

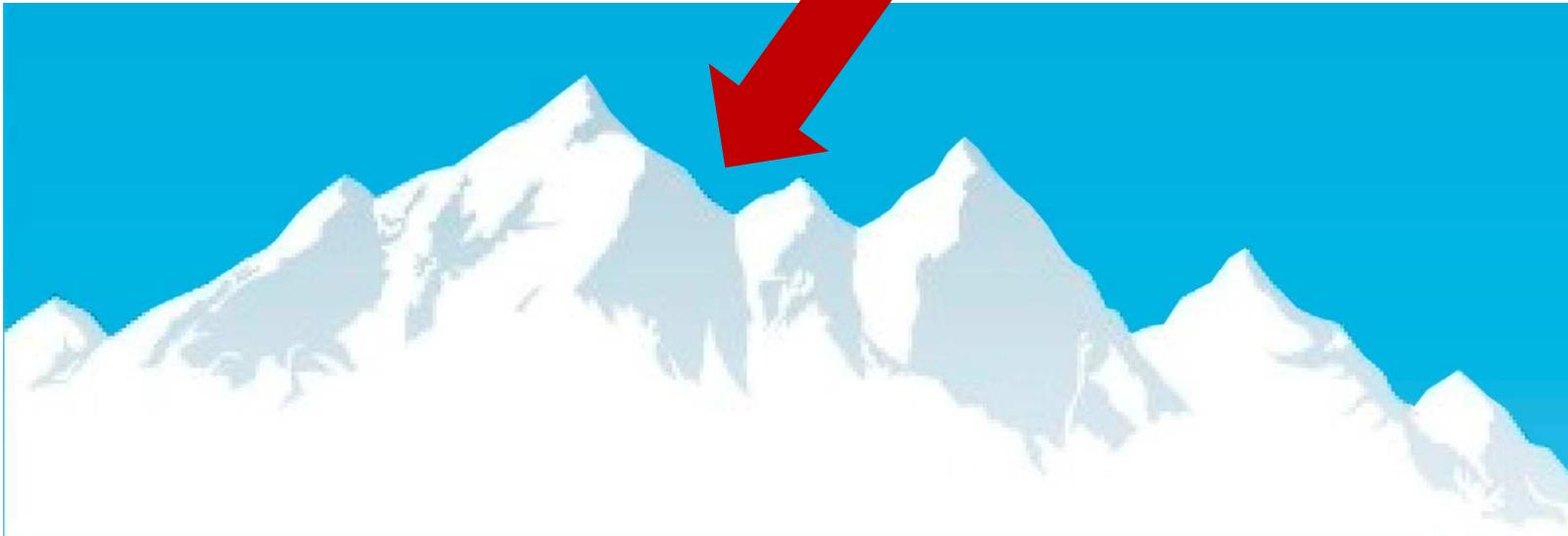
SCUOLA
PER LIBRAI

Umberto e Elisabetta Mauri

Oscar Farinetti

COME SI FA L'ANALISI

Osservare attentamente lo scenario
FINCHÈ NON SI TROVA
UNA BRECCIA!



LA COSTRUZIONE DEL PROGETTO

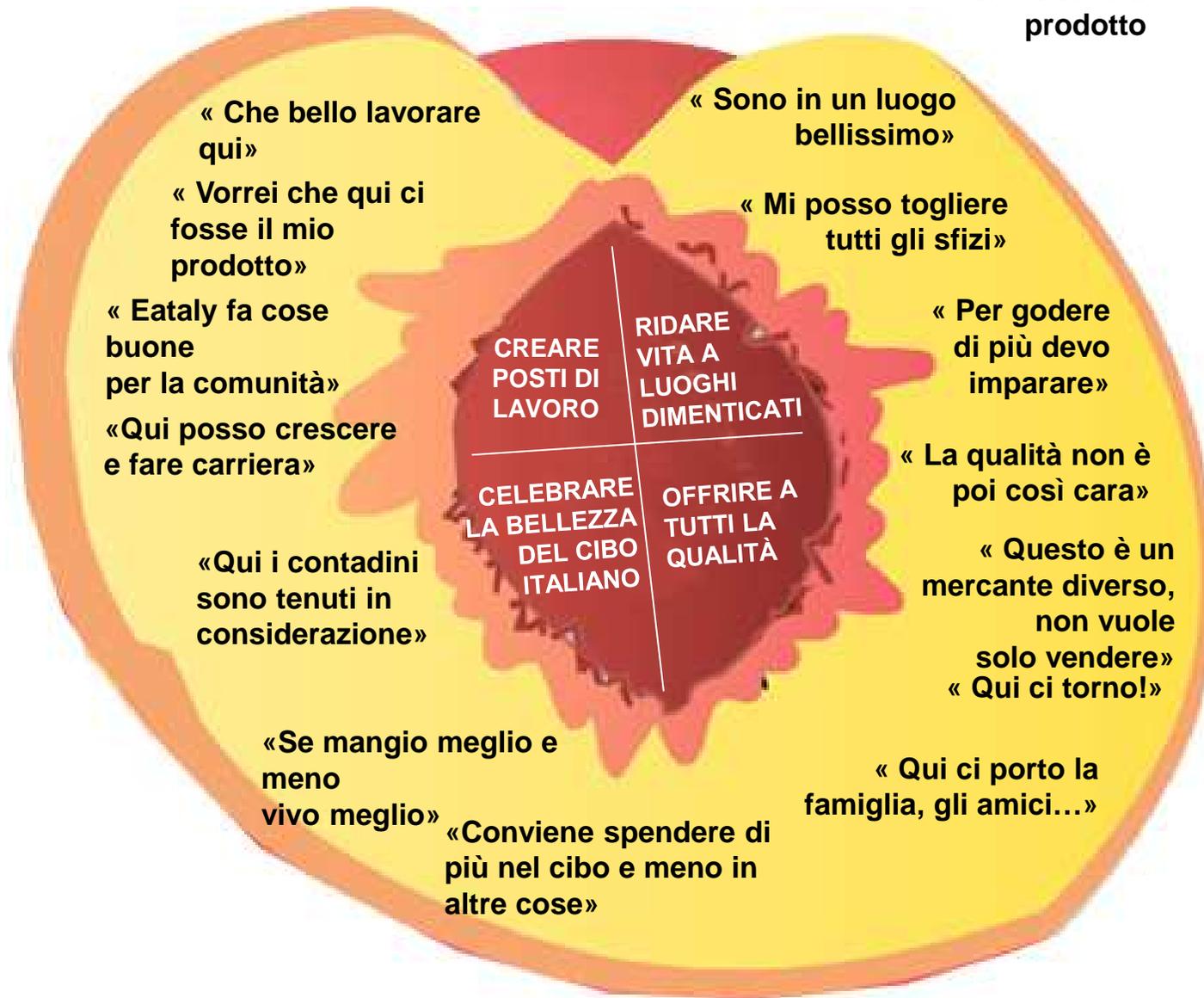
COSTRUIRE UN PROGETTO È COME COSTRUIRE UNA PESCA

