



## Cari amici

*il compleanno è un giorno speciale...  
in questo calendario ho voluto regalarvi  
tante idee, ricette e suggerimenti  
per festeggiarlo al meglio.*

*Ogni mese è ricco di contenuti:  
curiosità sui frutti e i fiori di stagione,  
sul compleanno nel mondo e come viene festeggiato.  
In più, una sorpresa diversa ad ogni pagina,  
perché possiate festeggiare i vostri cari  
in modo sempre diverso e sorprendente.*

*Buon divertimento!*



1

*Al risveglio Mariarosa balza giù dal suo lettino.  
Chiede a Billy, assai gioiosa:  
"Presto penna e fogliettino!"  
Lei gli inviti scrive lesta, è stasera la sua festa!*



2

*Per la torta - prima cosa - non si può dimenticare...  
lo sa bene Mariarosa: candeline per festeggiare!  
Gli ingredienti ci son tutti, dalle uova alle perline  
Non le resta che cercare solo un po' di fragoline*



3

*Col cestino e il cagnolino Mariarosa va di fretta;  
nel boschetto lì vicino quanta frutta che l'aspetta!  
"Sulla torta sarà un vanto.  
Ma cos'è... si sente un pianto!"*



4

*Al ruscello lì accanto una paperella vaga sola;  
è da lei che arriva il pianto e Mariarosa la consola:  
"Vieni con me, è il mio compleanno,  
stasera gli amici mi festeggeranno!"*



5

*Lesti a casa fanno ritorno perché la festa è da preparare:  
attaccan festoni tutti intorno e iniziano insieme a cucinare.  
La torta è pronta, bella e decorata.  
Mariarosa è felice, la paperella consolata!*



6

*Inizia la festa, arrivano gli amici;  
la candelina si desta per i momenti felici:  
"Auguri Mariarosa è il tuo Compleanno,  
un soffio, una magia e i tuoi sogni si avvereranno!"*





### il fiore del mese:

IL BUCANEVE

Il Bucaneve è il fiore della neve che fa capolino nei boschi e nei prati a fine inverno quando la natura ancora dorme. È uno dei primi fiori dell'anno e il primo a sbocciare nel bosco: per questo è chiamato anche Stella del Mattino. **Il significato:** il bucanave è simbolo di purezza come suggerisce il suo colore, bianco latte, ma soprattutto è messaggero di speranza perché quando ancora il freddo morde il terreno, il delicato bucanave spunta e riscalda il cuore con la sua bellezza.



L'ARANCIA

### il frutto del mese:

Dolce o amara, l'origine dell'arancia è una sola: l'Asia. Da quelle lontane terre è arrivata fino a noi lungo la Via della Seta o grazie ai mercanti Portoghesi. E il ricordo di quest'ultima origine è vivo nei soprannomi dialettali con cui l'arancia viene chiamata in alcune zone del Nord Italia: partogal, portogaj, portogal... Succosa, aromatica, ricca di vitamina C, l'arancia è un ottimo ingrediente in cucina. Grazie al suo profumo e al colore vivace è anche un piacevole frutto per realizzare centrotavola.



*la Magia del Soffio*  
Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

DAL 1970

**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

### Curiosità IL COMPLEANNO NEL MONDO

### COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN ITALIA

Nasce nel passato la magia del nostro compleanno: il tempo ha selezionato per noi i rituali più speciali, adeguando il significato nei secoli. Preparare un dolce per il festeggiato è un'invenzione dei Persiani... e l'idea fu così buona che varcò i confini conquistando anche l'Antica Grecia. I Greci in realtà avevano già l'abitudine di festeggiare con una torta il compleanno, ma solo uno: quello della dea Artemide. Per l'occasione si realizzava un dolce bianco e rotondo come la luna, su cui, per farlo brillare come l'astro, si accendevano candele. La tradizione di utilizzare candeline restò ma cambiò il significato: le fiammelle divennero preziose per allontanare gli spiriti maligni. Quando "il party" finiva e al festeggiato non serviva più alcuna protezione, si soffiava sulle fiammelle e il fumo portava in cielo i desideri appena espressi. Torta, candelina... e il regalo? Arrivò ufficialmente molto più tardi con Goethe, che per i suoi 53 anni, organizzò la prima festa di compleanno moderno... regali compresi!

# 2023 Gennaio inverno

LUN 2	MAR 3	MER 4	GIO 5	VEN 6	SAB 7	DOM 8
LUN 9	MAR 10	MER 11	GIO 12	VEN 13	SAB 14	DOM 15
LUN 16	MAR 17	MER 18	GIO 19	VEN 20	SAB 21	DOM 22
LUN 23	MAR 24	MER 25	GIO 26	VEN 27	SAB 28	DOM 29
LUN 30	MAR 31	Non ti scordar di me! Buon compleanno a...				

52  
Buon Anno!  
DOM 1

1  
Epifania  
DOM 8

2  
ULTIMO QUARTO  
DOM 15

3  
LUNA NUOVA  
DOM 22

4  
PRIMO QUARTO  
i giorni della merla  
DOM 29

### Ricetta idea

#### TORTA DI COMPLEANNO ALL'ARANCIA

- Difficoltà • Preparazione: 40 min
- Dosi per 6/8 persone

**Ingredienti:**  
4 dischi di pan di Spagna ø 20 cm M.  
**Per la bagna all'arancia:**  
75 ml di acqua, 50 ml di succo di arancia, 50 g di zucchero semolato, 1 fialetta di aroma gusto arancia M.  
**Per la camy cream:**  
500 g di mascarpone, 200 g di latte condensato, 1 fialetta di aroma gusto arancia M, 1/2 fialetta di Color Dolci rosso M, 1 fialetta di Color Dolci giallo M, 250 ml di panna fresca, 150 g di marmellata di arance amare.  
**Per la decorazione:**  
Crispies croccantini soffiati alla nocciola M, Perlino argento M, Targhetta auguri rosa M, arancia candita M, Fiori di zucchero M, foglioline di menta e rose bianche, Candeline numero fluo arancio M.

**Preparazione:**  
**Per la bagna:** in un pentolino, fate scaldare l'acqua con il succo d'arancia. Togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e unite l'aroma gusto arancia.  
**Per la camy cream:** unite il mascarpone al latte condensato, l'aroma gusto arancia, il colorante e mescolate. Montate la panna e aggiungetela al composto con movimenti dall'alto verso il basso per non smontarla. Trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella e mettetle in frigo per 2 ore.  
**Composizione:** bagnate un disco di pan di Spagna con la bagna, farcite con un velo di marmellata e poi con la crema; adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente con marmellata e crema. Proseguite così fino a terminare il pan di Spagna.  
**Per la decorazione:** decorate la torta con la rimanente crema, sistemate sui bordi e al centro i crispies croccantini soffiati alla nocciola e terminate con le perline argento, la targhetta rosa auguri, l'arancia candita, i fiori di zucchero, foglie di menta, rosette bianche e, per finire, le candeline arancio fluo.



Come gli agrumi che profumano e colorano l'inverno, le Candeline Fluo Arancio Mariarosa regalano una nota brillante e gioiosa al dolce di compleanno.



