



## 0. Incipit

Il racconto parla di **terra, radici, famiglia e verità**. La campagna è descritta come un luogo di riconciliazione, dove il silenzio, il caldo, il grano e la fatica diventano elementi di identità. Il cliente desidera un **pranzo della domenica** che riporti una famiglia disunita a un momento di **autenticità, allegria semplice e libertà luminosa**, proprio come i campi dorati evocati nel testo.

I simboli principali del racconto — **grano, tavolo di legno, prodotti della terra, carne di maiale, aria aperta** — diventano la base estetica e narrativa dell'evento. L'obiettivo è creare un'esperienza conviviale, genuina, luminosa, che faccia sentire tutti a proprio agio, senza formalità, con una tavola che profuma di casa e un ritmo lento e sereno.

## 1. Titolo del Format

**Nome dell'esperienza:** *La Domenica della Terra*

**Sottotitolo:** *Un pranzo semplice per ritrovarsi davvero*

## 2. Obiettivo della Serata

• **Scopo dichiarato:** riunire una famiglia disunita in un clima autentico e sereno • **Atmosfera desiderata:** luminosa, vivace ma non chiassosa • **Numero partecipanti:** 8–10 • **Occasione:** pranzo della domenica • **Elementi da valorizzare:** allegria, spontaneità, grano, tavolo di legno, prodotti della terra, libertà al sole

## 3. Budget del Cliente

• **Budget totale dichiarato:** 150 € • **Vincoli alimentari:** no interiora • **Vincoli logistici:** spazio esterno già arredato • **Preferenze:** cucina onnivora, atmosfera estiva, musica new romantico anni '80

👉 Tutte le scelte rientrano nel budget e rispettano i vincoli.

## 4. Playlist Musicale (con link)

• **Playlist:** New Romantic anni '80 (Spotify – da creare) • **Durata:** 2 ore • **Mood generale:** estate sul lago, nostalgico ma leggero • **Alternative:** soft rock anni '80, synth pop delicato

(*La scelta deriva dalla scheda: "Estate all'aperto sul lago" + preferenza per New Romantic.*)

## 5. Menù Completo (solo nomi + ingredienti principali)

*(Ogni piatto è scelto in relazione diretta al racconto.)*

### 5.1 Aperitivo



**Nome del piatto:** Bruschette al pomodoro e basilico **Ingredienti principali:** pane rustico, pomodori maturi, basilico, olio buono

→ *Richiama la semplicità della campagna e i prodotti della terra citati nel racconto.*

### 5.2 Antipasto

**Nome del piatto:** Tagliere della campagna **Ingredienti principali:** salumi leggeri, formaggi freschi, miele, pane caldo

→ *Evoca i pranzi della domenica “a casa dei nostri vecchi” e la convivialità rurale.*

### 5.3 Piatto Principale

**Nome del piatto:** Carne mista e verdure miste grigliate **Ingredienti principali:** salsiccia, coppa o lonza, pollo, zucchine, peperoni, melanzane, olio, sale, rosmarino

**Condimenti a scelta (originali e coerenti con il racconto):**

- **Olio al rosmarino e limone:** richiama la freschezza dell'aria aperta e la semplicità dei pranzi di campagna.
- **Salsa di yogurt ed erbe:** morbida, leggera, simbolo di accoglienza e delicatezza nei rapporti familiari.
- **Emulsione di miele e senape:** unisce dolcezza e carattere, come le famiglie che ritrovano equilibrio tra differenze e affetto.
- **Sale aromatizzato alle erbe della campagna:** un rimando diretto ai profumi citati nel racconto, alla terra che educa e sostiene.

**Spiegazione narrativa:** La grigliata richiama perfettamente il racconto: la campagna, il calore del sole, l'aria pesante che dà ossigeno, i pranzi della domenica “a casa dei nostri vecchi”. È un piatto che non si prepara da soli: ci si alterna ai fuochi, al condimento, al servizio. Questo gesto permette alla famiglia — oggi disunita — di scambiarsi i ruoli, collaborare, ridere, entrare “nei panni degli altri”, proprio come la campagna insegnava: con semplicità, fatica condivisa e libertà. I condimenti diventano un piccolo rito: ognuno sceglie il proprio, ognuno porta un gusto diverso alla tavola, come accade nelle famiglie quando si ritrovano. È un piatto che unisce, perché richiede presenza, mani che lavorano insieme, e un ritmo lento e conviviale.

### 5.4 Dessert

**Nome del piatto:** Crostata della domenica **Ingredienti principali:** pasta frolla, confettura di albicocche o pesche

→ *Richiama l'infanzia, la casa, la tradizione familiare semplice e genuina delle torte della nonna.*

## 6. Vini Consigliati (solo tipologia)



**Tipologia:** rosato fermo oppure bianco aromatico **Fascia di prezzo media:** 6–8 € **Perché si abbina:** fresco, conviviale, perfetto per carne con clima estivo

