

♥ Todis ★

A TODIS: COGLI LA CONVENIENZA!

LA TUA DOSE QUOTIDIANA DI SALUTE.



Un Natale di Specialità





LA QUALITÀ CHE CONVIENE



Grazie al brand L'Arte delle Specialità di Todis arrivano tutti i giorni, sulle nostre tavole, i migliori prodotti tipici e le più preziose specialità della cultura gastronomica italiana e non solo: dalla pasta fresca, sapientemente tirata a mano come una volta, ai formaggi artigianali espressione delle tante tradizioni casearie italiane, passando per salumi buoni come una volta, fino alle golose composte di frutta da agricoltura biologica. Una vasta offerta targata Todis che, da oltre venti anni, garantisce ai clienti grande qualità al giusto prezzo.

Per festeggiare al meglio il Natale 2024, L'Arte delle Specialità propone diverse varianti dei dolci più caratteristici e dei prodotti più ricercati, per far gustare i sapori tipici della tradizione natalizia. Se Panettone e Pandoro si contendono da sempre lo scettro di dolce "re" delle feste, il torrone ne è di fatto il principe: non sarebbe Natale senza il torrone ad allietare il fine pasto.

Sulle tavole delle feste non possono mai mancare dolci e biscotti, le cui ricette vengono tramandate di generazione in generazione e che L'Arte delle Specialità realizza con materie prime di alta qualità, nel rispetto della tradizione, del territorio e della natura. Non si può dire Natale senza i ricciarelli, uno dei dolci più apprezzati di questo periodo, o i croccanti Cantucci della più classica tradizione toscana ideali da inzuppare nel Vin Santo.

Ma Natale vuol dire anche panpepato e panforte che L'Arte delle Specialità realizza secondo la ricetta classica. Dolci semplici ma gustosi, che rimandano a sapori d'altri tempi, quando in tavola regnava solo il gusto della genuinità e che oggi rivivono nei prodotti a marchio L'Arte delle Specialità.



Guarda il nostro spot di Natale
<https://youtu.be/Z6CXo-xwtLA>



6

AttestaTO DI Sostenibilità

8

Panettoni e Pandori
L'Arte delle Specilità

12

Panettoni, Pandori e Torte
I Tesori del Forno

20

Torrioni
L'Arte delle Specialità

22

Torrioni
Loving

24

Tradizione

30

Amari e Distillati
L'Arte delle Specialità

37

Decorazioni di Natale
ecosostenibili

42

Bevande natalizie:
5 ricette deliziose

45

Luci di Natale
nelle grandi città

47

Mercatini di Natale
in Italia

48

La Vigilia di Natale:
Cena a base di pesce

49

Dolci a Natale:
Come gestirli correttamente

50

Dieta detox dopo le
feste, ma senza esagerare!



*Massimo
Lucentini*

Direttore Generale

Cari Amici,

le festività natalizie rappresentano il momento dell'anno in cui ci sentiamo ancora più vicini a Voi e alle Vostre famiglie. In questo periodo, infatti, il tempo sembra prendere una frenetica accelerazione per far fronte agli eventi festosi e, contemporaneamente, rimane in sospeso per darci l'opportunità di riflettere su ciò che lasciamo alle spalle e sulle sfide che dovremo affrontare.

Negli ultimi 5 anni abbiamo continuato a crescere, sperimentando, innovando e continuandoci a formare.

Il 2024, in particolare, è stato un anno molto importante per noi, non solo perché abbiamo festeggiato 25 anni di attività, ma perché abbiamo raggiunto obiettivi che ci rendono orgogliosi e ci stimolano a migliorare sempre di più. Tra questi per citarne solo alcuni: il nostro debutto in TV e l'Attestato di Sostenibilità dei fornitori dei prodotti a marchio.

Siamo pronti ad accogliere tutte le sfide e le opportunità che ci riserverà l'anno nuovo come una possibilità per perfezionarci costantemente, interpretando le necessità delle famiglie che, tanto nei momenti più complessi, come quelli più sereni, si affidano a noi per un servizio così importante come la spesa.

Ci piace pensare che in questo periodo così gioioso saremo ancora più presenti, non solo con i nostri prodotti, ma anche con lo spirito con cui Vi accogliamo ogni giorno negli oltre 300 punti vendita della nostra insegna.

Tutti noi di Todis vi auguriamo delle Feste luminose, gioiose, spensierate in cui ritrovare un po' anche se stessi nei ricordi, negli affetti e nei sogni.

Buon Natale e Felice Anno Nuovo!

Cari Amici,

Il Natale si avvicina e con l'occasione mi sta a cuore anzitutto ringraziarVi. È con sincera e profonda gratitudine, infatti, che mi rivolgo a Voi che ci avete non solo sostenuto, ma rinnovate da 25 anni quotidianamente la vostra fiducia verso il nostro lavoro.

Una fiducia che noi ci impegniamo a ripagare tutti i giorni, mantenendo costante i nostri livelli di qualità, di attenzione ai prodotti, alla filiera e a tutto quello che il cliente non vede, non immagina, non può sapere, ma che ritrova in ogni singola esperienza di acquisto.

Quest'anno abbiamo concentrato la maggior parte delle nostre risorse sulla sostenibilità: la nostra priorità è, infatti, raggiungere gli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, perseguendo i valori aziendali dell'insegna che proiettano in maniera concreta il nostro lavoro, con consapevolezza e responsabilità, verso un futuro sicuro per i clienti, per il personale e in generale per il Pianeta.

In questa direzione, abbiamo messo in atto politiche e progetti per orientarvi ed aiutarvi a compiere scelte più consapevoli, come l'Attestato di Sostenibilità che certifica l'impegno dei nostri fornitori di prodotti a marchio.

Siamo certi che anche quest'anno il vostro punto vendita Todis di fiducia saprà accompagnarvi, nel periodo delle feste, con prodotti di eccellenza, apprezzandone la trasparenza e la qualità che rappresentano, da sempre, i nostri tratti distintivi.

Ci auguriamo che la nostra marca privata rappresenti l'ingrediente perfetto delle ricette di famiglia che da generazioni accompagnano i vostri Natali e di trovare intorno alle vostre tavole serenità, fraternità e condivisione, nello spirito di questa importante festività.

Con i più cari auguri da parte mia e di tutta la famiglia Todis:

Buon Natale e Felice Anno Nuovo!



*Marco
De Angelis*

Servizio Qualità Todis

ATTESTATO DI SOSTENIBILITÀ



NUMERO DI COMMESSA: IT/CEF/20215476
DOCUMENTI NORMATIVI: STP 013/41

Servizio di controllo sul codice di condotta
sostenibilità fornitori prodotti a marchio TODIS

SCOPRI CHI
C'È DIETRO
AL PRODOTTO



VERSO IL 2030 CON CONSAPEVOLEZZA E RESPONSABILITÀ

La sostenibilità è uno degli argomenti attuali più scottanti e gli eventi metereologici degli ultimi mesi ci confermano che non possiamo rimanere fermi ed indifferenti ai cambiamenti climatici.

