

**CUOCHI**  
X UN GIORNO

## RASSEGNA STAMPA

1 e 2 ottobre 2016



*La bottega di*  
**MERLINO**

LIBRERIA PER RAGAZZI  
LABORATORI CREATIVI



### **Hanno parlato di noi:**

#### **TV:**

**RAI 2 – Eat Parade** (venerdì 30 settembre, in onda alle 13.30): segnalazione della manifestazione

**TRC Emilia-Romagna – Tg** (venerdì 23 settembre, in onda alle 14.00): servizio di approfondimento sulla manifestazione, in seguito alla conferenza stampa di presentazione realizzata la mattina stessa

**TRC Emilia-Romagna – Detto tra noi** (mercoledì 28 settembre, in diretta alle 10 e in replica alle 17.00): ospiti in trasmissione Laura Scapinelli con i responsabili marketing di Vivi Verde Coop

**E' TV – ANTENNA UNO** (sabato 1 ottobre): servizio realizzato in conferenza stampa con intervista a Franco Ascari, chef collaboratore del festival

**TV QUI** (venerdì 23 settembre, sabato 1 ottobre): approfondimento all'interno dei Tg e messa in onda del servizio realizzato in conferenza stampa

#### **RADIO:**

**RAI RADIO UNO – Life Obiettivo Benessere** (mercoledì 28 settembre alle 12.30): intervista a Laura Scapinelli e presentazione del festival

**RAI ISORADIO – Gulliver** (domenica 2 ottobre alle 12.30): la trasmissione tra gli appuntamenti del weekend da non perdere segnala in apertura "Cuochi per un giorno"

**RADIO BRUNO – TgR** (venerdì 23 settembre e venerdì 30 settembre): i tgR della giornata mandano in onda l'intervista fatta a Laura Scapinelli nel corso della conferenza stampa della mattina

**MODENA RADIO CITY – TgR** (venerdì 23 settembre): i tgR della giornata mandano in onda l'intervista fatta a Laura Scapinelli nel corso della conferenza stampa della mattina

**RADIO ATTIVA NONANTOLA** (venerdì 30 settembre): servizio di presentazione della manifestazione con intervista a Laura Scapinelli

#### **QUOTIDIANI:**

<b>PRIMA PAGINA MODENA</b>	1 settembre
<b>LA PROVINCIA DI COMO</b>	2 settembre
<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	21 settembre
<b>IL RESTO DEL CARLINO MODENA</b>	24 settembre
<b>PRIMA PAGINA MODENA</b>	24 settembre
<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	25 settembre
<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	30 settembre
<b>IL RESTO DEL CARLINO MODENA</b>	1 ottobre
<b>QN (Resto del Carlino, Nazione, Giorno)</b>	1 ottobre

<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	2 ottobre
<b>LA REPUBBLICA</b>	2 ottobre
<b>PRIMA PAGINA MODENA</b>	2 ottobre
<b>PRIMA PAGINA MODENA</b>	3 ottobre

**PERIODICI:**

<b>IL GIORNALINO</b>	14 aprile
<b>TEMPO</b>	5 agosto
<b>VIVERSANI E BELLI</b>	23 settembre
<b>STARBENE</b>	26 settembre
<b>DONNA MODERNA</b>	27 settembre
<b>NUOVO</b>	28 settembre
<b>OGGI</b>	28 settembre
<b>TEMPO</b>	28 settembre
<b>TOPOLINO</b>	28 settembre
<b>VIVO MODENA</b>	28 settembre
<b>BABY MAGAZINE</b>	settembre
<b>BELL'ITALIA</b>	settembre
<b>GUSTO SANO</b>	settembre
<b>MARCO POLO</b>	settembre
<b>MESE MODENA</b>	settembre
<b>MODENA COMUNE</b>	settembre
<b>TOURING</b>	settembre
<b>VITA IN CAMPER</b>	settembre
<b>UN MESE IN CUCINA</b>	ottobre
<b>VIVERE LA CASA</b>	ottobre

**WEB (selezione uscite):**

<b>NEWSFOOD.COM</b>	1 luglio
<b>BABYMAGAZINE.IT</b>	20 luglio
<b>MAMMEONLINE.IT</b>	21 luglio
<b>DELTA.NET</b>	12 agosto
<b>AISE.IT</b>	13 agosto
<b>GIOVANIGENITORI.IT</b>	16 agosto
<b>LAMADIA.COM</b>	25 agosto
<b>DYNAMOCAMP.ORG</b>	30 agosto
<b>BOLOGNA2000.IT</b>	31 agosto
<b>MODENATODAY.IT</b>	31 agosto
<b>REGGIO2000.IT</b>	31 agosto
<b>SASSUOLO2000.IT</b>	31 agosto
<b>VIAGGIPERFAMIGLIE.IT</b>	5 settembre
<b>VISITMODENA.IT</b>	16 settembre
<b>MODENABIMBI.IT</b>	18 settembre
<b>COMUNE.MODENA.IT</b>	20 settembre
<b>WINENEWS.IT</b>	21 settembre
<b>GAMBEROROSSO.IT</b>	22 settembre
<b>ANSA.IT</b>	23 settembre
<b>LOSPICCHIODAGLIO.IT</b>	23 settembre
<b>PARMAREPORT.IT</b>	23 settembre
<b>ILSOLE240RE.COM</b>	23 settembre

<b>TOURINGCLUB.IT</b>	23 settembre
<b>TVQUI.IT</b>	23 settembre
<b>MILANOWEEKEND.IT</b>	24 settembre
<b>QUANTOMANCA.COM</b>	24 settembre
<b>GAZZETTADIMODENA.IT</b>	25 settembre
<b>ITALIAATAVOLA.NET</b>	26 settembre
<b>TRIP4KIDS.IT</b>	27 settembre
<b>LEPAGINEDELVINO.IT</b>	27 settembre
<b>URBANPOST.IT</b>	27 settembre
<b>SASSUOLO2000.IT</b>	28 settembre
<b>BAMBINIDAVIVERE.COM</b>	29 settembre
<b>CORRIERNAZIONALE.IT</b>	29 settembre
<b>TUTTOMAMMA.COM</b>	29 settembre
<b>FOCUSJUNIOR.IT</b>	30 settembre
<b>GAZZETTADIMODENA.IT</b>	1 ottobre
<b>SASSUOLO2000.IT</b>	2 ottobre
<b>ITALIAFRUIT.NET</b>	5 ottobre

# Quotidiani

**L'EVENTO**

**Bambini cuochi  
per Amatrice:  
fondi agli asili**

**U**n festival per bambini che aiuta altri bambini. E' nel segno della solidarietà anche la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini che sabato 1 e domenica 2 ottobre trasforma Modena nella capitale della cucina 0-12. Quest'anno parte del ricavato del festival andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili e - come lo scorso anno - a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie. Tre le modalità di iscrizione da domani: online, tramite il sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it) (entro venerdì 2 ottobre); presso la libreria La Bottega di Merlino (in via Ciro Menotti, 30 a Modena) sempre entro venerdì 2 ottobre; presentandosi il giorno stesso presso la sede del festival (La Meridiana, via Fiori 23).

# La Provincia

di Como

---

**A Modena**

## Baby chef in gioco a scuola di cucina

**L'educazione alimentare inizia dall'infanzia. E un buon metodo è quello di responsabilizzare i piccoli sugli alimenti e sulla preparazione dei cibi. Sabato 1 e domenica 2 ottobre a Modena va in scena "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Sono in programma vere e proprie lezioni di gastronomia con importanti chef "stellati" compreso Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin. Ogni bimbo sarà coinvolto in un laboratorio, in cui creare fantasiose ricette all'insegna dell'alimentazione sana. Info: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it) V.F.S.**

---

## Torna il 1° ottobre Cuochi per un giorno

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perchè vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre "Cuochi per un giorno" ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il Festival nazionale di cucina per bambini. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 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 confermata la partecipazione di Franco Aliberti (chef del ristorante La Présef a La Fiorida in Valtellina), Ascanio Brozzetti (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), il vincitore della "Coppa del mondo della pasticceria" Gino Fabbri (pasticceria La Caramella di Bologna) e tanti altri. Per informazioni e prenotazioni tel. 059.212221 [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

---

**L'INIZIATIVA** TORNA IL FESTIVAL DELLA CUCINA 0-12

## I baby cuochi per un giorno ai fornelli con gli chef stellati

**NELLA** terra delle eccellenze culinarie non poteva mancare un festival sul cibo. E la sua particolarità è quella di essere dedicato rigorosamente ai bambini. Sabato 1 e domenica 2 ottobre è in programma la quinta edizione di 'Cuochi per un giorno'. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città. Ieri la presentazione della kermesse in Municipio con Laura Scapinelli, ideatrice e organizzatrice del Festival, titolare de 'La Bottega di Merlino'; lo chef pasticciere Franco Ascari; e l'assessora Anna Maria Vandelli a fare le veci del collega Tommaso Rotella. E proprio quest'ultima ha plaudito a una manifestazione «che fa della manualità il suo valore più importante. Per i bambini è importantissimo toccare la materia prima e scoprire la gioia di cucinare in famiglia». Ricchissimo il programma, con decine di appuntamenti e laboratori

in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova. Nel corso delle attività i bambini, sotto la supervisione di una pedagoga, saranno guidati dagli studenti del Corso Superiore di Cucina Italiana di Alma con sede a Colorno (Parma). Verranno coinvolti anche i più piccoli: nella Baby-kitchen i bambini dai 24 ai 35 mesi potranno preparare un ottimo Rustichello, mentre la Foody art parade è pensata per la fascia dai 12 ai 36 mesi. E poi ancora Il Gioco di inOrto e il laboratorio la Scienza del Gelato. Parte del ricavato del festival verrà devoluto ai comuni colpiti dal terremoto e - come lo scorso anno - a Dynamo Camp.



**LA KERMESSE** Torna il Festival nazionale di cucina under 12, l'1 e 2 ottobre

## Bambini «Cuochi per un giorno» insieme agli chef stellati

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre «Cuochi per un giorno», il Festival nazionale di cucina per bambini. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 ottobre a Modena, al 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 confermata la partecipazione di

Franco Aliberti, Ascanio Brozzetti, il vincitore della «Coppa del mondo della pasticceria» Gino Fabbri, Marta Pulini, Luca Marchini, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, il «pizzaiolo on the road» Giovanni Mandara, Rino Duca, Stefano Clotti, Matteo Berti, Lisa Casali. Ci sarà persino il contributo video di Massimo Bottura dell'osteria Franciscana di Modena, tre stelle Michelin e primo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

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: al Festival saranno presenti nu-



L'INIZIATIVA Massimo Bottura e Marta Pulini cucinano insieme ad altri due piccoli chef

merosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci saranno una libreria culinaria, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Si potrà persino imparare a creare, passo dopo passo, un vero e proprio orto grazie alle

attività di Vivi verde Coop e il Gioco di inOrto della Louis Bonduelle Foundation.

Ma non è finita: i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di Entonote, potranno cucinare e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del

giorno in altre parti del mondo: gli insetti, gustosi e sostenibili in cucina.

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. «Cuochi per un giorno» è un'occasione per tutti gli under 12. «I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità - spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival - Stare ai fornelli coniuga il «fare davvero» con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva «esercizi di vita pratica, cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi,

è un festival ecosostenibile: insegnamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso».

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 ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili, e 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: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto.

IL PROSSIMO WEEKEND

## Cuochi per un giorno i bambini star ai fornelli

Ritorna "Cuochi per un giorno". Il Festival nazionale di cucina per bambini, giunto alla quinta edizione, si terrà il prossimo fine settimana (1-2 ottobre). La location è sempre il Club la Meridiana di Casinalbo (Formigine). Le due giornate dedicate alla cucina saranno contrassegnate da decine di appuntamenti e laboratori pensati proprio per i più piccoli. I fuochi verranno accesi sabato 1 e si spegneranno la sera del giorno successivo. Bottura e soci non si offenderanno se i riflettori andranno sui più piccoli.

«Si è pensato di creare uno spazio in cui i bambini e le loro famiglie possano essere protagonisti - ha esordito Franco Ascarì, chef pasticciere - dall'inizio alla fine. Creare un ambiente non competitivo in cucina, ma giocoso è l'intento di queste due giornate». Le ricette da realizzare saranno sedici: dall'antipasto al dolce. Tra queste anche una preparazione "gluten free" (senza glutine). Tante le novità dell'edizione 2016 tra cui un laboratorio di cucina all'insegna dell'ecosostenibilità dal nome "L'orto in

cucina". Verranno, inoltre, svelati i segreti della preparazione del gelato e non potranno mancare preparazioni a base di...insetti! Questo genere di cucina è sbarcato anche da noi. Sarà l'occasione per i piccoli cuochi di cimentarsi in ricette con grilli, locuste e larve. Chi può partecipare? Bambini dai tre ai dodici anni ai laboratori di cucina. Sono stati pensati momenti di interazione anche per i bimbi al di sotto dei tre anni (Baby-kitchen e Foody art parade). Non solo ai più piccoli però è stata rivolta l'attenzio-



Bimbi impegnati in cucina in una delle passate edizioni

ne. I genitori, infatti, potranno anche assistere a "cooking show" (spettacoli di cucina) coi cuochi professionisti presenti alla manifestazione. Prevista una collaborazione dei cuochi dell'Alma, la scuola di cucina di Colorno (Parma). Parte del ricavato andrà ai Comuni colpiti dal sisma dell'Italia Cen-

trale e sarà destinato alla ricostruzione di scuole e asili. Altre risorse raccolte andranno a Dynamo Camp, luogo di vacanza per bambini con gravi patologie. Iscrizioni online ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)) o a La bottega di Merlino entro le 13 di venerdì prossimo.

**Martina Stocco**

di **Martina Stocco**  
 FORMIGINE

Un weekend intero alle prese coi fornelli. Da domani mattina fino a domenica sera, infatti, si svolgerà "Cuochi per un giorno". Il Festival nazionale di cucina dedicato ai bambini è giunto alla quinta edizione. La location è sempre il Club La Meridiana, in via Sant' Ambrogio 66 a Casinalbo.

