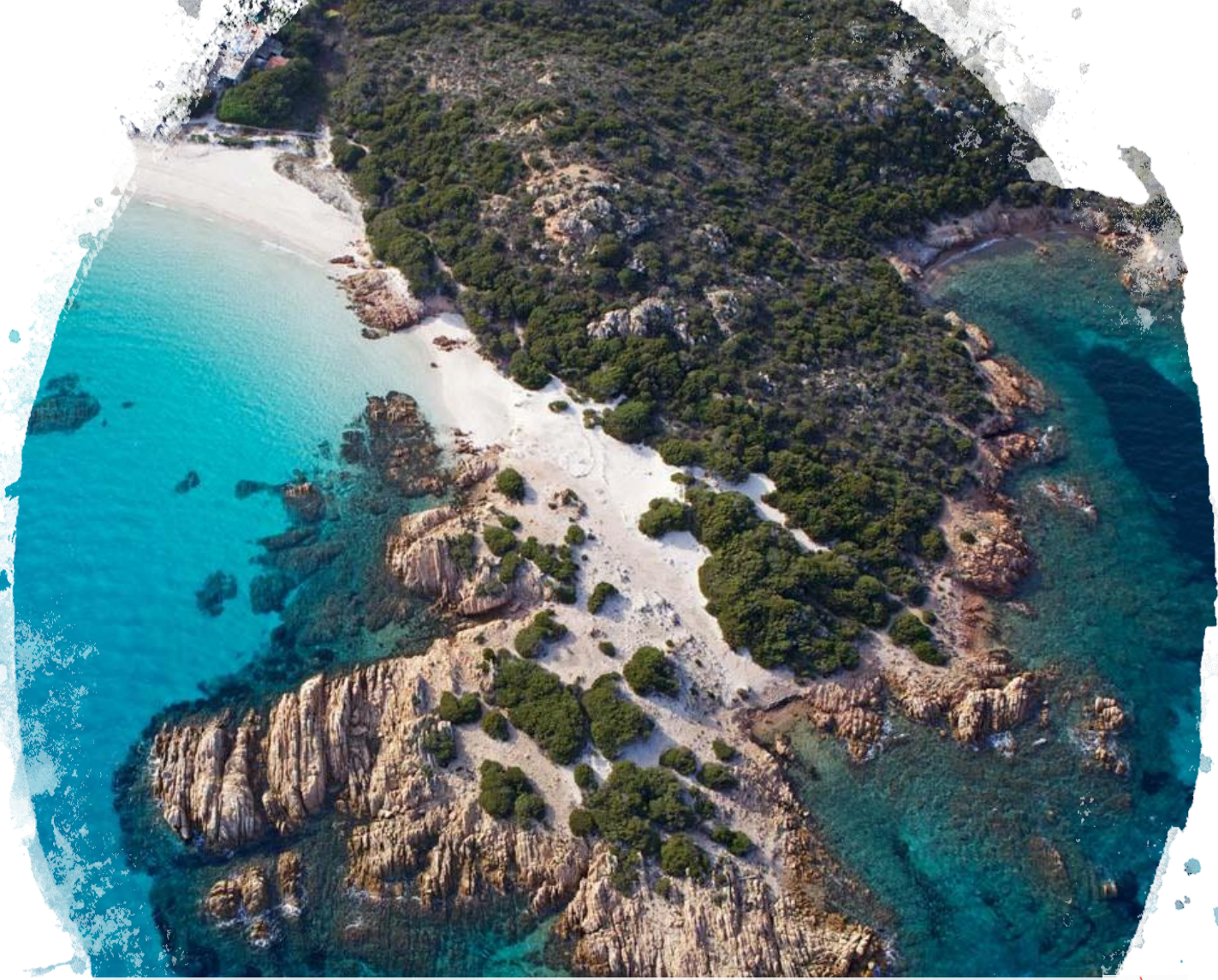




LA SPIANATA

SARDINIA



DALL' ISOLA PIU' BELLA DEL MONDO





IL PRIMO STREETFOOD SARDO IN "CONTINENTE"!