La sensibilità dei consumatori nei confronti della sostenibilità dei prodotti dal punto di vista ambientale, sociale ed etico sta aumentando sempre di più, mentre per le aziende sta diventando un valore aggiunto garantire la soddisfazione di alcuni standard in termini di legalità, riduzione delle risorse energetiche, di riduzione degli sprechi alimentari, di requisiti di rispetto ambientale e del personale. In questo scenario, in sintonia con gli obiettivi dell'Agenda 2030, come Todis abbiamo sentito la responsabilità di iniziare a monitorare e dare maggiore evidenza per i nostri clienti ai valori della sostenibilità, mappando i nostri fornitori di prodotto a marchio. L'obiettivo di questo progetto è quindi duplice: da un lato far crescere nel tempo il livello di sostenibilità applicato dal nostro parco fornitori di prodotti a marchio e dall'altro comunicare in maniera diretta ai nostri clienti quali aspetti di sostenibilità vengono adottati dai nostri fornitori. Per evitare qualsiasi forma di greenwashing abbiamo scelto di adottare un sistema di certificazione attraverso la collaborazione con SGS Italia Spa, ente di certificazione e soggetto terzo indipendente. SGS verifica l'applicazione e la veridicità del codice

di sostenibilità che i singoli fornitori di prodotti a marchio Todis sottoscrivono, certificando così il Servizio di controllo sul Codice di Condotta Sostenibilità. Tutti i nostri fornitori di prodotti a marchio sono stati mappati attraverso un questionario. Una volta raccolti i dati, questi sono stati rielaborati portando alla definizione di un punteggio. Solo i fornitori che hanno ottenuto un punteggio che va da un minimo di A ad un massimo di AAA rientrano nella nostra certificazione e vengono verificati da SGS Italia attraverso audit in campo e documentali. Abbiamo creato un'apposita sezione sul nostro sito internet dove pubblicheremo di volta in volta i fornitori di prodotto a marchio rientranti nella certificazione e validati attraverso l'audit; contemporaneamente, evidenzieremo sui nostri punti vendita le referenze dei fornitori certificati, attraverso cartellini con il punteggio ottenuto. Siamo consapevoli di essere solo all'inizio del percorso, ma siamo convinti che nel corso dei prossimi anni riusciremo a stimolare tutti i nostri fornitori di prodotto a marchio ad adottare politiche aziendali sempre più sostenibili.





Panettone

GRAN CLASSICO

CON UVETTA E CANDITI GRANDI

Un vero e proprio prodotto di pasticceria creato per farti riscoprire il sapore autentico del dolce protagonista della tradizione natalizia italiana.

Prodotto in Umbria con metodo artigianale, seguendo scrupolosamente la ricetta originale, il **Gran Classico** si ottiene impastando il lievito madre con ingredienti di alta qualità e lasciando lievitare l'impasto molto lentamente per almeno due giorni. Il risultato è un panettone estremamente soffice, in cui l'aroma del burro è esaltato dal profumo dei grandi pezzi di buccia d'arancia candita e dall'uvetta.

Per un Natale ancora più gustoso.

1Kg





900 g



Panettone Classico

Come la ricetta tradizionale vuole, il dolce tipico milanese è morbido, fragrante, ben lievitato e con una grande alveolatura. Il sapore è esaltato dall'uva sultanina, dalla scorza candita di arancia e dal cedro che rendono unico questo classico dolce della tradizione natalizia.



900 g



Pandoro Classico

All'esterno è dorato e dal colore uniforme, all'interno è soffice e fragrante, con una gradevole nota di burro e vaniglia. Un sapore inconfondibile che avvolge con dolcezza i palati, regalando magiche sensazioni.

Da antiche ricette sapientemente rivisitate, nascono i Panettoni e i Pandori L'Arte delle Specialità. Prodotti artigianali di qualità, preparati con gli ingredienti più pregiati: farina, zucchero, uova, burro e lievito madre. A ciò si aggiunge un lungo processo di lievitazione di 48 ore che contribuisce a rendere squisitamente morbidi e fragranti questi dolci tipici natalizi, sempre presenti sulle tavole delle feste. Incartati a mano, i Panettoni e i Pandori de L'Arte delle Specialità sono anche un'ottima idea regalo di Natale per amici e parenti.





900 g

Panettone al Pistacchio

L'impasto classico del panettone viene sublimato all'interno da una finissima farcitura al pistacchio. La forma a cupola, tipica del panettone, si impreziosisce con una golosa glassa bianca e croccante granella di pistacchio.



900 g

Panettone al Cioccolato e Arancia

Una goduriosa variante del classico panettone è quella arricchita con scorze d'arancia candita e gocce di cioccolato. Un'ineguagliabile combinazione di sapori, esaltata ancora di più dalla glassa esterna con cioccolato e arancia. Una delizia tutta da assaporare!



900 g

Panettone al Cioccolato

La morbidezza del panettone a lievitazione naturale si mescola alla cremosità del cioccolato. La nota golosa è accentuata dalle gocce di cioccolato che contribuiscono a creare un'irresistibile esplosione di gusto.



900 g

Pandoro al Cioccolato

L'impasto classico del pandoro incontra la dolcezza del cioccolato. E così l'interno si arricchisce di una ghiotta farcitura al cioccolato e nocciole mentre l'esterno accoglie una golosa copertura al cioccolato.





La linea I Tesori del Forno di Todis rappresenta il meglio dell'arte dolciaria e della panificazione. Ispirati alla tradizione, i prodotti di questa linea sono il risultato di una costante ricerca e di soluzioni innovative, grazie alle quali è possibile intercettare i nuovi trend. Ecco perché chi trova un prodotto di questa linea trova un Tesoro.



NOVITÀ



PANETTONE FARCITO AL BELLINI

Dolce che unisce la tradizione natalizia all'esclusivo gusto di uno dei cocktail più iconici. Soffice panettone lievitato naturalmente, imbevuto di vino bianco frizzante, farcito con deliziosa crema alla pesca e pezzi di pesca candita. Da decorare con una leggera spolverata di zucchero a velo. Connubio irresistibile di gusto ed eleganza.

750 g





PANETTONE CLASSICO

Panettone Classico, morbido e delicato. Oltre 48 ore di lievitazione con solo lievito madre naturale, dolce uvetta, profumati canditi, latte intero fresco pastorizzato alta qualità e aromi naturali per esaltare il sapore unico di questo panettone.

1 Kg



PANETTONE SENZA CANDITI

Panettone senza canditi, morbido e delicato. Soffice impasto lievitato per oltre 48 ore con solo lievito madre naturale, dolcissima uvetta sultanina, latte intero pastorizzato alta qualità e aromi naturali per esaltare il sapore di questo soffice panettone.

1 Kg



PANETTONE PISTACCHIO

Soffice panettone lievitato naturalmente per oltre 36 ore e realizzato con latte intero fresco pastorizzato alta qualità. È avvolto da una croccante copertura di cioccolato fondente e scaglette di cioccolato bianco ed arricchito da una golosa crema al pistacchio.

750 g



PANETTONE GIANDUIA

Soffice panettone lievitato naturalmente per oltre 36 ore e realizzato con latte intero fresco pastorizzato alta qualità. È avvolto da una croccante copertura fondente e granella di nocciole ed arricchito da una golosa crema al gianduia e dolce uvetta sultanina.

750 g





PANETTONE MASCARPONE E CIOCCOLATO

Soffice panettone lievitato naturalmente, golosamente farcito con crema al mascarpone e una pioggia di gocce di cioccolato.

Sublima il sapore una croccante copertura di cioccolato fondente.

Per dare ancora più gusto al tuo Natale.

750 g



PANETTONE TIRAMISÙ

Morbido panettone lievitato naturalmente imbevuto di caffè e farcito con irresistibile crema al tiramisù. Non può mancare, come da tradizione, una golosa spolverata di cacao. A Natale, regalati una dose extra di dolcezza.

750 g



PANDORO CLASSICO

Il nostro pandoro custodisce il segreto della tradizionale ricetta preparata a partire dal lievito madre naturale. Per più di 36 ore, l'utilizzo di latte intero fresco pastorizzato alta qualità rendono questo pandoro unico che conquista dal primo assaggio per sofficità e fragranza.

1 Kg



NOVITÀ



PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Soffice pandoro lievitato naturalmente, arricchito con tante gocce di puro cioccolato fondente. Un'interpretazione di gusto del dolce tipico di Verona.

750 g



PANDORO CON CREMA AL CIOCCOLATO

La lievitazione naturale per più di 36 ore, insieme all'utilizzo di latte intero fresco pastorizzato alta qualità e golosa crema al cioccolato rendono questo pandoro unico per sofficità, fragranza e delicatezza.

