



Regali di Natale

la mia selezione





La mia guida ai regali

Il Natale è un momento magico, un'occasione per esprimere affetto e gratitudine verso le persone care. Trovare il regalo perfetto non è sempre facile: spesso ci si perde tra le tante opzioni, rischiando di scegliere qualcosa di poco significativo. È per questo che ho deciso di creare questa guida, un piccolo aiuto per chi desidera fare regali non solo belli, ma anche utili e di qualità, capaci di lasciare un ricordo duraturo, di ogni fascia di prezzo per poter agevolare tutte le tasche.

Non si tratta di un semplice elenco di prodotti generici, ma di una selezione attenta e curata, basata su esperienze personali e su una ricerca approfondita. Ogni articolo che troverete qui è stato scelto con un occhio di riguardo per la qualità, l'utilità e l'originalità, ma anche la bontà. Ho pensato a persone di ogni tipo: chi ama coccolarsi con prodotti per la cura del corpo, chi non resiste alle delizie gastronomiche e chi trova gioia nel cucinare con attrezzi pratici e innovativi.

In un mondo sempre più frenetico, credo che i regali migliori siano quelli che invitano a rallentare, a prendersi cura di sé o a condividere momenti speciali con gli altri: nella mia ricerca alcune aziende o professioniste che ho contattato hanno voluto aiutarci con preziosi consigli e anche offrirci delle promozioni o degli sconti e io sono felice di poterli condividere con voi.

Ma ora entriamo nel vivo: buona scelta!

Nota: specifico che non ho alcun ritorno economico dal consigliare queste proposte, se non diversamente indicato.

A hand is holding a light-colored ceramic bowl filled with several golden-brown, twisted cookies. The cookies are decorated with small white sprinkles. The background is softly blurred, showing warm bokeh lights and a white Christmas stocking hanging on the left. The text "Regali golosi" is centered over the bowl in a black serif font.

Regali golosi



Frigo Stoff

Composizioni e box di formaggi di malga e salumi eccellenti del territorio. Qui trovate il [catalogo di Natale](https://shop.frigostoff.it) : attenzione, non tutte le box si possono spedire. Sara ci ha riservato un omaggio speciale: se nelle note dell'ordine le indicate che **vi manda Lidia di Latte e Grappa**, avrete in omaggio la shopper in cotone perfetta anche per confezionare i vostri regali.
<https://shop.frigostoff.it>



Cà de Memi

Il luogo perfetto per mangiare, dormire, fare cose e riposare: nello [shop online](https://shop.cadememi.it) trovate le loro proposte di produzione propria, come le confetture in foto, ma io sono grandissima fan della loro polenta e vi consiglio di autoregalarvela. Le ragazze ci hanno riservato un bel codice sconto: se nell'ordine inserirete il codice **LATTEEGRAPPA15** avrete uno sconto del 15% da usare per qualsiasi ordine entro il 31 dicembre 2024.



Pur Südtirol

Per un assaggio tirolese di tutto rispetto, consiglio personalmente il pacco regalo "Spuntino" o "Piacere Pur": qui trovate tutte le confezioni regalo, su più fasce di prezzo.

Amarena Fabbri

Amarena Fabbri non ha bisogno di presentazioni: un bel regalo questo esclusivo cofanetto che, all'interno della confezione in latta finemente decorata, presenta l'iconico vaso da 600g Opaline, un cucchiaino di ceramica decorata e un libro inedito con tante ricette.





Alce Nero

La confezione Goloso Natale racchiude tutta la dolcezza del Natale di Alce Nero, conosciuto e apprezzato marchio del bio: sul sito ci sono molte altre belle idee, per tutte le tasche, gusti ed esigenze.

Le trovi qui: [Regali e ricorrenze](#)



Poli

Per gli amanti del whisky ecco Conclave, il nuovo prodotto di Poli Distillerie, fornito in un elegante tubo in metallo.

Attivate l'opzione "bottiglia firmata" e acquistate un vero whisky da collezione, perfetto da regalare.

Lo trovi qui: [Conclave Poli](#)



RISO RICCO'

Da 40 anni Riso Riccò coltiva il prestigioso riso Vialone nano veronese. Il territorio è per sua natura ricco di sorgive le cui acque, trasparenti e incontaminate, fanno crescere e proteggono le preziose piantine di riso fino al tempo della raccolta. Qui le loro proposte per il Natale



PASTICCCERIA FILIPPI

Panettone Classico Filippi quest'anno si completa con Ecologico: il gioco da tavolo in omaggio, realizzato assieme ai bambini di una scuola primaria di Vicenza, che troverete stampato sul lato interno della cappelliera che lo contiene. Tutti i prodotti sono eccellenti e sullo shop c'è l'imbarazzo della scelta: trovate qui le proposte.



