



*L'elegante e raffinata CSABA DALLA ZORZA
senza sforzo e con poche spese, trasforma un Natale casalingo in qualcosa di straordinario!*

Non perdetevi il "vademezum" delle festività natalizie della nuova serie in PRIMA TV

MERRY CHRISTMAS CON CSABA



DAL 1° DICEMBRE OGNI SABATO ALLE ORE 18:15 SU REAL TIME

CANALE 31 DIGITALE TERRESTRE FREE
Sky Canali 124 e 125, Tivùsat Canale 31

Con l'esperta di cucina e lifestyle CSABA DALLA ZORZA, questo Natale sarà davvero speciale! Raffinata ed elegante, Csaba dedica al pubblico di Real Time una serie di tutorial legati alle festività natalizie, un vero e proprio vademezum su quello che si deve e non deve fare, tutto con il minimo sforzo e con poche spese.

Dal 1° dicembre, ogni sabato alle ore 18:15, su REAL TIME (Canale 31 Digitale Terrestre Free, Sky canali 124 e 125, Tivùsat Canale 31), arriva la nuova serie "MERRY CHRISTMAS CON CSABA".

La decorazione dell'albero, il cenone di Natale, il brindisi di Capodanno e tanto altro ancora... In ciascun episodio, Csaba realizzerà tre ricette semplici e originali, dal pranzo a tre portate allo spuntino più leggero, per la gioia delle cuoche di ogni livello, comprese quelle che vanno sempre di fretta! Inoltre mostrerà come assegnare i posti a tavola secondo il galateo, come realizzare calze fatte in casa da riempire con i doni, come allestire la tavola e addobbare la casa a festa.

Ma non è tutto: sul sito www.realtimetv.it verranno pubblicate tante ricette in più e le guide pratiche da conservare! Tutto quel che serve per creare una magica atmosfera natalizia, con un tocco di modernità.

GLI APPUNTAMENTI CON CSABA:

1 dicembre "Merenda sotto l'albero": i consigli di Csaba su come decorare l'albero di Natale e addobbare l'intera casa per le feste. Da non perdere la sua golosa ricetta dei biscotti di frolla alla cannella, e le mini cupcakes con glassa al burro rosa.

8 dicembre "Thè e regali tra amiche": Scopriamo come preparare un perfetto thè con le amiche offrendo loro biscotti al pistacchio, macarons e canapés al cetriolo.

15 dicembre "Cena della Vigilia": carpaccio di polpo con melagrana, ravioli fatti in casa con merluzzo, salmone all'arancia e vino bianco per un perfetto cenone di Natale. E poi come assegnare i posti a tavola e creare un centrotavola d'effetto.

22 dicembre "Natale in famiglia": stracci verdi con pinoli e noci, tronchetto di natale, filetto alla Wellington per un pranzo di Natale davvero indimenticabile.

29 dicembre "Brindisi al nuovo anno": le dritte di Csaba per il perfetto brindisi di Capodanno, con tanti piatti di accompagnamento semplici ed eleganti, come l'insalata della buona sorte, le lenticchie di puy con cotechino pavlova di capodanno e infine i biscotti della fortuna.

5 gennaio "Epifania, ultimo giorno di festa": Csaba suggerisce alcune ricette e idee creative per festeggiare l'Epifania come il carbone della befana, i tartufi al cioccolato e le meringhe rosa; infine consigli utili su come riorganizzare la casa dopo le feste natalizie.



CSABA DALLA ZORZA

Csaba dalla Zorza è la food writer italiana che ispira uno stile di vita semplice ma elegante. Autrice di libri di cucina e lifestyle, è un'esperta del ricevere con stile e del savoir vivre contemporaneo. Il cibo è la sua sofisticata ossessione e con il suo approccio fresco, inedito e sempre di grande fascino, insegna a trasformare la cucina casalinga in qualcosa di straordinario ogni giorno, senza sforzo. Csaba ha origini venete e toscane, ha vissuto in Giappone e viaggiato per il mondo, tutte esperienze che traspaiono dai suoi piatti quanto la passione per la cucina francese, maturata durante il diploma alla scuola parigina Le Cordon Bleu. Vive a Milano con il marito e i figli.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI VISITA ANCHE: WWW.REALTIMETV.IT

PR Manager Discovery Italia: Barbara Ferrieri barbara_ferrieri@discovery.com

Agenzia PR: LaPresse spa - Lara Cecere lara.cecere@lapresse.it Gianluca Capaldo ufficio.stampa@lapresse.it