



LA COLOMBA PASQUALE

Fu Dino Villani, direttore pubblicità della ditta milanese Motta, già celebre per i suoi panettoni natalizi, che negli anni trenta del 1900 per sfruttare gli stessi macchinari e la stessa pasta, ideò un dolce simile al panettone, ma destinato alle solennità della Pasqua.



Vi sono diverse leggende su questo simbolico dolce, una delle quali vorrebbero far risalire questo dolce pasquale in epoca longobarda, addirittura al re longobardo Alboino che durante l'assedio di Pavia (metà VI secolo) si vide offrire, in segno di pace, un pan dolce a forma di colomba.

Ci lasceremo guidare dalla maestria e professionalità di **Gianluca Fonsato** di Officina Energetica attraverso tutti i segreti per realizzare la migliore colomba.

Prepareremo insieme un delizioso e profumato impasto che ogni allievo porterà a casa da cucinare dopo una lenta, paziente ma straordinaria lievitazione



Il Costo del corso è di 90,00 Euro



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!*