I piccoli chef si cimenteranno con tante ricette, precisamente sedici, dando sfoggio della loro fantasia in cucina. «Si cucinerà divertendosi - ha spiegato Franco Ascari, chef pasticciere - e poi i bambini hanno molte risorse, alle prese coi fornelli sono molto bravi. Ricordo ancora la preparazione di un piatto di tortellini, in una precedente edizione, da

## Si gioca e si impara tra i fornelli: i bambini "Cuochi per un giorno"

parte di un bambino di solo tre anni: erano migliori di quelli preparo io».

Dalle 10 di domani mattina si accenderanno i fuochi e si inizierà a spadellare. Primi, secondi, verdure, contorni e dolci, senza dimenticare una preparazione gluten-free (senza glutine). I laboratori di cucina proseguiranno fino alla sera alle 20. Possono partecipare i bambini dai 3 ai 12 anni di età. Sono stati creati, inoltre, spazio anche per i bambini al di sotto dei 3 anni: il Baby kitchen (24-36 mesi) e il Foody Art Parade (12-36 mesi). Quest'

ultimo unisce cibo, arte e musica. Sia sabato sia domenica, oltre ai piccoli cuochi, saranno presenti anche chef professionisti che si esibiranno in "cooking show" (spettacoli di cucina) e daranno una mano ai cuochi in erba.

Domani alle 15 ci sarà anche uno spettacolo di clown, che verrà replicato alle 18. Inoltre, è stato ricreato un momento fiabesco sempre legato alla cucina. Il giorno successivo, invece, ci sarà uno spettacolo itinerante con cantastorie e giocolieri. In entrambe le giornate i bambini potranno giocare

nell'orto e scoprire l'intero processo che dal seme porta al frutto. Un'altra scoperta che potranno fare i piccoli chef sarà legata alla chimica del gelato. Infine, anche gli insetti saranno tra gli ingredienti di particolari, e forse appetitose, preparazioni a base di farina di grilli. Per partecipare è necessaria la prenotazione.

Tre le modalità: tramite email all'indirizzo [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it), presso la libreria La bottega di Merlino o presentandosi il giorno della manifestazione presso la sede del Festival.



Bambini ai fornelli nel fine settimana

**L'APPUNTAMENTO****Piccoli cuochi  
e chef stellati  
ai fornelli**

**OGGI e domani il programma il programma di 'Cuochi per un giorno' accontenta davvero tutti i gusti: sono ben 16 le ricette e i laboratori. I bambini dai 3 ai 12 anni possono scegliere se cimentarsi nella preparazione di una 'piadina, piadina mia' come antipasto, se preferiscono cucinare un primo, oppure un secondo (barbecue surprise), un flan gourmet di verdure o una polenta fries in salsa di robiola come contorno, o un golosissimo dolce (cheesecake in vasetto oppure 'La fabbrica di cioccolato'). Vengono coinvolti anche i più piccoli: nella Baby-kitchen i bambini dai 24 ai 35 mesi possono preparare un ottimo Rustichello (torta salata), mentre la Foody art parade è pensata per la fascia dai 12 ai 36 mesi, dove cibo, musica e arte sono gli ingredienti base per diventare piccoli pittori buongustai. Attesissimo (anche da mamme e papà!) il momento degli show cooking con famosi chef da tutta Italia: oggi è la volta di Luca Marchini, Matteo Berti, Gino Fabbri, Giovanni Mandara, Marta Pulini. Domenica, invece, tocca a Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Lisa Casali, Stefano Ciotti, Rino Duca.**

1 ottobre 2016

**QN – IL PIACERE DI LEGGERE**

## IL CARTELLONE

### **Modena. I bambini a scuola dagli chef**

Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piernigorgio Siviero insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

# Bambini scatenati in cucina

“Cuochi per un giorno” anche oggi alla Meridiana con chef da tutta Italia



Tanti partecipanti alla prima giornata di “Cuochi per un giorno”

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 questa sera “Cuochi per un giorno” ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il Festival nazionale di cucina per bambini presso il club la Meridiana (via Sant’Ambrogio, 66). 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: oggi tocca a Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna (del ristorante Lazzaro 1915, di Pontelongo in provincia di Padova), Ascanio Brozzetti (pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova), Franco Aliberti (chef del ristorante La Présef a La Fiorida in Valtellina), Lisa Casali (scienziata ambientale, testimonial WWF e MSC per l’alimentazione e la pesca sostenibile e founder di Ecocucina.org), Stefano Ciotti (chef del ristorante Nostrano di Pesaro) Rino Duca (chef dell’osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena).

2 ottobre 2016

LA REPUBBLICA

# la Repubblica

---



***L'appuntamento/3***  
*Oggi e domani, a Modena,*  
*“Cuochi per un giorno”,*  
*festival nazionale*  
*di cucina per bambini.*  
*Chef stellati e super pasticceri*  
*si alterneranno ai fornelli,*  
*circondati da piccoli praticanti*  
*(under dodici),*  
*per realizzare insieme*  
*le ricette di un intero menù*

**GREMBIULI IN ERBA** Modena capitale della cucina junior al club La Meridiana

## Pronti, attenti, via: Cuochi per un giorno

*Laboratori e ricette con gli chef stellati rendono la domenica davvero speciale*

**G**rembiolino, 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" ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il Festival nazionale di cucina per bambini presso il club la Meridiana (via Sant' Ambrogio, 66). 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 Merlinò", 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 cu-

cina con importanti chef "stellati" da tutta Italia per incuriosire anche mamma e papà: oggi tocca a Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna (del ristorante Lazzaro 1915, di Pontelongo in provincia di Padova), Ascanio Brozzetti (pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova), Franco Alberti (chef del ristorante La Présef a La Fiorida in Valtellina), Lisa Casali (scienziata ambientale, testimonial Wwf e Msc per l'alimentazione e la pesca sostenibile e founder di Ecocucina.org), Stefano Ciotti (chef del ristorante Nostrano di Pesaro), Rino Duca (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena).



**GUSTO E SUGGERIZIONE** In grande, un momento della kermesse. Nel tondo, il club La Meridiana

**L'INIZIATIVA** Bilancio molto positivo per la quinta edizione: tra bambini e genitori, oltre 12mila presenze  
**La carica dei piccoli cuochi: in 4mila per il Festival di cucina per bimbi**

**T**ra mini tortiglioni, carne al barbecue o cheesecake in vasetto, al Club la Meridiana di Casinalbo si sono concluse ieri pomeriggio due giornate golose: tutte le ricette sono state rigorosamente preparate da chef in erba. Un bilancio molto positivo quello della quinta edizione di 'Cuochi per un giorno', il Festival di cucina per bambini andato in scena sabato e domenica: decine di appuntamenti e laboratori in cui i piccoli cuochi hanno potuto

annusare, toccare, pesare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere.

«Siamo soddisfattissimi di questa edi-

zione: abbiamo avuto oltre 4.000 iscritti ai laboratori proposti, anche da fuori provincia. Ogni bambino, poi, era accompagnato da almeno due adulti, in alcuni casi anche dai nonni, per un totale di circa 12.500 presenze - precisa 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, mettendo a disposizione dei piccoli chef spazi, occasioni e opportunità per sviluppare la creatività».



# Periodici



ALLA SCOPERTA DI

TRA PROGRAMMI TELEVISIVI E LIBRI, I GRANDI CHEF SONO DIVENTATI CELEBRI COME I DIVI DEL CINEMA. E LA MANIA DELLA CUCINA HA CONTAGIATO ANCHE I BAMBINI



CUCINA ALLA  
RISCOSSA

## Uno tra i preferiti

Il fortunatissimo programma **Junior Masterchef Italia**, seconda edizione, si è concluso da poco. Il 20 giugno ci saranno le selezioni dei nuovi talenti della cucina, dagli 8 ai 13 anni, per la terza edizione. Il pubblico di bambini che segue questi programmi è sempre in aumento.



## Piccoli grandi chef

Quest'anno ha vinto Andrea e le ricette sono tutt'altro che junior, sono da grandissimo chef. Andrea è molto determinato, ha 13 anni, cucina da quando era piccolo, al fianco della mamma e della nonna e vuole diventare uno chef di fama internazionale. È un fan di Masterchef da sempre! E dice che **"la cucina è magica, ti trasporta in un mondo tutto tuo"**. Insomma un ragazzo che conosce già la strada per il suo futuro. Gli facciamo tutti i nostri migliori auguri!

## A casa

Ma è proprio necessario essere così sofisticati in cucina? Lasciamo le cose difficili ai campioni: noi diciamo che **l'importante è divertirsi**. Sì perché anche in cucina ci si può divertire a inventare, colorare, mischiare e soprattutto si possono avere grandi soddisfazioni. A casa, con quello che si trova in frigorifero, è quasi più difficile creare un menù tutto da soli, ma non impossibile. Se ci si mette insieme e si dà via libera alla fantasia, possiamo anche preparare una super cena a sorpresa per mamma e papà.





**I dolci preferiti  
dai piccoli chef**

- 1° Tiramisù
- 2° Meringata alla panna
- 3° Muffins al cioccolato

**Festa ai fornelli**

Se abbiamo una festa in programma, perché non provare a fare dolcetti, focaccine e magari anche la torta per le candeline?

**Ricette facili** si trovano facilissimamente in rete o in libreria e se non vi sentite sicuri, potete sempre chiedere alla nonna o alla zia di fiducia.

Le **torte alla frutta** sono forse le più semplici e salutari: basta fare la pasta frolla, o comprarla già pronta al supermercato, farla cuocere in forno e poi guarnirla con frutta fresca e colorata.





## Cuochi per un giorno

È arrivato alla quarta edizione anche **Il festival Cuochi per un giorno**, di **Modena**, la patria del buon gusto italiano. Una due giorni non stop che propone un'esperienza di cucina con grandi ospiti, ma anche tanti laboratori alimentari per bambini. È un'occasione per imparare qualche regola fondamentale per la salute e la buona alimentazione, ma anche per divertirsi e incontrare altri bambini. L'arte culinaria svela i suoi segreti anche attraverso tante storie di cucina.

## Papà in cucina

E qualche volta cucina anche papà. Ci sono papà bravissimi in cucina, che sanno inventare piatti per tutti. Negli Stati Uniti i papà si specializzano nelle grigliate, in Italia invece sono forti nelle pizze e nelle focacce. "Impastare con le mani la farina mi rilassa: ho cominciato col preparare semplici focacce, poi pane integrale e con i semi e in seguito ho fatto gnocchi e tagliatelle. Ora studierò per arrivare a preparare i ravioli!" racconta **papà Claudio**, che durante la settimana lavora come architetto e il sabato e la domenica si rilassa in cucina!



## Per una gara casalinga

Organizza una **gara di biscotti in casa** e fai fare il giudice alla nonna o alla zia. Di solito nonne e zie la sanno lunga in fatto di biscotti! Ogni concorrente si deve scegliere una ricetta, poi si stabilisce un tempo di preparazione e alla fine del pomeriggio il verdetto con la prova di assaggio. Quasi come in TV, ma molto più gustoso.





*“Il bello della democrazia è questo: tutti possono parlare, ma non occorre ascoltare”.*

**Enzo Biagi**

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre *Cuochi per un giorno*, il Festival nazionale di cucina per bambini. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 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. Non mancheranno vere e proprie lezioni di cucina con chef stellati da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà: ai vecchi amici delle scorse edizioni si aggiungono importanti new entry, come **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna**, chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), il pizzaiolo on the road **Giovanni Mandara**, proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia; hanno già riconfermato la propria partecipazione anche **Ascanio Brozzetti**, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, **Franco Aliberti**, pastry chef del ristorante Evviva di Riccione e **Rino Duca**, chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena. Ci sarà persino il contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

SABATO 1 E DOMENICA 2 OTTOBRE MODENA TORNERÀ A ESSERE LA CAPITALE DELLA CUCINA 0-12

## Cuochi per un giorno



Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma, allo stesso tempo, formativa e con la possibilità

di imparare 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 sarà una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi. Cucinare coinvolge i cinque sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce

il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. *Cuochi per un giorno* è un'occasione per tutti gli Under 12: “i bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità”, spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival. “Stare ai fornelli coniuga il fare davvero con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che **Maria Montessori** definiva “esercizi di vita pratica”, cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegniamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso”. 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 piccoli: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto a **Dynamo Camp**, l'unica struttura italiana di Terapia Ricreativa pensata per ospitare bimbi affetti da patologie gravi e 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; è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto.

23 settembre 2016

**VIVERSANI & BELLI**

**bimbi**

**Provare a fare i  
cuochi per un giorno**

Cucinare coinvolge i cinque sensi, migliora la concentrazione e la manualità, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. Per mettersi alla prova divertendosi c'è "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per i piccoli. L'appuntamento, pensato per bimbi e ragazzi fino ai 12 anni, è per sabato 1 e domenica 2 ottobre a Modena, al club la Meridiana. Parte del ricavato andrà a Dynamo camp, un luogo di vacanza per bambini con malattie importanti ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)).

t. piaci e sei felice  
**Starbene**

---

**PICCOLI  
CUOCHI  
CRESCONO**

Hai un piccolo chef in casa? Non perderti il festival di cucina per bambini, Cuochi per un giorno: il 1° e 2 ottobre Modena diventa la capitale della cucina 0-12 con tanti laboratori tenuti da grandi chef italiani come Massimo Bottura (parte del ricavato andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili). Per prenotare vai su [cuochiperungiorno.it](http://cuochiperungiorno.it)



**1-2  
ottobre**

[www.starbene.it](http://www.starbene.it) 17

27 settembre 2016

**DONNA MODERNA**



**CUOCHI**  
X UN GIORNO

## **IL FESTIVAL DI CUCINA**

Se tuo figlio ama cucinare, non perdere questo appuntamento: l'1 e il 2 ottobre, al club La Meridiana di Modena, c'è il Festival di cucina per bambini *Cuochi per un giorno* con decine di eventi e tanti stand. Chef stellati insegnano ai piccoli come preparare pranzi completi, dall'antipasto al dolce. Se ti presenti **in biglietteria con questa copia di Donna Moderna**, hai il 10% di sconto sull'ingresso, che comprende da 1 a 5 "ricette", cioè i laboratori di cucina. Info: [cuochiperungiorno.it](http://cuochiperungiorno.it).

