



CUOCHI
X UN GIORNO

RASSEGNA STAMPA

3 e 4 ottobre 2015



La bottega di
MERLINO

LIBRERIA PER RAGAZZI
LABORATORI CREATIVI



Web

(selezione uscite)



CUOCHI PER UN GIORNO: TORNA A MODENA IL FESTIVAL DI CUCINA PER BAMBINI

4 luglio 2015 | Tempo Libero | L'edizione corrente

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Pinterest

Sabato 3 e domenica 4 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quarta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di grandi chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'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.

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini.

Tre edizioni, un grande successo: per il 2015 l'appuntamento è **sabato 3 e domenica 4 ottobre a Modena**, presso il club la Meridiana (via Fiori 23): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Non mancheranno vere e proprie **lezioni di cucina** con importanti chef "stellati" da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà.

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**.

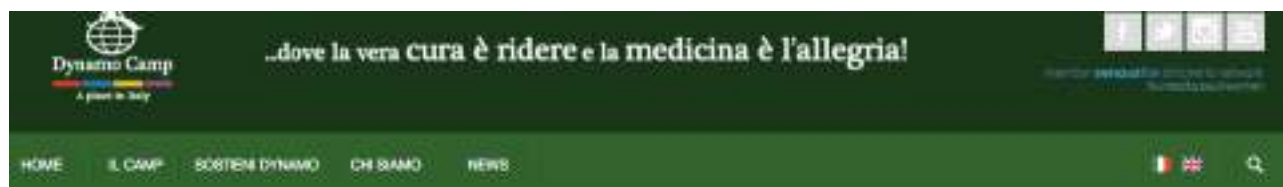
"Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, splanare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali, rivalutare in tempi di crisi la sobrietà e l'oculatazza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di 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.

Dove e quando: sabato 3 e domenica 4 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.

Infoline e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 www.cuochiperungiorno.it



"CUOCHI PER UN GIORNO", FESTIVAL DI CUCINA PER BAMBINI A MODENA!

dal 4 settembre 2015 | by staff@camp | in News | 0 Commenti

[Share](#) [Twitter](#) [Share](#) [Email](#)



CUOCHI
X UN GIORNO

Sabato 3 o domenica 4 ottobre **Modena** è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quarta 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, miscolare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, sotto la supervisione di grandi chef come Franco Alberti, Ascanio Bazzoni e Aurora Mazzucchelli, che insegneranno ai piccoli come cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci!

L'appuntamento è 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.

"Cuochi per un giorno" sostiene Dynamo Camp: l'ingresso al festival per gli adulti sarà a offerta libera, a partire da 1€, e interamente devoluta al Camp!

Informazioni e prenotazioni:
www.cuochiperungiorno.it
La Bottega di Merlino - 059 212221

Piccoli cuochi crescono

7 settembre 2015

MI piace 41

CONDIVIDI TWEET CONDIVIDI CONDIVIDI



Sabato 3 e domenica 4 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quarta 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 Franco Aliberti, che assieme a Andrea Muccioli ha aperto un ristorante a scarto zero a Riccione, Ascanio Brozzetti, Aurora Mazzucchelli, una delle poche donne chef in Italia e fra le più brave, insegneranno ai piccoli cuochi a cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

L'appuntamento quest'anno è in una nuova location, il club la Meridiana, alle porte della città e parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Già aperte le iscrizioni. I bambini partecipanti, infatti, posso accedere al Festival solo 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 (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 33).

Infoline: La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 www.cuochiperungiorno.it

► Cuochi per un giorno

Mi piace

1

G+1

0

Tweet

0

4ª edizione del Festival nazionale di Cucina per bambini

"Cuochi per un giorno", il festival nazionale di cucina per bambini, torna anche quest'anno dal 3 al 4 ottobre presso il Club La Meridiana a Casinalbo 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 entro le 13.00 di venerdì 2 ottobre 2015 oppure presso La libreria La Bottega di Merlino, Via Ciro Menotti, 30 Modena entro le 13.00 di venerdì 2 ottobre 2015.

E' possibile inoltre iscriversi presentandosi il giorno stesso presso la sede del festival, Via Fiori 23 a Casinalbo.

Costo

Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Per gli adulti l'ingresso è a offerta libera a partire da 1 euro, interamente devoluta a Dynamo Camp.

