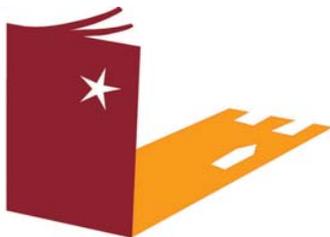


CUOCHI
X UN GIORNO

Rassegna stampa 2014

Cuochi per un giorno



La bottega di
MERLINO

LIBRERIA PER RAGAZZI
LABORATORI CREATIVI



Rassegna stampa

Quotidiani

«Cuochi per un giorno» con Barilla Piccolini a Modena

Il Festival nazionale di cucina per bimbi

■ Sabato 4 e domenica 5 ottobre, grazie alla sponsorizzazione di Barilla, Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la terza edizione di «Cuochi per un giorno», il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di grandi chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'apuntamento è a Modena presso la Corte dei Melograni.

L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de «La Bottega di Merlino», libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena ed è sostenuta - tra gli altri - da un'importante sponsorizzazione targata Parma: quella di Barilla Piccolini. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef

«stellati» da tutta Italia (e dall'estero!) per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica «Restaurant magazine».

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo for-

mativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda Rullifrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare «sgangherata», ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiosse differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il «concerto delle pentole», poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari. «Cuochi per un giorno» è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali, rivalutare in tempi di crisi la sobrietà e l'oculatazza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando s'impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus «Cassina dei bimbi», una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie. ♦



A MODENA, alla Corte dei Melograni, torna "Cuochi per un giorno", Festival nazionale di cucina per bambini, con decine di eventi, laboratori per cucinare ricette dall'antipasto al dolce, lezioni con grandi chef (sino al 5 ottobre, www.cuochiperungiorno.it)

Tanti 'maestri'
d'eccezione
per la carica
dei cuochi in erba

GRANDI chef stellati faranno lezione... a piccoli, curiosi esploratori delle cucine. Sabato 4 e domenica 5 ottobre, presso la Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216, si terrà la terza edizione di Cuochi per un giorno, il festival nazionale di cucina per bambini. Due giornate dense di

appuntamento in cui gli chef in erba potranno toccare, dosare, impastare con i consigli di esperti, come il pasticciere **Gianluca Fusto**, gli chef **Marta Pulini**, **Aurora Mazzucchelli**, **Luca Marchini**, **Ascanio Brozzetti**, **Marcello Leoni**, **Yoji Tokuyoshi** e **Massimo Bottura**, superstar di Modena nel mondo.



CHEF
Anche
Massimo
Bottura fra
i 'Cuochi
per un
giorno'



Gli chef Marta Pulini e Massimo Bottura in una delle scorse edizioni. Nel tondo, l'organizzatrice Laura Scapinelli



Bambini 'cuochi per un giorno' per imparare a cucinare e mangiare sano *Alla Corte dei Melograni piccoli ai fornelli con gli chef 'stellati'*

DA SEMPRE i bambini si rincorrono intorno alle tavole mentre le mamme e le nonne preparano ricchi e saporiti piatti. Tutti i piccoli sono attirati 'dalla cucina', dai suoi odori e colori ma, soprattutto, non vedono l'ora di potersi cimentare in qualche 'specialità'. Proprio per avvicinare i bambini all'alimentazione divertendosi, torna anche quest'anno, ancor più ricca di novità, 'Cuochi per un giorno', festival nazionale di cucina per bambini. La manifestazione, giunta alla sua terza edizione, si svolge il 4 e 5 ottobre alla corte dei Melograni di Modena, con chef stellati di importanza nazionale. Si tratta di due giornate in cui si alternano decine di appuntamenti e laboratori per cucinare e dare consistenza, forma e sapori a piatti veri. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de 'La bottega di Merlino', li-

beria per ragazzi e laboratori creativi di Modena. In programma nella due giorni culinaria vere e proprie lezioni tra i fornelli, per imparare, ad esempio, a preparare gli spaghetti tricolore pomodoro e basilico oppure la torta di mele