### Auguri animati

Inquadra il QR code, scarica gli auguri animati e condividili su WhatsApp.





LA CAMELIA

### il fiore del mese:

A fine inverno, sboccia la camelia, fiore d'Oriente chiamato anche Rosa del Giappone dove è amata per la bellezza dei suoi petali carnosì che si dischiudono disegnando una simmetria perfetta. Questa vigoria è auspicio di buona fortuna se la camelia è regalata a un uomo. **Il significato:** Sono tanti i significati attribuiti a questo fiore in base al colore. Se rosa, comunica il desiderio di rincontrarsi. Se rossa è fuoco e passione, quindi un dono perfetto per San Valentino.



LA MELA

### il frutto del mese:

La mela è tra i cinque frutti più consumati al mondo. Non c'è luogo dove non sia apprezzata. Ne esistono circa 7000 varietà e la sua storia spesso si è intrecciata con la nostra non solo a tavola. Quali sono le mele più famose? La mela della discordia che Paride donò alla dea Afrodite scatenando la gelosia delle altre divinità. La mela usata da Guglielmo Tell, simbolo della sua impavida precisione. La mela che cadendo su Newton gli ispirò la legge di gravità. La mela come simbolo di conoscenza. E poi la Grande Mela che è New York.



### la Magia del Soffio

Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

DAL 1970  
**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

**Curiosità** IL COMPLEANNO NEL MONDO  
**COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN INGHILTERRA**

In Inghilterra, il compleanno era il momento di predire il futuro del festeggiato e degli ospiti. Nel Medioevo, infatti, si usava nascondere alcuni oggetti simbolici nella torta di compleanno: una moneta portava ricchezza, un ditale presagiva nessun matrimonio. Ha resistito anche un'altra tradizione: all'età di 21 anni, il festeggiato riceve la chiave di casa come riconoscimento di raggiunta maturità.

### a San Valentino... Dillo con il cuore

Qual è la storia del "cuore", come simbolo di amore? Presso gli Etruschi rappresentava la foglia d'edera che, per tradizione, era donata agli sposi come auspicio di fedeltà e unione prospera. Da sempre si parla con il cuore, e se questo ha la forma di un dolce, il tuo San Valentino avrà un pizzico di magia in più. Guarda le nostre ricette su [www.bravabravamariarosa.it](http://www.bravabravamariarosa.it).



# Febbraio 2023 inverno

	MER 1	GIO 2	VEN 3	SAB 4	DOM 5	5 LUNA PIENA
LUN 6	MAR 7	MER 8	GIO 9	VEN 10	SAB 11	6
LUN 13	MAR 14 San Valentino	MER 15	GIO 16 Giovedì grasso	VEN 17	SAB 18	7 Carnevale
LUN 20	MAR 21 Martedì grasso	MER 22	GIO 23	VEN 24	SAB 25	8
LUN 27	MAR 28	Non ti scordar di me! Buon compleanno a...				

### Ricetta idea TORTA DI COMPLEANNO A CUORE CON CREAM CHEESE E MELE

• Difficoltà • Preparazione: 40 min  
• Dosi per 6/8 persone

**Ingredienti:**  
4 dischi di pan di spagna ø 20 cm M,  
1 bagna spray gusto alchermes M.  
**Per la cream cheese:**  
100 g di burro, 2 cucchiaini di latte,  
350 g di formaggio spalmabile,  
200 g di zucchero al velo M,  
1 fialetta di aroma gusto vaniglia M.  
**Per la decorazione:**  
1 mela, Dolci decori Pink Lady M,  
Targhetta auguri rosa M, Petali di fiori M,  
roselline rosse, Candelina a cuore M.

**Preparazione:**  
Per la cream cheese: in una ciotola mescolate il burro a temperatura ambiente con il latte; aggiungete il formaggio spalmabile, lo zucchero al velo e l'aroma gusto vaniglia. Trasferite la crema in una sac à poche con bocchetta tonda.  
**Composizione:** ritagliate ogni disco di pan di spagna a forma di cuore. Bagnate il primo disco con la bagna spray gusto alchermes, farcite con la crema e adagiate sopra il secondo disco; bagnate e farcite nuovamente. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.  
**Per la decorazione:** decorate la superficie della torta con la rimanente crema, la mela tagliata a fettine, petali di fiori, la targhetta auguri rosa, dolci decori Pink Lady, qualche petalo di rosa e, per finire, la candelina cuore rossa.



Per il giorno di San Valentino, sul dolce che completa una cenetta a due, Candeline rosse a cuore Mariarosa. La fiamma che illumina un desiderio da condividere.



### Auguri animati

Inquadra il QR code, scarica gli auguri animati e condividili su WhatsApp.





LA VIOLA

### il fiore del mese:

La violetta annuncia la primavera e per la bellezza del suo fiore, nascosta tra foglie a forma di cuore, è spesso associata a caratteristiche di umiltà e modestia. Un racconto inglese fa risalire le origini della violetta all'amata del Re Frost, monarca di un gelido mondo, che diventò gentile con il suo popolo solo quando il suo cuore si scaldò d'amore per Violet una giovane donna. A Violet mancava il villaggio e il Re le concesse di tornarvi solo a primavera sotto forma di fiore.



LA PERA

### il frutto del mese:

Qual è il segreto di una pera? Che è un pomo, o falso frutto, il frutto vero è il torsolo interno. La pera è un frutto fresco e ottimo ingrediente per la preparazione di dolci o torte salate. È perfetta con i formaggi. Una ricetta veloce: prepara le pere cotte, mettendole in pentola e aggiungendo un cucchiaino di zucchero per ogni frutto, ricopri poi con acqua per tre quarti e infine cuoci per circa 50 minuti o fino a quando la polpa non risulterà morbida ma soda.



*la Magia del Soffio*  
Affidare alla candelina un segreto del cuore  
e con un soffio spingerlo al cielo  
appeso a un filo bianco.  
Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale.  
La candelina è uno di questi.



*"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa.  
Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.*

DAL 1970

**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

**Curiosità** IL COMPLEANNO NEL MONDO

### COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN GERMANIA

In Germania, le candeline del festeggiato non finiscono solo sulla torta. Per i bambini fino ai 12 anni, c'è una divertente alternativa: il Geburtstagskranz. Si tratta di un anello di legno colorato con 12 fori dove inserire le candeline, una per ogni anno del festeggiato. Se restano spazi liberi, si completa l'anello con fiori, animaletti e simpatici personaggi, tutti di legno.

### Papà, babbo... qual è l'origine?

Si potrebbe pensare che il termine sia nato catturando i primi suoni che un bambino pronuncia con facilità, composti poi in una parola: sia babbo che papà, infatti, comprendono sillabe (BA - PA) che i bimbi articolano per prime. L'origine dei due appellativi è geograficamente distante. Babbo fa parte della nostra tradizione linguistica e si è diffuso soprattutto in Centro Italia. Papà, che anticamente era Pappà, è un francesismo. Il vocabolo fu introdotto nel XVI secolo e si affermò più tardi, diventando poi di uso comune in tutta Italia.

Non ti scordar di me!  
Buon compleanno a...