750 g



PANDORO CON CREMA ALLA VANIGLIA E RICOPERTO DI CIOCCOLATO

Fuori un'irresistibile e croccante copertura di cioccolato fondente, dentro un morbido cuore di deliziosa crema alla vaniglia avvolto da un impasto soffice e fragrante.

750 g



Le Torte

TORTA CREMA AL LIMONE

Non hai bisogno di strofinare i limoni perché esca il loro incantesimo: quello di un frutto acido capace di regalare infinita dolcezza. Questo ineffabile prodigio si riversa come un'ondata di bontà in una torta impastata con l'amore e la maestria della più dolce delle nonnine.

400g



TORTA CREMA AL PISTACCHIO

Dopo averla assaggiata non assocerai più il verde alla speranza, ma al pistacchio di questa squisita torta. Il suo cremoso retrogusto esalta un impasto creato da sapienti mani con ingredienti semplici e di qualità.

400g



Queste torte si ispirano ai dolci creati dai più abili pasticceri, per impreziosire le tavole delle nobili famiglie nei vari regni e ducati Italiani, già dagli inizi del 1700. Nei palazzi nobiliari Veneziani questi dolci venivano arricchiti perfino con l'aggiunta di sottilissime scaglie d'oro.



TORTA CREMA AL CIOCCOLATO

A volte basta leggere una parola per sentire l'acquolina inumidire il nostro palato. La parola Cioccolato fa questo effetto. Ora immaginatelo farcire, sotto forma di avvolgente crema al cacao, un morbido e delicato impasto. Avete immaginato fin troppo: ora è tempo di gustarvi questa favolosa torta.



400g



Sulle tavole di Natale non può mancare il torrone, uno dei dolci più golosi e iconici. Il segreto di questa eccellenza sono i suoi ingredienti genuini: la ricetta tradizionale prevedeva quasi esclusivamente l'utilizzo di albume d'uovo, zucchero, miele e frutta secca tostata (come mandorle, nocciole o noci). Oggi sono numerose le reinterpretazioni che prevedono l'utilizzo di materie prime differenti. I Torroni del marchio L'Arte delle Specialità hanno un gusto morbido e avvolgente, grazie all'utilizzo di ingredienti di qualità come il finissimo cioccolato al latte al gusto gianduia e nocciole intere di Giffoni IGP, per un dolce dall'aroma inconfondibile che si scioglie perfettamente in bocca. Oltre alla Gianduia, da provare anche la versione Fondente con nocciole di Giffoni IGP, con un alto contenuto di cacao e quella tenera alle Mandorle e miele, dal sapore morbido e leggero che, proprio grazie all'elevata percentuale di mandorle pelate e frutta secca tostata, regala avvolgenti sentori.



**Torrone tenero alle Mandorle
con 38% di Mandorle pelate**

200 g



**Torrone alla Gianduia
con Nocciola di Giffoni IGP**

250 g



**Torrone Fondente
con Nocciola di Giffoni IGP**

250 g





NOVITÀ



46%
DI FRUTTA
SECCA

Sfoglia di Torrone Mandorle e Pistacchi

La croccantezza leggera si fonde con la dolcezza delle mandorle e il gusto del pistacchio. Un'esperienza che riporta ai momenti condivisi con chi si ama, tra sorrisi e sapori autentici. Questa delizia artigianale racchiude il calore e la tradizione in ogni boccone.

90 g



60%
CACAO

Sfoglia di Torrone Mandorle e Cioccolato Fondente

La tradizione artigianale con un tocco di pura eleganza. Un invito a lasciarsi avvolgere da un piacere intenso e raffinato. Ogni morso è un'esplosione di sapori, dove la croccantezza delle mandorle si unisce all'intensità del cioccolato fondente.

100 g



NOVITÀ



loving

Loving è il marchio di Todis che parla d'amore. È la coccola golosa di una dolce nonnina, che aspetta i nipoti per l'ora della merenda e fa trovare loro una scorta di caramelle.



NOVITÀ

TORRONE MORBIDO ALLE ARACHIDI
RICOPERTO CON CIOCCOLATO AL LATTE 200 g



NOVITÀ

TORRONE MORBIDO ALLE NOCCIOLE RICOPERTO
DI CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO 200 g



NOCCIOLATO GIANDUIA FONDENTE 250 g



NOCCIOLATO GIANDUIA AL LATTE 250 g

È una mamma e un papà che preparano torte insieme ai loro bimbi, ma è anche l'amore per sé stessi nel concedersi ogni tanto una pausa dolce.

loving



TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE 250 g



TORRONE MORBIDO RICOPERTO AL CIOCCOLATO 250 g



TORRONE MORBIDO AL LIMONCELLO 250 g



TORRONE FRIABILE ALLE MANDORLE 220 g



320 g



250 g



250 g

Panforte

Arriva il Natale e sulle tavole della festa regna sovrano un dolce tra i più tipici della tradizione: il Panforte, conosciuto anche come “Pane Natalizio” o “Pane Aromatico”. Con il suo profumo pepato e dolce allo stesso tempo, ancora oggi rimanda a tradizioni lontane (forse non tutti sanno che, in origine, la sua preparazione era demandata agli “speciali” o persino ai farmacisti) e a sapori capaci di far volare la nostra fantasia. Tra i più caratteristici della pasticceria toscana, questo dolce, un tempo destinato esclusivamente alle tavole dei nobili e dei più ricchi, soprattutto per la presenza del pepe - spezia rarissima e costosa, importata dall'Oriente -, oggi allietta il fine pasto natalizio di gran parte delle famiglie italiane. Il Panforte de L'Arte delle Specialità è realizzato secondo la ricetta tradizionale: impasto a base di farina di frumento 100% ITALIANA (macinata a pietra da filiera corta), zucchero, miele millefiori, cacao, cannella e noce moscata. Il risultato è un prodotto dalla consistenza morbida e compatta, ricco di sapori e profumi speziati che, ad ogni morso, garantiscono un tripudio di morbidezza e un inconfondibile gusto pieno e fruttato. Oggi sono molte le interpretazioni della ricetta del panforte: nei nostri punti vendita non può mancare la versione Classica mentre, per i più golosi, c'è quella Pere e Cioccolato, con pere e scorze di limone candite e copertura al cioccolato, o Nocciole e Fichi, con mandorle e nocciole italiane, fichi secchi, scorza di limone e cubetti di melone canditi. Tutte deliziose e tutte da provare per rendere ancora più dolce questo Natale.





Panpepato

Un nome, Panpepato, che deriva proprio dalle spezie e dagli aromi utilizzati per l'impasto. La ricetta, che nel corso dei secoli non ha subito modifiche sostanziali, ancora oggi prevede per l'impasto l'utilizzo di scorze di arancia e limone, zucchero, farina di frumento, mandorle, noci, miele, cacao e naturalmente pepe, cannella e noce moscata. Gli ingredienti utilizzati per realizzare il Panpepato de L'Arte delle Specialità contribuiscono a dare un nota aromatica e speziata che avvolge tutti i sensi. Oggi questo dolce è divenuto un dessert che si può consumare in ogni momento dell'anno, magari accompagnato da un buon caffè anche se, nel rispetto delle antiche tradizioni, lo troviamo sempre e soprattutto sulle nostre tavole al termine dei succulenti pranzi delle festività natalizie, spesso abbinato a un calice di vino dolce. Una curiosità: in alcune città italiane c'è l'usanza di scambiarlo in dono con amici o parenti "accompagnandolo" a un rametto di vischio come segno di buon augurio.