LA GIARDINIERA DI MORGAN

La Giardiniera di Morgan nasce nel 2005 nel Ristorante 5 Sensi a Malo (VI), per accompagnare un piatto del nuovo menù. Da una semplice giardiniera in agrodolce, diviene subito un gran successo e nel 2012 viene creato un laboratorio dedicato dove vengono interpretati i prodotti tipici di stagione. Qui le proposte: la mia preferita è la Salsa di Anna.



CAFFE' VERGNANO

La più antica torrefazione in Italia: da oltre 140 anni portano avanti tradizione, generazione dopo generazione, esportando la cultura dell'autentico espresso italiano in tutto il mondo. Sullo shop online potete configurare e realizzare la lattina personalizzata: una bella idea da regalare, oltre alla sicurezza di un prodotto di ottima qualità.



Pastiglie Leone

Fin dal lontano 1857, l'azienda dolciaria Leone è stata l'emblema di una qualità che è rimasta immutata nel corso dei decenni. Dall'apertura della prima confetteria artigianale ad Alba, non hanno mai smesso di donare piccoli momenti di felicità, raccontando la storia di una dolcezza italiana autentica e senza tempo.

Qui trovate [bellissime confezioni regalo](#)

Lindt

Un grande classico del cioccolato che non ha bisogno di spiegazioni nè di motivi particolari per essere acquistato o donato, ma a Natale è ancora più gradito perchè presentato in modo super elegante e in confezioni per tutte le tasche. Il fondente non può mancare, è irresistibile.

Trovate qui le proposte: [Lindt Natale](#)



Inedito Lab

Il laboratorio erboristico Inedito Lab nasce nel 1985 a Bassano del Grappa, come Erboristeria Madonna della Salute. Fondato da Bruno e Adriana, ha visto crescere la passione e la competenza del figlio Marco che, insieme a Roberta, gestisce oggi l'attività di famiglia. Sono tutti erboristi e biologi laureati, specializzati nell'analisi e valutazione farmacognostica delle piante officinali. Ricercano e selezionano personalmente piante officinali e derivati vegetali di qualità, con particolare riguardo alla completa tracciabilità della filiera, all'eliminazione degli sprechi, alle lavorazioni eco-compatibili e all'utilizzo di confezioni atossiche, materiali riciclati e facilmente separabili nelle loro componenti riciclabili.

Nel loro shop online ci sono confezioni dedicate alle festività natalizie per ogni fascia di prezzo e per ogni gusto: non perdetevi però quelle che parlano di territorio e tradizioni locali, nello specifico vi consiglio Erbe d'Oro, Pepe d'Oro, Box Cucina d'Oro, Tisana Reflora, Tisana Sussurro di Brenta e Tisana Bosco Estivo.

[Tutte le proposte qui, nel loro shop online e fisico.](#)



Cose belle



Egal

Martina è romagnola, vive a Faenza, si laurea in Marketing, e decide che la sua vita non è in un ufficio, ma in un laboratorio di ceramica.

Elisa è anche lei romagnola, vive da anni a Milano e lavora in una multinazionale, ma nel frattempo la sua passione sono le case, l'arredo, le cose belle.

Il loro incontro avviene in maniera sorprendente, ma ancora più sorprendente è come il loro legame si consolida: è maggio 2023, a Faenza arriva l'alluvione, il laboratorio di Martina è sommerso sotto metri di fango, Elisa prende la macchina e va. E tra una scopa, qualche momento di sconforto, da lì sono partite: Martina con l'idea che le ceramiche di Faenza potessero, anzi dovessero, essere esportate a Milano, città del design ed Elisa con la sua passione per il design della casa e l'idea, da sempre sua, di portare la Romagna nelle case milanesi.

Qui trovate la [selezione di ceramiche per la tavola](#) che io apprezzo particolarmente.

Pensieri di Burro

Pensieri di burro è una linea di oggetti di cancelleria, legati dall'amore per questo magico ingrediente. La cura è di DANT Studio, per Mariachiara Montera.

E' possibile acquistare il poster, il notebook, il segnalibro oppure il pack completo.

Mariachiara ci ha riservato anche un burrosissimo codice sconto per l'occasione: usate **MARICLER10** nello [shop di Dant Studio](#).





Glicerinia

Alexandra è una cara amica: bravissima blogger, autrice, creatrice di ricette soprattutto senza latte e senza uova, come il suo libro. Ha recentemente lanciato il suo shop online, dove si possono trovare ricettari ma anche bellissima oggettistica per la casa.

Ci ha gentilmente riservato il codice sconto **LATTEGRAPPA25** per uno sconto del 25% su tutti i prodotti dello shop!

