrane. Piatto suggestivo dove Tom inserisce la ricotta fresca, sempre del Carso, e i fiori essiccati di camomilla.

Il vino

Picotis Schioppettino 2019 Igt Venezia Giulia di Livon, una delle aziende storiche del vino friulano. Varietà autoctona a bacca rossa che fa dell'eleganza un segno distintivo ed in grado di abbinarsi sia a carni di animali da cortile, sia a pesci impegnativi quali le seppie.

per concludere

Dolci a sorpresa degli chef.

Deliziose e creative varianti di panettoni farciti del Forno Rizzo di Tarcento.

In abbinamento

Grappe e 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.

17 settembre All'Androna / Grado

gli autori

ristoranti

All'Androna I fratelli Allan e Attias Tarlao sono all'Androna nel 2001, ma la famiglia Tarlao è nella ristorazione da tre generazioni. Oggi All'Androna è il locale di riferimento di Grado, con la cucina marinara piacevolmente creativa di Attias, un percorso armonioso dalla tradizione gradese all'innovazione, sempre con pesce di giornata, servito sotto la direzione sapiente di Allan. La carta dei vini ruota attorno ai bianchi, dal Friuli Venezia Giulia, ma anche dall'Italia e dal mondo, da degustare in un questo prezioso locale, incastonato in un tritico di edifici del VI secolo, la chiesa di Santa Maria delle Grazie, il battistero e la basilica di Sant'Eufemia.

Mondschein Circondato dalle vette delle Alte Dolomiti (patrimonio Unesco dal 2009), il Mondschein si trova a Sappada – Plodn in lingua autotona – a 1250 metri di altitudine. Dopo un significativo periodo di formazione ed esperienza all'estero, Paolo Kratter dà il via alla trasformazione di quella che già negli anni 1990 era una bella baita di montagna ai piedi delle piste da sci e che ora vede impegnata la famiglia al completo: la moglie Irene e i figli Stefano, Federico e Sofia. Il concept oggi è Mondschein – A Taste of the Dolomites. L'ambiente risveglia le inconfondibili sensazioni di benessere delle case alpine mentre il frizzante approccio dello chef Marco Da Rin Bettina e della sua brigata sorprende con una cucina fresca e disinvolta, che esprime con eleganza contemporanea le più autentiche tradizioni culinarie locali, regalando agli ospiti una vera e propria food experience.

Da Valeria Dalla grande passione per la cucina e per il territorio del Carso dello chef Tom Oberdan nasce la cucina "domača". Da sempre appassionato cuoco, Tom predilige e fa ampio uso di prodotti genuini e stagionali, soprattutto piatti legati al territorio. Pasta, pane e dolci fatti in casa e poi i piatti di carne alla brace, con i quali esprime il massimo di sé e della sua passione. Un tripudio di sapori semplici e genuini.

vignaioli e distillatori

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 e 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 Disòre e Collio Rosso Riserva degli Orzoni.

Ermacora I fratelli Dario e Luciano Ermacora sono subentrati nell'azienda di famiglia nel 1982. Parte dei terreni erano stati acquistati, nel 1922, dal nonno Antonio e da suo fratello Giuseppe. Allora era mista, con soli quattro ettari di vigneti. La vocazione ai grandi vini dei Colli di Ipllis è secolare e da qui Dario e Luciano sono partiti, destinando l'intera superficie alla vigna, costruendo la cantina via via aggiornata con le tecnologie necessarie, ma soprattutto seguendo un percorso che li ha portati a produrre vini longevi con caratteri varietali ben leggibili. Non basta: per i rossi – che rappresentano il 35% della produzione totale –, particolare attenzione è stata riservata alle varietà autoctone quali Pignolo, Schioppettino e Refosco. Tra i bianchi, accanto a quelli internazionali, i friulani sono Picolit, Verduzzo, Ribolla gialla e Tocai. Vini bandiera: Friulano, Pinot bianco e Pignolo.

