



## RASSEGNA STAMPA

edizione 2018

## **Hanno parlato di noi:**

### **TV:**

**RAI 2 – Eat Parade** (venerdì 5 ottobre, in onda alle 13.30): Bruno Gambacorta segnala il festival tra le manifestazioni enogastronomiche italiane da non perdere nel weekend

**RAI GULP – trasmissione SNAPPING** (in onda venerdì 12 ottobre alle 12.30): una troupe RAI ha seguito l'intera edizione del festival, realizzando un servizio sul rapporto bambini e cucina partendo proprio dalla manifestazione e rendendo protagonisti i piccoli chef di "Cuochi per un Giorno". E' possibile rivedere la puntata di Snapping a questo link:

<https://www.raisplay.it/video/2018/10/SNAPPING---EP-13-bfb18656-4e52-400f-a5f9-5b72019afaaa.html>

**TRC Emilia-Romagna - trasmissione Detto tra noi** (venerdì 29 settembre, in diretta alle 10.30): ospiti in trasmissione Laura Scapinelli e lo chef Rino Duca del "Il Grano di Pepe" di Ravarino

**TRC Emilia-Romagna - Tg** (lunedì 1 ottobre, in onda alle 14.00): servizio di approfondimento sulla manifestazione, in seguito alla conferenza stampa di presentazione realizzata la mattina stessa. Interviste a Laura Scapinelli e Gianpiero Cavazza, Assessore alla Cultura del Comune di Modena.

**TV QUI - Tg** (lunedì 1 ottobre): servizio di approfondimento sulla manifestazione, in seguito alla conferenza stampa di presentazione realizzata la mattina stessa, con intervista a Franco Ascari, chef dello staff del Festival

**E' TV - ANTENNA UNO - trasmissione "Modena 7"** (venerdì 5 ottobre): approfondimento all'interno dei Tg in seguito alla conferenza stampa della mattina

**TV QUI** (domenica 7 ottobre): messa in onda all'interno dei tg del servizio realizzato sabato 7 ottobre in manifestazione

### **RADIO:**

**RADIO BRUNO – TgR** (lunedì 1 ottobre e venerdì 5 ottobre): i tgR della giornata mandano in onda l'intervista fatta a Franco Ascari nel corso della conferenza stampa

**RADIO CITTA' DEL CAPO** (venerdì 5 ottobre): il GR di Popolare Network nelle edizioni delle 10.30, 15.30 e 19.30 segnala l'appuntamento con "Cuochi per un giorno" durante il fine settimana

**MODENA RADIO CITY – TgR** (lunedì 1 ottobre): in onda l'intervista fatta a Laura Scapinelli nel corso della conferenza stampa

### **QUOTIDIANI E PERIODICI:**

<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	24 agosto
<b>IL RESTO DEL CARLINO MODENA</b>	2 settembre
<b>LA REPUBBLICA</b>	6 settembre
<b>VANITY FAIR</b>	6 settembre
<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	8 settembre
<b>DIVA E DONNA</b>	25 settembre
<b>SPORTWEEK (Gazzetta dello Sport)</b>	29 settembre
<b>GIORNALINO</b>	30 settembre
<b>CONSUMATORI COOP</b>	settembre
<b>MODENA COMUNE</b>	settembre
<b>UN MESE IN CUCINA</b>	settembre
<b>IL RESTO DEL CARLINO MODENA</b>	2 ottobre
<b>CORRIERE BOLOGNA</b>	2 ottobre
<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	2 ottobre
<b>GAZZETTA DI PARMA</b>	3 ottobre
<b>TOPOLINO</b>	3 ottobre
<b>IL RESTO DEL CARLINO MODENA</b>	6 ottobre
<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	6 ottobre
<b>IL RESTO DEL CARLINO MODENA</b>	7 ottobre
<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	7 ottobre
<b>GAZZETTA DI MODENA</b>	8 ottobre
<b>LEGGERE TUTTI</b>	ottobre
<b>PASTICCERIA INTERNAZIONALE</b>	ottobre
<b>SANO E LEGGERO</b>	ottobre
<b>TOPOLINO</b>	28 novembre
<b>ORA CUCINA</b>	novembre