L'IMMAGINE
E LA NARRAZIONE



...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**

Arredamento
semplice
che si veda il
prodotto

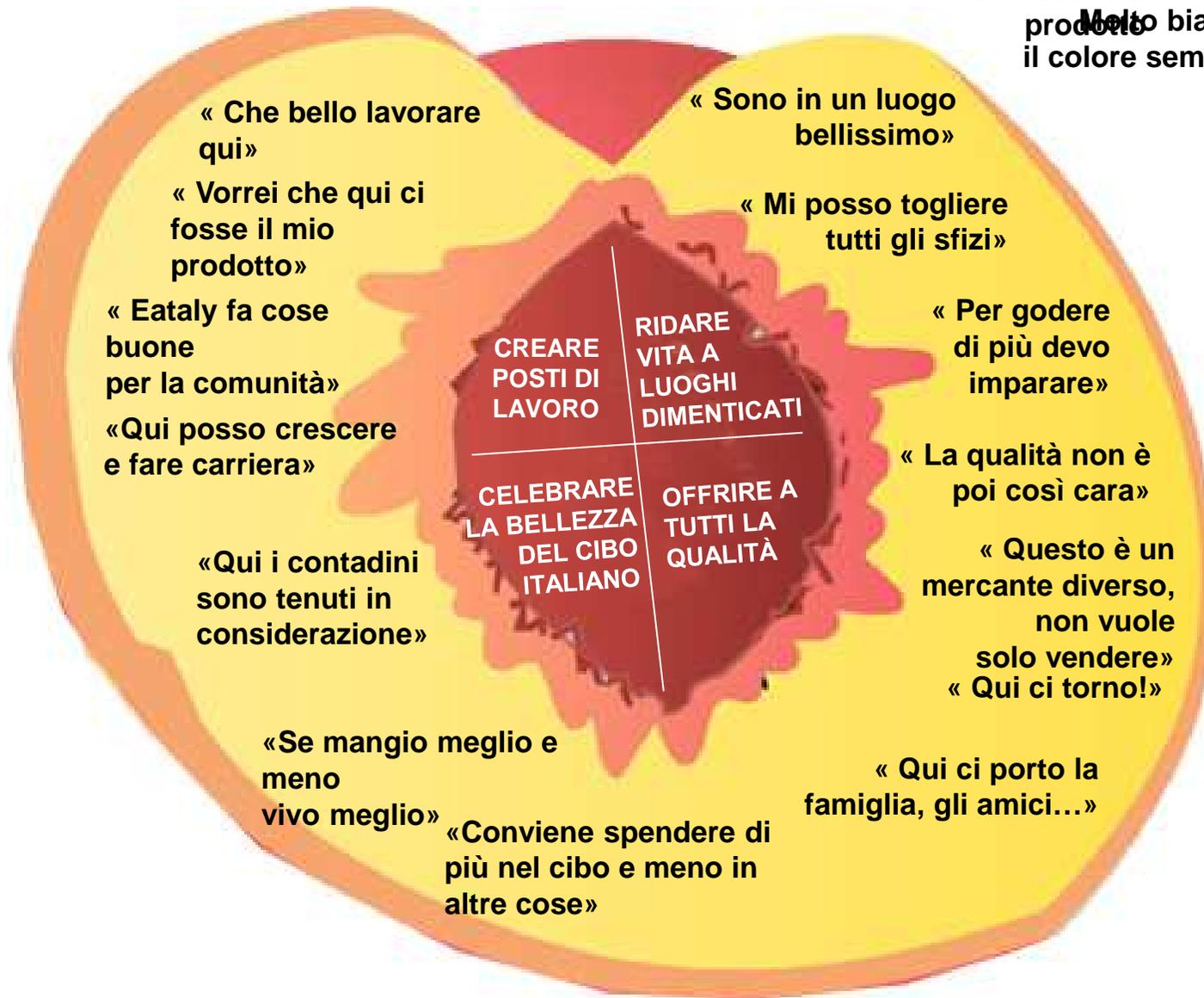




**Arredamento
semplice
che si veda il
prodotto**

...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**

Arredamento
semplice
che si veda il
prodotto
Molto bianco:
il colore semplice



Molto bianco: il colore semplice

FACCIAMOCI FURBI! I CIBI DI STAGIONE SONO PIÙ BUONI E COSTANO MENO!

RE PRODOTTI ITALIANI E DI STAGIONE
A VALORIZZARE GLI ALIMENTI NEL PUNTO PIÙ
LLE LORO QUALITÀ NUTRITIVE E COLTIVARE IL
PERSONALE PER LA FRESCHEZZA, LA FRAGRANZA,
BILITÀ DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA.

A IL CLIMA E LA NATURA CONSENTONO
L'ANNO UNA RICCA SCELTA DI ALIMENTI CHE
DONO APPIENO ALLE ESIGENZE DEL GUSTO,
SONO AL MEGLIO L'APPORTO VITAMINICO E
INERALI INDISPENSABILI, CON L'ULTERIORE
GIO DEL PREZZO CONTENUTO RISPETTO AI
TI "FUORI STAGIONE".

SUMO DI PRODOTTI LOCALI GARANTISCE
ZIONI DI GENUINITÀ E FRESCHEZZA, E RIDUCE
INAMENTO ATMOSFERICO, DETERMINATO DAI
I TEMPI DI TRASPORTO.



I CIBI DEL TERRITORIO ARRIVANO PIÙ FRESCI SULLA NOSTRA TAVOLA!

OCCORRE SAPER SEGUIRE I TEMPI
DELLA NATURA, DARE AI NOSTRI
FIGLI LE INDICAZIONI PERCHÉ
RIESCANO A RICONOSCERE IL
PROFUMO E IL SAPORE GIUSTO
DEGLI ALIMENTI, IL VERO COLORE
INVITANTE DELLA FRUTTA E LA
SUA CONSISTENZA.

TUTTO QUESTO SIGNIFICA
SUPERARE LA LOGICA DEL GUSTO
COME PREROGATIVA DI ELITE PER
APPRODARE AD UN CONCETTO DI
GUSTO, E DI QUALITÀ, APERTO E
ACCESSIBILE A TUTTI.



