SPESA&CASA

gala
Ogni scelta è per te

ETERNA SFIDA
PANETTONE O PANDORO?

UN NATALE DA GUSTARE

L'INCANTO DI GUBBIO E ASSISI

unaforzaincucina.it

www.galasupermercati.it

Anno VIII • Numero 6 Novembre/Dicembre 2021 Autorizzazione del Tribunale di Milano n.127 del 8/4/2014

NUMERO 6
NOVEMBRE/DICEMBRE 2021

EDITORE
PULSA SRL
via Jacopo dal Verme, 15 - 20159 Milano
tel. 02 69901296

DIRETTORE RESPONSABILE
Guido Gabrielli

REDAZIONE E PROGETTO GRAFICO
PULSA SRL

PUBBLICITÀ
JAKALA SPA
Corso di Porta Romana 15 - 20122 Milano
Tel. 02 673361

STAMPA
COPTIP INDUSTRIE GRAFICHE
via Gran Bretagna, 50 - 41122 Modena,
tel. 059 3162511

HANNO COLLABORATO:
Simona Acquistapace, Auro Bernardi, Simonetta Chiarugi, Maria Teresa Frisa, Francesca Negri, Simona Pifferi, Dora Ramondino, Alessandra Valli

FOTO: Auro Bernardi, Simonetta Chiarugi, Simona Pifferi, Shutterstock

IN QUESTO NUMERO

4 VISTI DA VICINO
I classici delle feste: panettone e pandoro, in tutte le loro varianti

9 PRODOTTI NEL CARRELLO
Novembre Dicembre: che cosa non deve mancare

11 EDUCAZIONE ALIMENTARE
I grassi non sono tutti uguali, su comemangio.it

12 MANGIARE BENE
Che dolce il Natale: torte, biscotti, zuccotti, dolcetti, via libera alla pasticceria creativa

20 LA SCHEDA VINO
Stuzzicante Müller Thurgau nella versione bollicine, perfetta nei menù delle feste

TUTTI PER UNA SCUOLA PIÚ SOSTENIBILE

Aiutiamo le scuole primarie d'Italia a realizzare i progetti di sostenibilità più virtuosi

Tutti per la scuola

Dal 20 settembre chiediamo alle classi di progettare **la scuola del futuro.**

Noi finanzieremo le idee migliori, che realizzeremo anche grazie alla raccolta fondi delle famiglie.

In collaborazione con Kellogg's Loacker libri

SCOPRI L'INIZIATIVA **HAPPY GREEN SCHOOL** SU **TUTTIPERLASCUOLA.IT**

23 CONSIGLI ECO
Consumi green, 3 idee per una spesa più ecologica

25 IL TOUR
Gubbio e Assisi, che incanto, sulle orme della spiritualità e della bellezza

30 INIZIATIVA HAPPY GREEN SCHOOL
Una scuola più sostenibile, insieme si può

33 IL VERDE
Muschio, protagonista di stagione: non va raccolto in natura, ma acquistato o coltivato in vaso

37 RICICLO
Bimbi, si crea: piccoli capolavori con materiali poveri

38 SPAZIO PER SÉ
Nel segno della lettura: 12 libri da regalare, in base alle caratteristiche del segno zodiacale

42 CREATIVITÀ
Decorazioni fai da te con la pasta di bicarbonato

Per suggerimenti, commenti e richieste scrivete a

redazione@pulsapublishing.it

Certificato PEFC

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

PEFC

www.pefc.it

Questa rivista è realizzata con materie prime nel rispetto dell'ambiente.

I classici delle feste

Pandoro e panettone, naturalmente. In tutte le loro varianti, dal tradizionale al farcito, al ricoperto. Ottimi anche "riciclati", grazie a ricette veloci e gustose

Panettone tradizionale o farcito in mille modi, con o senza canditi, con cioccolata, mandorle, crema? Pandoro spolverato solo di zucchero a velo o arricchito di ingredienti golosi? Cambiano le mode, ma panettone e pandoro restano un piacere irrinunciabile.

PANETTONE, CHE TENTAZIONE

La denominazione panettone è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida. La pasta deve essere fatta con farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria A. La quantità di burro non può essere inferiore al 16%, mentre uvetta e scorze di agrumi canditi (principalmente arancia e cedro) devono arrivare al 20%. L'impasto viene sottoposto a una laboriosa lavorazione e una lunga fermentazione prima di essere cotto al forno e quindi confezionato.

Oltre al panettone tradizionale nelle due versioni alto o basso, anche senza canditi, se ne trovano in commercio di **diversi tipi**, farciti con creme aromatizzate e rivestiti con ricche glasse, compresa quella al cioccolato.

Sull'origine di questo dolce e del suo nome ci sono tante leggende, ma è probabile che panettone sia soltanto l'accrescitivo del **termine dialettale panètt**, riferito al panetto di pasta che si fa lievitare e che, quando raggiunge grandi dimensioni, diventa un panettone.

PANDORO, SOFFICE E SETOSO

È il simbolo tradizionale di Verona. La denominazione pandoro si dà per legge al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, «ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, soffice e setosa, ad alveolatura minuta e uniforme». Il profumo è quello di vaniglia e burro, di cui è molto ricco (almeno il 20%).

Anche il pandoro, oltre che nella versione tradizionale spolverato con zucchero a velo, si trova in **diverse varianti**: farcito, con coperture glassate, decorazioni e frutta.

Riguardo all'origine della sua caratteristica forma, il più probabile antenato del moderno pandoro è **il nadalin**, tradizionale dolce casalingo veronese dalla forma a stella.

Zabaione allo Champagne

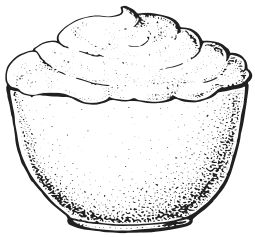
Facile | 10 min | 10 Porzioni

INGREDIENTI

- 200 g di zucchero • 6 tuorli d'uovo
- 2 bicchieri di Champagne o spumante
- 2 dl di panna fresca (facoltativa)

PREPARAZIONE

In una casseruola per la cottura a bagnomaria, montare con la frusta lo zucchero con i tuorli d'uovo. Incorporare lo Champagne o lo spumante. Mettere sul fuoco e, sempre montando con la frusta, lasciare cuocere fino a ottenere una crema spumosa e soffice. Una volta raffreddata, è possibile a piacere aggiungere la panna fresca dopo averla montata.



Crema al cioccolato

Facile | 10 min | 10 Porzioni

INGREDIENTI

- 50 g di cacao • 25 g di farina
- 1/2 bicchiere di latte • 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di zucchero

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con lo zucchero e il cacao, incorporare un po' per volta la farina e il latte. Versare il contenuto in un pentolino e cuocere la crema senza mai smettere di mescolare con un cucchiaio di legno. La crema sarà pronta quando si addenserà sul cucchiaio.

Ingredienti di buon augurio

Si pensa che gli ingredienti del panettone abbiano un significato simbolico: l'uvetta rappresenterebbe i soldi (dunque la prosperità economica), l'arancia l'amore e il cedro, simbolo dell'eternità, propizierebbe la buona salute.

The winner is...

Il trono del panettone comincia a traballare: in un futuro non troppo lontano, il più giovane sfidante pandoro potrebbe scalzarlo. A dirlo è un sondaggio condotto da Swg per CNA (Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa) dal quale emerge che il 46% degli italiani preferisce il panettone, il 37% il pandoro e il rimanente 17% un dolce locale. Il panettone rimane perciò in testa alle preferenze ma con una maggioranza relativa, non assoluta.

PANETTONE MASCHIO, PANDORO FEMMINA

Il panettone resta re grazie alle preferenze accordate da maschi (50%) e meno giovani in genere (56%), mentre l'ascesa del pandoro è trainata dalle donne (41%) e dai più giovani (58%).

IL PANETTONE TRIONFA AL CENTRO

Inaspettatamente, non è il Nord-Ovest (con Milano dov'è nato) il picco territoriale delle preferenze per il panettone: è il Centro. In quest'area il suo predominio è netto (tocca il 53%, contro il 35% del Pandoro e il 12% dei dolci locali), mentre nelle regioni del Nord-Ovest arriva al 51%, lasciando il pandoro al 35% e i dolci territoriali al 14%. Il pandoro primeggia solo nel Nord-Est (la sua terra d'origine) con il 46%, seguito da panettone (43%) e dolci locali (11%). Al Sud panettone e pandoro finiscono testa-a-testa, e comunque al di sotto della loro media: 38% contro 33%.