Ecco qui: [Oggettistica e Ebook](#)



Perpetua

Perpetua è un brand di [Alisea](#), azienda che dal 1994 scova idee e crea connessioni, per trasformare un materiale destinato alla discarica in un'opportunità di design e innovazione. Perpetua è l'unica matita prodotta in Italia e la prima al mondo realizzata con l'80% di polvere di grafite altrimenti destinata allo smaltimento in discarica. [Qui la versione natalizia](#), in collaborazione con la Fondazione "Compagnia di Babbo Natale": il 20% del ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione.



The Marthy's Vintage Garden

Martina nasce come grafica, ma il suo lavoro e la sua creatività l'hanno portata a toccare vari ambiti: in parallelo con il suo lavoro di calligrafa e wedding planner, dal 2016 realizza i suoi prodotti artigianali e personalizzati in un piccolo laboratorio nella sua casa toscana. I prodotti sono unici e personalizzabili, realizzati con cura e amore a mano: ci sono palline per l'albero di Natale, cartoleria, biglietti di auguri e molto altro. Bellissime le tag per i regali di Natale.

Qui trovate il suo [shop online](#).

Le zie Tavole con stile

Sorelle creative che realizzano piccole creazioni tessili con ricami a mano e porcellane. Risiedono a Mantova e per informazioni e acquisti potete contattarle su Instagram al profilo [@_le_zie_](#) oppure via email. Bellissimi i tovaglioli ma anche tutti i tessili in genere. Grazie a Barbara, la Panificatrice Folle, del suggerimento.





Opportunità



Giulia Fiumi

Questa che vi racconto è un'idea regalo ma è essa stessa un regalo per voi.

Giulia è una marketing strategist che è cresciuta nelle più grandi multinazionali del mondo, orgogliosa di aver costruito la sua esperienza su solide basi. Ma è stato quando ha deciso di mettere tutta la sua expertise al servizio di professioniste e imprenditrici che ha costruito un modo diverso di approcciare il marketing: quando aiuta una professionista a costruire il suo personal brand, prima di definire la strategia, la accompagna nella scoperta del suo valore e prima di definire il suo posizionamento nel mercato, la aiuta a mettere a fuoco la sua storia, il suo percorso, i suoi talenti e la sua unicità, perché è solo quando si è consapevoli di ciò che possiamo offrire agli altri, che siamo in grado di costruire una strategia di marketing sostenibile ed efficace.

Per la nostra selezione natalizia, ha acconsentito a regalarci la sua **Guida "11 miti da sfatare su Instagram"**: se anche voi siete stufe di sentire formule vincenti su Instagram che poi tanto vincenti non sono mai, questo **regalo** fa per voi.

Se poi vi va di approfondire, Giulia offre corsi e percorsi di mentoring in cui accompagna professioniste e imprenditrici a costruire la loro strategia di marketing. Io vi consiglio di seguirla su instagram per farvi un'idea di come lavora, la trovate come [@giuliafiumi](#).

[scaricate qui la GUIDA GRATUITA](#)



Estetica Beltade

Estetica Beltade è un centro estetico sito in Vicenza: ho inserito una proposta molto local in questo elenco perchè Ilaria, la titolare, è mia cognata e perchè ha un trattamento speciale da proporvi qualora foste in zona o voleste spostarvi per provarlo.

Ilaria vi propone un trattamento viso con un'eccezionale fango termale naturale, ricco di sostanze coadiuvanti nel metabolismo cellulare del corpo. Svolge molteplici azioni tra cui quella dermo-purificante, ossigenante e detossinante e aiuta a riportare equilibrio nell'organismo.

I principi attivi sono fango termale al 50% oltre ad estratto di tè verde, estratto di centella asiatica, estratto di bacche di goji e olio di Argan biologico per 60 minuti di puro relax e cura.

Ilaria ci ha riservato uno sconto speciale: per usufruirne basta chiamarla e dirle che vi manda **Lidia di Lattegrappa**.

Da Ilaria potete prenotare anche estetica piu tradizionale, oltre al trattamento di microblading e a molto altro: i suoi riferimenti e orari [li trovate qui sulla sua pagina Instagram](#).



Nina Gigante

Nina è Holistic Nutritionist for body and soul® in Uk e poi Health and Wellness and Coach, prima in UK e poi all'Institute Integrative Nutrition di New York: in Italia queste discipline non esistono e il suo background di studi, quindi, unisce la nutrizione funzionale e integrativa occidentale alle Medicine Orientali, alla Terapia somatica e al Coaching.