PRODOTTO
DI
STAGIONE



Molto bianco: il colore semplice



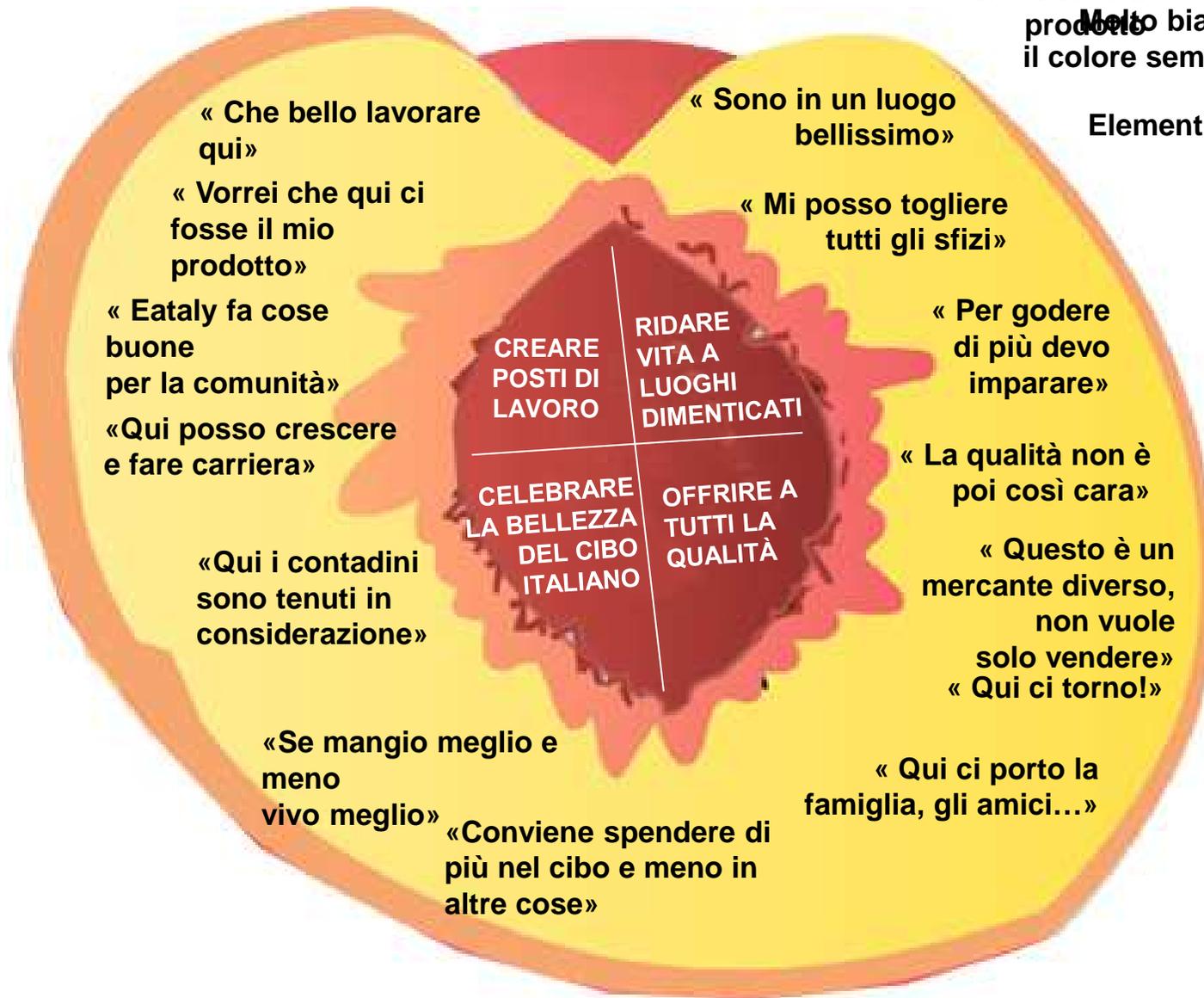
Molto bianco: il colore semplice



...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**

Arredamento
semplice
che si veda il
prodotto
Molto bianco:
il colore semplice

Elementi naturali:
il legno



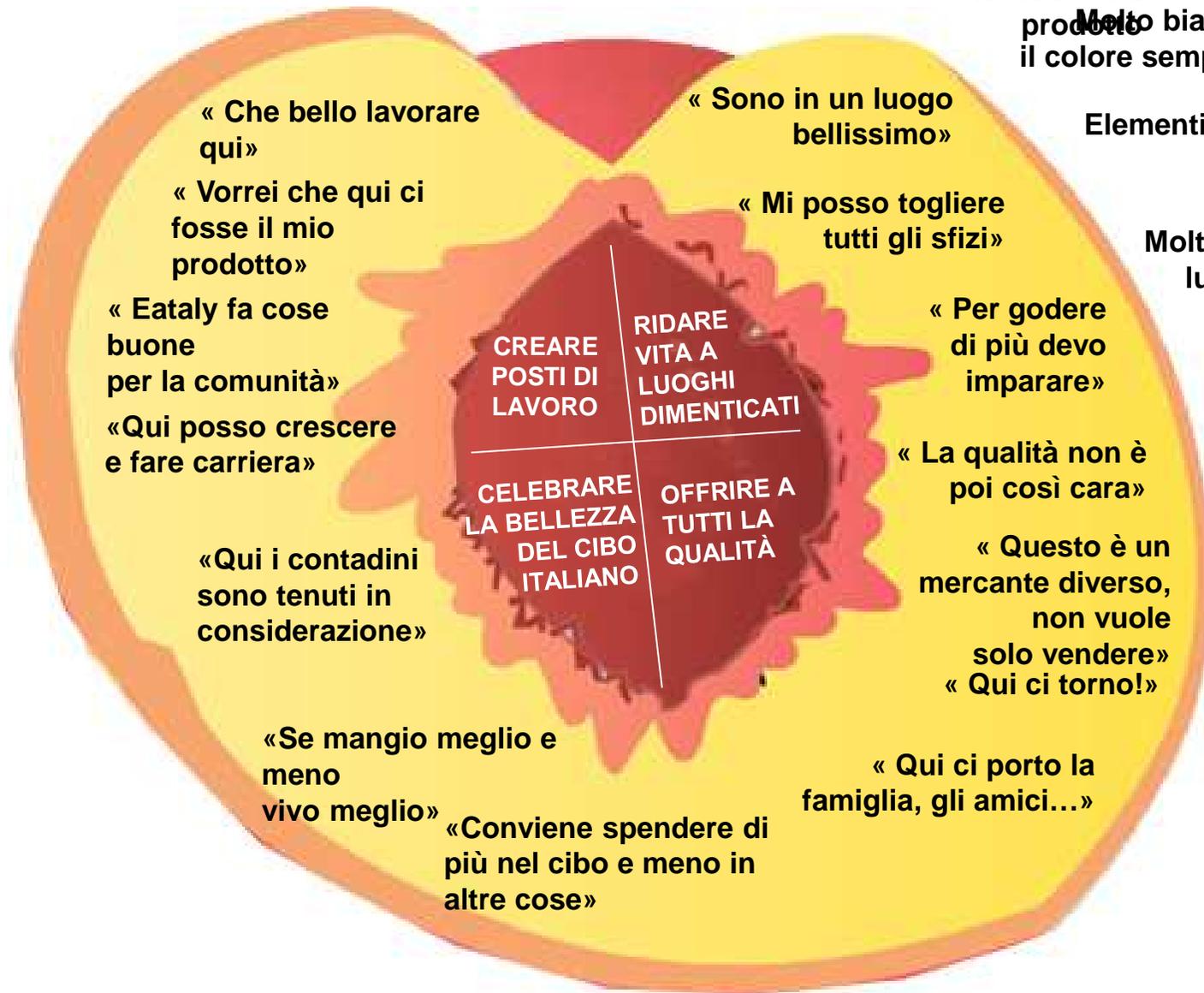
Elementi naturali: il legno



Elementi naturali: il legno



...per esempio EATALY: **LA PESCA**,,



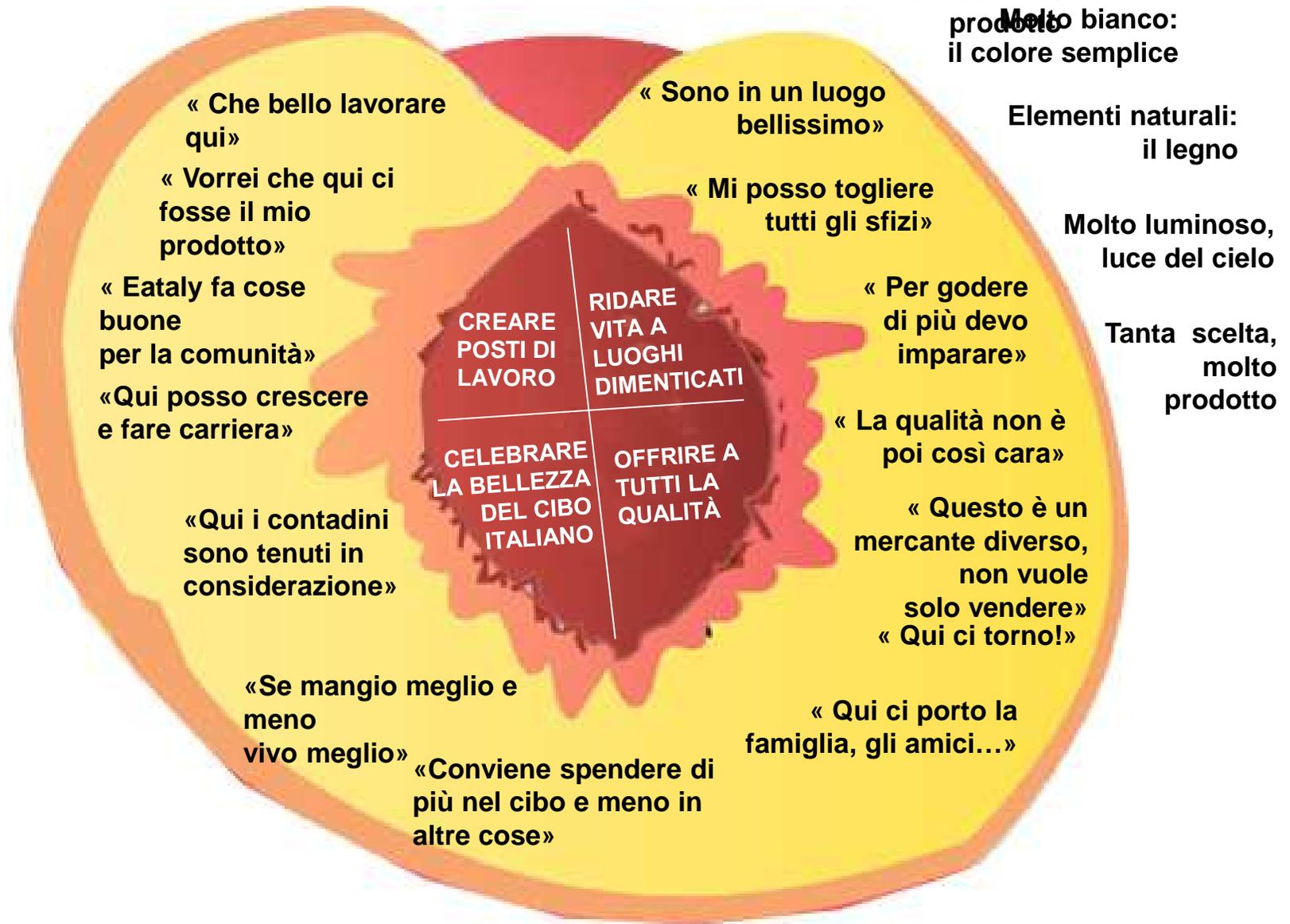
Molto luminoso, luce dal cielo



Molto luminoso, luce dal cielo



...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**



Tanta scelta, molto prodotto