MANI IN PASTA

Marta Pulini: «La cucina è una scuola di vita che racchiude tanti valori»

con una pioggia di cannella. Non mancheranno attività interattive collaterali, come l'angolo di letture animate a tema culinario. Tra gli chef di casa nostra, anche Luca Marchini, dell'Erba del Re, oppure Emilio Barbieri di 'Strada Facendo' e il noto patron della Francescana, Massimo Bottura,

che non ha voluto mancare neppure per questa edizione. «La manifestazione coniuga due temi che ci stanno molto a cuore, ovvero i bambini, quindi didattica e infanzia, insieme ad enogastronomia — afferma l'assessore alle attività economiche Tommaso Rotella — Oltre al patrocinio del comune, l'evento avrà il supporto di sponsor privati, poiché il festival viene organizzato nella prospettiva del divertimento, ma ha valenza soprattutto educativa». Non mancheranno tra gli stand angoli sensoriali e giochi sulla cucina, come 'il gioco in orto', attività che ha l'obiettivo di trasmettere i valori di una sana e corretta alimentazione anche attraverso il contatto col mondo delle verdure, ideato dalla fondazione Bondulle. Per questa terza edizione, anche la musica sarà protagonista, con l'esibizione della banda Rullifru-

li, composta da 52 tra bimbi e ragazzi, molti dei quali disabili. La band utilizzerà strumenti a percussione, creati dai ragazzi riadattando oggetti riciclati, come pentole o mestoli. «La mia passione è nata quando ancora ero ragazzina — racconta Marta Pulini, chef di Bibendum Catering e bistrot la Franceschetta 58 — e so che la voglia di 'mettere le mani in pasta' fa parte di tutti i bambini. La cucina è un po' una scuola di vita che racchiude tanti valori. Nell'83 ho aperto la 'Brasserie', poi ho studiato a Milano e ancora in America e, al ritorno, ho avviato il catering e cercare di 'insegnarla' e tramandarla lo trovo bellissimo». Parte del ricavato di 'cuochi per un giorno' sarà devoluto in beneficenza, alla onlus 'Casina dei bimbi', rete di sostegno per bambini ammalati e le loro famiglie.

Valentina Reggiani

ALLA CORTE DEI MELOGRANI

Bambini a scuola di cucina con i grandi chef

Torna nel fine settimana "Cuochi per un giorno". In cattedra Bottura, Pulini e Marchini

di **Giulia Manzini**

In un mondo dove tutti aspirano a fare il cantante o lo chef stellato, sembra più che legittimo che anche un bambino possa essere "Cuoco per un giorno". È alla terza edizione il festival di cucina per bambini, dai 0 ai 12 anni che si terrà sabato e domenica alla Corte dei Melograni, in via Pomposiana, dove, dalle 10 alle 20, tra decine di stand, laboratori e lezioni di cucina i "piccoli" saranno alle prese con undici "grandi" chef tra i quali spiccano i modenesi Massimo Bottura, Marta Pulini,

Luca Marchini.

Una kermesse che ha riscosso nelle due passate edizioni grande successo di pubblico, dove si darà spazio alla creatività tra i fornelli secondo le leggi della fisica e della chimica con i piccoli che dovranno sfoderare addirittura "menù scientifici" (forse un po' sulla falsariga dei menù filosofici di Tullio Gregory) con la cucina che si trasforma in un laboratorio da piccolo chimico.

I piccoli cuochi potranno realizzare fantasiose ricette, dagli antipasti al dolce, sotto la supervisione di una animatrice: se-

condo una finalità ludica, ma al tempo stesso formativa ed educativa sulle regole del mangiare sano.

Da non dimenticare infine lo spazio alla solidarietà: buona parte del ricavato della manifestazione, ideata e organizzata da Laura Scapinelli, titolare della libreria specializzata per ragazzi "La bottega di Merlino", sarà devoluto in beneficenza alla onlus "Casina dei bimbi", rete di sostegno per bambini malati e le famiglie.