							9
		MER 1	GIO 2	VEN 3	SAB 4	DOM 5	
LUN 6	MAR 7	MER 8	GIO 9	VEN 10	SAB 11	DOM 12	10
LUN 13	MAR 14	MER 15	GIO 16	VEN 17	SAB 18	DOM 19	11
LUN 20	MAR 21	MER 22	GIO 23	VEN 24	SAB 25	DOM 26	12
LUN 27	MAR 28	MER 29	GIO 30	VEN 31			

### Ricetta idea

#### TORTA DI COMPLEANNO CON CREMA AL MASCARPONE E PERE CAMELLATE

• Difficoltà • Preparazione: 45 min  
• Dosi per 6/8 persone

#### Ingredienti:

4 dischi di pan di spagna ø 20 cm **M**.  
Per la bagna al Rum:  
75 ml di acqua, 50 g di zucchero semolato,  
1 fialetta di aroma gusto rum **M**,  
1 bicchierino di rum (a piacere).  
Per la crema al mascarpone viola:  
250 g di mascarpone, 250 ml di panna  
fresca, 60 g di zucchero al velo **M**,  
½ fialetta di Color Dolci rosso **M**,  
½ fialetta di Color Dolci blu **M**.  
Per le pere caramellate:  
2 pere, 2 cucchiaini di zucchero di canna,  
2 cucchiaini di succo di limone.  
Per la decorazione:  
Matita gel **M**, anicini **M**,  
Farfalle in cialda **M**, violette del pensiero,  
Candeline classiche fluo gialle **M**.

#### Preparazione:

Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto rum e, a piacere, il rum.  
Per la crema: in una ciotola mescolate mascarpone, panna e zucchero al velo; aggiungete il colorante rosso e blu fino ad ottenere la tonalità di colore preferita e trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella.  
Per le pere caramellate: tagliate le pere a pezzetti, mettetele in padella con zucchero e succo di limone; fate cuocere per 5 minuti e poi lasciate raffreddare.  
Composizione: bagnate il primo disco di pan di spagna con lo sciroppo, farcite con la crema e con le pere caramellate; adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.  
Per la decorazione: decorate la torta con la rimanente crema, realizzate la scritta "auguri" con la matita gel e terminate con gli anicini, le farfalle in cialda, le violette e per ultime le candeline classiche fluo gialle.

# M 2023

## Marzo

primavera

Porta un raggio di sole sui tuoi desideri. Dopo un lungo inverno, le Candeline Fluo Giallo Mariarosa donano una nota di allegria al compleanno e tanta energia per soffiare fino all'ultima fiammella.



### Festeggia il papà

Inquadra il QR code ed esplora il sito: troverai tante idee per festeggiare il papà: simpatici photo boot e cornici a tema "Ti voglio bene papà".





L'AZALEA

### il fiore del mese:

La fama dell'azalea come portatrice di gioia nasce qui in Europa, dove giunse dalle boscosi montagne asiatiche nel 1600 circa. Nella terra di origine, invece, rappresenta la femminilità e la fortuna. Quanta poesia ispira la bellezza esotica dell'azalea: gioia e anche amore, quello puro senza inganni. Ma non è sempre così, il colore conta e occorre sceglierlo con attenzione. Il fiore giallo cela un messaggio negativo e si dà a una persona di cui non ci si fida, mentre quello rosso nasconde un sentimento di vendetta. Dillo con un fiore, sì, ma attenzione che sia del colore giusto.



LA FRAGOLA

### il frutto del mese:

La fragola è un frutto, anzi forse no. Se si guarda dal punto di vista botanico, infatti, i veri frutti della pianta sono i semi gialli presenti sulla superficie della fragola. Quale varietà scegliere? C'è la "Gorella" che appare come un cuore, la "Roxana" di un rosso intenso e la maturazione tardiva, la "Pocahontas" dalle grandi dimensioni, l'"Alba" dalla forma a cono e tante altre. Nonostante le fragole fossero già conosciute ai tempi dei Romani, e raccolte sulle Alpi dove nascevano spontanee, le più diffuse coltivazioni sono il frutto di ibridazioni tra diversi tipi di fragole provenienti dalle Americhe.



### la Magia del Soffio

Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

DAL 1970  
**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

### Curiosità IL COMPLEANNO NEL MONDO

#### COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO NEGLI USA

"Happy Birthday To Youuuu!" vide la luce negli Stati Uniti. Secondo la tradizione, la più diffusa canzone di compleanno deriva da "Good Morning to All", scritta dalle sorelle Mildred e Patty Hill nel 1893, quando erano insegnanti all'asilo di Louisville, e inserita in un libro di musica per bambini. "Good morning to all" era composta di pochi versi e parole semplicissime per consentire anche ai bimbi più piccoli di impararle facilmente. E così fecero, tanto che, secondo una ricostruzione storica della canzone, sembra siano stati proprio loro ad adattare il testo al compleanno, come facevano anche per altre occasioni.

#### Pesce d'Aprile... perché?

Il pesce d'aprile indica una tradizione, seguita in diversi paesi del mondo, che consiste nella realizzazione di scherzi da mettere in atto il 1° aprile con lo scopo bonario di burlarsi delle "vittime" di tali scherzi. La tradizione ha caratteristiche simili a quelle di alcune festività dell'antica Roma legate all'equinozio di primavera. Ma cosa c'entrano i pesci? La spiegazione è semplice: i pesci abboccano facilmente all'amo, esattamente come le vittime di questi scherzi.



# 2023 Aprile primavera

Non ti scordar di me! Buon compleanno a...

LUN 3	MAR 4	MER 5	GIO 6	VEN 7	SAB 8	DOM 9	13
LUN 10	MAR 11	MER 12	GIO 13	VEN 14	SAB 15	DOM 16	14
LUN 17	MAR 18	MER 19	GIO 20	VEN 21	SAB 22	DOM 23	16
LUN 24	MAR 25	MER 26	GIO 27	VEN 28	SAB 29	DOM 30	17

Pesce d'Aprile  
SAB 1 DOM 2

Pasqua  
DOM 9

15

16

17

### Ricetta idea

#### TORTA DI COMPLEANNO CON CREMA ALLE FRAGOLE E CHANTILLY

- Difficoltà • Preparazione: 40 min
- Dosi per 6/8 persone

**Ingredienti:**  
4 dischi di pan di Spagna ø 20 cm M.  
**Per la bagna millefiori:**  
100 ml di acqua, 50 g di zucchero semolato, 1 fialetta di aroma gusto millefiori M.  
**Per la crema alle fragole:**  
80 g di fragole, 5 g di gelatina in fogli M, 250 ml di panna fresca, 250 g di mascarpone, 60 g di zucchero al velo M.  
**Per la copertura:**  
250 ml di panna fresca, 1/2 fialetta Color Dolci giallo M, 50 g di zucchero al velo M.  
**Per la decorazione:**  
Confetti colorati, mandorle affettate M, Dolce bouquet di rose M, Dolci perline gialle M, 2-3 fragole, fiori edibili, Cocco rapè M, Candeline Auguri Rebecchi.

