

**CUOCHI**  
X UN GIORNO

## RASSEGNA STAMPA

3 e 4 ottobre 2015



*La bottega di*  
**MERLINO**

LIBRERIA PER RAGAZZI  
LABORATORI CREATIVI



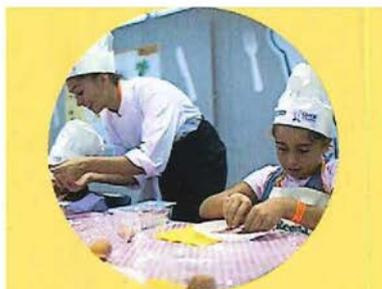
**Mensili**

**NEWS**



**FESTIVAL**

a cura di  
**Chiara Vittadini**



**BUONO, CHEF!**

Di cibo non si parla solo a Expo. Il 3 e 4 ottobre a Modena torna il festival Cuochi per un giorno, per bambini da zero a 12 anni. Presso il club la Meridiana – villa settecentesca con parco secolare – i piccoli mettono le «mani in pasta» e intanto imparano ad aver un rapporto corretto con gli alimenti. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, unica struttura italiana di Terapia Ricreativa per bambini malati (incontri da sei euro, [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)).

## oggi cucino io

Ripartono da settembre i corsi per imparare a impastare divertendosi. Nel laboratorio di cucina del Kikolle Lab di Milano i bambini sperimentano con semplici ingredienti; e una volta al mese ci sarà ospite uno chef a sorpresa ([kikollelab.com](http://kikollelab.com)). A Modena il 3 e il 4 ottobre si svolge la quarta edizione di *Cuochi per un giorno* con appuntamenti e laboratori dai 15 mesi ai 14 anni ([cuochiperungiorno.it](http://cuochiperungiorno.it)). Una vera cucina professionale a misura di bambino con lezioni personalizzate in base all'età da I Cook You a Santa Maria Capua Vetere ([icookyou.com](http://icookyou.com)). Anche Eataly organizza nei suoi store incontri per i più piccoli come quelli dedicati alle famiglie con diversi temi, dallo speciale Halloween alle preparazioni base ([eataly.net](http://eataly.net)). Il fiore all'occhiello di Bhù-m a Milano è il corso per minichef (dai 3 anni) dove a ogni appuntamento si prepara una ricetta introdotta da una fiaba ([bhu-m.it](http://bhu-m.it)). Siete pronti per la prossima edizione di Junior Masterchef?

**3 - 4 OTTOBRE****EMILIA ROMAGNA MODENA****CUOCHI PER UN GIORNO**

Il festival nazionale di cucina per bambini 0-12 ritorna per il quarto anno consecutivo con decine di eventi, stand e laboratori. Presso il club La Meridiana di via Fiori 23, all'interno di una villa settecentesca



con un parco secolare, grandi chef e piccoli cuochi prepareranno numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Ogni bambino, assistito da un cuoco provetto, potrà vivere un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Ci si diventerà così a mescolare con le mani, a spianare, a dar forma alla frolla o alla sfoglia e a fare il pane. Non mancheranno, infine, vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia, per incuriosire anche i più grandi. Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare.

**Info:** La Bottega di Merlino, tel.

059/212221; [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

**Sosta:** AA Ponte Alto presso il parcheggio asfaltato del Ristorante Ponte Alto, situato a 3 km dall'uscita di Modena Nord. Gratuita per i clienti del ristorante, strada nazionale per Carpi 378; GPS: Lat: 44.667737 - Long: 10.89

settembre 2015

## VITA IN CAMPER

EMILIA ROMAGNA

### Cuochi per un giorno

MODENA

3-4  
ottobre

Festival di cucina per bambini



Giunto alla quarta edizione, Cuochi per un giorno è un evento riservato a piccoli chef fino ai 12 anni, che potranno dare sfogo a tutta la loro fantasia, cucinando dagli antipasti ai dessert, con l'aiuto di chef stellati in arrivo da tutta Italia. L'appuntamento è una divertente occasione in cui i più piccoli possono divertirsi a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, imparare gustose ricette, ma anche a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo. Decine di laboratori, appuntamenti, stand a tema completano la manifestazione.