20 settembre 2015

TGCOM24.IT

MEDIASET
TGCOM24 SPE

Paradiso Supercinema Casa Assicurazione Giochi Cucina Scuola Mi

HOME PRIMO PIANO SPORT SPETTACOLO TV PEOPLE DONNE LIFE

E TU LEGGI IL GIORNALE A COLAZIONE

Tgcom24 > Viaggi > Week end > A Modena tutti "Cuochi per un giorno"

20 settembre 2015 54

A Modena tutti "Cuochi per un giorno"

Due giornate tra appuntamenti e laboratori con gli chef per impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove

09:37 - Sabato 3 e domenica 4 ottobre a Modena si svolge la quarta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Dedica gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef 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.



Cuochi per un giorno è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, splanare, 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. Con l'aiuto dei cuochi e grazie alla supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante si cimenta 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 che permettano di avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, tra cui la fotografia, le ricette in lingua inglese e un divertente atelier sulle macchie. Ci sarà una libreria golosa spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Per l'occasione sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con **importanti chef "stellati"** provenienti da tutta Italia per incuriosire anche mamma e papà. È già confermata la partecipazione di **Franco Aliberti**, **Marta Pulini**, **Aurora Mazzucchelli**, **Luca Marchini** e tanti altri. C'è 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.

La manifestazione è anche e soprattutto un momento per far del bene: attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini. Parte del ricavato della manifestazione viene infatti devoluto a **Dynamo Camp**, l'unica struttura italiana di **Terapia Ricreativa** pensata per ospitare bambini affetti da patologie gravi o croniche.

Per maggiori informazioni, www.cuochiperungiorno.it

21 settembre 2015

SASSUOLO2000.IT

A Modena torna "Cuochi per un giorno", Festival nazionale di cucina per bambini

21 set 2015 - 401 letture di [Segugi La D](#) [►](#) [Modena](#) [►](#) [Ristoranti](#) [►](#) [Cucina chef](#) [►](#) [Pastry chef](#)

[Like](#) [Share](#) Be the first of your friends to like this.



Sabato 3 e domenica 4 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la quarta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Durante gli eventi, gli chef e i laboratori in programma: grandi chef come Franco Aliberti, Accanto Brozzetti, Aurora Mazzucchelli insegneranno ai piccoli cuochi le cucine numerose ricche, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Verdiana, alla porta della città. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucine per bambini. Tre edizioni, un grande successo: per il 2015 l'appuntamento è sabato 3 e domenica 4 ottobre a Modena, presso il club La Meridiana (via Fiori 23): una villa settecentesca e un parco verde 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. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno ammirare, toccare, dosare, ingegnarci, miscelare, modellare, cuocere e mettere alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione Franco Aliberti (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), Arcadio Bizzozzi (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetto 54 e del Blandum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Mascioni di Sesto Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Cibo del Re di Modena), Loretta Finella (consulente pasticceria di Livorno), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Facenda di Modena), Daniele Riponi (il paninaro de "La prova del cuoco", da Modena), Rino Ciuca (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravenna, in provincia di Modena), Stefania Corrado (chef consumistica e brand ambassador di Torino) e Fabrizio Marino (pastry chef del Ristorante Jota di Milano). Ci sarà persino il contributo di Massimo Belloni dell'Osteria Franciacorta 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 animatore 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 interessanti collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci saranno una libreria culinaria, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

E poi, perché non imparare l'inglese tra i fornelli? Anche questo sarà possibile: tra un impasto, una mescolata e un'insalata: let's cooking! È previsto anche un workshop di fotografia per realizzare scatti golosi e scoprire il linguaggio fotografico.

"Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere forte 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'ospitalità 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 Dytano Camp, l'unico struttura italiana di Terapia Ricettiva pensata per ospitare bambini affetti da patologie gravi e croniche nel periodo di post ospedalizzazione e/o la fase di reinserimento nella cura; gli 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.

I bambini posso accedere al Festival su prenotazione: in questo modo è possibile scegliere con anticipo la ricetta preferita in cui cimentarsi. Tra le modalità di iscrizione: online, tramite il sito 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).

Il festival "Cuochi per un giorno" è un evento patrocinato da Expo 2015, dalla Regione Emilia Romagna e dal Comune di Modena.