**Preparazione:**  
**Per la bagna:** fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto. Lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto millefiori.  
**Per la crema:** in un mixer frullate le fragole; ammolate la gelatina in acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere in 50 ml di panna sul fuoco; in una ciotola montate il mascarpone con la panna rimanente e lo zucchero al velo; aggiungete le fragole frullate e la gelatina e amalgamate. Trasferite in una sac à poche e mettetelo in frigo per 2-3 ore.  
**Composizione:** bagnate il primo disco con la bagna, farcite con la crema alle fragole e adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente. Proseguite così fino a terminare il pan di Spagna.  
**Per la copertura:** in una ciotola unite alla panna il colorante giallo, montate con lo zucchero al velo e con una spatola rivestite la torta cercando di lasciare la crema piuttosto irregolare.  
**Per la decorazione:** create dei fiorellini con i confetti e le mandorle affettate, decorate con dolce bouquet di rose, dolci perline gialle, fragole, fiori freschi, cocco rapè e, per ultime, le candeline auguri.



Dillo con una candelina... anzi 6!  
Le lettere per comporre la scritta AUGURI. Sei lettere e sei colori diversi per vivacizzare la torta di compleanno.



### Auguri animati

Inquadra il QR code, scarica gli auguri animati e condividili su WhatsApp.





## LA ROSA

### il fiore del mese:

Non c'è fiore che appaghi la vista, l'olfatto e il tatto per i suoi petali setosi più della rosa. La rosa è un vocabolario di significati. Per ogni colore, un messaggio diverso. Il rosso carminio è passione carnale, il porpora è amore eterno, il rosso cardinale è grande attrazione. La rosa gialla, una volta espressione di gelosia, è oggi simbolo di amicizia. Le rose rosa consegnano un messaggio di affetto e gratitudine. La rosa color pesca è modestia o amore segreto. Le rose bianche comunicano purezza e innocenza. Oltre al colore, conta anche il numero che è direttamente proporzionale all'intensità dell'amore provato. Se regalare una rosa significa amore a prima vista, due dozzine comunicano l'appartenenza all'altro.



## LA CILIEGIA

### il frutto del mese:

La ciliegia è un frutto conosciuto fin dalle epoche antiche che ha fatto un lungo viaggio per arrivare a noi. La pianta, originaria dell'Asia Minore, si diffuse in Egitto per poi comparire in Grecia e da qui in Italia, dove risalì la penisola cambiando colore, sapore e dimensione. Sono infatti tante le varietà locali dal Graffione piemontese, dal frutto color giallo, alla Ciliegia Bella di Garbagna utilizzata per realizzare il ripieno del boero, dalla Ciliegia Ferrovia pugliese grande, soda e croccante al Durone Nero di Vignola.



*la Magia del Soffio*  
Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

DAL 1970

**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

**Curiosità** IL COMPLEANNO NEL MONDO

**COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN DANIMARCA**

Dimmi che tempo fa e ti dirò chi sei! Sì perché in Danimarca, le condizioni meteo del giorno del compleanno indicano come ti sei comportato durante l'anno. Il sole premia chi è stato buono, in caso contrario... Comunque sia il meteo, il festeggiato è coccolato fin dal mattino con colazione a letto e regali. Anche in ufficio, si porta l'allegria, offrendo una torta ai colleghi. Quel giorno, sulla scrivania del celebrato campeggerà una piccola bandiera danese. Le bandiere tornano anche nella decorazione dei party. La torta di compleanno tradizionalmente dipende dai gusti del festeggiato o dal luogo dove si vive. Nell'Isola di Fyn, di solito si prepara il Brunsviger, un tipo di focaccia dolce, dalla lucida copertura di zucchero e burro.

**Dillo con il cuore**  
Festa della mamma



# Maggio 2023

primavera

Festa del lavoro										18			
LUN	1	MAR	2	MER	3	GIO	4	VEN	5	SAB	6	DOM	7
												19	
LUN	8	MAR	9	MER	10	GIO	11	VEN	12	SAB	13	DOM	14
												20	
LUN	15	MAR	16	MER	17	GIO	18	VEN	19	SAB	20	DOM	21
												21	
LUN	22	MAR	23	MER	24	GIO	25	VEN	26	SAB	27	DOM	28
												21	
LUN	29	MAR	30	MER	31								

Non ti scordar di me! Buon compleanno a...



Per il mese di maggio, baciato dal sole, illuminato dalle fioriture, accarezzato da temperature gentili, Mariarosa propone le candeline classiche fucsia nella sfumatura più accesa: quella fluo.



### Festeggia la mamma

Inquadra il QR code ed esplora il sito: troverai tante idee per festeggiare la mamma con ricette, cornici, fiori origami e i diplomi di "Miglior mamma del mondo"!



### Ricetta idea

#### TORTA DI COMPLEANNO ALLE CILIEGIE

- Difficoltà • Preparazione: 45 min
- Dosi per 6/8 persone

#### Ingredienti:

4 dischi di pan di spagna ø 20 cm **M**.  
Per la bagna al limone:  
75 ml di acqua, 25 g di zucchero semolato, 25 ml di succo di limone, 1/2 fialetta di aroma gusto limone **M**.  
Per la crema alla ricotta e ciliegie:  
250 g di ricotta, 250 ml di panna fresca, 80 g di zucchero al velo **M**, 60 g di ciliegie.  
Per la copertura:  
300 ml di panna, 60 g di zucchero al velo **M**, 1/2 fialetta di Color Dolci rosso **M**.  
Per la decorazione:  
Pasta di zucchero rosa **M**, Targhetta auguri **M**, Petali di fiori **M**, Foglie di zucchero **M**, Dolci Perline rosa **M**, Gocce di cioccolato ruby **M**, 4-5 ciliegie, roselline fresche, candeline classiche fluo fucsia **M**.

#### Preparazione:

Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete il succo e l'aroma gusto limone.  
Per la crema: in una ciotola montate la ricotta con la panna e lo zucchero al velo e aggiungete le ciliegie in piccoli pezzi.  
Composizione: bagnate il primo disco di pan di spagna con lo sciroppo, farcite con la crema, adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente; proseguite così fino a terminare i dischi di pan di spagna.  
Per la copertura: in una ciotola montate la panna con lo zucchero al velo, aggiungete il colorante rosso e rivestite la torta. Trasferite la panna rimanente in una sac à poche con bocchetta a stella e decorate il bordo. Per la decorazione: stendete la pasta di zucchero rosa con un mattarello su un piano leggermente cosperso di zucchero al velo e create piccole decorazioni a piacere. Terminate con la targhetta auguri rosa, petali di fiori, foglie di zucchero, dolci perline, gocce di cioccolato ruby, le decorazioni in pasta di zucchero, ciliegie e rose fresche; per ultime aggiungete le candeline classiche fluo fucsia Mariarosa.



**il fiore del mese:**

La lavanda è una pianta versatile che si presta a tanti e importanti utilizzi. La bellezza dei suoi fiori, di un colore viola inconfondibile, è indiscutibile e così il suo profumo. Per questo è una pianta che si trova facilmente nei giardini. Non solo. La lavanda ha qualità officinali che contribuiscono al benessere della persona. Si utilizza in cucina, essiccata, anche mescolata ad altre erbe come timo e origano, per insaporire secondi piatti. Pregiato è il miele di lavanda, prodotto con alcune varietà. Infine, i fiori secchi sono utilizzati per profumare l'interno di cassetti e armadi.

