



CUOCHI
X UN GIORNO

RASSEGNA STAMPA

3 e 4 ottobre 2015



La bottega di
MERLINO

LIBRERIA PER RAGAZZI
LABORATORI CREATIVI



Quotidiani

KERMESSE IL 4 OTTOBRE AL CLUB LA MERIDIANA

Torna 'cuochi per un giorno', il festival per bambini

PICCOLI QUANTO basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre 'Cuochi per un giorno' (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. Tre edizioni, un grande successo: per il 2015 l'appuntamento è sabato 3 e domenica 4 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (via Fiori 23): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. 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 per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione Franco Aliberti (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), Ascanio Brozzetti (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), 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), Loretta Fanella (consulente pasticceria di Livorno), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Facendo di Modena), Daniele Reponi (il paninaro de 'La prova del cuoco', da Modena).

ALLA MERIDIANA IN PROGRAMMA LABORATORI CREATIVI E LEZIONI

Tornano ai fornelli i baby cuochi

Il prossimo week-end la quarta edizione del festival nazionale

LIBERO sfogo alla fantasia dei piccoli con 'Cuochi per un giorno', il festival nazionale di cucina per bambini. Un'iniziativa che, giunta alla quarta edizione, torna in città con laboratori creativi, giochi, spettacoli e, ovviamente, lezioni culinarie. Un mix speciale per abbinare diversi linguaggi espressivi al mondo del cibo. L'appuntamento è questo weekend, dalle 10 alle 20, presso il club La Meridiana in via Fiori 23 e prevede un ampio programma di appuntamenti suddivisi tra sabato e domenica: «Best barista junior» 7-13 anni che vede i più piccoli alle prese con shaker e dolci sciroppi, laboratori di gelato in cui verranno svelati i segreti di questa antica golosità, uno workshop di fotografia realizzato da Canon, «English kitchen» per imparare l'inglese cucinando e tanti show cooking



Tra i corsi 'Best barista junior': bimbi alle prese con shaker e sciroppi

con chef famosi provenienti da tutta Italia tra cui Daniele Reponi, ospite fisso del programma televisivo 'La prova del cuoco'. «È un'iniziativa grandiosa perché permette di scoprire l'importanza delle materie pri-

me usate in cucina – spiega il chef stellato – e regala ai bambini l'opportunità di divertirsi in modo alternativo». Infatti, al centro della scena c'è la possibilità di trasformare la cucina in un grande luogo di divertimen-

to dove non mancherà, in sottofondo, l'occasione per imparare e scoprire l'arte delle ricette tradizionali. «Dopo il successo dell'anno scorso con 12mila partecipanti – aggiunge Laura Scapinelli, ideatrice del festival insieme al team della sua libreria La bottega di Merlino – abbiamo aggiunto diverse attività collaterali, in modo da far vedere la cucina da più punti di vista». Inoltre i piccoli apprendisti chef, grazie alla loro curiosità, potranno anche aiutare i coetanei ospiti di Dynamo Camp, l'unica struttura italiana di terapia intensiva ricreativa per bambini affetti da patologie gravi nel periodo di post ospedalizzazione, perché parte del ricavato verrà devoluto in beneficenza. 'Cuochi per un giorno', insomma, è un fortino di variegati valori per tutti i gusti.

Oriana Del Cuoco

L'INIZIATIVA

Cuochi per un giorno, bimbi a scuola dagli chef

“Eroi per un giorno”, cantava David Bowie a Modena venticinque anni fa. Era l'8 settembre del 1990 e il cantante di Heroes era ospite alla Festa dell'Unità. Eroi ai fornelli si sentiranno i partecipanti di Cuochi per un giorno. La quarta edizione del Festival nazionale di cucina per bambini cambierà sede: non più la Corte dei Melograni, ma il Club La Meridiana. Nel weekend a Casinello i protagonisti saranno piccole e piccoli di età compresa tra 15 mesi e 12 anni. Lo scorso anno sono stati circa quattromila i giovanissimi coinvolti, con dodici