**Info** tel. 059 212221, [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)  
**Sosta** AS presso distributore ERG su S.S. 12 nei pressi dell'uscita tangenziale in direzione centro

settembre 2015

## MOTOTURISMO

---

### **CUOCHI PER UN GIORNO**

**3-4 ottobre, Modena**

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

Festival nazionale di cucina per bambini

3 E 4 OTTOBRE FESTIVAL DI CUCINA PER BIMBI ALLA MERIDIANA

## Baby chef “Cuochi per un giorno”

**D**ue giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e imparare tante cose nuove. Torna “Cuochi per un giorno”, il Festival nazionale di cucina per bambini, con lezioni di cucina di chef “stellati” da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà. L'appuntamento è sabato 3 e domenica 4 ottobre dalle 10 alle 20, al club la Meridiana (via Fiori 23): una



villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni 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 prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Infoline e prenotazioni: tel. 059.212221. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito web [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

## Appuntamenti

### Agenda



#### **CUOCHI PER UN GIORNO**

##### **MODENA**

**3-4 OTTOBRE**

*Una villa settecentesca e un parco secolare fanno da sfondo alle creazioni culinarie di piccoli chef in erba. Cuochi per un giorno è un'esperienza divertente e formativa dedicata ai bambini. Tanti laboratori per impastare, dosare, annusare e mettersi alla prova, in compagnia di chef e animatori. In più, fra pentole e ingredienti, si impara ad avere un rapporto sano con il cibo.*

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

ottobre 2015

## FOCUS JUNIOR

**Cuochi per un giorno,**  
([www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)), 3-4 ottobre, Modena.

Ormai giunto alla quarta edizione, questo festival di cucina per bambini da 0 a 12 anni, anche quest'anno propone laboratori (sotto) e lezioni di cucina, alcuni sotto la supervisione di chef famosi.

**Tocati** ([www.tocati.it](http://www.tocati.it)),  
17-20 settembre, Verona.



## Mamma, oggi cucino io!

Per due giorni, sabato 3 e domenica 4 ottobre, Modena diventerà la capitale della cucina 0-12 anni. Durante il primo fine settimana, infatti, si svolgerà la quarta edizione di **Cuochi per un giorno**, il Festival



nazionale di cucina per bambini organizzato presso il club **La Meridiana**, una suggestiva villa settecentesca circondata da un parco secolare. Con l'aiuto di noti chef stellati i piccoli cuochi potranno imparare tante nuove e fantasiose ricette, dagli antipasti ai dolci, da riproporre, poi, a mamma e papà. È un'occasione per divertirsi a mescolare i più diversi ingredienti, dosarli, toccarli, annusarli, modellarli ma anche per conoscere le pentole e gli strumenti di lavoro in cucina. Un'esperienza ludica e formativa al tempo stesso, che permette di apprendere le regole del mangiare sano. Tanti i laboratori e le attività collaterali in programma.

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

ottobre 2015

## GUIDA CUCINA

---

### APPUNTAMENTI GOLOSI

● **Cuochi per un giorno.** Il weekend del 3-4 ottobre si svolge a Modena il festival nazionale della cucina per bambini con lezioni di chef e pasticceri, oltre a spettacoli, giochi e tante iniziative ad hoc. Si accede al festival su prenotazione: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

# Cuochi per UN GIORNO

**Dal 2 al 4 ottobre 2015 i protagonisti della cucina sono stati i bambini, tra entusiasmo, ricette tipiche del territorio e tanta, tantissima voglia di mettere letteralmente le "manine in pasta"!**

Il primo weekend di ottobre, da alcuni anni, si svolge a **Modena** una coloratissima kermesse dedicata alla cucina per i più piccoli: **Cuochi per un giorno**.

L'evento, nato da un'idea di **Laura Scapinelli**, titolare della libreria per ragazzi **La Bottega di Merlino**, è nato un po' per sfida e un po' per interesse personale nel 2012, e ha da subito ricevuto la **benedizione** di importanti **chef del territorio**, come **Marta Pulini** e la "superstar" dell'Osteria Francese **Massimo Bottura**.

