

**EVENTO** Il 6 e 7 ottobre a Modena si terrà il primo festival nazionale di cucina under 12

# Come diventare baby chef in 10 ricette

«Proponiamo idee alla portata dei bambini». Per imparare divertendosi

di Veronica Negrelli

MODENA

Portano nomi fantasiosi che tanto sarebbero piaciuti a Gianni Rodari come "Frittatina con doppio salto mortale di cipolla", o che paiono usciti dalle pagine di un romanzo di Roald Dahl come "Bombette di carne in sabbia di pangrattato": in realtà sono due delle dieci ricette che il 6 e 7 ottobre animeranno "Cuochi per un giorno", il primo festival nazionale di cucina per bambini dai 0 ai 12 anni che si svolgerà presso il ristorante "La Secchia rapita" dalle 10 alle 20.

Ad idearlo, Laura Scapinelli titolare de "La Bottega di Merlino" insieme a Paola Ducci ed Elena Torelli dell'innovativa libreria di Modena specializzata in laboratori creativi per grandi e piccini. L'idea è nata in un momento di relax, sulla spiaggia, con la complicità del fidanzato chef di Laura: «Dopo cinque anni di laboratori di cucina - racconta l'organizzatrice - abbiamo pensato di creare ricette alla portata di bimbi, per spiegare loro le regole del mangiar sano con il gioco ed il divertimento». Ogni partecipante potrà sperimentare massimo cinque ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice.

Molteplici le attività collaterali: una libreria con letture animate a tema e spettacoli culinari con Giulio Coniglio, angoli sensoriali e giochi sulla cucina come il "memory sensoriale" e piccole casette dove riscoprire i cinque sensi. E poi lo spazio in cui i piccoli dai 15



**STELLATI** In alto Massimo Bottura impegnato ad insegnare ad alcuni piccoli cuochi. Sopra uno chef e i suoi discepoli all'opera

mesi ai 2 anni potranno cimentarsi in golose manipolazioni. Un occhio di riguardo andrà ai bambini celiaci, che potranno realizzare ricette con l'Aic Emilia Romagna. Non mancheranno le lezioni di cucina degli chef stellati Marta Pulini, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Emilio Barbieri. E non mancherà Massimo Bottura, in video conferenza dall'Australia. Ogni partecipante dovrà essere accompagnato - previa prenotazione ed iscrizione - da un genitore, che potrà effettuare una donazione per i terremotati emiliani.

anni di cucina degli chef stellati Marta Pulini, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Emilio Barbieri. E non mancherà Massimo Bottura, in video conferenza dall'Australia. Ogni partecipante dovrà essere accompagnato - previa prenotazione ed iscrizione - da un genitore, che potrà effettuare una donazione per i terremotati emiliani.

anni di cucina degli chef stellati Marta Pulini, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Emilio Barbieri. E non mancherà Massimo Bottura, in video conferenza dall'Australia. Ogni partecipante dovrà essere accompagnato - previa prenotazione ed iscrizione - da un genitore, che potrà effettuare una donazione per i terremotati emiliani.

## **LIBRI** Domani la presentazione a cura di Massimo Turchi e l'autore **Il ricordo del sindaco Balugani tra storia ed impegno sociale**

FANANO (MO)

Domani alle 17.30 verrà presentato nelle "Cantine degli Scolopi" il libro "Il sindaco Battista Balugani e la sua famiglia".

L'opera sarà illustrata dallo storico Massimo Turchi che ne ha firmato la prefazione del libro, e dall'autore Rolando Balugani.

Turchi è l'ideatore del



monumento della "Stella Rossa" allestito a casa Rubini di Zocca sette anni fa, monumento che per incuria e forse per vandalismo è stato rimosso.

In merito al monumento, Turchi ha chiesto un incontro al sindaco di Zocca per trovare un'adeguata e dignitosa sistemazione alla struttura in argomento.

(Giuseppe Bondi)