

L'Uovo e la Colomba 2016

[Milano, 3 marzo 2016] Tutto pronto per l'appuntamento pasquale di **sabato 19 marzo 2016**, nel Chiostro della Magnolia del Palazzo delle Stelline, con **L'Uovo e la Colomba. Il dolce fa primavera**, la kermesse milanese dedicata ai simboli della Pasqua che alla sua **seconda edizione** si arricchisce di tante novità, prima fra tutte la nuova e prestigiosa location nel cuore della città, in corso Magenta 61, a pochi passi da Santa Maria delle Grazie.

Nata per promuovere le eccellenze artigiane della pasticceria lombarda a Milano, piazza sempre più importante dal punto di vista commerciale, la manifestazione **L'Uovo e la Colomba** torna con il suo focus sui due dolci simbolo della Pasqua e quest'anno, forte del riconoscimento avuto dai 3000 visitatori della passata edizione, apre a **nuovi espositori** e si conferma un riferimento stagionale per i gourmet con **show cooking, laboratori di pasticceria** e momenti di approfondimento culturale. L'evento, a **ingresso libero**, ha l'obiettivo di far conoscere al grande pubblico le **eccellenze della pasticceria artigianale lombarda** attraverso la colomba e l'uovo di cioccolato (offerti in assaggio gratuito e in vendita a un prezzo calmierato) a sostegno di una **cultura del cibo di qualità**.

Gli espositori

Le pasticcerie

Sono **13 le eccellenze della pasticceria artigianale lombarda** presenti quest'anno a **L'Uovo e la Colomba** con ogni genere di dolcezza. Colombe classiche o per vegani, integrali con noci e mirtillo o con amarena e macadamia, al cioccolato o con l'olio al posto del burro: tutte a 22 euro al chilo e formate da 1000 o 500 grammi. Grande fantasia anche per le uova di cioccolato, decorate con fiori, travestite da personaggi dei fumetti, ispirate a Guerre Stellari o presentate con camouflagage davvero unici.

- Antoniazzi, Bagnolo San Vito (Mantova) – www.antoniazzi.biz
- Arte e Sapori, Oggiono (Lecco) – www.artesaporipasticceria.com
- Cooperativa Buoni Dentro dell'Istituto di Pena Minorile Beccaria – www.buonidentro.it
- Cooperativa Giotto del Carcere di Padova – www.officinagiotto.com
- Dolce Arte, Mornago (Varese) – www.pasticceriaadolcearte Varese.com
- Il Forno delle Bontà, Palazzago (Bergamo) – www.ilfornodellebonta.com
- In Croissanteria, Carobbio degli Angeli, (Bergamo) – www.incroissanteria.com
- L'Arte del Dolce, Milano – www.pasticceriaartedeldolcemilano.it
- Marra, Cantù (Como) – www.marraweb.it
- Martesana, Milano – www.martesanamilano.com
- Mazzali, Governolo (Mantova) – www.pasticceriamazzali.it
- Pasticceria Angela, Milano – www.pasticceriaangela.it
- Pasticceria Gloria, Milano – www.pasticceria gloria.com

Cooperative sociali

In questa seconda edizione **L'Uovo e la Colomba** ha allargato i propri orizzonti golosi anche verso due **realità del sociale**, entrambe caratterizzate per offrire **prodotti gourmet e artigianali** e per operare nell'ambito **delle case circondariali**. In particolare, tra gli artigiani presenti sono state inserite la **Pasticceria Giotto del Carcere di Padova** (www.officinagiotto.com), unica realtà extra-regionale, e la realtà milanese **Buoni Dentro**, laboratorio di panificazione interno all'**Istituto di Pena Minorile Beccaria** (www.buonidentro.it).

Beverage

Per la seconda edizione **L'Uovo e la Colomba** allarga i propri orizzonti per offrire nuovi servizi al pubblico. Quest'anno sarà presente la **torrefazione milanese Hodeidah** (www.hodeidah.it), bottega storica fondata nel 1946, presente all'evento con una propria postazione mobile per servire ai visitatori caffè, tè e cioccolate calde.