Sono varie le attività previste per il week end: laboratori di cucina non stop dai 3 ai 12 anni, li-

breria culinaria, il gioco di Inor-tore e letture animate "Storie in cucina"; ricette più audaci dagli 11 ai 14 anni e ricette per i più piccoli dai 20 mesi ai 35 mesi; i menù scientifici; le performance acustiche della banda musicale "Rulli frulli"; un gruppo costituito da 52 bambini, bambini abili e disabili che suonano strumenti a percussione realizzati tramite recupero di oggetti riciclati.

Non poteva mancare la ciliegina sulla torta con "Happy birthday kinderino" per i quarant'anni dell'uovo di cioccolato Kinder.



Bambini all'opera nella passata edizione di "Cuochi per un giorno"

L'EVENTO Sabato e domenica alla Corte dei Melograni

'Cuochi per un giorno' Così crescono i piccoli chef

MODENA

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta 'Cuochi per un giorno' (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena, presso la Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216.

L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de 'La Bottega di Merlino', libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef 'stellati': ci saranno Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena), Franco Aliberti (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Facendo di Modena), Marcello Ferrarini 'strong' (chef gluten free e consulente alimentare di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana: con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa.



CUOCHI PER UN GIORNO

Ritorna a Modena il festival nazionale di cucina per bambini «Cuochi per un giorno» sabato e domenica prossimi alla Corte dei melograni. Modena è per la terza volta capitale della cucina 0-12 con il Festival nazionale di cucina per bambini.

MODENA 'CUOCHI PER UN GIORNO'

Quando i bambini si mettono ai fornelli

Una due giorni sulla 'cucina baby'

MODENA
ANCORA una volta capitale della cucina baby. Torna in questo weekend *Cuochi per un giorno*, il festival nazionale di cucina per i bambini. La terza edizione presenta tantissime 'gustose' novità, ma anche musica, spettacoli, laboratori alla presenza di undici grandi chef, come **Massimo Bottura**, patron della pluristellata Osteria Francescana, **Luca Marchini** del ristorante Erba del Re e **Marta Pulini**, chef di Franceschetta 58.

LA CURIOSITÀ dei bambini per la cucina non è certo un segreto. Da sempre i più piccoli ammirano le mamme o le nonne mentre preparano ricchi e saporiti piatti, con la speranza di poter contribuire a realizzare con le loro manine qualche improbabile specialità. L'obiettivo del festival è proprio quello di avvicinare i bambini a una corretta alimentazione, ma divertendosi. Location della manifestazione, la bellissima corte dei Melograni di Modena (strada Pomposiana 216). L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de 'La bottega di Merlino', libreria per ragazzi e laboratorio creativo. In calendario, per la due gior-

LEZIONI IN TAVOLA
Chef stellati in cattedra
per far scoprire ai piccoli
i segreti della gastronomia

ni culinaria, vere e proprie lezioni tra i fornelli, per imparare, ad esempio, a preparare gli spaghetti tricolore pomodoro e basilico oppure la torta di mele con una pioggia di cannella. Non mancheranno, poi, attività interattive collaterali, come l'angolo di letture animate a tema culinario.

«Tre anni fa ho pensato a questo festival — racconta l'organizzatrice Laura Scapinelli — perché mi sono accorta che ai bambini piace tantissimo cucinare. Nelle prime due edizioni era prevista la partecipazione di bambini da zero ai dodici anni, ma quest'anno abbiamo aperto anche ai ragazzi fino ai 14 anni, con *teen cooking*».

PER QUANTO riguarda le novità di questa terza edizione, da non dimenticare il concerto delle pentole, realizzato da bimbi tra i 15 mesi e i tre anni, oppure 'Happy birthday kinderino', che permetterà ai più piccoli di inventare e 'sfornare' una gran-

de torta. Anche la musica sarà protagonista, con l'esibizione della banda Rullifrucci, composta da 52 bimbi e ragazzi, molti dei quali disabili. La band utilizzerà strumenti a percussione, creati dai ragazzi riadattando oggetti riciclati, come pentole o mestoli. Parte del ricavato della kermesse sarà devoluto in beneficenza, alla onlus 'Casina dei bimbi', una rete di sostegno per bambini ammalati e le loro famiglie. Per iscriversi al festival, è sufficiente andare sul sito www.cuochiperungiorno.it entro le 13 di venerdì. Sono attesi oltre diecimila partecipanti da tutta Italia.