250 g



Ricciarelli

Una tradizione che risale al XV secolo quella dei Ricciarelli: uno dei dolci più apprezzati nel periodo natalizio e non solo, che in origine venivano chiamati “marzipanetti”, proprio perché realizzati con la tipica pasta di mandorle. Ancora oggi, questi dolcetti di origine mediorientale, che pare debbano il loro nome proprio alla punta arricciata delle babbucce dei sultani, sono realizzati con pochi ingredienti ma di pregio. I morbidi biscotti de L'Arte delle Specialità, dal sapore mandorlato e il profumo inebriante, hanno un impasto a base di zucchero, mandorle, albume d'uovo fresco pastorizzato, miele millefiori, aromi di mandorla e vaniglia e sono ricoperti da un ricco strato di zucchero a velo. Una combinazione di dolcezza tutta da gustare.

180 g



Brigantini

Forse tra i dolci natalizi sono i meno conosciuti, ma non per questo i meno buoni. Di origine medievale, questi morbidi biscotti a base di frutta secca, dal sapore fruttato e dal nome evocativo (pare infatti che di essi fossero molto golosi i Briganti della Maremma), sono realizzati con pochi e semplici ingredienti, ma di gran pregio: farina di frumento 100% ITALIANA (macinata a pietra da filiera corta), zucchero, scorze di arancia e limone, mandorle, miele millefiori, semi di anice, cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Ideali da inzuppare nel vino rosso, i Brigantini de L'Arte delle Specialità sono davvero deliziosi anche accompagnati a un buon vino liquoroso. Un dolce semplice ma talmente goloso che sicuramente a Natale andrà a ruba, rendendoci tutti di fatto un po' “brigantini”.

270 g

Cavallucci

Questo biscotto, fragrante e morbido, di origine toscana, conosciuto e apprezzato già alla Corte dei Medici, veniva servito ai passanti nelle osterie e nelle stazioni di posta dove si cambiavano i cavalli, da qui il nome. Adirittura, secondo le cronache dell'epoca, un biscotto era per il corriere e uno per il cavallo, che ne andava particolarmente ghiotto. Tradizione voleva che, in molte case, fossero gli unici dolci che si potevano consumare prima del tanto atteso giorno di Natale. Oggi come ieri l'impasto viene preparato con ingredienti semplici e gustosi: farina 100% ITALIANA (macinata a pietra da filiera corta), zucchero e miele a cui si aggiungono gherigli di noce, arancia candita e semi di anice e cannella. Il risultato è un dolce tanto brutto fuori quanto buono dentro. I Cavallucci de L'Arte delle Specialità sono ideali da accompagnare a vini liquorosi per esaltarne il sapore.

400 g



Cantucci

Crocante e allo stesso tempo scioglievole al palato, su cui rilaschia un delizioso aroma di mandorle, il Cantuccio è tra i dolci tradizionali toscani più conosciuti e apprezzati al mondo, orgoglio del Made in Italy già alla fine del '600 e dal 2016 si è guadagnato la denominazione IGP. I Cantucci de L'Arte delle Specialità vengono preparati rispettando la ricetta tradizionale, con farina 100% ITALIANA (macinata a pietra da filiera corta), uova e zucchero, a cui vengono aggiunti, a seconda della versione: more, mirtilli, ribes e lamponi, oppure ciliegie candite e miele e ancora pasta di arancia, vaniglia e miele millefiori. Deliziosi anche nel gusto cioccolato, cannella e zenzero. La tradizione storica lega indissolubilmente il consumo dei cantucci al vin santo, a cui è affidato il compito di ammorbidirne la consistenza e di esaltarne il sapore e la dolcezza.

250 g



300 g





Strenna Salata



AL SUO INTERNO:

- Funghi Porcini secchi extra 20 g
- Olio EVO Koroneiki 500 ml
- Salsa di pomodoro ciliegino 330 g
- Ragù di carne di Chianina IGP 180 g
- Aceto balsamico di Modena IGP 250 ml
- Conchiglioni trafilati al bronzo 500 g
- Fettuccine all'uovo trafilate al bronzo 250 g
- Caffè 100% Arabica macinato 250 g
- Birra riserva speciale forte 9° 75 cl



Strenna Dolce



AL SUO INTERNO:

- Cioccolato svizzero fondente 72% con scorza di arancia 100 g
- Panettone classico incartato a mano 900 g
- Cantucci toscani IGP 250 g
- Ricciarelli 180 g
- Torrone tenero 38% mandorle 200 g
- Cioccolatini con nocciola intera 139 g
- Confettura di albicocca 340 g
- Limoncello di Sorrento IGP 50 cl.

Amaro

Dalla più classica tradizione italiana ecco l'Amaro alle erbe aromatiche de L'Arte delle Specialità: un perfetto fine pasto, dal gusto deciso e dal profumo intenso. L'Amaro de L'Arte delle Specialità nasce ai piedi del Parco Nazionale della Sila mediante un'attenta selezione e macerazione di erbe e radici. Ottimo da provare anche ghiacciato oppure con ghiaccio e con una scorza d'arancia.

50 cl



La linea L'Arte delle Specialità si arricchisce di amari e distillati da fine pasto, tipici della più classica tradizione italiana. Liquori made in Italy che non possono mai mancare nelle nostre case, soprattutto durante i periodi festivi, realizzati con una lunga e accurata lavorazione nel rispetto delle ricette originali.



Limoncello di Sorrento I.G.P.

Liquore aromatizzato
con scorze di limone, il

Limoncello, col suo caratteristico colore
giallo citrino e l'aroma fresco e gradevole, è uno dei
più riconosciuti simboli del Made in Italy
all'estero. Come tradizione comanda,
il limoncello della linea L'Arte delle
Specialità è fatto con limoni
attentamente selezionati e raccolti
nei comuni della Costiera
Amalfitana e per questo
può vantarsi della
indicazione geografica
protetta IGP.

50 cl





Grappa

invecchiata in astuccio

Vecchia o invecchiata la grappa, per fregiarsi di questa denominazione, deve aver subito un affinamento in botti, tini o altri recipienti di legno per un periodo non inferiore ai 12 mesi. La grappa de L'Arte delle Specialità è un liquido brillante, dal color ambra chiaro, con un sapore speziato, un profumo decisamente intenso e un tasso alcolico pari al 40% in volume.

50 cl

La linea L'Arte delle Specialità si arricchisce di amari e distillati da fine pasto, tipici della più classica tradizione italiana. Liquori Made in Italy che non possono mai mancare nelle nostre case, soprattutto durante i periodi festivi, realizzati con una lunga e accurata lavorazione nel rispetto delle ricette originali.

*Certe cose hanno
bisogno di tempo.*

Grappa Bianca



Non subisce alcun affinamento in botti di legno la Grappa Bianca, ottenuta dalla distillazione, con metodi tradizionali, di un blend di vinacce selezionate. È una grappa dal profumo caratteristico, con note floreali e dal sapore morbido e fruttato. Ottima degustata in purezza o come correzione nel caffè, la Grappa Bianca de L'Arte delle Specialità è perfetta se abbinata a piatti dalle note speziate.

Grappa in Barriques



La Grappa Barricata è ottenuta dalla distillazione di un blend di vinacce selezionate e il successivo invecchiamento in barrique, piccole botti in legno con una capienza pari a 225 litri. A livello organolettico, l'invecchiamento in barrique dona a questo distillato de L'Arte delle Specialità una maggiore morbidezza e sensazioni gustative: tannino dolce, cuoio e frutta rossa.