cimila partecipanti complessivi. Gli organizzatori de La Bottega di Merlino confidano di ottenere ancora numeri positivi. Per far ciò hanno puntato su una ricetta collaudata, i cui ingredienti principali sono gli chef. Oltre a Massimo Bottura, ci saranno altri “prof” che lavorano a Modena. In ordine alfabetico sono Emilio Barbieri, Luca Marchini, Marta Pulini e Daniele Reponi. «L'idea più importante è far divertire i bambini - ha spiegato l'ultimo, già impegnato in una trasmissione televisiva - e non competere. Se ci fosse competi-

zione in cucina non si riuscirebbe a fare neanche un piatto». C'è anche Rino Duca (Ravarino). La squadra sarà chiusa da Franco Alberti (Riccione), Ascanio Brozzetti (Padova), Aurora Mazzucchelli (Sasso Marconi), Loretta Fanella (Livorno), Stefania Corrado (Torino), Fabrizio Marino e Lisa Casali (Milano). Dodici gli incontri, distribuiti in modo simmetrico tra sabato e domenica. I fornelli saranno accesi dalle 10 alle 20. Già pronto il menu per i piccoli cuochi. S'inizierà dall'antipasto francese quiche per passare a un triplo primo:



Una delle passate edizioni di “Cuochi per un giorno”

bavette al pesto, strichetti e farfalle al sugo di pomodoro senza glutine. Bis di secondi con l'empanada de mar latinoamericana e carni al barbecue. Ancora, sfornato vegetariano e salame al cioccolato. I bimbi tra 24 e 35

mesi metteranno le mani in pasta per preparare pizze in formato mini. Da 15 a 36 mesi potranno partecipare a un concerto per piccoli cuochi. Ci saranno altre iniziative di contorno, tra cui un laboratorio di gelato, una sfi-

da tra barman (7-13 anni) e un'accademia fotografica (6-13 anni). Gli ingressi variano da 11 a 26 euro in base alle ricette scelte (da una a cinque). Ogni bambino può portare con sé due adulti di riferimento. Nel caso ve ne siano di più sarà necessario acquistare il biglietto da visitatore (10 euro). Ingresso gratuito per diversamente abili e bimbi fino ai 14 mesi. «Il ricavato delle donazioni andrà all'associazione Dynamo Camp - ha concluso l'organizzatrice Laura Scapinelli - e servirà per offrire una vacanza a bambini con varie problematiche di salute. Abbiamo scelto La Meridiana perché ogni anno il pubblico aumenta sempre di più. Ci sono sia spazi all'aperto sia al chiuso. Non ci saranno laboratori sullo sport, ma chissà non ci siano nelle prossime edizioni».

Gabriele Farina
CRIPRODUZIONE RISERVATA

IN TAVOLA Sabato e domenica Modena è capitale della cucina 0-12 con la quarta edizione di «Cuochi per un giorno»

Cucina per bambini, parte il festival

Grandi chef come Franco Aliberti e Ascanio Brozzetti insegneranno ai piccoli

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre «Cuochi per un giorno» il Festival nazionale di cucina per bambini. Tre edizioni, un grande successo: per il 2015 l'appuntamento è sabato e domenica a Modena, presso il club la Meridiana: una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. 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 per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione tra gli altri di Franco Aliberti (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), Ascanio Broz-



zetti (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Loretta Fanella (consulente pasticceria di Livorno) ed Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Facendo di Mode-

na).

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, con la possibilità di im-

parare le regole del mangiare sano.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci saranno una libreria

culinaria, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

E poi, perché non imparare l'inglese tra i fornelli? Anche questo sarà possibile: tra un impasto, una mescolata e un'infornata: let's cooking! E' previsto anche

un workshop di fotografia per realizzare scatti golosi e scoprire il linguaggio fotografico.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto a Dynamo Camp, l'unica struttura italiana di Terapia Ricreativa pensata per ospitare bambini affetti da patologie gravi o croniche nel periodo di post ospedalizzazione e in fase di remissione dalla cura; qui minori che convivono con la malattia possono praticare attività ludiche e sportive: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto. Per sostenere questa realtà l'ingresso al festival per gli adulti è a offerta libera a partire da 1 euro, interamente devoluta a Dynamo Camp.



FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI

Rizzoli Emanuelli a «Cuochi per un giorno»

■ Creatività in cucina con il tonno Rizzoli Emanuelli. I piccoli chef che parteciperanno al Festival nazionale di cucina per bambini (sabato e domenica a Modena) potranno infatti sperimentare, ricreando una ricetta speciale a base di tonno rosa dell'azienda. «Abbiamo scelto di essere partner di questo evento per valorizzare l'importanza nutrizionale di un alimento quale il tonno e l'impegno in termini di qualità e tradizione del nostro marchio» ha dichiarato Patrizia Stano, responsabile marketing & comunicazione di Rizzoli Emanuelli.

AL CLUB LA MERIDIANA DI CASINALBO**“Cuochi per un giorno”, il festival della cucina per bambini**

► FORMIGINE

Torna “Cuochi per un giorno”, Festival nazionale di cucina per bambini. Tre edizioni, grande successo: l'appuntamento è domani e domenica, presso il club la Meridiana di Casinalbo. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de “La Bottega di Merlino”, libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena. Sono decine gli appuntamenti e i laboratori in

cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef “stellati” da tutta Italia per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione Franco Alberti, Ascanio Brozzetti, Marta Pulini, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Fabrizio Marino, Loretta Fanella, Emilio Bar-

bieri, Daniele Reponi, Rino Duca e Stefania Corrado. Anche un contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e secondo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2015. 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, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Non mancheranno attività interattive collaterali e saranno presenti numerosi stand.

SUCCESSO IN QUESTO FINE SETTIMANA ALLA MERIDIANA

Cuochi per un giorno, i bimbi a scuola dai grandi chef



I ragazzi preparano una ricetta da cucinare

Ultimo giorno per il Festival dedicato ai bambini e alla cucina. Si tratta di "Cuochi per un giorno" in programma al club La Meridiana di Formigine. Decine di appuntamenti e laborato-

ri. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" oggi tocca a Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Emilio Barbieri (chef del ri-



Il giovane sfogliano alle prese con la pasta agli spinaci

storante Strada Facendo di Modena), Lisa Casali (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano), Franco Aliberti (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), Stefania

Corrado (chef consulente e brand ambassador di Torino), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi). Ogni bambino potrà cimentarsi in fantasiose ricette.

IRRESISTIBILI
Alcuni piccoli cuochi al lavoro durante il festival. Sono tantissimi i giochi e i laboratori dedicati ai bambini



Nel mondo dei baby chef

Oggi continua al club La Meridiana 'Cuochi per un giorno'

IMPARARE ad impastare la sfoglia, oppure, grembiolino rigorosamente allacciato, improvvisare una golosa torta al cioccolato, con una sola parola d'ordine, divertirsi, apprendendo contemporaneamente le regole del 'mangiar sano'. Tutto questo è *Cuochi per un giorno*, il Festival nazionale di cucina per bambini, in programma fino ad oggi presso il club la Meridiana.

L'iniziativa prevede decine di laboratori e 'lezioni' con grandi chef: oggi tocca a Luca Marchini, patron dell'Erba del Re, Emilio Barbieri, chef del ristorante Strada Facendo di Modena, oltre a Lisa Casali, Franco Aliberti, Stefania Corrado e Aurora Mazzucchelli. Con la loro collaborazione i piccoli cuochi avranno l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Parte del ricavato dell'evento sarà devoluto a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

L'evento, ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de 'La Bottega di Merlino'

rende Modena proprio la capitale della cucina junior, portando i piccoli chef a scoprire, tra una ricetta e l'altra, una villa settecentesca e un parco secolare fanno da sfondo alle loro creazioni culinarie. Decine i laboratori didattici durante i quali gli chef in erba possono annusa-

SOLIDARIETA'

Parte del ricavato del festival serve ad aiutare bambini affetti da patologie gravi croniche

re, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove, tra cui le regole del mangiar sano.