**il frutto del mese:**

Sapevi che l'albicocca, tanto tempo fa, era chiamata "mela armenica"? Fu Alessandro Magno che per primo, secondo leggenda, ne fece menzione al ritorno da una delle sue spedizioni in Asia. Si imbatté nel dolce frutto in Armenia, probabilmente proveniente dalla Cina dove cresceva spontaneamente. Per altri furono gli antichi Romani che importarono le albicocche (o Prunus armeniaca) nell'impero. Quel che sembra certo è che la sua diffusione nel Mediterraneo avvenne ad opera degli Arabi ai quali si deve il nome attuale. Albicocca deriva infatti da "al-barqūq", la parola araba che definisce i frutti precoci.



**la Magia del Soffio**

Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.

LA LAVANDA

L'ALBICOCCA



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

DAL 1970  
**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

**Curiosità** IL COMPLEANNO NEL MONDO

**COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN GIAPPONE**

In Giappone, un tempo non si festeggiava il compleanno, tranne in alcune occasioni. Quando il bimbo compiva 3 o 5 anni e la bimba 3 o 7 anni, si usava partecipare al Shichi-Go-San una sorta di festival che celebrava la loro crescita e il loro benessere. Perché proprio queste età? I 3 anni erano il momento in cui i bimbi potevano farsi crescere i capelli, dai 5 anni il bambino poteva indossare l'hakama, il tradizionale abito degli uomini giapponesi, mentre dai 7 anni la bambina iniziava a vestirsi con il kimono. Questo rito di passaggio è ancora oggi attuale e ricorre in genere il 15 novembre. Secondo tradizione i bimbi sono accompagnati al tempio per la benedizione.

**Giornata mondiale degli zii**

Solo uno zio può regalare abbracci come un genitore, mantenere segreti come un fratello, parlare d'amore come un amico. Gli zii sono la ciliegina sulla torta della famiglia: rallegrano la vita e portano con sé aria di festa!

*Dillo con il cuore*



2023  
**Luglio**  
estate

LUN 3	MAR 4	MER 5	GIO 6	VEN 7	SAB 8	DOM 9
LUN 10	MAR 11	MER 12	GIO 13	VEN 14	SAB 15	DOM 16
LUN 17	MAR 18	MER 19	GIO 20	VEN 21	SAB 22	DOM 23
LUN 24	MAR 25	MER 26	GIO 27	VEN 28	SAB 29	DOM 30
LUN 31						

Non ti scordar di me! Buon compleanno a...



Un grande classico nell'assortimento delle candeline Mariarosa: la candelina numerale azzurra ha una nota in più, quella delicata di vaniglia, perfetta per creare atmosfere avvolgenti.



**Biglietti di auguri**

Inquadra il QR code: troverai bellissimi biglietti auguri pronti da stampare e tagliare, per rendere il tuo regalo davvero speciale.

**Ricetta idea**

**TORTA DI COMPLEANNO CON CREMA AL LIME**

• Difficoltà • Preparazione: 50 min  
• Dosi per 6/8 persone

**Ingredienti:**  
4 dischi di pan di spagna ø 20 cm M.  
Per la bagna al lime: 75 ml di acqua, 50 g di zucchero semolato, 25 ml di succo di lime.  
Per la crema novolina aromatizzata al lime: 500 ml di latte, 1 bustina di Novolina M, 120 g di zucchero semolato, 20 g di farina per dolci M, la scorza di 1 lime.  
Per la crema al burro meringata: 100 g di zucchero semolato, 50 g di acqua, 100 g di albumi, 300 g di burro.  
Per la decorazione: pasta di zucchero bianca M, 150 g di zucchero al velo M, 2-3 cucchiaini di acqua, qualche goccia di Color Dolci blu M, meringhe blu e bianche, Meringhette M, Dolci perline azzurre M, Fiori di zucchero M, fiori freschi edibili, Targhetta auguri e spumette azzurre M, Candeline numero azzurre M.  
**Procedimento:**  
Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; unite il succo del lime.  
Per la crema: preparate la crema Novolina seguendo le istruzioni sulla confezione; quando sarà pronta ma ancora calda unite la scorza del lime e lasciate raffreddare.  
Composizione: bagnate il primo disco di pan di spagna con la bagna, farcite con la crema aromatizzata; adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.  
Per la crema meringata: preparate lo sciroppo versando lo zucchero e l'acqua in un pentolino e portandolo a 121°C. Mettete in una planetaria gli albumi e iniziate a montare; versate a filo lo sciroppo e proseguite a mescolare finché la meringa sarà bella soda. Lasciate raffreddare. Terminare aggiungendo il burro morbido a pezzetti poco per volta. Ricoprite per intero la torta con la crema al burro e mettete in frigorifero per 30 minuti.  
Per la decorazione: con la pasta di zucchero bianca create delle stelle. Create una glassa mescolando lo zucchero al velo con qualche cucchiaino di acqua e il color dolci blu, poi fatela colare sui bordi della torta. Ultimate la decorazione con le stelle in pasta di zucchero, meringhe bianche e blu, meringhette, fiori di zucchero, dolci perline azzurre, la targhetta, le spumette azzurre e, per ultime, le candeline numero azzurre.





### la Magia del Soffio

Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

### il fiore del mese:

La dalia è uno dei fiori più amati da chi fa giardinaggio per la bellezza dei suoi colori. Il suo nome è un omaggio al botanico svedese Anders Dahl che per primo la importò in Europa dal Messico. Ma questo fiore è chiamato anche Giordina, dal nome di un altro botanico. Le varietà si distinguono in diverse categorie: dalle nane alle giganti che possono raggiungere i 2m di altezza. La forma della corolla può essere a palla o a ponpon, a cactus, a collareto o ricordare un altro fiore come anemone, ninfea o orchidea.

### il frutto del mese:

Frutto di inizio autunno, frutto di nascita, frutto dei filosofi. La storia del fico è ricca di aneddoti e leggende che ci ricordano come questa delizia fosse amata e ricercata già in tempi antichi anche per il suo valore nutritivo. Per Platone migliorava l'intelligenza. Per i Romani era l'albero lungo il Tevere sotto il quale approdò la cesta con Romolo e Remo prima di essere trovati dalla Lupa. Per i Greci era un frutto sacro dedicato ad Atena la dea della sapienza. Settembre non è tuttavia l'unico mese di maturazione. A maggio-giugno, la pianta si ricopre di fioroni, i fichi primaverili che si distinguono per la grande dimensione.

LA DALIA

IL FICO



DAL 1970  
**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

### Curiosità IL COMPLEANNO NEL MONDO

### COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN MESSICO

Una delle tradizioni più divertenti del compleanno messicano è "la morbida": il festeggiato deve dare il primo morso alla torta, tenendo le mani dietro la schiena e avvicinando il volto al dolce fino a prenderne un pezzo, senza badare all'etichetta... anzi! Altra usanza: il gioco con la piñata. La piñata è un oggetto di cartapesta colorata che può avere le sembianze di un animale o altro. Si riempie di caramelle, dolcetti e piccoli giocattoli. Il gioco consiste nel bendare il festeggiato che, armato di bastone, dovrà rompere la piñata per ottenere i premi.

