Come iscriversi?

Apertura iscrizioni: lunedi 5 settembre 2022
I bambini partecipanti potranno accedere al Festival su prenotazione:

- Tramite iscrizione sul sito www.cuochiperungiorno.it entro le 13.00 di venerdì 30 Settembre 2022
- Presso La libreria La Bottega di Merlino, Via Ciro Menotti, 30 Modena entro le 12.00 di venerdì 30 settembre 2022
- Presentandosi il giorno stesso presso la sede del festival, Via Sant'Ambrogio 66

Modalità di pagamento

- Tramite Paypal e carta di credito sul sito www.cuochiperungiorno.it
- Presso La libreria La Bottega di Merlino, Via Ciro Menotti, 30 Modena
- Presso la biglietteria del Festival, nei giorni dell'evento

---

- Sconto prevendita per chi acquista il biglietto entro il 23 Settembre
- Previsti sconti fratelli e per i soci del Club La Meridiana
- Disabili e neonati 0-14 mesi ingresso gratuito

Segnaliamo ai gentili visitatori che l'ingresso e il parcheggio riservati al festival sono esclusivamente in Via Sant'Ambrogio, 66.

Per info: La Bottega di Merlino
Via Ciro Menotti 30 | 41121 Modena
Tel 059-212221 | Mail: info@labottegadimerlino.it
Ufficio stampa:
Mediamente stampa@mediamentecomunicazione.it

Grazie a:

Barilla
Mulino Bianco
Pan di Stelle
Negroni
PanPiumino – Il Pane per i più piccoli morbido e senza crosta
Esselunga
Franco Cosimo Panini
la pradella – Via Ciro Menotti 63/65 - 41121 Modena - tel. 059218563

10 ANNI!

FESTIVAL NAZIONALE
DI CUCINA PER BAMBINI

CUOCHI X UN GIORNO

10ª EDIZIONE

1-2 Ottobre 2022

Presso Club La Meridiana
Modena

www.cuochiperungiorno.it

Con il patrocinio di:
Comune di Modena
modena city of media arts
Regione Emilia-Romagna

Festival Nazionale di cucina per bambini

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina.

Sabato 1 e domenica 2 ottobre 2022 ritorna a Modena la decima edizione di Cuochi per un giorno, festival nazionale di cucina per bambini. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori per cucinare ,dare consistenza, forma e sapore a piatti da veri chef. La parola d'ordine è divertirsi!

L'appuntamento è per sabato 1 e domenica 2 ottobre a Modena, presso il Club La Meridiana, Via Sant'Ambrogio 66.

Seguici su:

Charity Partners

"Comitato Maria Letizia Verga"
per lo studio e la cura della leucemia del bambini
www.comitatomarialetiziaverga.it

VIP Modena Onlus
Associazione volontari clown di corsia

Programma

Laboratori Di Cucina No-Stop 3-13 anni

Alessandro Vicenzi,autore "Banda delle Bende"
-Franco Cosimo Panini Editore-

Banda cittadina A. Ferri-special guest

Il Visionario,bubbles show
a cura di Gambeinspallateatro

La vera storia di Coriandolo
a cura di Krama,mercanti di storie

Cosa voglio cucinare? Scegli tutte le ricette che vuoi e prenota subito!

1. Antipasto: L'inventa pizza
2. Primo: Foliage di lasagnetta d'autunno
3. Primo: Mini Penne rigate di Mr Datterino
4. Primo: Origami di tortellini
5. Secondo: La spiedoletta
6. Secondo: Polpetta is magic!
7. Secondo: Panpiumino e lo scrigno di tonno
8. Gluten free: è l'ora del tiramisù!
9. Verdure: Miss Veggy Pie
10. Merenda: Bum bum Batticuori
11. Dolce: Torta del buon compleanno
12. Dolce: Waffel tra le stelle
13. Baby kitchen 24-35 mesi : Cece-il crackerino
14. Let's create a Kitchen Slime: creiamo un originale food slime!
15. La cucina dei piccoli sensi 15-35 mesi

Novità 10° edizione

Dieci anni sono davvero un bel traguardo
e per l'occasione il nostro festival
si riempie di novità e mirabolanti sorprese
per tutti gli ospiti e soprattutto per i
nostri piccoli chef!

Chef Ospiti

Alice Agnelli
ALIAS A GIPSY IN THE KITCHEN, IMPRENDITRICE DIGITALE E SCRITTRICE – MILANO

Daniele Reponi
MAESTRO DEL PANINO, MODENA

Elisa Di Francisca
EX OLIMPIONICA DI SCHERMA, DOPPIO ORO OLIMPICO A LONDRA 2012
E ARGENTO A RIO 2016.

Giacomo Devoto
CHEF PATRON LOCANDA DE BANCHIERI, FOSDINOVO (MS)

Lisa Casali
SCIENZIATA AMBIENTALE, TESTIMONIAL WWF ED MSC PER L'ALIMENTAZIONE E LA PESCA SOSTENIBILE E FOUNDER DI ECOCUCINA.ORG

Franco Aliberti
CHEF ANTI SPRECO , MILANO

Luca Marchini
RISTORANTE L'ERBA DEL RE – TRATTORIA AL RE GRAS MODENA

Lucca Cantarin
MAESTRO AMPI,TITOLARE PASTICCERIA MARISA,
SAN GIORGIO DELLE PERTICHE, PADOVA

Roots
RISTORANTE DI IMPRESA SOCIALE CHE MOSTRA LA DIVERSITà CULTURALE DELLE DONNE MIGRANTI DI MODENA MENTRE FORMA PER BUONI LAVORI NEL SETTORE OSPITALITà.

Simone cipriani
CHEF RISTORANTE L'ESSENZIALE, FIRENZE