GRANDE CONCORSO

DAL 26 SETTEMBRE AL 15 DICEMBRE 2024

25 ANNI INSIEME A VOI



DAL 26 SETTEMBRE 2024 AL 15 DICEMBRE 2024, con almeno **15 EURO** di spesa (scontrino unico, multipli esclusi) sarà possibile ricevere una cartolina cancella e vinci e scoprire se hai vinto una delle **2000 PREPAGATE TODIS DA 50€** messe in palio. Inoltre, vai sul sito **WWW.TODIS25ANNINSIEMEAVOI.IT** e partecipa all'**INSTANT WIN**: iscriviti entro il **31/12/2024**, inserisci il codice che trovi sotto la parte argentata e scopri subito se hai vinto uno dei fantastici premi **SAMSUNG** messi in palio. Il codice inserito consente anche di partecipare all'estrazione finale di una splendida **FIAT 600 ELETTRICA RED.**

Aumenta le possibilità di vincita: se spendi più di 15 euro ed inserisci nel carrello almeno **3 PRODOTTI SPONSOR**, riceverai un'ulteriore cartolina cancella e vinci.
CONSERVA LA CARTOLINA FINO AL 28/02/2025 **

****LEGGI IL REGOLAMENTO SU www.todis25anninsiemeavoi.it**
VALORE DEL MONTEPREMI € 273.811,50

25 ANNI
Todis
BUONGIORNO CONVENIENZA

GRANDE CONCORSO

25 ANNI INSIEME A VOI

DAL 26 SETTEMBRE AL 15 DICEMBRE 2024

con almeno **15 EURO** di spesa (scontrino unico, multipli esclusi) sarà possibile ricevere una cartolina cancella e vinci e scoprire se hai vinto una delle **2000 PREPAGATE TODIS DA 50€** messe in palio.



Inoltre, vai sul sito **WWW.TODIS25ANNINSIEMEAVOI.IT** e partecipa all'**INSTANT WIN**: iscriviti entro il 31/12/2024, inserisci il codice che trovi sotto la parte argentata e scopri subito se hai vinto uno dei fantastici premi **SAMSUNG** messi in palio.



Il codice inserito consente anche di partecipare all'estrazione finale di una splendida **FIAT 600 ELETTRICA RED**



**AUMENTA LE
POSSIBILITÀ
DI VINCITA:**

**SE SPENDI
PIÙ DI 15 EURO**
ed inserisci nel carrello
almeno **3 PRODOTTI
SPONSOR**, riceverai
un'ulteriore cartolina
cancella e vinci.



INQUADRA E SCOPRI

CONSERVA LA CARTOLINA FINO AL 28/02/2025 **
VALORE DEL MONTEPREMI € 273.811,50

25 ANNI
Todis
BUONGIORNO CONVENIENZA

**LEGGI IL REGOLAMENTO SU www.todis25anninsiemeavoi.it



A NATALE
REGALA LA QUALITÀ
DEI NOSTRI PRODOTTI!

SPESA SICURA



LA CARTA PREPAGATA PERMETTE DI NON TRASPORTARE DENARO CONTANTE E DI AVERE A DISPOSIZIONE UNA CERTA SOMMA DI DENARO PER I PROPRI ACQUISTI IN OGNI MOMENTO.



La **PREPAGATA TODIS** è un “buono corrispettivo multiuso” non nominativo che consente l’acquisto di una pluralità di beni e servizi presso i Punti di Vendita facenti parte del circuito privato TODIS, caratterizzati dai marchi/insegne TODIS. La carta non è ricaricabile; non è convertibile in denaro e non è monetizzabile. Per maggiori informazioni e il regolamento completo visita il sito www.todis.it

DECORAZIONI DI NATALE ECOSOSTENIBILI

ALBERO DI NATALE CON TAPPI IN SUGHERO

Occorrente:

- Tappi di sughero
- Colla
- Spago
- Fiocco colorato
- Luci natalizie

Preparazione:

Iniziate incollando i tappi di sughero uno accanto all'altro, utilizzando il lato lungo. Dovete formare delle file di tappi di diverse lunghezze. Sovrapponete queste file, disponendo i tappi in modo che i lati lunghi si allineino. Questo creerà delle piccole cataste. Fissate ogni strato con della colla, partendo da una striscia di tappi da 9, poi da 8, 7, 6 e così via, alternando fino a formare la sagoma di un abete. Per la base, incollate tre tappi di sughero in verticale, utilizzando il lato lungo. Ricopriteli con dello spago, fissando il tutto con la colla. Infine, aggiungete un nastro a forma di fiocco sulla cima dell'albero per un tocco festivo.



ALBERO DI NATALE CON VECCHI ELENCHI TELEFONICI

Occorrente:

- Un elenco telefonico o catalogo
- Un'asticella di legno
- Una base di legno
- Colla

Preparazione:

Aprirete l'elenco a metà e poi piegate la prima pagina lungo la diagonale verso il centro. Piegate anche il bordo inferiore verso l'alto e ancora dal bordo superiore lungo la diagonale verso il centro. In questo modo formerete il triangolo che delinerà la sagoma dell'albero di Natale. Procedete allo stesso modo fino a quando non avrete piegato tutte le pagine. Eliminate la copertina e stendete la colla sul dorso facendo aderire l'asticella di legno e unendo la prima e l'ultima pagina. Non appena la colla sarà asciutta, posizionate il vostro alberello di Natale fai-da-te sulla base di legno.





ALBERO DI NATALE CON RAMETTI

Occorrente:

- 5-6 rametti di diverse lunghezze
- Spago
- Addobbi natalizi
- Luci di Natale

Preparazione:

Scegliete la parete dove appendere l'albero, ad esempio si può sostituire un quadro con l'albero di Natale, evitando di bucare per poco tempo la parete. Reperite i rami di diverse lunghezze, preferite quelli più dritti possibili. Il ramo più lungo sarà posizionato alla base del nostro triangolo, fino al rametto più corto in cima. Posizionate i rami a terra in modo da formare l'albero e iniziate a collegare i rami con lo spago. Iniziate dalla parte superiore dell'albero, ramo dopo ramo controllate, tirando su con una mano, se la lunghezza dello spago è simile in modo da rendere i vari rami paralleli l'uno con l'altro. Finita la fase di realizzazione, appendetelo al muro, posizionate le luci e decoratelo a piacimento.

PALLINE DI NATALE CON PALLONCINO

Occorrente:

- Palloncini
- Spago, lana o filato di scarto
- Colla vinilica
- Acqua
- Pennello
- Forbici
- Contenitore

Preparazione:

Gonfiate il palloncino fino al raggiungimento della dimensione desiderata per la pallina. In un contenitore, mescolate la colla vinilica con un po' d'acqua (circa 1 parte di colla e 1 parte d'acqua) per renderla più fluida. Immergete un'estremità del filato nella miscela di colla e iniziate ad avvolgerlo attorno al palloncino in modo uniforme. Lasciate alcune aree libere per un effetto decorativo. Appendete il palloncino e lasciatelo asciugare per 24 ore. Una volta che la corda è completamente asciutta e indurita, scoppiate il palloncino con una punta o un ago e rimuovetelo delicatamente.



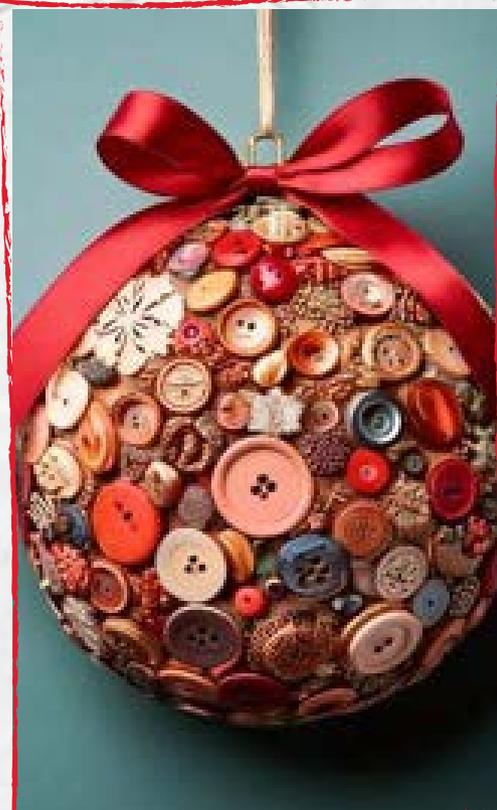
PALLINE DI NATALE CON BOTTONI

Occorrente:

- Sfera di polistirolo o di spugna
- Bottoni di vari colori e dimensioni
- Spilli
- Nastro

Preparazione:

Inserite il nastro in cima alla sfera e fissate le estremità con uno spillo. Prendete un bottone e posizionatelo sulla superficie della sfera. Inserite uno spillo attraverso il foro del bottone per fissarlo alla sfera. Ripetete il procedimento con bottoni di varie dimensioni e colori, posizionandoli in modo casuale o seguendo un disegno. Continuate ad applicare bottoni su tutta la superficie della sfera fino a coprirla completamente. Sovrapponete leggermente i bottoni per dare profondità e coprire eventuali spazi vuoti.