In una prospettiva tutta artigianale e lombarda, la kermesse ospita anche una postazione dedicata alla somministrazione e alla vendita di birre artigianali regionali. Una scelta questa suggerita dal fatto che la pluralità della proposta birraria moderna offre diversi spunti per creare abbinamenti gastronomici che ben si sposino a dessert, cioccolateria e pasticceria in generale. Il bouquet di profumi e sapori della birra artigianale, legati alle materie prime naturali utilizzate, trova una grande concordanza con quelli presenti nei dolci. La selezione delle **etichette lombarde** è curata da **Barley Park** (www.barleypark.it), realtà milanese attiva oltre che nella vendita di birra artigianale anche nella diffusione della cultura birraria.

Gli eventi collaterali

I laboratori

Per i ragazzi (7-12 anni)

L'Uovo e la Colomba celebra anche la festa del papà organizzando quattro laboratori a numero chiuso e su prenotazione, riservati ai bambini dai 7 ai 12 anni.

In momenti diversi della giornata, in uno spazio loro dedicato, si svolgono quattro laboratori di cucina dove i ragazzi, guidati da maestri pasticceri, realizzeranno creazioni di pasticceria dolci e salate. I laboratori sono numero chiuso, su prenotazione a pagamento (5 € a ingresso).

Nel dettaglio:

La decorazione di cookies e muffin (h 11.00- 11.30; 14.30-15.00)

L'arte del tramezzino (h 11.45-12.15; 15.30-16.15)

(Prenotazione laboratori entro giovedì 17 marzo a info@bonnepresse.com).

Per i bambini (2-6 anni)

Il micronido e spazio gioco I Germogli del Sicomoro (www.igermoglidelsicomoro.it) gestisce uno spazio gioco, dove i più piccoli realizzeranno creazioni artigianali con materiale di recupero. Protagonisti sono sempre le uova e le colombe pasquali (h 10.30-12.30 e 14.30-18.30). Ingresso libero previa prenotazione (con nome, cognome, età del bambino e fascia oraria) a info@bonnepresse.com

Per tutti

Per l'intera giornata, nel Chiostro della Magnolia del Palazzo delle Stelline va in scena uno show cooking condotto dallo chef Massimo Meloni. Per **L'Uovo e la Colomba** lo chef prepara ricette gourmet, dolci e salate, dove l'uovo e la colomba diventano gli ingredienti principe di nuovi piatti golosi. Lo show cooking è gratuito e non richiede prenotazione.

Approfondimento nutrizionale

Alle 17.00 un tris di donne approfondisce i temi legati all'**educazione alimentare**. Si parlerà di alimentazione sana con la giornalista Eliana Liotta che presenterà il suo ultimo libro *La dieta Smartfood* (Rizzoli), scritto con Pier Giuseppe Pelicci e Lucilla Titta dove protagonista è la prima dieta italiana con il marchio scientifico dello IEO di Milano. All'incontro, oltre all'autrice, sono presenti Krizia Ferrini e Francesca Ghelfi, nutrizioniste del progetto Smart Food Istituto Europeo di Oncologia.

Gli esperti

- *Massimo Meloni* si occupa di formazione manageriale e collabora come chef con il Banco Alimentare Lombardia.
- *Eliana Liotta*. Giornalista e scrittrice, è una firma di *Sette e lo donna*; autrice del blog *Il bene che mi voglio*. Per Rizzoli, a febbraio 2016, ha pubblicato il libro *La Dieta Smartfood*.
- *Krizia Ferrini*. Nutrizionista del progetto SmartFood allo IEO di Milano, è delegata dell'American Society of Nutrition.
- *Francesca Guelfi*. Biologa nutrizionista del progetto SmartFood allo IEO di Milano, svolge attività di divulgazione scientifica, organizza seminari e collabora con aziende alimentari e non.
- *I Germogli del Sicomoro* è un asilo che al suo interno ospita – primo e unico nido in Lombardia – un laboratorio permanente metodo Bruno Munari®.

L'Uovo e la Colomba, kermesse ideata e organizzata dallo Studio BonnePresse, vuole essere un'opportunità per promuovere le piccole eccellenze artigiane del territorio.

Info Utili

L'Uovo e la Colomba 2016

Fondazione Stelline (www.stelline.it)

Corso Magenta 61, Milano

Sabato 19 marzo, dalle 10.30 alle 19.00

Ingresso libero

Come arrivare

In metro: MM1/MM2 Cadorna, MM1 Conciliazione, MM2 S. Ambrogio

In treno: FNM Cadorna

In tram: 16, 19

In autobus: 18, 50, 58, 94

Studio BonnePresse

T +39 347 4219001

T. +39 347 1299381

info@bonnepresse.com

www.bonnepresse.com