

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

Pavia, 07/04/2017 (14592)

Articoli della stessa rubrica

- » [Lo sguardo di Maria](#)
- » [Leonardo e la Via Francigena a Pavia](#)
- » [Tracce](#)
- » [Una chiesa-museo tra Rinascimento e Barocco](#)
- » [A tu per tu con l'antico Egitto](#)
- » [Loggetta Sforzesca](#)
- » [Kosmos - nuovo polo museale dell'Università di Pavia](#)
- » [A tu per tu con Atleti e Veneri](#)
- » [117 Visite Guidate al Museo della Certosa di Pavia](#)
- » [Dai fondi oro ai leonardeschi](#)
- » [Andiamo in cripta](#)
- » [I giorni di Ugo Foscolo a Pavia](#)
- » ["Gli Archeologi: De Chirico e la riscoperta dell'Antico"](#)
- » [Serate d'estate in Castello](#)
- » [Visita al Ghislieri con Goldoni...](#)
- » [Fotografando l'Oltrepò](#)
- » [Il restauro della Pala cinquecentesca della Chiesa del Carmine](#)
- » [A tu per tu con Giovanni Ambrogio Figino](#)
- » [Caccia alla statua romana: il mutò dall'accia al collo](#)
- » [Alla scoperta dei sapori genuini con Mario Soldati](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)