<u>È green e sostenibile la «Magia dell'Inverno»</u> 2024

scritto da Giovanni Caldara | 20/12/2023



Un libro di Stella Bellomo, edito da Mondadori, esplora l'arte di addobbare la casa per le feste nel rispetto della sensibilità del momento

La "Magia dell'inverno" – ci suggerisce Stella Bellomo, autrice dell'omonimo libro edito da Mondadori, è come una scintilla che scocca allorquando parole d'ordine a prima vista così poco incantatrici come sostenibilità, riciclo e consapevolezza dell'impatto ambientale delle nostre azioni, "danno il la" a una fantasia ispirata.

Cucina naturale. La Magia dell'Inverno, di Stella Bellomo

Oggi è indubbio che la presa e l'interesse, anzitutto sulle nuove generazioni, passa attraverso una **sensibilità (doverosa) nei confronti delle sorti del nostro pianeta**. E allora, ecco un manuale pratico di «*Ricette vegetali, regali fatti a mano e tante decorazioni green* – come recita il sottotitolo – *per addobbare la casa in chiave sostenibile e vivere la bellezza delle feste*».





Pagine dedicate alle decorazioni natalizie "fai da te"

Se l'inverno è la stagione più fredda e buia dell'anno, tuttavia questa saprà comunque regalarci tanto calore e molta luce a patto di dedicare tempo (parecchio) ed energie (pulite) per rendere le nostri abitazioni accoglienti ed ospitali, coinvolgendo anzitutto i più piccoli di casa negli innumerevoli lavoretti che qui vengono suggeriti e proposti.

La Bellomo, già autrice del volume "Cucina naturale. Vita green per tutta la famiglia" nel 2021, va dalla **scelta dell'albero e delle decorazioni** passando per gli addobbi delle porte d'ingresso (ma anche di finestre, pareti, mensole e davanzali) fino ai consigli su come "**vestire la tavola delle feste**" – «ogni gesto conta, molto di più di quanto pensiamo» ci raccomanda – con i centrotavola green, i segnaposto naturali – e poi ancora: le istruzioni per i regali sostenibili per il Natale (come i

golosi vasetti dolci e salati, le candele in cera di soia, i sali da bagno, il sapone fatto in casa), l'arte d'impacchettarli, quindi i consigli su come arricchire, sempre senza sprechi, la dispensa delle feste.

Idee per menu 100% vegetali

Infine i **menù 100% vegetali**, e non semplicemente vegetariani. Dalle diverse tipologie di pane, focacce e grissini passando per i cocktail (analcolici) e poi via: antipasti, piatti principali, dessert (come una scenografica Christmas Cake) e tanti dolcetti (ma anche bevande invernali da gustare come coccole finali al termine di pranzi comunque importanti).



Alcune preparazioni all'interno del libro di Stella Bellomo.

Tra le chicche scovate nel curioso e impegnato volume anche le istruzioni per realizzare "palline di semi" da offrire come cibo agli amici volatili: con una ricetta elaborata dalla LIPU (<u>Lega Italiana</u> <u>Protezione Uccelli</u>) qui però debitamente presentata nelle vesti di ... addobbo natalizio.