



## IL PANETTONIANO

Nelle case degli italiani Natale fa rima con Panettone. E chi mai si permetterebbe di smentirlo?

Il Panettone è il primo ricordo dolce del giorno di Natale con i nonni, appena intiepidito in forno col profumo di mandarino nell'aria. Ecco che quello milanese è proprio il dolce del TRADIZIONALISTA.

Chi lo sceglie non ha dubbi su come e con chi trascorrerà le giornate di festa anche quest'anno: a casa con le persone più care; il Panettone è uno stile di vita, non qualcosa che si mangia e basta.

Chi lo sceglie non lascia passare una vigilia di Natale senza guardare "Una poltrona per due", fosse anche solo per pochi minuti, e non vede l'ora che qualcuno suoni il campanello di casa per sfoderare il Panettone artigianale della migliore pasticceria del paese alla ricerca della conferma, negli occhi dell'ospite, che anche questa volta canditi e uvetta abbiano vinto a mani basse il confronto con le ricercate innovazioni dolciarie!

La luce negli occhi del tuo innamorato e l'acquolina in bocca non appena se ne sente il profumo fanno, dell'incontro dell'uomo con il dolce più antico d'Italia, ogni volta una celebrazione.



### cosa leggere seduto sul divano

**Un canto di Natale di Charles Dickens**

Nella fredda notte che annuncia il Natale, il vecchio Scrooge, visitato dal fantasma del suo vecchio socio in affari, si trova a compiere un viaggio nel passato, nel presente e nel futuro della sua miserevole vita. Solo messo di fronte a se stesso Scrooge imparerà il valore della solidarietà.



e... per i più piccoli

**Operazione panettone di Geronimo Stilton**  
Un'avventura emozionante all'inseguimento del ladro della ricetta originale del panettone.  
Parola di Geronimo Stilton!



### a quale evento mondano partecipare

Per restare nella più classica delle tradizioni, per godere con tutta la famiglia le luci, i colori e i profumi del Natale, vi basta fare pochi passi e trovare a Como la "Citta dei balocchi 2019".

Potrete ammirare le splendenti luci natalizie di Como Magic Light Festival, divertirvi sulla pista del ghiaccio in piazza Cavour o andare alla scoperta dei presepi provenienti dai punti più remoti del globo, in mostra nella Chiesa di S. Giacomo in Piazza Grimoldi. Troverete tutte le informazioni qui <http://www.cittadeibalocchi.it>

Quest'anno il tema è "Amiamo il pianeta"!

scopri Como e non solo ...  
con una app



CamminaCittà è un progetto di turismo culturale sostenibile, accessibile e solidale creato da Iubilantes, organizzazione non profit comasca che promuove la scoperta del mondo attraverso il passo lento e attento dell'antico pellegrino.

Scaricando l'app **CamminaCittà** con il tuo smartphone potrai scegliere il percorso che più ti piace, a misura di famiglia, avere le schede delle varie tappe e le audioguide. I percorsi si articolano all'interno della città di Como ma anche in tante località del lago: Cernobbio, Ossuccio, Argegno, Menaggio e Dongo. Buon cammino!



per i millennials  
una selezione a misura  
di divertimento

Se si vuole rimanere in città, magari per assaggiare qualche birra natalizia, Como offre diversi posti! Eccone alcuni:

- Il Birrivico, un piccolo locale che si trova a dieci minuti dal lago. Quasi ogni giorno vengono cambiate le birre alla spina, accompagnate dai gustosi piatti presenti nel menù.
- Il Birratrovo, un beer shop, che si trova nel centro storico e propone più di un centinaio di birre provenienti da tutto il mondo. Molte volte vengono proposte delle degustazioni.

sorprendere gli ospiti con  
una ricetta speciale



Anche ai più tradizionali di noi può piacere provare a rendere un po' più moderno il più tradizionale simbolo del Natale! Così vi suggeriamo di provare un panettone sì, ma gastronomico!!!!

**Ingredienti per l'impasto del panettone gastronomico**

250 ml di latte tiepido

1 uovo

1 cucchiaio di zucchero

1/2 cucchiaio di sale

15 g di lievito di birra

50 g di olio di oliva

500 g di farina circa (possibilmente metà manitoba, metà 00)

In una ciotola versate 250ml di latte tiepido, 1 cucchiaio di zucchero, 15g di lievito di birra, circa 100g di farina e mescolare bene. Lasciate riposare 15 minuti per far attivare il lievito.

Quindi aggiungete 50g di olio d'oliva, un uovo e altra farina poco per volta, continuando a mescolare ed infine mezzo cucchiaio di sale. L'impasto inizierà ad addensarsi quindi trasferitelo sul piano di lavoro, continuate a lavorare energicamente aggiungendo tutta la farina poco per volta.

Otterrete un composto elastico e compatto che sistemerete in una ciotola infarinata. Fate un incisione a croce, coprite con una pellicola e poi con un panno. Lasciate lievitare l'impasto per circa 2 ore, finché raddoppia di volume.

Finita la lievitazione lavorate ancora un po' l'impasto, formate una palla e sistematala in uno stampo da panettone da 750g. Coprite lo stampo con pellicola e lasciate lievitare per 30 minuti circa. Quindi mettete in forno a 200g per 35 minuti circa.

Ecco il panettone gastronomico è già bellissimo e buonissimo, ma farcito sarà ancora più goloso, basta lasciarlo raffreddare completamente, tagliarlo a fette orizzontali e guarnirlo con tutto ciò che vogliamo!



che film guardare alla TV

**Una poltrona per due (1983)**

Le vite di un broker e di un mendicante vengono stravolte a causa di una scommessa di due ricchi annoiati: è la storia di due sconosciuti che diventano grandi amici nella difficoltà.

E con Eddie Murphie anche le risate sono garantite!