E' una gran curiosa e una gran giramondo: infatti ha studiato anche altre pratiche complementari alla parte strettamente nutrizionale (tra cui Breathwork, Mindfulness, Therapeutic Journaling, Nervous System rewiring) che fa confluire nel suo metodo olistico di ascolto e cura.

Nina offre delle consulenze corpomente con suggerimenti di nutrizione olistica sulla scorta delle medicine orientali (il suo metodo mescola Ayurveda, Medicina Cinese, Macrobiotica).

Il suo intervento aiuta il nostro corpo e la nostra mente, con grande empatia e rispetto, a costruire un pezzetto di consapevolezza e a lavorare insieme su quello che emerge.

Se ti piace l'idea di prenderti cura di te o se vuoi regalare un po' di benessere a qualcuno di caro, Nina fa al caso tuo.

Puoi contattarla alla mail
ninagiga82@gmail.com



Chiara Vivian

Chiara, nata a Venezia negli indimenticabili anni '80. La sua passione per la fotografia è nata con le vecchie macchine fotografiche a pellicola di suo padre, quando era ancora bambina. Col passare del tempo, questo suo amore per l'arte fotografica è cresciuto, fino a diventare una professione.

Grazie alla sua formazione nell'ambito dell'educazione dell'infanzia e delle disabilità, ha sviluppato una sensibilità particolare verso il mondo dei più piccoli,

e rispettando i loro tempi durante i servizi fotografici.

Chiara è specializzata in servizi fotografici di famiglia: matrimoni, occasioni speciali, semplici ricordi che volete immortalare per sempre. Il suo stile è delicato, empatico, leggiadro. La sua semplicità e umanità sono la sua caratteristica principale.

Ci ha riservato uno sconto speciale: per usufruirne basta chiamarla **e dirle che vi manda Lidia di Latteegrapa**: i suoi riferimenti [li trovate qui sul suo sito](#)

Biscuits, Plain and Sweet


TO make good biscuits, shorten all the flour with very fine lard, or butter, as well as other fine dry ingredients. If the biscuit dough has to be rolled out, it is rolled out on a surface of flour, and then rolled out on a surface of flour, and then rolled out on a surface of flour.

BRANDY WATER

[illegible]

While the leaves, tender, and young in a meadow. The
the first effect with the system, there the leaves stand, but
and sprouts. After the improvement will improve. One
young shoot. Every minute from a meadow as to half
again. There is a meadow some from 7 to
seventy and slightly wet, soil.

[Faint, illegible text from the reverse side of the page]



Regalare biscotti fatti in casa è sempre un'ottima idea: con un po' di organizzazione si può anche preparare con anticipo l'impasto, porzionarlo, congelarlo e tirarlo fuori per la cottura nel momento in cui ci serve comporre una scatola da regalare.

Importante è presentarli bene: una bella scatola di latta (spesso ci sono da Lidl o da Maison du Monde), all'interno una carta velina per il fondo e poi un bel fiocco per chiudere.

Gli zaleti si conservano bene e sono facili da realizzare: ecco la mia ricetta.

- 125 g di uvetta
- 1/4 bicchiere di rum
- 250 g di farina di mais
- 125 g di farina tipo 0
- 100 g di zucchero a velo
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 2 tuorli
- 1 uova
- 100 g di burro
- 1/4 cucchiaino scarso di sale

Metti a bagno l'uvetta con il rum e un bicchiere di acqua tiepida.

Estrai il burro dal frigo.

Attendi un'ora prima di iniziare la ricetta.

Trascorso questo tempo, in una ciotola mescola la farina di mais, la farina 0, lo zucchero e il lievito.

In un'altra, mescola i tuorli, le uova, il burro ammorbidito a tocchetti, l'uvetta scolata e strizzata e il sale.

Unisci le polveri al mix di uova e impasta finché il composto non risulta liscio.

Forma dei cilindri dal diametro di 3/4 cm e con un coltello tagliali a fettine.

Sistemale su una teglia coperta di carta forno, inforna a 170 gradi per 20-25 minuti controllandone la doratura.

Prima di toglierli dalla teglia, attendi che si raffreddino altrimenti si romperanno.

APPUNTI

Se vuoi realizzare la ricetta in versione senza glutine, accertati che i singoli ingredienti a rischio siano certificati glutenfree e rechina sulla confezione la dicitura o la spiga barrata.

In questo caso, la farina 00 puoi sostituirla con farina di riso: verifica anche che gli ingredienti a rischio Non contengano glutine.





