

NON SOLO GOSSIP CURIOSI DI TUTTO

SETTIMANALE

di TUTTO

N. 49 del 13/12/2012

€ 1,00



Diretto da
**Massimo
Maffei**



JOVANOTTI

«Ero timido
e maschilista,
poi ho
incontrato
Francesca»



ANGELI A NATALE

«Pace in
terra agli
uomini di
buona volontà»

Kate è incinta

All'inizio del 2013 William e Kate si trasferiranno
nell'ala di Kensington Palace dove visse Lady D

«NOSTRO FIGLIO CRESCERÀ NELLA CASA DELLA PRINCIPESSA DIANA»

**CERCHI
LAVORO?
LO TROVI
A PAG. 93**



MELITA TONIOLO

Follemente
innamorata
di Federico

JOCELYN

«Paolo Bonolis
fa successo
copiando
i miei giochi»



SPECIALE

CONTIENE UN INSERTO DI 16 PAGINE
DEDICATO ALLE STRENNE NATALIZIE



PER LA TAVOLA DELLE FESTE I TES

Non solo per le cene di Natale e Capodanno, anche per i re

A CURA DELLA REDAZIONE

Se lo scorso Natale viene ricordato per il boom dei regali enogastronomici, quello che ci apprestiamo a celebrare non sarà da meno. La scelta di regalare prelibatezze gastronomiche e bottiglie pregiate alle ricorrenze non è certo una novità ma oggi più mai si confermano come le più gradite e le meno riciclate. Questo grazie anche all'affermarsi di uno stile di vita attento alla riscoperta della tradizione a tavola che si esprime con la preparazione "fai da te" di ricette personali per serate speciali o con omaggi per gli amici che ricordano i sapori e i profumi del territorio. Secondo un'indagine della Coldiretti, gli italiani, nonostante la crisi, spenderanno ugualmente delle cifre ragguardevoli per pranzi, cenoni di Natale, Vigilia e Santo Stefano. Certo con un occhio di riguardo per i prodotti della tradizione locale a chilometro zero. Immane su tutte le tavole il panettone o il pandoro secondo le preferenze e lo spumante italiano, con qualche ostrica, caviale e salmone in meno e più bollito, cappelletti in brodo e pizze rustiche. ●



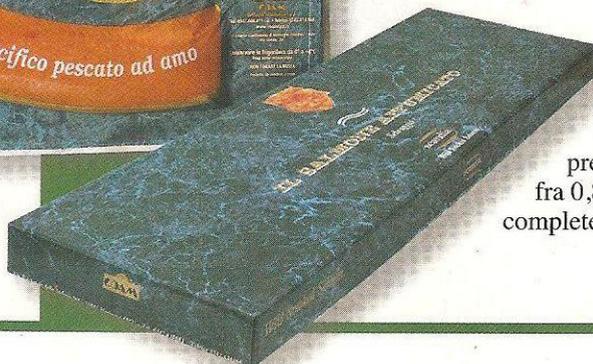
Un esempio delle eccellenze del settore agroalimentare piemontese: **le Tume di Murazzano**, formaggio tipico di latte di pecora.



Mandorlato **BALOCCO** (9,15 euro): pasta a lievitazione naturale, con uvetta e canditi, ricoperta da una glassa alle nocciole lavorata artigianalmente e decorata con mandorle intere e fiocchi di zucchero.



Aliciotte salate de **L'ISOLA D'ORO**: alici insaporite con peperoncino, basilico, origano ed altre spezie.



Salmone selvaggio affumicato **SCANDIA** (a partire da 54 euro al kg): in bande sia intere sia pre-affettate, dal peso variabile fra 0,8/1,2 kg in eleganti scatole litografate, complete di tagliere e/o coltello.

trenne natalizie. Prelibatezze e bottiglie prestigiose

ORI DELLA TRADIZIONE LOCALE



agli amici riscopriamo i sapori e i profumi del territorio



Marroni canditi alla grappa e in sciroppo con **MARRONI DI SAN ZENO DOP**.

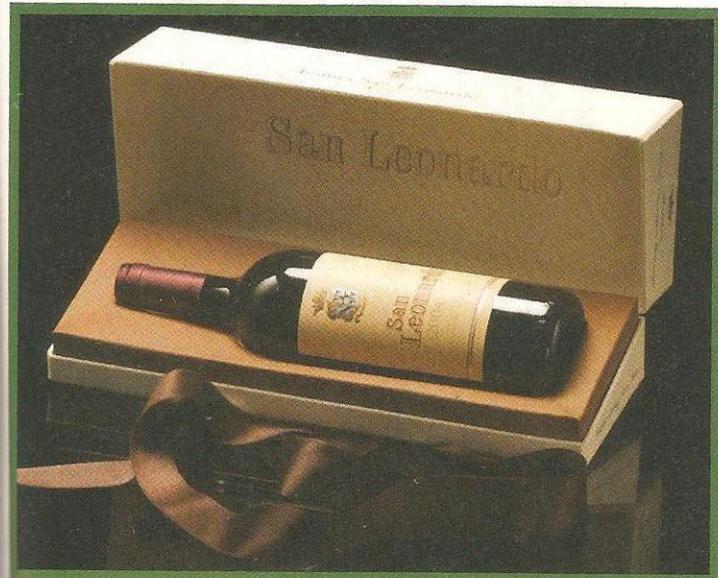


Fusillotti tradizionali **RUMMO** (1,59 euro la confezione da 500 gr): trafileti al bronzo con Lenta Lavorazione®, un metodo che fa tesoro delle antiche tradizioni.



Le Mignon di **RIGONI ASIAGO** (5 euro): 6 vasetti da 25 g, con 3 Fiordifrutta, 1 Nocciolata e 2 Mielbio.

Dolci delizie di **RIGONI ASIAGO** (3 euro): 3 vasetti da 25 g con Fiordifrutta, Nocciolata e Mielbio.



San Leonardo della **TENUTA SAN LEONARDO**, Trentino (55 euro): blend di Cabernet, Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc e Merlot.

Spumante metodo charmat Duende de **IL POLLENZA**: a base di Pinot Nero 100%, IGT, annata 2011.