GHIRLANDE NATALIZIE CON PIGNE

Occorrente:

- Pigne di dimensioni e forme diverse
- Rametti di abete
- Gruccia in ferro
- Spago o filato di scarto

Preparazione:

Modellate la gruccia in ferro fino ad ottenere una forma circolare. Incollate le pigne attorno al cerchio. Potete disporle in modo uniforme o creare un design più casuale, alternando le dimensioni e le forme. Fissate le pigne con lo spago, assicuratevi che siano ben aderenti. Inserite rametti di abete tra le pigne per riempire gli spazi vuoti e dare un aspetto più naturale.

GHIRLANDE NATALIZIE CON BUCCE D'ARANCIA E ALLORO

Occorrente:

- Bucces d'arancia
- Foglie d'alloro
- Gruccia in ferro
- Spago o filato di scarto

Preparazione:

Tagliate le arance a fette e asciugatele in forno a bassa temperatura (circa 60°C) o lasciatele essiccare all'aria per alcuni giorni fino a quando non sono completamente secche e rigide. Modellate la gruccia in ferro fino ad ottenere una forma circolare e create l'apertura per poter infilare le decorazioni. Inserite le bucce d'arancia sul cerchio, disponendole in modo uniforme o casuale, a seconda dell'effetto desiderato. Inserite le foglie di alloro tra le bucce d'arancia. Chiudete il filo di ferro e abbellite a piacimento la vostra ghirlanda.



FIOCCHI DI NEVE

Occorrente:

- Rotoli di carta igienica vuoti
- Forbici
- Spillatrice
- Righello e matita
- Spago o filato di scarto

Preparazione:

Appiattite leggermente i rotoli di carta igienica e usate un righello per segnare delle sezioni larghe circa 1-2 cm. Tagliate il rotolo lungo queste linee per ottenere anelli ovali che costituiranno i petali del fiocco di neve. Prendete gli anelli e posizionate a raggiera per creare la forma di base del fiocco. Attaccate le estremità di ogni anello tra loro con la spillatrice, formando una stella. Aggiungete uno spago per appenderlo all'albero di Natale o alle finestre. Potete aggiungere dettagli con pennarelli bianchi per simulare le linee dei veri fiocchi di neve.





BEVANDE NATALIZIE: 5 RICETTE DELIZIOSE

VIN BRULÉ



Tipico delle zone montane dell'Italia settentrionale e dell'Europa centrale, il vin brulé è una calda coccola con cui ristorarsi durante le giornate più fredde. Questa bevanda alcolica a base di vino rosso aromatizzata con spezie e scorze di agrumi era anche considerata un antico rimedio per combattere i malanni stagionali, proprio come una nostra classica tisana.

Ingredienti:

- Vino rosso 1LT
- Zucchero 100g
- Scorza d'arancia 1
- Scorza di limone 1
- Cannella in stecche 4
- Bacche di ginepro q.b
- Noce mscata q.b.
- Chiodi di garofano 8
- Anice stellato 1

Preparazione:

Versate lo zucchero in una casseruola, poi aromatizzate con l'anice stellato, i chiodi di garofano e le bacche di ginepro. Aggiungete le stecche di cannella, la noce moscata grattugiata e le scorze d'arancia. Unite anche le scorze di limone, poi versate il vino rosso e mescolate bene. Mettete la casseruola sul fuoco e portate a bollore, poi lasciate sobbollire a fiamma dolce per un totale di circa 30 minuti. Trascorso questo tempo filtrate la bevanda per eliminare spezie e scorze. Gustate il vin brulé ben caldo. Il vin brulé si può conservare in frigorifero per 2 giorni al massimo.

PUNCH DI NATALE



Il punch è un drink perfetto da sorseggiare a fine pasto grazie alle sue piacevoli note agrumate e fruttate unite ad un mix di aromi. È l'ideale per le fredde giornate invernali: una vera panacea!

Ingredienti:

- Succo di mirtillo rosso 200 g
- Punch al mandarino 350 g
- Cointreau 100 g (o un liquore all'arancia)
- Cannella in stecca 1
- Chiodi di garofano 5
- Limone, scorza e succo di 1
- Arancia, scorza e succo di 1

Preparazione:

In una pentola versate il succo di mirtillo rosso, il punch al mandarino e il Cointreau. Ricavate la scorza da arancia e limone e aggiungete al composto (fate attenzione a non includere lo strato bianco, che è amaro). Ora le spezie: i chiodi di garofano interi e la cannella in stecca, delicatamente spezzata per fare in modo che sprigioni tutto il suo aroma. Accendete il fuoco e scaldate gli ingredienti ma senza portare a bollore, altrimenti la parte alcolica evaporerà. Spremi limone e arancia e aggiungete il succo ottenuto agli altri ingredienti, filtrandolo in un colino.

Portate a sfiorare il bollore. Filtrate il punch di Natale e servitelo ancora molto caldo! Per decorare, affettate quattro fettine di carambola, fate una piccola tacca con il coltello dal centro della fetta verso l'esterno e fissate ciascuna sul bordo di ogni bicchiere. L'ideale sarebbe consumare il punch di Natale appena pronto, ma potete imbottigliarlo e conservarlo per un paio di giorni: dovrete solo rimetterlo in pentola e scaldarlo nuovamente!

EGGNOG (ZABAIONE)



È una bevanda tradizionale Inglese molto simile al nostro zabaione, un classico nel periodo natalizio.

Ingredienti:

- Latte 500 ml
- Panna fresca liquida 250 ml
- Brandy 150 ml
- Rum 150 ml
- Zucchero 150 g
- Uova 5
- Cannella in polvere

Preparazione:

Dividete i tuorli dagli albumi, quindi montateli a neve ben ferma e teneteli da parte. Mettete in una ciotola i tuorli e lo zucchero e sbatteteli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Continuando a sbattere con le fruste aggiungete il rum, il brandy, la panna e il latte e sbattete ancora 5 minuti. A questo punto unite anche gli albumi montati a neve e amalgamateli completamente al resto degli ingredienti mescolando dal basso verso l'alto con una spatola cercando di non sgonfiarlo eccessivamente. Mettete l'eggnog nei bicchieri e spolverate con cannella in polvere o con un pizzico di noce moscata. L'eggnog si conserva in frigo per un giorno circa. Non potete congelarlo.

CAFFÈ ALLA CANNELLA



Già gli antichi Greci e i Romani usavano la cannella come spezia e la conobbero grazie al commercio con gli Arabi. Tuttavia, anche se molto usata in cucina pochi sanno che la cannella è perfetta anche per aromatizzare il caffè, a patto di usarla con moderazione e in modo parsimonioso per non prevalere sul gusto della tazzina di espresso.