Giunto alla quarta edizione, si può parlare di una manifestazione di successo? Ne parliamo con Laura Scapinelli:

#### Com'è nata l'idea di Cuochi per un giorno?

Dopo anni di laboratori di cucina presso la libreria per ragazzi La Bottega di Merlino mi sono accorta che ai ragazzi piaceva moltissimo cucinare. Quindi ho pensato a un festival che potesse coinvolgere bambini e famiglie: non più un singolo laboratorio ma tantissimi, in modo da ospitare tutti i piccoli cuochi.

Ai bambini piace moltissimo cucinare perché è un'occasione per "fare davvero", per imitare l'adulto; quindi per loro è un momento di massima creatività e divertimento. Come diceva Maria Montessori, ricalca un po' l'idea di un "esercizio di vita pratica". Mettere le mani in pasta e al tempo stesso divertirsi.

#### Quali sono le fondamenta di questo festival?

In primo luogo, tengo molto all'idea che i bambini possano divertirsi. Allo stesso tempo però studiamo in modo approfondito tutte le ricette che proponiamo insieme allo chef Franco Ascari. Contemporaneamente, le nostre atelieriste studiano l'allestimento seguendo alcuni principi pedagogici. Quello che però arriva ai bambini è il gioco in cucina.

#### Avete in programma anche eventi collegati a Cuochi per un giorno?

Noi lavoriamo tutto l'anno con attività legate a questa. L'anno scorso, insieme allo chef Massimo Bottura e il Consorzio dello Zampone e del Cote-



chino abbiamo dato vita a Cuochi per un giorno Christmas Special Edition in Piazza Grande, con ricette a tema natalizio, che probabilmente ripeteremo anche quest'anno. In più continuiamo a lavorare tutto l'anno in libreria, con i nostri laboratori. Quali pensa che sarà il destino futuro di questo festival?

L'idea è di tenerlo su Modena, ma non è escluso che cominceremo a fare minitour satellite in giro per le varie regioni d'Italia.

Per le immagini di questo articolo  
© Enrico Ferraresi

**EVENTI**

*La rassegna*

La rassegna si svolge nel corso di un intero week-end, durante il quale ai bambini iscritti viene data la possibilità di essere protagonisti in cucina. Grembiule, cappello da chef, voglia di mettersi in

gioco e tanta, tanta fantasia! 10 ricette, dall'antipasto ai dolci, in un viaggio sensoriale e culturale grazie ai prodotti tipici del territorio, con qualche interessante deviazione.

**STRICHETTI 3P**

**INGREDIENTI**

*Per la sfoglia*

- ▶ 600 grammi di farina 00
- ▶ 6 uova

*Per il sugo*

- ▶ panna q.b.
- ▶ Piselli q.b.
- ▶ Prosciutto cotto a dadini q.b.
- ▶ 1 cipolla
- ▶ Sale q.b.



*Per il sugo*

A parte, in una padella fai appassire mezza cipolla tagliata a dadini. Insaporisci i piselli, poi aggiungi la pasta mescolando e riducendo la fiamma. Nel frattempo porta a ebollizione una pentola di acqua salata. Aggiungi i dadini di prosciutto al sugo e butta gli strichetti nell'acqua in ebollizione. Appena tornano a galla, scola gli strichetti con una mestola forata e passali nella padella del sugo qualche secondo per amalgamarli.

**PREPARAZIONE**

*Per la sfoglia*

Disponi la farina a fontana sulla spianatoia. Rompi al centro le uova e sbattile con una forchetta. Amalgama la farina alle uova e impasta sino a ottenere un composto omogeneo ed elastico. Lascia riposare la pasta coperta per almeno mezz'ora prima di stenderla. Stendi la pasta con il matterello, poi ritaglia dei quadrati di 2 cm circa per lato. Stringi i quadratini al centro e chiudili a forma di farfallina.



*"La fontana della farina sembra un vulcano!"*  
Alessandro, 7 anni



*Il consiglio dello Chef*

Quando cuoci la pasta fresca, ricorda di mettere sempre un filo d'olio nell'acqua di cottura: è molto importante per far sì che la pasta non si attacchi.

### *Gli show cooking*

Durante le "ricette in corso", la tre giorni ha visto anche un interessantissimo avvicinarsi di alcuni tra gli chef più talentuosi del territorio e non solo, che hanno offerto con umiltà e allegria il loro talento per dare prova di una cucina di alta qualità, intrattenendo i genitori... e non solo!

