

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

**con le
mani
in piedi
in giardino
dal camino**

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

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.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

con il contributo di



in partnership con

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



con il patrocinio di



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

fvg-lanuovacucina.it

MENU

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

Il formaggio utilizzato dagli chef nelle ricette è il Montasio

per iniziare alcuni assaggi

su supporto compostabile monouso in cellulosa di Monaco srl, Udine

Dalla Taverna un bocconcino di coniglio (Vecon), uova di FriulTrota, polvere di Oro caffè e gelato al kren.

Teresa del Sale e Pepe interpreta a modo suo il prosciutto cotto Denteseano.

AB Osteria Contemporanea si presenta con la sua giardiniera fermentata.

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

Cialda di polenta, chioccioline di Colloredo

La ricetta di Ivan Bombieri - Ristorante La Taverna, Colloredo di Monte Albano

Esaltare al massimo i prodotti locali con tecniche moderne per preparare un piatto di respiro internazionale da mangiare con le mani.

Le chioccioline sono accompagnate da cipolla di Cavasso caramellata, ketchup di fragole, senape di albicocche e misticanza aromatica.

Il vino

Abbazia di Rosazzo 2017 DOCG Rosazzo Livio Felluga, che Isi Benini definì "il patriarca dei vini friulani". Celebre la sua etichetta della "carta geografica antica" per comunicare il suo vino e territorio di produzione, Rosazzo.

Il distillato

La scelta dell'abbinamento è dello chef stesso: Grappa Nonino AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years in barriques e piccole botti più Pimento Ginebre Spicy Ginger, zest d'arancia e ghiaccio. Sorprendentemente affascinante!

Latte e polenta

La ricetta di Teresa Covazeuszach - Trattoria Sale e Pepe, Stregna

Una nuova interpretazione dei prodotti della Valli Natisone, partendo dai due più semplici: latte e polenta. Che lei unisce sapientemente con susine, oltre alla bottarga di trota e il tocco forte dell'aringa (FriulTrota). Alla fine nasce una piacevole armonia.

Il vino

Collio Tàlis Pinot Bianco 2017 Venica & Venica. Ha raggiunto un'ottima espressione grazie a scelte di cantina. Non solo elegante, ma di ottima complessità al gusto. L'azienda è tra quelle che hanno scritto parte della storia dei vini del Collio.

Buns alla zucca, baccalà al bbq e verdure fermentate

La ricetta di Anna Barbina - AB Osteria Contemporanea, Lavariano

Il piatto è una sintesi del percorso intrapreso: *facile* da mangiare e si può farlo con le mani; valorizza il lavoro del produttore (tra cui Molino Zoratto e Jolanda de Colò) dietro all'ingrediente, cui dà una lettura diversa tramite le tecniche della fermentazione.

Il vino

Collio Bianco Molamatta 2015 Marco Felluga. Da Pinot bianco, Friulano e Ribolla gialla, il Molamatta – dal nome dell'area dove insistono i vigneti – è vino di classe, flessuoso, carezzevole e pur tuttavia dal nerbo ben definito.

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 Panama Geisha, caffè 100% Arabica. Il nome proviene dalla pianta etiope ripiantata in Centro America, in particolare a Panama. Il caffè è estremamente profumato. Può essere preparato come espresso oppure con un V60 → tinyurl.com/orocaffe

01 ottobre La Taverna / Colloredo di Monte Albano

gli autori

ristoranti

La Taverna Come entri, ti si apre uno dei panorami più suggestivi del Friuli, giusto ai piedi del grandioso Castello di Colloredo di Monte Albano e sulla sommità di colli con lo sguardo aperto verso sud. L'eleganza e la sobrietà sono il segno di tutto, dalla sala con il suo camino al salone per i banchetti, dalla terrazza fino all'eccezionale giardino dove d'estate si mangia con una vista unica. Rilevata nel 1979 dal patron Piero Zanini (con anni d'esperienza nei migliori ristoranti d'Europa) e dalla moglie Matilde, da semplice trattoria diventa il ristorante d'eccellenza di oggi. Già nel 2016 con l'arrivo di Nicola Storti e poi nel 2020, insieme a Lara Minisini si compie il definitivo passaggio di testimone. In cucina lo chef Ivan Bombieri, e la sua giovane brigata, cura la cucina d'autore con la filosofia "Taverna", rigorosamente stagionale, con prodotti locali di qualità eccelsa trasformati in piatti equilibrati con tocchi di creatività che stupiscono. La cantina raccoglie quasi 1300 etichette, con grandi annate di vini prestigiosi.