Ingredienti:

- Caffè in polvere q.b.
- Cannella in polvere q.b.
- Stecche di cannella 2
- Acqua

Preparazione:

Si può preparare sia con la moka sia con la macchina per il caffè americano: nel primo caso al posto dell'acqua di rubinetto si mette nella moka un infuso di cannella. L'infuso si prepara con due stecche di cannella spezzate in un pentolino con un litro d'acqua da portare a ebollizione, per poi spegnere il fuoco, coprire e lasciare raffreddare. L'acqua aromatizzata filtrata sarà usata per preparare l'espresso alla cannella, da preparare anche aggiungendo un cucchiaino raso di polvere di cannella ogni tre di caffè macinato alla moka o alla macchina. Le due polveri non vanno mescolate e la cannella non deve essere troppo pressata nella macchina da caffè o nella moka. Il caffè alla cannella è adatto a bagnare i savoiardi del tiramisù per dare maggiore sapore al dolce.

CIOCCOLATA CALDA



È una delle bevande più golose, perfetta da gustare in inverno. Non è solo una bevanda, ma un momento di unione. Se fuori nevicava, non ci sarà momento più magico!

Ingredienti:

- Latte intero 500 g
- Cioccolato fondente al 60-70% 120 g
- Cacao amaro in polvere 20 g
- Amido di mais 20 g
- Zucchero 20 g

Preparazione:

Per preparare la cioccolata calda cominciate sminuzzando il cioccolato fondente. Poi versatelo in una ciotola e lasciatelo sciogliere a bagnomaria mentre mescolate di continuo. Tenete da parte e intanto proseguite con il resto della ricetta. Versate in un pentolino il latte e poi setacciate e mescolate prima l'amido di

mais e dopo i cacao amaro in polvere. Accendete il fornello e lasciate scaldare mentre mescolate con la frusta. Subito dopo unite lo zucchero e continuate a rimestare finché il composto, non sfiora il bollore. È arrivato il momento di aggiungere il cioccolato fuso, mescolate fin quando non avrete ottenuto la consistenza desiderata e versate subito nelle tazze. Ecco pronta la vostra golosa cioccolata calda: non vi resta che gustarla!



LUCI DI NATALE NELLE GRANDI CITTÀ

TORINO



Luci d'Artista - dal 25 ottobre 2024 al 19 gennaio 2025

Questo festival trasforma la città in una galleria d'arte all'aperto, grazie all'installazione di opere luminose create da artisti contemporanei. È un'ottima occasione per esplorare Torino, godere dell'arte e immergersi nell'atmosfera festiva. L'inaugurazione di Luci d'Artista 2024 sarà ancora una volta itinerante, per abbracciare luoghi diversi della città e sarà aperta a tutti.

MILANO



Milano - Fiera degli Oh Bej! Oh Bej! - dal 5 all'8 dicembre

In dialetto milanese "Oh Bej! Oh Bej!" significa "Oh belli Oh belli", e la tradizione vuole

che fosse il grido lanciato dai bambini della città alla vista dei prodotti esposti. Organizzata in onore del Patrono della città, Sant'Ambrogio, festeggiato il 7 dicembre, la fiera dura in media quattro giorni. Si possono trovare prodotti di ogni genere: vi espongono infatti rigattieri, fioristi, artigiani, mestieranti, venditori di stampe e libri, maestri del ferro battuto, rame e ottone, giocattolai, venditori di dolci, oltre alle bancarelle di caldarroste e di "Firunatt" o "Firòn", le tradizionali castagne affumicate infilate a formare lunghe "collane", e produttori di miele e affini.

SALERNO

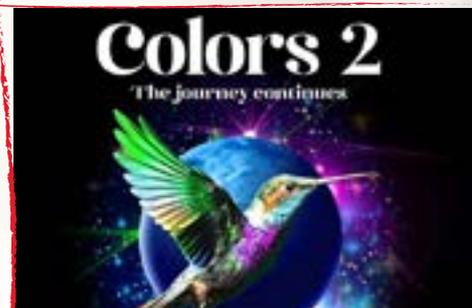


Luci d'Artista - dal 30 Novembre 2024 al 15 gennaio 2025

Le Luci d'Artista di Salerno sono, come ogni anno, un grande spettacolo di arte luminosa che illuminerà la città con installazioni suggestive e colorate. Questo

evento, iniziato nel 2006, è diventato uno dei festival delle luci più importanti d'Italia e attira migliaia di visitatori durante il periodo natalizio. Le installazioni luminose di Salerno sono caratterizzate da scenografie creative e poetiche, spesso ispirate a temi fantastici, mitologici o naturali. Le luci adornano le principali strade, piazze e giardini della città, trasformando Salerno in un vero e proprio museo all'aperto. Ogni anno le luminarie presentano nuovi temi e opere, rendendo ogni edizione unica. Le attrazioni includono anche una ruota panoramica e il tradizionale Villaggio di Babbo Natale, un'attrazione amata da famiglie e bambini.

BRESSANONE



Light Musical "Colors2 The Journey continues"- dal 28 novembre 2024 al 6 gennaio 2025

Non è Natale senza il tradizionale spettacolo

multimediale nella suggestiva cornice della Hofburg, il Palazzo Vescovile: musica e luci danno vita ad una rappresentazione unica. I clou musicali saranno garantiti da un coro della pace, composto da bambini provenienti da tutte le città gemellate di Bressanone sotto la direzione del direttore d'orchestra Stephen Lloyd. Il coro canterà dal vivo durante il primo fine settimana.

Il colorato colibrì, messaggero di amore, luce, speranza e pace, accompagna il pubblico in un magico viaggio musicale tra sogno e realtà. In questo nuovo, emozionante capitolo, incontra una creatura completamente diversa, e quella che inizia come una sfida si trasforma presto in una commovente amicizia. Questo spettacolo

di luci e musica, unico nel suo genere, dimostra che la vera amicizia significa accettarsi e amarsi con tutte le proprie differenze.

ERICE



EricèNatale – dall'8 dicembre

Il Borgo Medievale di Erice torna ad accendersi della sua magica atmosfera natalizia in un palcoscenico a cielo aperto per renderà la giornata di festa davvero indimenticabile. Come ogni anno sarà

possibile vedere i Presepi Artistici all'interno di cortili, botteghe, chiese e abitazioni private che faranno da cornice nel percorso tra bagli e viuzze.

Non mancherà di visitare all'interno della Biblioteca Comunale il Presepe più piccolo al mondo tutto da scoprire e che desta curiosità e ammirazione da parte di tutti i visitatori.

In Piazza della Loggia, invece, tornano i "Mercatini di Natale" con i loro prodotti eno-gastronomici e creazioni artigianali che riflettono le migliori tradizioni locali, con prodotti tipici dell'artigianato.



MERCATINI DI NATALE IN ITALIA

TRENTO



**Dal 23 novembre 2024
al 6 gennaio 2025**

Un'atmosfera incantevole con oltre 90 bancarelle che propongono artigianato locale e delizie gastronomiche, immerso tra le storiche piazze Fiera e Battisti.

AOSTA



**Dal 23 novembre 2024
al 6 gennaio 2025**

Il mercatino Marché Vert Noël trasforma l'area dell'antico Teatro Romano in un villaggio natalizio alpino, con chalet in legno e prodotti artigianali unici che richiamano la tradizione valdostana.

VERONA



**Dal 15 novembre 2024
al 26 dicembre 2024**

Si tiene in Piazza dei Signori ed è caratterizzato da un tocco tedesco, con bancarelle che offrono decorazioni, dolci tipici e prodotti artigianali sotto l'emblematica stella di Natale.

BOLZANO



**Dal 28 novembre 2024
al 6 gennaio 2025**

Famoso per essere uno dei più antichi in Italia, il mercatino di Natale di Bolzano si svolge in Piazza Walther, dove luci e sapori tirolesi creano un'atmosfera festosa e autentica.

MERANO



**Dal 24 novembre 2024
al 6 gennaio 2025**

Atmosfera rilassata e accogliente lungo la passeggiata Lungo Passirio, con stand che offrono prodotti artigianali, specialità altoatesine per un'esperienza indimenticabile.