**AGENDA** Mostre, appuntamenti, festival: Nuovo sceglie per voi il meglio della settimana

## A MODENA I BABY CUOCHI IMPARANO A METTERE LE MANI IN PASTA

Parte la kermesse per bimbi ai fornelli con la guida di chef stellati. Tra stand, giochi e persino... insetti a colazione



**CONCENTRATI**  
Modena. Bimbi intenti a seguire le lezioni impartite dallo staff.

**C**ucinare stimola la concentrazione e insegna la pazienza, ma soprattutto diverte. Quindi perché non iniziare da piccoli? Nasce con questo spirito *Cuochi per un giorno*, festival nazionale di cucina riservato ad aspiranti cuochi fino a 12 anni. I partecipanti si avvicinano ai fornelli con la guida di famosi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Dilet-

ta Zenna e altri; pronti a spiegare come preparare tantissime ricette, dall'antipasto al dessert. Tra i vari stand, anche una libreria culinaria, spazi giochi e angoli sensoriali.

Per i più coraggiosi, mamma e papà permettendo..., c'è persino la possibilità di cucinare e gustare un alimento fuori dal comune per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in Asia e altre zone del pianeta: gli

insetti! E non manca la solidarietà. Infatti una parte del ricavato della kermesse andrà ai comuni colpiti dal recente terremoto del 24 agosto, per la ricostruzione di scuole e asili. Il prezzo del biglietto cambia a seconda delle attività alle quali si prende parte.

**MODENA, Club La Meridiana, 1 e 2 ottobre, telefono 059212221, Cuochiperungiorno.it** ♦

# OGGI

## EVENTI

### Cake design e minicuochi

Dal 7 al 9 ottobre, Milano diventa capitale del cake design. L'appuntamento è al Superstudio Più, con la settima edizione della manifestazione: ci saranno dimostrazioni, corsi, incontri con le blogger più famose e un'area per i bambini ([www.cakedesignitalianfestival.com](http://www.cakedesignitalianfestival.com)).

A Modena, l'1 e il 2 ottobre si tiene *Cuochi per un giorno*, il Festival Nazionale di cucina per bambini. Decine di eventi e laboratori, dove i grandi chef insegneranno ai piccoli cuochi tante ricette ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)).



Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da piccoli. Torna ad ottobre *Cuochi per un giorno*, il festival nazionale di cucina per bambini. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 ottobre 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 di **Franco Aliberti** (chef del ristorante La Présef a La Fiorida in Valtellina), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), il vincitore della Coppa del mondo della pasticceria **Gino Fabbri** (pasticceria La Caramella di Bologna), **Marta Pulini** (chef Bibendum catering di Modena), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna** (chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo), il pizzaiolo on the road **Giovanni Mandara** (proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia), **Rino Duca** (chef dell'osteria Il grano

SABATO 1 E DOMENICA 2 OTTOBRE MODENA È ANCORA UNA VOLTA LA CAPITALE DELLA CUCINA 0-12 CON LA QUINTA EDIZIONE DEL FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI

## Cuochi per un giorno



di pepe di Ravarino, in provincia di Modena), **Stefano Ciotti** (chef del ristorante Nostrano di Pesaro), **Matteo Berti** (coordinatore didattico di Alma, Scuola Internazionale di Cucina di Colorno), **Lisa Casali** (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). Ci sarà persino il contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e primo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

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 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. Si potrà persino imparare a creare, passo dopo passo, un vero e proprio orto grazie alle attività di *Vivi verde Coop* e il *Gioco di inOrto* della **Louis Bonduelle Foundation**. Ma non è finita: i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di **Entonote**, potranno cucinare e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in altre parti del mondo: gli insetti, gustosi e sostenibili in cucina! Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità

e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. *Cuochi per un giorno* è un'occasione per tutti gli Under 12. "I bambini - spiega **Laura Scapinelli**, ideatrice del festival - posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità. Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che **Maria Montessori** definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegniamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso". 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 ai comuni colpiti dal terremoto del 24 agosto scorso, per la ricostruzione di scuole e asili, e anche - come lo scorso anno - 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 o 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.

28 settembre 2016

## TOPOLINO



### **CUOCHI X UN GIORNO**

**Under 12... in cucina!** La quarta edizione del Festival ha un fittissimo programma di lezioni, appuntamenti e laboratori dove potrete **potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere (e poi assaggiare!),** con l'aiuto e i consigli di chef stellati del calibro di **Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Massimo Bottura,** tra spettacoli, giochi, animazioni e libri golosi. Parte del ricavato verrà devoluto a **Dynamo Camp.**



[www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

.....●  
**CLUB LA MERIDIANA - MODENA**  
**1-2 OTTOBRE**

28 settembre 2016

VIVO MODENA

## TEMPO LIBERO

### SPETTACOLI E APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA A MODENA

#### BAMBINI AI FORNELLI PER UN GIORNO



**Sabato 1 e domenica 2 ottobre** Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la 5ª edizione di **“Cuochi per un giorno”**, il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef (Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, etc) insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare svariate ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il **club la Meridiana**, alle porte della città.

Parte del ricavato andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili, e a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.



### Calendario Baby

Eventi e iniziative dedicate a infanzia, pediatria e ginecologia.

**Segnalate a:** [info@babymagazine.it](mailto:info@babymagazine.it)  
**whatsApp:** 32 773 775 99

#### Cuochi per un giorno

##### Modena, 1 e il 2 ottobre.

Torna a Modena il Festival nazionale di cucina per bambini.

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perchè vale la pena iniziare da bambini.

Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 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.

**Dove e quando:** sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

**Quanto:** Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul **sito** [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

**Infoline e prenotazioni:** La Bottega di Merlino, tel. 059.212221



MODENA 1-2 OTTOBRE

## PICCOLI CHEF CRESCONO

Sotto la guida dei maestri, i ragazzi appassionati di fornelli e ricette diventano "Cuochi per un giorno"

**Manualità, precisione, rispetto delle regole: anche per gli under 12** destreggiarsi con pentole e fornelli può essere un'importante occasione formativa. A confermarlo c'è il successo di "Cuochi per un giorno", il **Festival Nazionale di Cucina per Bambini**, arrivato alla quarta edizione. Ai piccoli aspiranti chef l'evento offre due giorni "con le mani in pasta", tra laboratori, corsi e lezioni dal vivo, nella settecentesca villa del club La Meridiana, alle porte della città, circondata da un vasto parco secolare.

Ospite d'onore è **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, che alle tre stelle Michelin ha di recente aggiunto il titolo di miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Award. Lo affiancano altri maestri del calibro di **Ascanio Brozzetti**, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, e **Franco Aliberti**, del ristorante Evviva di Riccione. Tutte le attività si prenotano dai primi di settembre sul sito web della manifestazione.

INFO [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)



Cuochi in erba all'opera sotto lo guida dello chef Massimo Bottura.

settembre 2016

## GUSTO SANO



### CUOCHI PER UN GIORNO

**1° E 2 OTTOBRE, MODENA**

Torna a ottobre "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Per il 2016 l'appuntamento è presso il club la Meridiana (via Fiori 23), una villa settecentesca con un parco secolare. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi Chef come Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette. Sarà persino presente il contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, 3 Stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

**INFO: [WWW.CUOCHIPERUNGIORNO.IT](http://WWW.CUOCHIPERUNGIORNO.IT)**

## Gli altri **eventi** gastronomici

### RASSEGNA DEL CHIANTI CLASSICO

Nella bellissima piazza di **Greve in Chianti** (Fi) sono allestiti gli stand della **festa del vino** e vengono proposti i prodotti tipici che rendono questa zona uno dei territori più conosciuti. **Dall'8 all'11 settembre**. [www.greve-in-chianti.com](http://www.greve-in-chianti.com)

### PIZZA VILLAGE

Il più grande evento gastronomico per gli amanti della **pizza** torna a **Napoli** dal **6 all'11 settembre**. Una grande occasione per assaggiare le pizze delle pizzerie più importanti e buone della città e divertirsi in compagnia di ospiti musicali e non. [www.pizzavillage.it/it](http://www.pizzavillage.it/it)

### SAPORE DI SALE

La manifestazione culturale ed enogastronomica, **dall'8 all'11 settembre**, mette al centro il sale dolce di **Cervia**, l'oro bianco da sempre associato alla vita, alla storia e all'identità della città. [www.cerviasaporedisale.it](http://www.cerviasaporedisale.it)

### I GIORNI DI BACCO

Montepulciano, Montalcino, Chianti, Montecucco, Maremma Toscana, Costa degli Etruschi. Solo alcuni dei grandi nomi della **tradizione enologica** "esposti in vetrina" a **Castiglion Fiorentino** (Ar) dal **16 al 18 e dal 23 al 25 settembre**. [www.terziereportaflorentina.it](http://www.terziereportaflorentina.it)

### DONNE IN ROSA

Eleganza, armonia e raffinata passione: è questa la cultura del vino che **ONAV Mantova** racconta, il **24 settembre**, con l'evento nato per valorizzare il perfetto **connubio tra donna e vino**. [www.donneinrosamantova.com](http://www.donneinrosamantova.com)

### CUOCHI PER UN GIORNO

**Sabato 1 e domenica 2 ottobre** **Modena** è ancora una volta la capitale della cucina con la quinta edizione del **Festival nazionale di cucina per bambini**. Con un parco secolare che fa da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli chef. [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

### SAGRA DELL'UVA

Nelle vie del centro storico di **Zagarolo** (Rm), dal **30 settembre al 2 ottobre**, è possibile passeggiare fra i numerosi stand che offrono prodotti per tutti i gusti: dal vino Zagarolo Doc al Tordo Matto, ricetta tipica ed esclusiva della città. [www.turismozagarolo.it](http://www.turismozagarolo.it)

### SAGRA DEL PISTACCHIO

L'**ultimo fine-settimana di settembre** torna a **Bronte** (Ct) la tradizionale manifestazione dedicata all'**oro verde DOP** del comune etneo: il  **pistacchio**, il suo gioiello gastronomico. [www.bronteinsieme.it](http://www.bronteinsieme.it)

### POMARIA

La grande **festa del raccolto** a **Livo** (Tn) è un grande evento che vede protagoniste la Val di Non e la Val di Sole, le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, le mele appena colte, le tradizioni e i sapori locali. L'**8 e il 9 ottobre**. [www.pomaria.org](http://www.pomaria.org)

### SAGRA DEL CALZONE

Torna ad **Acquaviva** (Ba), dal **14 al 16 ottobre**, l'appuntamento enogastronomico con la tradizionale **sagra del calzone** giunta alla 45a edizione, attirando fan del ghiotto piatto a base di cipolla. [www.sagradelcalzone.it](http://www.sagradelcalzone.it)

### EUROCHOCOLATE

Dal **14 al 23 ottobre** le vie di **Perugia** sono invase dal dolce aroma di **cioccolato**, per la famosissima manifestazione giunta quest'anno alla sua 23esima edizione: una tappa imperdibile per tutti gli amanti della dolcezza. [www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)

### MORTADELLABO

Quattro giorni dove gusto, cultura, passione e divertimento animano il centro storico di **Bologna**. Dal **20 al 23 ottobre**, protagonista di questa gioiosa "rivoluzione rosa" è la **Mortadella Bologna IGP** (in foto). [www.mortadellabologna.com](http://www.mortadellabologna.com)



### **IN CUCINA TORNANO I BAMBINI**

“Cuochi per un giorno”, il Festival nazionale di cucina per bambini, torna con la quinta edizione sabato 1 e domenica 2 ottobre. Allestito al club Meridiana a cura della Bottega di Merlino, tra gli stand anche grandi chef che insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, l'unica struttura italiana di Terapia Ricreativa, pensata per ospitare in vacanza bambini affetti da patologie gravi o croniche. Info:

**[www.cuochiperun  
giorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)**

## Cuochi per un giorno 1 e 2 ottobre



**Sabato 1 e domenica 2 ottobre** Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con

la quinta edizione di **Cuochi per un giorno**, il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma presso il club la Meridiana (via Fiori 23).

*Info: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)*

settembre 2016

**TOURING**

## **TOURING**

---

### **Cuochi per un giorno**

Il festival nazionale di cucina per bambini prevede la partecipazione di numerosi chef che insegneranno ai piccoli come cucinare numerose ricette, • Club la Meridiana, via Fiori 23 • 1-2 ott • [cuochiperungiorno.it](http://cuochiperungiorno.it) 

### Cuochi per un giorno CASINALBO (MO)

1-2  
ottobre

Bimbi in cucina per beneficenza



Bambini affascinati dai format culinari per juniors? Modena ne propone una versione nostrana ma affascinante e creativa. Torna al Club Meridiana, in via Fiori 23, "Cuochi per un giorno", festival di cucina per bambini, che prevede appuntamenti e laboratori dove i più piccoli potranno mettersi alla prova, sotto la guida di animatori e chef, impastando e dosando le nuove ricette. Un momento di aggregazione e un modo per fare beneficenza: il ricavato del festival andrà a Dynamo Camp, struttura dedicata ai bambini affetti da patologie croniche o gravi.

**Info** La Bottega di Merlino, tel. 059.212221  
[www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

**Sosta** presso l'isola ecologica di Via Copernico.

### MANINE IN PASTA



#### **PICCOLI (E) GRANDI CHEF**

● Giunta alla quinta edizione, **Cuochi per un giorno**, il Festival nazionale di cucina per bambini, si terrà a **Modena l'1 e 2 ottobre**. Bravi e noti chef insegneranno agli under 12 a cucinare diverse ricette, dagli antipasti ai dolci, in un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa. Info, [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

## Appuntamenti



### ■ Cuochi per un giorno

*Modena*

*1-2 ottobre*

È aperta a tutti i bambini fino a 12 anni la quinta edizione del festival nazionale di cucina che vedrà la partecipazione di grandi chef pronti a mettere a disposizione dei piccoli tutta la loro esperienza per trasmettere la passione per questa professione e insegnare come cucinare divertendosi, numerose ricette dagli antipasti ai dolci. Tante le iniziative previste: appuntamenti e laboratori per i cuochi in erba ma anche lezioni specifiche per le mamme e i papà che vogliono cimentarsi insieme in nuove esperienze culinarie.