### **WEB (selezione uscite):**

<b>GOLOSOECURIOSO.IT</b>	14 agosto
<b>AGENZIA COMUNICA.NET</b>	24 agosto
<b>WINENEWS.IT</b>	28 agosto
<b>LAMADIA.COM</b>	6 settembre
<b>AISE.IT</b>	8 settembre
<b>TURISTINVIAGGIO.IT</b>	14 settembre
<b>BIMBOINVIAGGIO.COM</b>	15 settembre
<b>EXTRAMAMMA.NET</b>	19 settembre
<b>UNADONNA.IT</b>	24 settembre
<b>VIVOMODENA.IT</b>	24 settembre
<b>GHEISHAGOURMET.COM</b>	30 settembre
<b>KIDPASS.IT</b>	30 settembre
<b>QUIMAMME.IT</b>	30 settembre
<b>ANSA.IT</b>	1 ottobre
<b>GDS.IT</b>	1 ottobre

<b>MODENANOI.IT</b>	1 ottobre
<b>MODENATODAY.IT</b>	1 ottobre
<b>NOSTROFIGLIO.IT</b>	1 ottobre
<b>GAZZETTADIMODENA.IT</b>	2 ottobre
<b>TVQUI.IT</b>	2 ottobre
<b>EMILIAROMAGNAMAMMA.IT</b>	3 ottobre
<b>TOURINGCLUB.IT</b>	3 ottobre
<b>TRC.TV</b>	3 ottobre
<b>GAZZETTADIMODENA.IT</b>	6 ottobre
<b>TVQUI.IT</b>	3 ottobre
<b>GAZZETTADIMODENA.IT</b>	7 ottobre
<b>GAZZETTADIMODENA.IT</b>	7 ottobre
<b>GAZZETTADIMODENA.IT</b>	8 ottobre
<b>RAIPLAY.IT – SNAPPING</b>	12 ottobre

# Quotidiani e periodici

LA SEGNALAZIONE



MODENA

## Bimbi in cucina: torna “Cuochi per un giorno”

Sabato 6 e domenica 7 ottobre Modena sarà la capitale della cucina 0-12 con la settima edizione di “Cuochi per un giorno”, il Festival nazionale di cucina per bambini. Decise gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Davide Caranchini, Sauro Ricci, guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Ci sarà persino un contributo di Ana Roš, la migliore chef donna del mondo nel 2017. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città.

## L'EVENTO Cuochi per un giorno, aperte le iscrizioni



Un'immagine della scorsa edizione

Un festival per bambini che aiuta altri bambini. E' nel segno della solidarietà la settima edizione di «Cuochi per un giorno», il Festival nazionale di cucina per bambini che sabato 6 e domenica 7 ottobre trasforma Modena nella capitale della cucina 0-12. Quest'anno parte del ricavato della manifestazione verrà infatti 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: i clown di VIP 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.

Venerdì si sono aperte 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. Tre le modalità di iscrizione: online, tramite il sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it) (entro venerdì 5 ottobre); presso la libreria La Bottega di Merlino (in Via Giro Menotti, 30 a Modena) sempre entro venerdì 5 ottobre; presentandosi il giorno stesso presso la sede del festival (La Meridiana, Via Sant'Ambrogio 66, a Casinalbo).

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

# R

# Food

6 **Storie della pasta**

Ma quale è quella napoletana, quella romana o quella pugliese? Filippo Caracciolo e Marco Nola ci offrono la sfida di un confronto che si snoda oltre la tavola

Meglio quella

sciocchezza o quella  
ricca? Un confronto che si snoda  
oltre la tavola

7 **Il mercato come pace**

Vittorio Grillone racconta la storia del  
mercato di Capri, piccolo habitat di un mercato  
che ha fatto grande Bologna