Ne abbiamo parlato con **Luca Marchini**, chef del ristorante **L'Erba del Re**, che ha amichevolmente prestato il suo talento per uno show cooking di presentazione del libro *Yum!*, di Franco Ascari, dedicato alla cucina e alla cultura del cibo per i più piccoli:



**Ecco, le scuole di cucina in questi tempi stanno proliferando. Ma dove si ferma la necessità di istruzione e cultura e dove invece comincia il "talento innato" che fa di un bravo cuoco un grande chef?**

Io credo che, da questo punto di vista, il talento sia sempre collegato a qualcosa che nasce fin dall'inizio. Le scuole aiutano ad affinarlo, a dargli qualità e sostanza. La linea di demarcazione non esiste; è una passione, e in quanto tale si può solo migliorare.

**Parallelemente alle scuole di cucina stanno proliferando anche i talent show legati a questo mondo. Cosa ne pensa? C'è un bacino di interesse per gli chef o ci si ferma allo show televisivo?**

Io credo che tutte le cose debbano essere fatte con criterio. Finché uno show televisivo è prodotto seriamente, ben vengano.

**Cosa spinge uno chef affermato e importante a mettersi in gioco con i bambini? Qual è il rapporto tra cucina e infanzia?**

Penso che sia un aspetto fondamentale. Si parte sempre con i giovani, i giovanissimi, fino ad arrivare ai più piccoli. Se non viene fatta cultura con loro, temo che un giorno non ci sarà più la cultura del cibo. Oggigiorno si cerca sempre più di impartire delle nozioni anche ai clienti che vengono a cena; se lo facciamo con i giovani è ancora meglio, no?

**Una forma di edizione quasi scolastica?**

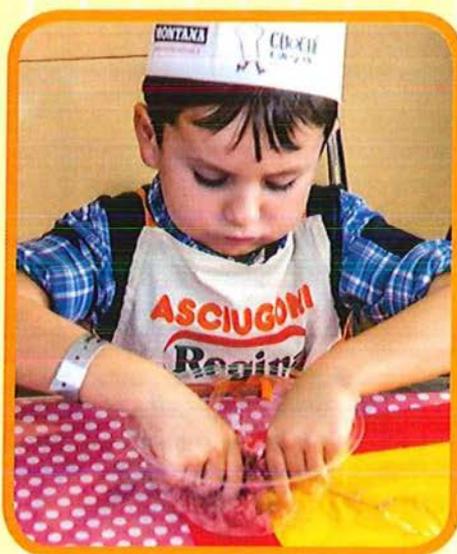
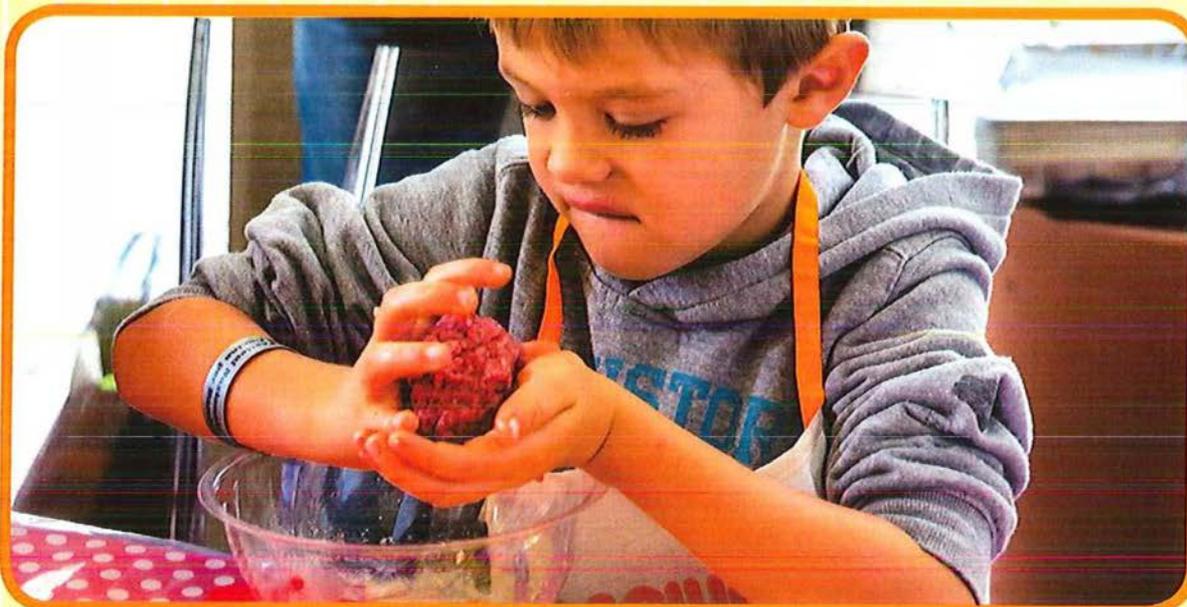
Assolutamente. Io ho una scuola di cucina: questo è un altro modo per dare istruzione a chi è interessato a una cultura gastronomica, in modo che quando si siede a tavola possa apprezzare veramente quello che si trova di fronte. E poi, sinceramente, dà molta soddisfazione trovarsi davanti un bimbo piccolo che ascolta, che apprende e che alza la mano per fare mille domande, anche le più semplici.



