

FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova
cucina**

a corte sul pog- giolo in giardino sdraiato

22 ottobre La Torre / Spilimbergo

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
Petrussa
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

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

Marco Talamini de La Torre unisce il prosciutto cotto di Dentesano alla gubana dell'Antica Ricetta di Cormòns.

Ai Fiori propone *Seppie e porcini*, con i prodotti di Jolanda de Colò.

San Michele si presenta coi tacos di mais, regina di San Daniele (FriulTrota) e spuma di rafano.

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

Gira Friuli

La ricetta di Marco Talamini - Ristorante La Torre, Spilimbergo

Unire tutta la regione, mandando i *sardoni barcolani* a funghi in montagna, per poi ridiscendere in pianura a raccogliere l'orzo e fermarsi dalla torrefazione Oro Caffè, per arrivare a Cormòns nell'azienda agricola di Giacomo Brandolin per l'alga spirulina. Ma ora si assaggia?



Sardoni barcolani, pop-corn e limone

La ricetta di Alessandro Pandullo - Ristorante Ai Fiori, Trieste

Giocare con ingredienti semplici e locali, in maniera inaspettata ma di facile realizzazione, dando la propria interpretazione. “*Gira, miscia e volta*”, scrive Cesare Fonda nel suo “Trieste in Cucina”, *la mèò morte del sardon xe quella de esser fritto e pò bon*”.

Il vino

Sauvignon 2018 Igt Venezia Giulia di Massimo di Lenardo, che ha saputo dare ai suoi vini – come a questo Sauvignon – una netta impronta stilistica, oltre che portarli per il mondo. Diverse sue etichette raccontano il vino con frasi in inglese per renderlo più fruibile e moderno.

Clear o chiaro

La ricetta di Giuseppe Fornaca – Ristorante San Michele, Fagagna

Il piatto suggerisce al cliente di andare oltre l'apparenza, di scoprire cosa si cela dietro la facciata. Pan brioche al carbone vegetale, salsa mirtilli e zenzero, prugne fermentate, cremoso ai due cioccolati affumicato, e altro da scoprire...

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*.

per concludere

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

In abbinamento

Grappe e Distillati Nonino: “Migliore distilleria del Mondo 2019” by *Wine Enthusiast Wine Star Awards*, il più importante premio internazionale nel settore del vino e degli Spiriti. Prima distilleria italiana a riceverlo.

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

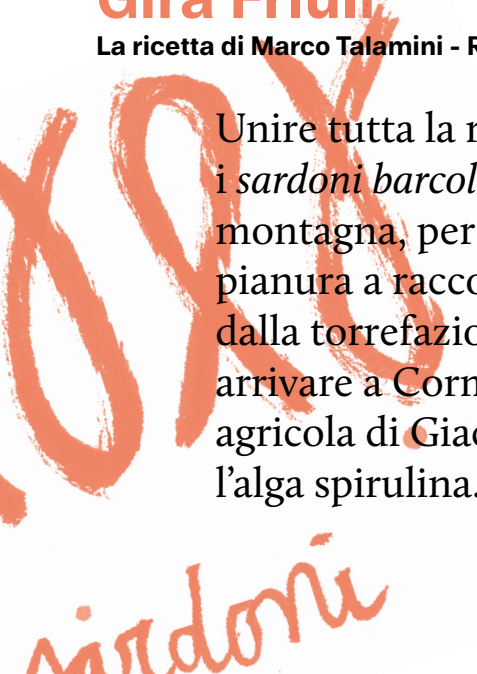
Il vino

Ribolla gialla spumante Pertè 2018 Castello di Spessa. Le vigne (in uno dei Comuni più prestigiosi del Collio, Capriva del Friuli), circondano il castello, antica dimora trasformata da Loretto Pali in relais dell'accoglienza di livello internazionale (con campo di golf tra i filari), dove vino e turismo sono in simbiosi col territorio. Cantine secolari.