**Per informazioni:**

[cuochiperungiorno.it](http://cuochiperungiorno.it)

# Web

(selezione uscite)



NEL PIATTO NEL BICCHIERE GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGIO

FATTI &amp; MISFATTI \*LOMBARDIA



Gazzetta Normativa Alimentare

## Cucina per bambini: Cuochi per un giorno torna a Modena l'1 e il 2 ottobre

*Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre "Cuochi per un giorno" ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il Festival nazionale di cucina per bambini. Quattro edizioni,*

📅 luglio 01, 2016

💬 Inserisci un commento



Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre **"Cuochi per un giorno"** ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il **Festival nazionale di cucina per bambini**. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è **sabato 1 e domenica 2 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. Non mancheranno vere e proprie **lezioni di cucina** con chef stellati da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà: ai vecchi amici delle scorse edizioni si aggiungono importanti new entry, come **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna**, chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), il "pizzaiolo on the road" **Giovanni Mandara**, proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio

Emilia; hanno già riconfermato la propria partecipazione anche **Ascanio Brozzetti**, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, **Franco Aliberti**, pastry chef del ristorante Evviva di Riccione e **Rino Duca**, chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena. Ci sarà persino il contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francese di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare 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 sarà una **libreria golosa spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi**.

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. **"Cuochi per un giorno"** è un'occasione per tutti gli under 12: *"I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità – spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival – Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegnamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso".* 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/o 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.

**Dove e quando:** sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

**Quanto:** Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

**Infoline e prenotazioni:** La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

Chiara Danielli

Redazione Newsfood.com

## CUOCHI PER UN GIORNO: A MODENA IL FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI 1 E 2 OTTOBRE 2016

A cura di: redazione | Articoli, Baby News | 0 ● | ★★★★★



Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di **"Cuochi per un giorno"**, il **Festival nazionale di cucina per bambini**. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città. Parte del ricavato andrà a **Dynamo Camp**, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini.

Per il 2016 l'appuntamento è **sabato 1 e domenica 2 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. Non mancheranno vere e proprie lezioni di cucina con chef stellati da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà: ai vecchi amici delle scorse edizioni si aggiungono importanti new entry, come Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), il "pizzaiolo on the road" Giovanni Mandara, proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia; hanno già riconfermato la propria partecipazione anche Ascanio Brozzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, Franco Aliberti, pastry chef del ristorante Ewiva di Riccione e Rino Duca, chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena. Ci sarà persino il contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

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

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli uder 12: "I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità – spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival – Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegnamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso". 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/o 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.

**Dove e quando:** sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

**Quanto:** Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito.

**Infoline e prenotazioni:** La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

mammeonline



HOME BLOG FORUM ARGOMENTI NOVITA' MEDICINA INTEGRATIVA

www.mammeonline.net  
**Mammeonline** *essere donna,  
diventare mamma*



*Piccoli chef per due giorni: torna a  
Modena il Festival nazionale di  
cucina per bambini*

📅 21 Jul 16 👤 Redazione | 💬 0 Comments



## **Piccoli chef per due giorni con le "mani in pasta": torna a Modena il Festival nazionale di cucina per bambini.**

*Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie*

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perchè vale la pena iniziare da bambini.

Torna a ottobre **"Cuochi per un giorno"** ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il **Festival nazionale di cucina per bambini**. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è **sabato 1 e domenica 2 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. Non mancheranno vere e proprie lezioni di cucina con chef stellati da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà: ai vecchi amici delle scorse edizioni si aggiungono importanti new entry, come **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna**, chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), il "pizzaiolo on the road" **Giovanni Mandara**, proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia; hanno già riconfermato la propria partecipazione anche **Ascanio Brozzetti**, pastry

chef del ristorante Le Calandre di Padova, **Franco Aliberti**, pastry chef del ristorante Ewiva di Riccione e **Rino Duca**, chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena. Ci sarà persino il contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

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

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli under 12: *"I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità - spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival - Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegnamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso".* 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/o 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.

**Dove e quando:** sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

**Quanto:** Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

**Infoline e prenotazioni:** La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

 **ZeroDelta.net** [Home](#)  [Login](#) [Registrati](#) 

Piccoli chef per due giorni con le "mani in pasta"

[Guide](#) [News](#) [Speciali](#)

★ [Alloggiare](#) ★ [Business e studio](#) ★ [Informazioni e formalità](#) ★ [Navigare](#) ★ [Ristoranti e locali](#) | [Sport e benessere](#) | [Tempo libero e cultura](#) | [Vivere](#)

Scegli per... 

Regione

Provincia

Categoria

[Reset](#)

Home » News » Piccoli chef per due giorni con le "mani in pasta"

[Arte](#) [Attualita' ed eventi](#) [Cultura](#) [Moda](#) [Musica](#) [Rassegne, fiere e sagre](#)



### Piccoli chef per due giorni con le "mani in pasta"

Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine di eventi, di stand e i laboratori in programma, grandi chef.

Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre "Cuochi per un giorno" ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il Festival nazionale di cucina per bambini. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 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.

Il menu della settimana semplifi 

11 agosto 2016

## ZERODELTA.NET/2



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. Non mancheranno vere e proprie lezioni di cucina con chef stellati da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà: ai vecchi amici delle scorse edizioni si aggiungono importanti new entry, come Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), il "pizzaiolo on the road" Giovanni Mandara, proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia; hanno già riconfermato la propria partecipazione anche Ascanio Brozzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, Franco Aliberti, pastry chef del ristorante Evviva di Riccione e Rino Duca, chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena. Ci sarà persino il contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare 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 sarà una libreria golosa spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli under 12: "I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità - spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival - Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegnamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso". 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/o 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.

Dove e quando: sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

Infoline e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)



ULTIME NOTIZIE

VE MIGRATORIA - di Daniele Mariani

23/08/2016 - 15.15 : ITALIA TRA I PRINCIPALI PAESI FORNITORI DELLA LITUANIA

[Home](#) | [Italiani nel Mondo](#) | [Esteri](#) | [Italia](#) | [Cultura](#) | [Economia italiana nel mondo](#) | [Regioni](#) | [Migrazioni](#) | [Vaticano](#) | [Chi Siamo](#)
[Sei in: Home / Economia italiana nel mondo / Made in Italy](#)

## PICCOLI CHEF PER DUE GIORNI CON LE "MANI IN PASTA": TORNA A MODENA IL FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI

🕒 13/08/2016 - 19.06

MODENA\aise\ - Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena sarà ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città, una villa settecentesca e un parco secolare. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Quattro edizioni, un grande successo per l'evento 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. Non mancheranno vere e proprie lezioni di cucina con chef stellati da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà: ai vecchi amici delle scorse edizioni si aggiungono importanti new entry, come Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), il "pizzaiolo on the road" Giovanni Mandara, proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia; hanno già riconfermato la propria partecipazione anche Ascanio Brozzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, Franco Aliberti, pastry chef del ristorante Evviva di Riccione e Rino Duca, chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena. Ci sarà persino il contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare 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 sarà una libreria golosa spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli under 12: "I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità - spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival - Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegniamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso". 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/o 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.

Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it). (aise)



✉ Email 🖨️ Stampa 📄 PDF



Abbonamenti e libri | CARRELLO (0)

COSA FARE
 DOVE MANGIARE
 DOVE DORMIRE
 DOVE COMPRARE
 RUBRICHE

COSA FARE

[COSA FARE](#) > [ITALIA](#) > [ATTIVITÀ](#)

dal 01 ottobre 2016 al 02 ottobre 2016

## Cuochi per un giorno 2016

A Modena torna il festival nazionale di cucina per bambini da 0 a 12 anni, con ospiti chef d'eccezione!



A Modena, in Emilia Romagna, anche quest'anno si scoprono nuovi gusti e nuovi piatti con il **festival nazionale di cucina per bambini da 0 a 12 anni**, al Club La Meridiana. Cuochi per un giorno è alla sua quinta edizione, **con ospiti chef d'eccezione**: Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca e il tre stelle Massimo Bottura sono **pronti a insegnare ai piccoli ad assaggiare, annusare, inventare ricette in decine di laboratori, lezioni di cucina e ancora spettacoli, storie in cucina, angoli sensoriali, giochi e una libreria golosa**. Solo così i bambini possono imparare il valore dell'alimentazione corretta e un rapporto sano con il cibo.

Parte del ricavato è 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.

*Sabato 1° e domenica 2 ottobre, ore 10 - 20*

### **CUOCHI PER UN GIORNO**

*Club La Meridiana*

*Via Fiori, 23 - Modena*

*Per informazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059 212221*

*[www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)*

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre **"Cuochi per un giorno"**, il **Festival nazionale di cucina per bambini**. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è **sabato 1 e domenica 2 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 di **Franco Aliberti** (chef del ristorante La Préfex a La Fiorida in Valtellina), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), il vincitore della "Coppa del mondo della pasticceria" **Gino Fabbri** (pasticceria La Caramella di Bologna), **Marta Pulini** (chef Bibendum catering di Modena), **Luca Marchini** (chef del ristorante

Erba del Re di Modena), **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna** (chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo), il "pizzaiolo on the road" **Giovanni Mandara** (proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia), **Rino Duca** (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena), **Stefano Ciotti** (chef del ristorante Nostrano di Pesaro), **Matteo Berti** (coordinatore didattico di Alma, Scuola Internazionale di Cucina di Colorno), **Lisa Casali** (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). Ci sarà persino il contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

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.

25 agosto 2016

LAMADIA.COM/2



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**. Si potrà persino imparare a creare, passo dopo passo, **un vero e proprio orto** grazie alle attività di Vivi verde Coop e il Gioco di inOrto della Louis Bonduelle Foundation.

Ma non è finita: i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di Entonote, potranno cucinare e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in altre parti del mondo: gli **insetti**, gustosi e sostenibili in cucina!

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. **"Cuochi per un giorno"** è un'occasione per tutti gli uder 12: *"I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità – spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival – Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegnamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso".* 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/o 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.

30 agosto 2016

DYNAMOCAMPO.ORG



## 30 AGO 1 - 2 OTTOBRE: PICCOLI "CUOCHI PER UN GIORNO" A MODENA

Volontari

Torna il Festival nazionale di cucina per bambini l'1 e 2 ottobre a Modena

Un festival per bambini che aiuta altri bambini. E' nel segno della solidarietà anche la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini che sabato 1 e domenica 2 ottobre trasforma Modena nella capitale della cucina 0-12. Quest'anno parte del ricavato del festival andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili e - come lo scorso anno - a Dynamocampo, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. 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.

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli under 12: "I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità" - spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival - *Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali*. 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.

L'appuntamento è presso il club la Meridiana di Modena (via Fiori 23), alle porte della città.

Infoline e iscrizioni: La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)



31 agosto 2016

**BOLOGNA2000.IT**

**BOLOGNA2000.COM**  
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT



Scegli  
**Allianz**

Targa auto

AA123BB

Messaggio pubblicitario a finalità promozionale.

[Prima pagina](#)

[Bologna](#)

[Appennino bolognese](#)

[Modena](#)

[Reggio Emilia](#)

[Regione](#)

[Nazionale](#)

**I Veri Pavimenti in Legno  
Artigianali**



[clicca per entrare nel sito](#)

a Sassuolo...

ibea



**STAMPANTE ROTTA?**

Contatta ZEROSYSTEM!

Clicca qui!!!!

**SPECIALE**

**HAI LA STAMPANTE ROTTA???**

Contatta il pronto soccorso Zerosystem!



**CLICCA QUI!**

» [Modena - Sociale](#)

## Modena: "Cuochi per un giorno" supporta i comuni colpiti dal sisma

31 Ago 2016 - 131 letture //

**Mi piace**

**Condividi**

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Un festival per bambini che aiuta altri bambini. E' nel segno della solidarietà anche la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini che sabato 1 e domenica 2 ottobre trasforma Modena nella capitale della cucina 0-12. Quest'anno parte del ricavato del festival andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili e – come lo scorso anno – a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città.

Proprio dopodomani, venerdì 2 settembre, si aprono le iscrizioni: i bambini partecipanti, infatti, possono accedere al Festival su prenotazione; in questo modo è possibile scegliere con anticipo le ricette preferite in cui cimentarsi. Per

info e iscrizione: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

Cultura

## Festival "Cuochi per un giorno". I bambini cucinano in aiuto dei terremotati

E' nel segno della solidarietà anche la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini che sabato 1 e domenica 2 ottobre trasforma Modena nella capitale della cucina 0-12

**MT** Redazione  
31 AGOSTO 2016 15:16

**37**  
Condivisioni



Un festival per bambini che aiuta altri bambini. E' nel segno della solidarietà anche la quinta edizione di

APPROFONDIMENTI

"Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini che sabato 1 e domenica 2 ottobre trasforma Modena nella capitale della cucina 0-12. Quest'anno parte del ricavato del festival andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili e a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città.

Proprio dopodomani, venerdì 2 settembre, si aprono le iscrizioni: i bambini partecipanti, infatti, posso accedere al Festival su prenotazione; in questo modo è possibile scegliere con anticipo le ricette preferite in cui cimentarsi. Tre le modalità di iscrizione: online, tramite il sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it) (entro venerdì 2 ottobre); presso la libreria La Bottega di Merlino (in Via Ciro Menotti, 30 a Modena) sempre entro venerdì 2 ottobre; presentandosi il giorno stesso presso la sede del festival (La Meridiana, Via Fiori 23).

### I più letti di oggi

- Festival "Cuochi per un giorno". I bambini cucinano in aiuto dei terremotati
- "Buon anno scuola!". Settembre di eventi ed incontri per gli studenti

SERIE B  
SAB 03.09 - 20:30

PERUGIA	BARI
1 2,40	2 3,20
GIOCA 10€ VINCI 24.00€	

**SNAI** GIOCA

**REGGIO2000.it**  
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

**OPEN BAR** **NUOVA PASTICCERIA EMILIANA**

Tel. 059 360320 - Cell. 342 3349407 - via En

Prima pagina

Reggio Emilia

Casalgrande

Castellarano

Scandiano

Bassa reggiana

Appennin



Libertà di sguardi

**LARGO VERONA  
SASSUOLO**

ATTIVO EMISSESA

**ONORANZE FUNEBRI**

*Christian De Carlo*

**328 6546486**

**HAI LA STAMPANTE ROTTA???**  
Contatta il pronto soccorso Zerosystem!

**CLICCA QUI!**



#Modena - #Sociale

## Modena: "Cuochi per un giorno" supporta i comuni colpiti dal sisma

31 Ago 2016 - 132 letture // [▶ Scegli Tu!](#) [▶ Le ricette](#) [▶ Master chef](#) [▶ Programma](#) [▶ Scuola chef](#)

**f Mi place** **Condividi** Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Un festival per bambini che aiuta altri bambini. E' nel segno della solidarietà anche la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini che sabato 1 e domenica 2 ottobre trasforma Modena nella capitale della cucina 0-12. Quest'anno parte del ricavato del festival andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili e – come lo scorso anno – a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città.