# HAMBURGER AL BARBECUE!

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ▶ 560 grammi di polpa di carne di manzo tritata
- ▶ 2 melanzane piccole
- ▶ Olio extravergine di oliva
- ▶ 80 grammi di cipolla tagliata a fettine
- ▶ 80 grammi di Parmigiano Reggiano
- ▶ 4 panini di grano duro
- ▶ Sale pepe macinato al momento



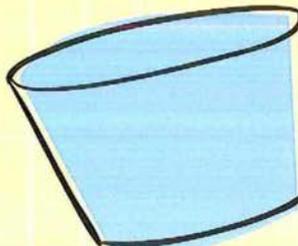
## PREPARAZIONE

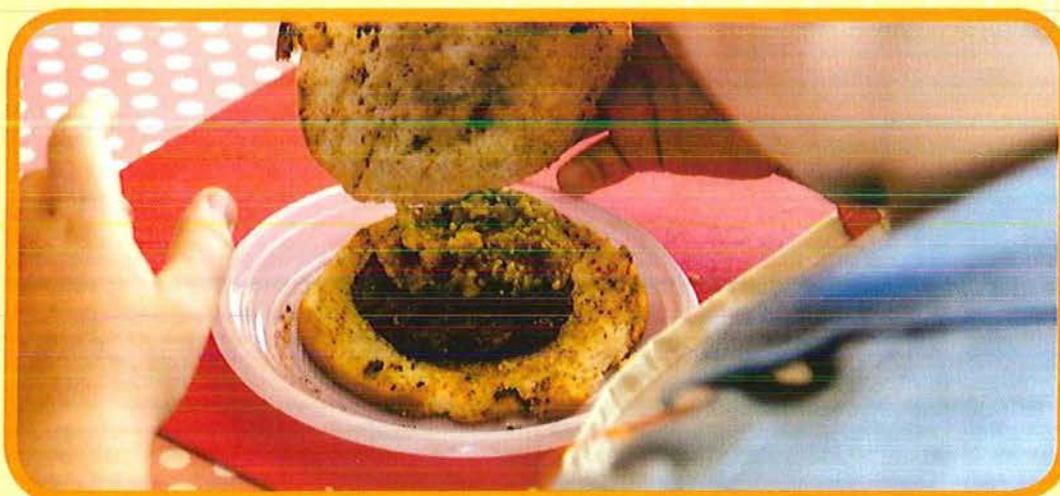
### *Per l'hamburger*

Metti la carne in una ciotola e aggiungi la cipolla tagliata a fettine. Aggiusta di sale e pepe. Mescola bene il composto e forma gli hamburger facendo una polpetta di carne che poi schiacterai fino a ottenere il diametro dei tuoi panini.

### *Per il caviale di melanzane*

Lava le melanzane e fai dei tagli con la punta del coltello prima di metterle a cuocere sul barbecue.





### *Per la cialda*

Grattugia il formaggio e appoggialo su un foglio di carta forno piegato a metà. Ripiega il foglio e schiaccia bene premendo con il palmo della mano. Taglia la carta in eccesso.