IL PROGETTO NASCE CON LO SPIRITO DI FAR CONOSCERE IL PANE PIÙ RAPPRESENTATIVO DELLA TRADIZIONE SARDA, OVVERO LA SPIANATA.



LA **SPIANATA SARDINIA** PRENDE ISPIRAZIONE DALLA
FILOGRANA UTILIZZATA NELL' **ARTE ORAFA** SARDA....





E DALLA **PAVONCELLA** DELLE CERAMICHE SERDE



LA REALIZZAZIONE DELLA SPIANATA,
ARCHETIPO DEI PIU' FAMOSI PANI SARDI, COME
IL CARASAU, SU GUTTIAU E PISTOCU,
CONSISTEVA IN UN VERO E PROPRIO **RITO**
FAMIGLIARE...



ERANO ALMENO TRE DONNE CHE LO PRODUCEVANO
PER TUTTO IL VILLAGGIO, E, SECONDO LA
TRADIZIONE, VENIVA PREPARATO SPECIALMENTE IN
OCCASIONE DELLE NOZZE





LA SPIANATA , È FATTA DI
INGREDIENTI SEMPLICI,
COME FARINA DI GRANO DURO,
ACQUA, UN PIZZICO DI SALE E
POCHISSIMO LIEVITO.

PER LA SUA DUTTILITÀ, NON È
UTILIZZATA SOLO COME VERO E
PROPRIO PANE, MA ANCHE VALIDO
SOSTITUTIVO DELLA PASTA.

PER TRADIZIONE INFATTI, PIATTI
COME IL PANE FRATTAU
(CONSIDERATO A TUTTI GLI EFFETTI
UN PRIMO PIATTO SIMILE AD UNA
PASTA FRESCA FATTA IN CASA), O
LA ZUPPA GALLURESE (LASAGNA
SARDA), SONO COSTITUITI DALLA
SPIANATA COME **INGREDIENTE
PRINCIPALE.**

SI ALLONTANA PERTANTO DAI
PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE E
SI CATALOGA TRA I **PANI FRESCI**.

MOTIVO PER CUI, NELL' ALTA
SARDEGNA, È **ALIMENTO**
PRINCIPALE DELLE TAVOLE DA
PRANZO, IN QUANTO SOSTITUTIVO
DEL PIÙ COMUNE PANINO.





ACCUMUNATA PER ASPETTI DI FORMA E SOSTANZA, AD UNA PIÙ FAMOSA “PIADINA”, DIFFERISCE NOTEVOLMENTE IN TERMINI NUTRIZIONALI.

NON NECESSITA DI GRASSI SEMPLICI O COMPOSTI, ANIMALI O VEGETALI, NEL SUO IMPASTO. E QUESTO LA RENDE DECISAMENTE A BASSO CONTENUTO CALORICO.

**LEGGERA E FACILMENTE DIGERIBILE
PER VIA DELLA QUASI ASSENZA DI
LIEVITO.**



IN VIA CARLO TORRE 39, NAVIGLI, MILANO





È POSSIBILE GUSTARLA,
NELLE SUE

VERSIONI CLASSICHE

OPPURE NELLE VARIANTI
GASTRONOMICHE, CON
PRODOTTI DOP MADE IN
SARDEGNA.





SPADA



E NOI DI LA SPIANATA SARDINIA
LE PREPARIAMO ESPRESSO
DAVANTI AL CLIENTE



PER FARNE ASSAPORARE
TUTTA
LA **FRAGRANZA**
E LA **FRESCHEZZA**



SALMONE



TONNO



VERDURE



ROSSA



BIANCA



SAPANADA

PANE FRATTAU

CACIO E PEPE

SUGO AL POMODORO



PESTO DI BASILICO



DOLCI TRADIZIONALI SARDI



SEADAS



PABASSINA



PARDULAS



LA SPIANATA

SARDINIA

Via Carlo Torre, 39, 20143 Milano MI