Prodotti per
la cura personale



DR. HAUSCHKA

100 % cosmetici naturali certificati.
Senza oli minerali, siliconi, PEG e conservanti sintetici.
Altamente efficaci con formulazioni con estratti di piante medicinali, prodotte secondo gli standard farmaceutici.
Ultima cosa ma non da meno, le confezioni sono davvero molto belle: trovate tutte le loro proposte qui

CAUDALIE

Regala magia questo inverno con i set regalo in edizione limitata, generosi e 100% riciclabili! Ci sono proposte con prodotti anti-età, un trio profumato, siero anti-macchie e molto altro. Trovate il vostro regalo ideale qui sul loro sito.



COMFORT ZONE

Conscious Gardens sono i nuovi kit regalo in edizione limitata per le feste realizzati coi migliori prodotti del brand Comfort Zone, sinonimo di relax, cura profonda e benessere. Tutti i cofanetti sono unici e riutilizzabili, perché l'augurio di rigenerazione arrivi lontano.

Trovate tutte le proposte qui.

MOROCCAN OIL

I prodotti MoroccanOil sono i trattamenti all'olio di argan più venduti per i capelli e per il corpo, per un'esperienza di bellezza senza precedenti.

Avete bisogno di questi prodotti durante l'inverno e ancora non lo sapete :-)

Trovate tante idee regalo in kit qui, sul loro shop





Malin+Goetz

MALIN+GOETZ è guidata dalla filosofia del "meno, ma meglio". La loro missione è progettare prodotti per la cura della pelle, fragranze e candele di alta qualità e facili da usare che si adattino ad uno stile di vita moderno. Meno passaggi nella vostra routine, meno imballaggi, meno confusione, meno sprechi. Tutti i prodotti sono cruelty-free e pensati per ogni tipo di pelle, tono e genere.

[Trovi lo shop qui](#)



Alp Life Style

Lasciatevi trasportare nell'ambiente alpino con le fragranze dei prodotti ALPS: questo brand si ispira alla natura e alla purezza degli elementi, offrendo benefici naturali grazie all'alta qualità delle sue materie prime.

Si possono scegliere i prodotti anche in base alla sensazione che si vuole evocare: Benessere, Calm, Joy, Evocate.

Evidenzio una promo Black Friday attiva dall' 11 novembre al 2 dicembre 2024: 15% di sconto + Crema Mani omaggio.

[Trovi lo shop qui](#)



Aesop

Qui sono di parte perchè uso giornalmente questi prodotti e li ricompro con assiduità perchè mi trovo benissimo. L'obiettivo di Aesop è sempre stato formulare prodotti di alta qualità per la cura del viso, dei capelli e del corpo e sono alla continua ricerca di nuovi ingredienti di origine vegetale e di sintesi, usando solo quelli di comprovata sicurezza ed efficacia. In ognuno dei loro negozi, oltre ad un profumo da far invidia alla miglior Spa, ci sono consulenti molto preparati e gentili. Adoro.

[Trovate lo shop qui](#)

Bullfrog

Il primo prodotto Bullfrog, Agnostico, è lanciato sul mercato nel 2014: da lì, un'escalation positiva sia nell'apertura di saloni dedicati alla Barberia tradizionale sia la realizzazione di prodotti di cura per l'uomo. Io sarò onesta: il gel doccia Secret Potion n.3 lo rubo sempre a Matteo perché amo i profumi maschili su di me, ma ecco, rimane un segreto tra noi così lui continua a prenderlo e io a finirglielo. Trovate i prodotti sul loro [shop on line](#)



A large, light-colored wooden heart shape is positioned in the foreground, slightly to the left. The background is a soft-focus image of a Christmas tree with green needles and numerous warm, yellow-gold lights. The overall tone is cozy and festive.

Attrezzature per la cucina



Nordic Ware

Lo Stampo Pirouette di Nordic Ware è perfetto per chi desidera creare torte spettacolari con una forma a spirale elegante: dona un tocco di raffinatezza ai tuoi dolci, rendendoli ideali per ogni occasione speciale.

Tutti gli stampi di questo Brand sono eccezionali: alluminio pressofuso per una cottura uniforme, rivestimento antiaderente per una rimozione facile e sicura, facile da pulire e da mantenere e garantito a vita.

Consigliatissimi: [li trovate qui](#)

Essential

Gli accessori in cucina non bastano mai, se poi sono ecologici e belli, ancor di più. Per voi o per fare un regalo, scoprite le proposte Essent'ial pratiche, divertenti e molte anche a piccolo prezzo. [Visitate il loro sito e shop qui](#): imperdibili i "Sacchini" multiuso.





Ooni

Questo forno da pizza è il mio sogno proibito: ha tutto ciò si possa richiedere ad un forno pizza, con prestazioni incredibili.

E' alimentato con pellet di legno per una temperatura elevata costante e richiede poca manutenzione: permette di sfornare pizze da 30 cm cotte con fiamma viva.

