

Lili Madeleine



Blog di costume sul cibo

HOME • CHI SONO • MADELEINES RICETTE • MANGIARE A MILANO • INDIRIZZI • RICETTE • ALCOLICI



5 REGALI DI NATALE A TEMA FOOD CHE POTETE COMPRARE ANCHE LAST MINUTE

19 Dicembre 2018

Tutti gli anni la stessa storia, anche se ogni volta giurate che no, non ripeterete più lo stesso errore: inizierete da bravi a farvi venire **idee per i regali di Natale ad agosto**. E li acquisterete tutti entro settembre.

Conosco persone che lo fanno: io stessa ho sullo smartphone una nota testo intitolata 'regali' dove in teoria dovrei annotare le idee nel momento in cui mi vengono, indipendentemente dal periodo dell'anno.

Ogni tanto mi succede persino di farlo. Ogni tanto, eh. Però conosco davvero persone che comprano i regali ad agosto: che posso dire, abbiamo due formae mentis diverse...

Insomma quello dei regali di Natale, e soprattutto **trovare spunti originali e azzeccati**, oltre al **tempo per acquistarli**, è un tema particolarmente sentito.

E no, ormai non siete più in tempo a ordinare nulla nemmeno se avete Prime.

Quindi prendiamoci tutti per mano e ripetiamo: ce la possiamo fare.

Ce la possiamo fare?

- CERCHI QUALCOSA E NON LO TROVI? PROVA QUI! -

Cerca ...

- NEWSLETTER -

indirizzo e-mail

ISCRIVITI

- LILI MADELEINE C'EST MOI -



LILI MADELEINE

Pensavi a Proust e invece trovi solo i dolcetti a forma di conchiglia. A questo punto puoi scegliere: ti metti a leggere la Recherche oppure un blog che adora il formaggio? Chi sono io? Oriana, giornalista milanese di turismo, food ed eventi
[Visualizza Profilo Completo →](#)

Sì. Qui ci sono **cinque idee per regali di Natale last minute gastronomici**: dovete solo fare clic con il vostro pc o lo smartphone. L'unico sbattimento richiesto è stampare o almeno scrivere un biglietto.

Pronti?



1. CORSI DI CUCINA

Ce ne sono una marea, piacciono a tutti e vanno di moda: soprattutto potete acquistarli online. Cosa c'è di meglio che **regalare un corso di cucina**?



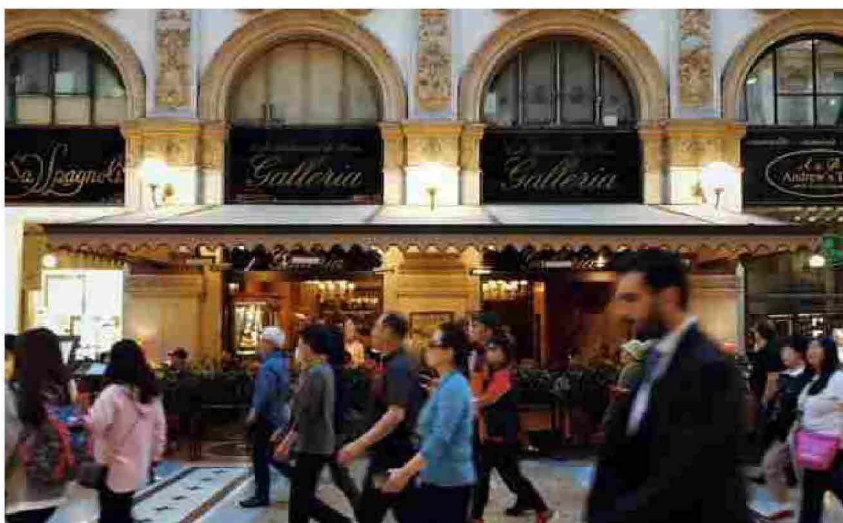
Se non sapete orientarvi nel mare magnum dell'offerta, io vi consiglio questi:

- **Corsi cucina francese in francese**: baguette croissant, quiche, galette, crepe. Piccoli corsi – anche nel prezzo – tenuti da chef madrelingua francese
- **Corso di cucina giapponese**: io l'ho regalato a mia sorella per il suo addio al nubilato e l'abbiamo adorato. Non è un semplice corso ma **una vera e propria esperienza**: se avete amici amanti del Giappone, questo regalo li farà impazzire.



- **Corso di ravioli cinesi alla Ravioleria Sarpi:** è l'indirizzo a Milano per tutti gli amanti dei ravioli cinesi. E nel retrobottega organizza anche corsi per imparare a farli in casa.
- **Corsi di cucina di Teatro7:** il vantaggio in questo caso è che potete regalare un **buono aperto**, sarà poi chi lo riceve a scegliere quale corso frequentare. Comodo, no?
- **Corsi di Congusto:** questa è una scuola di cucina che organizza anche corsi professionali. Per gli amatoriali c'è una **gift card** da regalare in una bella confezione con grembiule incluso: chi lo riceve sceglierà poi che corso frequentare

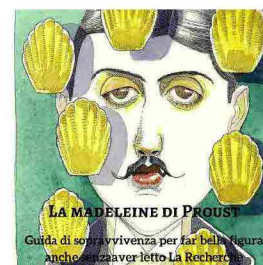
2. UNA CENA SPECIALE A MILANO



A Milano ci sono moltissimi modi diversi di cenare e alcuni di questi possono essere regalati.

Qualche esempio?

