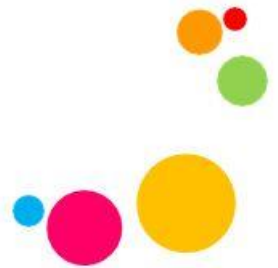




La Cucina di Kikolle

CALENDARIO SPECIAL CHEF GUEST STAR



La **Cucina di Kikolle** è un divertente e istruttivo laboratorio per bambini dai 3 ai 9 anni, guidato da un'educatrice professionista del nostro team, Stefania Tomasello.

Uno spazio accogliente e sicuro, in cui i bambini potranno giocare e sperimentare con ingredienti semplici e genuini: farina, acqua e tanti altri prodotti naturali che creano suoni e che si possono impastare, modellare e assaggiare.

Tema di questa stagione: **Il Giro d'Italia**. Ogni mese le ricette tipiche di una regione italiana, da declinare, imparando e cucinando! Inoltre, **una volta al mese**, il laboratorio ospiterà uno **Chef Guest Star**, che svelerà i suoi segreti in cucina e insegnerà ai bambini una piatto del nostro Belpaese.

Al termine degli incontri, i bambini porteranno a casa quello che avranno cucinato e le rispettive ricette, per poterle ripetere a casa con mamma e papà.



Lunedì 29 OTTOBRE – Halloween si tinge di rosa! con Davide Comaschi

A farci compagnia sarà il maitre chocolatier **Davide Comaschi**. Classe 1980, Davide inizia la sua carriera nella storica Pasticceria Martesana, dove in pochi mesi diventa pastry chef. Nel 2010 entra in AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) e incontra il **Maestro Iginio Massari**, dando il via a una collaborazione che dura ancora oggi. Davide Comaschi è il primo e unico italiano ad aver vinto i **WorldChocolate Masters** a Parigi. E da qualche anno è il direttore della **Chocolate Academy**, oltre che docente di riferimento per cacao, cioccolato e pralineria.

Con Davide i bambini prepareranno i **dolci di Halloween** con... **il cioccolato rosa**, il primo nuovo tipo di cioccolato introdotto da 80 anni a questa parte.

Lunedì 19 NOVEMBRE – La focaccia lombarda con Andrea Girdanda

Andrea Girdanda è un ragazzo dai modi gentili che, nonostante la giovane età, è anche il proprietario di **Pandemonium**, una delle pizzerie **Top Five**, tra le pizzerie al taglio gourmet di Milano. La caratteristica delle sue pizze nasce *in primis* da una selezione di ingredienti di prima qualità, tra cui le farine, tutte alternative alla 00 e quindi integrale e tipo 1. La lievitazione di 24 ore, l'alta idratazione (75%) e una pochissima quantità di lievito fanno il resto.

Con Andrea i bambini esploreranno una **pizza molto lombarda e autunnale con crema di zucca**, mozzarella fiordilatte molisana, zucca, e **altri ingredienti bio e slow food molto selezionati**.

Kikolle Lab

Via Fratelli Bronzetti 18 (ingresso Via Archimede), 20129 Milano
tel. 02 366 96950 | cell. 373 8053659 | info@kikollelab.com

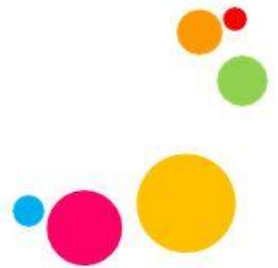
www.facebook.com/KikolleLab | www.kikollelab.com





La Cucina di Kikolle

CALENDARIO SPECIAL CHEF GUEST STAR



Lunedì 17 DICEMBRE – I biscotti di Natale con Karen Huber

Karen Huber nasce ad Anversa e si è avvicinata alla cucina fin da piccola, stando ai fornelli con il padre, chef, che la introduce ai primi segreti dell'arte culinaria. Nel 2017 apre l'**Atelier Karen Huber** dove convergono tutte le sue esperienze, uno spazio unico nel settore, che offre tutto ciò che occorre per realizzare progetti di comunicazione, food styling, all'interno di un'unica struttura. Karen è stata eletta la **migliore biscuit designer di Milano da Vanity Fair**, ed è autrice del libro di cucina per i piccoli **"Come far mangiare la verdura (e la frutta) ai bambini"**.