### Equinozio d'Autunno

L'equinozio d'autunno è il momento di passaggio tra l'estate e l'autunno. Ma che cosa significa equinozio? "Equinozio" è un termine che deriva dal latino e che significa "notte uguale al giorno" proprio perché quando ricorre questa giornata, le ore di luce e quelle di buio sono uguali. Questo accade perché i raggi solari giungono perpendicolarmente all'asse di rotazione della Terra.

# 2023 Settembre

autunno

Non ti scordar di me! Buon compleanno a...

						VEN 1	SAB 2	DOM 3
								35
LUN 4	MAR 5	MER 6	GIO 7	VEN 8	SAB 9	DOM 10		36
								37
LUN 11	MAR 12	MER 13	GIO 14	VEN 15	SAB 16	DOM 17		38
								38
LUN 18	MAR 19	MER 20	GIO 21	VEN 22	SAB 23	DOM 24		38
								38
LUN 25	MAR 26	MER 27	GIO 28	VEN 29	SAB 30			

### Ricetta idea

#### TORTA DI COMPLEANNO CON CREMA AL MELONE

• Difficoltà • Preparazione: 40 min  
• Dosi per 6/8 persone

**Ingredienti:**  
4 dischi di pan di spagna ø 20 cm M.  
**Per la bagna ai millefiori:**  
100 ml di acqua, 50 g di zucchero semolato, 1 fialetta di aroma gusto millefiori M.  
**Per la gelatina al melone:**  
6 g di gelatina in fogli M, 300 g di melone, 60 g di zucchero semolato, 4 cucchiaini di acqua.  
**Per la copertura:**  
300 ml di panna fresca, 1 fialetta di Color Dolci verde M, 60 g di zucchero al velo M.  
**Per la decorazione:**  
Foglie di zucchero M, fiori di zucchero M, Petali di fiori azzurri M, Dolci decori di zucchero M, fiori e foglie fresche edibili, Targhetta auguri azzurra M, Candeline fluo gialle numero M.

**Procedimento:**  
**Per la bagna:** fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto millefiori.  
**Per la gelatina:** mettetela in ammollo la gelatina in acqua fredda. Frullate il melone e unitelo allo zucchero: mettetelo sul fuoco e aggiungete l'acqua. Portate quasi ad ebollizione, unite la gelatina ben strizzata e mescolate. Fate intiepidire.  
**Composizione:** sistemate il primo disco di pan di spagna in uno stampo da 20 cm di diametro foderato con carta forno. Spennellatelo con la bagna, farcite con la gelatina al melone, adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna. Mettete in frigo per almeno due ore per far solidificare la gelatina.  
**Per la copertura:** in una ciotola unite la panna e il colorante verde, montate e poi aggiungete lo zucchero al velo; togliete la torta dallo stampo e, con una spatola, rivestitela con la panna verde.  
**Per la decorazione:** trasferite la rimanente crema in una sac à poche e decorate. Aggiungete quindi le foglie di zucchero, i petali di fiori azzurri, i fiori di zucchero, dolci decori di zucchero, la targhetta auguri, fiori e foglie fresche e, per ultime, le candeline numero fluo gialle.



Una nota di sole brillante nelle giornate di settembre è portata sulla torta di compleanno dalla Candelina Fluor Gialla di Mariarosa. Un tocco di allegria a cornice di un momento speciale.



### Inviti di compleanno

Inquadra il QR code: troverai bellissimi inviti di compleanno pronti da stampare, tagliare e personalizzare, per dare un tocco speciale alla tua festa.





## la Magia del Soffio

Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

### il fiore del mese:

Quando la natura sembra addormentarsi, ecco a sorpresa che sboccia un fiore coloratissimo: l'ibisco. Rosso, giallo, bianco, rosa... qualunque sia la tinta, sarà intensa, perfetta per ravvivare i giardini autunnali. Esistono tante varietà da quelle ornamentali a quelle con utilizzo alimentare. Non tutti forse sanno, ad esempio, che i fiori di un particolare ibisco sono l'ingrediente chiave del karkadé. Dall'ibisco, inoltre, si ricava un colore viola alimentare. Se vuoi sapere di più, consulta il sito Torta Natura e cerca il Colore Naturale Viola da estratti vegetali.

L'IBISCO

### il frutto del mese:

Finalmente è arrivata la castagna! Oltre alla gioia della raccolta, è un piacere assaporarla in tanti modi diversi. Ecco alcuni suggerimenti di utilizzo. Partendo dai frutti: castagne bollite, caldaroste, marmellata di castagne, dolce montebianco, crema di castagne con ricotta. Con la farina: castagnaccio, polenta di castagne, frittelle di castagne, pane di castagne, torta e ciambella di castagne. E per finire: liquore di castagne.

LA CASTAGNA



DAL 1970  
**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

### Curiosità IL COMPLEANNO NEL MONDO

#### COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN INDIA

Il compleanno dei bimbi è fatto di tanti momenti speciali: si indossa il vestito nuovo, si va al tempio e poi si assaporano i piatti della tradizione, tra cui il dolce Doodh Pak a base di latte e riso con ripieno di pistacchi, mandorle e uvetta. Anche a scuola, il compleanno diventa unico: il festeggiato non indossa la divisa ma vestiti colorati, e condivide cioccolatini o caramelle con l'intera classe.

### Una dolce dedica alla nonna

I dolci fatti in casa dal sapore rustico ricordano spesso la cucina della nonna. Ma esiste una torta che si chiama proprio così "La Torta della Nonna". Ha probabilmente origini toscane ed è fatta con ingredienti semplici: una base di pasta frolla ripiena di crema pasticcera e decorata in superficie con pinoli e zucchero al velo. Per non far torto a nessuno, esiste anche la versione "del Nonno" con pasta frolla al cacao, farcita con crema al cioccolato e guarnita con pinoli o mandorle. Scopri le ricette su [www.bravabravamariarosa.it](http://www.bravabravamariarosa.it).

# Ottobre 2023

autunno

Festa dei nonni										39		
LUN	2	MAR	3	MER	4	GIO	5	VEN	6	SAB	7	DOM 1
												40
LUN	9	MAR	10	MER	11	GIO	12	VEN	13	SAB	14	DOM 8
												41
LUN	16	MAR	17	MER	18	GIO	19	VEN	20	SAB	21	DOM 15
												42
LUN	23	MAR	24	MER	25	GIO	26	VEN	27	SAB	28	DOM 22
												43
		Halloween										43
LUN	30	MAR	31									

Non ti scordar di me! Buon compleanno a...