Raggiunge 500 °C in soli 15 minuti e la pizza cuoce su pietra in 60 secondi.

Ultimo aspetto, non meno importante, è facilmente trasportabile perchè pesa solo 10 kg.

Sul sito ci sono molti altri modelli ma questo mi ha rubato il cuore: [lo trovate qui.](#)



Kitchen Aid

Non ha bisogno di presentazioni: da 100 anni, la planetaria KitchenAid rende facilissimo mescolare, montare, amalgamare o impastare, occupandosi dei lavori pesanti perché voi possiate divertirvi.

Io mi ci diverto molto e ne sono orgogliosa proprietaria.

Sullo shop online, ci sono sconti fino al 30% per il Black Friday. L'offerta è valida solo su kitchenaid.it dal 14 novembre al 6 dicembre 2024: approfittatene!





OPINEL

Opinel è un marchio storico che racconta il destino di un coltellino savoiardo inventato da Joseph Opinel nel 1890, divenuto oggetto della nostra vita quotidiana e oggi icona del design mondiale. Una saga familiare nel cuore delle Alpi, in Savoia, dove si trova anche il Museo Opinel situato a Saint-Jean-de-Maurienne. Per iniziare, consiglio il cofanetto col trio degli essenziali

WEBER BARBECUE

Con un barbecue Weber, scegliete un prodotto di elevata qualità che durerà nel tempo grazie all'uso di materiali durevoli come l'acciaio inox o la ghisa, costruito in modo da resistere alle condizioni più difficili. Ce ne sono per tutti i gusti e maestrie: basta scegliere qui

GRATTONI 1892

Un tagliere Grattoni è per sempre: falegnami di origine, ancora oggi mettono la stessa cura, unita alla tecnica di avanguardia, per realizzare prodotti durevoli e di design. In taglieri sono realizzati con grande maestria e in molteplici forme: potete vederle tutte sul loro sito



MICROPLANE

Ormai gli amanti della cucina di tutto il mondo conoscono l'Microplane: nacque quando una casalinga si appropriò della raspa per il legno preferita dal marito e scoprì così di poter grattugiare la scorza d'arancia nel modo migliore e più veloce possibile. Dopo aver scoperto i bisogni di cuochi professionisti e averli compresi a fondo, Microplane ha lanciato sul mercato una linea di grattugie per la cucina di nuovo livello. Se non le avete mai provate, partite dalla classica



Un regalo fai da te



Lo scorso anno, a maggio, ho avuto l'idea di preparare una dozzina di bottigliette di **estratto di vaniglia** da far maturare con calma e poi regalare a Natale.

Per dicembre, dopo un riposo al fresco e buio, avevano assunto quel colore caramello che contraddistingue questo aromatico estratto: a completare il regalo, una bella etichetta, un fiocco e siamo a posto così, che chi comprende il valore e la difficoltà di reperimento della vaniglia buona sicuramente saprà apprezzare.

Ma come si prepara?

- ho acquistato e sterilizzato delle bottigliette in vetro con tappo ermetico da 125 ml;
- in ognuna ho inserito 2 bacche di vaniglia e mezza, tagliate a metà e poi incise per il lungo. Se fossero di più, va benone: più ne sono contenute, più l'estratto sarà intenso. Il costo di produzione però lieviterà!
Ho raschiato anche un po' i semi, e li messi sempre nella bottiglietta per accelerare il processo;
- ho aggiunto vodka non aromatizzata fino a riempimento;
- periodicamente smuovevo le bottigliette per controllarne il colore e la maturazione: prima di consumarlo consiglio di attendere almeno 6 mesi.

Sconsiglio di rabboccare la bottiglia man mano che l'estratto verrà usato, altrimenti l'aroma si perderà. Volendo si può aggiungere nel tempo qualche altro baccello, anche quelli semi raschiati usati per le torte, così da intensificare il sapore.

Sei ancora in tempo per prepararla per Natale: il colore non sarà ancora di un bel caramello, ma basta avvisare chi la riceve di attendere almeno sei mesi per l'utilizzo e la maturazione. Completa la confezione con un bel fiocco a tema natalizio.



Cookbooks





Ottol
COME

Ecco qui la mia selezione di cookbooks imperdibili nella libreria di ogni appassionato di cucina, quelli che uso spesso e che consiglio volentieri.

Comfort - Yotam Ottolenghi

"Make a recipe a few times and it becomes habit. Make it enough and it becomes home."
l'ultimo libro di Ottolenghi non è il mio preferito, ma solo perché scegliere tra i suoi cookbooks sarebbe impossibile, quindi li ho tutti. Consigliatissimo.

