



SERVIZIO DI MARIARITA MACCHIAVELLI - FOTO DI GIANDOMENICO FRASSI - TUTTE LE DECORAZIONI E I PIATTI SONO STATI REALIZZATI DA NADIA E ROBERTA PELOSO HA COLLABORATO CHIARA DI PINTO- TESTO DI GRAZIA BACCARI - LA FESTA È STATA REALIZZATA PRESSO LA SEDE DEGLI ALPINI DI CINISELLO BALSAMO (MI)

# PAPÀ HA 60 ANNI: FACCIAMO UNA FESTA

DUE SIGNORE CREATIVE, PREZIOSE COLLABORATRICI DI "CREARE", PIÙ IL LORO MARITO E/O PAPÀ CHE COMPIE GLI ANNI: IL RISULTATO È QUESTO PARTY A SORPRESA ORGANIZZATO E REALIZZATO DA LORO IN OGNI MINIMO, CURATISSIMO DETTAGLIO.

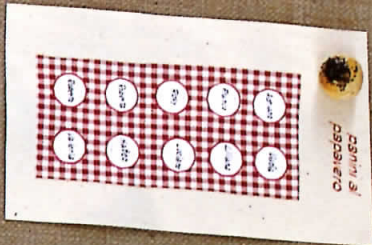
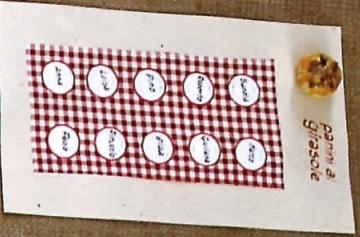
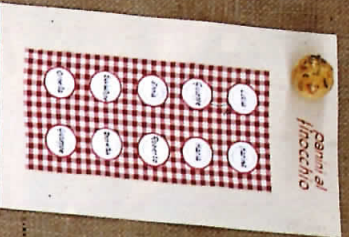
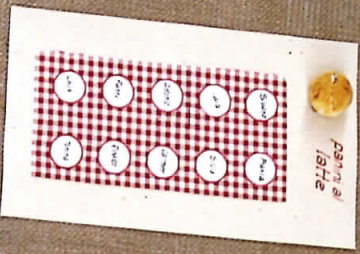
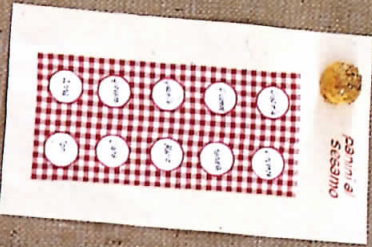
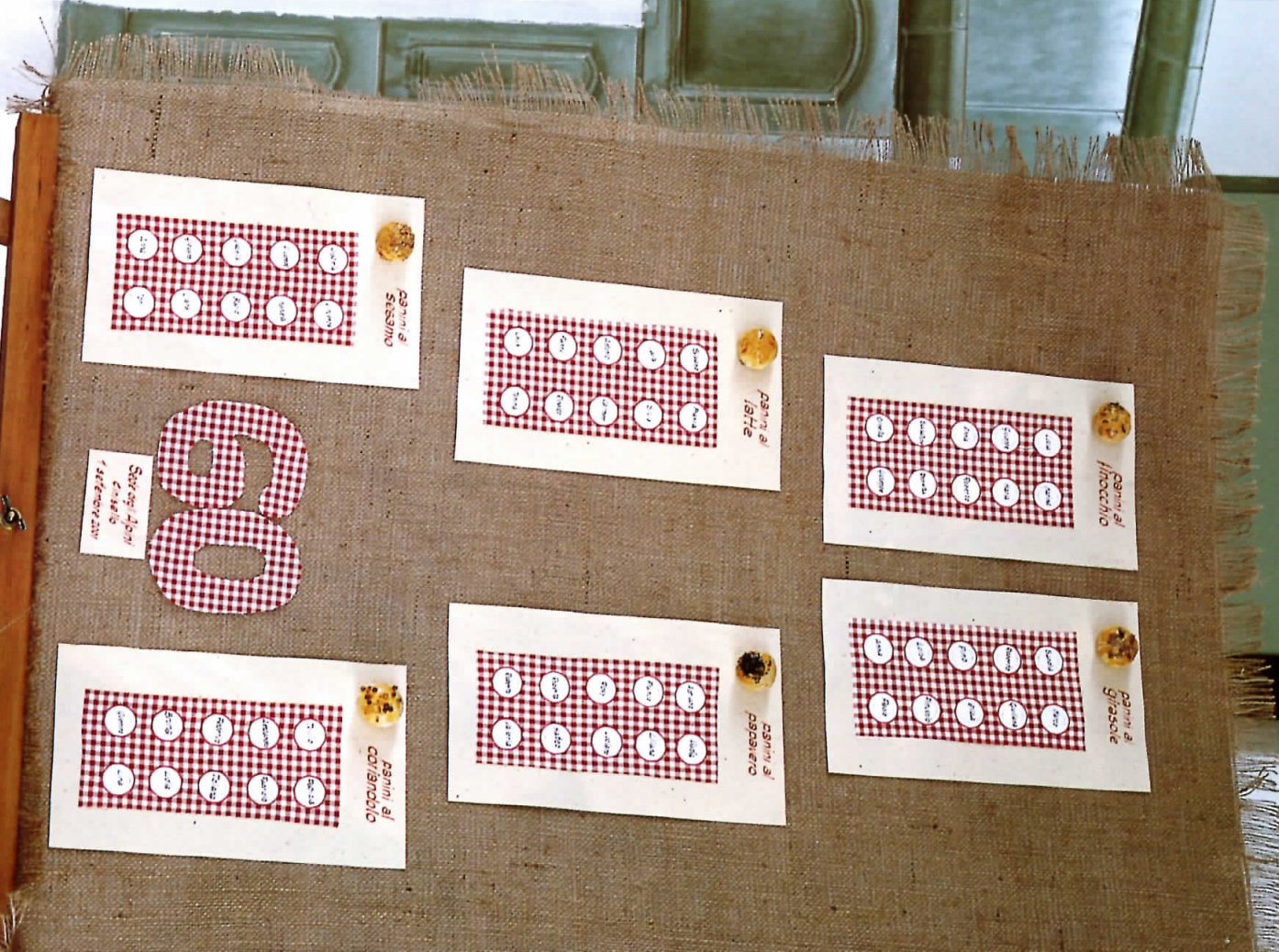
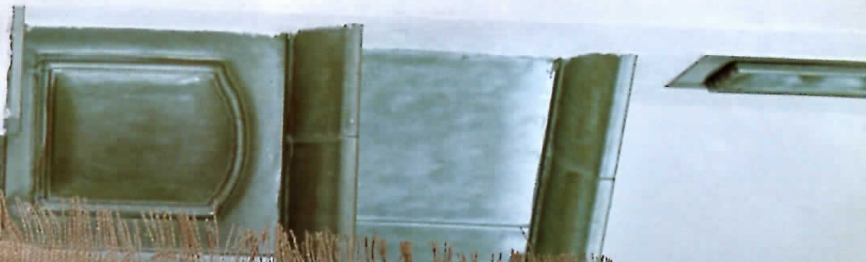
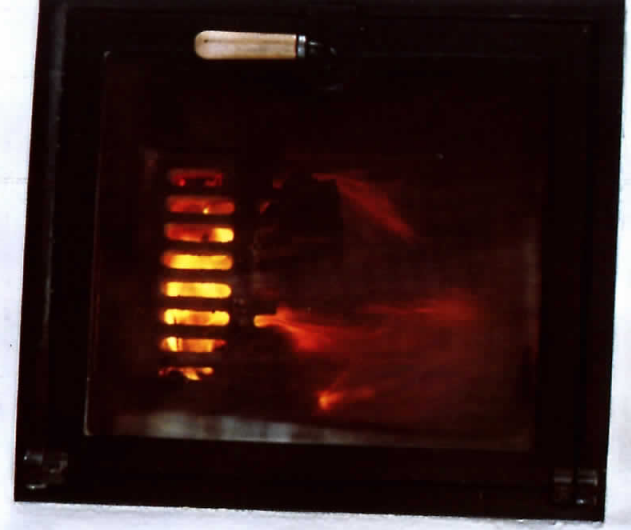
QUADRETTI VICHY BIANCHI E ROSSI, IUTA E CARTONE sono i temi leit-motiv della maxi festa di compleanno. A partire dagli inviti, da consegnare all'ingresso, realizzati con un lavoro semplice di taglio e cucito.