Proprio dopodomani, venerdì 2 settembre, si aprono le iscrizioni: i bambini partecipanti, infatti, possono accedere al Festival su prenotazione; in questo modo è possibile scegliere con anticipo le ricette preferite in cui cimentarsi. Per

info e iscrizione: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

31 agosto 2016

**SASSUOLO2000.IT**

## **Modena: “Cuochi per un giorno” supporta i comuni colpiti dal sisma**

31 Ago 2016 - 120 letture //



MI place

Condividi

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Un festival per bambini che aiuta altri bambini. E' nel segno della solidarietà anche la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini che sabato 1 e domenica 2 ottobre trasforma Modena nella capitale della cucina 0-12. Quest'anno parte del ricavato del festival andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili e – come lo scorso anno – a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città.

Proprio dopodomani, venerdì 2 settembre, si aprono le iscrizioni: i bambini partecipanti, infatti, possono accedere al Festival su prenotazione; in questo modo è possibile scegliere con anticipo le ricette preferite in cui cimentarsi. Per

info e iscrizione: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

## Torna a Modena "Cuochi per un giorno" il Festival nazionale di cucina per bambini

📅 05 SET 2016    💬 0 COMMENT    👤 MONICA MARSIGLIA

Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma con grandi chef che insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.



5 settembre 2016

## VIAGGIPERFAMIGLIE.IT/2

Sabato 1 ottobre e Domenica 2 ottobre a Modena, torna **"Cuochi per un giorno"**, il **Festival nazionale di cucina per bambini** presso il club la Meridiana (via Fiori 23): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi.

**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 di **Franco Aliberti** (chef del ristorante La Présef a La Fiorida in Valtellina), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), il vincitore della "Coppa del mondo della pasticceria" **Gino Fabbri** (pasticceria La Caramella di Bologna), **Marta Pulini** (chef Bibendum catering di Modena), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna** (chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo), il "pizzaiolo on the road" **Giovanni Mandara** (proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia), **Rino Duca** (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena), **Stefano Ciotti** (chef del ristorante Nostrano di Pesaro), **Matteo Berti** (coordinatore didattico di Alma, Scuola Internazionale di Cucina di Colorno), **Lisa Casali** (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). Ci sarà persino il 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: 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**.

Si potrà persino imparare a creare, passo dopo passo, **un vero e proprio orto** grazie alle attività di Vivi verde Coop e il Gioco di inOrto della Louis Bonduelle Foundation. Inoltre, i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di Entonote, potranno cucinare e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in altre parti del mondo: gli **insetti**, gustosi e sostenibili in cucina!

5 settembre 2016

## VIAGGIPERFAMIGLIE.IT/3



Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto ai **comuni colpiti dal terremoto** del 24 agosto scorso, per la ricostruzione di scuole e asili, e anche 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: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto.

Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).



## CUOCHI PER UN GIORNO

### Festival nazionale di cucina per bambini

Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città. Parte del ricavato andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili, e a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie

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 di **Franco Aliberti** (chef del ristorante La Présee a La Florida in Valtellina), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), il vincitore della "Coppa del mondo della pasticceria" **Gino Fabbri** (pasticceria La Caramella di Bologna), **Marta Pulini** (chef Bibendum catering di Modena), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna** (chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo), il "pizzaiolo on the road" **Giovanni Mandara** (proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia), **Rino Duca** (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena), **Stefano Ciotti** (chef del ristorante Nostrano di Pesaro), **Matteo Berti** (coordinatore didattico di Alma, Scuola Internazionale di Cucina di Colorno), **Lisa Casali** (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). Ci sarà persino il 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.

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli uder 12: "I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità - spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival - Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegnamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso". 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.

**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.

Dal	01/10/2016
Ai	02/10/2016
Dove	Club La Meridiana Via Sant'Ambrogio 66 Formigine (MO)
Orario	Consultare il sito per il programma dettagliato
Costo	Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito
Per informazioni	Tel: 059/212221 <a href="http://www.cuochiperungiorno.it/">http://www.cuochiperungiorno.it/</a>
Aggiungi l'evento al calendario	 vCal  iCal

18 settembre 2016

MODENABIMBI.IT

## Cuochi per un giorno a Modena



in 18 settembre 2016 0 63 Visite

Quando: **1 ottobre 2016 @ 10:00 - 20:00**

[← Back to Calendar](#)

Ripeti: **Giornaliero fino a 2 ottobre 2016**

Dove: club la meridiana  
Via Adriano Fiori  
23,41043 Casinalbo MO  
Italia

Aggiungi al calendario



Aggiungi a Google Calendar

Costo: a pagamento su iscrizione

Contatto: **La Bottega di Merlino**  
059.212221

Categorie: CUCINA

LABORATORIO PER BAMBINI

Tag: modena



Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini.

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.

Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

## ► Cuochi per un giorno

MI piace 0

G+1 0

Tweet

5ª edizione del Festival nazionale di Cucina per bambini

**“Cuochi per un giorno”, il Festival nazionale di cucina per bambini, torna anche quest'anno al Club La Meridiana di Formigine (Mo).**

Due giornate, decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Franco Aliberti, Ascanio Brozzetti, Aurora Mazzucchelli insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.



### Come partecipare

Iscrizioni sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

### Costo

Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare.

**Tipo di evento:** Iniziative per bambini, Altri eventi

**Costo:** a pagamento: il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Per info e prenotazioni [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it) oppure La Bottega di Merlino tel. 059/212221

<b>Dal</b>	01/10/2016
<b>Al</b>	02/10/2016
<b>Dove</b>	Club la Meridiana via Fiori 23 - Casinalbo di Formigine
<b>Orario</b>	dalle ore 10 alle 20
<b>Per informazioni</b>	Tel: 059/212221 <a href="http://www.cuochiperungiorno.it">http://www.cuochiperungiorno.it</a>
<b>Aggiungi l'evento al calendario</b>	<a href="#">vCal</a> <a href="#">iCal</a>



*Wine News*

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



[Home](#)

[News](#)

[Non solo vino](#)

[Edicola](#)

[Dicono di noi](#)

[Chi siamo](#)

[indietro](#)

[stampa](#)

[condividi](#)

[Translate](#)

VOTA!



## Categoria: NON SOLO VINO

Roma - 21 Settembre 2016, ore 15:52

**LA GIRANDOLA DI EVENTI CHE ANIMA L'ENO-GLOBO NON SI FERMA: TRA RIEVOCAZIONI STORICHE E DEGUSTAZIONI, SPICCA IL "FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA (CESENATICO, 23-25 SETTEMBRE). E RIAPRONO LE ISCRIZIONI AI CORSI DI POTATURA DELLA VITE DI SIMONIT & SIRCH**

L'1 ed il 2 ottobre Modena diventa la capitale della cucina per i più piccoli, con l'edizione n. 5 di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini fino ai 12 anni, con decine di eventi, stand e laboratori. Ci sarà, cin un video messaggio, anche lo chef migliore del mondo, Massimo Bottura, dell'Osteria Francescana, mentre saranno Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, ad insegnare ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)).

22 SET 2016 / 15:09

## Cuochi per un giorno 2016: bambini in cucina a Modena con Massimo Bottura

Torna, il 1 e 2 ottobre, la quinta edizione di Cuochi per un giorno, festival di cucina dedicato ai più piccoli con laboratori, giochi e lezioni con grandi chef e pasticceri. Parte del ricavato sarà infatti devoluto alle popolazioni colpite dal terremoto per la costruzione di scuole e asili e a un'associazione di Terapia Ricreativa.



### Il festival

Modena è ormai da anni uno dei centri più interessanti della scena gastronomica italiana, e non solo perché ospita il primo ristorante al mondo, l'Osteria Francescana di **Massimo Bottura**. In Emilia infatti il rapporto con il cibo, la cucina, e ancora di più con la tavola, intesa come momento di scambio e convivialità, è profondo e saldamente ancorato a tradizioni antiche, e Modena non fa eccezione. Il 1 e 2 ottobre torna il festival dedicato ai più piccoli, **Cuochi per un giorno**, con un programma fitto di attività e laboratori per avvicinare i bambini all'universo della cucina. A organizzare l'evento è **La Bottega di Merlino**, libreria specializzata per ragazzi, da anni impegnata nella realizzazione di progetti educativi e pedagogici.

In programma al festival, vere e proprie lezioni di cucina a cura di professionisti del settore del calibro di **Franco Aliberti** (La Présef a La Fiorida in Valtellina), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), **Gino Fabbri** (pasticceria La Caramella di Bologna), **Marta Pulini** (Bibendum catering di Modena), **Luca Marchini** (Erba del Re di Modena), **Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna** (Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo), **Giovanni Mandara** (Piccola Piedigrotta di Reggio Emilia), **Rino Duca** (Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena), **Stefano Ciotti** (Nostrano di Pesaro), **Matteo Berti** (coordinatore didattico di Alma, Scuola Internazionale di Cucina di Colorno), **Lisa Casali** (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). A impreziosire ancora di più questa kermesse di cuochi, pasticceri, pizzaioli ed esperti, l'immancabile contributo di **Massimo Bottura**.

### **Il programma**

Un'occasione per imparare i trucchi del mestiere, le tecniche base delle ricette tradizionali più semplici e gustose, ma anche per comprendere il concetto del mangiar sano, dell'importanza di un'alimentazione equilibrata e della sicurezza alimentare. Un'esperienza ludica ma anche educativa per tutti gli under 12 più curiosi di scoprire profumi e sapori del territorio e imparare ad abbinarli. *“I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità”*, spiega **Laura Scapinelli**, ideatrice del festival. Impastare, spianare, dar forma alla frolla: dietro i fornelli, i ragazzi attivano tutti i sensi. E poi la libreria culinaria, lo spettacolo con i clown, la cucina errante e “la fiaba è servita”, gli angoli sensoriali e i giochi: sono numerose anche le attività collaterali che si sviluppano in concomitanza con le lezioni di cucina. Perché la cucina, proprio come l'arte, la letteratura, la musica, rappresenta un linguaggio espressivo, una forma di comunicazione che crea legami, affinità e suscita emozioni.

### **Il tema**

E non solo ricette locali: grazie alla collaborazione con Entonote – associazione culturale nata con l'obiettivo di diffondere l'entomofagia – i ragazzi potranno cucinare e assaggiare gli insetti. Un messaggio di apertura verso il diverso, verso altre culture e abitudini, libero da preconcetti, che rompe i limiti e le barriere alimentari create degli adulti.

Che poi è la filosofia alla base dell'evento, che per la sua quinta edizione punta tutto sul tema della solidarietà. Quest'anno, infatti, parte del ricavato del festival andrà ai Comuni colpiti dal terremoto per la ricostruzione di scuole e asili e – come già avvenuto lo scorso anno – a Dynamo Camp, struttura 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.

*Cuochi per un giorno | Modena | via Sant'Ambrogio, 66 | 1-2 ottobre |*  
[www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

**a cura di Michela Becchi**

ANSA.it > Terra&Gusto > Fiere & Eventi > A Modena Festival di cucina per bimbi 'Cuochi per un giorno'

## A Modena Festival di cucina per bimbi 'Cuochi per un giorno'

1 e 2/10, c'è pure Bottura, ricavato pro terremoto e Dynamo Camp



Redazione ANSA ROMA 23 settembre 2016 16:04

Scrivi alla redazione
 
 Stampa



© ANSA

CLICCA PER  
 INGRANDIRE

**wineowine**  
 Grandi vini di piccole cantine

Degusta vini straordinari selezionati fra i migliori produttori artigianali.

**€30 IN REGALO PER TE**

DALLA HOME TERRA&GUSTO



**Mattarella:**  
 immorale sprecare  
 cibo mentre gente  
 muore  
 Istituzioni



**Monsanto apre al  
 dopo Ogm, taglia-  
 incolla Dna in  
 agricoltura**

- ROMA - Modena ospiterà l'1 e 2 ottobre il Festival nazionale "Cuochi per un Giorno". Ideato da Laura Scarpinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria di Modena che propone anche laboratori creativi per ragazzi, "Cuochi per un Giorno" ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)) è un evento destinato a bambini e ragazzi fino a 12 anni di età: due giornate di lezioni di cucina, laboratori sensoriali, spettacoli, con l'obiettivo di stimolare la creatività e la curiosità dei più giovani, insegnando loro a cucinare e l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata. Forte è anche l'attenzione al tema della sostenibilità: ai partecipanti ai laboratori sono proposte infatti attività legate al recupero, per contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

Il Festival Nazionale "Cuochi per un Giorno", che festeggia quest'anno la V edizione e che si svolgerà nella cornice del Club La Meridiana di Modena, con una villa settecentesca e un parco secolare come teatro, vede la partecipazione di grandi chef e maestri pasticceri. A cominciare da Matteo Berti, Coordinatore Didattico di Alma - la Scuola internazionale di cucina italiana. Ad accompagnarlo a Modena saranno gli studenti del Corso Superiore di Cucina Italiana, che faranno da assistenti a chef e maestri pasticceri durante i singoli laboratori di cucina per i più piccoli.

Tra i grandi nomi della ristorazione italiana che insegneranno ai piccoli chef in erba a dosare gli ingredienti, impastare, modellare, miscelare, cuocere e mettersi alla prova ai fornelli, oltre ad Alma, ci saranno: Ascanio Brozzetti, chef responsabile del laboratorio di pasticceria del Ristorante trstellato "Le Calandre" della famiglia Alajmo; gli chef stellati Luca Marchini, Ristorante "L'Erba del Re" di Modena e Franco Aliberti, Ristorante "La Présef" a Mantello (Sondrio); il maestro pasticciere Gino Fabbri, patron de "La Caramella" considerato tra i padri della moderna pasticceria italiana. È previsto anche un contributo dello chef Massimo Bottura, recentemente premiato, per "L'Osteria Franceseana", come miglior cuoco al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurant Awards 2016. ucina Italiana, il Festival di Modena sarà invece l'occasione per mettere le proprie competenze al servizio di grandi chef e piccoli allievi. Il ricavato dell'evento verrà devoluto da un lato ai Comuni colpiti dal recente terremoto, per la ricostruzione di asili e scuole; dall'altro alla Onlus Dynamo Camp, l'associazione che dal 2007, unica in Italia, promuove la pratica della terapia ricreativa.

