> ***Sei sopravvissuto all'albero, all'immacolata, alla corsa per i regali di Natale, al cenone della vigilia. Ma è con la tombola che morirai.***

TWITTER

Le Manzane
Ci sono brindisi che raccontano storie, costruiscono legami, diventano ponti. È questo lo spirito che anima il Conegliano Valdobbiadene Solidale 2025, ora disponibile, nato dall'uva raccolta lo scorso 7 settembre da oltre 500 aspiranti vignaioli durante la 14ª edizione della ®Vendemmia Solidale. Alla tenuta Le Manzane, immersa tra le colline di Conegliano Valdobbiadene, famiglie, volontari, associazioni e amici si sono ritrovati per una giornata di festa e per dare il loro contributo. Un gesto che, quest'anno, volerà lontano. Il ricavato dell'iniziativa, infatti, sarà destinato alla costruzione di una nuova scuola ad Adanu, in Ghana, all'interno della missione "In My Father's House", fondata da Padre Giuseppe Rabbiosi, meglio conosciuto come Padre Peppino.

CONSIGLIO ECO *Pianifica le porzioni, conserva gli avanzi e condividili per minimizzare gli sprechi alimentari.*

www.alezionedisostenibilita.it

PASTA PER UN NATALE 3D

Il Natale secondo Artisia è un unicum che unisce forme iconiche, colori decisi e consistenze sorprendenti. Pasta stampata in 3D che non è solo da gustare, ma da mettere in scena: perfetta per il party, l'aperitivo, la cena elegante o il pranzo delle feste. Bella da vedere, buona da condividere, pensata per raccontare il piacere dello stare insieme attraverso un linguaggio nuovo, che guarda al futuro senza dimenticare la tradizione.

Pandorino 3D
Il pandoro è il simbolo rassicurante del Natale. Artisia lo reinterpreta trasformandolo in un boccone di pasta 3D, fedele nella forma e sorprendente nel gesto. Il Pandorino 3D cambia il modo di servire e di assaporare la stella a otto punte del dolce veronese. Noi lo immaginiamo in un calice silver, versione dessert bonbon: ripieno di chantilly, su gelatina di frutti rossi e panna montata, con meringa sbriciolata a evocare lo zucchero a velo. Un gioco di consistenze che conquista al primo assaggio.

Cometa
Pensata per chi vive l'aperitivo come un rito, Cometa illumina ogni brindisi e rende stellare anche la mise en place dei gala dinner. Servita su un vassoio specchiato, diventa un piccolo spettacolo. Bocconi galattici nella versione con gamberetti in salsa cocktail, gel di yuzu e shiso, per un equilibrio fresco e sorprendente.

Spaghetto 3D in Red
Qui il gesto artigianale incontra la tecnologia più avanzata. Lo Spaghetto 3D, tinto di rosso, accende l'atmosfera natalizia con intrecci grafici e colori vibranti. Perfetto per celebrare il rito tutto italiano dello spaghetto di mezzanotte, tra tradizione e sperimentazione.

Xmas
Con Xmas, l'abete di pasta 3D, il Natale prende forma nel piatto. Scultoreo, iconico, è il must-have delle feste 2025. Versatile e scenografico, si presta a interpretazioni dolci dal sapore fiabesco. A noi piace servirlo su un'alzatina, esaltandone il portamento conico-piramidale, con crema al mascarpone, cioccolato fondente e arancia candita: semplice, d'effetto, memorabile.

LA RICETTA

Rollé soffice al Salmone Affumicato Mowi Essential

Un finger food elegante e goloso, perfetto per accompagnare un pomeriggio di giochi natalizi. Piccoli rollé di pancarré con formaggio spalmabile, carpaccio di Salmone Affumicato MOWI ESSENTIAL 300g, micro-greens e una nota brillante di caviale giallo diventano bocconi raffinati, ideali da gustare tra una mossa e l'altra in un clima di vera convivialità.

Ingredienti per 6 persone
1 confezione di Salmone Affumicato Mowi Essential
6–8 fette di pancarré per tramezzini (senza crosta)
Caviale giallo q.b.
Qualche fetta extra di salmone per la superficie
Micro-greens o germogli per decorare
Sale e pepe nero q.b.

Preparazione
Iniziate appiattendo leggermente le fette di pancarré per tramezzini con un mattarello, in modo da renderle più sottili e facili da arrotolare. Spalmate su ciascuna fetta uno strato uniforme di formaggio spalmabile, poi disponete il Salmone Affumicato MOWI ESSENTIAL 300g (Festive Pack) creando una base regolare che faciliti il rollaggio.

Arrotolate con delicatezza le fette, ottenendo dei piccoli cilindri compatti. Sigillateli leggermente con le mani per mantenere la forma, quindi tagliateli in rollé regolari di circa 2–3 cm di spessore. Sistemate i rollé su un piatto da portata e completate ogni boccone con una piccola fettina di salmone, qualche micro-green e un tocco di caviale giallo per aggiungere colore e brillantezza.

Servite subito, oppure conservate in frigorifero fino al momento del consumo.
Un finger food semplice e raffinato, perfetto per accompagnare un pomeriggio di giochi natalizi o un aperitivo conviviale.