Valentina Reggiani

A Modena Con i bimbi, «Cuochi per un giorno»



Età piccola, cucina grande. Con gli chef stellati. Torna a Modena «Cuochi per un giorno», festival nazionale di cucina per bambini domani e domenica alla Corte dei Melograni in strada Pomposiana 216 (dalle 10 alle 20.

www.cuochiperungiorno.it).

Al centro, vere e proprie lezioni con il pasticcere Gianluca Fusto da Milano, Marta Pulini del Franceschetta e del Bibendum catering di Modena, Aurora Mazzucchelli del ristorante Marconi, Luca Marchini di Erba del Re di Modena, Ascanio Brozzetti, Le Calandre di Padova, Marcello Leoni dell'omonimo ristorante bolognese, Yoji Tokuyoshi, già sous chef de La Francescana di Modena, Franco Aliberti dall'Evviva di Riccione, Emilio Barbieri da Strada Facendo di Modena,

Marcello Ferrarini, esperto in gluten free, più il contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena. L'utenza si allunga: l'inaugurazione di Teen Cooking saranno messi ai fornelli anche i ragazzi fino ai 14 anni. Ma le novità non si fermano qui. Gli stand ci avvicineranno al cibo con diversi linguaggi espressivi, una libreria golosa sarà l'angolo di letture condotte da attrici, spazi sensoriali e giochi spiegheranno in modo divertente come si mangia correttamente. Infine la musica con l'esibizione della Rullifrulli, allegra banda di 52 musicisti di varia provenienza, tutti a suonare percussioni con oggetti riciclati, e il Concerto delle pentole, per coinvolgere i piccolissimi dai 15 mesi ai 3 anni. I laboratori faranno il resto. Parte del ricavato andrà alla onlus Casina dei bimbi.

Pa. Ga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 CUOCHI PER UN GIORNO

Dopo il successo delle prime due edizioni, torna "Cuochi per un giorno", Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per domani e domenica presso la Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero!) per incuriosire anche mamma e papà. Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo

partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette. Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking-dagli 11 ai 14 anni. Non mancheranno attività interattive collaterali. Al Festival numerosi stand per avvicinarsi alla cucina, ci sarà poi una libreria golosa con un angolo di letture, angoli sensoriali e giochi sulla cucina. Anche la musica sarà protagonista con la Banda RulliFrulli: 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati riadattando oggetti di recupero. Inoltre "la cucina della scienza": i partecipanti, guidati da un cuoco-scienziato, serviranno ai loro ospiti "menù scientifici".

Appuntamenti in regione

Via Emilia

• **BOLOGNA**

Teatro Duse

**APERITIVO D'ELEONORA
e VISITA GUIDATA**
oggi dalle 18

• **MODENA**

Corte dei Melograni

CUOCHI PER UN GIORNO
Festival nazionale
di cucina per bambini
domani e Domenica
dalle 10 alle 20

• **SPILAMBERTO (Mo)**

strade del paese

MAST COT

bollitura del mosto
dell'Aceto Balsamico
domani e Domenica

• **PARMA**

Ridotto del Teatro Regio

**LA FORZA DEL DESTINO
PRIMA CHE SI ALZI IL SIPARIO**
oggi alle 17

• **RIMINI**

Palacongressi

via della Fiera

**CASTING DI ITALIA'S
GOT TALENT**
domani e Domenica

• **BOLOGNA**

BolognaFiere

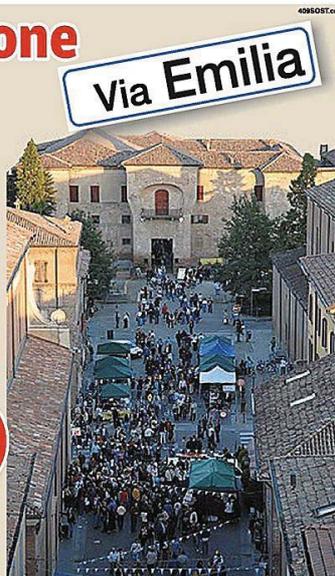
e Palazzo Re Enzo

ROBOT FESTIVAL

fino a Domenica



0 - 24



10 | CRONACA DI MODENA

PRIMA PAGINA | SABATO 4 OTTOBRE 2014

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta Cuochi per un giorno (nelle foto a lato, di **Melissa Iannace, l'edizione 2013**), il festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per oggi e domani a Modena alla Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff di La Bottega di Merlino, libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove.