23 settembre 2015

NEWSFOOD.COM

newsfoòd.com
Nutrimento e Nutri-Mente

NEL PIATTO NEL BOCCHIERE GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGION



Gazzetta Normativa Alimentare

"Cuochi per un giorno": Eventi, stand e laboratori per tutti i bambini

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. Tre edizioni, un grande successo: per il



settembre 23, 2015 [Inserisci un commento](#)



[Facebook](#)
[Twitter](#)
[LinkedIn](#)
[Google+](#)
[Pinterest](#)
[YouTube](#)

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperbunigiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. Tre edizioni, un grande successo: per il 2015 l'appuntamento è sabato 3 e domenica 4 ottobre a Modena, presso il cast di Maridara (via Fiori 23): una sala settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. L'evento è ideato da Laura Scopelliti e dalla staff de "La Bottega di Martino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno assaggiare, toccare, creare, imparare, misurare, modellare, cucinare e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove.

Sono in programma vari e propri lezioni di cucina con importanti chef "invitati" da tutta Italia per incollare anche machine e papiri è già confermata la partecipazione Franco Altieri (pastry chef, ristorante Civica di Roccone), Antonio Broccoli (pastry chef, ristorante Le Galende di Padova), Maria Palini (chef del ristorante Franceschetto 55 e del Bistrotum salernit di Modena), Aurora Mazzavolli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Lorenza Favelli (consulente pasticcera di Livorno), Emilio Baccini (chef del ristorante Stella Fianco di Modena), Daniele Rapori (il pinheiro de "La prova del cuoco", di Modena), Rino Cucco (chef dell'istituto il grano di papi di Ravenna, in provincia di Modena), Stefania Corrado (chef consulente e trend estimator di Torino) e Fabrizio Marino (sous chef del Ristorante Jota 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 pedagogo ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose scelte, 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 outdoor, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

E poi, perché non imparare l'inglese tra i fornelli? Anche questo sarà possibile: tra un impasto, una mescolata e un'infornata: let's cooking! E' previsto anche un workshop di fotografia per realizzare scatti golosi e scoprire il linguaggio fotografico.

"Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla pasta o alla sfoglia, mandare le ricette locali, svelare in tempi di crisi la serietà e l'ospitalità 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 entrano alla bambini parte del nuovo sito manifestazione verrà infatti devoluto a Dytamo Camp, l'unica struttura italiana di Terapia Risonanza pensata per ospitare bambini affetti da patologie gravi o croniche nel periodo di post ospedalizzazione ed in fase di remissione della cura: qui i minori che convivono con la malattia possono praticare attività ludiche e sportive e un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto. Per sostenere questo realtà l'ingresso al festival per gli adulti è a offerta libera e pagare da 1 euro, interamente devoluto a Dytamo Camp.

26 settembre 2015

ITALPRESS.COM

"CUOCHI PER UN GIORNO", FESTIVAL PER BIMBI A MODENA

Quadrante 1171

Sabato 3 e domenica 4 ottobre **Modena** è ancora una volta la capitale della cucina D-12 con la quarta 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

Franco Alberti, Azzurro Brozzetti, Aurora Mazzacchelli 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.

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. Tre edizioni, un grande successo: per il 2015 l'appuntamento è sabato 3 e domenica 4 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (via Fiori 23): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. Diventa il ideale da Laura Scapinelli e dello staff de "La Bottega di Merino", l'arena per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, disare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove.

Saranno in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia per incuriosire anche mamma e papà: è già confermato la partecipazione Franco Alberti (pastry chef, ristorante Evviva di Bologna), Azzurro Brozzetti (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), Marta Pulini (chef del ristorante Francoschietta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzacchelli (chef del ristorante Meroni di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Elio del Re di Modena), Loretta Fandella (consulente pasticceria di Livorno), Emilio Barbieri (chef del ristorante Sorda Fagnola di Modena), Daniele Reponi (il paninaro de "La prova dei cuochi", da Modena), Rino Ducca (chef dell'osteria il grano di pope di Ravenna, in provincia di Modena), Stefania Corrado (chef consulente e brand ambassador di Torino) e Fabrizio Marino (sous-chef del Ristorante Jola 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.