Lunedì senza carne - Paul, Stella e Mary Mc Cartney

Nel 2009 Paul, Stella e Mary McCartney hanno lanciato la campagna internazionale "Meat Free Monday" - lunedì senza carne - un'idea semplice ed efficace per dimostrare a tutti come sia facile e possibile ridurre il consumo di carne nella propria dieta. Questo volume propone 52 menù vegetariani diversi - uno per ogni lunedì dell'anno - ciascuno composto da due piatti principali, un dessert e tanti suggerimenti di abbinamento.

Sale grassi acidi calore - Sami Nosrat

Questo libro nasce dalla combinazione di ingredienti di altissima qualità: belle storie, scienza, ricette e illustrazioni originali, il tutto condito da una grande ironia e da un amore contagioso per il cibo. Samin, infatti, non si limita a elencare una serie di passaggi e di istruzioni da seguire ed eseguire, ma, in modo semplice e coinvolgente, spiega anche i principi alla base della buona cucina

Spezie - Il cucchiaino d'argento

Con le inconfondibili fotografie della mia amica Anna Fracassi, questo libro del Cucchiaino è la Bibbia definitiva per l'uso delle spezie in cucina. Bellissimo!

SALE
ACIDI

I QUATTRO ELEMENTI



SAMIN

illustrazioni di
prefazione di MICHAEL POLLAN

il cucchiaino d'argento
in collaborazione con Anna Fracassi
Spezie



UN PO'

La mia cucina

(per tutte le stagioni)

Ho chiesto poi ad alcune amiche che hanno a che fare col mondo del cibo di consigliarmi loro un libro che parlasse di cucina, di ricette, di convivialità: volevo scegliessero qualcosa perché per loro imperdibile e immancabile in ogni libreria. Ecco qui la selezione.

Un po' più su la mia cucina di montagna

Antonella Iannone - @antonella__iannone consiglia: "io consiglio il libro di Davide Zambelli Un po' più su - la mia cucina di montagna: mi piace perché con il suo modo semplice riesce ad arrivare con la sua cucina sia ai ragazzi giovani che alle persone "diversamente giovani".

Il Giappone in cucina

Chiara Bettaglio - @ohayo consiglia: "tra i tanti libri di cucina giapponese per principianti, se ne nasconde uno davvero unico: Il Giappone in cucina di Graziana Canova Tura. Senza foto né grafica appariscente, è una vera perla per chi vuole iniziare dalle basi. Scritto da una deliziosa signora italiana che ha vissuto in Giappone negli anni '70, racconta le sue esperienze dirette in una cultura allora distante, con ricette casalinghe trascritte (e testate!) dai programmi TV per massaie giapponesi. Niente sushi o piatti elaborati, ma la cucina autentica di casa e le regole di presentazione del moritsuke, il galateo giapponese.

Tender Volume I & Volume II

Sinù Fogarizzu - @my_venetian_apartment consiglia: "per la cuoca e il cuoco curiosi, una doppietta firmata Nigel Slater ci spinge oltre lo scintillio della novità facendoci scoprire una miriade di abbinamenti e usi per mele, patate, prugne, cavolo... insomma, nuove idee per la frutta e verdura di tutti i giorni.

Si tratta di Tender Volume I & Volume II by Nigel Slater : per una manciata di sterline si trovano entrambi i volumi (usati) anche su Ebay!"

Graziana Canova Tura

Il Giappone

in cucina

come cucinare e imbandire
una vera tavola giapponese
a casa propria

NIGEL
SLATER

and his vegetable patch

With over 400 recipe ideas from
his garden, Tender is the
guide to vegetables
from Britain's finest food writer.

La mia Champagne

Il racconto del vino
più famoso (e migliore...) al mondo
tra tecnica, storia e aneddoti

La mia Champagne

Alessandra Dalla vecchia - @animodivino consiglia:

"Da folle amante dello Champagne, il libro a tema wine che consiglieri di regalare a Natale (a fine novembre uscirà la nuova ristampa) è "La mia Champagne" di Alberto Lupetti.

Un vero e autentico viaggio nel cuore della Champagne, raccontato da uno dei massimi esperti.

Un libro per tutti, per un pubblico immenso, che analizza questo vino sia sotto l'aspetto storico, tecnico, ma soprattutto sotto l'aspetto di sensazioni ed esperienze.

Io abbinerei lo Champagne a qualsiasi piatto, perché ogni Champagne ha la sua identità."

Pop Palestine. Viaggio nella cucina popolare palestinese

Mariachiara Montera - @maricler consiglia:

Ricette e luoghi della Palestina, dalle cucine di casa alle strade dei mercati: un libro di gioia e cultura, dedicato a un paese martoriato che merita di essere conosciuto.