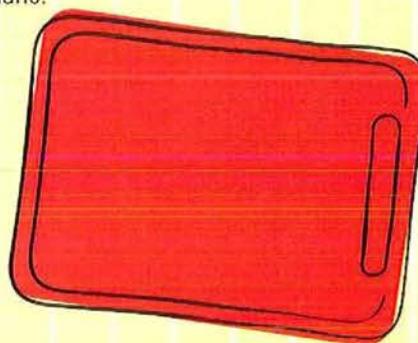
Appoggia il formaggio sulla griglia ben calda del barbecue per 3 minuti, fino a quando il formaggio non inizia a sciogliersi e a formare una crosticina croccante.

Togli dal barbecue e piegando la carta stacca la cialda.

### *Per la cottura*

Preriscalda il barbecue a calore medio per 10 minuti e spazzola bene la griglia di cottura. Ungi leggermente la griglia per evitare che gli hamburger si attacchino durante la cottura. Cuoci gli hamburger per 8/10 minuti girandoli più volte.

Taglia a metà i panini e sistema gli hamburger sul piatto, poi aggiungi un cucchiaino di caviale di melanzane. Completa con la cialda croccante al parmigiano.



### *Il consiglio dello Chef*

Per realizzare una cottura al barbecue, è importante coprire sempre la griglia; in questo modo, il calore si diffonde più uniformemente e otterrete anche una cottura più sana.

*Ricette "Speciali"*

Oltre ai laboratori più tradizionali, l'edizione 2015 di Cuochi per un giorno ha proposto anche alcune attività particolari, come per esempio la possibilità per i bambini di diventare "Barman per un giorno", imparando a fare un buon caffè; oppure un

laboratorio per imparare a cucinare **gluten free**, mostrando quindi un'attenzione particolare alle intolleranze e alle esigenze di tutti.

Inoltre, quest'anno i bambini si sono dovuti confrontare anche con una **ricetta** completamente spiegata in **inglese**: gli English Cookies!

## ENGLISH COOKIES

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ▶ 160 grammi di burro
- ▶ 160 grammi di farina 00
- ▶ 80 grammi di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 4 grammi di lievito
- ▶ 100 grammi di noci
- ▶ 120 grammi di gocce di cioccolato



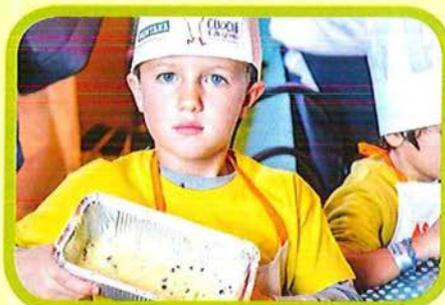
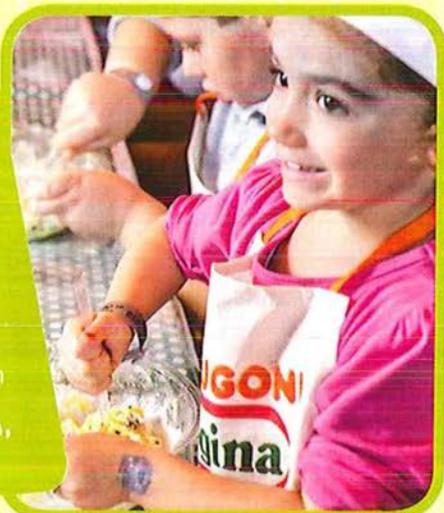
### PREPARAZIONE

Mescola il burro morbido con lo zucchero e montalo leggermente.

Aggiungi le uova, poi la farina unita al lievito. Termina con le noci a pezzetti e le gocce di cioccolato. Amalgama il tutto.

Con l'aiuto di due cucchiaini disponi delle piccole sfere di impasto nella teglia ricoperta di carta forno e cuoci a 170 gradi per 13 minuti circa.

"Siamo venute su consiglio di un'amica, e abbiamo trovato l'esperienza molto positiva. Mi è piaciuta soprattutto l'attenzione nei confronti della cultura del cibo, compresa la cura nelle proposte per chi ha qualche allergia o intolleranza, come per esempio la ricetta gluten free."  
Mamma di Emma, 3 anni



### Il consiglio dello Chef

Per fare una vera merenda all'inglese, accompagna i tuoi cookies con una calda tazza di tè o di infuso.

Un ultimo, saggio consiglio per tutti? **LAVATE SEMPRE LE MANI!**