Insieme a lei, i piccoli chef non avranno prepareranno meravigliosi biscotti glassati e **dolcetti di Natale** da gustare sotto l'albero con mamma e papà!

Lunedì 22 GENNAIO – La pasta fatta in casa con Valentina Bonomi

Valentina è mamma di due bambine, con una passione per la cucina da sempre. Nel 2017 ha fondato la società di catering **"Catering Bonomi"**, che si occupa sia delle feste dei più piccoli che di eventi privati e aziendali. Grazie ad una **pluriennale esperienza e competenza acquisita nel mondo del food e della ristorazione**, Valentina, cerca, ogni giorno, di operare miscelando professionalità, cura nel dettaglio e creatività in modo da creare una cucina semplice e gustosa, capace di appagare i palati di grandi e piccini.

Insieme a lei, i bambini metteranno le mani in pasta, realizzando **la pasta fatta a mano nella migliore delle tradizioni emiliane**. Così... la cena sarà già pronta!

Lunedì 11 FEBBRAIO – I cuori dolci per San Valentino con Alessandro Comaschi

Alessandro è responsabile di pasticceria de **"La Martesana"** a Milano. Ha lavorato nelle più blasonate pasticcerie milanesi acquisendo esperienza in tutto ciò che riguarda il food. La sua ultima creazione, la **"Torta Divina"**, è un piacere dei sensi. Noto al pubblico per la sua maestria nel cake design e nell'arte di usare il caramello, ha conquistato il podio nel 2015 al concorso internazionale **"The Star of the Sugar"**.

I piccoli chef, insieme a lui prepareranno dei **dolci biscotti a forma di cuore** da regalare, in occasione dell'imminente San Valentino, a chi amano di più. Saranno forse la mamma e il papà?

Lunedì 18 MARZO – La pizza napoletana con Paolo del Giudice

Paolo è napoletano "doc" e come tanti suoi concittadini, vive a Milano. Con una grande passione per la cucina ereditata da sua madre Giovanna (grandissima cuoca!), Paolo **frequenta la scuola Alma di Gualtiero Marchesi** e, dopo un'esperienza di oltre un anno a Londra, diventa prima lo chef responsabile delle paste del ristorante stellato **Sadler** e poi responsabile della cucina del nuovo ristorante **Barmare**, considerato tra i primi ristoranti di pesce a Milano.

Insieme a Paolo, i bambini impareranno i segreti per preparare **la vera pizza napoletana con la "pummarola in copp"**!

Lunedì 15 APRILE – Le uova di Pasqua con Barbara e Cristina di Crisha Sweet Events

Crisha Sweet Events nasce nel 2012 grazie ad un'idea di Cristina, che fa della sua una grande passione per la pasticceria ed il design una lavoro. Si evolve più tardi, con l'arrivo di Barbara, in un vero e proprio laboratorio dedicato al **cake-design** che diventa presto un riferimento per i migliori eventi della città. Molte delle torte e dei biscotti a tema che vedete nelle feste di compleanno più belle del Kikolle Lab sono loro.

Oggi insieme a Cristina e Barbara, i bambini impareranno a fare, ma soprattutto a decorare i **biscotti di Pasqua a forma di uova e di fiori di primavera**. Per rendere più dolce la tavola pasquale.

Lunedì 20 MAGGIO – Il Cono Gelato di Nonno Peppe con Sergio Franchi

Sergio Franchi. Nato a Monza, ma di origini pugliesi, **Sergio è da sempre un grande amante del gelato**. Trasferitosi a Milano ha aperto una **gelateria-pasticceria, "Nonno Peppe"** (in Via Sidoli, 6) dedicandola al suo papà, Giuseppe. Oggi, grazie alla sua bravura e al suo famoso "bijoux" è divenuto fornitore di alcuni locali esclusivi di Milano e di altre città italiane. Insieme a Sergio, anche i nostri bambini scopriranno **l'antica arte del gelato**... da gustare su coni croccanti, i nostri amati "triangoli" di inizio estate.

Kikolle Lab

Via Fratelli Bronzetti 18 (ingresso Via Archimede), 20129 Milano
tel. 02 366 96950 | cell. 373 8053659 | info@kikollelab.com

www.facebook.com/KikolleLab | www.kikollelab.com