LE VARIANTI

Sugli scaffali si moltiplicano le offerte gourmet o innovative, soprattutto di panettoni ma anche di pandori. Ma quali opzioni preferiscono i consumatori? Il 70% ama il panettone nella versione classica, con canditi e uvetta. Al 7% piace farcito con crema, al 6% accompagnato dalla crema o appena imbiancato dallo zucchero a velo.

Più variegata la scelta di chi ama il pandoro. Il 47% lo preferisce con una spolverata di zucchero a velo, il 18% totalmente al naturale, il 15% farcito con creme, il 13% accompagnato da qualche crema.

1

INCARTATO

Per chi non rinuncia alla tradizione, il Panettone Classico Le Bontà del Pasticciere da 1 kg è elegantemente incartato, perfetto anche per un regalo.

Il piatto di servizio

Quando è il momento di mettere in tavola pandoro o panettone, ci vuole un piatto speciale, in porcellana, da ammirare fino all'ultima fetta (Fade).

2

3

TOCCO DI STILE

Anche gli stilisti amano il panettone: Dolce&Gabbana vestono di eleganza i dolci di Natale della loro Sicilia (Fiasconaro).

LA NATURA È SORPRENDENTè
GODITI FUSIONI INASPETTATE E VINCI.
NUOVE BOTTIGLIE IN PLASTICA 100% RICICLATA!
fuzetea Tè Nero PESCA & ROSA
fuzetea Tè Nero LIMONE & LEMONGRASS
fuzetea
Bevanda analcolica di tè alla frutta con una nota di erbe e fiori. ©2021 DP Beverages. FUZE TEA è un marchio registrato di DP Beverages.
IN PALIO UNA RENAULT TWINGO E-TECH ELECTRIC*
1 ACQUISTA ALMENO 2 PRODOTTI FUZE TEA
2 INVIA 1 SMS O WHATSAPP CON I DATI DELLO SCONTRINO AL 320.2041990
3 PARTECIPA ALL'ESTRAZIONE FINALE
L'AUTO 100% ELETTRICA PER UNA GUIDA SOSTENIBILE
TWINGO
*Life E-Tech Electric MY21
L'SMS o WHATSAPP deve contenere i dati del documento commerciale di vendita (scontrino) separati da un asterisco nel seguente ordine: data (ggmm) ora (hhmm) importo totale, compreso i centesimi senza punti né virgole (€€cc) numero dello scontrino senza gli eventuali zeri che lo precedono e senza eventuali caratteri di separazione. Es: 0311*0945*6035*123
L'acquisto deve essere contestuale (unico documento commerciale di vendita – scontrino). Concorso riservato ai maggiorenni valido dal 25.10.2021 al 30.11.2021. Si consiglia di conservare l'originale del documento commerciale di vendita (scontrino) almeno fino al 10.06.2022. Valore Montepremi € 16.152,23 + iva ove dovuta. Regolamento su www.coca-colahellenic.it

Novembre Dicembre

Cosa non deve mancare in casa per vivere felicemente questa stagione

BISCOTTI

puntarelle

anice stellato

broccolo romanesco

tortellini

mandarancio

CANDELA PROFUMATA

Sì per cena ho tutto.
Sorrisi inclusi.

SCEGLI LE NOSTRE ZUPPE FRESCHE.

Sì, sono fatte con verdure fresche. Sì, sono gustose e genuine.
Sì, sono già pronte. Sì, hanno la confezione 100% riciclabile.

Le trovi nel banco frigo dell'ortofrutta!

Dimmidisì

Scopri il gusto delle cose fatte buone su dimmidisi.it

I grassi non sono tutti uguali

Un aiuto per migliorare l'alimentazione quotidiana delle nostre famiglie: su comemangio.it, il portale di educazione alimentare dell'Università Cattolica, ci sono tante informazioni preziose, per esempio sul gruppo alimentare che comprende i grassi, sia vegetali, sia animali

Questo gruppo alimentare comprende tutti gli oli e i grassi, di origine vegetale e animale, utilizzati per le preparazioni culinarie e come condimenti delle pietanze. Contengono quasi esclusivamente grassi, che sono i nutrienti con il più alto valore energetico.
È importante sapere che i grassi non sono tutti uguali.

L'olio extravergine di oliva è il condimento cardine della Dieta Mediterranea. È composto esclusivamente da grassi e il suo profilo in acidi grassi (costituenti dei lipidi) è prevalentemente caratterizzato dall'acido oleico. Contiene vitamine e composti bioattivi (vitamina E e polifenoli).

Il burro è ampiamente utilizzato in cucina, soprattutto nella preparazione di dolci. Rispetto all'olio, contiene una quantità di grassi inferiore in percentuale (l'80%), ma di qualità minore. I grassi che contiene sono prevalentemente saturi, quelli considerati più dannosi per il sistema cardiovascolare.

W L'OLIO EVO

L'olio di oliva extravergine dovrebbe essere preferito, per la sua qualità nutrizionale, ai grassi di origine animale. Numerosissimi studi scientifici hanno attribuito all'olio (extravergine) di oliva effetti molto positivi sulla salute, soprattutto sulla prevenzione delle malattie cardiovascolari. L'importante è non eccedere con la porzione!

LO SAI CHE

Lo sai che... per la frittura, tecnica di cottura appetitosa ma non molto salutare, si consiglia di usare un olio ricco di molecole antiossidanti, come l'extravergine di oliva? Scopri di più su: comemangio.it

Come è dolce il Natale

Torte, biscotti, zuccotti, dolcetti...
Nel periodo delle feste c'è più tempo
e voglia di darsi alla pasticceria,
per la gioia di tutta la famiglia

Foto e ricette di Simona Pifferi

facile

30 minuti + riposo

8 porzioni

Biscotti natalizi

INGREDIENTI

• 350 g di farina 00 • 15 g di zenzero in polvere • 10 g di cannella • 4 g di noce moscata • 1 pizzico di sale • 80 g di zucchero semolato bianco • 100 g di burro morbido • 2 cucchiai di melassa • 1 uovo intero • 1/3 di baccello di vaniglia • farina 00 per impastare qb

per la ghiaccia reale: • 1 albume • 140 g di zucchero a velo • gocce di limone qb

PREPARAZIONE

1. In una ciotola mescolare la farina, lo zenzero, la cannella, la noce moscata e il sale.
2. In una seconda ciotola lavorare il burro con lo zucchero sino a che il composto risulti omogeneo, quindi unire l'uovo, la vaniglia e la melassa. A questo punto, incorporare le farine e impastare. Dare all'impasto una forma a "panetto" e lasciarlo riposare per un'intera notte in frigorifero.
3. Preparare il piano di lavoro distribuendo un po' di farina, tirare con un mattarello la pasta e con le formine realizzare i biscotti.
4. Porre su una teglia foderata con carta da forno e cuocere per 12 minuti a 180°.
5. Preparare la ghiaccia: frullare con le fruste elettriche l'albume, lo zucchero a velo, il limone. Aggiungere qualche goccia di acqua se risulta troppo dura, un po' di zucchero a velo se invece è troppo liquida. Mettere in una sac à poche e decorare i biscotti quando sono freddi.