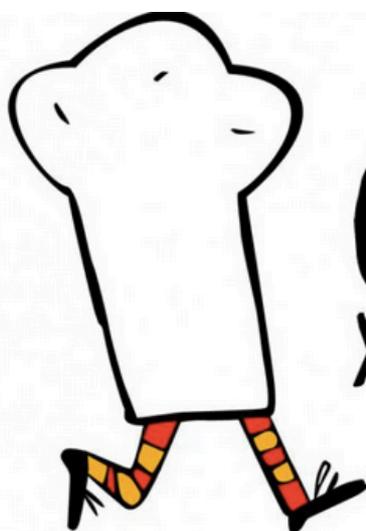


Home Ricette ▾ Ingredienti ▾ Ricettari ▾ Di stagione ▾ Gli speciali ▾ News ▾ Scuola di cucina

Cuochi per un giorno: a Casinalbo l'1 e 2 ottobre arriva il festival nazionale di cucina per bambini



News > Eventi



# CUOCHI X UN GIORNO

A Casinalbo, frazione di Formigne in provincia di Modena, l'1 e 2 ottobre torna il "Cuochi per un giorno": il festival nazionale di **cucina** per bambini.

**Cuochi** esperti insegneranno ai bimbi 0-12 come **cucinare** tante **deliziose ricette**, dagli **antipasti** ai **dolci**, fra stand, laboratori e decine di eventi.

I piccoli saranno guidati da grandi **chef** da tutta Italia, come il vincitore della "Coppa del mondo della **pasticceria**" Gino Fabbri, il "**pizzaiolo** on the road" Giovanni Mandara o ancora Massimo Bottura tre stelle Michelin, in vere e proprie lezioni di **cucina** che incuriosiranno anche mamma e papà.

**Cucinare** infatti sviluppa tutti e 5 i sensi e favorisce concentrazione, manualità e precisione allenando i bambini al rispetto delle regole e alla pazienza.

A tal proposito Laura Scalpinelli, ideatrice del festival, sottolinea che: "I bambini posseggono le doti giuste per **cucinare**: passione, creatività e curiosità. Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere."

**Per maggiori informazioni:**

<http://www.cuochiperungiorno.it>

CURIOSITÀ /



23 settembre 2016

TAG CLOUD

[ascom](#) [casa](#) [CGIL](#) [COMUNE](#)  
[Comune di Parma](#) [emilia romagna](#) [Fidenza](#)  
[focus-on](#) [Chiretti](#) [Iren](#) [M5S](#) [PARMA](#)  
[pizzarotti](#) [report provincia](#) [rifiuti](#) [Scuola](#)  
[sicurezza](#) [Teatro Regio](#) [tep](#) [unipr](#)

## ALMA A "CUOCHI PER UN GIORNO"

Da Simone Simonazzi / 3 giorni fa / Curiosità / Nessun commento



### L'appuntamento con la quinta edizione del Festival Nazionale di Cucina è a Modena, per l'1 e 2 ottobre

L'appuntamento è a Modena, per l'1 e 2 ottobre. Ad essere coinvolti sono il Coordinatore Didattico della Scuola chef Matteo Berti e gli studenti del Corso Superiore di Cucina, che assisteranno nelle lezioni gli chef e i maestri pasticceri che hanno aderito al progetto. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a favore dei Comuni colpiti dal terremoto e di Dynamo Camp.

C'è anche ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana tra i protagonisti del Festival Nazionale "Cuochi per un Giorno", in programma a Modena, sabato 1 e domenica 2 ottobre. Ideato da Laura Scarpinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria di Modena che propone anche laboratori creativi per ragazzi, "Cuochi per un Giorno" ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)) è un evento destinato a bambini e ragazzi fino a 12 anni di età: due giornate di lezioni di cucina, laboratori sensoriali, spettacoli, con l'obiettivo di stimolare la creatività e la curiosità dei più giovani, insegnando loro a cucinare e l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata. Forte è anche l'attenzione al tema della sostenibilità: ai partecipanti ai laboratori sono proposte infatti attività legate al recupero, per contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

Il Festival Nazionale "Cuochi per un Giorno", che festeggia quest'anno la V edizione e che si svolgerà nella cornice del Club La Meridiana di Modena, con una villa settecentesca e un parco secolare come teatro, vede la partecipazione di grandi chef e maestri pasticceri. A cominciare da Matteo Berti, Coordinatore Didattico di ALMA. Ad accompagnarlo a Modena saranno gli studenti del Corso Superiore di Cucina Italiana, che faranno da assistenti a chef e maestri pasticceri durante i singoli laboratori di cucina per i più piccoli.

Tra i grandi nomi della ristorazione italiana che insegneranno ai piccoli chef in erba a dosare gli ingredienti, impastare, modellare, miscelare, cuocere e mettersi alla prova ai fornelli, oltre ad ALMA, ci saranno: Ascanio Brozzetti, chef responsabile del laboratorio di pasticceria del Ristorante trisstellato "Le Calandre" della famiglia Alajmo; gli chef stellati Luca Marchini, Ristorante "L'Erba del Re" di Modena, e Franco Aliberti, Ristorante "La Présef" a Mantello (Sondrio); il maestro pasticciere Gino Fabbri, patron de "La Caramella" considerato tra i padri della moderna pasticceria italiana. È previsto anche un contributo dello chef Massimo Bottura, recentemente premiato, per "L'Osteria Francescana", come miglior cuoco al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurant Awards 2016. A sviluppare il tema della cucina sostenibile sarà invece la scienziata ambientale Lisa Casali, curatrice del blog "Ecocucina", da cui è stato tratto anche il libro omonimo.

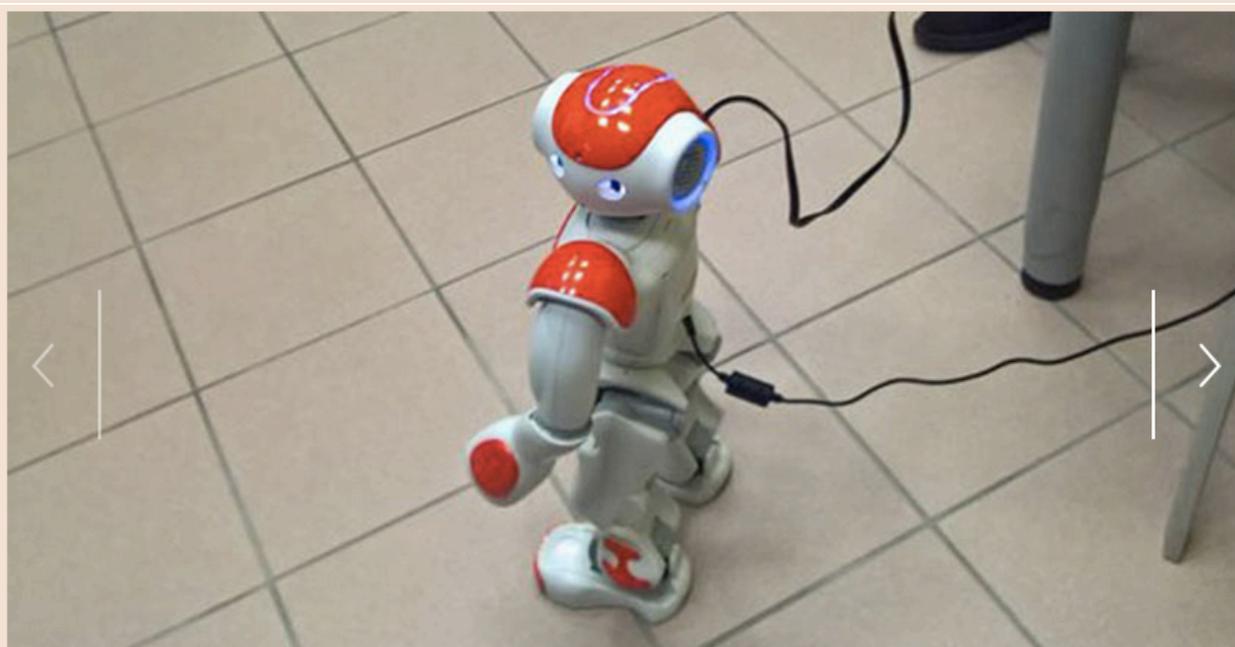
«Per noi di ALMA è un grande piacere contribuire alla buona riuscita di un evento come "Cuochi per un Giorno" - spiega chef Matteo Berti, Coordinatore Didattico di ALMA -. Da alcuni anni siamo attivamente impegnati nell'organizzazione di laboratori didattici di cucina per i bambini: siamo infatti convinti che una corretta educazione alimentare debba essere insegnata ai giovani fin dalla tenera età. Ed è importante, puntando su un format ludico, far riscoprire ai piccoli il piacere della manualità e tramandare loro il patrimonio di ricette delle varie cucine regionali d'Italia. Per i nostri studenti del Corso Superiore di Cucina Italiana, il Festival di Modena sarà invece l'occasione per mettere le proprie competenze al servizio di grandi chef e piccoli allievi. Il tutto senza dimenticare la finalità benefica dell'iniziativa».

Il ricavato dell'evento "Cuochi per un Giorno", infatti, verrà devoluto a due nobili cause: da un lato, ai Comuni colpiti dal recente terremoto, per la ricostruzione di asili e scuole; dall'altro alla Onlus Dynamo Camp, l'associazione che dal 2007, unica in Italia, promuove la pratica della terapia ricreativa. A favore di bambini e ragazzi affetti da patologie gravi e croniche, principalmente oncoematologiche, neurologiche e diabete, Dynamo Camp organizza attività ludico/sportive ed esperienze di svago, con l'obiettivo di favorirne la socializzazione e di contribuire a sviluppare la fiducia nelle proprie capacità.

LA GITA FUORI PORTA

## 4 idee da vivere nel week end

—di **Lucilla Incorvati** | 23 settembre 2016



### **1/4 Week end in famiglia /Tra Modena e Carpi dove si gioca a diventare cuochi e ingegneri**

**Doppio appuntamento sabato 1 e domenica 2 ottobre 2016** in Emilia Romagna. **Carpi** (Modena) ospita la prima edizione della [Festa del Gioco](#), rassegna che anima il centro storico della località con decine di incontri, dibattiti, laboratori didattici tutti rivolti agli ultimi sviluppi delle tecniche multimediali. Passando dalle dimostrazioni guidate di volo con i droni agli esperimenti di stampa 3D, per arrivare alla programmazione e all'effettiva costruzione di piccoli robot in

grado di esplorare l'ambiente circostante e di evitare gli ostacoli. Insomma si giocherà a diventare ingegneri. Il programma di eventi rivolti all'ambiente digitale e ipertecnologico si accompagna a un cartellone di iniziative che guardano invece alla sfera dell'analogico, e che trova nei giochi spaziali e nelle installazioni di **mao**, studio di architettura romano che lavora sulla interdisciplinarietà tra linguaggi diversi, la propria ragion d'essere. Sono tre le *floating architecture*, costruzioni galleggianti realizzate assemblando tra loro colorati salvagente gonfiabili, che prendono posto nel cuore di Carpi – *Catena di colori* lungo via Paolo Guaitoli, Labirinto in piazza Martiri e Nuvola nel Cortile d'onore di Palazzo dei Pio – trasformando lo spazio urbano in un contesto da reinventare costantemente. In Piazza Martiri, per tutta la durata della due giorni, sono a disposizione di bambini e ragazzi giochi di movimento come i celebri Tappeto Snug e Tappeto Bakoba; ma anche kit dei più apprezzati giochi di costruzione: dai Lego delle serie Star Wars ai Lego Duplo – dedicati ai più piccoli – fino ai Gigi *Giant Building Blocks*.

**Modena**, invece, torna ad essere la **capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di “Cuochi per un giorno”**, il Festival nazionale di cucina per bambini. Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Decine gli eventi in programma, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, soprattutto il padrone di casa Massimo Bottura insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana (via Fiori 23), alle porte della città: una villa settecentesca e un parco secolare che 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. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie. Una ragione in più per partecipare.



#### 6. IN EMILIA ROMAGNA PER I PICCOLI CUOCHI E TANTO ALTRO

Numerosissime le iniziative in Emilia Romagna. Segnaliamo, tra le tante:

- nel weekend torna a **Modena "Cuochi per un giorno"**, il **Festival nazionale di cucina per bambini**. Presso il club la Meridiana (Via Sant'Ambrogio 66, Casinalbo, Modena) in programma decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova (info: [sito dedicato](#)).
- sempre a Modena, ecco **Gusti.a.mo16 - Acetaie, caseifici, prosciuttifici e cantine di Lambrusco aperti** per un fine settimana interamente dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio. Dall'1 al 2 ottobre l'appuntamento riunisce cinque prodotti che sono divenuti ambasciatori del gusto in tutto il mondo: Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Modena DOP e i Lambruschi modenesi DOC.. In programma degustazioni, visite guidate nelle acetaie e nei caseifici, talk show (info: [sito dedicato](#)).
- dal 28 settembre al 5 ottobre 2016 a **Salsomaggiore Terme (Pr)** si tiene la terza edizione di **Mangiacinema** - Festa del cibo d'autore e del cinema goloso; previste anche degustazioni e cene (info: [sito dedicato](#))



# TORNA IL FESTIVAL DEI CUOCHI BAMBINI

*L'1 e 2 ottobre al club La Meridiana piccoli dai 2 anni in su si cimenteranno in ricette tipiche e non solo, affiancati da chef stellati*



## Data e Autore

23 Settembre 2016

## Commenti

N. commenti 0



aaa

## TAG

[piccoli cuochi, cuochi per un giorno, modena, La Meridiana](#)

Piccoli chef crescono. [A Modena torna la festa dei baby-cuochi](#): sabato 1 e domenica 2 ottobre, al club La Meridiana, saranno bambini dai 2 anni in su a cimentarsi nella preparazione di tortellini, carne al barbecue, torta salata e dolci come la cheesecake in vasetto. I piccoli saranno affiancati da chef stellati provenienti da tutta Italia, anche con il contributo video del campione mondiale Massimo Bottura. Per loro anche spettacoli, giochi e tanti laboratori: dall'orto alla preparazione del gelato, fino all'utilizzo degli insetti in cucina. Tutto questo è il festival 'Cuochi per un giorno', giunto ormai alla sua quinta edizione.