### Ricetta idea

#### CHEESECAKE DI COMPLEANNO ALLA VANIGLIA CON FICHI FRESCHI

• Difficoltà • Preparazione: 35 min  
• Dosi per 6/8 persone

#### Ingredienti:

2 dischi di pan di spagna ø 20 cm **M**.  
Per la bagna alla vaniglia:  
100 ml di acqua, 50 g di zucchero semolato,  
1 fialetta aroma gusto vaniglia **M**.  
Per la crema:  
200 g di formaggio spalmabile,  
330 g di ricotta, 150 g di zucchero al velo **M**,  
½ fialetta di aroma gusto vaniglia **M**,  
250 ml di panna, 7 g di gelatina in fogli **M**.  
Per la decorazione:  
100 ml di panna fresca,  
2 cucchiaini di zucchero al velo **M**,  
gocce di cioccolato fondente **M**,  
gocce di cioccolato bianco **M**,  
fiori freschi edibili, 250 g di fichi freschi,  
Targhetta auguri azzurra **M**,  
Candeline classiche verde fluo **M**.

#### Procedimento:

Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto vaniglia.  
Per la cheesecake: sistemate il primo disco di pan di spagna in uno stampo da 20 cm rivestito di carta forno; spennellate con la bagna e mettetelo in frigo per 30 minuti. Mettete in ammollo la gelatina. Nel frattempo in una ciotola, con le fruste elettriche, mescolate il formaggio spalmabile, la ricotta, lo zucchero al velo, l'aroma gusto vaniglia e 200 ml di panna. In un pentolino, fate sciogliere la gelatina strizzata nella rimanente panna e aggiungetela alla crema. Versatela sopra alla base, aggiungete il secondo disco di pan di spagna, bagnate nuovamente e mettetelo in frigorifero per 12 ore. Togliete dallo stampo e sistemate i fichi tagliati a metà e in quarti sulla superficie della cheesecake. Montate la panna e aggiungete lo zucchero al velo; trasferite in una sac à poche e decorate il bordo. Terminate con gocce di cioccolato fondente, gocce di cioccolato bianco sparse, fiori, la targhetta auguri azzurra e le candeline classiche verde fluo.

### Guarda la video-ricetta



Inquadra il QR code e guarda passo passo la realizzazione della "Cheesecake di compleanno alla vaniglia con fichi freschi"

Come il verde colora prati e giardini, così le Candeline classiche Fluo Verde Mariarosa ravvivano il compleanno autunnale. La natura cambia tinte, la torta resta allegra e piena di colore.



IL CRISANTEMO

**il fiore del mese:**

Il crisantemo è legato alla commemorazione di Santi e Defunti perché raggiunge la maturazione proprio all'inizio di novembre. Non solo. Questo fiore è spesso associato a un sentimento di gioia e fortuna, quindi, portare un crisantemo davanti alla tomba dei propri cari è come chiedere a loro di avere sempre un occhio di riguardo per noi "quaggiù". In Giappone, invece, rappresenta la nazione e, la sua forma richiama il disco solare; inoltre a settembre, si festeggia il Giorno dei Crisantemi per celebrare il sole e la sua azione energetica, e auspicarne la presenza anche con il passaggio alla stagione fredda.

IL CACO

**il frutto del mese:**

Il caco si chiama così perché così viene chiamato in Giappone. In Asia trova infatti le sue radici, tanto da essere soprannominato anche Mela d'Oriente. Qui il caco era considerato pianta dalle sette virtù, dalla bellezza delle sue foglie che decorano e ravvivano il paesaggio autunnale alla sua grande chioma che dà ombra e riparo nei mesi più caldi. Il caco è un vero alleato in cucina perché è un ingrediente speciale sia per dolci che piatti salati. Oltre a torte, budini, gelatine, marmellata di cachi, è ottimo abbinato a formaggi come pecorino o gorgonzola.



**la Magia del Soffio**

Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

DAL 1970  
**MARIAROSA**  
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

**Curiosità** IL COMPLEANNO NEL MONDO

**COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN NORVEGIA**

Come in Danimarca, anche in Norvegia la bandiera nazionale è esposta il giorno del compleanno fuori dalla finestra. La torta classica per questa occasione è la Bløtkake, il dolce tradizionale preparato anche per il National Day of Norway. La Bløtkake è a strati, ripiena di crema o marmellata, ricoperta di panna e decorata con frutta fresca. Un'altra simpatica tradizione è quella che si compie tra i banchi di scuola: il festeggiato sceglie qualcuno in classe con cui condividere un ballo mentre gli altri cantano gli auguri.

**La castagna, simbolo dell'autunno**

La castagna è senza dubbio uno dei simboli dell'autunno. Evoca passeggiate sui sentieri del bosco, ricorda le ricette della cucina contadina, rammenta i venditori ambulanti di caldarroste con il tipico profumo che mischiato alla nebbia ci fa tornare un po' bambini. Con la farina di castagne, si prepara il Castagnaccio, un dolce autunnale tipico della regione Toscana. Una torta semplice dal sapore rustico, poco dolce. Scopri la ricetta su [www.bravabravamariarosa.it](http://www.bravabravamariarosa.it).

2023  
**Novembre**  
autunno

			Tutti i Santi				44		
			MER 1	GIO 2	VEN 3	SAB 4	DOM 5	ULTIMO QUARTO	
LUN 6	MAR 7	MER 8	GIO 9	VEN 10	SAB 11	DOM 12	45		
					Estate di S. Martino		46		
LUN 13	MAR 14	MER 15	GIO 16	VEN 17	SAB 18	DOM 19	47		
LUN 20	MAR 21	MER 22	GIO 23	VEN 24	SAB 25	DOM 26	48		
LUN 27	MAR 28	MER 29	GIO 30					49	

Non ti scordar di me! Buon compleanno a...



Un tocco inaspettato sulla torta di compleanno: le Candeline Magiche Happy Days Rebecchi stupiranno tutti i festeggiati, riaccendendosi dopo ogni soffio, per moltiplicare la gioia di quel magico momento.



**Auguri animati**

Inquadra il QR code, scarica gli auguri animati e condividili su WhatsApp.



**Ricetta idea**  
**TORTA DI COMPLEANNO AL CIOCCOLATO CON LE CASTAGNE**

• Difficoltà • Preparazione: 2 ore  
• Dosi per 6/8 persone

**Ingredienti:**  
4 dischi di pan di spagna ø 20 cm M,  
1 Bagna Spray gusto vaniglia M.  
Per crema al cacao e castagne:  
250 g di mascarpone,  
2 cucchiaini di confettura di castagne,  
250 ml di panna fresca,  
60 g di zucchero al velo M,  
2 cucchiaini di cacao amaro M,  
50 g di castagne candite.  
Per la ganache al cioccolato:  
200 ml di panna fresca  
200 g di gocce di cioccolato fondente M.  
Per la decorazione:  
Matita gel M, 4-5 castagne candite,  
crispiet di cioccolato, Perlina argento M,  
4-5 ciliegie rosse candite M,  
alkekengi e bacche di rose,  
Candeline Magiche gialle Rebecchi.