Non mancano attività interattive collaterali: al festival sono presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci sono una libreria culinaria, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi,

ma è anche possibile, tra un pasto e l'altro, imparare l'inglese tra i fornelli con 'let's cooking'. Previsto infine anche un workshop di fotografia per realizzare scatti golosi e scoprire il linguaggio fotografico. Un festival che unisce quindi il gioco alla cucina, al sapore ma anche alla solidarietà, che parte proprio di più piccoli.

COME detto, infatti, parte del ricavato della manifestazione verrà devoluto a Dynamo Camp, l'unica struttura italiana di terapia ricreativa pensata per ospitare bambini affetti da patologie gravi o croniche nel periodo di post ospedalizzazione e/o in fase di remissione dalla cura; qui minori che convivono con la malattia possono praticare attività ludiche e sportive. Si tratta di un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto. Per sostenere questa realtà l'ingresso al festival per gli adulti è a offerta libera a partire da un euro.



L'EVENTO Prosegue a Modena «Cuochi per un giorno», il Festival nazionale di cucina per bambini

Grembiolino, pronti attenti via. Fra sfrigolii di cipolla e fresca pasta sfoglia, ancora per oggi Modena è la capitale della cucina junior: prosegue fino a stasera «Cuochi per un giorno», il Festival nazionale di cucina per bambini presso il club la Meridiana. Una villa settecentesca e un parco secolare fanno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

Decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba possono 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 per incuriosire anche mamma e papà: domani tocca a Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Facendo di Modena), Lisa Casali (scienzista ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano), Franco Aliberti (pastry chef,

Cucina junior, oggi è l'ultimo giorno

Con Luca Marchini, Emilio Barbieri, Lisa Casali, Franco Aliberti



ristorante Evviva di Riccione), Stefania Corrado (chef consulente e brand ambassador di Torino), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi).
Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante può ci-

mentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiare sano. Non mancano attività interattive collaterali: al Festival sono presenti numerosi stand per avvicinarsi al-



la cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci sono una libreria culinaria, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi. E poi, perché non imparare l'inglese tra i fornelli? Anche questo è possibile: tra un impasto, una mescolata e un'inforata:

let's cooking! E' previsto anche un workshop di fotografia per realizzare scatti golosi e scoprire il linguaggio fotografico.

«Cuochi per un giorno» è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, spia-

nare, 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 a Dynamo Camp, l'unica struttura italiana di Terapia Ricreativa pensata per ospitare bambini affetti da patologie gravi o croniche nel periodo di post ospedalizzazione e in fase di remissione dalla cura; qui minori che convivono con la malattia possono praticare attività ludiche e sportive: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto.

“Cuochi per un giorno”: alla Meridiana oltre 12mila presenze nel week end



Tra bavette al pesto, carne al barbecue, baby pizza e salame al cioccolato al Club La Meridiana sono state due giornate golose: tutte le ricette sono state rigorosamente preparate da chef in erba. Un bilancio molto positivo quello della quarta edizione di “Cuochi per un giorno”, il Festival nazionale di cucina per bambini. «Siamo soddisfattissimi di questa edizione: abbiamo avuto oltre 4.000 iscritti ai laboratori

proposti, persino da fuori regione. Ogni bambino, poi, era accompagnato da almeno due adulti, in alcuni casi anche dai nonni, per un totale di circa 12.000 presenze - precisa Laura Scapinelli de La Bottega di Merlino, organizzatrice del festival - 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, mettendo a disposizione dei piccoli chef spazi, occasioni e opportunità per sviluppare la creatività. Ci tengo a sottolineare che la filosofia della manifestazione è lontanissima dallo spirito competitivo di Masterchef junior o altre trasmissioni simili: qui i piccoli cuochi imparano e si divertono, non c’è nessuna ansia di vincere».