Parte del ricavato della manifestazione sarà devoluto ai Comuni colpiti dal terremoto del 24 agosto scorso a Dynamo Camp, struttura di terapia ricreativa per i bambini affetti da patologie gravi.

Pubblicità su  
Milano Weekend  
e Italia Weekend

< Info e Media Kit >

MILANOWEEKEND  
La Milano che cerchi: notizie e consigli per eventi e gite fuori porta

GLI SPIEGONI HOME BAMBINI CINEMA & TEATRO CONCERTI FOOD LIBRI & INCONTRI MOSTRE SHOP

## Gli eventi gastronomici a Milano dal 26 settembre al 2 ottobre 2016

25 settembre 2016 • Oriana Davini

Food & Drink



### Fuori porta



-> Da sabato 1 lunedì 3 ottobre a Cassano D'Adda (Mi) c'è **AddaENTAMI Street Food**: tre giorni dedicati al cibo da strada di qualità in occasione della festa patronale

-> Sabato 1 e domenica 2, al Castello di Masino a Caravino (To) - bene del Fai - , c'è **Paesi e Paesaggi del Gusto**, la mostra mercato dedicata all'enogastronomia italiana che raggruppa i produttori protagonisti della rubrica 'Paesi e Paesaggi' di Striscia la Notizia. [Qui tutti i dettagli](#)

-> Sabato 1 e domenica 2 ottobre a Modena c'è **Cuochi per un Giorno**, il Festival nazionale di cucina per bambini -> [Informazioni e programma qui](#)

## Cuochi per un giorno! A Modena il Festival nazionale di cucina per bambini

Di Alessia



Avete dei bambini che vogliono aiutarvi quando cucinate? Che preferiscono guardare “Master Chef” invece dei cartoni animati? Allora l' 1 e 2 ottobre li dovete portare a Modena presso il club la Meridiana (via Fiori 23), una villa settecentesca con un parco secolare dove diventeranno “Cuochi per un Giorno”.

Tra i tanti festival che ci sono in Italia, “**Cuochi per un giorno**”, è il primo festival nazionale di cucina per bambini.

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. 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.



Ci sarà persino il contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella



lista dei The World's 50  
Best Restaurants Awards  
2016.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiar 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.

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 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: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto.

## Informazioni

**Dove e quando:** sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

**Quanto:** Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

IL PROSSIMO WEEKEND

## Cuochi per un giorno i bambini star ai fornelli

*Ritorna "Cuochi per un giorno". Il Festival nazionale di cucina per bambini, giunto alla quinta edizione, si terrà il prossimo fine settimana (1-2 ottobre). La location è sempre il Club la Meridiana...*

25 settembre 2016



Ritorna "Cuochi per un giorno". Il Festival nazionale di cucina per bambini, giunto alla quinta edizione, si terrà il prossimo fine settimana (1-2 ottobre). La location è sempre il Club la Meridiana di Casinalbo (Formigine). Le due giornate dedicate alla cucina saranno contrassegnate da decine di appuntamenti e laboratori pensati proprio per i più piccoli. I fuochi verranno accesi sabato 1 e si spegneranno la sera del giorno successivo. Bottura e soci non si offenderanno se i riflettori andranno sui più piccoli.

«Si è pensato di creare uno spazio in cui i bambini e le loro famiglie possano essere protagonisti - ha esordito Franco Ascarì, chef pasticciere - dall'inizio alla fine. Creare un ambiente non competitivo in cucina, ma giocoso è l'intento di queste due giornate». Le ricette da realizzare saranno sedici: dall'antipasto al dolce. Tra queste anche una preparazione "gluten free" (senza glutine). Tante le novità dell'edizione 2016 tra cui un laboratorio di cucina all'insegna dell'ecosostenibilità dal nome "L'orto in cucina". Verranno, inoltre, svelati i segreti della preparazione del gelato e non potranno mancare preparazioni a base di...insetti! Questo genere di cucina è sbarcato anche da noi. Sarà l'occasione per i piccoli cuochi di cimentarsi in ricette con grilli, locuste e larve. Chi può partecipare? Bambini dai tre ai dodici anni ai laboratori di cucina. Sono stati pensati momenti di interazione anche per i bimbi al di sotto dei tre anni (Baby-kitchen e Foody art parade). Non solo ai più piccoli però è stata

rivolta l'attenzione. I genitori, infatti, potranno anche assistere a "cooking show" (spettacoli di cucina) coi cuochi professionisti presenti alla manifestazione. Prevista una collaborazione dei cuochi dell'Alma, la scuola di cucina di Colomo (Parma). Parte del ricavato andrà ai Comuni colpiti dal sisma dell'Italia

Centrale e sarà destinato alla ricostruzione di scuole e asili. Altre risorse raccolte andranno a Dynamo Camp, luogo di vacanza per bambini con gravi patologie. Iscrizioni online ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)) o a La bottega di Merlino entro le 13 di venerdì prossimo.

Martina Stocco

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia  
Martedì 27 Settembre 2016 | ag

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE **PROFESSIONI** ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO  
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI GUIDA EURO-TOQUES CERCA PER CODICE

HOME **PROFESSIONI** SCUOLA E FORMAZIONE



## Studenti di Alma a fianco di chef stellati al festival "Cuochi per un Giorno"

Publicato il 26 Settembre 2016 | 16:19

**A Modena l'1 e il 2 ottobre, gli studenti del corso superiore di Cucina di Alma assisteranno pasticceri e chef, tra cui Massimo Bottura, in una manifestazione che svela i segreti del food al mondo dei più piccoli**

C'è anche **Alma** - La scuola internazionale di cucina italiana tra i protagonisti del Festival nazionale **"Cuochi per un Giorno"**, in programma a Modena, sabato 1 e domenica 2 ottobre. Ideato da Laura Scarpinelli e dallo staff de **"La Bottega di Merlino"**, libreria di Modena che propone anche laboratori creativi per ragazzi, "Cuochi per un Giorno" è un evento destinato a bambini e ragazzi fino a 12 anni di età: due giornate di lezioni di cucina, laboratori sensoriali, spettacoli, con l'obiettivo di stimolare la creatività e la curiosità dei più giovani, insegnando loro a cucinare e l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata.



Forte è anche l'attenzione al tema della sostenibilità: ai partecipanti ai laboratori sono proposte infatti attività legate al recupero, per contrastare il fenomeno dello spreco alimentare. Il Festival nazionale "Cuochi per un Giorno", che festeggia quest'anno la 5ª edizione e che si svolgerà nella cornice del **Club La Meridiana** di Modena, con una villa settecentesca e un parco secolare come teatro, vede la partecipazione di grandi chef e maestri pasticceri. A cominciare da **Matteo Berti**, coordinatore didattico di Alma. Ad accompagnarlo a Modena saranno gli studenti del corso superiore di Cucina italiana, che faranno da assistenti a chef e maestri pasticceri durante i singoli laboratori di cucina per i

più piccoli.

Tra i grandi nomi della ristorazione italiana che insegneranno ai piccoli chef in erba a dosare gli ingredienti, impastare, modellare, miscelare, cuocere e mettersi alla prova ai fornelli, oltre ad Alma, ci saranno: Ascanio Brozzetti, chef responsabile del laboratorio di pasticceria del Ristorante trisstellato "Le Calandre" della famiglia Alajmo; gli chef stellati Luca Marchini, ristorante "L'Erba del Re" di Modena, e Franco Aliberti, ristorante "La Présef" a Mantello (So); il maestro pasticcere Gino Fabbri, patron de "La Caramella", considerato tra i padri della moderna pasticceria italiana. È previsto anche un contributo dello chef **Massimo Bottura** (nella foto), recentemente premiato, per "L'Osteria Franceseana", come **miglior cuoco al mondo** nella lista dei The World's 50 Best Restaurant Awards 2016. A sviluppare il tema della cucina sostenibile sarà invece la scienziata ambientale Lisa Casali, curatrice del blog "Eccocucina", da cui è stato tratto anche il libro omonimo.



«Per noi di Alma - spiega chef Matteo Berti - è un grande piacere contribuire alla buona riuscita di un evento come "Cuochi per un Giorno". Da alcuni anni siamo attivamente impegnati nell'organizzazione di laboratori didattici di cucina per i bambini: siamo infatti convinti che una corretta educazione alimentare debba essere insegnata ai giovani fin dalla tenera età. Ed è importante, puntando su un format ludico, far riscoprire ai piccoli il piacere della manualità e tramandare loro il patrimonio di ricette delle varie cucine regionali d'Italia. Per i nostri studenti del corso superiore di Cucina italiana, il Festival di Modena sarà invece l'occasione per mettere le proprie competenze al servizio di grandi chef e piccoli allievi. Il tutto senza dimenticare la finalità benefica dell'iniziativa».

Il ricavato dell'evento "Cuochi per un Giorno", infatti, verrà devoluto a due nobili cause: da un lato, ai comuni colpiti dal recente terremoto, per la ricostruzione di asili e scuole; dall'altro alla **Onlus Dynamo Camp**, l'associazione che dal 2007, unica in Italia, promuove la pratica della terapia ricreativa. A favore di bambini e ragazzi affetti da patologie gravi e croniche, principalmente oncematologiche, neurologiche e diabete, Dynamo Camp organizza attività ludico-sportive ed esperienze di svago, con l'obiettivo di favorirne la socializzazione e di contribuire a sviluppare la fiducia nelle proprie capacità.

Per informazioni: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)



## BLOG

Disegna le tue vacanze in famiglia secondo i tuoi desideri.



HOME CONTATTI PROGETTO LOGIN/REGISTRATI f t i

Home Bike Tour Family Weekend Green & Bio Family Hotel News ed Eventi

FAMILY WEEKEND, NEWS ED EVENTI | Scritto da Trip4Kids

27 settembre 2016 | 0 comments

### Bambini cuochi per un giorno a Modena

Home Bike Tour Family Weekend Green & Bio Family Hotel News ed Eventi



Bambini cuochi per un giorno a Modena con il Festival nazionale di cucina per bambini. Sabato 1 e domenica 2 ottobre, il club la Meridiana (via Fiori 23) – una villa settecentesca con un parco secolare alle porte della città di Modena – diventa il suggestivo teatro per insoliti show cooking e straordinarie scoperte ed esibizioni di bambini cuochi con passione.

Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. E l'occasione giusta è il **Festival nazionale di cucina per bambini, Cuochi per un giorno**.

**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. Non mancheranno vere e proprie **lezioni di cucina** con chef stellati da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà: ai vecchi amici delle scorse edizioni si aggiungono importanti new entry, come **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna**, chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), il "pizzaiolo on the road" **Giovanni Mandara**, proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia; hanno già riconfermato la propria partecipazione anche **Ascanio Brozzetti**, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, **Franco Aliberti**, pastry chef del ristorante Evviva di Riccione e **Rino Duca**, chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena. Ci sarà persino il contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Franciscana di Modena, tre stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

E poi ci saranno giochi, spettacoli, una **libreria golosa**, **storie in cucina** ed **angoli sensoriali**.

Condividere il divertimento: 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/o 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.

L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

## PICCOLI CHEF CRESCONO A MODENA

Home | Food | Piccoli chef crescono a Modena



Saranno Cuochi per un giorno e li saranno insieme con gli chef stellati: torna in sella con questa bella iniziativa il Festival nazionale di cucina per bambini, un evento da non perdere sabato 1 e domenica 2 ottobre 2016. A Modena!

**#lepaginedelvino** - Da zero a dodici davanti ai fornelli! E non è una sfilata per i nuovi trend dell'abbigliamento bambino collezione autunno 2016. Piuttosto, sabato 1 e domenica 2 ottobre, Modena sarà ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di **Cuochi per un giorno**, il Festival nazionale di cucina per bambini.

Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come **Ascanio Brozzetti, Gino Fabbrì, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca**, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

L'appuntamento è presso il **club la Meridiana**, alle porte della città. Parte del ricavato andrà ai comuni colpiti dal terremoto, per la ricostruzione di scuole e asili, e a **Dynamo Camp**, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

*Cucinare allena concentrazione e pazienza*, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Torna dunque **Cuochi per un giorno** che ha alle spalle quattro edizioni di successo. Presso il club la Meridiana (di 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.

Le lezioni di cucina con gli chef stellati si servono anche della supervisione di un **animatrice** per far sì che ogni piccolo partecipante possa cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del **mangiar sano**.

27 settembre 2016

## LEPAGINEDELVINO.IT/2

Infine, si potrà anche imparare a creare, passo dopo passo, un vero e proprio **orto** grazie alle attività di **Vivi verde Coop** e il **Gioco di inOrto** della **Louis Bonduelle Foundation**.

Ma non è finita: i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di **Entonote**, potranno cucinare e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in altre parti del mondo: **gli insetti**, gustosi e sostenibili in cucina!

Cucinare coinvolge i 5 sensi ma non solo, educa: *«I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità»* - spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival - *Stare ai fornelli coniuga il fare davvero con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva esercizi di vita pratica»*. (fonte MediaMente)

**Dove e quando:** sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

**Quanto:** Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito ufficiale. Infoline e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059.212221



# Festival cucina per bambini Modena 2016: dai laboratori agli chef stellati

Torna con la sua quinta edizione il Festival Cuochi per un giorno a Modena: molti gli appuntamenti in programma, ecco tutte le informazioni



Torna anche per il 2016 il Festival denominato **'Cuochi per un giorno'**, un appuntamento dedicato ai più piccoli che quest'anno si terrà l'1 e il 2 ottobre 2016 a Modena. Anche questa volta, la città diventerà la capitale indiscussa della cucina da 0 a 12 anni: ecco gli ospiti e il

programma dell'evento.

Il Festival **'Cuochi per un giorno'** vedrà la partecipazione di importanti chef stellati quali Franco Aliberti, Ascanio Bozzetti, Gino Fabbri, Marta Pulini, Luca Marchini, Diletta Zenna, Piergiorgio Saverio e molti altri. I più piccoli potranno così confrontarsi con i grandi della cucina nostrana e sarà un'occasione per incuriosire anche i genitori. Nelle due giornate saranno organizzati diversi incontri: dai **laboratori** durante i quali i piccoli chef potranno cucinare, impastare, toccare, imparare all'incontro con **i nomi più importanti del panorama culinario**.