MONTEPULCIANO



**Dal 16 novembre 2024
al 6 gennaio 2025**

Si svolge tra le vie medievali e il Castello, con oltre 80 casette in legno che offrono prodotti artigianali, specialità toscane e attrazioni per bambini, creando un'atmosfera fiabesca e festosa.

LA VIGILIA DI NATALE: CENA A BASE DI PESCE

Secondo la tradizione la cena della Vigilia di Natale è sempre a base di un alimento: il pesce! C'è chi è molto legato alle tradizioni per cui cucina il capitone e c'è, invece, chi sperimenta sempre nuove ricette e nuovi sapori. Questa tradizione deve sempre essere rispettata anche perché parliamo di un "superfood", cioè di un alimento ricco di numerose proprietà che ovviamente non dovrebbe essere mangiato solo il giorno della vigilia, ma almeno tre volte a settimana.

MA PERCHÉ SI MANGIA PESCE DURANTE LA VIGILIA DI NATALE?

Il 24 Dicembre veniva considerato come "un giorno di magro", ossia un giorno in cui bisognava astenersi dalle carni, quasi digiunare come segno di rispetto e di devozione. Rispetto alla carne, il pesce rappresenta una fonte proteica molto più digeribile e antiinfiammatoria, inoltre è un alimento ricco di iodio importantissimo per la funzione tiroidea e cerebrale. Infatti, un deficit dell'ormone tiroideo si associa a un rallentamento delle funzioni cognitive. Il pesce rappresenta una fonte importante di omega

3 e di DHA, importantissimi per lo sviluppo del cervello del bambino e nell'adulto per la comunicazione tra le cellule nervose. Diversi studi hanno dimostrato che la maggior presenza di DHA nell'ippocampo permette uno sviluppo maggiore delle comunicazioni tra le cellule nervose con effetti positivi sulla memoria. Gli omega 3 sono importantissimi anche per il benessere cardiovascolare avendo un effetto protettivo sulla salute cardiaca.

MA QUALE PESCE SCEGLIERE?

Sicuramente i pesci più grassi come le sardine, il salmone, lo sgombro, il tonno e le uova di pesce hanno un contenuto più alto di omega 3 e di vitamine liposolubili. Il tonno e il salmone, ad esempio, sarebbe preferibile consumarli non più di una volta a settimana e per chi presenta problemi digestivi questi non risultano adatti. Quale può essere la soluzione ideale? Le sardine, pesci piccoli e ricchi di omega 3 e povere di contaminanti, ottimi anche per i bambini.

TRIGLIE CON COUS COUS ALLA MELAGRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di triglie medie
- 200 g di cous cous
- 1 melagrana
- 1 cipolla rossa
- 1 carota
- costa di sedano
- 50 g di farina
- 1 rametto di santoreggia
- coriandolo, olio e sale q.b.

Preparazione:

Pulite le triglie e sfilettatele. Preparate con le teste e le lische un brodo ristretto aggiungendo sedano, carota e sale. Filtrate il fumetto e usatelo per bagnare il cous cous. Dividete la melagrana e spremete il succo di mezzo frutto e sgranate la parte rimanente. Fate appassire la cipolla tritata in una padella con un filo d'olio e sfumatela con il succo di melagrana. Aggiungete la salsa così ottenuta al cous cous e completate con la santoreggia, tritata fine. Cuocete in una padella anti aderente i filetti di triglia infarinati solo dalla parte bianca, condendoli successivamente con una macinata di coriandolo e sale. Impiattate le triglie con il cous cous ancora caldo e gli arilli precedentemente messi da parte.

DOLCI A NATALE: COME GESTIRLI CORRETTAMENTE

Si avvicina il periodo più dolce dell'anno: il Natale! Questo il periodo più temuto dell'anno soprattutto da chi sta seguendo una dieta. Cosa dobbiamo fare? Rinunciare al dolce e vivere costantemente di privazioni? Assolutamente no! Dobbiamo solo imparare a gestirli correttamente nella nostra alimentazione e soprattutto durante le feste. Sicuramente i dolci di Natale come il tipico pandoro o il panettone classico sono alimenti ad alta densità calorica. Pensate che una fetta di pandoro da 100 grammi libera circa 400 kcal e una di panettone classico circa 350 kcal.

5 CONSIGLI PER INTRODURRE I DOLCI CORRETTAMENTE NELL'ALIMENTAZIONE

1. Meglio consumarli nella prima parte della giornata;
2. Non esagerare con le quantità. Consiglio di usare i dolci in alcune preparazioni ad esempio, prendendo una piccola quantità di pandoro e bagnandola con del caffè aggiungendo poi lo yogurt bianco a strati e infine una spolverata di cacao amaro;
3. Dopo un'abbondante cena della Vigilia, possiamo saltare la prima colazione, fare un ricco pranzo di Natale con il dolce compreso e a cena assumere una bella tisana digestiva e depurativa;

4. Compensiamo con l'attività fisica. Basta anche una bella passeggiata a passo svelto della durata di almeno 30-40 minuti per sentirci meglio e smaltire qualche eccesso.
5. Mangiamo i tipici dolci di Natale nei giorni rossi del calendario e non quotidianamente nel periodo natalizio né per il mese successivo. Ricordatevi sempre non ci sono cibi sì e cibi no; ma è necessario solo un equilibrio che ci porterà ad usarli nelle giuste quantità.

Quindi nelle festività natalizie possiamo stare tranquilli e adottare sapienti strategie che ci aiuteranno a gestire le kcal in eccesso che assumeremo.



DIETA DETOX DOPO LE FESTE, MA SENZA ESAGERARE!

Esiste un periodo natalizio senza una dieta detox dopo le feste? Assolutamente no! Sicuramente dopo le festività, soprattutto se abbiamo esagerato con alcool e con eccessi di dolci vari, qualche giorno di detossificazione non ci farà male. Prima di tutto chiariamo il significato della parola detox, perché spesso questa parola viene associata alla privazione più assoluta del cibo, ma in realtà dobbiamo favorire la depurazione del nostro organismo. Per fare questo bisogna rivolgersi ai nostri organi emuntori principali: fegato e rene.

COME POSSIAMO AIUTARE IL NOSTRO ORGANISMO AD ELIMINARE LE TOSSINE?

Bere molta acqua: tisane per depurare il fegato a base di carciofo, cardo mariano, tarassaco o ortica; tisane per depurare l'intestino a base di finocchio o malva; tisane per depurare l'intero organismo a base di tarassaco, curcuma, zenzero e limone.

Utilizzare associazioni di pasti drenanti che aiuteranno il rene nella sua funzione emuntoria. Un esempio? Piatto combinato con filetto di orata, finocchi e ananas.

Iniziare i pasti con verdure inserendo sempre vegetali drenanti, come finocchi e

sedano. Le verdure grazie all'apporto di fibre ci aiutano ad indurre la sazietà e a ripulire l'intestino. Utilizziamo le verdure a foglia verde che contengono clorofilla, fibre e acqua importanti per stimolare la depurazione.

Prediligere proteine e, in particolare, il pesce in quanto ricco di iodio che stimola la tiroide e quindi il metabolismo.

Incrementare l'attività fisica indispensabile per aiutare il corpo a espellere le tossine.

Rispettando questi semplici consigli potremmo, in breve tempo, sentirci rigenerati e migliorare l'infiammazione del nostro corpo.





Conferiamo aroma



Prodotto con il miglior latte della zona della D.O.P. del Taleggio, dopo una stagionatura di oltre 60 giorni, racchiude in sé un aroma profondo e un sapore dolce. Conserva tutte le caratteristiche dell'antica tradizione casearia delle verdi montagne della Valsassina.



 Todis




Todis



WWW.TODIS.IT