

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

**con le
mani
con il naso
sognando
in famiglia**

15 ottobre da Nando / Mortegliano

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

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

Da Nando dà una sua interpretazione al coniglio di Vecon-Coniglionatura.

Ilija presenta una cialda croccante di mandorle e mousse di trota Regina di San Daniele (FriulTrota).

Pura Follia invece presenta la *tartare* di Pezzata rossa.

Alessandro Scian, stellato nella sua **Bonteca**, propone: -krapfen di segale, coniglio al vermouth, albicocche in carpione, mayonnaise ai semi di zucca, caviale di trota -la pizza al cacao Valrhona, roast beef di cervo, zucca candita, birra, aria di wasaby.

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

Doppia Acqua

La ricetta di **Loris Bearzi** - Ristorante **Da Nando**, Mortegliano

Filetto di Trota della FriulTrota, barca di foglie di mais con pop-corn e albicocche fermentate. Branzino della Valle del Lovo cotto in acqua di mare acidulata con l'aceto. Friuli Venezia Giulia non solo terra da vino, ma anche di acque. Interpretazione culinaria tutta da scoprire.

Il vino

Malvasia Doc Friuli Colli orientali 2019 Ermacora, che sulle colline marnose raggiunge elevate espressioni qualitative. I fratelli Dario e Luciano hanno intrapreso un percorso vitivinicolo che li porterà a produrre tutte le varietà autoctone. Una di esse è questa Malvasia.

Il vino

Collio Bianco 2013 Edi Keber. Chi scrive è felice di constatare che la proposta di bianchi invecchiati si fa più frequente. La scelta di presentare un bianco 2013 arriva da Edi e suo figlio Kristian, che per primi capirono la forza di un cru e che, nel 1987, fu una rivoluzione. Friulano 70%, Malvasia Istriana 15%, Ribolla Gialla 15%.

Differenze creano armonia

La ricetta di **Ilija Pejic** - Ristorante **Ilija**, 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.

Bignè al patè di cervo, glassa cioccolato e ginepro, panna al rosmarino e gelato al mais

La ricetta di **Gianluca Scopazzi** - Ristorante **Pura Follia**, Givigliana

Un'interpretazione fuori dagli schemi: il cervo si unisce al cioccolato fondente con un tocco di Grappa stravecchia Nonino e il piacevole gioco aromatico di erbe tra cui rosmarino, salvia, rametti e bacche di ginepro. Ma nel piatto, anche il gelato di mais.

Il vino

Merlot Doc Friuli Grave 2005 Vistorta. Rosso che ha fatto la storia dei rossi del Friuli. Brandolini d'Adda, nella sua Vistorta, assieme al suo enologo Alec Ongaro, ha deciso di puntare sui vini da invecchiamento scegliendo di tenere in riserva una parte delle annate prodotte. Qui quella del 2005!

per concludere

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

15 ottobre da Nando / Mortegliano

gli autori

ristoranti

Da Nando Tutto cominciò con nonno Edoardo, nel 1931. Poi proseguirono Ferdinando e Isolina. Nel 1980 Ivan e poi il fratello Sandro entrano nella conduzione. Accanto a loro l'ultima generazione, rispettivamente Giulia e Marco, Leonardo e Stefano. Un punto di riferimento da cinque generazioni a Mortegliano, dove ora, accanto al ristorante, ci sono anche la cantina-negozio e la locanda con dodici camere. La cucina "di" Ivan (ispiratore, suggeritore, controllore) è del territorio, golosa ed entusiastica, e di pesce, fantasiosa e unica. Stupefacente la proposta di vini, con una delle cantine più fornite del Friuli: oltre 180.000 bottiglie! Cantina da visitare da visitare assolutamente e in cui sono custoditi prodotti tipici ed i vini. L'acetaia vanta 40 botticelle. Un ampio salone, che si apre su di un vasto giardino, è adibito ricevimenti.

Ilija 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.

Pura Follia La vecchia latteria di Givigliana trasformata in un minuscolo ristorante. Non esiste il menù, viene cucinato solo ciò che il territorio offre di fresco in giornata. Obbligatoria la prenotazione. I vini rigorosamente friulani.

vignaioli e distillatori

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 to-

tale -, 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.

Edi Keber La famiglia Keber è su questo fondo da ben 300 anni. Edi - che ora è aiutato dal figlio Kristian, enologo - è un piccolo ma coraggioso innovatore: intuisce per primo l'importanza di collegare il vino al territorio usandone il medesimo nome: Collio. La sua rivoluzione, che poi contagerà gli altri produttori, comincia nel 1987, quando riduce a due sole le tante varietà di bianchi che otteneva: Tocai friulano e Collio bianco, e si completa nella vendemmia 2008 con la produzione di uno solo bianco, denominato Collio, accanto al Rosso (Merlot e Cabernet franc). Nelle grandi annate si aggiungono il Collio riserva e il Collio Merlot riserva. "La mia ponca (nome che in friulano indica le marne) nessuno me la potrà rubare. E' la mia ponca, assieme a questo microclima, che gli dà il carattere. Da qui la decisione di chiamare il vino più importante che produco con la denominazione di origine". Il vino bandiera: Collio (bianco).

