

Verso il Veglione

Mini guida per goderselo

# Il Cenone? È un "gioco da blogger"

Per chi è a corto di idee per chiudere l'anno con gusto ecco i consigli low cost in arrivo dalla Rete. La "mamma bionica" rivisita la famosa foglia d'oro. E "nonna papera" recupera il panettone

**Giulia Piana**

C'è chi è appena ripreso dai festini, chi è ancora alla tavola, chi è già in viaggio verso la Puglia o verso il Sud, chi è ancora in città. E chi è in vacanza.

Alcune idee per chi è in città, alcune per chi è in vacanza. Le ricette sono state raccolte da **Alma Bionica**, una blogger italiana che pubblica le sue ricette su [www.almaonline.com](http://www.almaonline.com).

«Capetino può diventare un'ottima occasione per scoprire il patrimonio enogastronomico della Puglia», spiega Alma Bionica, «e per chi non ha tempo di perdere tempo a viaggiare, il dolce di Natale diventa un'ottima idea per chi è in città. Qualche ricetta per chi è in città e non può perdere il momento del cenone».

**Il panettone è il re del cenone**

Il panettone è il re del cenone. È un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe. È un dolce che si mangia con classe e che si mangia con classe. È un dolce che si mangia con classe e che si mangia con classe.

La tradizione, però, rende che il re del cenone sia il panettone. La tradizione, però, rende che il re del cenone sia il panettone. La tradizione, però, rende che il re del cenone sia il panettone.

di un aperitivo, una collana di panettone, una collana di panettone, una collana di panettone. È un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe.

Il panettone è un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe. È un dolce che si mangia con classe e che si mangia con classe.

**Prodotto made in Verona**

Per il dolce, invece, Alma Bionica ha preparato un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe. È un dolce che si mangia con classe e che si mangia con classe.

Ma c'è anche chi non vuole perdere il momento del cenone. È un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe. È un dolce che si mangia con classe e che si mangia con classe.

È un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe. È un dolce che si mangia con classe e che si mangia con classe. È un dolce che si mangia con classe e che si mangia con classe.



**La tavola del web**  
1. Lo spuntino friulano alla Pirella Göttsche di Montebelluna  
2. Il panettone con la crema verde di Laura Pirella di Luv  
3. La birra "Bionica" del forno Tolo di Montebelluna

## Stupiamo con le bollicine E con le birre da intenditori

Una birra "low cost" non può fare soltanto compagnia nel bicchiere. Si può anche gustare in un momento speciale, come quello del cenone. È un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe.

Una birra "low cost" non può fare soltanto compagnia nel bicchiere. Si può anche gustare in un momento speciale, come quello del cenone. È un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe.

Una birra "low cost" non può fare soltanto compagnia nel bicchiere. Si può anche gustare in un momento speciale, come quello del cenone. È un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe.

Una birra "low cost" non può fare soltanto compagnia nel bicchiere. Si può anche gustare in un momento speciale, come quello del cenone. È un dolce che si mangia con gusto e che si mangia con classe.