

L'Uovo e la Colomba 2017
Milano, domenica 2 aprile dalle 10.30 alle 19.00
Palazzo delle Stelline – Chiostro della Magnolia

Torna L'Uovo e la Colomba, la kermesse gastronomica ideata e organizzata in una location storica milanese dallo Studio BonnePresse per promuovere le eccellenze artigiane con un'attenzione speciale al sociale

[Milano, 27 marzo 2017] Tutto pronto per l'appuntamento pasquale di **domenica 2 aprile 2017** con **L'Uovo e la Colomba Il dolce fa primavera**, la kermesse milanese dedicata ai simboli della Pasqua che per la sua **terza edizione** torna a **Palazzo delle Stelline**, nel cuore della città, in corso Magenta 61, a pochi passi da Santa Maria delle Grazie. Nata per promuovere le eccellenze artigiane della pasticceria 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 a anche per questa edizione organizza **due laboratori di pasticceria** per i bambini dagli 8 ai 12 anni e **due laboratori creativi** dove il tema il riciclo della carta che, attraverso l'interpretazione di confezioni alimentari, si trasforma in oggetti decorativi e di gioco (5-12 anni). **Entrambi i laboratori sono a ingresso libero ma solo su prenotazione (info@bonnepresse.com)**.

L'evento, a **ingresso libero**, ha l'obiettivo di far conoscere al grande pubblico poche e selezionate **eccellenze della pasticceria artigianale** 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

Sono **13 le eccellenze della pasticceria artigianale** 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 o al cioccolato: tutte a 25 euro al chilo e formate da 1000 grammi inferiori. Grande fantasia anche per le uova di Pasqua, decorate con fiori o presentate con camouflage davvero unici.

Elenco pasticcerie 2017

- **Antoniazzi – Bagnolo San Vito (MN)** www.antoniazzi.biz/
- **Bar Pasticceria Stocchi – Amatrice (RI)** www.facebook.com/Bar-Pasticceria-Stocchi-Amatrice
- **Cioccolateria Vetusta Nursia – Norcia (PG)** www.norciaciok.it
- **Cooperativa Sociale Buoni Dentro – Milano** www.buonidentro.it
- **Il Forno dei Viganò - Desio (MB)** www.facebook.com/viganopasticceria/
- **Marra – Cantù (CO)** www.marraweb.it/mw/
- **Martesana Milano – Milano** www.martesanamilano.com/
- **Panificio Fronzi - Pieve Torina (MC)** www.panificiofronzi.it/
- **Pasticceria Angela – Milano** www.pasticceriaangela.it/
- **Pasticceria Dolcearte – Mornago (VA)** www.pasticceriadolceartevarese.com/
- **Pasticceria Domenico Beltrame – Verona** www.pasticceriadomenicobeltrame.it/
- **Pasticceria Giotto dal Carcere di Padova – Padova** www.idolcidigiotto.it/it/
- **Pasticceria Paolo Riva – Treviglio (BG)** www.pasticceriapaoloriva.com/

Dolci socialmente utili

L'Uovo e la Colomba conferma la propria attenzione al sociale e anche in questa edizione allarga i propri orizzonti golosi verso due **realità del sociale**, entrambe strutturate per offrire **prodotti gourmet e artigianali** e per operare nell'ambito **delle case circondariali**. In particolare, tra gli artigiani presenti, sono state inserite due realtà dall'indiscutibile valore gourmet: la **Pasticceria Giotto dal Carcere di Padova** (www.idolcidigiotto.it) e la Cooperativa Sociale milanese **Buoni Dentro**, con il proprio laboratorio di panificazione interno all'**Istituto di Pena Minorile Beccaria** (www.buonidentro.it) impegnata a valorizzare l'occupazione come esito formativo iniziato nell'Istituto.

L'Uovo e la Colomba per il Centro Italia

Ospiti della kermesse anche **tre aziende del Centro Italia, colpite dai recenti eventi calamitosi**: il **Panificio Fronzi di Pieve Torina** (Macerata), piccolo borgo marchigiano i cui edifici sono stati tutti dichiarati inagibili (la realtà marchigiana è sostenuta dal più ampio progetto "*difendiAmo il Made in Marche*" che unisce alcune realtà

gastronomiche della Regione); la **Cioccolateria Vetusta Nursia** di **Norcia** (Perugia) e il **Bar Pasticceria Stocchi di Amatrice** (Rieti).

Per i più piccoli – Laboratori di cucina (8-12 anni; su prenotazione e gratuiti). Sala Solari

Nella mattina e nel pomeriggio del 2 aprile (h 11.00-12.00; 16.00-17.00) si svolgono due diversi laboratori di cucina curati da Edoardo Ruggiero, chef del ristorante milanese La Brioschina di Milano che, in collaborazione con la Cooperativa Sociale Buoni Dentro e con L'Arte Bianca, condurrà i ragazzi nel mondo della pasticceria preparando con loro torte, biscotti e cioccolatini.

Prenotazione obbligatoria a info@bonnepresse.com

[La presenza di farina sui tavoli di lavoro rende i momenti non adatti per i bambini celiaci].

A partire da una scatola - Laboratori di trasformazione e riciclo (5-12 anni; su prenotazione e gratuiti).

Sala Borromeo. Laboratorio baby: 16.00 – 17.00; laboratorio kids: 17.00-18.00

In collaborazione con Ranaba Ceramica (www.ranabaceramica.it) e con Comieco – Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica (www.comieco.org) in Sala Borromeo si organizzano due laboratori creativi di un'ora ciascuno: uno per bambini dai 5 agli 8 anni e un secondo per i più grandicelli dagli 8 ai 12 anni. Entrambi gratuiti, ma a numero chiuso per un massimo di 15 bambini per ogni laboratorio. Durante il laboratorio, si trasformano le classiche scatole in cartone delle uova in animali o giochi a vento. I bambini saranno accompagnati nell'utilizzo dei materiali e delle tecniche, ma lasciati liberi di elaborare forme a loro scelta per stimolare la creatività e potranno portare a casa l'oggetto realizzato. Prenotazione obbligatoria a info@bonnepresse.com

Info Utili

L'Uovo e la Colomba 2017

Domenica 2 aprile

Dalle 10.30 alle 19.00

Ai Chiostri della Magnolia della Fondazione Stelline (www.stelline.it) in Corso Magenta 61, Milano

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

In occasione della Milano Marathon è preferibile l'utilizzo della metropolitana

Studio BonnePresse

T +39 347 4219001 Marianna Corte

T +39 347 1299381 Carlotta Dazzi

T +39 347 5653179 Gaia Grassi

info@bonnepresse.com

www.bonnepresse.com