E poi, perché non imparare l'inglese tra i fornelli? Anche questo sarà possibile: tra un impasto, una mescolata e un'informata: let's cooking! È previsto anche un workshop di fotografia per realizzare scatti golosi e scoprire il linguaggio fotografico.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

"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'oculazione 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, 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.

I bambini possono 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 (entro venerdì 2 ottobre); presso la libreria La Bottega di Merino (in Via Ciro Merotti, 30 a Modena) sempre entro venerdì 2 ottobre; presentandosi il giorno stesso presso la sede del festival (La Meridiana, Via Fiori 23).

Il festival "Cuochi per un giorno" è un evento patrocinato da Expo 2015, dalla Regione Emilia Romagna e dal Comune di Modena. È sostenuta, tra gli altri, da BarillaPicolini, Omino Bianco, Bustaffa, Morini, Canon, Acqua San Pellegrino, Franco Cosimo Panini, Arcinea, Pentole Agnelli, Rizzoli Emanueli, Carapignani, Valfutta, Di Meglio.

Dove e quando: sabato 3 e domenica 4 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. Per gli adulti l'ingresso è a offerta libera e parte da 1 euro, interamente devoluto a Dynamo Camp. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

Info e prenotazioni: La Bottega di Merino; tel: 059.212221 www.cuochiperungiorno.it

Torna a Modena "Cuochi per un giorno"

28 set 2015 - 60 letture di [Scegli Tu](#) [Bologna](#) [Meteo Parma](#) [Meteo vento](#) [Meteo news](#)

[Like](#) [Share](#) Be the first of your friends to like this.



Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Tre edizioni, un grande successo: per il 2015 l'appuntamento è sabato 3 e domenica 4 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (via Fiori 23): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscolare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove.

Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stefati" da tutta Italia per incoraggiare anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione Franco Aliberti (pastry chef, ristorante Evviva di Fiesole), Ascanio Brozzetti (pastry chef, ristorante La Calandra di Padova),

Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchi (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Loretta Fanella (consulente pasticceria di Livorno), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Facendo di Modena), Daniele Raponi (il paninaro de "La prova del cuoco", da Modena), Rino Duce (chef dell'osteria Il grano di pepe di Ravenna, in provincia di Modena), Stefania Corrado (chef consulente e brand ambassador di Torino), Fabrizio Marino (sous chef del Ristorante Joia di Milano), Lisa Casali (scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile di Milano). Ci sarà persino il contributo di Massimo Bottura dall'Osteria Francescana di Modena, tra stelle Michelin e secondo ristorante al mondo nella lista del 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.

E poi, perché non imparare l'inglese tra i fornelli? Anche questo sarà possibile: tra un impasto, una mescolata e un'infornata: let's cooking! È previsto anche un workshop di fotografia per realizzare scatti golosi e scoprire il linguaggio fotografico.

"Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali, rivalutare in tempi di crisi la sobrietà e l'eccellenza 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 Terapie Ricreative 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. Per sostenere questa realtà l'ingresso al festival per gli adulti è a offerta libera a partire da 1 euro, interamente devoluta a Dynamo Camp.

Il festival "Cuochi per un giorno" è un evento patrocinato da Expo 2015, dalla Regione Emilia Romagna e dal Comune di Modena. È sostenuto, tra gli altri, da BarillaPicolini, Omino Bianco, Bustaffa, Monini, Canon, Acqua San Pellegrino, Franco Cosimo Panini, Arcinea, Pentole Agnelli, Rizzoli Emanuelli, Caspigliani, Valfutta, Di Meglio.

Dove e quando: sabato 3 e domenica 4 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. Per gli adulti l'ingresso è a offerta libera a partire da 1 euro, interamente devoluta a Dynamo Camp.

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

CUCINA

Cuochi per un giorno, bimbi a scuola dagli chef

"Eroi per un giorno", cantava David Bowie a Modena venticinque anni fa. Era l'8 settembre del 1990 e il cantante di Heroes era ospite alla Festa dell'Unità. Eroi ai fornelli si sentiranno i...

