

TEMPO LIBERO

«Parolario», il calendario che invita a regalare libri

COMO (gnc) L'associazione «Parolario», a partire dall'1 e fino al 24 dicembre, ogni giorno propone sulle sue pagine Facebook e Instagram un calendario dell'Avvento con tante proposte e idee di libri per grandi e bambini. Libri da regalare e regalarsi per Natale, ma andando

possibilmente ad acquistarli nelle librerie e dai librai di fiducia. Il calendario suggerirà titoli, brevi pillole e anche delle dirette live con alcuni scrittori: una sorta di filo diretto con l'autore.

L'iniziativa nasce sia per dare continuità all'attività dell'associazione in questi momenti in cui non è possibile organizzare incontri dal vivo, sia per essere in qualche modo di supporto alle librerie locali. Il tutto on-line, modalità che durante l'ultima edizione di «Parolario» è stata apprezzata da numerosi appassionati lettori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La bellissima lettera a Babbo Natale scritta dal coordinatore degli Amici di Como ha fatto centro

COMO (gcf) Le favole esistono! E questa che vi raccontiamo è davvero affascinante. La settimana scorsa tra le nostre lettere vi sarà certamente capitato di leggerne una bellissima che terminava con una proposta di matrimonio. Una fiaba dal calore speciale, grazie anche alla complicità di Babbo Natale. **Daniele Brunati**, coordinatore degli Amici di Como, ha accettato nelle scorse settimane l'invito a fare da testimonial all'iniziativa del nostro gruppo editoriale. Nella sua lettera Daniele Brunati ha espresso un desiderio molto speciale a Santa Klaus... «vorrei fossi tu a portare il mio regalo più importante a Valeria... un vestito bianco e il mio Sì...».

E ora vi raccontiamo il lieto fine. Valeria ci confida di essere rimasta molto colpita nell'aver ricevuto la proposta in modo così originale: «E' stata una grande emozione per me. Il fatto poi che sia stato proprio Babbo Natale a portarmi questa sorpresa la rende ancora più speciale. La mia risposta non poteva che essere sì!».

La vostra storia ha conquistato tutti, ma non avevate pensato al matrimonio in precedenza?

«Più di una volta avevamo parlato di questo passo, ma non abbiamo mai trovato il momento giusto. È sempre stato un nostro desiderio, fino a ora rimasto sospeso».

Dopo il sì di Valeria sono iniziati i preparativi. Come state organizzando questa giornata?

«Sarà una cosa semplice,



Daniele Brunati ha accettato nelle scorse settimane l'invito a fare da testimonial all'iniziativa del nostro gruppo editoriale. Nella sua lettera aveva pure espresso un desiderio molto speciale a Santa Klaus. Ora il lieto fine di questa bellissima storia...

La favola d'amore di Natale: Valeria dice «sì» a Daniele

«E' stata una grande emozione per me. Una sorpresa davvero speciale»

intima e riservata, anche per rispettare le indicazioni che caratterizzano il periodo che stiamo vivendo. Saranno con noi solo i due testimoni, certamente le persone che ci sono state più vicine in questi anni e la loro presenza renderà ancor più emozionante questo momento. Non mancherà poi ovviamente Giotto, la nostra dolce renna, che avrà l'incarico di portare le fedi. Sarà una giornata speciale e indimenticabile per me, mi sentirò

come una principessa che vede avverare il suo sogno».

Come e quando ha conosciuto Daniele?

«L'ho conosciuto molti anni fa durante una vacanza in barca con amici e lì è iniziata la nostra storia».

Daniele è una persona attiva, esuberante, ma com'è vivere con una persona così creativa?

«Nonostante i molti impegni una persona molto presente su cui si può sem-

pre fare affidamento».

Cosa le piace del suo futuro marito?

«Apprezzo Daniele a 360°. E' un uomo molto buono, generoso; è molto legato al lago e alla città e fa tante cose per gli altri. E' un vulcano, ha tante idee e progetti che ho sempre appoggiato con grande entusiasmo. Spero che la mia presenza e il mio equilibrio siano stati un punto fermo per lui».

OhOhOh!! Grazie Babbo Natale!!



Daniele Brunati, coordinatore degli Amici di Como, e, sopra il titolo, Valeria con il loro bellissimo Giotto. Sono protagonisti di una bellissima storia d'amore, una favola a lieto fine

(ces) La Coppa del Mondo del Panettone non si ferma: proseguono gli eventi di selezione. Questo sabato, 5 dicembre, è la volta delle selezioni svizzere: appuntamento a Villa Ciani nel cuore di Lugano. L'evento è in collaborazione con la Società mastri panettieri pasticceri confettieri del Canton Ticino. Una manifestazione importante: nella Svizzera italiana il panettone rientra a pieno titolo tra le produzioni tradizionali.

Durante l'evento saranno presenti 30 pasticceri da tutta la Svizzera: solo chi si qualificherà potrà prendere parte alla finale internazionale della Coppa del Mondo, prevista a novembre del 2021 a Lugano. La Giuria della Selezione svizzera: **Massimo Turuani**, presidente Smppc; **Robert Porchet**, gran maestro panettiere svizzero; **Paolo Loraschi**, maître créateur; **Werner Hürlimann** di Richemont-Lucerna; **Claudia Vernocchi**, vicedirettrice Pcs, caporedattrice di «Panissimo»; **Carlo Gronchi**, professore universitario; **Bruno Buletti**, mastro pasticciere di Airolo; **Andrea Conconi**,

Coppa mondiale e Re Panettone

giornalista, direttore di TicinoWine. Il coordinamento organizzativo è affidato a **Giuseppe Piffaretti**, mastro pasticciere, patron della Coppa del Mondo del Panettone, coadiuvato dalla Smppc. Tutti gli aggiornamenti su: <https://coppadelmondodelpanettone.ch/>. Ritornando in Italia, **Raffaele Vignola** e **Italo Vezzoli** sono i vincitori di «Re Panettone 2020». Vignola, del Caffè Vignola di Solofra (Av) per la Categoria Panettone, Italo

Vezzoli della Incroissanteria di Carobbio degli Angeli (Bg) per la Categoria Dolce Lievitato. I giurati hanno valutato i dolci di 28 pasticceri provenienti da 10 regioni italiane, accomunati dal fatto di essere realizzati con lievito madre e ingredienti del tutto naturali, senza additivi artificiali, senza aromi artificiali, senza semilavorati e senza coadiuvanti tecnologici. La Categoria Panettone prevede la ricetta classica milanese: impasto con lievito madre, farina, burro, tuorli d'uovo, zucchero, uvetta e canditi di agrumi; taglio a croce in cima, niente glasse. La Categoria Dolce Lievitato considera i lie-



vitati a base di pasta di panettone, realizzata con lievito madre e possono avere qualsiasi forma, farciture e coperture. Vignola è figlio d'arte: nel 2019 ha preso una menzione per Made in Italy dolce lievitato innovativo fatto con tre diversi impasti. Nel 2018 due menzioni, una per il panettone e l'altra per il dolce lievitato innovativo: «Omaggio a Genova, panettone verde al basilico ligure dop». Vezzoli ha già vinto con questo dolce il premio «Re Panettone» Napoli nel 2016 e sempre a Napoli ha preso il secondo premio nel 2019. Ha vinto anche il premio panettone 2018 a Milano.