



**Il PALIO DI LEGNANO
e SLOW FOOD LEGNANO**
*aprono nuovamente
le porte del Castello
per DULCINEA 2015.*

*Un evento nazionale,
la presenza di produttori
e di laboratori dolciari artigianali
di tutta la penisola.*

*Dopo il successo
delle precedenti edizioni
la manifestazione si ripropone
in due giorni espositivi
con un programma più ricco
e con svariate tematiche
legate al mondo del dolce.
Un dolce dal sapore antico,
legato profondamente al territorio,
al sapere artigianale dell'uomo,
alle sue tradizioni laiche o religiose,
a diversi momenti della sua vita.*

*Dolci poco conosciuti,
ignoti ai molti
portati per voi a Legnano
e provenienti da ogni angolo d'Italia.*

*Assaggiateli,
in qualcuno ritroverete il vostro
passato e i vostri ricordi.*



**DAL 9 AL 13 SETTEMBRE
TI ASPETTIAMO
NELLA CANEVA DEL CASTELLO
CON I LABORATORI DEDICATI
AI DOLCI EXPO**

INGRESSO LIBERO

ORARI D'APERTURA:
SABATO
DALLE 14.00 ALLE 24.00
DOMENICA
DALLE 10.00 ALLE 22.00


Slow Food®
Legnano



www.slowfoodlegnano.it
www.paliodilegnano.it

    #inPalio



Con il Patronato di

Regione Lombardia



6^a EDIZIONE NAZIONALE
Dulcinea

ITINERARIO TRA I DOLCI
DELLA TRADIZIONE ITALIANA

**12 / 13
SETTEMBRE 2015**
CASTELLO
DI LEGNANO



Slow Food®
Legnano

**STAND
STREET FOOD
BIRRERIA**



**TEERIA
LABORATORI
ENOTECA**

Concept: www.officinadead.it

www.slowfoodlegnano.it
www.paliodilegnano.it

    #inPalio

UN CASTELLO PIENO DI DOLCEZZE

Passando sotto la Torre di guardia e entrando all'interno del Castello davanti a voi si apre il Cortile dei Tigli e...

IL MERCATO DI DULCINEA Il meglio della produzione del dolce tradizionale italiano sarà presente nell'ampio spazio interno del Castello. Sarete guidati, se lo vorrete, dagli "Ambasciatori del Gusto" che vi aiuteranno a scoprire le forme, i colori, i profumi e i sapori dei dolci esposti, vi accompagneranno tra gli stand del mercato dove avrete la possibilità di acquistarli, parlare direttamente con i produttori, i pasticceri, gli artigiani che li producono, conoscerne la storia, la tradizione, gli ingredienti e i metodi di lavorazione.

Se avete fame ma non solo di dolci allora...

STREET FOOD Così potrete soddisfarvi con piatti della tradizione italiana del cibo da strada e degustarli nello splendido spazio dedicato alla consumazione.

ENOTECA/BIRRERIA Per trascorrere piacevolmente la serata di sabato e/o domenica in compagnia di amici e familiari degustando il cibo da strada e i dolci che avrete acquistato accompagnati da un ottimo vino, una freschissima birra artigianale o un profumatissimo té caldo o freddo.

L'Enoteca e la Birreria artigianale sono a vostra disposizione: vini dolci e passiti provenienti da ogni parte d'Italia, un'esplosione di profumi e sapori per poter degustare al meglio in un corretto abbinamento i dolci che avrete acquistato e vini rossi o bianchi per accompagnare i piatti dello street food. Per gli amanti delle Birre artigianali

ne troverete diverse "di spessore" per abbinamenti con i dolci meno consueti, ma altrettanto intriganti o fresche e beverine per dissetarvi.

LA TEERIA No alcol? Cosa c'è di meglio di un ottimo Tè caldo o freddo! Dopo il grandissimo interesse che ha suscitato questo stand nelle passate edizioni, ecco a voi i migliori Tè verdi e neri provenienti dalla Cina, dal Giappone e dall'India. Prima, e per ora unica, manifestazione Slow in Italia dove viene proposta questa antichissima bevanda.

LABORATORI DEL GUSTO I laboratori sono lo strumento principale di Slow Food per divulgare la cultura del cibo. I partecipanti potranno apprendere, sotto la guida di produttori, tecniche di preparazione, storia e tradizioni dei dolci. I laboratori saranno numerosi e tutti estremamente attraenti.

IL SAPERE, LA CUCINA, IL TEMPO LIBERO Allo stand Slow Food vendita di libri, guide enogastronomiche, ricettari di Slow Food Editore e poi attrezzature per cucina, grembiuli, magliette. Sarà inoltre possibile informarsi sulle iniziative che la Condotta organizza per la stagione 2015/16 e, naturalmente, ci si potrà associare a Slow Food.

11 Laboratori Dulcinea

I dolci prodotti nei corsi sono a tema Expo e prevedono l'utilizzo di materie prime a km zero o, dove possibile, il riciclo di cibi avanzati.

I maestri pasticceri spiegheranno i dolci passo a passo dando consigli e trucchi per un'ottima realizzazione casalinga.

MERCOLEDÌ 9 SETTEMBRE

ore 20.30 • Caneva Del Castello
TORTE DI PANE E VARIAZIONI SUL TEMA
Massimo Grazioli, Panificio Grazioli - Legnano

GIOVEDÌ 10 SETTEMBRE

ore 20.30 • Caneva Del Castello
**DOLCE ALICE A BASE DI PANE
E PESCHE CAMELATE**
Matteo Beretta, Panificio il Pasticcione - San Vittore Olona

VENERDÌ 11 SETTEMBRE

ore 20.30 • Caneva Del Castello
PLUM CAKE 4/4 AL CIOCCOLATO
Fabio Longhin, Pasticceria Chiara - Olgiate Olona

SABATO 12 SETTEMBRE

ore 16.30 • Caneva Del Castello
DOLCE EXPO
Fratelli Asperti, Pasticceria Asperti - Legnano

ore 18.30 • Caneva Del Castello
DELIZIA AL CIOCCOLATO
Mauro Morandin, Pasticceria Morandin - Saint Vincent

DOMENICA 13 SETTEMBRE

ore 10.30 • Caneva Del Castello
**MARMELLATE PRODOTTE
CON FRUTTI ANTICHI DA RICETTE MEDIEVALI**
Azienda agricola Quirinus Curino (BI)

ore 14.00 • Caneva Del Castello
**PRODUZIONE DI GRANITE SICILIANE
E AL CAFFÈ DA RICETTE ARABE**
Nuccio Micali

ore 16.00 • Caneva Del Castello
DOLCI AL PIATTO DEL CASTELLO
Alberto Buratti, ristorante Koinè - Legnano

ore 18.00 • Caneva Del Castello
PLUM CAKE DI GRANO SARACENO
Favaro Gerardo, Pasticceria Favaro - Fagnano Olona

I laboratori sono gratuiti con degustazione finale.
È gradita un'offerta a favore del progetto di Slow Food "10.000 orti in Africa".
I corsi sono organizzati in collaborazione con ELETTROLUX e ROGORA
INFO E PRENOTAZIONI: www.slowfoodlegnano.it