- **Una cena milanese da La Pobbia 1850:** è uno dei **ristoranti più antichi di Milano** e uno dei pochi a proporre ancora interi menù incentrati sulla tradizione milanese (loro mi hanno dato la ricetta dei mondeghili). Vi piace l'idea? C'è la Card Regalo valida per una cena con due menù a scelta.
- **Visita del Cenacolo e cena da Eataly:** moltissimi milanesi non hanno mai visto il **Cenacolo** o l'hanno visto ere geologiche fa. Regalategli qualcosa di unico: la **visita privata con cena successiva da Eataly**.
- **Cena sul tram ATMosfera:** non c'è niente di più milanese di una **cena a bordo del tram**. Si parte davanti al Castello, si gira Milano e intanto si mangia in un'atmosfera retrò meravigliosa.



Preferite qualcosa di meno impegnativo?

Allora regalate un **aperitivo sulla Terrazza Martini**, che da pochissimo ha aperto anche al pubblico.

3. CESTI E GIFT BOX A DOMICILIO

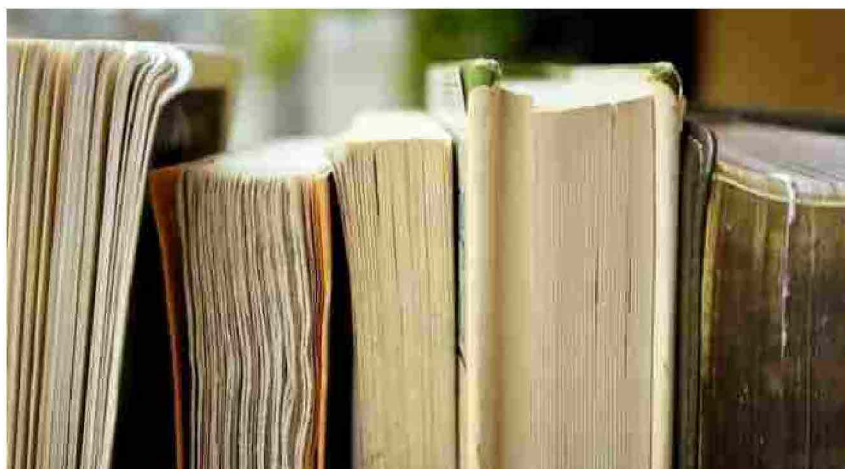


Basta un'App e voilà, qualcuno consegna il regalo giusto alla persona giusta al posto vostro: lo fa Deliveroo, che per Natale organizza un servizio di **consegna a domicilio di gift boxes selezionate** preparate da ristoranti e negozi di Milano.

Qualche esempio?

Ci sono i **bauletti di praline miste Venchi** o quelle della **Pasticceria Giacomo**, la confezione speciale di macarons di **Serge Milano**, la Xmas Box di **Soulgreen** in versione salata e dolce (anche per vegani), la luxury box di **Vergani** con il panettone da 1 kg.

4. LIBRI DI CUCINA



Questo è uno di quei casi per il quale dovrete passare in libreria: qui di seguito vi segnalo alcuni titoli che uso e con cui mi trovo bene.

Li trovate in una qualunque libreria, incluso Eataly:

- **La scienza della carne. La chimica della bistecca e dell'arrosto** di **Dario Bressanini**: lui è



- INSTAGRAM -



- TOP 6 -



Bollito misto: trucchi e segreti per prepararlo alla perfezione



Formaggi, vini e baguettes: il calendario 2018 del Mercatino regionale francese



Strudel di mele dell'Alto Adige: la ricetta della nonna (dello chef)



Tra formaggi e Champagne: a Bologna apre il Villaggio di Natale francese



Panettone artigianale a Milano: dove lo comprano i Milanesi



Grolla valdostana dell'amicizia: la ricetta originale

un chimico, io lo seguo pedissequamente con qualunque mezzo e trovo i suoi libri geniali.

La sua ricetta del ragù è magia (vi segnalo che ha scritto anche **La scienza della pasticceria**.

La chimica del bignè. Le basi)

- **Jerusalem di Yotam Ottolenghi:** un libro splendido da sfogliare e ancor più da usare ogni giorno per le meravigliose **ricette vegetariane** dello chef israeliano
- **La piccola cucina parigina. I grandi classici francesi rivisitati in chiave semplice e fresca:** poteva mancare? No, e infatti ce l'ho e lo trovo stupendo
- **Grammatica dei sapori e delle loro infinite combinazioni:** un libro pazzesco del quale ignoravo l'esistenza prima che una persona (che non smetterò mai di ringraziare) me lo regalasse. **È la guida fondamentale per imparare gli abbinamenti degli ingredienti:** detto così è riduttivo ma è uno di quei libri di base che vi faranno dire 'Mai più senza'.

5. UN'ESPERIENZA FOOD OVUNQUE



È il leit motive dell'anno, quello che tutti cercano: esperienze. Che sia una **gita in fattoria o una degustazione**, un **giro al mercato** con gli abitanti del posto o una sessione di **shopping tour gastronomico**: regalatenene una anche voi, ovviamente a tema food.

Qualche idea?

- **Le Cesarine:** la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia, organizzano di tutto di più, corsi, cene, escursioni, intere giornate a tu per tu con queste valenti donne che impastano, producono, sfogliano, tagliuzzano. Insomma patrimonio d'Italia
- **Airbnb Experiences:** **live like a local** è il mantra della sezione Esperienze di Airbnb. Qui trovate di tutto, molto anche in tema gastronomico, organizzato da chi i luoghi li vive davvero.
- **Musement:** la piattaforma che vende esperienze a destinazione di ogni genere (e sono stati i primi a farlo). C'è un'intera sezione **food&wine dove trovate di tutto per ogni budget**

CONDIVIDI:



MI PIACE:

Caricamento...



Tweet di @OrianaDavini