27 settembre 2016

## URBANPOST.IT/2

Inoltre, durante il Festival presenzieranno anche numerosi stand dedicati alla cucina espressiva con librerie culinarie, spettacoli dedicati, angoli sensoriali e diversi giochi a tema. Per i più arditi, vi sarà anche una sorpresa molto singolare: potranno, infatti, essere assaggiate alcune specialità che qui in Europa non vengono viste particolarmente gustose, ovvero, piatti a base di insetti.

L'appuntamento è a **Modena, l'1 e il 2 ottobre presso il Club la Meridiana, Via Fiori 23**. Mentre una villa risalente al '700 e uno splendido parco secolare faranno da cornice all'evento, i piccoli cuochi potranno dare sfogo alla loro fantasia. Per saperne di più, si consiglia di visitare il [sito ufficiale dell'evento](#).

## Bambini "Cuochi per un giorno" insieme agli chef stellati: torna a Modena il Festival nazionale di cucina under 12,

28 Set 2016 -

 **MI piace** **Condividi** Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre "Cuochi per un giorno" ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il Festival nazionale di cucina per bambini. Quattro edizioni, un grande successo: per il 2016 l'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (via Sant'Ambrogio, 66): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. L'evento, patrocinato dal Comune di Modena, 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 di Franco Aliberti (chef del ristorante La Présef a La Fiorida in Valtellina), Ascanio Brozzetti (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), il vincitore della "Coppa del mondo della pasticceria" Gino Fabbri (pasticceria La Caramella di Bologna), Marta Pulini (chef Bibendum catering di Modena), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna (chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo), il "pizzaiolo on the road" Giovanni Mandara (proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia), Rino Duca (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in

28 settembre 2016

## SASSUOLO2000.IT/2

provincia di Modena), Stefano Ciotti (chef del ristorante Nostrano di Pesaro), Matteo Berti (coordinatore didattico di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede a Colorno), Lisa Casali (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). Ci sarà persino il contributo video di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e primo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

Con il loro aiuto e la supervisione degli studenti del Corso Superiore di Cucina Italiana di ALMA 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: 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.

Si potrà persino imparare a creare, passo dopo passo, un vero e proprio orto grazie alle attività di Vivi verde Coop e il Gioco di inOrto della Louis Bonduelle Foundation.

Ma non è finita: i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di Entonote, potranno cucinare e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in altre parti del mondo: gli insetti, gustosi e sostenibili in cucina!

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli uder 12: "I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità – spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival – Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegnamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso". 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 ai comuni colpiti dal terremoto del 24 agosto scorso, per la ricostruzione di scuole e asili, e anche – come lo scorso anno – 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: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto.



## Bambini "Cuochi per un giorno" a Modena

by REDAZIONE on 28/09/2016

Sabato 1 e domenica 2 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni



Iscriviti gratis alla newsletter di Bimbo sugli eventi per bambini a Bologna

Nome:   
Email:

**Invia**

We respect your [email privacy](#)



didattico di Alma, Scuola Internazionale di Cucina di Colorno), **Lisa Casali** (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). Ci sarà persino il contributo video di **Massimo Bottura dell'Osteria Francese di Modena**, tre stelle Michelin e primo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016.

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: 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.

Si potrà persino imparare a creare, passo dopo passo, un vero e proprio orto grazie alle attività di Vivi verde Coop e il Gioco di inOrto della Louis Bonduelle Foundation.

Ma non è finita: i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di Entonote, potranno cucinare e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in altre parti del mondo: gli insetti, gustosi e sostenibili in cucina!

**Cucinare coinvolge i 5 sensi**, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e allena al rispetto delle regole e alla pazienza. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli under 12: "I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità – spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival – Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival

Il Cittadino Oggi  
**Corriere Nazionale**

NAZIONALE, SOCIETÀ

# A Cuochi per un giorno i bambini protagonisti in cucina

29 SETTEMBRE 2016 by CORNAZ

Sabato 1 e domenica 2 ottobre a Modena torna il Festival dedicato ai piccoli chef



Bambini a lezione dagli chef a Cuochi per un giorno

ROMA – Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. **Torna nel fine settimana Cuochi per un giorno** ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il Festival nazionale di cucina per bambini.

Quattro edizioni, un grande successo: **per il 2016 l'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 ottobre a Modena**, presso il club la Meridiana (via Fiori 23). L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de La Bottega di Merlino, libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

**Dove e quando:** sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

**Quanto:** Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

**Infoline e prenotazioni:** La Bottega di Merlino, tel. 059.212221



## Torna Cuochi per un giorno, il festival di cucina per bambini

di [Mariposa](#) | 29 settembre 2016 | [0 COMMENTS](#)

Torna il festival **Cuochi per un giorno** a Modena. Si tratta della manifestazione nazionale di cucina per **bambini under 12**, durante cui i piccoli potranno cucinare accanto a grandi chef come Ascanio Brozzetti, Gino Fabbri, Franco Aliberti, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Giovanni Mandara, Rino Duca, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.



L'appuntamento è sabato 1 e domenica 2 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.

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.

Si potrà persino imparare a creare, passo dopo passo, un vero e proprio orto grazie alle attività di Vivi verde Coop e il **Gioco di inOrto** della Louis Bonduelle Foundation. Ma non è finita: i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di Entonote, potranno **cucinare** e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in altre parti del mondo: gli insetti, gustosi e sostenibili in cucina. Laura Scapinelli, ideatrice del festival, ha raccontato:

*I bambini posseggono le doti giuste per cucinare: passione, creatività e curiosità. Stare ai fornelli coniuga il "fare davvero" con il desiderio di imitare l'adulto e realizza quelli che Maria Montessori definiva "esercizi di vita pratica", cioè azioni concrete con scopi precisi, che aiutano il corpo e la mente a crescere. Nei due giorni del festival i bambini si divertono a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali. Il nostro, poi, è un festival ecosostenibile: insegniamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso.*



[Homepage](#) | [News](#)

## "CUOCHI PER UN GIORNO": IL FESTIVAL DELLA CUCINA PER I PIÙ PICCOLI!



A Modena, l'1 e 2 ottobre, i piccoli cuochi potranno mettersi ai fornelli alla presenza di grandi chef stellati per muovere i primi passi nel meraviglioso mondo della gastronomia. Parte del ricavato inoltre, sarà destinato alle popolazioni colpite dal terremoto di quest'estate

Torna a ottobre "Cuochi per un giorno" ([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), il Festival nazionale di cucina per bambini.

Giunti alla quarta edizione, l'evento ideato da **Laura Scapinelli** e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena, è fissato per **sabato 1 e domenica 2 ottobre 2016** a Modena, presso il club la Meridiana (via Fiori 23), una villa settecentesca e un grandioso parco dove i cuochi in erba potranno dare sfogo alla propria "creatività gastronomica".

Le due giornate saranno suddivise in decine di appuntamenti e laboratori in cui i cuochi *minion* «potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove».

## Tutti ai fornelli con gli Chef migliori d'Italia!

Sono in programma inoltre vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia: **Franco Aliberti** (chef del ristorante La Présef a La Fiorida in Valtellina), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), il vincitore della "Coppa del mondo della pasticceria" **Gino Fabbri** (pasticceria La Caramella di Bologna), **Marta Pulini** (chef Bibendum catering di Modena), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna** (chef e pastry chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo), il "pizzaiolo on the road" **Giovanni Mandara** (proprietario della Piccola Piedigrotta nel cuore di Reggio Emilia), **Rino Duca** (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena), **Stefano Ciotti** (chef del ristorante Nostrano di Pesaro), **Matteo Berti** (coordinatore didattico di Alma, Scuola Internazionale di Cucina di Colorno) e **Lisa Casali** (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). Ci sarà persino il contributo video di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e **primo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2016**.

Impara l'arte e mettila da parte, si usa dire. Chissà che da questa esperienza non nasca un futuro chef stellato... | Pixabay

Queste star della cucina regaleranno preziosi consigli per permettere ai più piccoli di cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Saranno presenti inoltre numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, una libreria culinaria, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi. Si potrà persino imparare a creare, passo dopo passo, un vero e proprio orto grazie alle attività di Vivi verde Coop e il Gioco di inOrto della Louis Bonduelle Foundation.

## Assaggi da brivido...

Ma non è finita: i più coraggiosi, grazie alla collaborazione di Entonote, potranno cucinare e assaggiare un cibo fuori luogo per noi occidentali, ma all'ordine del giorno in altre parti del mondo: **gli insetti, gustosi e sostenibili in cucina!**

### Insetti da mangiare, un mondo di... bontà?



[VAI ALLA GALLERY](#) (16 FOTO)

**INFO:** sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, in via Fiori, 23.

Quanto:

Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare.

Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito

[www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it). Infoline e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. **059.212221** [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

## A Modena il festival della cucina dei bambini

*Tanto divertimento e tanta creatività al Club La Meridiana in questa manifestazione che vede i piccoli chef impegnati a creare ai fornelli fantasiose ricette*

01 ottobre 2016



152  
f Condividi

Tweet

2

G+

0

in LinkedIn

0

Pinterest



MODENA Grembiulino, pronti attenti via. Fra sfrigolii di cipolla e fresca pasta sfoglia, Modena è la capitale della cucina junior: prosegue infatti fino a domenica 2 ottobre sera "Cuochi per un giorno", il **Festival nazionale di cucina per bambini** presso il club la Meridiana (via Sant'Ambrogio, 66). 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.

**Ecco i piccoli cuochi che si scatenano nell'arte culinaria**



152  
 Condividi  
 Tweet  
 2  
 G+  
 0  
 LinkedIn  
 0  
 Pinterest

Slideshow | 1 di 20

**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 **Piergiorgio Siviero** e **Diletta Zenna** (del ristorante Lazzaro 1915, di Pontelongo in provincia di Padova), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova), **Franco Aliberti** (chef del ristorante La Présef a La Florida in Valtellina), **Lisa Casali** (scienziata ambientale, testimonial WWF e MSC per l'alimentazione e la pesca sostenibile e founder di Ecocucina.org), **Stefano Ciotti** (chef del ristorante Nostrano di Pesaro) **Rino Duca** (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravarino, in provincia di Modena).

Con il loro aiuto e la supervisione degli studenti della Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede a Colomo (Parma), ogni piccolo partecipante può cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare 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**.

"**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'oculatezza 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 ai comuni colpiti dal terremoto del 24 agosto scorso, per la ricostruzione di scuole e asili, e anche – come lo scorso anno – 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: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto.

2 ottobre 2016

**SASSUOLO2000.IT**

## La carica dei piccoli cuochi: in 4.000 a Modena per il Festival di cucina per bambini

2 Ott 2016 -

 [MI place](#) [Condividi](#) Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Tra mini tortiglioni, carne al barbecue o cheesecake in vasetto al Club La Meridiana di Modena stanno per concludersi due giornate golose: tutte le ricette sono state rigorosamente preparate da chef in erba. Un bilancio molto positivo quello della quinta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival di cucina per bambini che termina stasera.

Tra ieri e oggi si sono susseguiti decine di appuntamenti e laboratori in cui i piccoli cuochi hanno potuto annusare, toccare, pesare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere.

"Siamo soddisfattissimi di questa edizione: abbiamo avuto oltre 4.000 iscritti ai laboratori proposti, anche da fuori provincia. Ogni bambino, poi, era accompagnato da almeno due adulti, in alcuni casi anche dai nonni, per un totale di circa 12.500 presenze – precisa 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, 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! Tra casseruole, frullini e fantasia i bambini possono provare l'alchimia della trasformazione della materia e acquisiscono ricordi sensoriali indelebili. E' anche in questo modo che si impara a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo".

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini hanno aiutato altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto ai comuni colpiti dal terremoto del 24 agosto scorso, per la ricostruzione di scuole e asili, e anche – come lo scorso anno – 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: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto.

5 ottobre 2016

ITALIAFRUIT.NET



Mercoledì 5 Ottobre 2016

MERCATI & IMPRESE

## I prodotti Pedon a Cuochi per un giorno

Pedon è stato tra i sostenitori della quinta edizione di "Cuochi per un Giorno", il Festival nazionale di cucina dedicato ai bambini che si è svolto l'1 e 2 ottobre a Modena.

L'iniziativa, ideata da **Laura Scapinelli** e dallo staff de "**La Bottega di Merlino**", ha l'obiettivo di introdurre i piccoli di casa al mondo della cucina attraverso lezioni e laboratori tenuti da chef stellati.

A disposizione dei giovanissimi chef, impegnati a creare ricette sfiziose e colorate e alla scoperta di **nuovi ingredienti**, i prodotti delle linee Pedon Dolci, I salvaminuti, SuperMix! e una speciale barretta multicereali, realizzata proprio in occasione del Festival.

I cereali e legumi della linea **Dalla Buona Terra** e della gamma a rapida cottura I salvaminuti sono stati invece utilizzati a scopo didattico e ludico. Un modo diverso e giocoso per far conoscere e apprezzare il mondo dei cereali e legumi che fanno parte della nostra tradizione culinaria come orzo, farro, lenticchie rosse, piselli e miglio, ma anche quelli più **esotici** che stanno entrando nell'uso comune in cucina, come il riso basmati, la quinoa bianca, rossa e nera (detta tricolore), il bulgur, l'adzuki verdi e l'amaranto.

**100% italiani**, provenienti da filiere selezionate, No Ogm, ricchi di proteine e fibre e poveri di grassi, i cereali e i legumi rappresentano il cibo del futuro, sono altamente versatili in cucina, perfetti per la preparazione di piatti ricchi di gusto, benessere e creatività, per un'alimentazione sempre più sostenibile.



Con il sostegno a questo evento, l'azienda vicentina, big player mondiale del settore, conferma ancora una volta il proprio impegno per la promozione di una più corretta cultura alimentare e di una dieta sana, buona e genuina, facendo conoscere anche ai più piccoli le straordinarie proprietà nutritive dei suoi prodotti, tutti da gustare divertendosi.

Tutte le informazioni sull'evento e sulle iscrizioni sono disponibili sul sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)