

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova  
cucina**

**in punta  
di piedi  
al foggolar  
suonando  
a cavallo**

**17 settembre Da Toni / Varmo**

## 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"  
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  
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](http://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

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

Da Toni saluta gli ospiti con la polenta folpeade con formaggio e un hamburger di coniglio (Vecon).

La Primula ha preparato ovuli gratinati con Latteria fresco e Montasio stagionato delle Latterie di Cividale.

La Pigna fa una catalana di bacalo (Jolanda de Colò) e porcini.

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

## Perfetto di susine selvatiche

La ricetta di Claudio Basso Bondini - Trattoria da Toni, Gradiscutta di Varmo

Raccontare il Friuli attraverso un dolce con le susine, frutto tradizionale dell'autunno, accompagnato dallo stesso Prunus® che entra tra gli ingredienti del piatto. Presentato con un velo di cioccolato fondente fuso e frangipane di mandorle.

### Il vino

Ribolla gialla dosaggio zero di Collavini, fresca della Medaglia d'oro ricevuta al Merano Winefestival 2020. Manlio Collavini: colui che la Ribolla spumante ha inventato.

### Il distillato

Il Prunus® di Nonino Sliwovitz / Acquavite di Prugne. Distilleria che, 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.

## Coniglio con le sue frattaglie all'aceto ai fiori di sambuco

La ricetta di Andrea Canton - Ristorante La Primula, San Quirino

Andrea Canton è ritenuto, dai suoi stessi colleghi, un punto di riferimento. Innovatore per definizione, la sua cucina è fatta di piatti dove l'ingrediente base è al centro del disegno, senza altre contaminazioni. Eleganza, essenzialità, sapore, creatività sono i suoi canoni.

### Il vino

Pinot Nero 2018 Doc Friuli Forchir, cantina *carbon free* molto attenta alla sostenibilità, tanto da essere stata la prima a credere nelle viti resistenti. L'azienda ha una superficie vitata di 245 ettari (Doc Friuli e Doc Friuli Grave).

## Nuova Cucina

La ricetta di Michele Zucchiatti - Ristorante La Pigna, Lignano Pineta

Pacchero soffiato, baccalà mantecato, polvere di prosciutto cotto (Dentesano), ketchup piccante e briciole di Montasio croccante (Latteria di Cividale) per coniugare i prodotti principe della nostra cucina vedendoli con un occhio moderno e coinvolgendo l'ospite seduto a tavola in un gioco.

### Il vino

Collio-bianco San Serff 2012 Riserva Castello di Spessa. La scelta di proporre bianchi longevi rappresenta, oltre che fonte di infinito piacere per chi ha il privilegio di gustarli, un forte messaggio al mercato: la grandezza e nobiltà di un vino si raggiungono nel tempo. È il futuro.

## 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.

# gli autori

## ristoranti

**Da Toni** Il vero segreto del locale è l'aver saputo mantenere il timbro dell'accoglienza friulana, fatta di sostanza e di semplicità, per una cucina appassionata, sempre riletta in punta di piedi, con sapienza e sensibilità. Toni e Palmira Morassutti aprono la trattoria a Gradiscutta nel 1928. Aldo, loro figlio, entra in campo nel 1958. Ora è affiancato, nella conduzione, dagli chef Claudio Basso Bondini e Marco Liani. Aldo presenta, sotto le insegne del "Camarin", la sua selezione di vini locali. La cantina è fornitissima, con bottiglie di produttori eccelsi e annate straordinarie.

**La Primula** La prima data che testimonia del locale è impressa nell'alare di ferro battuto a ornamento del fogolar collocato in osteria: 1875: sempre della famiglia Canton. Il percorso moderno del rinnovamento, cominciato con Roberto e Lidia, è affidato ai figli Andrea, genio in cucina, ed Emanuela con suo marito Pier.

Andrea entra in cucina, ancor giovanissimo, nel 1980, affiancando la mamma e la zia Daniela. Andrea è chef di prima grandezza: perfezionista, pieno di idee e dotato di forte sensibilità: i suoi piatti sono cesellati. La sua innovazione è misurata ed efficace. Pier, ottimo sommelier, cura i vini ed il loro servizio in maniera perfetta. Nei vari interventi di restyling del locale è stata ricavata la cantina, sotto il ristorante, che custodisce oltre 1600 etichette di vini diversi. Locale molto accogliente e nello stesso tempo raffinato, senza sbavature né eccessi. La sala ristorante è intima, col fogolar; quella riservata ai banchetti gli è attigua. Accanto l'antica osteria Alle Nazioni – seguita da Emanuela, Daniela e da papà Roberto – dove siedono 40-50 persone per un menu di cucina tradizionale, ma di ottima qualità, preparato e curato dalla medesima cucina del ristorante. La Primula è anche un albergo di charme.

**La Pigna** Vuole essere prima di tutto un luogo di incontro informale per trascorrere qualche ora piacevole. Il menù non è sempre lo stesso perché affinché gli amici ospiti abbiano sempre qualche sorpresa, legata sia alla stagionalità delle materie prime sia alla fantasia dello chef. Il tutto abbinato ai vini con un occhio di riguardo ai giovani produttori, che con la loro energia portano sempre qualche novità nel mondo del vino. Il ristorante vuole essere un momento di divertimento e spensieratezza, in un ambiente dove curiosità e qualità si tengono per mano.

## vignaioli e distillatori

**Collavini** La storia enologica dei Collavini ha ini-

zio a Rivignano nel 1896 grazie al capostipite Eugenio. Suo nipote Manlio – che fa parte dei fondatori 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.