*Spiegazioni a pag. 126.*

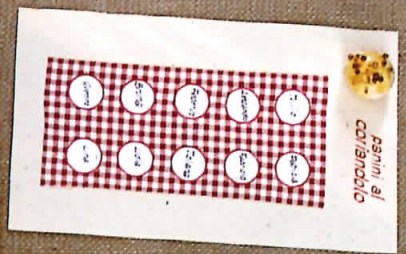
LA TOVAGLIA A QUADRETTI (Ikea) è arricchita da strisce di juta segnaposto (Cordami Cleric) fermate da piccoli panini. Piatti e bicchieri Il Paradiso della Carta; posate Bugatti; bicchieri Bormioli Rocco; mollette Stafil.

*Spiegazioni a pag. 126.*





Severino  
Cassio  
1 settembre 2011





## PAPÀ HA 60 ANNI: FACCIAMO UNA FESTA

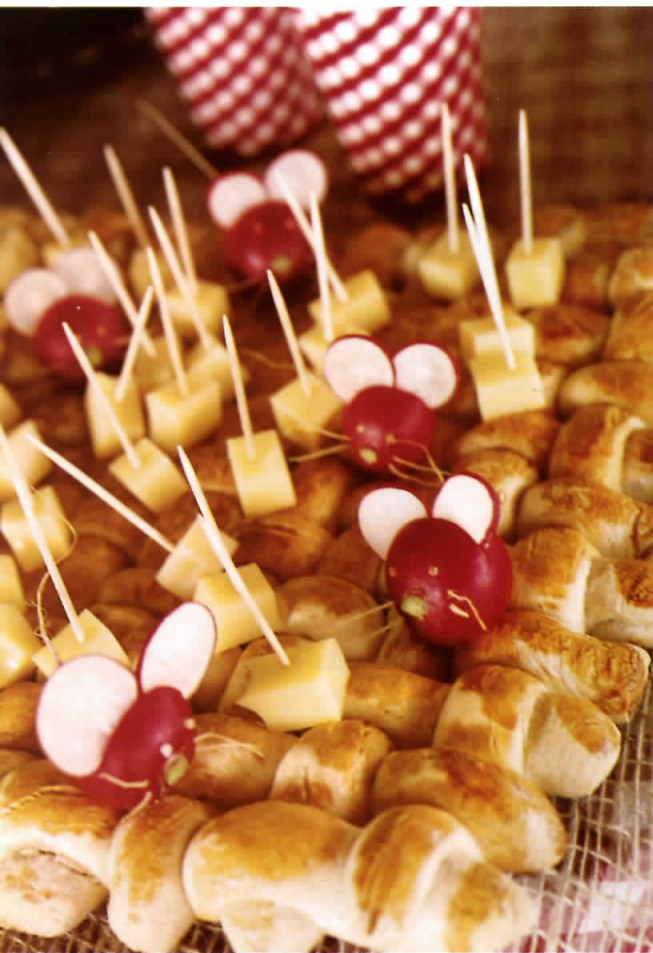
A OGNI TAVOLO  
IL SUO TIPO DI PANINO,  
E PER LE SEDIE  
LA HOUSSE MINIMALE  
IN IUTA E RAFIA

### QUALE SARÀ IL MIO POSTO?

Basta cercarlo sul pannello di iuta che riproduce la disposizione dei tavoli, divisi per tipologie di pane: al latte, al sesamo, al papavero, al coriandolo... Sui cartoncini (F.lli Bernasconi) sono stati applicati ritagli nella stoffa della tovaglia, e dieci dischetti bianchi, i piatti, che indicano la posizione di ogni ospite. *Spiegazioni a pag. 126.*

### DETTAGLI COORDINATI:

i coprischienale delle sedie, in tema con la festa, sono realizzati con della iuta a metraggio tagliata nella forma della sedia, cucita a punti grossi, poi rivoltata per nascondere la cucitura. Ultimo tocco, i fili di rafia che fermano ogni housse con un grande fiocco (tutto di Cordami Clerici). *Spiegazioni a pag. 126.*



## TOPOLINI O RAVANELLI?

Sul vassoio in pasta di pane lavorata a canestri gli stuzzichini a base di formaggio si alternano a simpatici topi di verdura che danno colore e allegria al piatto.

