

L'EQUAZIONE DEL GUSTO DEI LOCALI STORICI

SAPERE:FARE = BUONO:BELLO



SAPERE:FARE = BUONO:BELLO

- Il **sapere** serve ad individuare i tanti valori culturali e alimentari di una preparazione.
- Senza sapere non si può conoscere l'esatta applicazione e trasformazione degli ingredienti nel contesto di un piatto, una pizza, un gelato.
- I locali storici hanno prosperato anche innovando grazie al loro sapere.



SAPERE:**FARE** = BUONO:BELLO

- Il **fare** sta al “sapere” perché il valore della manualità è da considerarsi un gesto culturale.
- Usare la tecnica del fare significa applicare varie procedure a un ingrediente per portarlo dallo stato originario al prodotto offerto.
- È con la capacità del fare che i locali storici hanno saputo creare prodotti che sono diventati identitari per profumi, aromi e qualità.



SAPERE:FARE = **BUONO**:BELLO

- Il **buono** è il termine con il quale comincia il secondo membro della nostra equazione.
- È il buono che sa generare le emozioni che arrivano ai nostri 5 sensi.
- L'uomo possiede la specifica caratteristica di trasformare ciò che mangia da:
- *"buono da mangiare" in "buono da pensare".*



SAPERE:FARE = BUONO:**BELLO**

- Definire **bello** il cibo di un locale storico non significa giudicarlo solo per l'aspetto estetico.
- Il bello è un'esperienza emozionale complessa.
- Un conto è mangiare un buon sandwich seduti comodamente in un locale storico
- un'altro è consumarlo frettolosamente in ufficio o in uno spazio anonimo.

L'EQUAZIONE DEL GUSTO DEI LOCALI STORICI

SAPERE:FARE = BUONO:BELLO