Bastianich Le vigne, 32 ettari di proprietà della Famiglia Bastianich dal 1997, si trovano in due zone distinte della Doc Friuli Colli Orientali. Il primo vigneto – di 7 ettari – è situato sulle colline di Buttrio e Premariacco, nella zona più calda e più meridionale della Doc. Influenzato dal calore e dal vento salato provenienti dal mare, offre le uve per la produzione dei Cru, vini più corposi e strutturati, come il Vespa Bianco, Vespa Rosso, Plus e Calabrone. Il secondo vigneto – di 25 ettari – si trova sulle colline di Cividale del Friuli. Area più fresca, dove si producono i vini monovarietali della linea autoctona Orsone, quelli giovani e con maggior intensità aromatica quali Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, e Ribolla gialla, Refosco dal Peduncolo rosso e Schioppettino. L'obiettivo della cantina è interpretare la storia e la cultura enoica della zona, creando vini unici che esprimano il territorio ma che, al tempo stesso, si distinguano per corposità, struttura ed equilibrio.

Nero Magis To be unique and universal. Così Eugenio Perazza descrive la filosofia che ispira e guida i progetti di Magis, azienda leader a livello internazionale del settore design, da lui stesso fondata nel 1976 e oggi guidata anche dal figlio Alberto e dalla nuora Barbara Minetto. Perché non farla anche col vino, applicando la

stessa visione? Ma come tradurre l'ispirazione di Eugenio in un vino? La storia del Friuli ci è venuta incontro. I vigneti di questa terra conservano un inestimabile patrimonio di varietà autoctone – alle quali, nel corso del tempo, si sono affiancate quelle definite internazionali – che offrono una materia prima eccellente e unica. Il punto di arrivo non poteva che essere quello di due vini che rispecchiassero l'anima di questa terra, che avessero una forte identità territoriale e che al contempo potessero trasformare in unicità e punto di forza il connubio tra le proprie radici e il palcoscenico internazionale. Il territorio e il terreno individuati sono quelli della zona Doc Friuli Colli Orientali, dove le uve scelte, il Pignolo e il Merlot, danno origine a due vini: Nero Magis e Nero Magis Riserva.

Livon Dorino Livon, imprenditore del legno di origini contadine e padre di Valneo e Tonino – titolari dell'azienda –, intuì quasi cinquant'anni fa il grande potenziale delle vigne del Collio e cominciò ad acquistare i primi vigneti a Ruttars, entrando di diritto a far parte del ristretto gruppo dei padri fondatori dell' enologia moderna friulana. Valneo e Tonino hanno continuato l'opera del genitore, portando l'azienda ad avere 157 ettari dislocati in tre diverse Doc della regione. Hanno investito moltissimo nei vigneti: quelli di Ruttars, ad alta intensità per ettaro, sono davvero spettacolari, grazie al restauro agrario delle colline. Valneo e Tonino hanno inoltre subito compreso l'importanza del mercato. Le tre Doc, infatti, danno loro la possibilità di affrontarlo con un'ampia gamma di vini, collocati sempre al vertice. Vini bandiera: BraideAlte bianco; TiareBlu rosso; Refosco dal p.r Riul.

Grappe e Distillati 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. Seguo 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

FriulTrota "Abbiamo una trota eccezionale – sosteneva Giuseppe Pighin, che fondò FriulTrota nel 1984 e padre di Mauro, attuale titolare – ma non basta. Dobbiamo offrirla già pronta; oggi pochi hanno tempo e voglia di pulirla o cucinarla in casa". Sarebbe stata l'intuizione vincente, tant'è che oggi FriulTrota 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.