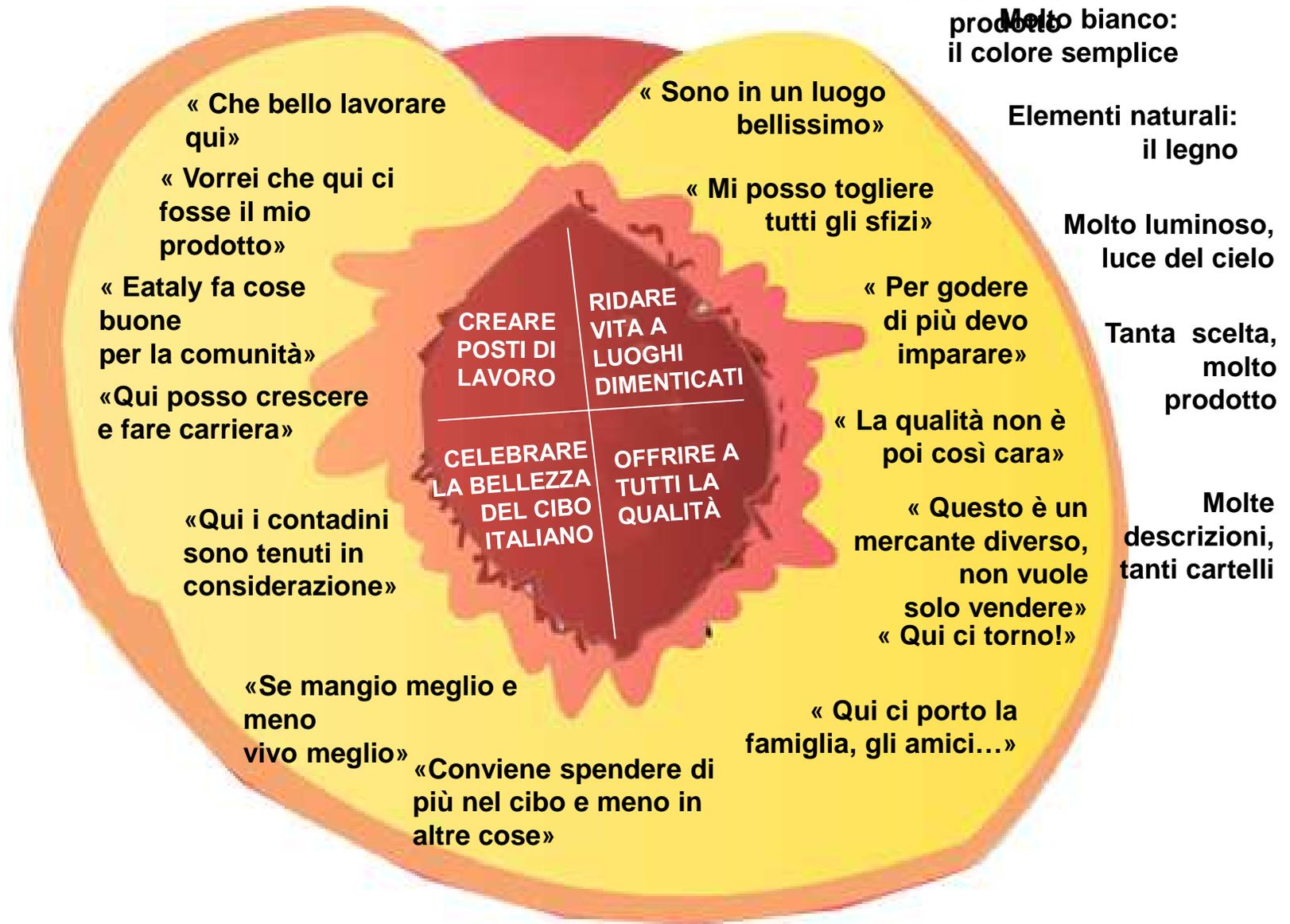
Tanta scelta, molto prodotto



Tanta scelta, molto prodotto



...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**



Molte descrizioni, tanti cartelli



“MARCA LEUN” LE PASTIGLIE LEONE

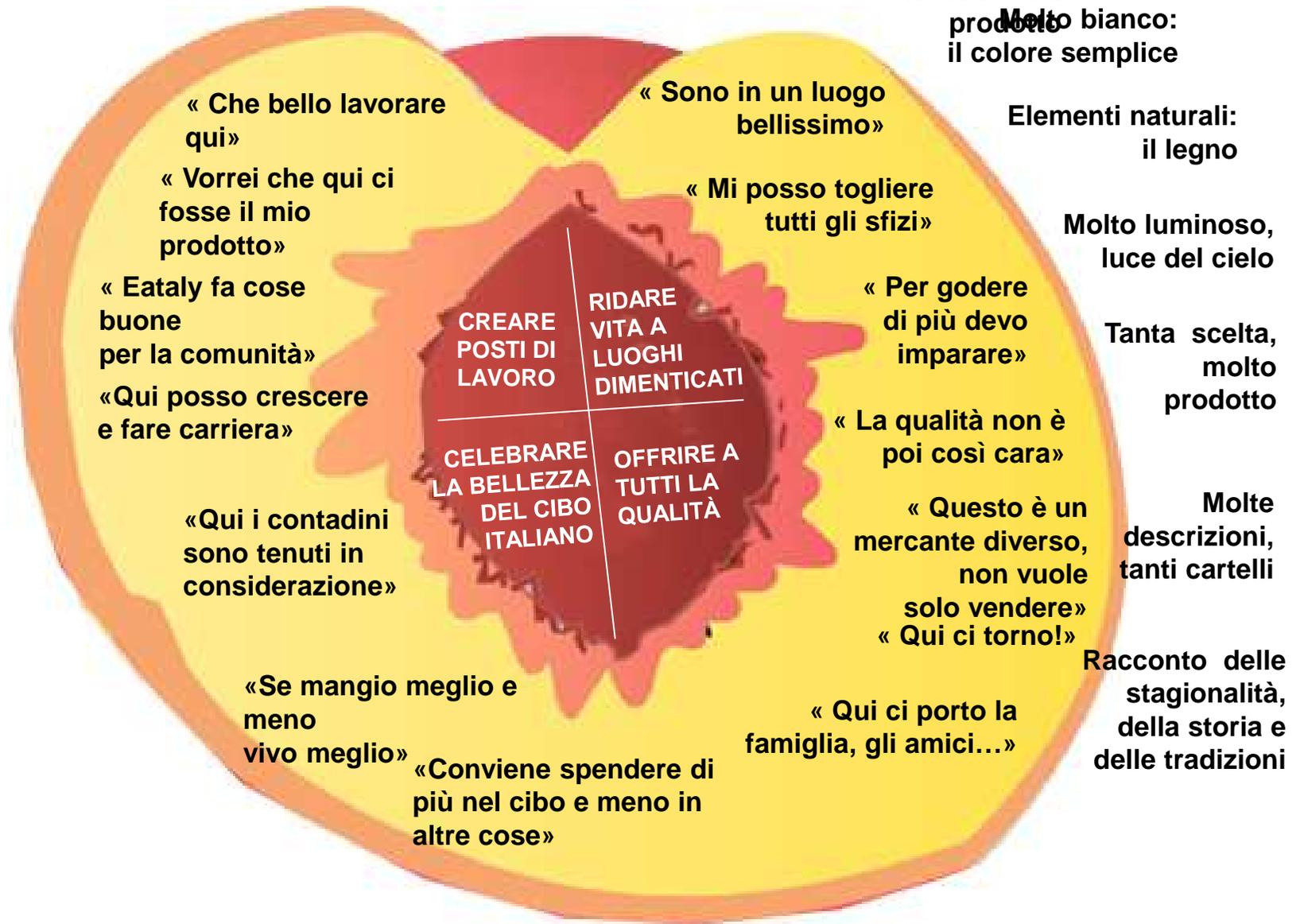
IN PIEMONTE ANCORA OGGI PER DIRE A QUALCUNO CHE È MOLTO IN GAMBA SI DICE “ SEI MARCA LEUN” E CIÒ DERIVA DIRETTAMENTE DALLA MARCA DI PASTIGLIE LEONE CHE NASCE NEL 1857 NELLA TORINO REALE. LE ANTICHE RICETTE SONO RIPROPOSTE CON FEDELTA' E PASSIONE. INGREDIENTI NATURALI E SELEZIONATI, GLI ESTRATTI E GLI OLI ESSENZIALI RARI SONO LA GARANZIA DI UNA QUALITÀ CHE ORMAI È STORIA.

Molte descrizioni, tanti cartelli.