Salame di cioccolato

facile | 30 minuti + riposo | 10 porzioni

INGREDIENTI

- 150 g di biscotti secchi
- 50/60 g di nocciole spezzate a metà
- 250 g di cioccolato fondente
- 80 g di zucchero • 2 uova
- 20 g di burro • zucchero a velo qb

PREPARAZIONE

1. Montare le uova con lo zucchero. Tagliare il cioccolato a pezzetti e scioglierlo con il burro a bagnomaria, aggiungere le uova montate e mescolare a fuoco basso per un minuto. Togliere dal fuoco e far raffreddare per qualche minuto in freezer.
2. Nel frattempo spezzare i biscotti senza sbriciolarli troppo e mischiarli alle nocciole.
3. Togliere il composto di cioccolato dal freezer: deve risultare morbido e non eccessivamente liquido. Incorporarvi i biscotti sbriciolati, mescolando.
4. Trasferire il composto sopra un foglio di carta da forno, arrotolando i lembi dare la forma di un salame. Richiudere le estremità sigillandole e riporre in frigo per 5 ore.
5. Decorare con zucchero a velo.

facile

60 minuti + riposo

6 porzioni

Zuccotto nocciolato

INGREDIENTI

• ½ pandoro

per la crema • 250 ml di latte • 2 tuorli d'uovo • 40 g di zucchero • 30 g di amido di mais (maizena) • 200 g di cioccolata spalmabile • 50 g di nocciole tritate

per la bagna • 50 g di acqua • 150 g di zucchero • 1 cucchiaio di essenza di vaniglia

per la copertura • 150 g di cioccolato al latte • 100 ml di panna • 100 g di nocciole tritate

PREPARAZIONE

1. In un pentolino far scaldare il latte. In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero e l'amido. Quando il latte avrà raggiunto il primo bollore, aggiungere il composto di uova. Far cuocere a fiamma moderata sempre mescolando per non farlo attaccare fino a quando si addenserà. Spegnere e aggiungere la cioccolata spalmabile. Mescolare fino a ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungere la granella di nocciole e lasciare raffreddare.
2. Preparare la bagna: in un pentolino piccolo porre l'acqua, la vaniglia e lo zucchero setacciato,portare ad ebollizione per 3 minuti, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
3. Foderare con della pellicola trasparente uno stampo da zuccotto di circa 22 cm di diametro. Tagliare il pandoro in tante strisce. Iniziare a ricoprire il fondo e i lati dello stampo con le strisce di pandoro, passando la bagna con un pennello, quindi versare metà della crema al cioccolato al centro. Aggiungere altro pandoro, spennellare altra bagna, aggiungere tutta la crema al cioccolato rimanente e chiudere la base con il restante pandoro.
4. Coprire la superficie con la pellicola e fare riposare per 5 ore.
5. Nel frattempo preparare la copertura al cioccolato: tagliare il cioccolato e aggiungerlo alla panna molto calda, mescolare fino a farlo sciogliere completamente e lasciare raffreddare.
6. Estrarre lo zuccotto dallo stampo e ricoprire con tutta la cioccolata, aggiungere le nocciole tritate e fare raffreddare in frigorifero.

facile

20 minuti

6 porzioni

Alchechengi al cioccolato

INGREDIENTI

• 12 alchechengi • 300 g di cioccolato fondente • 6 cucchiai di panna fresca

PREPARAZIONE

1. In una ciotola sciogliere a fuoco basso a bagnomaria il cioccolato fondente.
Aggiungere 6 cucchiai di panna, mescolare fino a quando non si forma una crema liscia e senza grumi.
2. Prendere gli alchechengi e aprirne le foglie. Immergerli uno alla volta nella crema al cioccolato, prestando attenzione a non sporcare le foglie.
Farli asciugare su una gratella.

Gli alchechengi si possono anche ricoprire di cioccolato bianco, seguendo gli stessi passaggi della ricetta e sostituendo il cioccolato fondente.

media

2 ore
+ riposo

10
porzioni

Christmas cake

INGREDIENTI

per la base • 250 g farina 00 • 150 g di zucchero • 250 ml di panna fresca • 1 bustina di lievito per dolci • 3 uova

per la crema chantilly • 500 ml di panna fresca (non zuccherata) • 100 g di zucchero a velo • 2 baccelli di vaniglia

per la ganache al cioccolato • 400 g di mascarpone • 500 g di formaggio spalmabile • 300 g di cioccolato fondente 62% • 200 g di zucchero a velo • 100 g di latte

per le decorazioni • 100 g di cioccolato fondente • 50 g di pasta di zucchero • lamponi freschi qb

PREPARAZIONE

preparazione della base

1. Montare le uova e lo zucchero per 10 minuti con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso. Unire la farina setacciata e il lievito e mescolare senza creare grumi. Montare la panna ben ferma e aggiungerla al composto con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
2. Versare il tutto in uno stampo a cerniera da 18-20 cm foderato con carta forno (oppure imburrato) e livellare bene la superficie. Cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti circa fino a che sia ben cotta anche all'interno.
3. Sfornare la torta e farla raffreddare completamente prima di tagliarla in 3 dischi e farli riposare in frigorifero.

preparazione della crema chantilly

1. Da fare il giorno prima: versare la panna fresca in un contenitore ermetico. Tagliare i baccelli di vaniglia per la lunghezza ed estrarre i semi, metterli nella panna, chiudere il contenitore e tenerlo in frigo tutta la notte.
2. Il giorno dopo montare la panna; quando inizia a prendere consistenza, aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta. Dopo pochi minuti la crema è pronta, farla riposare in frigorifero.

preparazione della ganache al cioccolato

1. Versare il cioccolato tritato in una ciotola e scioglierlo a bagnomaria, fino a che sarà caldo e liquido.
2. Mescolare mascarpone, formaggio spalmabile e zucchero a velo con una frusta elettrica. Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere il cioccolato ancora caldo. Unire il latte e continuare a mescolare con le fruste elettriche per qualche secondo. Lasciare riposare in frigo.

decorazione e montaggio

1. Disegnare le corna della renna su un foglio di carta da forno e posarlo su un vassoio. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e metterlo in una sac à poche. Riempire il disegno con il cioccolato, posizionando due stuzzicadenti alla base delle corna (serviranno per fissarle nella torta). Mettere il vassoio in frigo per far addensare il cioccolato.
2. Con la pasta di zucchero, realizzare una pallina rossa per il naso della renna e due dischi bianchi per gli occhi, con la cioccolata avanzata creare due puntini neri per le pupille.
3. Prendere il primo disco, spalmare la crema chantilly e mettere i lamponi freschi, appoggiare sopra l'altro disco e ripetere lo stesso procedimento, infine mettere l'ultimo strato.
4. Spatolare i lati e la superficie con la ganache al cioccolato, creando una copertura sottile che mantenga la forma della torta. Versare la restante ganache in una sac à poche con bocchetta rigata e coprire tutto il perimetro e poi tutta la superficie della torta con piccoli ciuffetti. Lasciare riposare in frigorifero, infine guarnire con occhi, naso e corna.

MASCHIO
PROSECCO
TREVISO
MASCHIO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
Millesimato
MASCHIO
PROSECCO
Rosé
EXTRA DRY
MILLESIMATO 2020
CANTINE MASCHIO
CANTINE
MASCHIO
Stappa un sorriso

Stuzzicante MÜLLER THURGAU

Nato in Gemania come vino fermo, oggi è conosciuto e apprezzato anche nella versione bollicine, versatile e perfetta nei menù delle feste

di Francesca Negri www.geishagourmet.com

Il Müller Thurgau è un vitigno a bacca bianca che dà origine sia a vini fermi, sia a spumanti freschi e aromatici. Peculiari sono le sue note di noce moscata; a seconda del luogo di coltivazione, sviluppa poi aromi floreali di lillà e gerani, oppure fruttati di agrumi o ribes nero, ma anche di mela, pera, salvia, limone. Nato in Germania, il Müller Thurgau ha trovato un terreno ideale anche in altri Paesi europei e oltreoceano. Sono diverse le regioni d'Italia in cui viene prodotto con risultati interessanti, ma ad avere accolto al meglio questo vitigno sono il Trentino - Alto Adige e la provincia di Verona.

La buona acidità del Müller Thurgau e il suo bouquet delicato hanno spinto negli anni a tentarne anche la spumantizzazione, che ormai è una realtà consolidata: **vivace e suadente, ha un'aromaticità stuzzicante e molto piacevole, valida alternativa al Prosecco**.

Il Müller Thurgau Spumante si caratterizza per il suo colore giallo paglierino e in bocca è morbido, aromatico, con una piacevole nota acidula e un perlage delicato e fine. Perfetto come aperitivo, **si può utilizzare anche a tutto pasto nei menù delle feste**. Crostini con salmone affumicato, fritture di ogni tipo, piatti a base di crostacei (crudi o cotti), ma anche cappelletti in brodo, cappone e soprattutto il cotechino saranno esaltati al meglio da questo vino davvero versatile.

curiosità

Il Müller Thurgau è stato inventato dall'enologo svizzero Hermann Müller, cittadino di Thurgau, nel 1882 ed è stato introdotto in Italia nel 1939.

