

A colazione con Alboino



Accade intorno alle due di notte, nel Laboratorio della Pasticceria Vigoni, quando con il rimpasto e l'aggiunta dei canditi prende il via la seconda lievitazione della **celebre Colomba di Alboino®**, nata dall'intreccio tra storia e leggenda, e di cui l'antica pasticceria pavese brevetta il nome e recupera l'antico significato di pace.

A colazione con Alboino, come da tradizione, si svolgerà quindi di notte quando il **Laboratorio della Pasticceria Vigoni** aprirà le sue porte, e permetterà ai visitatori di vivere le fasi salienti della preparazione artigianale della colomba, che avviene solo nel periodo antecedente la Pasqua. L'esperienza dei pasticceri e la compagnia di **narratori appassionati** (della cooperativa Oltre Confine e Il Mondo di Tels) guideranno il pubblico in un mondo sconosciuto, raccontando le gesta dei Longobardi a Pavia, a cominciare dalla leggenda della colomba, simbolo di pace, che si dice abbia placato l'ira del re Alboino quando fece il suo ingresso in Città, alla vigilia della Pasqua del 572.

L'iniziativa è inclusa nel progetto **Pavia Capitale Longobarda, città dei Saperi e dei Sapori** (presentato dal Comune di Pavia attraverso i settori Cultura e Turismo e Servizi al Cittadino e all'Impresa) che, attraverso il *fil-rouge* di Pavia, capitale dei Longobardi, prevede l'alternanza di eventi estemporanei, come mostre ed iniziative culturali, con interventi strutturali e duraturi di valorizzazione e riqualificazione urbana. **Pavia Capitale Longobarda, città dei Saperi e dei Sapori** si inserisce in **Cult City**, l'importante progetto di Regione Lombardia che coinvolge 11 capitali d'arte lombarda, e prevede considerevoli interventi di miglioramento e potenziamento turistico, destinati a promuovere e migliorare a tutto tondo le undici città, nell'anno del Turismo lombardo.

Informazioni

La partecipazione all'evento è gratuita e prevede un massimo di 15 partecipanti.

È necessario prenotare telefonando a 0382-995461 oppure 331.1905700 o mandando una mail a mail@vieniapavia.it

Articoli della stessa rubrica

- » [A tu per tu con Pasquale Massacra](#)
- » [La mummia ritrovata](#)
- » [La Pavia di Max](#)
- » [A tu per tu con tritico veneziano](#)
- » [Pasqua e Pasquetta al Castello Visconteo](#)
- » [Sabato con Shanti](#)
- » [In visita all'ex monastero di San Tommaso](#)
- » [Camminata golosa di primavera](#)
- » [Percorsi in Pavia antica](#)
- » [La signorina del celacanto](#)
- » [Vino e storia sulle colline del sole](#)
- » [Mostri nella penombra](#)
- » [L'Amore da sempre per sempre](#)
- » [Una giraffa al Museo](#)
- » [Il romanico a portata di mano](#)
- » [Visita a Palazzo Botta](#)
- » [Vaghi e svaghi nella Pavia che fu](#)
- » [Al famedio di Mortara](#)
- » [A tu per tu con la Monaca di Monza](#)
- » [Io sto con gli ipopotami](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [MEC alla Festa di Santa Rita](#)
- » [Cantine del Borgo](#)
- » [Oltre Cheese](#)
- » [Degustando Canneto](#)
- » [Delitto a regola d'arte](#)
- » [Platea Cibis](#)
- » [Mec pasquale](#)
- » [Disfida del riso per lo Slow Food Day](#)
- » [Mercatino Regionale Francese](#)
- » [A Pavia torna Chocomoments](#)
- » [Hop Hop Street Food](#)
- » [Broni a tutto cioccolato!](#)
- » [Tra sacro e gastronomico...](#)
- » [Le Caciotte della solidarietà](#)
- » [Chocomoments a Sizzano](#)

Pavia, 07/04/2017 (14592)