29 settembre 2015



"Eroi per un giorno", cantava David Bowie a Modena venticinque anni fa. Era l'8 settembre del 1990 e il cantante di Heroes era ospite alla Festa dell'Unità. Eroi ai fornelli si sentiranno i partecipanti di Cuochi per un giorno. La quinta edizione del Festival nazionale di cucina per bambini cambierà sede: non più la Corte dei Melograni, ma il Club La Meridiana. Nel weekend a Casinabò i protagonisti saranno piccole e piccoli di età compresa tra 10 mesi e 12 anni. Le seconde anni sono stati circa quattromila i giovanissimi coinvolti, con dodicimila partecipanti complessivi. Gli organizzatori de La Bottega di Merino confidano di ottenere ancora numeri positivi. Per far ciò hanno puntato su una ricetta collaudata, i cui ingredienti principali sono gli chef. Oltre a Massimo Bottura, ci saranno altri "prof" che lavorano a Modena. In ordine alfabetico sono Emilio Barbieri, Luca Marchini, Marta Pulini e Daniele Raponi. «L'idea più importante è far divertire i bambini - ha spiegato l'ultimo, già impegnato in una trasmissione televisiva - e non competere. Se ci fosse competizione in cucina non si riuscirebbe a fare neanche un piatto». C'è anche Rino Duca (Ravenna). La squadra sarà chiusa da Franco Alberti (Riccione), Aurelio Brozzetti (Padova), Aurora Mozzucchelli (Sasso Marconi), Loretta Fanella (Livorno), Stefania Comado (Torino), Fabrizio Manno e Lisa Casali (Milano). Dodici gli incontri, distribuiti in modo simmetrico tra sabato e domenica. I fornelli saranno accesi dalle 10 alle 20. Già pronto il menu per i piccoli cuochi. Si inizierà dall'antipasto francese qualche per passare a un triplo primo: bevute al pesto, strichetti e farfalle al sugo di pomodoro senza glutine. Dì di secondi con l'empanada da mar latinoamericana e sarni al barbecue. Ancora, sfornato vegetariano e salame al cioccolato. I bimbi tra 24 e 35 mesi metteranno le mani in pasta per preparare pizze in formato mini. Da 15 a 36 mesi potranno partecipare a un concerto per piccoli cuochi. Ci saranno altre iniziative di contorno, tra cui un laboratorio di gelato, una sfida tra barman (7-13 anni) e un'accademia fotografica (6-13 anni). Gli ingressi variano da 11 a 25 euro in base alle ricette scelte (da una a cinque). Ogni bambino può portare con sé due adulti di riferimento. Nel caso ve ne siano di più sarà necessario acquistare il biglietto da visitatore (10 euro). Ingresso gratuito per diversamente abili e bimbi fino ai 14 mesi. «Il ricavato delle donazioni andrà all'associazione Dynamo Camp - ha concluso l'organizzatore Laura Scapinelli - e servirà per offrire una vacanza a bambini con varie problematiche di salute. Abbiamo scelto La Meridiana perché ogni anno il pubblico aumenta sempre di più. Ci sono sia spazi all'aperto sia al chiuso. Non ci saranno laboratori sullo sport, ma chissà non ci siano nelle prossime edizioni».

Gabriele Farina



Foto: G. Scapinelli/Contrasto

ARGOMENTI: [BAMBINI](#)

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina: torna a ottobre "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Tre edizioni, un grande successo: per il 2015 l'appuntamento è sabato 3 e domenica 4 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (via Fiori 23): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione Franco Aliberti (ristorante Eyvha di Riccione), Ascanio Brezzetti (pastry chef, ristorante La Calandre di Padova), Marta Pulini (chef dal ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Lorenza Fanella (consulente pasticceria di Livorno), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Favento di Modena), Daniele Reponi (il paninaro de "La prova del cuoco", da Modena), Rino Duca (chef dell'osteria il grano di pepe di Ravenna, in provincia di Modena), Stefania Corrado (chef consulente e brand ambassador di Torino), Fabrizio Marino (sous chef del ristorante Joia di Milano), 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 mangiare sano. Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci saranno una libreria culinaria, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi. E poi, perché non imparare l'inglese tra i fornelli? Anche questo sarà possibile: tra un impasto, una mescolata e un'informata: let's cooking! È previsto anche un workshop di fotografia per realizzare scatti golosi e scoprire il linguaggio fotografico. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, 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 perfette 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 della cura; qui minori che convivono con la malattia possono praticare attività ludiche e sportive: è un'esperienza di svago, divertimento, relazione e socialità in un ambiente naturale e protetto. Per sostenere questa realtà l'ingresso al festival per gli adulti è a offerta libera a partire da 1 euro, interamente devoluto a Dynamo Camp. Il festival "Cuochi per un giorno" è un evento patrocinato da Expo 2015, dalla Regione Emilia Romagna e dal Comune di Modena. È sostenuto, tra gli altri, da BarillaPiccolini, Omino Bianco, Bustaffa, Monini, Canon, Acqua San Pellegrino, Franco Cosimo Panini, Arcineta, Pensole Agnelli, Rizzoli Emanueli, Carpigiani, Valfrutta, Di Meglio. Dove e quando? sabato 3 e domenica 4 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. Per gli adulti l'ingresso è a offerta libera a partire da 1 euro, interamente devoluto a Dynamo Camp. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it. Infoline e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059-212221 www.cuochiperungiorno.it