MÜLLER THURGAU TRENTINO SPUMANTE BRUT
D.O.C. Le Vie Dell'Uva

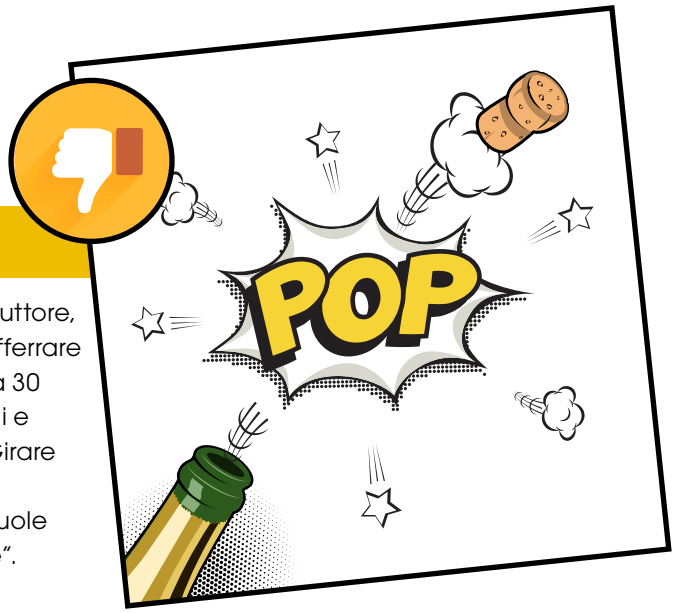
Di colore giallo paglierino, dal perlage fine e persistente, profuma di mughetto e salvia. Gusto vigoroso con finale aromatico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Torte salate a base di verdure, formaggi e uova, piatti a base di pesce e crostacei, soufflé, pizza ai 4 formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10°C

Come servire le bollicine

Consigli pratici per servire lo spumante durante i giorni di festa, senza commettere errori.



COME STAPPARE

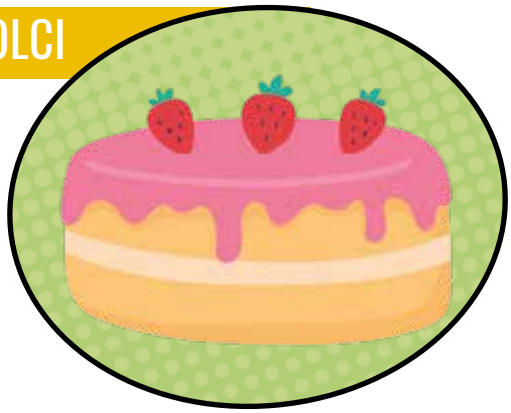
Togliere la capsula, utilizzando il punto indicato dal produttore, quindi allentare la gabbietta, senza toglierla del tutto. Afferrare il corpo della bottiglia con una sola mano e inclinarla da 30 a 45 gradi, evitando di dirigerla verso gli altri commensali e tenendo sempre il tappo con il pollice dell'altra mano. Girare progressivamente la bottiglia per far fuoriuscire il tappo, non viceversa. **Guai a fare il botto**, è fuori moda: se si vuole un'apertura in grande stile, il tappo deve solo "sussurrare".

OCCHIO AGLI OCCHI

Quando si stappa uno spumante, **mai tenere il viso sopra al tappo**: uno studio americano ha rilevato che il 20% degli incidenti oftalmici è causato dai tappi di bollicine. Il tappo di una bottiglia di spumante a una temperatura di 8°C può raggiungere i 40 km/h, quindi attenzione!

DOLCE CON I DOLCI

Arriva il momento del dolce e saltano i tappi di spumante, solitamente Brut o Extra Brut. Pochi errori sono peggiori di questo in materia di abbinamento cibo-vino. Uno dei principi cardine del wine pairing è, infatti, la similitudine, una sorta di "chi si assomiglia si piglia". Per questo, **il vino dolce è l'unica accoppiata possibile per il dessert**: un vino secco, comprese le bollicine, sarà sempre una scelta non felice.



Ci sono passioni che nascono per essere condivise.

Nasce una nuova etichetta che racconta di autenticità e rispetto per le proprie radici, per il territorio e le sue tradizioni.

Che sia un'esperienza, una storia, un viaggio, la vita è fatta di passioni da raccontare. Noi italiani lo facciamo a tavola, dove abbiamo imparato a condividere tutto. Proprio lì, in quel momento, il vino narra di un territorio, di un luogo, della sua gente e della sua storia. Sartori dal 1898 rappresenta la Valpolicella. Lo fa adesso con una nuova etichetta che racchiude in sé tutta la passione, il rispetto e la tradizione di una famiglia che produce vino da quattro generazioni.

1898

SARTORI
DI VERONA

Dal 1° ottobre al 30 novembre 2021 **acquista una bottiglia** tra Lugana DOC, Valpolicella Superiore DOC e Valpolicella Ripasso Superiore DOC, conserva lo scontrino e registrati su **www.scopriveronaelavalpolicella.it**

SCOPRI VERONA E LA VALPOLICELLA

in palio per te

UNA WEEKEND EXPERIENCE

Concorso valido dal 01/10 al 30/11/2021
Montepremi massimo presunto € 15.474,00 IVA inclusa ove dovuta - Regolamento su www.scopriveronaelavalpolicella.it

INOLTRE PARTECIPA AL CONTEST Instagram

www.sartorinet.com

sartoriverona

UN NATALE DA GUSTARCI INSIEME CON

UNA FORZA IN CUCINA

unaforzaincucina.it

FINO AL 16 GENNAIO 2022 PARTECIPA ALLA RACCOLTA PUNTI

UNA FORZA IN CUCINA

RISERVATA AI TITOLARI DI CARTA FEDELTÀ

Come partecipare

ogni €15 di spesa (unico scontrino, multipli inclusi) presentando la tua Carta Fedeltà, riceverai un bollino per collezionare i premi della raccolta "UNA FORZA IN CUCINA". Inoltre, con i prodotti segnalati a scaffale, rispettando comunque una spesa minima di €15, riceverai un ulteriore bollino per accelerare la tua raccolta.

Al raggiungimento dei bollini richiesti

potrai ritirare il tuo premio aggiungendo un piccolo contributo.

HAI TEMPO FINO AL 29 GENNAIO 2022 PER RICHIEDERE I TUOI PREMI
nel punto vendita dove hai sottoscritto la carta fedeltà

Operazione a premi valida fino al 16 gennaio 2022 in tutti i punti vendita aderenti all'iniziativa che espongono il materiale promozionale. Estratto del regolamento su **www.unaforzaincucina.it**. Regolamento richiedibile a Pragmatica Plus srl (TN) - info@pragmatica.plus

SERAFINO ZANI

ALLUMINIO 100% RICICLATO · MADE IN ITALY · ACCIAIO INOX 18/10

SERAFINO ZANI è uno dei marchi italiani più prestigiosi nella produzione di articoli per la cucina e la tavola. La profonda conoscenza della lavorazione dell'acciaio, insieme a tecniche innovative di produzione, contraddistingue il lavoro dell'azienda dal 1963. Oggi come allora, i prodotti Serafino Zani sono il frutto della felice unione tra la sapienza artigiana, l'innovazione tecnologica e la distintività del vero design italiano.

LINEA COTTURA EPICA. Progettata per l'uso quotidiano e intensivo, Epica è la sintesi tra innovazione di design e tecnologia all'avanguardia. Grazie al suo fondo a induzione ad elevata stabilità e all'alto spessore dell'alluminio forgiato, il calore si trasmette in maniera ottimale, a favore dei consumi energetici e di cotture sempre perfette. Il corpo è realizzato in alluminio 100% riciclato: per questo Epica non è solo bella e performante, ma è anche una scelta virtuosa per l'ambiente. Il suo rivestimento antiaderente rinforzato al titanio è sinonimo di durezza estrema e resistenza spiccata contro graffi, abrasioni e lavaggi, anche in lavastoviglie.

LINEA POSATE ASSO. Dal design sofisticato e minimale, le posate Asso rispecchiano in pieno la volontà di Serafino Zani di unire la funzionalità a una fine ed elegante lavorazione del metallo. Realizzate in acciaio inox 18/10 di altissima qualità, sono sinonimo di igiene e durevolezza nel tempo. Grazie alla classica e impeccabile finitura lucida si adattano magistralmente a tutte le tavole, da quelle contemporanee ed essenziali, a quelle più ricercate delle grandi occasioni.