Lezioni e grandi chef

Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef stellati da tutta Italia per incuriosire anche mamma e papà: ci saranno **Gianluca Fusto** (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Francescana di Modena), **Franco Alliberti** (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), **Emilio Barbieri** (chef del ristorante Strada Facendo di Modena), **Marcello Ferrarini** (chef gluten free e consulente

alimentare di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica Restaurant magazine. Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa.

Musica e fornelli

Non mancheranno attività interattive collaterali. Al festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi: ci sarà poi una libreria golosa con un angolo di letture animate a tema culinario condotte da vere e proprie attrici, angoli sensoriali e giochi sulla cucina come "Il Gioco di inOrto": un'attività educativa e divertente con l'obiettivo di trasmettere i valori di una sana e corretta alimentazione ai bambini attraverso il contatto diretto col mondo delle verdure, ideato dalla fondazione Bonduelle.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda RulliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. Il "concerto delle pentole" è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3



L'EVENTO Oggi e domani alla Corte dei melograni grandi e piccoli chef insieme

Quando impastare è un gioco: ecco "Cuochi per un giorno"

anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cuc-

chiaino e... ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo. Il festival sarà anche un'occasione per festeggiare

insieme i 40 anni dell'ovetto più famoso del mondo, Kinderino, preparando una speciale e creativa torta di compleanno.

LA SCHEDA

Una kermesse che non dimentica la solidarietà

Cuochi per un giorno è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani e rivalutare in tempi di crisi la sobrietà e l'oculatezza di una cucina che gioca con gli avanzi. Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "Casina dei bimbi", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie. A tutti i bambini, poi, viene dato in omaggio il ricettario realizzato da Franco Cosimo Panini.

Il festival Cuochi per un giorno, con il patrocinio del Comune di Modena, è sostenuto, tra gli altri, da BarillaPiccolini, Kinder Sorpresa, Olitalia, Braun, Franco Cosimo Panini, Arclinea, Banca Mediolanum, Eidos Modena, Scuola Alberghiera di Serramazzoni, Acetaia Giuseppe Cremonini.

Dove e quando: oggi e domani dalle 10 alle 20 a Modena, alla Corte dei Melograni in strada Pomposiana, 216.

Quanto: il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare.

I BAMBINI INSIEME AI GRANDI CHEF

Cuochi per un giorno, oggi le ultime iniziative

PICCOLI quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. Il festival continua fino a oggi a Modena, presso la Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de «La Bottega di Merlino», libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Dalle lezioni di cucina con grandi chef... Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero!) per incuriosire anche mamma e papà. Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa. Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni; informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it. Infoline e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 www.cuochiperungiorno.it



Giocando e divertendosi, tanti bambini hanno potuto avere i primi approcci con la cucina

Piccoli chef per la gioia di mamma

L'iniziativa della Corte dei Melograni. Bambini entusiasti alla prova dei fornelli

Bambini colti con le mani in pasta a sperimentare e imparare l'arte della vera cucina. È tornato l'evento più goloso e fantasioso per i più piccoli: "Cuochi per un giorno", primo festival nazionale di cucina per i bimbi. «Come terza edizione abbiamo ingrandito il festival - ha spiegato Laura Scapinelli, ideatrice dell'evento e titolare della libreria per bambini "La Bottega di Merlino" - ed è aumentato il target di età con i teen cooking, un laboratorio dedicato ai ragazzi dagli 11 ai 14 anni; con la guida dei pasticceri possono imparare le tecniche del cake design che oggi ha avuto un discreto successo».