Capitalismo carnivoro. Allevamenti intensivi, carni sintetiche e il futuro del mondo

Mariachiara Montera - @maricler consiglia:

Ho letto questo libro da onnivora, e in mezzo a svariate letture sul mangiare o meno carne, è stata l'unica lettura che ha messo in discussione le mie scelte alimentari. Un saggio sull'industria della carne argomentato, poco gridato, approfondito, e ben documentato.

Fidaa I A Abuhamdiya

popal

Viaggio nella
cucina popolare
palestinese

Capitalismo

carnivoro

Allevamenti intensivi,
carni sintetiche
e il futuro del mondo

MELTEMI

Albi illustrati

Barnett/Smith

Il primo Natale di Babbo Natale

TERRE DI MEZZO
EDITORE

malameo

Sogno di neve

Sibylle Delacroix

L. Bailey / G. Godbout

Il piccolo Babbo Natale

edizioni A

Giulia Pesavento
Irene Bommaci

A Natale vorrei

LIBRO
SONORO 

L'atmosfera del Natale, quest'anno, ve la donano quattro albi illustrati speciali, per credere nella magia e cogliere la potente e delicata bellezza poetica. Nella speranza di arrivare a voi con tanta magia, attraverso pagine che raccontano del più bel periodo dell'anno, un sorriso a voi da Federica e Francesca, della libreria per bambini **Piccolo Grande Bubo 🦉 di Padova**.

Contattatele, spediscono anche!

"A Natale vorrei" di Giulia Pesavento e Irene Bommaci, edito da Sassi è un magico libro sonoro. Attraverso dieci famose melodie (Dodici giorni di Natale; Deck the hall; Là, là sulla montagna; Jingle bells; Joy to the World; The first Noel; Oh, albero; We wish you a Merry Christmas; O holy night; Astro del ciel) rievoca la dolcezza dell'atmosfera natalizia, quella che profuma di tazze di cioccolato, candele accese e cannella.

"Il piccolo Babbo Natale" di Linda Bailey e Geneviève Godbout, edito da Arka è il libro perfetto se vi siete mai chiesti come fosse Babbo Natale da piccolo. Da bambino, Babbo Natale era adorabile, ma era anche un po' particolare. Il rosso era il suo colore preferito e non voleva indossare altri colori. Odiava il caldo, aveva una passione per i camini ed era solito donare agli altri bambini i regali appena ricevuti...

"Il primo Natale di Babbo Natale" di Mac Barnett e Sydney Smith, edito da Terre di Mezzo l'illustratrice Premio Hans Christian Andersen 2024, racconta un Babbo Natale inedito. Cosa fa Babbo Natale il giorno di Natale, di ritorno dal suo giro di consegne? Niente di speciale in verità: riposa un po', ricomincia a lavorare... I suoi elfi vogliono assicurarsi che anche lui possa sperimentare la gioia e la magia che offre a tutto il mondo! Così gli preparano l'albero, le luci colorate, tante cose buone da mangiare e... i regali! Sarà una giornata così bella che... Babbo Natale vorrà riviverla, anno dopo anno.

"Sogno di neve" di Sibylle Delacroix, edito da Maraméo è il libro per chi pensa che "un Natale senza neve sia un Natale senza magia...". E' la vigilia di Natale. Ulisse e Lea aspettano la neve ma dal cielo non cade nemmeno un fiocco. Poi, arriva un pacchetto che contiene una palla di neve, e da lì, scuotendola, la fantasia si fa spazio...



Ehi, ciao.

Ciao, sono Lidia, vivo in provincia di Vicenza, in un paesino immerso nella campagna e nella tipica nebbia che avvolge le persone e le case in Veneto.

Ho avuto per 20 anni un lavoro come dipendente a tempo pieno molto metodico ma da settembre 2023 sono parte dell'agenzia di comunicazione di famiglia, per portare il mio contributo e la mia vision: il blog è il mio fondamentale spazio per soddisfare il mio bisogno di creatività e per portare avanti il mio progetto di fotografia food, oltre che per condividere la tradizione e promuovere il mio territorio Veneto che amo raccontare. Scrivo per passione, leggo per necessità quasi fisica, cucino senza sosta.

Oltre alla cucina, amo particolarmente l'organizzazione della casa e del tempo e mi piace molto quando arriva il momento dell'anno dove i regali sono un modo per dimostrare affetto e gratitudine: ecco perchè quest'anno ho deciso di rendere pubblica la mia personale lista di pensieri e omaggi natalizi, da aziende selezionate. Spero vi sia stata utile.

Lidia



dove mi trovi

EMAIL

info@latteegrappa.com

WEBSITE

www.latteegrappa.com

social media

Seguimi su Instagram e Facebook: mi trovi sempre come Latte e Grappa