Stile e funzionalità dalla cucina alla tavola

58 BOLLINI
più € 16,00
TEGAME 24 CM
con coperchio con bordo in silicone

48 BOLLINI
più € 15,00
CASSERUOLA 20 CM
con coperchio con bordo in silicone

42 BOLLINI
più € 14,50
WOK 28 CM

42 BOLLINI
più € 13,50
PADELLA 24 CM

32 BOLLINI
più € 12,00
PADELLA 20 CM

32 BOLLINI
più € 11,00
CASSERUOLINO 16 CM

34 BOLLINI
più € 4,50
SET A SERVIRE
1 Cucchiaione + 1 Forchettone

24 BOLLINI
più € 3,50
SET CAFFÉ
6 Cucchiaini

20 BOLLINI
più € 2,50
SET DOLCE
2 Cucchiaini + 2 Forchettine

18 BOLLINI
più € 3,00
POSTO TAVOLA
1 Cucchiaio + 1 Forchetta + 1 Coltello

Le immagini fotografiche sono rappresentative dei premi e le descrizioni possono non equivalere a causa di errori tipografici.

Scopri di più sul sito **www.unaforzaincucina.it**

SERAFINOZANI

La raccolta punti “**UNA FORZA IN CUCINA**” contribuisce a sostenere

DOPPIA **DIFESA**

Doppia Difesa è una Fondazione Onlus costituita nel 2007. La volontà delle fondatrici, Michelle Hunziker e Giulia Bongiorno, è **aiutare le donne che subiscono discriminazioni, abusi e violenze**, ma non hanno il coraggio, o le capacità, di intraprendere un percorso di denuncia. Avvalendosi della collaborazione di operatori, psicologi e avvocati, che si occupano della prima accoglienza, della consulenza e dell’assistenza psicologica e/o legale, Doppia Difesa svolge una duplice attività: **sostegno e tutela alle vittime da una parte, sensibilizzazione e promozione della “tolleranza zero” verso discriminazioni, abusi e violenze dall’altra**. Doppia Difesa si impegna inoltre a sollecitare l’adozione di nuove leggi o l’evoluzione delle leggi esistenti, per contrastare efficacemente le diverse forme di violenza. Doppia Difesa promuove infine iniziative volte alla sensibilizzazione dell’opinione pubblica su temi che riguardano discriminazioni, abusi e violenze.

OPERAZIONE A
SOSTEGNO DI

DOPPIA **DIFESA**

In aiuto delle donne
vittime di violenze e discriminazioni

Sostieni anche tu Doppia Difesa, scopri come sul sito **www.doppiadifesa.it**

3 consumi green

Piccoli trucchi per rispettare l'ambiente

I pacchetti di Natale? Sono un piacere, quando la sfida è prepararli con materiali di recupero scovati in giro per casa. Qualche esempio? **Le buste usate con l'interno in pluriball**, quelle che si utilizzano per spedire oggetti fragili: basta coprire i vecchi indirizzi con carta quadrettata, fissata con nastro adesivo a tema natalizio, su cui scrivere i nomi del destinatario e del mittente del regalo. Oppure affidare ai bambini della **vecchia carta da pacco stropicciata** e incaricarli di decorarla con matite o pennarelli colorati: servirà ad avvolgere un regalo, insieme a un cordoncino vivace e a un mozzicone di pastello come chiudipacco. E gli esempi non sono finiti....

TIMBRI NATALIZI

Ingredienti: carta bianca, una patata, colore a tempera verde, spago dell'arrosto, rametti di abete o rosmarino. Preparazione: tagliare a metà la patata, con un coltello affilato incidere la sagoma di un abete, eliminandone i contorni. Passare nella tempera e usare come timbro sulla carta. Una volta asciutta, avvolgere il regalo, legare con lo spago, decorare con un rametto.

CHIUDIPACCO WILD

I migliori chiudipacco? Pigne, oppure vecchie stecche di cannella forate e alternate sul cordoncino a bacche essiccate o perline di legno.

REGALI BEN VESTITI

Vecchie lenzuola, teli di mussola con qualche buchino, foulard della nonna dimenticati in fondo a un baule… Tutti materiali perfetti per raffinati pacchetti, una volta eliminate le parti danneggiate ritagliandole con le forbici a zig zag per evitare sfilacciamenti.

OROGEL®

CREA TU! TUTTO QUELLO CHE VUOI TU!

Produzione Italiana
Il meglio dei vegetali dai nostri agricoltori.

DA OGGI CUCINARE IN POCO TEMPO CON FANTASIA E GUSTO È ANCORA PIÙ SEMPLICE E DIVERTENTE!

Un mix di verdure tagliate e condite con erbe aromatiche, spezie e un filo di olio. La base perfetta a cui aggiungere gli ingredienti preferiti per preparare in pochi minuti primi piatti, secondi o piatti unici.

PRONTI IN 3 MOSSE

1. versa il mix in padella
2. aggiungi gli ingredienti preferiti
3. voilà, pronto da gustare

Gubbio e Assisi, che incanto

Città legate a san Francesco e cantate da Dante, sono tra le più belle e suggestive dell'Umbria. Sulle orme della spiritualità e della bellezza, senza trascurare il buon cibo

di Auro Bernardi

info/app

- Info e guida **www.guidaturisticainumbria.com**
- Iat Gubbio **www.comune.gubbio.pg.it**
- il sito **http://gubbio.infoaltaumbria.it**
- Iat Assisi **www.comune.assisi.pg.it**
- Per i luoghi e le iniziative francescane app **fratiassisi.org.**

Campanile Duomo di Gubbio

Cattedrale di S. Rufino

Sembrano presepi tutto l'anno, con le loro case di pietra sottratte al trascorrere del tempo. Ma è **d'inverno, soprattutto nel periodo natalizio, che Assisi e Gubbio si accendono di magia**, esaltando la loro atmosfera spirituale con luci, suoni, presepi. E anche con i profumi di un'antica tradizione gastronomica.

GUBBIO, CELESTE MINIATURA

Dante nel Purgatorio paragona Gubbio a una miniatura, esattamente come appare ancora oggi al viaggiatore. Una delle città umbre meglio conservate, vanta importanti testimonianze storico-artistiche dall'età preromana al rinascimento. All'antichità risalgono le **Tavole Eugubine**, sette lastre di bronzo con iscrizioni in latino e in umbro, un reperto eccezionale conservato in un luogo altrettanto straordinario: il **Palazzo dei Consoli**, eccelso esempio di architettura civile trecentesca e simbolo dell'autonomia comunale. Magnifico anche il belvedere su cui si affaccia il palazzo: **Piazza Grande**, specialmente alle prime luci del mattino. Di epoca medievale sono anche il **duomo**, dall'austera facciata romanica, e numerose chiese, così come il **Quartiere dell'Abbondanza**, ossia la parte della città dove erano situati i mulini e i forni pubblici. Una miniatura nella miniatura! Notevoli anche i resti del **Teatro Romano** così come il rinascimen-

Basilica S. Francesco

Fratello sole, sorella luna

Claudio Baglioni

Il brano fa parte della colonna sonora originale dell'omonimo film di Franco Zeffirelli, girato nel 1972, sulla vita di San Francesco d'Assisi ed è cantato dall'allora ventenne Claudio Baglioni.

tale **Palazzo Ducale**, riproduzione in piccolo di quello di Urbino. Infine, d'obbligo, la visita alla **Basilica di sant'Ubaldo**, raggiungibile anche in bidonvia, dove sono custoditi i celebri Ceri portati in processione a maggio lungo l'impervia strada che scende (e sale) dalla città.

IL SOLE DI ASSISI

Naturalmente Dante parla anche di Assisi (Paradiso XI, 49-54): la chiama Oriente perché da essa è sorto un "sole" (san Francesco appunto) che ha illuminato l'intera umanità. Cosa vedere ad Assisi, oltre ai notissimi luoghi francescani e ai loro capolavori, a partire dalla **Basilica** e dagli **affreschi di Cimabue e Giotto**? Lungo via san Francesco, il principale asse viario, suggeriamo il **Museo Missionario Indios** (mumamuseo.it), con attualissime testimonianze sull'Amazzonia e, poco distante, l'**Oratorio dei Pellegrini**, gioiello rinascimentale in una città prevalentemente gotica.