**Procedimento:**  
Per la crema: in una ciotola unite il mascarpone, la confettura di castagne, la panna, lo zucchero al velo e il cacao; mescolate e per ultime aggiungete le castagne candite sbriciolate.  
Per la ganache: portate a bollire la panna e unite le gocce di cioccolato; quando saranno sciolte togliete dal fuoco e lasciate raffreddare; montate la crema con le fruste elettriche finché sarà spumosa.  
Composizione: bagnate il primo disco di pan di spagna con la bagna spray, farcite con la crema al cacao e castagne; adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente con la crema. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.  
Per la decorazione: decorate un dischetto di pan di spagna con la matita bianca. Rivestite la torta con la ganache al cioccolato, trasferite la rimanente in una sac à poche con bocchetta a stella e terminate la decorazione. Ultimiate con le castagne candite, i crispiet al cioccolato, le perline argento, le ciliegie rosse, gli alkekengi, le bacche e, per finire, le candeline magiche.



### il fiore del mese:

Come ha fatto una pianta originaria del Messico a diventare uno dei simboli del Natale? C'è una storia che lo racconta. Tanto tempo fa, una giovane donna molto povera, Pepita, desiderosa di onorare il giorno di Natale, decise di portare un mazzo di fiori per la funzione religiosa. Non trovò nulla se non erbacce. Le raccolse, sperando che comunque fosse dono gradito perché fatto con tanta dedizione. Durante la cerimonia, dalle erbacce spuntarono fiori di un rosso acceso e foglie di un verde brillante. Da allora questa pianta è considerata "Flores de Noche Buena".



### il frutto del mese:

Il nome mandarino ha una genesi "celeste". Deriva infatti dal termine "mandarin" con il quale i Portoghesi chiamavano gli alti funzionari cinesi di corte dell'Impero Celeste, storpiando il termine sanscrito "mantrin" che stava per "ministro". Non solo. In Cina il mandarino, soprattutto di grosse dimensioni, era un tributo dovuto all'imperatore. E non a caso. Questo frutto ha un profumo e un sapore davvero speciali, perfetto per realizzare gelatine, budini, mousse o crostate.

LA STELLA DI NATALE  
IL MANDARINO



### la Magia del Soffio

Affidare alla candelina un segreto del cuore e con un soffio spingerlo al cielo appeso a un filo bianco. Sono tanti i dettagli che fanno il momento speciale. La candelina è uno di questi.



"Happy Birthday to you!" canta felice Mariarosa. Alla festa, una sorpresa in più con la sua torta prodigiosa. Sopra è accesa la candelina: colorata e assai carina.

DAL 1970

## MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

### Curiosità IL COMPLEANNO NEL MONDO

#### COME SI FESTEGGIA IL COMPLEANNO IN NIGERIA

1, 10, 15 sono gli anni magici del compleanno per cui si organizzano feste con 100 e più invitati: si serve un piatto tradizionale chiamato Jollof, fatto con riso, pomodori, peperoni rossi, cipolle e una locale varietà di patata. Non solo! I bambini, alla loro festa, giocano a Passa il Pacchetto. È un gioco divertente che svela poco per volta qual è il regalo di compleanno: si fa partire la musica e gli invitati si passano il pacchetto avvolto in carta e nastri. Quando la musica si ferma, chi ha il regalo tra le mani, ne scarta una piccola parte. Si continua così fino all'ultimo pezzo di carta.

### Dillo con il cuore

#### Gioca con la tombola di Mariarosa

Un'idea divertente per le tue feste: scarica al link <https://www.bravabravamariarosa.it/la-tombola-di-mariarosa>, stampa e divertiti!



# Dicembre 2023

inverno

Non ti scordar di me! Buon compleanno a...

					VEN 1	SAB 2	DOM 3	48
		ULTIMO QUARTO			Immacolata Concezione			49
LUN 4	MAR 5	MER 6	GIO 7	VEN 8	SAB 9	DOM 10		
								50
		PRIMO QUARTO						51
LUN 11	MAR 12	MER 13	GIO 14	VEN 15	SAB 16	DOM 17		
								52
								53
LUN 18	MAR 19	MER 20	GIO 21	VEN 22	SAB 23	DOM 24		
								54
								55
LUN 25	MAR 26	MER 27	GIO 28	VEN 29	SAB 30	DOM 31		



Per i nati di dicembre, candelina numerale bianca realizzata con cera vegetale di soia Torta Natura, nata dalla natura e profumata di delicata essenza, in tono con il colore della neve.



### Tombola!

Inquadra il QR code, scarica e stampa la tombola di Mariarosa per giocare con i tuoi cari durante le feste!



### Ricetta idea

#### TORTA DI COMPLEANNO DI NATALE

- Difficoltà
- Preparazione: 2 ore
- Dosi per 6/8 persone

#### Ingredienti:

4 dischi di pan di Spagna o 20 cm M.  
 Per i tartufini al cocco: 100 g di gocce di cioccolato bianco M, 50 ml di panna fresca, 75 g di cocco rapè M + q.b. per la panatura, 1/5 di fialetta di Color Dolci rosso M.  
 Per la bagna: 100 ml di acqua, 50 g di zucchero semolato, 1 fialetta di aroma gusto mandorla M.  
 Per la crema allo yogurt: 200 g di yogurt greco, 60 g di zucchero al velo M, 1 fialetta di aroma gusto mandorla M, 200 ml di panna fresca.  
 Per la crema al burro di copertura: 250 g di burro, 200 g di zucchero al velo M, 2 cucchiaini di latte.  
 Per la glassa a specchio rosa: 20 g di gelatina in fogli M, 100 g di latte condensato, 85 g di zucchero semolato, 75 ml di acqua, 135 g di gocce di cioccolato bianco M, 1 fialetta e 1/2 di Color Dolci rosso M.  
 Per la decorazione: cocco rapè M, meringhette bianche M, ribes, fragole, zucchero al velo M, matita gel M, rametti di rosmarino, candeline vegetali di soia Torta Natura Rebecchi.

**Procedimento:** Per i tartufini: sciogliete le gocce di cioccolato bianco con la panna, aggiungete il cocco e mescolate. Dividete il composto in due parti e in una aggiungete il colorante rosso. Mettete in frigorifero per 2 ore, dopodiché riprendete e formate delle palline di diverse dimensioni. Passate nel cocco rapè e rimettete in frigorifero per 30 minuti. Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto mandorla. Per la crema: mescolate lo yogurt greco, lo zucchero al velo e l'aroma gusto mandorla; per ultima unite la panna che avrete montato in precedenza. Per la crema al burro: mescolate con le fruste elettriche il burro a temperatura ambiente, lo zucchero al velo e il latte; montate fino ad ottenere un composto morbido e spumoso. Composizione: alternate i dischi di pan di Spagna spennellati con la bagna alla crema fino a terminare il pan di Spagna. Rivestite la torta con la crema al burro e mettete in frigorifero per 1 ora. Per la glassa a specchio: versate il latte condensato, lo zucchero e l'acqua in un pentolino; portate ad ebollizione, poi aggiungete le gocce di cioccolato bianco e il colorante rosso. Quando le gocce di cioccolato saranno sciolte unite la gelatina in fogli ammollata in precedenza in acqua fredda. Lasciate leggermente intiepidire e poi versate sulla torta. Decorate al centro con il cocco rapè, i tartufini, ribes e fragole fresche, qualche rametto di rosmarino, meringhette e una spolverata di zucchero al velo; create la scritta auguri con la matita gel e sistemate le candeline vegetali alla soia.