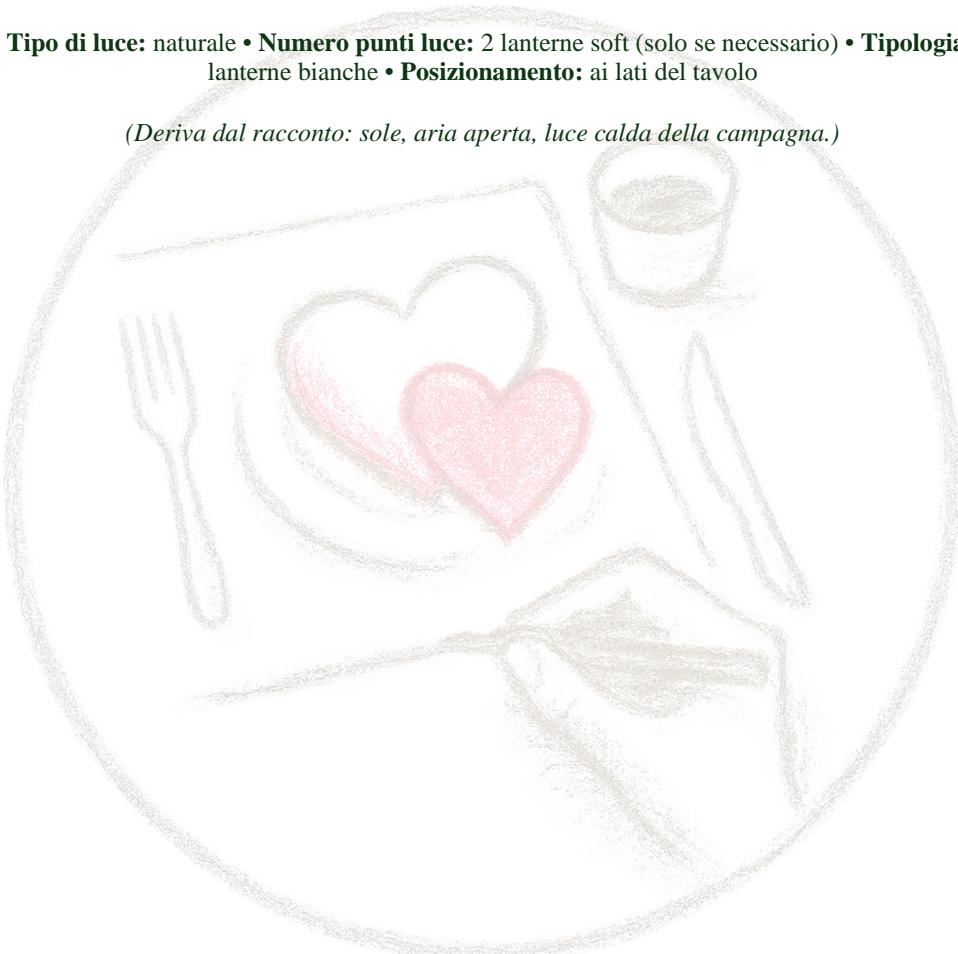
(Scelto per sostenere l'atmosfera luminosa e il menù rustico ma leggero.)

## 7. Atmosfera e Allestimento

### 7.1 Illuminazione

- **Tipo di luce:** naturale • **Numero punti luce:** 2 lanterne soft (solo se necessario) • **Tipologia:** lanterne bianche • **Posizionamento:** ai lati del tavolo

(Deriva dal racconto: sole, aria aperta, luce calda della campagna.)





## 7.2 Tavola

- **Tovaglia / runner:** lino grezzo o bianco panna • **Piatti:** ceramica semplice, anche spaiata • **Posate:** acciaio classico • **Bicchieri:** bicchieri da vino lombardi + bicchieri acqua trasparenti • **Fiori o erbe:** spighe di grano + rosmarino • **Disposizione:** tavolo unico, runner in juta

(Richiama il tavolo intagliato dal padre, la semplicità dei servizi “sgualciti e beccettati”, il grano come ornamento.)

## 7.3 Ambiente

- **Preparazione:** ordine semplice, stile casa di campagna • **Cosa togliere:** plastica colorata, oggetti moderni • **Cosa aggiungere:** ciotola di limoni o frutta estiva • **Odori:** erbe aromatiche fresche • **Suoni:** playlist anni '80 soft • **Temperatura:** ombra leggera, ventilazione naturale

(Deriva dal racconto: natura, autenticità, aria pesante che dà ossigeno.)

## 8. Rito Finale / Momento Speciale

- **Descrizione:** ogni invitato pesca una frase legata alla terra, alla famiglia, alla libertà e alla riconciliazione. • **Materiali:** 12 biglietti + cestino di vimini o ciotola di legno • **Durata:** 5 minuti • **Modalità di introduzione:** “Prima di alzarci da tavola, lasciamo che la terra ci regali un pensiero.”

(Coerente con il tema della terra come luogo di verità e radici.)

## 9. Timeline Operativa (PRANZO)

- **Giorno prima:** preparare crostata; marinare carne; predisporre tovaglia/runner • **Mattina:** preparare la griglia, tagliare e condire le carni e le verdure • **1 ora prima:** allestimento finale; fiori e grano; musica avviata • **Durante:** ritmo lento, servizio familiare con alternanza dei ruoli, vino presente ma non invadente

## 10. Promemoria Finale

- Luci regolate • Musica avviata • Tavola completa • Temperatura ambiente • Tempi del menù sotto controllo

## 11. Tabella Budget Finale (macro-elementi)

Macro elemento	Costo stimato	Note
Menù	70 €	Aperitivo + Antipasto + Principale + Dessert
Vini	20 €	Fascia media locale
Atmosfera	40 €	Candele, fiori, tovagliato
Extra	20 €	Opzionali
<b>Totale stimato</b>	<b>150 €</b>	Rientra nel budget dichiarato



## 12. Frase Finale Poetica

*“Quando la terra ci riunisce attorno alla stessa tavola, anche le distanze più antiche trovano un posto dove riposare.”*