La sosta in **Piazza del Comune** consente di apprezzare una sorta di sovrapposizione visiva tra l'affresco di Giotto detto **L'omaggio dell'uomo semplice** e il lato della piazza con il **tempio romano di Minerva**, riprodotto nella pittura. La **chiesa di Santa Chiara, il duomo di San Rufino, la Rocca**, con magnifica vista sulla valle spoletina, sono altrettante tappe imperdibili, ma non c'è solo arte antica da queste parti. Nel **Bosco di San Francesco**, 64 ettari e 800 anni di storia oggi patrimonio Fai, il pittore e scultore Michelangelo Pistoletto ha creato il Terzo Paradiso, installazione di land art che corona un lunghissimo processo creativo.

A Natale, infine, i castelli medievali di Armenzano, Petrignano e S. Gregorio, tutti nel circondario di Assisi, fanno da suggestiva location per presepi viventi.

PIATTI TIPICI

Il re della gastronomia umbra è il tartufo bianco. Che entra sia nelle lavorazioni casearie (formaggi al tartufo), sia in molti piatti tipici di Gubbio e Assisi come gli stringozzi, pasta irregolare simile alle fettuccine, solitamente condita con il tartufo, ma anche con funghi porcini o ragù d'oca. Altro primo piatto tradizionale è l'imbrecciata, minestra di cereali e legumi. Tra i secondi spicca il friccò, che può essere di pollo, anatra, agnello o coniglio, ossia carni bianche stufate con rosmarino, salsa di pomodoro, vino bianco e aceto di vino bianco. Tradizionalmente accompagnato alla crescia, variante della torta al testo, la tipica focaccia farcita umbra. A fine pasto, ecco il Liquore Monte Ingino, della distilleria Dante Morelli di Gubbio, fatto con erbe aromatiche del colle.

dove mangiare

GUBBIO
Osteria dei Re, tel. 0759222504
www.osteriadeire.com
In centro storico, con specialità locali ed enoteca umbra.
ASSISI
Osteria-Enoteca San Pietro, tel. 3296389991
www.enotecasanpietro.com
A pochi passi dal Sacro Convento.

dove dormire

GUBBIO
Relais Ducale, tel. 0759220157
www.relaisducale.com
Un 4* in posizione favolosa, in pieno centro.
ASSISI
Hotel Il Palazzo, tel.075816841
www.hotelilpalazzo.it
In un edificio del `600 ristrutturato con i più avanzati criteri dell'ospitalità.

Chicche da non perdere

Bici, cavallo o scarpe da trekking

Tra Assisi e Gubbio si sviluppa uno dei tratti più suggestivi della cosiddetta Via di Francesco, l'itinerario che collega La Verna (Arezzo) a Roma toccando i luoghi principali della spiritualità francescana, come appunto la città natale e quella del celebre lupo ammansito. Le due città distano 48 km, percorribili in due tappe con sosta intermedia a Valfabbrica. A piedi, ma anche in bici o a cavallo, in ogni stagione purché con meteo favorevole. Per alloggi e punti di ristoro convenzionati: www.viadifrancesco.it o la relativa pagina facebook.

Natale eugubino

Gubbio vanta l'albero di Natale più grande del mondo: circa 650 metri, ossia l'intera altimetria del Monte Ingino, sulle cui pendici sorge anche l'abbazia di sant'Ubaldo. L'albero è composto da oltre 800 corpi luminosi collocati in parte sulla strada che dalla città sale al colle. Nel centro storico, da segnalare il presepe in terracotta del quartiere San Martino, con personaggi a grandezza naturale, i suggestivi mercatini di Natale e i concerti della rassegna "Musiche di Natale" nella chiesa di San Pietro.

Esperienze sensoriali al castello

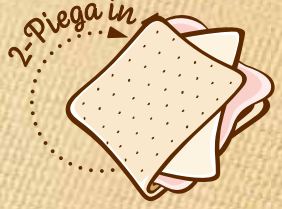
Oggi è un Relais di charme immerso in una natura rigogliosa, un tempo era un caposaldo difensivo di Gubbio. È il Castello di Petroia, legato a Federico di Montefeltro, il duca di Urbino, nato qui da una relazione adulterina. Oltre a confortevoli camere e un ristorante con menu umbro d'epoca, il castello offre la possibilità di esperienze culturali e sensoriali come: lezioni di cioccolateria, ricerca del tartufo in compagnia dei tartufai, osservazione della volta celeste con strumenti scientifici e l'aiuto di astronomi. In totale assenza di inquinamento luminoso. Tel. 075920287 www.petroia.it

Novità

MULINO BIANCO
Barilla

Piadelle Toast

Piega in 4 e scalda nel tostapane!



4-Gustala!

Quadrate, sottili e morbide, perfette per essere piegate in quattro e scaldate nel tostapane.

Da provare per un'esperienza nuova e gustosa grazie al doppio strato di farcitura.

Piadelle Toast, facili e veloci da preparare, gustale con prosciutto cotto e formaggio filante.

Tutti per la scuola

Aiutiamo le scuole primarie d'Italia a progettare e realizzare i loro progetti di sostenibilità, fornendo contenuti e finanziando le idee più virtuose

Una scuola più sostenibile, insieme si può

SCOPRI L'INIZIATIVA HAPPY GREEN SCHOOL SU **TUTTIPERLASCUOLA.IT**

Stiamo chiedendo alle classi delle scuole primarie italiane di progettare la scuola del futuro, in termini di sostenibilità ambientale. Oltre a fornire contenuti gratuiti, ci impegniamo a contribuire a finanziare le idee migliori, che realizzeremo anche grazie alla raccolta fondi delle famiglie. Ecco i passi di questa importante iniziativa.

Costruiamo insieme la scuola sostenibile del futuro

A partire dal 20 settembre, è online (www.tuttiperlascuola.it) il progetto educativo **Happy Green School**, dedicato alla sostenibilità ambientale per le scuole primarie di tutta Italia. **Tanti contenuti gratuiti per parlare in classe della sostenibilità ambientale e degli Obiettivi dell'Agenda 2030.**

Acqua

Per circa il 60% del nostro peso siamo fatti di acqua!

Aria

La qualità dell'aria è importante per la nostra salute!

terra

Come riusciamo a respirare? Grazie alle piante!

Fuoco

Siamo a corto di energia? Ci pensa la Natura!

Tutti a scuola di sostenibilità

Happy Green School, il percorso educativo online promosso da **Tutti per la Scuola**, ha scelto i 4 elementi della Natura - **Acqua, Aria, Terra e Fuoco** - per parlare di sostenibilità ambientale nelle scuole primarie di tutta Italia.

Come costruire una scuola felice e green

Fino al 20 gennaio, tutte le classi delle scuole primarie possono partecipare al contest **Happy Green School**, presentando il loro progetto per rendere più sostenibile la propria scuola.
L'elaborato, composto da:
- disegno, presentazione pdf, progetto 3D (modello in scala), fotografie, prospetto budget...
dovrà essere inviato dall'insegnante tramite una e-mail all'indirizzo: **scuola@progettiedu.it**. Nell'oggetto andrà indicato: "Librì Progetti Educativi - Concorso Happy & Green School". Dovrà essere inviato entro e non oltre il **20.01.2022** fino alle 23.59, faranno fede orario e data riportati sulla e-mail di invio.

Per info, contattare la Segreteria del Concorso:
e-mail: scuola@progettiedu.it
tel. 055.9073.919 – fax 055.9073.977

Un aiuto per realizzare concretamente i progetti proposti dalle Classi

I progetti delle scuole più virtuosi non saranno solo premiati, ma anche sostenuti economicamente da **Tutti per la Scuola**.
Anche tu puoi fare la tua parte: scopri come su **www.tuttiperlascuola.it**

Iniziativa promossa da SELEX GRUPPO COMMERCIALE

In collaborazione con Kellogg's Loacker librí PROGETTI EDUCATIVI

NOVITÀ

CHANTECLAIR

FORZA & IGIENE

LA NUOVA GAMMA
PER TUTTA LA TUA CASA

Dall'esperienza di Chanteclair nasce la linea **Forza&Igiene**, i detergenti nati per garantire **massima efficacia pulente** e **igiene** per le piccole superfici di casa tua.

Le loro speciali formule assicurano un **pulito brillante** aiutando inoltre a **rimuovere germi e batteri***.

Scopri tutti i prodotti della gamma: Multiuso Igienizzante, Anticalcare Universale, Sgrassatore con Candeggina, Bagno e Wc spray.

* Rimozione meccanica di germi e batteri. I prodotti della linea Forza&Igiene non sono disinfettanti.