SULLO STESSO TEMA

Tutte le ricette



Lo chef diventa docente... di pittura

La carica dei bambini in cucina
di Eleonora Gonnella

Bambini, lo speciale club tra avventure e gusto
di Federico Ricci

Latte prima di dormire

Fiorano for Kids, tra qualità bio e solidarietà

Bimbi gratis al ristorante? Idea da portare avanti
di Licia Grandi

LEGENDA

- 1 Articolo
- 2 Contenuto multimediale
- 3 Ricetta d'assunto
- 4 Ricetta di un utente

Yoshitaka I. Sugawara

Cuochi per un giorno. E con i bambini anche lo chef Massimo Bottura

© Schaffner 2019. CC BY-NC-ND. Research Square

Like Tweet +1

Piccoli quanto basta per fare una grande cucina: forma "Cuochi per un giorno"

(www.ducchipisungarno.it), il

Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è sabato 3 e domenica 4 ottobre a

Modena, presso il club la

Meridiana Via Fiori 230: una villa

settecentesca e un campo secolare

finanno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Morlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.



Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno arruolare, locare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettere alla prova, imparando tante cose nuove.

Sono in programma vere e proprie **lezioni di cucina** con importanti chef "stellati" da tutta Italia per includere anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di **Franco Aliberti** (pastry chef, ristorante Ewva di Riccione), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sassuolo), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Fabrizio Marino** (sous chef ristorante Joss di Milano), **Loretta Fanella** (consulente pasticceria di Livorno), **Emilio Barbieri** (chef del ristorante Strada facendo di Modena), **Daniela Reponi** (il paninaro de "La prova del cuoco", di Modena), **Rino Duca** (chef dell'osteria il grano di pepe di Ravenna, in provincia di Modena) e **Stefania Comodo** (chef consulente e brand ambassador di Torino). Ci sarà persino il contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e secondo ristorante al mondo nella lista del The World's 50 Best Restaurants Award 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 manierismo.

Non mancheranno attività interattive collegate al Festival: saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, quest'anno anche la fotografia, ricette in lingua inglese e un divertente atelier sulle macchine. Ci sarà una **libreria golosa** spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Per gli adulti l'ingresso è a offerta libera a partire da 1 euro, interamente devoluta a Dynamo Camp. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.suoiobesunpiano.it.

Info e prenotazioni: La Bottiga di Marino, tel. 099.212221
www.ruchloes.it

NEWS FESTIVAL DI MODENA

Cucina gourmet per bambini con le lezioni dei grandi chef

Alessandra Dal Monte

1. «Mamma, oggi cucino io»

Scheda 1 di 10 >

«Mamma, oggi cucino io». Torna a Modena la quarta edizione di «Cuochi per un giorno», il festival nazionale di cucina per bambini. Un appuntamento che per un finesettimana (3-4 ottobre) mette ai fornelli i più piccoli attraverso laboratori e showcooking mirati. Oltre ai workshop con i cuochi della scuola alberghiera di Serramazzoni — e la guida di un pedagogo — i partecipanti (dai zero ai 12 anni) potranno assistere alle lezioni di 12 importanti chef italiani, sei sabato e sei domenica. **Grandi cuochi e grandi pasticceri** che si metteranno al servizio dei bambini spiegando loro come preparare da soli un intero menu (un animatore aiuterà i bambini a seguire passo passo le ricette).