*Spiegazioni a pag. 127.*

## TANTE LETTERE

DI PANE, le iniziali degli invitati, arricchiscono l'apparecchiatura e diventano portatovagliolo (piatti e tovaglioli

Il Paradiso della Carta; re in iuta Cordami Clerici; posate Bugatti; bicchieri Bormioli Rocco).

*Spiegazioni a pag. 127.*

## INSALATA CENTROTAVOLA

in tema con l'atmosfera disinvolta della festa: scegliete i cespi che vi sembrano più "fioriti" e disponeteli in un classico vaso di terracotta.

## I MINIPANINI

aromatizzati con gusti diversi segnalano agli ospiti il tavolo assegnato.

*Spiegazioni a pag. 127.*



**PAPÀ HA 60 ANNI:  
FACCIAMO UNA FESTA**

DAL FERMATOVAGLIOLO  
AGLI STUZZICHINI-TOPOLINO  
TUTTO È FATTO IN CASA







**PAPÀ HA 60 ANNI:  
FACCIAMO UNA FESTA**

I BICCHIERI IN PLASTICA  
SI DECORANO  
CON FOGLIE DI ALLORO,  
GLI ORTAGGI  
CREANO INSOLITE BUGIE

COME TULIPANI  
I CALICI in plastica  
(R.C.) decorati con le foglie  
di alloro fermate da una  
goccia di colla, e rifiniti con  
la corda naturale che  
copre lo stelo. Per l'acqua,  
i bicchieri in vetro  
lavorato e appena colorato  
(Bormioli Rocco).  
L'apparecchiatura della  
tavola, molto curata  
nei dettagli, prevede un  
maggior numero  
di bicchieri decorati con  
l'alloro che diventano  
degli originalissimi cotillon.  
*Spiegazioni a pag. 127.*

SUGGERZIONI  
DALL'ORTO:  
i portacandele sono infatti  
creati con le verdure  
più diverse; basta avere  
un po' di fantasia  
e procedere... Per esempio,  
il mazzo di asparagi  
si avvolge intorno al cero,  
si stringe con fili di  
rafia e diventa un perfetto  
candeliere. Carciofi,  
finocchi, melanzane  
e peperoni, invece,  
si pareggiano alla base  
e si scavano all'interno per  
creare lo spazio adatto.  
*Spiegazioni a pag. 128.*





## I TAVOLI SONO QUASI PRONTI,

gli invitati stanno ormai per arrivare e i salatinetti da servire con l'aperitivo sono già stati disposti nei conetti di carta paglia, foderata con carta oleata, poi adagiati nel vassoio in vimini.

La festa può cominciare!  
*Spiegazioni a pag. 128.*

## ARRIVA LA PIZZA!

Ma attenzione a non addentarla... È infatti una bellissima composizione di spicchi di cartone dipinti con pomodoro, mozzarella e basilico,

che racchiudono dei fantastici biscottini al limone a forma di cuore. Realizzate gli spicchi di pizza in numero uguale a quello degli invitati e, una volta terminati i festeggiamenti, ognuno andrà a casa con un dolcissimo ricordo della giornata. Il lavoro di cartonnage è semplice: potete ordinare il kit preparato da Workshop con il tagliando a pag. 128.