Il vino

Bianco Collio Jelka 2015 di Roberto e Alessia Picech. Jelka era la mamma di Roberto, alla quale è dedicato. Ottenuto da vecchie vigne di Ribolla Gialla, Friulano e Malvasia. Vino di bontà assoluta proposto non prima di 5 anni dalla vendemmia. Strada maestra per valorizzare pure il territorio.

22 ottobre La Torre / Spilimbergo



gli autori

ristoranti

La Torre Dal 1992 il ristorante trova sede al piano terra del meraviglioso Palazzo Dipinto, nel complesso del Castello di Spilimbergo, costruzione medioevale del 1.100, dopo aver occupato dal 1983, con Stefano Zannier, gli spazi della vecchia sede, ora una prestigiosa enoteca. Alla Torre troviamo due salette accoglienti, arredate sobriamente ma con raffinatezza, in dialogo armonico con la particolare atmosfera castellana. Di recente è possibile mangiare nel delizioso dehor ricavato nella corte. Carta dei vini prestigiosa e ben costruita dal sommelier Massimo Botter, abbinata abilmente alla cucina dello Chef Marco Talamini, un connubio ideale per chi vuole concedersi un'esperienza gastronomica davvero piacevole.

Ai Fiori Maria Giovanna Saletù e Alberto Saglio Ponci ci accolgono in questo locale storico nel cuore di Trieste, affacciato sul giardino di piazza Attilio Hortis, dove, nella bella stagione, si può mangiare all'aperto. Che cosa? Per esempio, sgombro affumicato con crema di broccolo all'acciuga e marmellata al peperoncino! Le proposte di pesce sono originalissime e tutte da scoprire, ma in menù non manca l'offerta per chi preferisce la carne e si possono anche creare versioni vegetariane dei piatti. La carta dei vini propone i migliori assaggi del Carso triestino, del Collio e Colli orientali, di Slovenia e Croazia e di diverse regioni italiane, oltre ad alcune rarità da abbinare alla cucina innovativa.

San Michele Tra le antiche rovine del castello di Fagagna, dalla sua meravigliosa terrazza, durante le giornate di bel tempo è possibile estendere lo sguardo dal mare, attraverso la verde campagna friulana, fino alle Alpi Giulie. Al suo interno regna un'atmosfera speciale, d'altri tempi, dove accoglienza e calore dimostrano una speciale e attenta dedizione per l'ospite. Il ristorante è un laboratorio culinario: al suo interno si possono gustare i sapori e i profumi del territorio.

vignaioli e distillatori

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.

Picech Coltiviamo con intensa passione la vite e dalla stessa traiamo il vino con sapiente cura, in armonia con la natura che ci sta intorno, rispettando esperienze e tradizioni acquisite nel tempo. Da sempre guardiamo nella stessa direzione, il nostro obiettivo: valorizzare la nostra terra, il Collio, per lasciare solide radici ai nostri figli. Sostenibilità: significa per noi produrre vino cercando di preservare le risorse naturali per le generazioni future. Da anni lavoriamo in regime biologico certificato. Calore: un sistema di riscaldamento totalmente ecologico, naturale ed efficiente. Dal 2019 una nuova caldaia alimentata dai legni dei nostri boschi, viene utilizzata per il riscaldamento di tutta la nostra struttura aziendale. Energia Verde: il 90% dell'energia elettrica viene prodotta dal nostro impianto fotovoltaico attivo dal 2009. Il restante 10% viene acquisito da fonti rinnovabili.

di Lenardo La famiglia di Lenardo coltiva vigneti – a Ontagnano, piccolo centro poco distante da Palmanova – fin dal 1878. La proprietà è di 150 ettari, 45 dei quali coltivati a vigneto. La cantina è ricca di suggestioni in quanto Massimo di Lenardo ha saputo unire, con molto buon gusto, l'antico dell'architettura rurale al moderno delle attrezzature di cantina. Dalla tradizione storica all'attualità: passaggio che si concretizza con la vendemmia 1987 quando venne presa la decisione di pigiare unicamente le uve di propria produzione e che si accompagnò a nuovi vigneti con varietà altamente selezionate e densità portate sino a più di 6.000 viti per ettaro, in modo da diminuire la quantità di uva prodotta da ogni singola pianta ed aumentare la qualità. A partire dalla vendemmia '98 la direzione enologica è stata assunta in prima persona da Massimo di Lenardo che in breve porta le 600.000 bottiglie prodotte l'anno in oltre venti paesi del mondo.

