

# elle LIFESTYLE

di ALESSANDRA PON - styling ANITA SCIACCA

## EMOZIONI IN ALTA QUOTA

In Svizzera, in Engadina, un rifugio d'artista diventa chalet del cuore di una designer e della sua famiglia

► PAG. 372

## NAPOLI "GENIALE"

Un weekend tra tradizione e mode letterarie, sulle tracce della misteriosa scrittrice Elena Ferrante

► PAG. 385

Quest'anno la sorpresa potrebbe non essere solo la corona di regali tutto intorno, ma l'albero stesso.

A parete o in tavola? Minimal o addobbato? Fatto di rami oppure di carta?

Ecco 9 idee per inventarvi il Buon Natale



Gli alberelli innevati con base a ceppo di legno trasformano una sezione di tronco in perfetto centrotavola e anche vassoio per i dolci, The Contemporary Home.

## Sotto (e sopra) l'Albero



### BIGNÈ ALLA CREMA DI ARACHIDI E CIOCCOLATO AL CAFFÈ

PER 6 PERSONE

per la pasta  
125 ml di latte  
125 g di acqua

125 g di burro a pezzetti  
2 pizzichi di sale  
140 g di farina  
4 uova

per la crema

250 g di mascarpone  
4 cucchiaini di burro di arachidi  
per la salsa di cioccolato al caffè

100 g di cioccolato fondente  
10 cl di panna montata  
4 cucchiaini di caffè

per la finitura  
zucchero a velo

Preparazione: 20 minuti  
Cottura: 30 minuti

Mettere il latte, l'acqua, il burro e il sale in una casseruola a fuoco medio fino a scioglimento. Versare la farina in una sola volta, mescolare, poi mettere sul fuoco per 1 minuto amalgamando bene. Aggiungere le uova una alla volta, per un impasto abbastanza fermo. Con un sac à poche o un cucchiaino, disporre dei mucchietti su una teglia, coperta con un foglio di carta da forno. Cuocere per 30 minuti a 150 gradi in forno ventilato. Sforare e spolverare di zucchero a velo. Mescolare insieme il mascarpone con il burro di arachidi, aprire i bignè su un lato e farcirli. Sciogliere il cioccolato nella panna col caffè, immergervi la testa dei bignè e servire.

IL CONSIGLIO IN PIÙ  
Al posto del burro di arachidi si può usare una crema alle nocciole.

lifestyle



Festone effetto foglie dorate, John Lewis.

Rame di abete sintetico intrecciato a forma di cuore, House Doctor.

Decorazione natalizia a forma di cervo, Zara Home (9,99 euro).

Ghirlanda di bacche rosse e rami di pino sintetici, John Lewis.



Fiocco di neve con glitter, Coincasa.

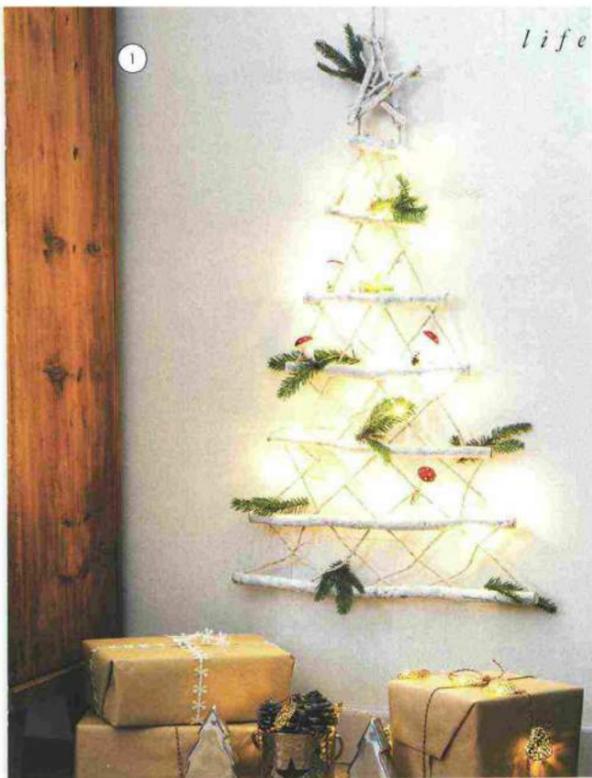
Abete di rami di legno grezzo, Maisons du Monde (99,99 euro).



### VOGLIO UN ALBERO DI... RAMI

- 1 - Silhouette essenziale con optional luminoso: l'abete è ricreato a parete legando legnetti di differenti lunghezze, spruzzati di bianco, con della cordicella dorata, quindi decorati a piacere con i tipici addobbi (su [Dalani.it](#)).
- 2 - Per una versione esotica, quasi grafica: sostituire i rametti di abete con canne di bambù fissate a croce e a queste appendere direttamente i pacchetti dei regali (April and the Bear, 12 euro).
- 3 - La garden room natalizia si ricava a ridosso di una finestra, proprio come per una veranda: su un tavolo protetto da una tovaglia plastificata, disporre alberelli in formata ridotto, come abeti bonsai (realizzati anche interrando in un vaso rami fronzuti), carré di finto prato o, ancora meglio, muschio e oggetti evocativi come pigne, uccellini, boule de neige, funghetti...
- 4 - Altra variante del mini albero naturale, ma "a secco", senza il pensiero di bagnare o sostituire la terra: la forma è data da un bouquet di rami di abete sistemati in vasi di vetro. Si procede quindi ad addobbare con le classiche palle di Natale e i simboli tradizionali (su [Dalani.it](#)).

PETRA MINDEL



lifestyle

