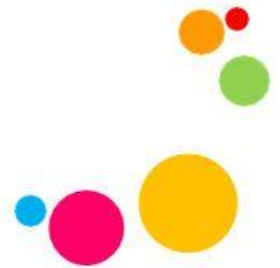




# La Cucina di Kikolle

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 un 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 28 OTTOBRE – Dolcetti di Halloween con CRISTINA MILAZZO di Spazio Cri

**Cristina Milazzo**, artista da oltre 20 anni nella riproduzione dal vero di fiori, frutta e ortaggi in diversi materiali modellabili, si è specializzata in pasticceria e torte personalizzate, dando vita allo **Spazio Cri**. "È curioso come da elementi semplici, farina, burro, colori, colla, si può dare vita alla natura e alla fantasia"... Oggi insieme a Cristina, i bambini impareranno a fare, ma soprattutto a decorare, i **biscotti di Halloween dalle forme più spaventose**.

## Lunedì 18 NOVEMBRE – Ricetta a sorpresa con CATERINA MARTINO, blogger di Quarantaquattropiatti

**Caterina Martino** è nata a Buenos Aires (Argentina) da mamma argentina e papà italiano. Ha vissuto a Lima (Perù) per tredici anni. Trasferita a Milano, completa gli studi e decide di frequentare Giurisprudenza. Ma dopo la nascita della sua piccola Giorgia, passa dall'avvocatura alla cucina, dove ritrova le sue origini tra padelle, pentole e stampi per torte. Oggi abita a Como, è food blogger di **Quarantaquattropiatti** e organizza workshop e cooking experience. Insieme a lei i bambini cucineranno una ricetta a sorpresa.

### Kikolle Lab

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

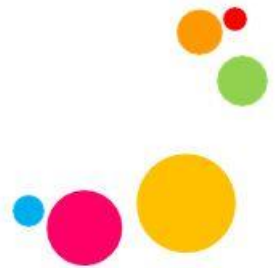
[www.facebook.com/KikolleLab](https://www.facebook.com/KikolleLab) | [www.kikollelab.com](http://www.kikollelab.com)





# La Cucina di Kikolle

CALENDARIO SPECIAL CHEF GUEST STAR



## Lunedì 16 DICEMBRE – I biscotti di Natale con KAREN HUBER dell'Atelier Karen Huber

**Karen Huber** nasce ad Anversa e si avvicina alla cucina fin da piccola, stando ai fornelli con il padre chef. Nel 2017 apre l'**Atelier Karen Huber**, uno spazio unico nel settore, dove convergono tutte le sue esperienze. 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 27 GENNAIO – Le roccette di riso soffiato e cioccolato con SILVIA FEDERICA BOLDETTI di Chocolate Academy

**Silvia Federica Boldetti** è un personaggio poliedrico: pasticcera, **campionessa del mondo di pasticceria 2016**, scrive su **"Pasticceria Internazionale"**, ha pubblicato il libro per bambini **"Silvia e Beppe - 12 mesi di dolcetti"**, di ricette facili e veloci illustrate, corredate da disegni e giochi per intrattenerli aspettando che il dolcetto sia pronto. Lavora in **Chocolate Academy a Milano** e fa parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Oggi insieme a Silvia, i bambini decoreranno biscotti speciali con cialde disegnate e pennarelli "magici" e prepareranno roccette di riso soffiato e cioccolato per una merenda gustosa e leggera.

## Lunedì 10 FEBBRAIO – I cuori dolci per San Valentino con JACOPO ZORZI, pasticcere de "La Martesana"

**Jacopo Zorzi** è un assistente di pasticceria di Alessandro Comaschi de **"La Martesana"** a Milano, dalla quale ha acquisito esperienza in tutto ciò che riguarda il food. 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 16 MARZO – La pizza napoletana con PAOLO DEL GIUDICE, responsabile della cucina del ristorante Barmare

**Paolo è napoletano "doc"** ma 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 6 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 un lavoro. Si evolve, con l'arrivo di Barbara, in un vero e proprio laboratorio dedicato al **cake-design**. 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 11 MAGGIO – La Cheesecake alla Siciliana con VALENTINA BONOMI del Catering Bonomi

Valentina è mamma di due bambine e ha un catering **"Catering Bonomi"** che si occupa sia delle feste dei più piccoli sia 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 momenti indimenticabili. La sua è una cucina semplice e gustosa, capace di appagare i palati di grandi e piccini! Con Valentina i bambini rimarranno stupiti dalla ricetta!

### 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](http://www.facebook.com/KikolleLab) | [www.kikollelab.com](http://www.kikollelab.com)