**Forchir** Nata nel 1900, l'azienda Forchir fu acquistata nel 1984 da una società che faceva capo a Gianfranco Bianchini, enologo; dal 2014, con l'entrata in azienda della figlia maggiore Giulia, Forchir è esclusivamente della famiglia Bianchini. La filosofia aziendale è riassunta nella frase "Viticoltori in Friuli": 230 ettari di vigneti in tre differenti aree delle Grave, coltivate a basso impatto ambientale. La sfida imprenditoriale: produrre qualità con il concetto di terroir – un rapporto unico tra vitigno, terreno e clima – guardando alle potenzialità dei mercati mondiali. Una storia d'innovazione che ha trovato il suo punto d'incontro nella nuova cantina di Camino al Tagliamento, in località Casali Bianchini. Immersa tra i vigneti, è una delle pochissime in Europa completamente carbon free. Usa solo fonti rinnovabili (un sistema fotovoltaico da 80 kW e la geotermia).

**Castello di Spessa** Il Castello di Spessa è un esempio da manuale di cosa significhi collegare l'offerta vinicola di alta qualità ad un raffinato turismo di campagna con tutti i comfort. Loretto Pali – industriale del legno – comincia ad investire nel vino nel 1979 con l'azienda La Boatina, a Cormòns, nel Collio. Nel 1988 acquista il castello di Spessa, le cui origini risalgono al '200, mentre la struttura che oggi si ammira è del 1881. Lo restaura con intelligenza sino a farne uno dei resort più affascinanti dell'intera regione: castello adibito all'ospitalità, circondato dall'antico parco, da un campo di golf con 18 buche e da 25 ettari di vigneti. La cantina d'invecchiamento è ricavata in un bunker militare costruito negli anni Trenta dai militari italiani.

**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. Cri-

stina, 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

**Vecon** L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Preconico in provincia di Udine, produce la linea Conigliatura. Vecon è specializzata nell'allevamento dei conigli da carne e svolge l'intero ciclo produttivo: dalla riproduzione all'ingrasso. Conigliatura è un sistema di allevamento high tech completamente 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.

**Latteria di Cividale** Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisono – questa è la sua ragione sociale – venne fondata nel 1924 come turnaria, per trasformarsi in Sociale nel 1974. La scelta che avrebbe innovato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto vendita diretto, che fu anche il primo fra tutte le latterie del Friuli. Allora a dirigerla era Francesco Miani, che aveva una visione molto dinamica della gestione e che intuì un aspetto

fondamentale: per poter far crescere il caseificio e dargli una buona redditività era necessario tenere in mano la filiera della vendita. Miani scomparve nel settembre del 2008. Due mesi dopo, in novembre, fu chiamato Dario Roiatti, che con lui aveva collaborato proprio negli anni Ottanta, periodo della ristrutturazione del caseificio. Roiatti è dinamico ed entusiasta del suo lavoro e ha il grande merito di avere portato avanti, con decisione, il progetto del suo predecessore. Infatti nel 2016 sono ben 8 i punti vendita diretti, che valgono il 40% del fatturato. Che si va a sommare al 45% che deriva dalle vendite dalla sede, lasciando solo il 15% ai grossisti. Di fatto la Latteria ha il controllo pressoché completo del suo mercato, il che le ha permesso di seguire la strada di una qualità sostenibile e con prodotti fortemente caratterizzati, per non cadere nel limbo dell'omologazione. Per l'azienda, il Montasio conta il 35% della produzione totale. Accanto al prodotto simbolo, si mette a punto una serie di formaggi a latte crudo, puntando su una netta personalità del prodotto unita ad una qualità elevata. Scelta che coglie le tendenze di un consumatore sempre più attento alla salute ed alla bontà del cibo.

**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.

**Dentesano** Una delle conquiste di cui i Dentesano sono giustamente orgogliosi è l'aver saputo – perché voluto – sviluppare un ottimo brand sui prosciutti cotti, diventando un preciso e sicuro riferimento qualitativo. Dentesano è stata tra le prime aziende a voler arrivare al suino friulano. Affermano in azienda: "Finalmente, grazie alla certificazione regionale A.Q.U.A, possiamo avere il maiale 100% friulano. Il che significa maiali nati, allevati e macellati in Friuli, con la possibilità di seguire direttamente la fase dell'alimentazione, fondamentale per la qualità". Il risultato di una lunga tradizione via via aggiornata è il prosciutto cotto in crosta di pane, denominato "il cartoccio". La coscia, disossata, viene completamente avvolta nell'impasto del pane e quindi messa in forno a cuinarsi per 8 ore (serve un'ora al chilo). I profumi e i sapori restano imprigionati dal pane che, quando viene tolto, si libera in una gioiosa provocazione golosa.

Mevola  
di acqua  
di mare

**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 monoporzionati. Ancora un esempio possono essere i bignè, 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! Bignè 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 – 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 Toppiano 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 metterne il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, 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 mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

## 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.

*Mozzette*

/ 2

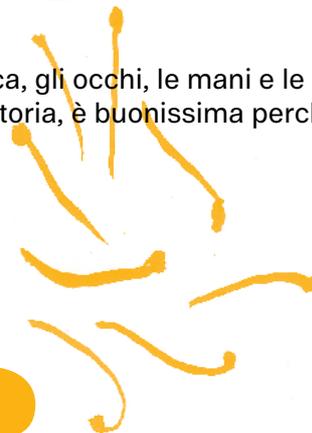
# GRANDIOSA

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.

*XXXX*  
*sardoni*



*spiedino branzino*

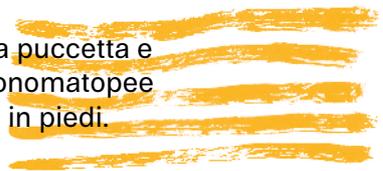


*gnamogli*

/ 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*