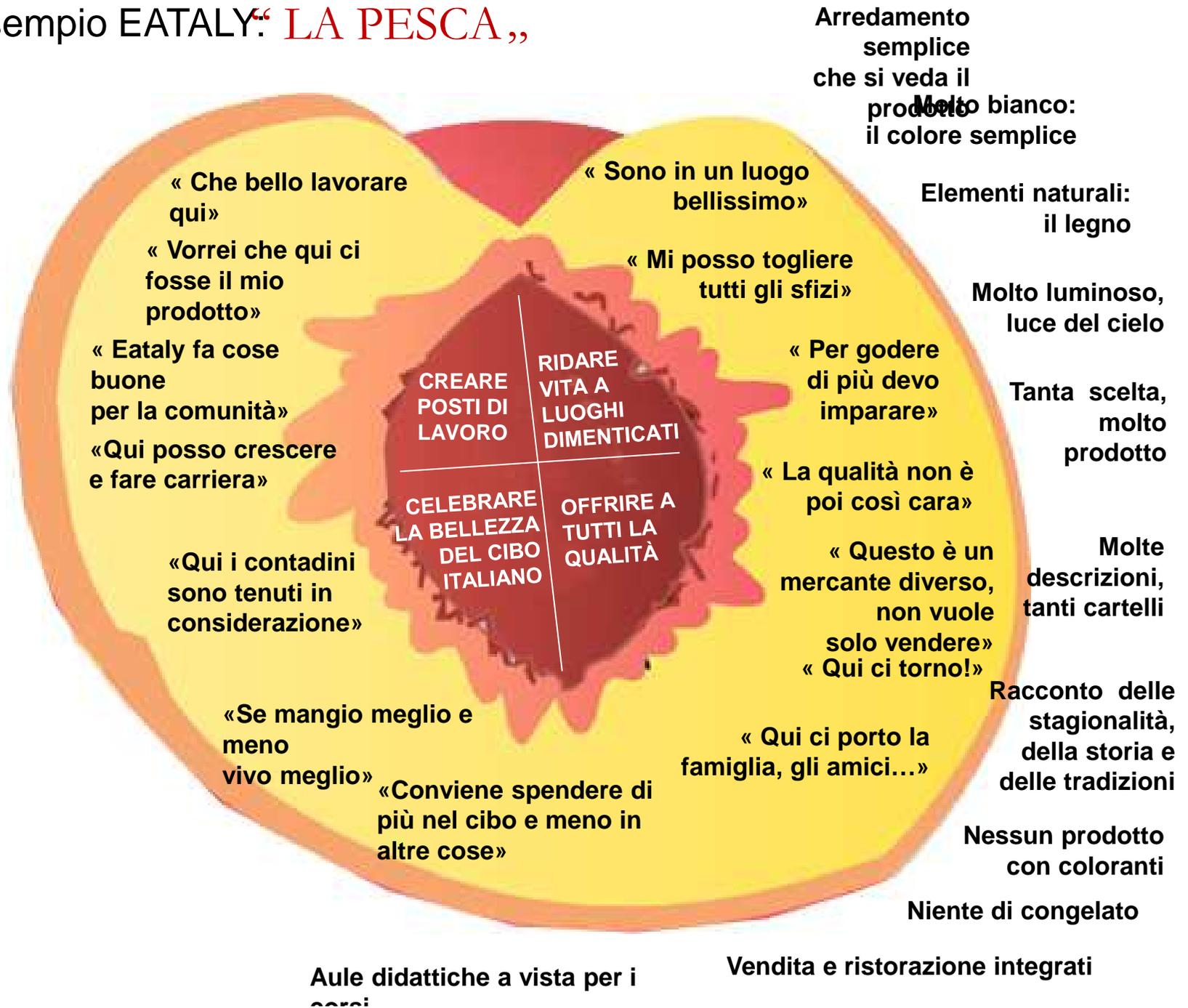
**Molte
descrizioni,
tanti cartelli.**

...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**





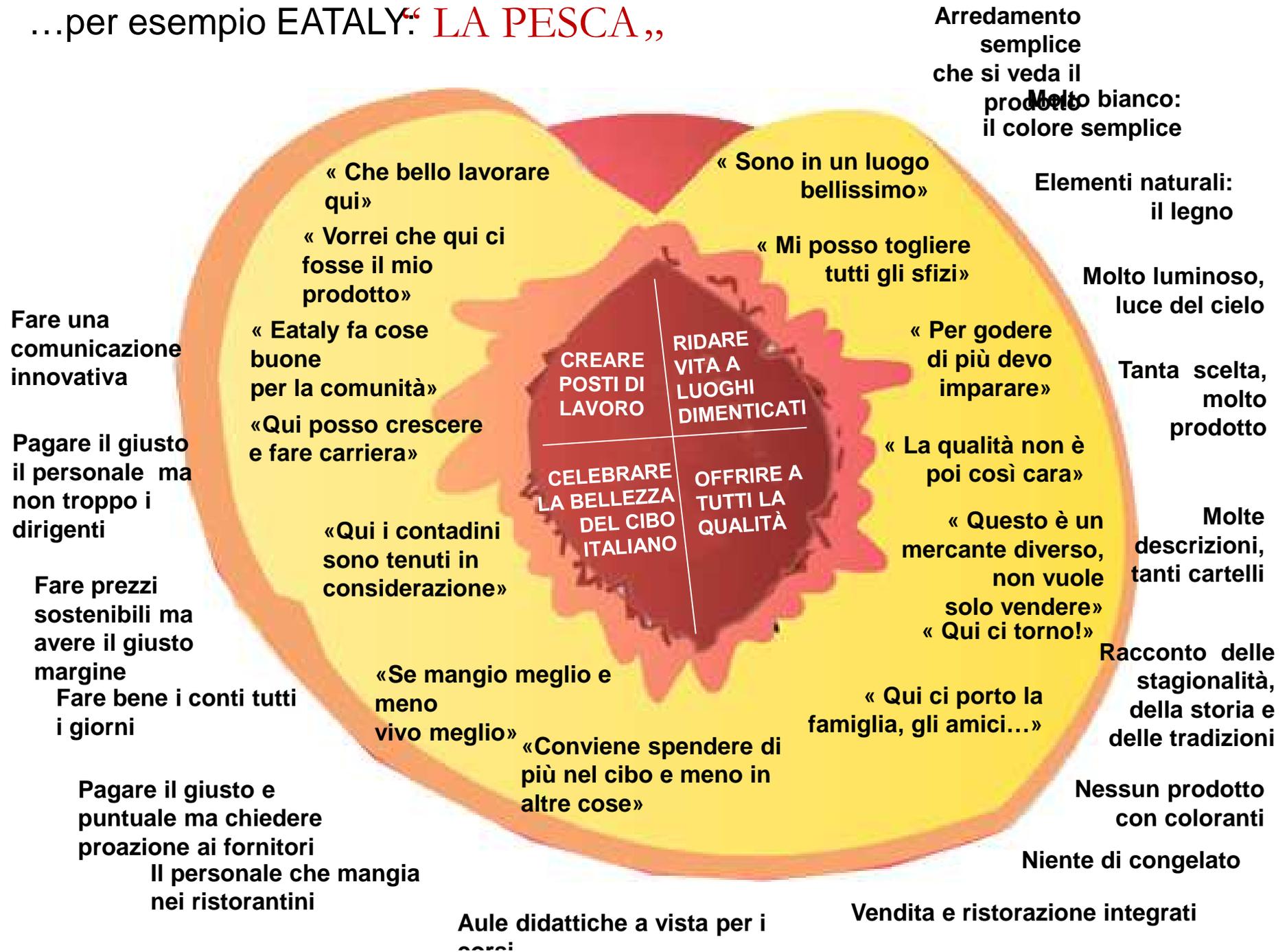
...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**



Aule didattiche a vista per i corsi



...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**





L'ASPARAGO ITALIANO E DI STAGIONE

DA EATALY SMERALDO



ASPARAGO VERDE

DI SANTENA (TO)
La sua indenne qualità organolettica deriva dal terreno poco calcareo e molto permeabile, dalla maturazione fuori e modo premeabile, dalla concima chissà organici. È il miglior asparago italiano, conosciuti da generazioni, che interessandosi alla sua coltivazione, lo sono e conoscere ed apprezzare per il suo gusto delicato.



ASPARAGO BIANCO

DEL VENETO
La delicatezza e fragranza dei turioni bassanesi permettono di gustarlo in tutta la sua lunghezza. La caratteristica del piatto è data da un equilibrio nelle sue composizioni: poco amaro, grazie a una particolare composizione dei terreni scolti e sabbiosi del territorio storico.



ASPARAGO VIOLETTO

DI ALBENGA (SV)
Il colore, unico al mondo, è dovuto al patrimonio genetico. Pur avendo 40 eromoni anidici 20 come tutti gli altri asparagi, il Violetto non può essere paragonato ad altri. Morbido e burroso ha un gusto delicato, più dolce e meno aggressivo all'olfatto.



E TANTE, TANTE ALTRE VARIETÀ... VIENI A VISITARE IL GRANDE MERCATO DI EATALY SMERALDO



FACCIAMOCI FURBI!
MANGIAMO I PRODOTTI DI STAGIONE,
SONO PIÙ BUONI E COSTANO MENO



LA RUOTA DELLE STAGIONI
Lo strumento ideale per conoscere la verdura e la frutta di ogni stagione.

€1,00

E arrivato finalmente il tempo delle fragole!



La fragola un frutto o un fiore?

È un frutto antico conosciuto già all'epoca dei Romani che per il profumo lo chiamavano "fragaria". Anche se le fragole sono considerate dei frutti dal punto di vista nutrizionale non lo sono dal punto di vista botanico: i frutti veri e propri sono gli acheni, i semi, e sono quelli che si vedono sulla superficie della fragola. La fragola viene pertanto considerata come un falso frutto perché si forma sulla base del fiore e non dall'ovario.

LA FRAGOLA ITALIANA E DI STAGIONE DA EATALY



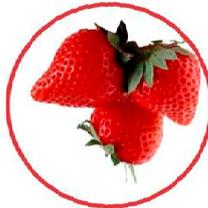
FRAGOLA CANDONGA DELLA BASILICATA (MT)

Filippo Corvaglia di Spaziano Ionico
La Candonga si distingue dalle altre varietà di fragole per la croccantezza e la dolcezza, che la rende unica: si coltiva in Basilicata nelle fertili terre metapontine.



FRAGOLA FAVETTA DEL LAZIO (LT)

Coop. Agr. G. Garibaldi di Terracina
La "favetta" di Terracina proviene dalla Francia. Ha forma conica e arrotondata quasi sferica come le fragoline di bosco. Il suo sapore è decisamente più dolce di tutte le altre varietà. È arrivata a Terracina trent'anni fa, portata da un contadino.



FRAGOLA DEL ROERO DEL PIEMONTE (CN)

Mercato Ortofrutticolo di Canale
La Fragola del Roero, di dimensioni variabili, si presenta con frutti vistosi con calice ben inteso, dal gusto dolce e un profumo delicato: la produzione è concentrata nelle zone di Baldissero d'Alba e Sommariva Perno.



FRAGOLA DI TORTONA DEL PIEMONTE (AL)

Patrizia Lodi di Tortona
Simile al lampione, come dimensioni e colore, dolce, aromatica, ma soprattutto prodotta esclusivamente nella zona di Tortona e una varietà sempre commercialmente venduta nei cestini perché molto deperibile.



E TANTE, TANTE ALTRE PRELIBATEZZE... VIENI A VISITARE IL GRANDE MERCATO DI EATALY

FACCIAMOCI FURBI!
MANGIAMO I PRODOTTI DI STAGIONE,
SONO PIÙ BUONI E COSTANO MENO

LA RUOTA DELLE STAGIONI
Lo strumento più utile per riconoscere la verdura e la frutta di ogni stagione.

€1,00





CI METTIAMO LA FACCIA

Noi siamo i piccoli allevatori de "La Granda". Grazie a **Estady**, che ci garantisce un prezzo remunerativo, riusciamo ad allevare i nostri bovini di razza piemontese, presidio Slow Food, con criteri di massima sostenibilità e salubrità. Anche il letame dei nostri animali è, per così dire, di "alta qualità". Siamo contenti che sia utilizzato come concime naturale tra le vigne di **Vino Libero**.

Della serie: dai diamanti non nasce niente...

