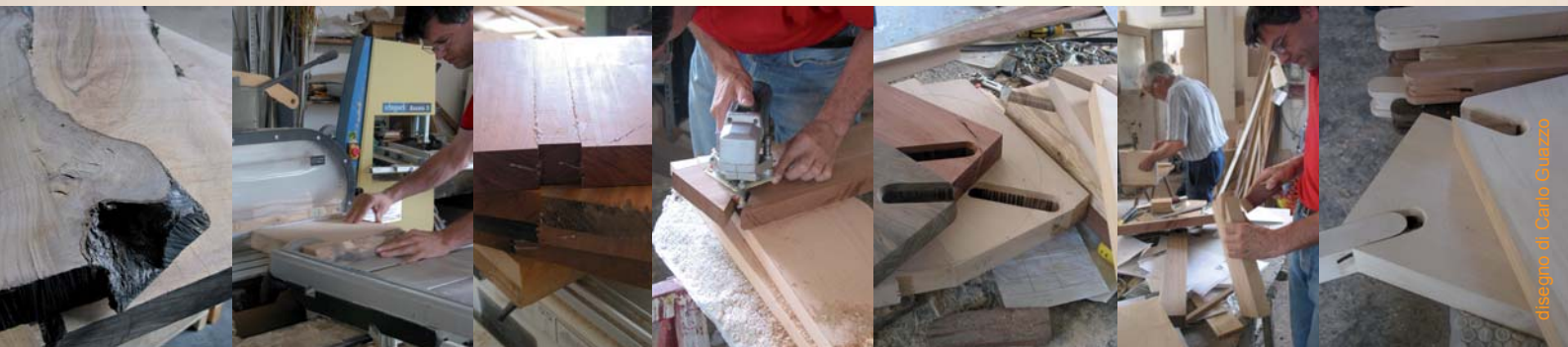




'Toko'

Taglieri in legno massello





Tagliere in mogano



Tagliere in acero



Tagliere in olivo



Tagliere in amazakuè



Tagliere in bahia



Tagliere in amazakuè



Tagliere in faggio



Tagliere in bubinga



Taglieri rettangolari:

- 31x15 cm, spessore 4 cm
- 35x27 cm, spessore 4 cm
- 35x17 cm, spessore 4 cm
- 40x07 cm, spessore 4 cm
- 43x24 cm, spessore 4 cm
- 48x21 cm, spessore 4 cm

Taglieri rotondi:

- Ø 30 cm, spessore 4 cm
- Ø 37 cm, spessore 4 cm

Taglieri

In origine il tagliere era un possente ceppo su cui il macellaio preparava i tagli di carne da vendere: un unico pezzo di legno grosso e pesante da spostare consumato da anni di usura. Il tagliere nasce così, come strumento di lavoro, nelle case degli allevatori di bestiame. A poco a poco diventa più piccolo e maneggevole e comincia ad entrare nelle cucine. Oggi ne esistono di ogni dimensione e materiale: in legno classico, in marmo, in plastica, in marmo resina e mopen. Il tagliere quindi oltre ad essere uno strumento d'uso, spesso si trasforma in elemento essenziale nel servizio a tavola. Molti locali presentano gli antipasti a base di salumi o formaggi su taglieri rotondi da portata. Nell'antica tradizione rurale, specie nel Veneto il tagliere serviva a presentare cibi a tavola come la polenta. In legno ampio e di forma circolare, con un manico per poterlo afferrare con maggiore comodità, veniva messo al centro della tavola con attorno la famiglia radunata per il pasto dopo che la polenta era già stata versata sopra.

Tronchi in ulivo centenario stagionati vengono tagliati in grosso spessore e lasciati essiccare per mesi in ambiente umido. Si reperiscono poi altre essenze di legno. Il falegname rifinitore, grazie al design dell'architetto Carlo Guazzo, le sagome ideate: spessori consistenti, innesto dei manici a 45°, incollaggio sono le fasi importanti della lavorazione. E' stato fatto un particolare incastro nel legno per unire il manico al tagliere, in modo che non ruoti se sottoposto a sforzo. Si propongono taglieri in legno massello di varie misure perché ricavate dalle dimensioni dei tavoloni trovati. Si propongono essenze di: ulivo, faggio, mogano, kotibe, bubinga, bahia, amazakuè (Noce Daniela), acero, pero. Le tavole sono unite fianco a fianco con incastro e colla. Gli oggetti caratterizzati da grossi spessori assumono aspetto forte. Il peso è una loro caratteristica. La finitura è con olio naturale per mobili.

TUTTOATTACCATO
Via Ca' Morosini 16/C
36061 Bassano del Grappa (VI)
tel. 0424 502596 - 502029
fax 0424 502386
trattino@tuttoattaccato.com
www.tuttoattaccato.com

