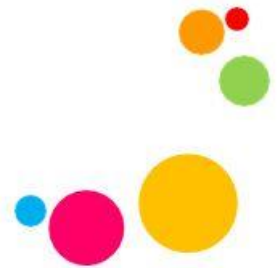




La Cucina di Kikolle

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 – Le buone maniere a tavola con LUCIA PERAZZI di Allure

Lucia Perazzi, dopo la nascita dei suoi bambini, ha l'idea di creare una società di consulenza per aiutare in modo concreto le mamme nell'organizzazione della famiglia: nasce Allure. È aiuto e supporto nella ricerca di una tata affidabile, nella formazione sui temi della cucina, nell'aiuto compiti, tra le tante cose. Lucia propone anche **un corso ai bambini su come comportarsi a tavola**. Curiosi di questo piccolo corso di "buone maniere" prima di mettere le mani in pasta e realizzare con Stefania **la pasta fatta a mano nella migliore delle tradizioni molisane**?

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 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 24 FEBBRAIO – I biscotti decorati di Carnevale con MICHELA LINGIARDI, pasticciera di "Lingicake"

Passione, pasticceria e pittura sono le parole chiave per **Michela Lingiardi di Lingicake**. Ha studiato fino a realizzare il suo sogno: aprire un laboratorio di pasticceria e dare vita al suo lato artistico. Oggi alla Cucina di Kikolle aiuterà i bambini a realizzare **biscotti a tema circo e pagliaccio**. Quale modo più "gustoso" per festeggiare il Carnevale? Vi aspettiamo, anche mascherati!

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 CLAUDIA PILELLO di Viva Bakery

VivaBakery nasce grazie ad un'idea di Claudia Pilello, che fa della sua una grande passione per la pasticceria ed il design un lavoro. La ricerca del dettaglio si unisce all'attenzione per il gusto con l'obiettivo di emozionare gli occhi e deliziare il palato. Aspettando la Pasqua, i piccoli chef prepareranno con Claudia i **biscotti di Pasqua a forma di uova e di fiori di primavera**.

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 | www.kikollelab.com