Sale e Pepe Si sale, tra il verde, a 400 metri, dove si aprono i più bei prati del Friuli. Lì c'è Stregna, nelle Valli del Natisone, a 15 minuti da Cividale, dove nel 1987 Teresa Covaceuszach e Franco Simoncig aprono il Sape e Pepe, locale curatissimo, colorato e dove non mancano fiori profumati, dove trovare anche prodotti in vendita, una terrazza per mangiare nella bella stagione e un kot, la stanza del camino in sloveno, delizioso. Al Sale e Pepe si capisce cosa significhi "cucina di territorio". Le ricette locali si rinfrescano senza perdere le tracce della cultura contadina e della semplicità, grazie a materie prime uniche. La cucina di Teresa è dettata dai tempi naturali dell'orto, a... metro zero! A Franco spettano la sapiente selezione e proposta dei vini della cantina, che raccoglie una vasta scelta di friulani, specie autoctoni, oltre alla gestione della sala.

AB Osteria Contemporanea Si trova a Lavariano, in un antico borgo rurale del medio Friuli dove l'osteria è concepita come luogo di incontro e di scambio culturale. "AB" sono le iniziali della ristoratrice, Anna Barbina. Ha scelto di inserirle nel nome del ristorante non per manie di grandezza, ma per sottolineare come questo ristorante rappresenti la sua personale idea di cucina. La cucina racchiude in sé un elemento dinamico senza pari in base a cui cercare di creare piatti nuovi e scoprire sapori diversi. Il motore di questa ricerca è la creatività, che insieme alla formazione rappresenta la vera anima di uno chef.

vignaioli e distillatori

Livio Felluga Una delle aziende storiche del

Friuli Venezia Giulia. Oltre cinquant'anni fa, Livio Felluga – che Isi Benini definì "il patriarca dei vini friulani" – credette in queste colline quando in molti le abbandonavano. Acquistò i suoi primi terreni a Rosazzo, dove si trova la maggior parte della proprietà, creando vigneti davvero splendidi. Nel 1956 un'altra grande intuizione: ispirandosi ad una carta del Settecento, si inventò l'etichetta della "carta geografica", come venne poi definita. Un'etichetta, con la riproduzione delle "proprie colline", a testimonianza del legame stretto e indissolubile tra il vino e il territorio nel quale veniva prodotto, quando il Friuli enoico era ancora sconosciuto. Oggi l'azienda, accanto al "patriarca", è seguita dai figli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo, ed i vini della "carta geografica" sono noti in tutto il mondo. Vini bandiera. Colli orientali del Friuli Rosazzo bianco Terre Alte; Colli Orientali del Friuli Rosazzo rosso Riserva Sossò; Colli Orientali del Friuli bianco illivo.

Venica & Venica A creare l'azienda fu nonno Daniele, nel 1930, cui subentrò suo figlio Adelchi, genitore degli attuali proprietari, i fratelli Gianni e Giorgio. Già impegnata in azienda la quarta generazione, con Giampaolo, primogenito di Gianni, che è il legale rappresentante e general manager della Venica & Venica, mentre Giorgio è il "maestro cantiniere", colui che riesce a conferire ai vini una spiccata personalità, di cui eleganza e distinzione varietale sono il tratto saliente. Giampaolo, enologo, si occupa dei mercati esteri di lingua inglese. Dulcis in fundo Ornella, moglie di Gianni, che è addetta alle relazioni esterne e alle vendite (già presidente del Consorzio Collio. Sono 37 gli ettari vitati nel Collio).

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.

Grappe e Distillati Nonino La famiglia ha l'enorme merito sia d'aver impresso una profonda inno-

vazione 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

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 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.

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 po-

chi 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 deve essere finalizzata alla sola conservazione, bensì capace di migliorare il gusto delle trote.

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 liberano in una gioiosa provocazione golosa.

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.

Jolanda de Colò Antonello Pessot è un genio delle produzioni alimentari. Gli spetta il grande merito di aver recuperato e rinnovato la tradizio-

ne dei prodotti dell'oca, fino a diventare 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.

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.

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 mandarlor.

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.



Montasio Formaggio tipico 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.

Mediterranea

/ 2

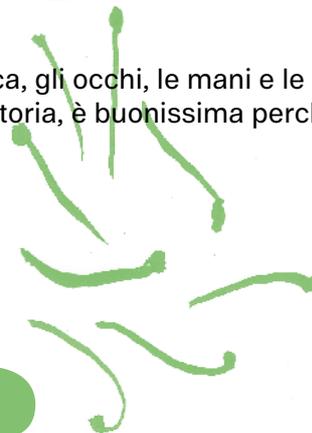
GRANDIOSA

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