F A T A T O

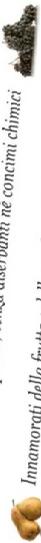
VINO

2012: dedicato a tutti gli innamorati del buon cibo

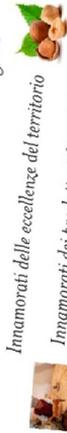
I T A L Y

OGGI È LA NOSTRA FESTA. PIÙ CHE MAI CI SENTIAMO INNAMORATI

Innamorati dell'vino pulito, senza diserbanti né concimi chimici



Innamorati della frutta e della verdura di stagione



Innamorati delle eccellenze del territorio

Innamorati dei produttori di qualità

Innamorati del calatello di Zibello

Innamorati della cucina semplice

Innamorati del Barolo

Innamorati del pesce sostenibile

Innamorati delle birre artigianali

Innamorati del pane "come era una volta"

Innamorati della carne di allevatori virtuosi

Innamorati delle bibite senza conservanti né coloranti

Innamorati dell'Italia, il paese più bello e buono del mondo

ETU? DI CHE CIBO E BEVANDA DI QUALITÀ SEI INNAMORATO?
scrivilo a ioamo@eataty.it

CONCORSO DI SAGGIAMENTO
I PORCI COMO DI
LA TORRE DI SAN VALENTINO

Chianello, alla vigna
frutti di bosco e
fave di sempre di rito
in un'atmosfera deliziosa
"a domo dei famelici"
della cantina.
Con dei Membri
€ 9,00

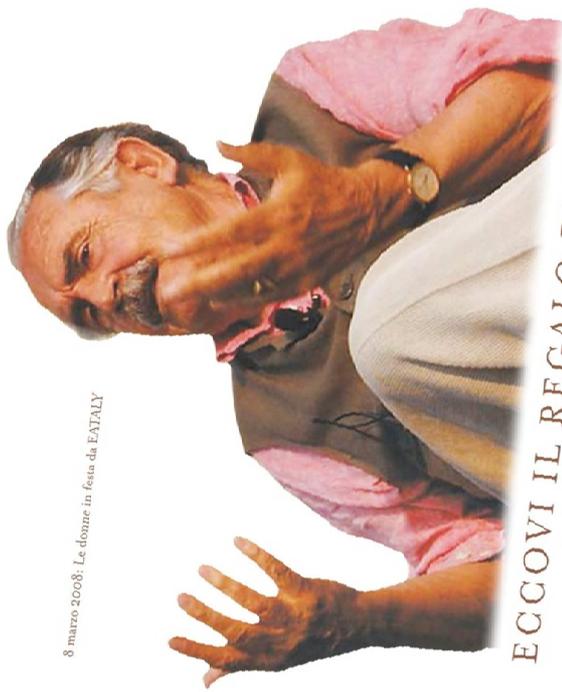
DA EATATY IN VIA LAGRANGE
MARTEDÌ 14 FEBBRAIO A GENA
MENÙ DI SAN VALENTINO

Avvogo di Cuneo, carne di Pollastri
e di acciughe di Vivarese, patate
Cantabriglia di Grignone, rissotto
della casa di Briga gratinata

solo a GENA

EATATY
a t t y c i b i

8 marzo 2008: Le donne in festa da EATALY



ECCOVI IL REGALO DI EATALY

“**Tomino Guetta** è oggi indubbiamente il più importante poeta vivente italiano. Negli anni '50, '60 e '70 ha scritto inascurite a Federico Fellini otto frasi sulle donne autorizzate ad offenziare il maschio, e ci ha

IN ROMAGNA, DURANTE LA CIVILTÀ CONTADINA, CHE CI HA LASCIATO DA POCO, HA SEMPRE COMANDATO LA DONNA. LA AZZORRA, CHE GUIDAVA I MOVIMENTI DELLA FAMIGLIA E DEL DENARO.

L'IGNORANZA DELLA DONNA È SORRIDENTE, QUELLA DELL'UOMO È PESANTE.

NOI SIAMO L'ALBERO E LORO LE RADICI.

LA DONNA È UN UNIVERSO MISTEROSO CHE TI RIEMPIE DI DOMANDE SENZA RISPOSTA.

LA DONNA È SEMPRE MADRE E NOI SEMPRE RAGAZZI DISUBBIDIENTI.

LA DONNA SI NUTRE DI SACRIFICI E NOI DI DESIDERI.

DAVANTI AD UNA DONNA È COME TROVARSI DavANTI AD UNA MONTAGNA LONTANA CHE SEMBRA TRASPARENTE.

NOI SIAMO PENSIERI E LORO LA NOSTRA IMMAGINAZIONE.

“Non posso dire se questo fuso sono mie o di Fellini. Nascerono, in questi tanti anni di lavoro, come uova che si cuociono in padella.”

Tomino Guetta



**PROVE D'ORCHESTRA
A PORTE APERTE**

118 menu a cura della donna, EATALY è orgogliosa di ospitare le prove d'oro, le prove aperte della Donnicella, l'evento del patrimonio italiano, un'occasione unica, altamente premiata da Sergio Chiavara la Sicilia di EATALY, un'occasione. Una mostra che si rinnova ogni anno. Si trova alla grande su tutti i punti vendita specializzati di EATALY (e dei marchi) vi assisteremo a tal fine.

EATALY
alti cibi

TORINO LINGOTTO
Via Nizza 520, Località (di fronte a 8 Colli)
Tel. 011 89966111 - www.eataly.it - www.eataly.com
tutti i giorni dalle ore 10.00 alle 20.00

EATALY È MASCHIO O FEMMINA?

EATALY È FEMMINA PERCHÉ:

È TERRA, È NATURA, È VITA, È MAMMA, È ARMONIA, È GOLA, È CULTURA,
È SOSTENIBILITÀ, È TRASPARENZA, È FELICITÀ, È VERITÀ, È BONTÀ,
È BIODIVERSITÀ, È CUCINA, È TAVOLA, È ONESTÀ, È STORIA, È GIOIA,
È SICUREZZA, È SALUTE, È FORTUNA, È MAGIA, È BELLEZZA, È SAPIENZA,
PERCHÉ È LA GALLINA CHE FA L'UOVO E POI DICE COCCODÈ.....



mangi meglio, vivi meglio



EATALY HA SCELTO I SERVIZI
EATALY HA SCELTO LA TECNOLOGIA
PER I SUOI BASTARDI DEL CUSTO
EATALY HA SCELTO
EATALY AMBEDA LA TAVOLA CON
EATALY HA SCELTO LA TECNOLOGIA
EATALY HA SCELTO

EATALY TORINO
Via Nizza 220, tel. 011 79908801
tutti i giorni, orario continuato dalle 10 alle 22.30

EATALY FIRENZE
Via Tornabuoni 104, tel. 055 8377048
da lunedì a giovedì 10-23, venerdì e sabato 10-24, Domenica in...

...ultimo giorno
LA FESTA DELLE BIRRE
DI NATATE

SALDI 2010

DOBBIAMO RESTARE SALDI... SEMPRE PIÙ SALDI NELLA DIFESA DELLA QUALITÀ. CIÒ CHE METTIAMO DENTRO IL NOSTRO CORPO È MOLTO PIÙ IMPORTANTE DI CIÒ CHE NE STA FUORI. NOI DI EATALY CI IMPEGNIAMO AD OFFRIRVI SOLO PRODOTTI DI GRANDE QUALITÀ, NON SOLO BUONI, MA ANCHE SANI E A PREZZI SOSTENIBILI PER TUTTE LE TASCHE.



“SU QUESTO RESTEREMO SALDI!”

PER I SUOI ENTUSIASMI DEL GUSTO
EATALY HA SCELTO
LEGN'IGRI
EATALY HA SCELTO LA TECNOLOGIA
FIMER
EATALY ARREDI LA TAVOLA CON
Splumbea/Tramidi
EATALY HA SCELTO LA TECNOLOGIA
Electrolux
EATALY HA SCELTO I SERVIZI
INTESA **SANBIROLO**
IL MARCHIO...

EATALY TORINO
Via Nizza 210, Tel. 011 5975651
tutti i giorni, orario continuato dalle 10 alle 22,30.
EATALY PAVIA
Via Postrino 104, Tel. 0331 987978
il sabato dalle 10 alle 22,30.

EATALY

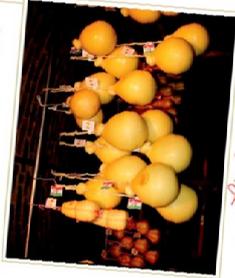
COS'È EATALY?

EATALY
~~È~~ IL CIBO IN PERSONA

PROVARE
 SI PUÒ TUTTO Bello e BUONO
EATALY!
 VENITE A DIVERTIRVI



GUARDARE IL CIBO È
 BELLO MA LA MANGIARE
 È IL MEGLIO



Eataly è un parco della salvezza

EATALY È COME UN
 FIORE che sboccia al calor
 del sole, con pasta, formaggi,
 Datteri e verdure...



È ABBONOLINA DINO IN COCCA



Eataly è il castello dei golosi

«VI ASSETINO CON ANSIA»

*Eataly ringrazia gli oltre duemila bambini che ogni anno partecipano ai corsi gratuiti di Educazione Alimentare.