## LE MANINE IN PASTA

Festival e corsi insegnano l'arte delle sfogline ai più piccoli. Perché uova e farina sono educazione alla memoria oltre che puro divertimento. Vi proponiamo dieci formati facili da realizzare. E il racconto di uno scrittore

di ELEONORA FIORELLA / DAVIDE MORGUCCIO, fotografie di ALESSANDRA TINOZZI per *Alfio*



R

PRIMOPIANO

Giocando si impara

# Dieci piccole forme di pasta

Si moltiplicano corsi e festival (a ottobre quello di Modena) che insegnano ai bambini l'arte delle sfogline. Per trasmettere sapere e memoria. E per divertirsi. Ecco le nostre proposte, facili da realizzare

di ELEONORA COZZELLA, fotografie di ALESSANDRA TINOCO, disegni di MARTA SINDORI



Coricchi ricotta e spinaci col pomodoro

Che cosa c'è di più tenero di un cuore dilicato? In tutti i disegni dei bambini risuonano ispirazioni. L'affetto per famiglia e amici, i cuoricini di pasta fresca messi in realtà dei semplici ravioli, ma la loro forma sarà sempre i baby coricchi. Per fare spigono dagli stampi, simili a quelli che si usano per i cioccolatini, in metallo con bordi rigati. L'idea scatta da un posto a base di farina e uova, si pone solo stampo una sfoglia, a sistemare dei riciccioli di ripieno, un mix di ricotta e spinaci, lasciati sminuzzati insieme con un'altra sfoglia e grazie al mattarello si formano gli speciali ravioli. Perfetti con la salsa di pomodoro.



Grocchi di polli con latticello di panetta croccante

Gli grocchi secondo gli storici sono forse il tipo di pasta casale più antico. All'inizio solo di farina e acqua. Se esiste un settore solo dopo la scoperta dell'arsenico, bastava farla il strappando pezzetti dall'impasto e tirargli il manico sottile. Per la consistenza e possibilità di spassare bene con salse. Semplice di preparazione ma anche con raggi e prodotti fatti. Le venute proposte dal Circolo di Bergamo è di usare una pasta di polli insieme alle panette, salse e sabbie piccolissimi di panetta nei croccanti pacelli.

**R**icette della tradizione popolare o ideate ad hoc per laboratori rivolti ai bambini, formati lunghi o corti, variamente colorati, spesso di pasta ripiena. Ai genitori in erba piace avere "le mani in pasta" aiutando i grandi. Partecipare al processo creativo rende il cibo buono due volte, oltre a essere un'esperienza inaffabile per invogliare i bambini a provare ingredienti, come pesce o verdure, di cui tutti sono diffidenti.

Carname, come dicono gli esperti di "Cucchi per un giorno" - Festival modenese di cucina under 12, in programma il 6 e 7 ottobre a Modena - è inteso un'attività ludica e formativa insieme, perché mette alla prova manualità, concentrazione e pazienza e apre una finestra su possibilità inedite. Nonostante gli schermi tv siano frenati dalla gastronomia anche per piccoli testi di Junior Masterchef, in realtà oggi i bambini stanno in cucina meno di una volta, quando una più naturale aiutano, soprattutto le mamme, nella preparazione dei pasti. Peccato, perché amano manipolare gli elementi, in particolare impastare, vedendo crescere dal caos degli ingredienti qualcosa che prende forma. Con un approccio libero e disinibito. Riproponiamo dieci ricette in cui è ben evidente all'immagine della farina.



Disce, foto, impastatore. Una sfoglia alla panetta con le formiche per fare i tagliatelle.



Caranalle ripiena al salmone

La ricetta creata per i bambini da Silvia Perinacci, sotto sotto della cucina tv, precede la golosa forma delle caranalle, realizzate con pasta fresca colorata di arancione grazie alla panna di burro mantovana, profumata di rosmarino, il ripieno gioca ancora con l'arancia amaro-rosa, il salmone. Con la panetta basta col mattarello o con l'impastatrice e il preparato dei dischi su cui mettere un po' di ripieno, ottenuto cuocendo in padella cubetti di salmone fresco, sminato a un po' di ricotta. Non resta che dividere le caranalle pizzicando la palla alberti. Per condire, forchiate di parmigiano.



