

**“Ricette per Natale. I 60 piatti perfetti per i giorni di festa”**  
Dal 24 novembre con il *Corriere della Sera* il nuovo libro di Angela Frenda

**Al via anche i Christmas Food Talk, workshop esperienziali dedicati ai lettori**

Milano, 21 novembre 2017 - Dedicato a tutti coloro che amano le festività e i momenti da celebrare, **arriva in edicola il nuovo libro della food editor del Corriere della Sera Angela Frenda “Ricette per Natale”: 60 piatti pensati i magici giorni delle feste**, in cui vengono finalmente usati i servizi da tavola più belli, le tovaglie più eleganti e ci si ritrova per trascorrere insieme momenti da ricordare.

**Il libro è suddiviso in quattro capitoli:** gli *Sfizi*, “*perché delle giornate che precedono il Natale quello che ci si ricorda è soprattutto quello che si mangia nell’attesa*”, come spiega Angela Frenda nel sommario; i *Pranzi*, con le ricette di sicuro effetto; le *Cene*, con i piatti della tradizione, ma anche quelli più spettacolari che faranno colpo sugli amici; e infine i *Passepartout*, con le ricette salvavita che riescono quasi sempre bene.

**192 pagine che riescono a unire calore e stile a un manuale pratico ed efficace**, offrendo suggestioni culinarie adatte a tutti i gusti: piatti classici, vegetariani, senza glutine, in versione alleggerita o, per chi va sempre di fretta, veloci da preparare, tenendo sempre a mente, come scrive l’autrice nell’introduzione “*che i piatti vanno scelti in base a due caratteristiche: semplicità e divertimento per cucinare senza ansie inutili, puntando non a un cibo perfetto, ma a un cibo buono*”.

In pagine accurate e ricche di fotografie scattate appositamente per il libro, si snocciolano **ricette da tradizioni diverse**, dalla pasta e patate al ragù di Eduardo, dal *cheeseburger* al pollo arrosto semplice, dall’*apple pie* alle linguine al limone, passando per la zuppa di zucca arrosto con mandorle e noci, gli spaghetti pane e olio, il riso al forno, la minestra maritata di baccalà e ricotta, la zuppa di ceci, limone e cumino, il roast beef alla senape, il vitello tonnato, e tante altre preparazioni.

Per la **prima volta Angela Frenda trasforma il libro in esperienza viva e reale con i Christmas Food Talk: tre incontri dedicati ai lettori**, ispirati alla show cooking experience di tradizione britannica. Partendo dall’assaggio delle ricette migliori del libro, verranno svelati i segreti delle preparazioni, i particolari ingredienti e i trucchi del mestiere, ricreando le atmosfere da cui l’autrice stessa trae ispirazione. Ogni ospite riceverà in omaggio una copia del nuovo libro “*Ricette per Natale*”.

**“Ricette per Natale. I 60 piatti perfetti per i giorni di festa”**  
in edicola con il *Corriere della Sera* a partire dal 24 novembre a 9,90 euro

#### **Christmas Food Talk con Angela Frenda**

Venerdì 24 novembre: **Raw**, corso Magenta 10, Milano

Giovedì 14 dicembre: **Society Limonta**, via Palermo 1, Milano

Martedì 19 dicembre: **Lindt Chocolate Shop**, corso Buenos Aires 60, Milano

Iscrizioni e maggiori informazioni: [doveclub.it/angela-frenda-ricette-natale/](http://doveclub.it/angela-frenda-ricette-natale/)

Per ulteriori informazioni:

**Ufficio Stampa Corriere della Sera e Fondazione Corriere**

Maria Verdiana Tardi - 02 25845412 – 347 7017627 - [verdiana.tardi@rcs.it](mailto:verdiana.tardi@rcs.it)

Beatrice Minzioni - 02 25844810 – 366 9206986 – [beatrice.minzioni@rcs.it](mailto:beatrice.minzioni@rcs.it)

Valentina Ciolfi – 02 25844164 – 346 2648329 – [valentina.ciolfi@rcs.it](mailto:valentina.ciolfi@rcs.it)

[www.rcsmediagroup.it](http://www.rcsmediagroup.it)