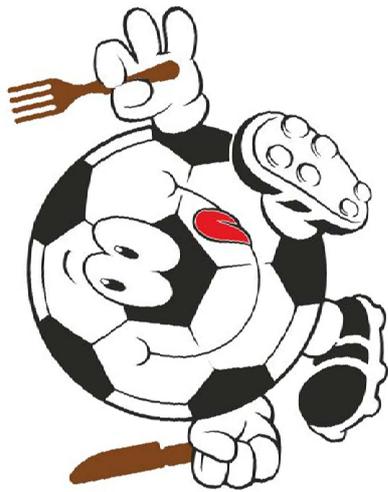


EATALY
 UN ALTRO SGUARDO
 AL CIBO SEMPLICE
 IL GRANDE MANUALE DI EATALY
 PER I BAMBINI CHE VOGLIONO
 IMPARARE A MANGIARE
 BENE. SCRITTO DA
 LILLA LONZI E MARCO VILLORE

EATALY
 a tutti i costi

EATALY TORINO
 Via Nizza 220, 10121, Tel. 011 5950684
 tutti i giorni, orario continuato dalle 10 alle 22,30
EATALY PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
 Via Po, 10121, Tel. 011 5977068
 venerdì e sabato dalle 10 alle 23
 domenica dalle 12 alle 24

CE LI MANGIAMO TUTTI!



*Mondiali di Calcio
Brasile 2014*

A MANGIAR BENE SI VINCE!

Eataly augura un grande mondiale di calcio ai nostri Azzurri e vi invita a tifare Italia mangiando bene.....

...in questo Eataly vi può aiutare.



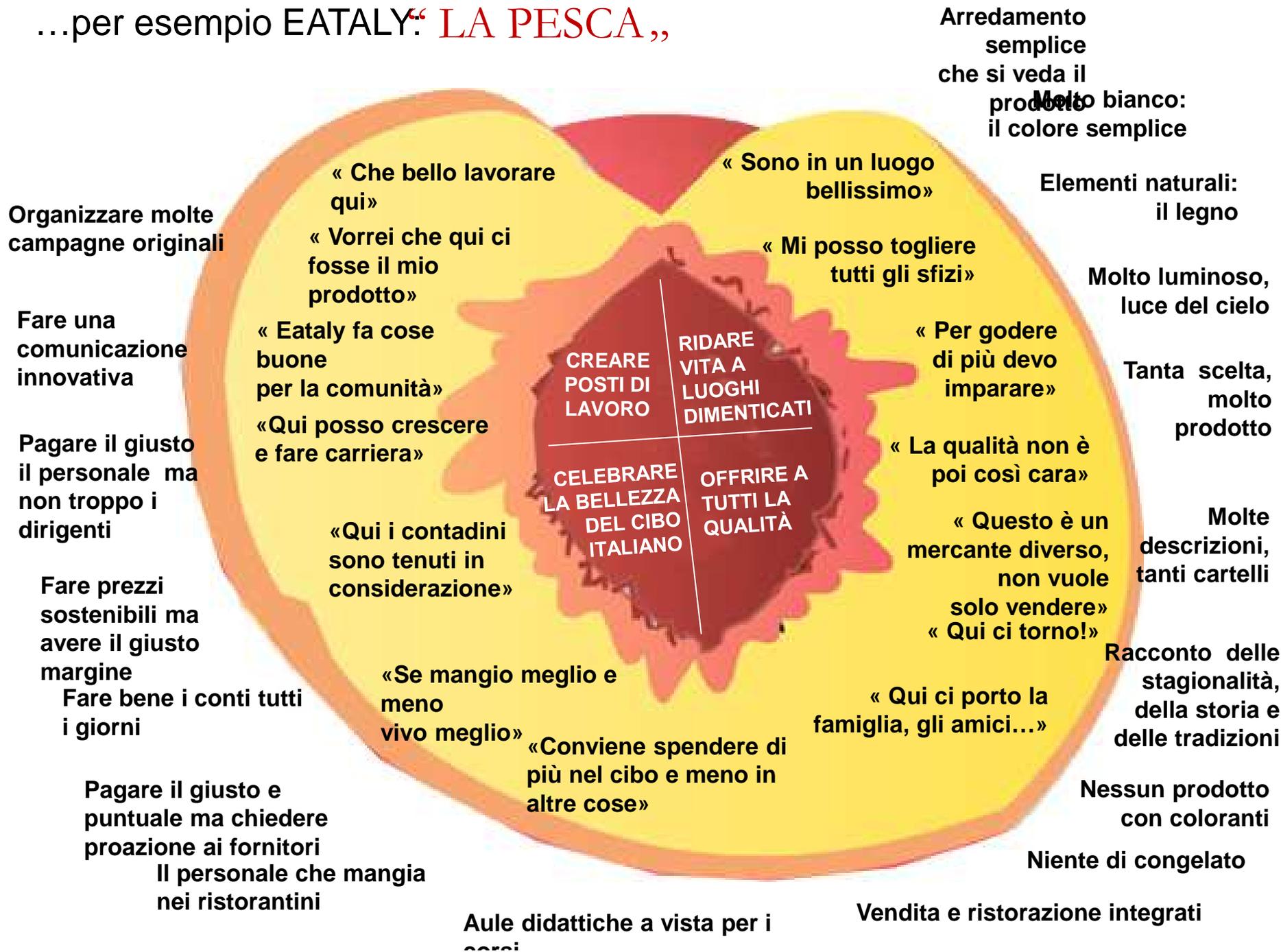
COMPRA  ONLINE SU WWW.EATALY.IT

EATALY FIRENZE
VIA DEI MARTELLI 22 R
TEL. 055 0153601
EATALYFIRENZE@EATALY.IT

E A T A L Y



...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**



Cara mamma, oggi è la tua festa!

Oggi voglio farti riposare...
C'è un posto che fa cose
buone in cui ti voglio
portare. Scegli tu
il ristorante,
al resto ci pensa
papina!



Guarda quante cose buone nei ristoranti di Eataly Lingotto:

AL RISTORANTINO DELLE VERDURE

- FRETTATA CON ERBE DI CAMPO E FIORI DI ZUCCHERATA. BIRRELLI. PROSCIUTTO "MALIS" DI MARTINA FRANCA. 9,50 €
- LASAGNE VERDI ALLE VERDURE CON CARNI E SALSICCIA. BIRRELLI. PROSCIUTTO "MONTOSO" DI "MICHELIN". 9,50 €
- CREMA DI ASPARAGI E CROSTINI DI PANE RUSTICO. 10,00 €

AL RISTORANTINO DELLA PASTA

- LA PASTA DI GRAGNANO CON CROSTINI E MOZZARELLA DI BUFALA. 9,50 €
- RAVIOLI DEL RIN DI BORRAGINE CON BURRO E SALVIA. BIRRELLI. PROSCIUTTO "MONTOSO" DI "MICHELIN". 9,50 €

AL RISTORANTINO DEL FRITTO E DELLA BIRRA

- TIMBALLI FRITTI DI TORIGLIONI DI GRAGNANO. 9,50 €
- CON PASTA, THEPPIA DI ROMONDO, FIORELLATE PIEMONTESE DEL CASHEIRO "MONTOSO" E PESO GIU' "BATELLI SACCIO".
- FRUTTURA DI GALAMARI SELEZIONATI DALLA PESCIERIA DI EATALY. 13,50 €

AL RISTORANTINO SALUMI E FORMAGGI

ORARIO CONTINUATO 11,45 - 22,15

- IL TAGLIERE DELLE ECCELLENZE CON ROBIOLA DI BOCCALONE "AGRILANGA" E STROGHINO DI CULABELLO "ANTICA ARDENGA". 12,00 €
- CULABELLO DI ZIBELLO DOP "ANTICA ARDENGA" CON RICCIO DI BURNO "BEPPINO UCCIELLI". 13,50 €
- PIADINA MELANZANE ALLA CUCILIA, DEL CASHEIRO "MALIS" E ORZANO. 8,00 €
- PIADINA PROSCIUTTO CRUDO "MONTOSO" DI MARI E SQUACQUERONE "MAMBRELLI". 8,00 €

AL RISTORANTINO DELLA CARNE

- IL "GRAN GIOTTO" ... HAMBURGER FATTO CON BIFOLG DI CARNE DI "LA GRANDA" CON CONTORNO. 9,80 €
- VITELLO TONNATO. 12,00 €
- TAGLIATA DE "LA GRANDA" COTTA ALLA PIASTRA CON CONTORNO. 14,50 €

AL RISTORANTINO DEL PESCE

- TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO CON FOMAGGIATI, STREGUATELLA DEL CASHEIRO "MALIS" DI MARTINA FRANCA E PEFTO DI RUSOLA. 19,50 €
- GALAMARI ALLA PIASTRA CON INSALATA DI CAVOLINO E AGIOCHE DEL MONTE. 15,50 €
- LA ZUPPA RISTRETTA DI PESCE CROSTACEI, MOLLUSCHI E PESCATO CON CROSTINI DI PANE BIOLOGICO RUSTICO. 16,90 €

AL RISTORANTINO DELLA PIZZA

- COTTO E OLIVE. LA BIANCA DI EATALY CON FIORELLATE PIEMONTESE, PROSCIUTTO CRUDO "MONTOSO" E OLIVE TAGLIANICHE "BON". 9,50 €
- PAVATE E SALSICCIA. LA BIANCA DI EATALY CON FIORELLATE PIEMONTESE E SALSICCIA DI VITELLO "LA GRANDA". 9,50 €
- STRAACCHINO, CRUDO E RUCOLA. LA BIANCA DI EATALY CON FIORELLATE PIEMONTESE E RUCOLA. 9,50 €
- STRAMOL "MONTOSO" E PROSCIUTTO CRUDO "MONTOSO" RULLATO 20 MESI. 9,50 €

Diaguido
La cucina dei Vicini



INSALATA FRESCA CON LE VERDURE DEGLI "OPPI DI ORA" E LA MOSSA DI TONNO DI "VICENTE MASTRO".