«I grandi chef partecipano sempre volentieri a questo festival: si divertono ad avere una platea di bambini, spesso portano con sé i propri su palco. Per i bimbi la cucina è un vero e proprio spettacolo», spiega la fondatrice della manifestazione Laura Scapinelli



2. Ascanio Brozzetti

< Scheda 2 di 10 >

A 35 anni Ascanio Brozzetti è il responsabile della pasticceria di uno dei più importanti ristoranti italiani, Le Calandre di Padova, tre stelle Michelin. Per i piccoli aspiranti cuochi del festival si cimerterà in un tartufo dolce. Il suo showcooking sarà sabato 3 ottobre alle 10.45



3. Loretta Fanella

< Scheda 3 di 10 >

Ha passato tre anni nelle cucine di El Bulli di Ferran Adrià. Dove nel reparto dolci ha affinato gusto e tecnica. Poi ha lavorato all'Enoteca Pinchiorri di Firenze, con Carlo Cracco e altri grandi nomi della ristorazione. Oggi è free lance, firma sue linee di dessert per ristoranti, pasticcerie e alberghi e numerosi progetti didattici. Ai bambini (sabato, ore 12) insegnerà un suo piatto forte, L'ora dolce: una torta a forma di orologio.



4. **Marta Pulini**

< Scheda 4 di 10 >

Da quattro anni alla guida della Franceschetta 58, il bistro aperto da Massimo Bottura a Modena, Marta Pulini è una cuoca nota per i suoi piatti molto semplici ma allo stesso tempo moderni e curati. Insieme ai bambini preparerà una pasta al pomodoro (sabato, ore 17.30)



5. **Fabrizio Marino**

< Scheda 5 di 10 >

Il sous chef del ristorante vegetariano Joia, una stella Michelin a Milano, preparerà la «pizza pagliaccio»: faccia di crema, occhio di mirtillo, sorriso di zucca e capelli di rapa. Per giocare con frutta e verdura e imparare ad amarle (sabato ore 18.30)



6. **Franco Aliberti**

< Scheda 6 di 10 >

Il fondatore di Evviva, ristorante di Riccione che lavora «a scarti zero», preparerà per i piccoli una «merenda magica»: centrifuga per il potenziamento dei poteri, «bomba» al forno, marmellata dai poteri segreti. Tutto a base di carota, rapa rossa e succo di limone e senza sprechi (domenica ore 16,30)



7. **Stefania Corrado**

< Scheda 7 di 10 >

Ex account in un'agenzia pubblicitaria, Stefania Corrado fa da quattro anni la chef multitasking. Lavora a domicilio, per eventi e showcooking, fa la consulente e dà lezioni di cucina. Insieme ai bambini preparerà un riso con limone, acciaghe, capperi e caffè (domenica ore 17,30)



8. Aurora Mazzuchelli

< Scheda 8 di 10 >

La chef del Ristorante Marconi Aurora Mazzuchelli, una stella Michelin, farà insieme ai bambini riso fritto e beccalà (domenica ore 18.30).

Gli altri chef che faranno gli showcooking sono: Daniele Reponi, Il Paninaro De "La Prova Del Cuoco", Rino Duca, Osteria Il Grano Di Pepe, Luca Marchini, Ristorante L'erba Del Re, Emilio Barbieri, Ristorante Strada Facendo, Lisa Casali, scienziata ambientale ed esperta di cucina sostenibile



9. Il videomessaggio del «big»

< Scheda 9 di 10 >

In questi tre anni Massimo Bottura, lo chef modenese con tre stelle Michelin, ha sempre supportato il Festival di cucina per bambini, passando a salutare i partecipanti. Quest'anno non potrà essere presente ma invierà un video per dare il benvenuto agli aspiranti cuochi. Parte del ricavato della manifestazione verrà devoluto a Dynamo Camp, struttura di terapia ricreativa pensata per ospitare bambini affetti da patologie gravi dopo il ricovero.



Tra i laboratori, i bambini dai 3 ai 12 anni possono scegliere di cucinare un antipasto (la "quiche del sottobosco"), un primo (le bavette al pesto, gli strichetti 3 P), un secondo (empanada de mar o carne al barbecue), uno sformatino vegetariano come contorno, o un dolce (C'era una volta il salame al cioccolato). Vengono coinvolti anche i più piccoli: nella Baby-kitchen i bambini dai 24 ai 35 mesi possono preparare una baby pizza, mentre il concerto per piccoli cuochi è pensato per la fascia dai 15 ai 36 mesi. Non mancheranno attività collaterali: una libreria culinaria, spettacoli e storie, angoli sensoriali e giochi. Poi lezioni di inglese ai fornelli con Let's cooking! e la ricetta dei biscotti, infine un workshop di fotografia.