Jolanda de Colò Antonello Pessot è un genio delle produzioni alimentari. Gli spetta il grande merito di aver recuperato e rinnovato la tradizione dei prodotti dell'oca, fino a diventarne leader in Italia. Ai quali ha via via aggiunto la selezione e la distribuzione di una vasta gamma di prodotti alimentari dalla qualità elevatissima. Con lui ci sono sua moglie Alana e il figlio Bruno. Ora, grazie ad Antonello Pessot, quando si parla di oca il riferimento è diventato il Friuli Venezia Giulia. I suoi capolavori: il salame d'oca della tradizione ebraica, la porcaloca, la mortadella d'oca, il foie gras fresco macerato nel Picolit.

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'aspirazione 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 con-

sumatore 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.

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 mono- porzione. 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.

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 soppresa, l'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppino rilevano la Oro Caffè (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 Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e mettere il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'as-

saggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Oro Caffè. 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.

partner tecnici

Monaco L'azienda nata nel 1971 per iniziativa di Renato Monaco con la preziosa collaborazione della moglie Bruna, è diventata in breve tempo il punto di riferimento per chi opera nel settore dell'oggettistica per la casa, per i fioristi, le pasticcerie e i negozi per gli sposi, sia in regione che in tutta Italia. 45 anni di crescita costante, frutto di un impegno forte nella selezione dei prodotti migliori che che le maggiori aziende europee ed internazionali producono, un impegno che ha sempre distinto Monaco nella ricerca delle migliori eccellenze presenti sul mercato. Oggi Willy e Cristina Monaco, seconda generazione della famiglia, entrati giovanissimi in azienda, affiancano il padre nella gestione dell'attività concentrandosi sulla ricerca dei prodotti e su nuovi impulsi da dare alla crescita, con un entusiasmo diventato anno dopo anno più forte e sorretto da un gusto affinato sempre di più nell'amore per le cose belle. Di recente, a seguito di un'attenta analisi del mercato, l'azienda ha integrato la propria offerta proponendosi per la fornitura di prodotti monouso con minimo impatto ambientale, adottando una scelta commerciale più green, sostenibile ed eco-friendly.

Il formaggio utilizzato dagli chef nelle ricette è **Montasio**, formaggio tipico che è ufficialmente tutelato dal 1955. Ha ottenuto la Denominazione di Origine nel 1986 e nel giugno 1996 la speciale certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea. Questo formaggio prende il nome dal massiccio del Montasio in Friuli. È stato prodotto nei pascoli estivi del massiccio fin dal diciottesimo secolo, grazie alla cura amorevole dei monaci benedettini dell'Abbazia di Moggio Udinese. Da allora, la maestria della produzione del Montasio si è diffusa nelle Alpi Carniche e Giulie fino a raggiungere le pianure del Friuli e del Veneto. Attualmente, le principali zone di produzione si trovano nelle province di Udine, Pordenone, Gorizia, Trieste, Treviso, Belluno e in alcune aree delle province di Padova e Venezia, sempre tenendo fede alla ricetta tradizionale del diciottesimo secolo. Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, di consistenza medio dura, prodotto con latte di vacca proveniente dalla zona di produzione. La provenienza del latte è strettamente controllata dal Consorzio di Tutela.



/ 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.

Mpsettini

/ 2

GRANDIOSA

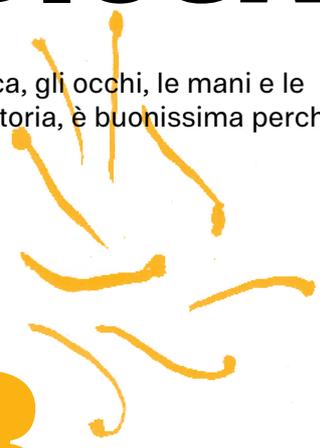
Ti sazia, ti riempi, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.



sardoni



mpiedino branin

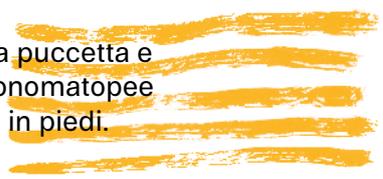


gnamogli

/ 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.



millefoglie