

Bimbi under 13 'Cuochi per un giorno' a Modena insieme agli chef stellati

notizia pubblicata **21 Settembre 2018** alle ore **12:25** nella categoria **Eventi**



Torna il Festival nazionale di cucina under 13, il 6 e 7 ottobre a Modena con la 7^a edizione di 'Cuochi per un giorno', il Festival nazionale di cucina per bambini, presso il club la Meridiana. Lo scorso anno oltre 6.000 partecipanti con grembiolino e cappello d'ordinanza hanno messo le mani in pasta per realizzare altrettante ricette, pensate apposta per loro. 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 cuochi stellati da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà: hanno già confermato la loro presenza Cristina Bowerman, chef del ristorante Glass Hostaria di Roma; Ascanio Brozzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova; il giovane Davide Caranchini, chef del ristorante Materia di Cernobbio; Giovanni Cuocchi, chef del ristorante La Lanterna di Diogene di Solara di Bomporto (MO); Marta Pulini, chef di Bibendum Food Experience di Modena; Rino Duca, chef dell'osteria 'Il grano di Pepe' di Ravarino (MO); Massimiliano Poggi, chef del ristorante omonimo a Trebbo di Reno (BO); Piergiorgio e Diletta Siviero del ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD); Sauro Ricci, chef executive del ristorante Joia di Milano e Valeria Margherita Mosca, chef di Wood*ing, il primo e unico food lab al mondo che lavora esclusivamente sul cibo spontaneo e selvatico. Ci sarà anche Ana Ros, chef del ristorante Hisa Franko di Caporetto, in Slovenia, proclamata lo scorso

anno migliore chef donna al mondo, con un contributo video realizzato appositamente per “Cuochi per un giorno”.

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

“Cucinare è una delle attività pratiche ritenute da Maria Montessori molto importanti per lo sviluppo dei bambini, e loro possiedono le doti giuste: passione, creatività e curiosità – spiega Laura Scapinelli, ideatrice del festival – Dar forma alla frolla o alla sfoglia, rompere e sbattere le uova, grattugiare il formaggio, tagliare un frutto, mescolare gli ingredienti sono mansioni che abitano all’autonomia, allenano la manualità, stimolano i sensi del tatto e del gusto ed educano ad avere un atteggiamento positivo verso il cibo. 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”.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà devoluto ai clown di corsia dell’associazione VIP Modena Onlus (Viviamo in Positivo Modena Onlus), che portano il sorriso ai piccoli pazienti ricoverati in ospedale e incidono positivamente sui tempi di guarigione perché usando l’arte (la mimica, la comicità, la pantomima) facilitano l’espressione delle emozioni. I clown saranno anche al festival con il loro strano abbigliamento, il modo un po’ buffo di camminare e muoversi e la loro energia per strappare un sorriso a tutti i presenti. [v](#)