Già ieri chef stellati hanno svelato i loro segreti nei cooking show: Emilio Barbieri, del ristorante Strada facendo, ha presentato un modo pratico e veloce per recuperare al meglio gli avanzi; Luca Marchini, chef del ristorante L'erba del Re, ha mostrato una merenda leggera e divertente con nuove varianti



del sandwich e del tramezzino; il pasticciere Gianluca Fausto si è dedicato al cioccolato con una variante della mousse; infine Marta Pulini, chef del Bibendum Catering e Bistrot Franceschetta 58, ha illustrato una variante divertente e originale delle polpettine di pollo e ricotta al sugo di pomodoro.

«Tra le novità c'è anche l'insierimento di due nuovi linguaggi espressivi - ha ripreso Laura - quello della musica, con il concerto delle pentole

A sinistra ragazzi alle prese con la pasta a destra una lezione

per i piccolissimi, e quello della scienza».

«Niente di commestibile ma tutto da imparare - ha detto lo "chef-scienziato" Matteo Pompili - quest'anno proponiamo un nuovo laboratorio di scienza abbinata alla cucina, dove i



bambini possono imparare in modo divertente e diverso i concetti legati a fisica, chimica e matematica. Abbiamo già visto un grande interesse da parte dei piccoli e anche dei genitori».

Anche i valori delle nostre



I bambini lavorano assistiti dalle cuoche-insegnanti

tradizioni sono apprezzati dai più piccoli: «Siamo il corso più pieno», ha aggiunto Rolanda Braidì, cuoca dell'associazione di volontari "La San Nicola" di Castelfranco mentre cucinava i tortelloni alla ricotta preparati da i bambini. «Senza glutine e senza lattosio ma non senza sapore - ha concluso Francesca Babutti, dell'associazione Italiana Celiachia - i bambini si sono divertiti un mondo a cucinare i tartuffoli tanto da usarne ri-

coperti di cioccolato». Dopo il grande successo di ieri, anche oggi La Corte dei Melograni ospita decine di appuntamenti e laboratori interattivi. Il festival continua con i cooking show degli chef Ascanio Bronzetti, Marcello Leoni, Marcello Ferrarini, Franco Aliberti, Yoji Tokuyoshi e Aurora Mazzucchelli. Alle 11.30 e 16.30 le letture animate con l'associazione Baba Jaga.

Jessica Zuccarini

PER I BAMBINI

**“Cuochi per un giorno”
Piccoli chef alla Corte
dei Melograni**

Anche per oggi Modena sarà la capitale della cucina per bambini con la terza edizione di “Cuochi per un giorno”, il Festival nazionale di cucina per i più piccoli: eventi, stand e scuole di cucina per bambini che, con la collaborazione di importanti chef, potranno cucinare golose ricette presso la Corte dei Melograni. Con la supervisione degli chef, infatti, ogni piccolo partecipante potrà vivere un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa grazie alla possibilità di imparare ad utilizzare gli strumenti indispensabili nelle cucine dei “grandi”: dal minipimer alla centrifuga fino alla kitchen machine.

L'EVENTO SI È CHIUSA LA DUE GIORNI DEDICATA AI LABORATORI CULINARI

La carica dei 4mila cuochi bambini



OLTRE 4mila bambini iscritti e 12mila presenze complessive. Si chiude con un bilancio da record la terza edizione di 'Cuochi per un giorno', il Festival di cucina per bambini che si è concluso ieri alla Corte dei Melograni di Villanova. Due giornate golose, all'insegna di frollini saltati in campo di papaveri, spaghetti tricolore, fish burger on the beach e insalate in barattolo: tutte ricette rigorosamente preparate da chef in erba. Da sabato a ieri si sono susseguiti

decine di appuntamenti e laboratori in cui i piccoli cuochi hanno potuto annusare, toccare, pesare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere.

«Siamo soddisfatti di questa edizione — dice Laura Scapinelli de La Bottega di Merlino, organizzatrice del festival, che prosegue — con 'Cuochi per un giorno' vogliamo dare ai bambini un'occasione per vivere un'esperienza ludica ma nello stesso tempo formativa, tramandando ricette locali e non solo».