Tagliatelle con le venette

Un'idea per ogni 100 grammi di farina bianca è la proposta che la foodblogger e scrittrice Simona Saleno consiglia per la sfoglia delle tagliatelle. Una preparazione è già antica, se il loro nome è già presente in una ricetta di Jacopone da Todi alla fine del Duecento e fanno un antenato nelle leggende di Orazio. Si conobbero con il taglio, ma è ottima la versione verde. Si tagliano le foglie di circa 5 cm per 75 per nella foglia, a strati di pasta, si sminano le venette e vendono a dischi sottili in padella. Sul fondo della teglia subito bene sminato perché non si staccano, si fanno a 200 gradi per 20 minuti.



6 settembre 2018

## VANITY FAIR

### MANI IN PASTA



Il 6 e 7  
ottobre, a  
Modena,  
torna il  
festival  
«Cuochi per  
un giorno»  
in cui i

bambini potranno sperimentare e preparare manicaretti, dall'antipasto al dolce, imparando da chef stellati come Cristina Bowerman, dei ristoranti romani Glass Hostaria e Romeo Chef & Baker. Decine di laboratori e appuntamenti, interessanti anche per i genitori.  
Per info: [cuochiperungiorno.it](http://cuochiperungiorno.it)

ALLA MERIDIANA

## Bambini cuochi per un giorno Come iscriversi



È nel segno della solidarietà la settima edizione di "Cuochi per un giorno", il festival di cucina per bambini che si terrà il 6 e 7 ottobre. saranno aiutati i clown i corsia dell'associazione VIP Modena, che portano il sorriso ai piccoli pazienti ricoverati in ospedale. Iscrizioni su [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it) (entro venerdì 5); libreria La Bottega di Merlino (in Via Ciro Menotti 30) sempre entro il 5; il giorno stesso nella sede del festival (La Meridiana, via Sant'Ambrogio 66, a Casinalbo).

## [ News e appuntamenti



### \* **Baby chef scoprono la cucina a Modena**

Settima edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini, il 6 e il 7 ottobre a Casinalbo (Mo), al club La Meridiana (Via Sant'Ambrogio 66): una villa settecentesca e un parco secolare fanno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. Due giornate, tanti appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba (sopra) potranno annusare, impastare, dosare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando cose nuove. Info: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).



Sport Week • Fascicolo 0039 • Anno 2018

SPORT/STYLE

## Sapori

di Sara Pireo



### PICCOLI CHEF CRESCONO

Modena ospita "Cuochi per un giorno", il festival della cucina per i bimbi fino a 13 anni

**F**ino a qualche anno fa tutti i bambini, da grandi, volevano fare i calciatori. Oggi, complice lo strapotere della cucina in tv, l'ambizione è diventare chef stellati. Forse anche questo è progresso, quantomeno da adulti saper cucinare è un talento più spendibile del dribbling. Certo, praticare sport fa bene, ma non sottovalutiamo l'importanza di cavarsela ai fornelli: cucinare coinvolge i cinque sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, e allena al rispetto delle regole e alla pazienza (è una delle attività penicole, raccomandate persino dal fero della pedagogia Maria Montessori). Senza contare che i bambini coinvolti direttamente nella preparazione del cibo sono meno diffidenti verso i gusti nuovi, verdure incluse. Non è mai troppo presto per cominciare, magari approfittando proprio dell'arrivo degli chef stellati per invogliare i piccoli di casa: sabato 6 e domenica 7 ottobre Modena ospita la settima edizione di "Cuochi per un giorno", il festival nazionale di cucina per bambini fino a 13 anni. Decine gli eventi, le lezioni e i laboratori in programma: grandi chef come Cristina Boserman, Ascanio Brozzetti, Davide Caracchini e Sauro Ricci guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di ricette, dagli antipasti ai dolci, con un'attenzione particolare alla sostenibilità: ai piccoli chef si insegna anche a cucinare con gli avanzi, proponendo attività legate al recupero e al riuso.