*La ricetta è a pag. 136.*



**È IL MOMENTO DELLE CANDELINE...**

Mamma e figlia hanno preparato un'altra sorpresa per il festeggiato: nella torta di cartone ondulato (F.lli Bernasconi) hanno infatti nascosto tanti pacchetti con i regali. Ogni piano è guarnito con ravanelli intagliati o pomodorini adagiati su un filo di rafia verde; quello più alto è decorato con rametti di alloro dai quali spuntano teste di aglio e piccole cipolle; fissate tra un ramo e l'altro le candele rosse. *Spiegazioni a pag. 128.*

**FOGLIE D'ALLORO** per il numero 60 che decora la tovaglia del tavolo che ospita il buffet. Un lavoro molto semplice e veloce, da eseguire con il biadesivo. *Spiegazioni a pag. 126.*

**LA MAXI SCRITTA** sulla vetrata è fatta con lunghi rami arricchiti da alloro, cipolle, peperoncino e aglio. *Spiegazioni a pag. 128.*



e tagliate con i margini necessari per le cuciture. Cucite tra di loro le due parti lasciando aperto il fondo e inserendo ai lati due mazzetti di rafia. Orlate l'apertura. Rovesciate il coprispalliera, infilatelolo sulla sedia e annodate la rafia formando un fiocco.



## STUZZICHINI "TOPINO"

(pag. 68)

**Occorrente:** ravanelli con radici, stuzzicadenti, coltello.

**Esecuzione:** tagliate una fetta sottile da un fianco del ravanello per creare la base. Tagliate il gambo del ravanello e cercate di sagomarlo per fare il naso. Inserite due piccoli pezzi di stuzzicadenti per fare gli occhi. Da un altro ravanello tagliate due fettine sottili per fare le orecchie del topino. Praticate due incisioni ai lati del naso e inserite in queste le orecchie. Ricavate dalle radici di altri ravanelli i baffi. Con uno stecchino forate il ravanello ai lati del naso e inseritevi dei pezzettini di radice.

## VASSOIO DI PANE

(pag. 68)

**Occorrente:** 1 kg farina bianca, 15 g lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 20 g di sale, 500 ml di acqua tiepida, 4 cucchiaini di olio d'oliva, 1 uovo, carta da forno.

**Esecuzione:** mettete la farina in una ciotola e formate al centro la fonta-



na. Sbriciolate il lievito e scioglietelo in una tazzina di acqua tiepida a cui avrete aggiunto lo zucchero. Versatelo nella fontana. Spargete il sale tutto intorno all'incavo. Aggiungetevi l'olio e l'acqua e impastate bene il tutto fino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Lasciatelo lievitare per circa 45 minuti. Riprendete l'impasto e lavoratelo nuovamente. Dividete l'impasto in tante parti uguali e da esse ricavate dei cannelli. Intrecciateli componendo il vassoio su una teglia foderata con carta da forno. Pennellate con l'uovo e lasciate lievitare per circa 30 minuti. Cuocete in forno preriscaldato a 200°C fino a che avrà ottenuto un aspetto dorato.



## COMPOSIZIONE DI INSALATE

(pag. 68)

**Occorrente:** insalate di vario tipo (belga, riccia, trevisana, variegata di Verona, Chioggia...), ciotola, spugna per fioristi, carta stagnola, bastoncini di legno.

**Esecuzione:** riempite la ciotola con la spugna per fioristi e ricopritela con la carta stagnola. Infilate i cespi di insalata con i bastoncini di legno. Aprite le foglie di alcuni cespi per dar loro un aspetto floreale. Disponeteli nella ciotola fino a riempirla.



## CIFRA DI PANE FERMATOVAGLIOLI

(pag. 69)

**Occorrente:** 1 kg di farina bianca, 20 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 500 ml di acqua tiepida, 4 cucchiaini di olio d'oliva, 1 uovo, 1 cucchiaino di sale, carta da forno, nastro di juta, colla a caldo.

**Esecuzione:** mettete la farina in una ciotola e formate al centro la fontana. Sbriciolate il lievito e scioglietelo in una tazzina di acqua tiepida a cui avrete aggiunto lo zucchero. Versatelo nella fontana. Spargete il sale tutto intorno all'incavo. Aggiungetevi l'olio e l'acqua e impastate bene il tutto fino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Lasciatelo lievitare per circa 45 minuti. Riprendete l'impasto e lavoratelo nuovamente. Prendetene un pezzo e fatelo scorrere sotto il palmo della mano per modellarlo come un grissino. Dategli poi la forma della lettera desiderata. Una volta preparate tutte le lettere spennellate con l'uovo sbattuto e disponetele su una teglia foderata con carta da forno. Lasciatele lievitare per circa 30 minuti poi cuocetele in forno caldo a 200°C fino a che avranno preso un colore dorato. Per il

fermatovagliolo usate circa 15 cm di nastro di juta. Formate un anello e fissatelo con una goccia di colla a caldo.

