LA CUCINA ITALIANA

Mensile

Data 12-2019
Pagina 120/22
Foglio 1 / 3

Per tradizione, l'8 dicembre si addobba la casa per la festa e si prepara l'albero di Natale: a noi piacciono questi. Come sarà il vostro?

L'ABETE SI FA BELLO

DA ASSAGGIARE

Preparatelo con i bambini, usando tanti biscotti glassati e stampini di tutte le forme.

Tagliabiscotti **Tescoma**, stampini per ravioli **Marcato**. Ringraziamo per i biscotti Karen Huber e Alberto Basso.

Set designer Charlotte Mello Teggia, assistente set designer Michelle Guez, stylist Simone Guidarelli, assistente stylist Caterina Piatti.

075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA CUCINA ITALIANA

Mensile

Data 12-2019
Pagina 120/22
Foglio 2 / 3

POSATE D'ARGENTO

Con i cucchiai e le forchette del vecchio servizio di famiglia creerete un albero affascinante e di grande valore simbolico. Completatelo con nastri e decori sui toni del rosso.

Albero innevato con luci led **Iper La grande i**, bastoncini candy e sfere in vetro trasparenti **Viridea**, barattoli e nastri **Ikea**.

Foto Riccardo Lettieri, styling Bettina Casanova.

075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA CUCINA ITALIANA

Mensile

Data 12-2019
Pagina 120/22
Foglio 3 / 3

LO SPIRITO DEL NATALE

Scegliete le luccicanti e colorate mignon di liquori e distillati e attaccatele con nastrini ai rami dell'albero, insieme con qualche bicchierino, per un albero molto originale (e per mettere in mostra la vostra collezione di bottigliette).

Albero verde e luci led **Viridea**, carta da parati **Cole & Son – Bonati & Beneggi**, bicchieri da rum in cristallo lavorato **Pasabahce**. Ringraziamo **Belvedere Vodka**, **Compagnia dei Caraibi** e **Jack Daniel's** per alcuni mignon.

Foto Riccardo Lettieri, styling Bettina Casanova.

075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.