Muschio, protagonista di stagione

È tutelato e non va raccolto in natura, ma si può acquistare o coltivare in vaso e utilizzare per il presepe o per suggestive decorazioni casalinghe

di Simonetta Chiarugi
www.aboutgarden.it

I muschi sono piante primitive, presenti sulla Terra da migliaia di anni: sono state capaci di adattarsi ai cambiamenti climatici e di habitat, anche se prediligono gli ambienti umidi e ombrosi e infatti il bosco è il luogo ideale dove vivono e si riproducono. Si differenziano in più di 10.00 mila specie e formano morbidi tappeti verdi che coprono il terreno, proteggendolo nei periodi di piogge copiose, oppure rivestono rocce, sassi o tronchi di alberi offrendo uno spettacolo naturale di grande fascino estetico.

PRESEPI E KOKEDAMA

Da noi il muschio non è molto utilizzato come elemento decorativo in giardini, terrazze e balconi: ce ne ricordiamo solo quando a dicembre cominciamo a pensare al presepe. **Nella tradizione giapponese, invece, è un elemento vegetale molto apprezzato** e ricorrente in parchi e aiuole. Viene utilizzato anche per decorare il piano della superficie di coltivazione dei bonsai e avvolge i **Kokedama**, parola giapponese che letteralmente significa *perla di muschio*. Questa popolare decorazione è costituita da una sfera di terra ricoperta di muschio, che ospita al suo interno alcune piante. La tecnica fa parte della tradizione del

IL MINI-PRESEPE

Il vaso con il muschio può trasformarsi nella sede di un piccolo e originale presepe. Altra idea: accostare vasi di misura differente per ospitare i diversi personaggi, dalla sacra famiglia ai pastori con le pecorelle. Un esempio? Il tutorial "Come realizzare un presepe in vaso", su www.aboutgarden.it/2013/12/03/presepe-in-vaso/

bonsai: le minuscole dimensioni della sfera impediscono lo sviluppo della pianta, nel tentativo dell'uomo di modellare e controllare la natura.

VIETATO RACCOGLIERLO

Il muschio è un elemento vegetale molto prezioso nell'ecosistema vegetale e per questo in Italia è vietato raccoglierlo: è tutelato da specifici articoli di legge che ne regolano l'eventuale prelievo per scopi scientifici con normative regionali. Contro i trasgressori, sono applicate pesanti sanzioni: questi provvedimenti si sono resi necessari in quanto in passato i boschi venivano depredati del loro muschio per decorare le case e soprattutto per realizzare le basi dei presepi.

Oggi, durante il periodo natalizio, il muschio appositamente coltivato per la commercializzazione **si trova con grande facilità in vendita in cassette** presso i garden center o i vivaisti più riforniti.

Ball di muschio

Con il muschio è possibile realizzare sfere decorative da utilizzare come decorazioni. Sono molto belle quando il muschio è fresco, ma mantengono il loro fascino anche quando si secca. Ecco come prepararle.

Appallottolate un po' di carta e bagnatela con acqua man mano che aggiungete altra carta per aumentare il volume della sfera. Assicuratevi che il muschio sia umido (altrimenti bagnatelo con uno spruzzino) e avvolgetelo sulla sfera di carta, fissandolo con il fil di ferro. Nel procedere con questa operazione, tirate per bene il filo di ferro, affinché non diventi troppo "lasco" quando la sfera essiccando perderà volume. Per mantenere verde e fresco il muschio spruzzatelo ogni tanto con acqua: penetrerà fino alla carta che farà da spugna, rilasciando lentamente l'umidità assorbita.

COLTIVARLO IN VASO

Riprodurre l'ambiente di crescita del muschio è molto facile e può essere utile per creare semplici ed efficaci composizioni in vaso. Basta procurarsi, dal vivaista o da un angolo ombroso del proprio giardino, una zolla di muschio e adagiarla in un vaso o in un contenitore (bellissimi i vecchi mastelli o i mortai), riempito con buon terriccio specifico per piante acidofile misto a sabbia. Dopo avere modellando la superficie in forma convessa, occorre poi riporre il tutto in un angolo del giardino o del terrazzo illuminato dalla luce diretta la mattina per qualche ora e in ombra per il resto della giornata. Attenzione: bisogna mantenere umida la zolla vaporizzandola con acqua non calcarea.

tuttoxtutto.it

Raccontami di Tutto®

ACQUISTA, RACCONTAMI DI TUTTO E PROVA A VINCERE FANTASTICI PREMI OGNI SETTIMANA!

Realizza un contenuto testuale, una foto o un video e raccontaci di come utilizzi Tutto Pannocarta. Ogni settimana* una giuria premierà i 10 migliori contenuti.

Chiedimi

*I contenuti saranno valutati da una giuria ai fini dell'assegnazione dei premi, che avverrà secondo le modalità e tempistiche meglio specificate nel regolamento disponibile all'indirizzo: https://tutto xtutto.it/raccontami-di-tutto/
Le immagini sono rappresentative di alcuni premi in palio.

Concorso a premi promosso da Lucart S.p.a. Valido dal 05/07/2021 al 13/03/2022.
Valore del montepremi € 4.293,43 (iva inclusa).

Lucart S.p.A. Via Ciarpi, 77 - Porcari (LU) - ITALIA

Doritos
BRAND

LO SNACK CROCCANTE DAL GUSTO ESPLOSIVO

SCOPRI DORITOS NEI GUSTI FORMAGGIO E PEPERONCINO PICCANTE

Bimbi, si crea

Nelle giornate fredde, niente di meglio che starsene a casa a realizzare piccoli capolavori di ingegneria spaziale e arte del mosaico. Come? Con materiali di recupero

Razzo spaziale

Bastano 4 rotoli interni della **carta igienica** per realizzare un fantastico razzo spaziale. Da 3 di loro bisogna ritagliare i 3 lati di un rettangolo, da ripiegare alla base e sistemare come fondo della cabina spaziale; con le forbici, poi, si deve "sfrangiare" il fondo, in modo che sia facile inserirli uno dentro l'altro; con una foratrice, invece, si possono realizzare dei buchi decorativi. Il quarto rotolo viene piegato per realizzare la punta del razzo; alla base vengono poi inseriti dei triangoli di cartoncino come supporto. Una volta incollati tutti i dettagli, si passa a colorare con tempere a scelta. www.lizon.org/2013/03/blog-post.html

Mosaico di fagioli

Al posto delle tessere di ceramica, **fagioli e piselli secchi**! Per realizzare questi mosaici, si comincia tracciando con la matita un disegno a scelta su un cartoncino. Poi si stende uno strato di colla sul primo dettaglio che si vuole realizzare (per esempio il naso del cane) e si fanno aderire i piselli o i fagioli (dipende dalla dimensione desiderata). Si dipinge con pennello e pittura acrilica, si lascia asciugare, quindi si passa al dettaglio successivo. Occorre ripetere questo processo fino a coprire l'intero cartoncino, sempre incollando e dipingendo un colore alla volta. www.handmadecharlotte.com/bean-art-animals-inspired-dolittle/

Nel segno della lettura

12 libri da regalare (e da regalarsi), scelti in base alle caratteristiche del segno zodiacale: funziona sicuramente, perché sono tutti belli...

Quando non si sa cosa regalare a qualcuno, un giro in libreria di solito è una buona idea: tra gli scaffali, non sarà difficile scovare qualche titolo che immediatamente ci faccia pensare alla persona in questione. Le cose diventano ancora più facili se conosciamo il suo segno zodiacale: ecco una guida che abbina un libro alle caratteristiche di ciascun segno. Un aiuto in più in caso di indecisione.

ARIETE, LE SFIDE DELLA COMMISSARIA

L'Ariete è energico ed entusiasta e spesso impulsivo e impaziente. Ama le sfide e si butta in imprese titaniche per difendere le proprie idee. Potrebbe essere nata sotto questo segno Teresa Battaglia, la protagonista di **Figlia della Cenere** di **Ilaria Tuti (Longanesi)**: atipico commissario di polizia ultrasessantenne, è una guerriera piena di cicatrici. Le sue indagini sono nel segno della pietà per le vittime, ma anche per gli assassini.