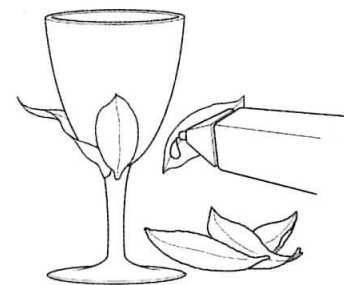


## BICCHIERI DECORATI

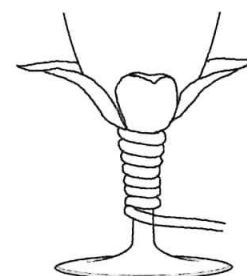
(pag. 70)

**Occorrente:** bicchieri di plastica a forma di calice (R.C.); per ogni bicchiere: 5 foglie di alloro e 60 cm circa di spago, colla a caldo.

**Esecuzione:** mettete una goccia di colla sull'estremità inferiore della foglia e posizionate la all'attaccatura del calice. Disponete in questo modo 5 foglie.



Fissate con una punta di colla un capo dello spago all'attaccatura del calice e avvolgete il gambo del bicchiere. Fermate lo spago con un'altra goccia di colla.





## CANDELE CON VERDURA

(pag. 71)

**Occorrente:** finocchi, melanzane, peperoni, carote, asparagi, fave, carciofi, ecc., coltello, rafia, candele rosse.

**Esecuzione:** per le verdure come finocchi, peperoni, carciofi, scavate con un coltello la sede per la candela e inseritela. Per le verdure come carote, fave, asparagi, formate un mazzetto legato con la rafia e inserite al centro la candela.



## CONI DI CARTA PER APETIZERS

(pag. 72)

**Occorrente:** carta paglia (Impronte d'autore - F.lli Bernasconi), carta da forno, forbici.

**Esecuzione:** tagliate dei rettangoli di 15 cm x 18 cm circa di carta paglia. Formate dei piccoli coni e fissateli rivoltando la punta. Ritagliate dei ret-

tangoli 13 cm x 15 cm circa di carta forno. Formate anche con questi dei coni e inseriteli in quelli di carta paglia per evitare che si unghino.



## "AUGURI" DI RAMI

(pag. 75)

**Occorrente:** rami secchi, rafia, spugna per fioristi, colla a caldo, filo di ferro, stecchini, cipolle, peperoncini, aglio, rametti di alloro, filo di nylon.

**Esecuzione:** raggruppate i rami per formare le lettere e fissateli nelle giunture con della colla e della ra-

fia. Una volta ultimate le lettere attaccate in ognuna un pezzo di spugna per fioristi aiutandovi con filo di ferro e colla. Inserite rametti di alloro, cipolle, aglio e peperoncini (infilzati con uno stecchino). Per appenderle utilizzate del filo di nylon.

## DECORO CON FOGLIE DI ALLORO

(pag. 75)

**Occorrente:** foglie di alloro; nastro biadesivo; forbici.

**Esecuzione:** attaccate, sul retro di ogni foglia, un pezzo di biadesivo e disponetele sulla cascata della tovaglia formando un 60.