BIGLIETTO EXPO A SOLO 20€

In omaggio 1 ingresso serale extra e salti la coda! Prezzo imbattibile

3 OTT 2015 / 10:10



Cuochi per un giorno. A Modena bambini ai fornelli per imparare a mangiare bene, divertendosi

Due giorni di festa per scoprire un mondo gastronomico a misura di bambino in compagnia di grandi chef. In programma lezioni di cucina, laboratori sensoriali, spettacoli e letture a tema. In favore della Dynamo Camp.



Cucina per bambini. Amore per il cibo sin da piccoli

Chi Tha detto che la cucina è una passione per soli adulti? Chi, tra i più fortunati, conserva memoria dei pomeriggi passati insieme alla nonna con le mani in pasta (quando la cucina si trasformava in un parco giochi casalingo) capirà bene l'importanza di coltivare un rapporto consapevole con il cibo sin da piccoli. E oggi che il business gastronomico si fa strada a colpi di show cooking e reality show, anche i bambini non sono indenni alla moda imperante, protagonisti impeccabili (quasi alieni) sul piccolo schermo mentre si cimentano con cotture sottovuoto e impiattamenti creativi. Evitando derive che poco attengono alla spontaneità dei primi esperimenti ai fornelli, il Festival Nazionale di cucina per bambini si ripete ogni anno (alla sua terza edizione) per regalare agli chef in erba, "Cuochi per un giorno", due giornate all'insegna del divertimento e dell'educazione alimentare.



Il Festival a Modena. Insieme ai grandi chef

L'appuntamento è a Modena, presso il club La Meridiana, il 3 e 4 ottobre, con decine di appuntamenti e laboratori che coinvolgeranno i bambini da 0 a 12 anni in attività pratiche e teoriche, lezioni di cucina e degustazioni sensoriali, assaggi e letture a tema. L'evento ideato dal team della Bottega di Merlino, libreria per ragazzi della cittadina emiliana, chiama a raccolta grandi chef della scena locale (e non solo), che seguiranno i piccoli cuochi e i loro genitori, tutti chiamati a mettersi alla prova con impasti e cotture, nuove ricette e abbinamenti insoliti.

Protagonisti in cucina **Aurora Mazzucchelli, Loretta Fanella, Daniele Reponi, Franco Aliberti, Ascanio Brozzetti** e molti altri, con il contributo speciale di **Massimo Bottura**. All'esperienza in cucina si sommeranno le attività collaterali: spettacoli e storie di cucina, giochi, angoli sensoriali e le letture della libreria culinaria. Ma ci sarà modo anche di imparare l'inglese tra i fornelli o cimentarsi con l'abc della food photography: scatti golosi per imparare il linguaggio della fotografia a tavola. Molte lezioni proporranno ai bambini una cucina degli avanzi che si fa portavoce della lotta allo spreco: così un'esperienza divertente diventerà occasione formativa e insegnamento per imparare le regole del mangiar sano e sostenibile. Non a caso, l'iniziativa ha anche un obiettivo solidale: aiutare i bambini della Dynamo Camp, che nell'unica struttura italiana di terapia ricreativa possono ritrovarsi per affrontare insieme la malattia, divertendosi all'aria aperta con attività ludiche e sportive. Parte del ricavato della giornata sarà devoluto a sostegno della struttura.

Cuochi per un giorno | Modena | Club La Meridiana, via Fiori 23 | il 3 e 4 ottobre, dalle 10 alle 20 | ingresso a offerta libera e per attività | www.cuochiperungiorno.it



Piccoli cuochi di Modena sognano Masterchef

 CUCCHI PER UN GIORNO

 CUCCHI

1 di 15



Grande partecipazione di bambini di un po' tutte le età alla due giorni "Cucchi per un giorno" organizzata presso il club "La Meridiana" di Castelnovo. Si tratta del Festival nazionale di cucina per bambini. Decine i laboratori in programma e grandi chef. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, un luogo di vacanza per bambini con gravi patologie Foto: Renato Roncavento

03 ottobre 2015









