

Un varesino a “L’uovo e la colomba”

Pubblicato: Lunedì 16 Marzo 2015



Ci sarà anche un varesino alla prima edizione de **L’Uovo e la Colomba**, kermesse dedicata ai due simboli golosi della Pasqua nella Sala Auditorium della Società Umanitaria (ingresso via San Barnaba 48), a pochi passi da piazza Duomo a **Milano**: si tratta de **La Dolce Arte di Mornago**.

L’evento, una selezione delle migliori pasticcerie lombarde che offrono in assaggio gratuito (e poi in vendita a un prezzo promozionale) uova di Pasqua e colombe rigorosamente artigianali è aperto al pubblico (dalle 11 alle 18) ed è a ingresso libero.

In questa prima edizione si è scelto di presentare solo il meglio della pasticceria lombarda, perché è proprio in questa regione che la colomba avrebbe avuto origine: la leggenda vuole che il re longobardo Alboino ricevette in segno di pace pani dolci a forma di colomba. Altri, invece, legano questo dolce a un banchetto organizzato dalla regina Teodolinda in onore del frate irlandese Colombano, che trasformò le pietanze in dolci colombe.

Queste alcune delle pasticcerie che saranno ospitate all’interno dell’evento: la **Pasticceria Martesana**, unica presenza milanese con il suo capo pasticcere Davide Comaschi, campione del mondo di Cioccolateria nel 2013 e Pasticciere dell’anno nel 2014; la **Pasticceria Cavour 1880**, a Bergamo Alta, sul cui buffet regna la tradizione dei maestri pasticceri del Tre Stelle Michelin Da Vittorio; la **Pasticceria Antoniazzi** di Bagnolo San Vito, in provincia di Mantova, da oltre quarant’anni sinonimo di eccellenza nella produzione artigianale.

Nell’ambito della manifestazione L’Uovo e la Colomba sono previsti anche tre momenti di

approfondimento: **un laboratorio per bambini e ragazzi** dai 3 ai 13 anni, un focus sui **temi della nutrizione** e uno **show cooking**. Lo show cooking è condotto dallo chef **Massimo Meloni**, già patron riconosciuto dalla critica, oggi si occupa di formazione manageriale e collabora come chef con il Banco Alimentare Lombardia: per L'Uovo e la Colomba preparerà **ricette gourmet pensate sul recupero degli avanzi** golosi dei prodotti protagonisti della kermesse.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it