## Cuochi per un giorno

Sabato 6 e domenica 7 ottobre a Modena, torna il Festival nazionale di cucina per bambini: **Cuochi per un giorno**. Due giorni ricchi di appuntamenti per annusare, toccare, impastare, modellare e cuocere! Accompagnati da grandi chef, i piccoli cuochi potranno sperimentare ricette fantasiose imparando le regole del mangiar sano. Non mancheranno delle vere lezioni di cucina per coinvolgere mamma e papà. Sono invitati tutti i bambini dagli 0 ai 12 anni: il gustoso programma della settima edizione di questo festival vivace è sul sito Internet [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

Modena

### **Piccoli chef crescono**

Torna a ottobre "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini presso il club "La Meridiana", in via Sant'Ambrogio 66 a Casinalbo (Mo). **Sabato 6 e domenica 7 ottobre** dalle 10 alle 20 ci saranno eventi, stand e laboratori con grandi chef che guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di ricette. Parte del ricavato dell'iniziativa sarà devoluto ai clown di corsia di VIP Onlus, presenti al festival per divertire i bambini. L'evento è ideato da **Laura Scapinelli** e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.

AL CLUB LA MERIDIANA SABATO 6 E DOMENICA 7 OTTOBRE

## Baby chef "Cuochi per un giorno"

**S**abato 6 e domenica 7 ottobre Modena ritorna ad essere la capitale della cucina 0-12 con la settima 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 Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Daniele Reponi, Davide Caranchini guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di numerose



ricette, dagli antipasti ai dolci. Ci sarà persino un contributo di Ana Roš, la migliore chef donna del mondo nel 2017. L'appuntamento è presso il club la Meridiana di Casinalbo, alle porte della città. Parte del ricavato andrà a sostegno delle attività dei

clown di corsia di VIP Onlus, presenti al festival per divertire i bambini. Infoline e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059 212221 [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

settembre 2018

## UN MESE IN CUCINA



**PICCOLI CHEF**  
**Sabato 6 e**  
**domenica 7**  
**torna a Modena**  
**Cuochi per**  
**un giorno, il**  
**Festival nazionale**  
**di cucina under 12,**  
**dove grandi chef**  
**guideranno i piccoli**  
**nella preparazione**  
**dei piatti.**

[www.cocchi-paonigiani.it](http://www.cocchi-paonigiani.it)

# Spettacoli

MODENA  
CULTURA / SOCIETÀ



A destra un'immagine di una passata edizione del festival. Nell'angolo l'ideatrice della kermesse Laura Scapinelli



## Torna il festival dei piccoli cuochi «E quest'anno sarà... da film»

Le novità raccontate dall'ideatrice dell'evento Laura Scapinelli

di CHIARA MASTRIA

È ALLA SUA settima edizione il festival "Cuochi per un giorno", il festival culturale nazionale che si svolge sabato 6 e domenica 7 ottobre: da mattina a sera il club di Casalballo (in via Sant'Ambragio 66) sarà animato da laboratori, eventi, stand e da una sfilata di chef stellati che aiuteranno i bimbi a mettere le mani in pasta. In programma anche un contributo di Ana Rok, la migliore chef donna del mondo nel 2017. Dulcis in fundo, il festival è un modo per i bambini di imparare altri: parte del ricavo della manifestazione

verrà infatti devoluto ai clown di corso dell'associazione Vip Modena Outlaw (Viviamo in Positivo Modena Outlaw). Un festival buco dal sole: «È un'idea nata sette anni fa, sulla spiaggia - ricordo Laura Scapinelli, ideatrice dell'evento insieme allo staff della libreria per ragazzi 'La bottega di Meridiana' - e accolto sempre meglio, visto che siamo alla settima edizione».