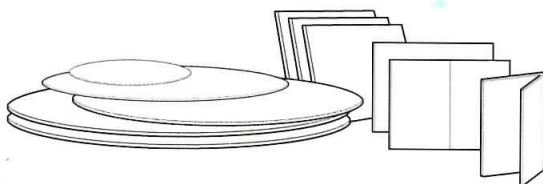


## TORTA DI CARTONE

(pag. 74)

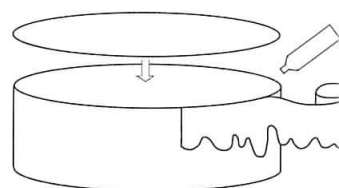
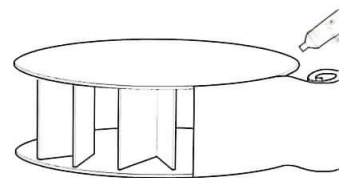
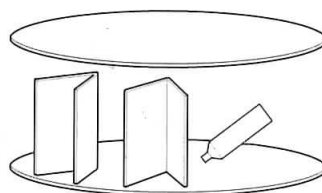
**Occorrente:** cartone spesso di 2,5 mm, cartoncino ondulato rosso e bianco (Impronte d'autore - F.lli Bernasconi), colla (mastiche), taglierino, compasso, matita, riga.

Fissate con la colla questi sostegni a entrambi i dischi. Ricoprite lateralmente con una striscia di cartoncino ondulato rosso. Completate con una striscia di cartoncino bianco ta-

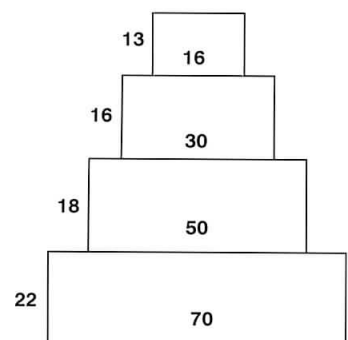
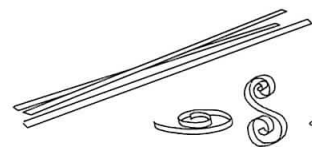


**Esecuzione:** per la base tagliate due dischi di cartone del diametro desiderato. Preparate circa 6 rettangoli di cartone larghi 20 cm e alti quanto l'altezza che si vuol avere per il primo piano della torta. Con il taglierino incideteli leggermente in senso verticale e piegateli ad angolo retto.

gliata irregolarmente e con un disco dello stesso cartoncino da incollare sopra al piano.



Ripetete le stesse operazioni per tutti i piani sfruttando come base piano sottostante. Per le decorazioni laterali usate delle striscioline di cartoncino bianco di circa 1 cm di larghezza.



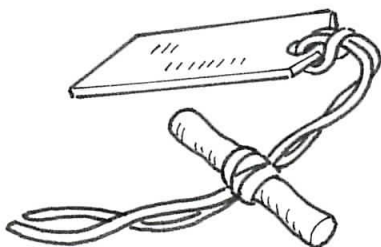


## BIGLIETTI INVITO

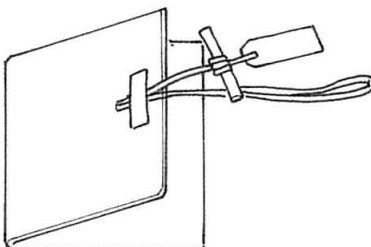
(pag. 64)

**Occorrente:** cartoncino "rustico" marroncino (Impronte d'autore – F.lli Bernasconi); pennarello nero a punta fine; juta; tela a quadretti rossi e bianchi; bastoncini di legno; rafia; forbici; pennello; colla vinilica; nastro biadesivo.

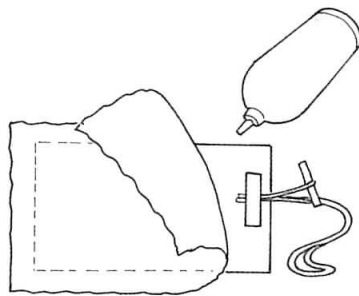
**Esecuzione:** preparate il rettangolo di cartoncino marroncino per il biglietto e piegatelo a metà. Prendete un legnetto e legatelo con la rafia. A una estremità fissate un cartoncino con scritto il nome dell'invitato.



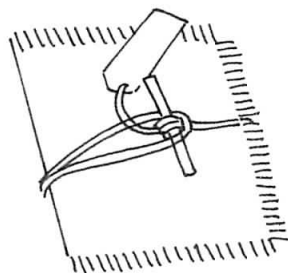
Con il nastro biadesivo fissate l'altra estremità e un anello di rafia al biglietto.