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'inimitabile eleganza. Nasceranno poi Dreams, Capo Martino, Pignocolusse, 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 Pignocolusse.

Vistorta La Tenuta Vistorta - che prende il nome dalla piccola località in cui sorge - appartiene ai Conti Brandolini d'Adda dal 1780. Si estende su 220 ettari con al centro una splendida villa circondata da un parco secolare. Brandino Brandolini d'Adda conduce l'azienda dando un'impronta importante alla produzione: tutti i vigneti ed i seminativi sono coltivati ad agricoltura biologica seguendo il sano principio della sostenibilità dall'anno 2005. Le cantine sono da antologia, ricavate in antichi locali rurali con delle barchesse di fattura architettonica straordinaria. La produ-

zione vinicola rientra nella Doc Friuli ed ha nel Merlot il vino simbolo oltre ai vini bianchi e rossi tipici della produzione friulana.

Grappe e Distillati Nonino Nella notte del 27 gennaio 2020 a San Francisco, Nonino Distillatori è proclamata 'Migliore Distilleria del Mondo 2019' by Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale nel settore del vino e degli Spiriti, è la prima distilleria italiana e primo brand di Grappa a ricevere il prestigioso premio. La famiglia Nonino si dedica all'Arte della Distillazione fin dal 1897, nel 1973 Giannola e Benito Nonino creano la Grappa Monovitigno® distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, nel 1975 istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e ottenere l'autorizzazione Ministeriale al reimpianto di Schioppettino, Pignolo, Tachelenge e Ribolla Gialla per preservare la biodiversità del territorio, nel 1984 distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva: UE®. I Nonino imbottigliano esclusivamente Distillati ottenuti da materie prime fresche distillate 100% con metodo artigianale, le Invecchiate e Riserva sono imbottigliate dopo invecchiamento naturale in barriques sotto sigillo, 0% coloranti. I Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa - Italian Cocktail Spirit, protagonista di fantastici cocktail e Aperitivi.

artigiani del gusto

Vecon L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Preconico 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 pochi hanno tempo e voglia di pulirle o cucinarle 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.

La Bonteca Siamo curiosi e ci fidiamo solo di ciò che abbiamo conosciuto e provato, che abbiamo visto nascere, maturare e diventare eccellenza da gustare. La Bonteca è un contenitore di preziose bontà in continua trasformazione, come le stagioni, dove proponiamo, con l'arte e la creatività dello chef Alessandro Scian, itinerari gustativi per amici curiosi e aperti alla scoperta di una ristorazione contemporanea. Il cuore pulsante e creativo della cucina de La Bonteca è alimentato dalla creatività e dall'esperienza dello chef Alessandro Scian, che dopo anni di cucine anche "stellate", ha deciso di condividere con un pubblico di attenti "curiosi del gusto" la sua passione per il buono e l'inaspettato. Alla continua ricerca di produttori e artigiani di materie prime di eccellenza, Alessandro ama assaggiare, capire il processo produttivo, conoscere l'anima di chi ogni giorno crea un formaggio, un salume, una farina di grano antico, o alleva animali seguendo tradizioni possibili solo a piccole aziende agricole. L'arte gastronomica fa il resto, con una cucina semplice, ma di alto livello vivo e sensoriale.

Valle del Lovo La Valle del Lovo è un'azienda agricola che si occupa di vallicoltura, una tecnica di allevamento che prevede il richiamo stagionale di giovani esemplari di alto pregio e il loro accrescimento in condizioni naturali in allevamenti estensivi e semi-estensivi, con integrazione dell'alimentazione naturale con mangimi controllati, impiego di ossigeno, periodiche verifiche ambientali e produttive. Tutte le specie vengono allevate riprendendo la tradizione delle antiche tecniche unendo innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale al fine di raggiungere particolari qualità organolettiche dei pesci dal sapore unico, che

solo queste zone di allevamento a ridosso della laguna possono offrire. Presso la sede aziendale che si trova nel comune di Carlino, in località Oltregorgo, si posso trovare ed acquistare tutti i prodotti tipici di valle: orate, branzini, anguille, cefali e ombrine. Per i palati più esigenti è possibile acquistare ed ordinare anche la nuova specialità aziendale: il filetto affumicato di branzino "Gran Riserva".

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 culetello. 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.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppo 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'assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle

idee 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.

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.

Mpsettini

/ 2

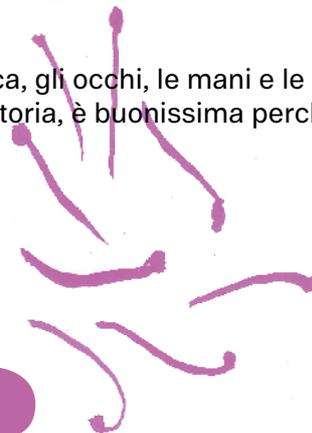
GRANDIOSA

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



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