**Laura, cosa dobbiamo aspettarci da questa due giorni?**  
«Tanto divertimento. Di passare una bella giornata in questa grande cucina di famiglia, dove tutto è molto carato e, appunto, familiare. Da mattina a sera ci sono laboratori per tutte le età, in cui i bimbi possono scegliere e realizzare le ricette più diverse: dalla 's' alla 'v', come piace dire a me. La 's', che sarebbe la cornata, resta fuori».

**Anche quest'anno in programma tanti nomi di grandi chef.**

«Non mancheranno gli 'storici': lo chef cristiano Ascanio Brozzetti, Piergiorgio e Diletta Siviero (stellati anche loro), Rino Duca dell'osteria Il grano di pepe, Maria Pultrone, del catering Bibendum e Valeria Margherita Mosca, famosa per i suoi piatti preparati con cibi spontanei e selvaggi, che andrà in cerca di erbe commestibili nel parco della Meridiana, insieme ai bimbi. Poi abbiamo le novità di quest'anno: Cristina Bowerman, Davide Garandini, Giovanni Cuochi (de La lanterna di Diogene), famoso per i suoi progetti con ragazzi disabili, Massimiliano Poggi e Suzzo Ricci».

**Le novità di questa settima edizione?**

«Avremo 'La galleria delle delizie', dove si creeranno opere d'arte con la carta, e 'Missione cinema': una ricetta 'da film' realizzata con l'aiuto di chef stellati e accompagnata dalle illustrazioni di Fabio Santonastaso. Poi, per i piccolissimi, ci sarà 'La cucina dei piccoli senza'».

**Bambini e cucina: un'attrazione irresistibile. Perché?**

«La cucina è colori, suoni, profumi, sapori e musica. È un'esperienza che coinvolge i cinque sensi e che a casa ritardante viene proposta. È un esercizio di vita pratica, citando Maria Montessori, che sviluppa l'autonomia, il senso del poter compiere una cosa da solo allenando contemporaneamente il piccolo chef all'esercizio del rispetto delle regole e della pazienza, doti fondamentali in cucina e nella vita».

MODENA capitale della cucina per bambini con la settima edizione di "Cuochi per un giorno", il festival culturale nazionale che si svolge sabato 6 e domenica 7 ottobre. Il club La Meridiana di Casalballo come location, ideale per le famiglie che preferiscono stare alla manifestazione, con l'obiettivo di superare i 6.000 partecipanti dello scorso anno. Due giornate in cui i partecipanti possono scegliere, al fianco di chef italiani, nella preparazione di cere e proprie ricette, oltre a prendere parte a numerosi laboratori creativi che hanno come obiettivo la stimolazione e l'acquisizione di nuove abilità. I

**CUOCHI PER UN GIORNO WEEKEND ALLA MERIDIANA, IL PROGRAMMA**

### Da Brozzetti a Rino Duca: gli attesi show cooking

Bambini dai 5 ai 12 anni avranno modo di cucinare ben 16 piatti, scegliendo fra un antipasto, quattro primi, due secondi, quattro dolci, uno spuntino o una golosa merenda. Nella 'Baby-kitchen' i piccoli dai 4 ai 35 mesi potranno realizzare la 'brava dolce di Cappuccetto rosso', mentre la preparazione dei piccolissimi, dai 12 ai 35 mesi, prevede il nome di cucina dei piccoli senza dove lo sviluppo del cinque sensi farà da filo conduttore delle attività. Non

mancheranno quindi gli angoli sensoriali, le 'torre di cucina' e la 'libreria golosa'. Interverranno il 'Missione cinema', una ricetta realizzata a quattro mani fra chef italiani e Fabio Santonastaso, illustratore di Franco Corinto Pizzuto Editore. Focus anche sull'informazione per chi pratica sport attraverso 'Sport in cucina'. Grande attesa per gli show cooking degli chef che presenteranno e per le altre numerose attività. Si parte

sabato con Ascanio Brozzetti, chef de 'La Calandre' di Padova, Massimiliano Poggi dell'omonimo ristorante di Treviso di Reno, Giovanni Cuochi, de 'La Lanterna di Diogene' di Solera di Biadene, Maria Pultrone di Bibendum Group e Suzzo Ricci, ristorante chef del 'Trio' di Milano. A seguire domenica ci è Margherita Mosca del 'Wooding-Wild Food Lab', Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna del 'Lazzaro 1915' di Pordenone,