TAGLIATELLI AL RAGOUT DI CARNE E TAGLIARILE DI RAGOUT DI ANTONINO, AL RAGU DI CARNE PROFUMATO AL ROSMARIO.

TORRE AL CIOCCOLATO D'IVREA (VICINA DAL 1902)

12,00 €

12,00 €

8,50 €

DA EATALY LINGOTTO:
OGGI, DOMENICA 11
ORE 12,30 - SALA PONT & MES

presentazione del libro
di **Daniela Cerretti**
"I RACCONTI (e I Consigli)
di DOCTOR RINE"
Einaudi Editore



EATALY LINGOTTO
Torino Via Nizza, 270 Int. 48 Tel. 011 5906861
EATALY MONTECROCE
Torino Via... Tel. 011 5906861
EATALY PINOCCIO
Torino Via... Tel. 011 5906861

F A T A

A MAGGIO SI MANGIA FORMAGGIO!

Ci piace la rima... ma ancora di più a noi di Eataly piace il formaggio. In realtà è da gustare tutti i mesi dell'anno anche perché è una ricchezza del nostro patrimonio agroalimentare in termini di varietà, tradizione e cultura. bufalini...) selezionati per regione, per serietà del produttore e perché... sono buonissimi! Ecco alcuni esempi:

I CASARI
X EATALY



CREMA DELLA ROCCA
crema spalmabile da latte caprina
150 g €4,60



CAPRINI ALLE ERBE
aromatizzati con finocchio e timo oppure con peperoncino e 4 tipi (bianco, nero, rosa e verde)
€20,80/KG

gioiello FORMAGGI



BRADURO DOP
stagionato oltre 12 mesi, la massima espressione del nostro affiatore-stagionatore Firenze Giolito, gradatamente profumato e sapido
€21,80 /KG

PERLA
Cottura



RASCHERA D'ALPEGGIO
è un formaggio semigrasso, crudo, pressato, a pasta compatta. Nel suo aroma di alpeggio prevalgono i caratteristici sentori di malga e di erbe alpine
€21,80 /KG

CASEROTTO DELL'ALTA LANGA



BLU DI LANGA
formaggio erborizzato maturato circa due mesi, dal sapore deciso ma dolce
€20,80 /KG



MOZZARELLA CON LATTE DI BUFALA
a pasta filata 100% con latte di bufala ottenuto secondo una lenta e accurata lavorazione artigianale, come da tradizione abruzzese.
250 G €4,30

DOMENICA DOMENICA
IN DEGUSTAZIONE
GRATUITA
da Eataly Lingotto

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE



GRAN KINARA
il primo formaggio a lunga stagionatura con vero caglio vegetale (di corno scabato); il gusto pieno ricorda latte e pasta con un finale "scendo".
€17,90 /KG

MARTEDÌ 20 MAGGIO ORE 19
SALA DEI 200 DI SAN PIETRO LINDOTTO.

IL PIEMONTE
IN ITALIA E IN EUROPA

COMPRA ONLINE SU WWW.EATALY.IT

da Eataly FIORISCONO LE OFFERTE!



FINO A LUNEDÌ 21 APRILE. ECCO ALCUNI ESEMPI:

YOGURT GUSTI VARI
PACCH. 2X125 G
-20%
€ 1,10
€ 0,88

YOGURT ARTIGIANALE PRODOTTO IN CASA CON LATTE DI ALTA QUALITÀ DI UNA CASERMA SOTTILE CONSERVA. TANTI GUSTI DISPONIBILI.

ORECCHETTE GRANO ARSO
GRANORO 500 G
-18%
€ 2,40
€ 1,98

IL GRANO ARSO È LEGATO AL MONDO CONTADINO PIÙ PURGHEGGIO ANTICA RICETTA DI PASTA TRADIZIONALE PUGLIESE.

PISELLI VERDI SPEZZATI
LA VALLETTA 350 G
-15%
€ 3,30
€ 2,80

PISELLI DICOTTICATI PIÙ INGOMBRI ABBIAMMO IN 20 MINUTI, DA PREPARARE CON PANZETTA E GIOVA STRAGIATELLA.

PANDOLIETTI AL LIMONE
PANDOLLO 170 G
-19%
€ 3,70
€ 2,98

RESCOTTI ALICCIATO DI OLIVA, AMBROGGIATI CON SUCCO DI LIMONE, COTTI IN UN PASTO CON UN PINO BIANCO, OFFRITI CON UN TÈ.

SALSA BARBEQUE CLASSICA
CEREAL TERZA 365 G
-22%
€ 4,50
€ 3,50

TIPICA SALSA DI CUISTO AMERICANO AL PROFUMO DI ANTRACITE, OTTIMO PER LE GRIGLIATE DI PRIMAVERA.

FARINA PER FRITTURE
SELEZIONE GASILLO 1 KG
-18%
€ 4,20
€ 0,98

FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO RIACINATA SECONDO LA TRADIZIONE PER FRITTURA, REALIZZATE IN COLLABORAZIONE CON CHIFF.

FIORDILATTE
BATTAGLIA SOC. AGR. 250 G
-30%
€ 3,00
€ 2,10

DAI PIRTI DEPLENTO GANERAMO IL LATTE ARABICO MUNITO TRANSFORMATO IN POCHE FIBRILLATE DEL CASIFICIO BATTAGLIA.

BASMATI TARAORI
RISO GALLO 500 G
-20%
€ 3,40
€ 2,80

L'AROMA E LA CONSISTENZA, È ADATTO PER LA PREPARAZIONE DI PASTI, RIZZOTTI E INNOVATIVI ED È UN CONGRUO ECCELLENTE.

RAVIOLI VERDI RICOTTA E SPINACI
MICHELIS 250 G
-15%
€ 3,50
€ 2,98

PASTA FRESCA ARTIGIANALE DI MONDOVI PREPARATA SECONDO LE RICETTE TRADIZIONALI, UNENDO TRADIZIONI AD ANTICHI SAPORI.

SHAMPOO ORTICA E BARDANA
NATURA MIA 250 ML
-40%
€ 6,50
€ 3,90

SHAMPOO DELICATO SULLA CUTE E I CAPELLI, BONA LUCCENTZZA.

MERINGHE MIGNON
BISCOTTIFICIO ROTIRO 80 G
-20%
€ 1,50
€ 1,20

SOLO ZUCCHERO, ALBUME E BACCHI DI UOVO, UN DOLCE FACILE DA CONSUMARE CON MARMELLATA O CREMA AL CIOCCOLATO.

FOGLIE CON SESAMO
FIOGLI 100 G
-17%
€ 2,78
€ 2,30

LEGGERISSIME FOGLIE DI PANE CROCCANTE CON SESAMO E SALE, IDEALI PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI E DI VINI.

RICIOLI DI MAIS E RISO
L'ANTICA MADIA 500 G
-20%
€ 3,50
€ 2,80

PASTA, SENZA GLUTINE, REALIZZATA CON FARINA DI MAIS E FARINA DI RISO.

COMPOSTA DI ALBICOCCHE
ALICE NERO 270 G
-21%
€ 3,80
€ 3,10

LE COMPOSTE BIOLOGICHE ALICE NERO SONO RICCHIE DI FRUTTA, SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO, SOLO ZUCCHERO DI FRUTTA.

SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE
BOTTEGA DEL MARE 100 G
-17%
€ 4,80
€ 4,00

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, SENZA LAGGIUNTA DI CONDIMENTI CHIMICI, DALLA MATERIA PRIMA FRESCA.

BURRO STELLA ALPINA
BEPPINO OCCELLI 125 G
-30%
€ 1,98
€ 1,39

IL BURRO DI BEPPINO OCCELLI VA CUSTODITO IN UN VASO DI COTTONE PERCHÈ SU UN RAGNETTE O AL SOLIETTO È IMBATTIBILE.

RISO GAMBERETTI E CURRY
GLI ALIRONI 250 G
-21%
€ 3,40
€ 2,70

RISO GARNARDI GLI ALIRONI CON SEZIONI INGREDIENTI DISIDRATATI PER UN RISOTTO UN PO' PIENGO MA DI FACILE PREPARAZIONE.

BREZEL
FORNO DI PIETRO 100 G
-22%
€ 3,80
€ 2,98

PRODOTTO DA FORNO TIPICO DELIANTO ADICE SENZA CONSERVANTI NE GRASSI ESTRAINI.

FROLLINI AL CACAO
CON GOCCE DI CIOCCOLATO ALICE NERO 350 G
-15%
€ 3,50
€ 3,30

BISCOTTI BIOLOGICI AL CACAO, CON GOCCE DI CIOCCOLATO E ZUCCHEROTTI CON SOLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

NOCCIOLA CONFETTATA
MAISON NOCCIOLA PIEMONTE 180 G
-19%
€ 6,40
€ 5,20

LE MIGLIORI NOCCIOLE DEL PIEMONTE RACCHIUSE IN UNA CROCCANTE PASTICCERIA.

Promozione valida dal 1 al 21 aprile salvo es scorte, errori ed omissioni. Le offerte possono variare nei vari punti vendita.

IL RISTORANTINO DEGLI
ASPARAGI
NATURALI

...per esempio EATALY: **LA PESCA,,**





I LIBRI

**...perché senza libri torniamo
scimmie.**