GEMELLI, UNA LIBRERIA DA SCOPRIRE

Ribelle, insofferente, adora viaggiare e comunicare e ha una voglia di conoscenza irrefrenabile. Un Gemelli potrebbe amare **La libreria dei giusti consigli** di **Sara Nisha Adams (Garzanti)**, omaggio al mondo della letteratura da parte di una protagonista che con i libri pensava di avere chiuso, ma poi sperimenta il loro potere terapeutico in un'avvincente caccia al mistero.

TORO, CON LEONI IN FAMIGLIA

Le persone nate sotto il segno del Toro sono concrete e tenaci, apprezzano la casa e la famiglia, alla costante ricerca di stabilità e di "cose che durino nel tempo". I libri giusti per loro? **I Leoni di Sicilia** e **L'inverno dei Leoni** di **Stefania Auci (Nord)**, saga della famiglia Florio, dalle povere origini ai fasti internazionali. Vincono tutto e perdono tutto, i Florio: e la loro storia fa battere il cuore.

CANCRO, LA FELICITÀ NEGLI OGGETTI

Chi è del Cancro è attaccato ai ricordi, al passato e tende a rintanarsi nel guscio della sua casa. Trova un aiuto a lasciare andare gli oggetti ormai inutili e ad aprirsi a nuove energie in **Novantasei lezioni di felicità** di **Marie Kondo (Vallardi)**: l'autrice de *Il magico potere del riordino* insegna in 96 lezioni pratiche a trattenere solo ciò che ci dà felicità, in un nuovo rapporto, più intenso e fecondo, con gli oggetti che abbiamo scelto.

LEONE, OLIVE, LA DURA DA AMARE

Il Leone è generoso e orgoglioso, si arrabbia facilmente ma non serba rancore. Sembra la descrizione della protagonista di **Olive Kitteridge** e di **Olive, ancora lei** di **Elizabeth Strout (Fazi)**: una donna che, con implacabile intelligenza, regge i fili delle storie, e delle vite, di tutti i suoi concittadini. Un personaggio duro, orgoglioso e complesso, impossibile da non amare mentre impara ad accogliere profondamente gli altri.

BILANCIA, ARTE IN PILLOLE

I Bilancia amano creare equilibrio e armonia, odiano il caos e il disordine, apprezzano l'arte. Per loro, **Un minuto d'arte (Vallardi)** di **Daniela Collu** (storica dell'arte per formazione e conduttrice radiotelevisiva per professione) invita a una passeggiata tra 60 opere, artisti e monumenti fondamentali, per scoprire che si può godere dell'arte senza soggezione e con ironia, nella consapevolezza che la bellezza è un'esperienza che può cambiarci la vita.

SAGITTARIO, IL MEGLIO DI SÉ, SEMPRE

Il Sagittario in ogni cosa che fa ci mette passione, ottimismo, non si abbatte davanti alle difficoltà proprio come fa Adunni, la protagonista di **La ladra di parole** di **Abi Daré (Nord)**, che nasce in un villaggio della Nigeria, sogna di fare la maestra, ma si scontra con un destino segnato. Ma anche nelle ore più buie, sa trovare parole di coraggio e speranza, che le danno la forza per realizzare i suoi sogni.

ACQUARIO, L'ANTICO DETECTIVE

L'Acquario ha un'indole intellettuale, è molto libero e indipendente. Caratteristiche per cui potrebbe apprezzare **Aristotele e la montagna d'oro** di **Margaret Doody (Sellerio)**, un sapiente incrocio tra gli intrighi alla Sherlock Holmes e i miti dell'antica Grecia: il detective è niente meno che Aristotele, alle prese con vari casi in Macedonia, dove è stato chiamato in seguito alla morte di Alessandro Magno.

VERGINE, A VOLTE BASTA UN CAFFÈ

I Vergine sono attenti ai dettagli, precisi e puntigliosi, con un forte senso di responsabilità e un perfezionismo a volte eccessivo. **Finché il caffè è caldo** e **Basta un caffè per essere felici** di **Toshikazu Kawaguchi (Garzanti)** li potranno aiutare ad aprirsi agli imprevisti della vita. Ambientati in una magica caffetteria di un piccolo paese del Giappone, dove si impara a perdonare e perdonarsi, suggeriscono che la serenità è nei piccoli gesti.

SCORPIONE, LA FELICITÀ È UN ESERCIZIO

Affascinante e tagliente, lo Scorpione tende a rimuginare e fatica a dimenticare i torti. Per lui, **Pratiche quotidiane di felicità** di **Mario Raffaele Conti** ed **Elia Perboni** **(Yoga Journal-Morellini Editore)** dà voce all'esperienza di 14 persone, che svelano come sono arrivati alla consapevolezza. Per ognuno, c'è un esercizio, una pratica semplice, adatta a tutti, esperti o principianti: il primo passo del cambiamento per trovare una nuova felicità quotidiana.

CAPRICORNO, CHE UMANE, LE PIANTE

Quando si legano a qualcuno diventano affettuosi e danno tutto di sé all'altro, ma non amano molto la vita di società, alla quale spesso preferiscono la compagnia delle piante. Per questo i Capricorni apprezzeranno **La nazione delle piante** di **Stefano Mancuso (Laterza)**: un piccolo manuale in cui le piante, che costituiscono l'85% della massa vivente sulla Terra, prendono finalmente la parola, stilando la loro Costituzione.

PESCI, FILM IN VOLUMI

I Pesci sono noti per essere anime amabili e gentili, che tendono a fuggire la realtà e a sognare a occhi aperti. Per questo adorano guardare film e per questo adoreranno **Il Mereghetti, dizionario dei film 2021** di **Paolo Mereghetti (Baldini+Castoldi)**, da oltre venticinque anni il più noto e apprezzato *Dizionario dei Film*, enciclopedico nel rigore e nella quantità di dati, efficace, divertente e rapido nella lettura in due volumi.

FERRERO ROCHER

LA NUOVA FORMA DEL PIACERE

SCOPRI LE NUOVE TAVOLETTE DI CIOCCOLATO FERRERO ROCHER

Croccante granella di nocciole e un morbido ripieno cremoso racchiusi da una tavoletta di delizioso cioccolato, in un alternarsi unico di consistenza e sapori.

Esplora la varietà di tavolette di cioccolato al latte, fondente o bianco per scoprire i tuoi gusti preferiti.

BOUTIQUE
FERRERO

GUSTO UNICO,
EQUILIBRIO PERFETTO

Decorazioni fai da te...

Ecco la ricetta di una pasta modellabile a base di ingredienti naturali, perfetta per creazioni da appendere all'albero, ma anche per mille altri usi

INGREDIENTI PASTA AL BICARBONATO

150 ml di acqua
100 gr di amido di mais
220 gr di bicarbonato

PROCEDIMENTO

• Scaldare l'acqua in un pentolino per un minuto. Unire le polveri e mescolare bene per evitare i grumi: il composto inizierà presto a solidificarsi. Continuare a mescolare in modo che non attacchi sul fondo.

• Quando comincerà ad asciugarsi e a staccarsi dalle pareti, spegnere il fuoco e versare in un piatto. Una volta raffreddato, avvolgerlo con una pellicola.

• Prelevare di volta in volta la quantità che serve: stenderla con un matterello, incidere con la punta di uno spiedino di legno una decorazione fantasia, ritagliarla con le formine dei biscotti, completare con un foro per far passare il nastro.

• Lasciare asciugare bene le creazioni all'aria: diventeranno molto resistenti.

Milka

C'È UN REGALO PER TE

3 prodotti acquistati = 1 PREMIO CERTO

PHOTO SHOOTING

SPORT INVERNALI

CORSO DI CUCINA

...e MOLTO ALTRO!

SCEGLI IL TUO PREMIO!

Scopri tutte le attività su www.milkatiregala.it

Operazione a premi valida dal 30/09/2021 al 31/12/2021. Richiedi il tuo premio entro e non oltre 10 giorni dall'acquisto sul sito www.milkatiregala.it. Regolamento completo, modalità di partecipazione, prodotti in promozione, dettaglio dei premi, limitazioni ed esborsi per poter fruire di alcuni dei premi, e lista strutture disponibili sul sito www.milkatiregala.it. Conserva lo scontrino per partecipare e richiedere il tuo premio.

WE LIKE GREEN®

Tonkita

il pulito made in Italy

by arix

I prodotti **Tonkita We Like Green** nascono da materie prime **riciclate** e **riciclabili certificate** e aiutano a piantare nuovi alberi con ecobnb

Scopri l'intera linea su www.arix.it