Incollate un rettangolo di juta di dimensione leggermente più grande di quella del cartoncino. Sfrangiate l'eccedenza.



Completate incollando il numero ritagliato dalla tela a quadretti.



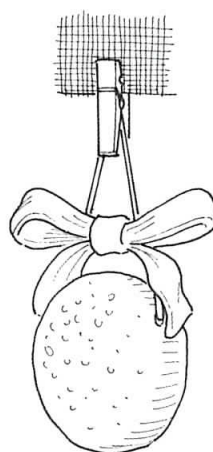
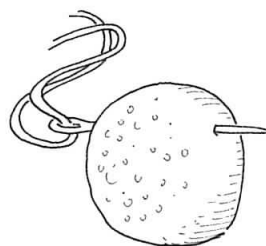
## PANINO FERMATOVAGLIA

(pag. 65)

**Occorrente:** 1 kg di farina bianca, 40 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 500 ml di acqua tiepida, 1 tazzina di latte tiepido, 5 cucchiaini di olio d'oliva, 1 uovo, semi vari (sesamo, coriandolo, papavero, finocchio, girasole); mollettine di legno, rafia, fettuccia rossa, ago per lana, strisce di juta a rete.

**Esecuzione:** mettete la farina in una ciotola e formate al centro la fontana. Sbriciolate il lievito in una tazzina di latte a cui è stato aggiunto lo zucchero. Versatelo nella fontana. Spargete il sale tutto intorno

all'incavo. Aggiungetevi l'olio, l'acqua e impastate bene il tutto fino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Lasciate lievitare per circa 45 minuti. Riprendete l'impasto e lavoratelo nuovamente. Formate dei piccoli panini delle dimensioni di una noce. Spennellateli con l'uovo sbattuto e cospargeteli con diversi tipi di semi. Lasciate lievitare per circa 30 minuti e cuocete in forno preriscaldato a 200° C. Una volta raffreddati infilate nei panini un filo di rafia aiutandovi con un ago. Annodate le due estremità lasciando liberi circa 7 cm. Inserite la molletta e formate un fiocco con la fettuccia. Appendete le mollettine alle estremità delle strisce di juta.



## PANNELLO PER DISPOSIZIONE OSPITI

(pag. 66)

**Occorrente:** foglio di cartone cm 70 x 100 spesso mm 2,5, cartoncino bianco, cartoncino "rustico" marroncino (Impronte d'autore – F.lli Bernasconi); pennarello rosso a punta fine; pennarello nero a punta fine; cm 78 x 108 di juta; tela a quadretti rossi e bianchi; forbici; pennello; colla vinilica; colla a caldo; stecchini; panini di vario tipo (quelli usati per i fermatovaglia).



**Esecuzione:** incollate la pezza di juta sul cartone lasciando sporgere circa 4 cm per parte. Sfrangiate l'eccedenza. Ritagliate dei cerchietti di cartoncino bianco del diametro di circa cm 2,5. Decorateli con pennarelli rossi e scrivete al centro i nomi degli invitati. Preparate dei rettangoli di tela a quadretti di cm 9,5 x 20,5 e su questi incollate i cerchietti con i nomi. Incollate poi tutto su altrettanti rettangoli di cartoncino marroncino di cm 16 x 28. Con la colla a caldo attaccate su ognuno, nell'angolo in alto a sinistra, un panino diverso e con il pennarello rosso scrivete il tipo di panino. Disponete i vari rettangoli sul cartellone e completate con il numero ritagliato nella tela.

Per i segnaposto da disporre sui tavoli preparate dei cartoncini con scritti i vari tipi di panini con il pennarello rosso. Fissate uno stecchino e attaccate sul retro un rettangolo di juta di dimensione leggermente più grande rispetto al cartoncino. Sfrangiate l'eccedenza. Infilate ogni cartellino nel panino di tipo corrispondente.

## COPRISPALLIERE PER SEDIE

(pag. 67)

**Occorrente:** juta, rafia, carta, matita, forbici, cotone n. 50 per cucitura a macchina.

**Esecuzione:** adagiate la sedia su un foglio di carta e ricavate la sagoma della spalliera. Appoggiate il modello sulla juta piegata in doppi