

**il Carnevale/1**



**CHIACCHIERE**

A Carnevale ogni dolce vale. Che siano grandi classici della tradizione meneghina o intriganti prodotti da forno più esotici, a Milano grandi e piccini possono sbizzarrirsi con tante golose proposte. **Panzerà**, nelle sue vetrine di via Monte Santo 10 e di piazza Luigi di Savoia, sforna a pieno ritmo croccanti chiacchiere al forno o fritte e deliziosi tortelli vuoti, con crema pasticciera o, su richiesta, con crema di pistacchio o cioccolato, oltre a tantissime torte, biscotti e pasticceria mignon secondo le ricette della tradizione milanese. Da **Peck**, chiacchiere, tortelli vuoti o farciti con crema pasticciera o cioccolato, vengono preparati a mano e cucinati ogni giorno seguendo fedelmente un'antica ricetta che si tramanda da decenni. Da **Gustorotondo**, nel negozio di via Boccaccio 14, tanti cioccolati e dolci di alta qualità, prodotti con ingredienti semplici e sani, perfetti per rallegrare il Carnevale. Come la crema di cioccolato e nocciole "Giacometta" di Giraudi, che nella versione fondente contiene ben il 50% di nocciole del Piemonte igp. (S.Gar.)

**la kermesse**

**Al festival del cioccolato gli chef della pasticceria**

Dal 15 al 18 febbraio la manifestazione più dolce

**Claudio Burdi**

La prossima è una settimana davvero dolce, non solo per le ricorrenze di San Valentino e Carnevale. Dal 15 al 18 febbraio torna in città Salon du Chocolat Milano, l'edizione italiana della manifestazione più importante al mondo dedicata al cioccolato. Un appuntamento per golosi, appassionati, cultori e amanti della pasticceria dove incontrare grandi chef, pastry chef e i migliori produttori artigianali uniti a celebrare le eccellenze italiane e internazionali del cioccolato. Una kermesse dove scoprire, assaggiare e degustare ogni tipo di cioccolato gourmand, in tutte le sue forme e variazioni con la presenza di 80 produttori da tutto il mondo tra aree degustazione, shopping, showcooking, incontri tematici,

laboratori e giochi per bambini in un tourbillon di momenti da leccarsi le dita. Dalle fave più pregiate ai pasticcini, dai dolci lievitati ai fondenti, dalle praline ai glassati, fino ai cocktail, tutti a base di cioccolato. Dalle tavolette di cioccolato con fiori disidratati e cristallizzati di Adelia di Fant alla pralina componibile Shockino, dal cremino di cioccolato al sale e olio EVO premiato come la "Pralina migliore al mondo" di Guido Gobino a quelle all'aceto balsamico, di canapa e al tabacco dell'azienda Argento, fino a quelle di Marc al basilico e cannella, rosmarino, ortica, melagrana. Da non perdere il Fashion show, con sfilata di abiti di cioccolato, sabato alle 17, i pastryshow con i trenta maestri e chef pluripremiati, e i cocktail di Cocchi al Sensory bar.

riproduzione riservata ©



**Salon du Chocolat**

MiCoLAB  
Ingresso piazzale Carlo Magno 1  
Dalle 10 alle 19  
Tel. 02.499888  
Ingresso a 12€  
www.salonduchocolat.it

**il Carnevale/2**



**DOLCISSIMO**

Sui Navigli il carnevale si festeggia sul molo da **Vista Darsena** con tortelli e chiacchiere del pastry chef Stefano Casatti, da accompagnare a seconda dell'ora della giornata a caffè, centrifugati, ad una birra e volendo con un buon cocktail. Nei negozi di **Éclair de Génie** e nel corner a La Rinascente, dal 13 al 18 febbraio, hanno pensato ad un éclair farcito di crema al pistacchio di Bronte e vaniglia del Madagascar con glassa al pistacchio, tempestato da coriandoli colorati di pasta di mandorla, mentre negli store della storica pasticceria **Martesana** golose Chantilly glitterate a forma di maschera di Carnevale. Al banco del bistrot&pasticceria **JustLove** in corso di Porta Ticinese 76, i tortelli e le chiacchiere del pastry chef Nicola Moschella, disponibili anche in consegna a domicilio. Per chi ama il biologico, le chiacchiere de **I Dolci Namura** di via Castelvetro 16, cavallo di battaglia della pasticceria della famiglia Torresani, secondo l'antica ricetta della trisavola Dosolina, ora disponibili anche in versione vegana senza lattosio e senza uova. (C.Bur.)



**Le "Cassateddi" sbarcano da Ammu**

Da Ammu in corso Garibaldi 84, solo domenica 11 e domenica 17, si possono acquistare e gustare le "cassateddi", le dolci cassatelle fritte tipiche siciliane, dalla sfoglia fragrante e con una bella spolverata di zucchero a velo, a base di crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolata che, particolarmente diffuse nel trapanese, da oltre tre secoli si regalano ai bambini (e non solo) per Carnevale. Si consiglia la prenotazione al 388.7563140. (C.Bur.)

**ISTITUTO VENDITE GIUDIZIARIE TRIBUNALE DI MILANO** • **SIVAG spa**  
**Vendita al dettaglio - SIVAGPUNTOVENDITA** via Farini 47 / Milano - dalle ore 10 alle 19 | **LUNEDI' dalle ore 13.30 alle ore 19.15** **MARTEDI' - SABATO dalle ore 10.30 alle ore 19.15** **DOMENICA - CHIUSO**

**Liquidazione M.S. PQ 402/15: Ultimi Articoli in cuoio**  
 Lavorazione tradizionale italiana, qualità e design caratterizzano l'Azienda Piquadro che produce accessori ed articoli per il business con materiali innovativi e pellami di pregio. Funzionalità d'uso, design elegante ed alta qualità li troviamo nei porta agenda in pelle liscia nei colori bordeaux e verde e in pelle "battuta a grana" in tinta nera (dimensioni cm. 24 x cm.17, cm. 23 x cm. 16) Logo Piquadro inciso su placchette metalliche o stampato nel cuoio e chiusura a patella con automatico. Scomparti interni per biglietti da visita e modelli ad anelli con la possibilità di rinnovare l'organizer tutti gli anni.



**Liquidazione Vanil 200/17: Portafogli per Signora**  
 ULTIMI ARTICOLI: portafogli firmati La Martina per signora varie dimensioni, colori e modelli proposti con un abbattimento medio del 50% sul prezzo di listino. Portafoglio long size con due zip: estremamente capiente, con doppi vani differenziati per banconote moneta carte e documenti. Proposto in quattro colori : navy blue black brown petrol green.  
 Portafoglio long size con una zip: capiente, con un vano differenziato per banconote moneta carte e documenti.



VENDITA AL PUBBLICO DI BENI DI PROVENIENZA GIUDIZIARIA PER LE NOVITA' GIORNALIERE CONSULTA WWW.SIVAG.EU segui Sivag sui social network