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, Tacelenghe 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

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.

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

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.

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.

SpiruLine Il 26enne Giacomo ha il DNA imprenditoriale: nel 2018 ha lanciato l'azienda L'Antica Ricetta (gubana), ma qualche anno prima aveva preso avvio un'idea ancora più azzardata, la coltivazione di Alga Spirulina. Si tratta di una microalga unicellulare appartenente alla famiglia delle alghe azzurre, tuttavia il suo colore è verde intenso, grazie alla clorofilla contenuta al suo interno. È nota per il suo elevato tenore in proteine (56%), molteplici vitamine, amminoacidi essenziali e sali minerali e per queste caratteristiche comunemente viene assunta sottoforma di compresse, come integratore alimentare. Attualmente in ambito culinario è utilizzata essiccata per la produzione di pasta, pane, biscotti, gelato ecc. non rispettando il mantenimento delle sue caratteristiche e dei principi nutrizionali. Il miglior utilizzo della Spirulina è il consumo del fresco, perché permette di assumere la totalità dei costituenti. Questo non è sempre possibile perché la shelf life del fresco è di pochissimi giorni. Crescendo in acqua salata, il profumo è marino/salmastro e apporta una certa sapidità. È quindi ideale usarla a crudo per salse o condimenti o previa cottura a bassa temperatura entro i 40° C circa.

Pasticceria Simeoni La leggerezza dell'essere... brioche di Giuseppe, titolare – assieme alla mo-

glie 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. Studpendo per accompagnare il San Daniele e il culatello. Lievitazione come Iddio comanda: 22-24 ore. Quindi il “Contuttoilgrano”, da farina integrale. Al sapore mantiene l'intensità del profumo e richiama la sensazione di tostatura. Pane per accompagnare salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l'ossoccolo, la coppa di testa, il Sauris.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppa 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 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

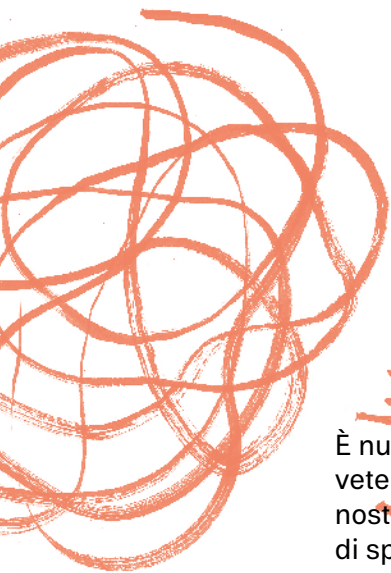
Monaco L'azienda nata nel 1971 per iniziativa di Renato Monaco con la preziosa collaborazione della moglie Bruna, è diventata in breve tempo il punto di riferimento per chi opera nel settore

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.



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.

Metastitine

/2

GRANDIOSA

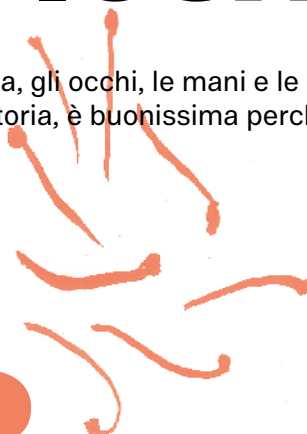
Ti sazia, ti riempi, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.



sardoni



piccino lanzin

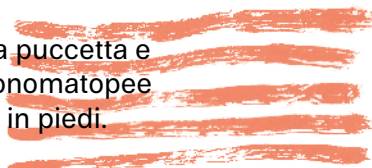


gnamagli

/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