Cristina Bowerman della 'Giant Historia' di Roma; Daniele Coracchini del 'Materia di Cornalba' di Cuneo e Rino Duca dell'osteria 'Il Grano di Pepe' di Raitorio. I bambini potranno scrivere su prenotazione al festival, dichiarando in anticipo la ricetta che intendono proporre, attraverso tre modalità: online ([www.cuochiperunigiorno.it](http://www.cuochiperunigiorno.it)), o con il 5 ottobre presso 'La Bottega di Meridiana' in via Cino Moscati 30 a Modena o presentandosi presso la sede del festival il giorno stesso. Tutte le informazioni sul sito [www.cuochiperunigiorno.it](http://www.cuochiperunigiorno.it).

Lucrezia Polizzotto

2 ottobre 2018

**CORRIERE BOLOGNA**

## **Modena, il festival nazionale di cucina per piccoli** I bambini «cuochi per un giorno» con gli chef stellati

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Sabato 6 e domenica 7 ottobre dalle 10 alle 20 alle porte di Modena, al club «La Meridiana» di Casinalbo, tornerà per la settima volta «Cuochi per un giorno», il festival

nazionale di cucina per bambini sino ai tredici anni. Due giornate e decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e prendere lezioni da cuochi stellati di tutt'Italia. (p.d.d.)



Andrà in scena alla Meridiana di Casinalbo il festival nazionale con tanti chef stellati

## Cuochi per un giorno Torna nel week end la cucina per bambini

### L'EVENTO

**R**icco il programma di "Cuochi per un giorno", il festival di cucina per bambini di sabato 6 e domenica 7 ottobre. «Quest'anno – ha raccontato Laura Scapinelli, ideatrice e organizzatrice del festival e titolare della Bottega di Merlino di Modena – tra le novità in programma c'è la "Tribù dei maltagliati", studiata per i celiaci, mentre i piccoli di due anni prepareranno la "crema di Cappuccetto Rosso" e, i piccolissimi, attività in stile montessoriano di manipolazione e scoperta sensoriale. Parte del ricavato in beneficenza: per il 2018 abbiamo scelto i clown di corsia dell'associazione VIP Modena». «Hanno già confermato la loro partecipazione – ha spiegato infine Franco Ascarì, pastry chef di Cuochi per un giorno – Cristina Bower-

mann, chef del Ristorante GlassHostaria di Roma, Ascanio Brozzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, il giovane e talentuosissimo Davide Caranchini, del Materia di Cernobbio, Giovanni Cuocci, che da Bombarto porta l'esperienza della sua La Lanterna di Diogene, Marta Pulini, chef di Bibendum Food Experience di Modena, Rino Duca da Ravarino (Il Grano di Pepe), Massimiliano Poggi di Trebbo di Reno (BO), Piergiorgio e Diletta Siviero del "Lazzaro 1915" di Pontelongo (PD), Sauro Ricci, chef Executive del ristorante Joia di Milano e Valeria Margherita Mosca, Chef di Wood<sup>4</sup>ing». Cuochi per un giorno vi aspetta sabato e domenica dalle 10 alle 20 al Club La Meridiana, via Sant'Ambrogio 66 a Casinalbo. Per info e prenotazioni: 059 212221. —

MONICA TAPPA

© FOTOGRAFIA: G. BERTINELLI



#### **RIZZOLI EMANUELLI**

### **Con i bimbi a Cuochi per un giorno**

■ Le conserve ittiche Rizzoli Emanuelli tornano a «Cuochi per un giorno», il festival nazionale che vede la presenza di protagonisti della cucina che, attraverso workshop, laboratori e lezioni, guideranno per due giorni i piccoli cuochi nella preparazione di ricette fantasiose e appetitose. L'azienda conferma così il costante impegno nel sensibilizzare a una sana e corretta alimentazione che parte proprio dai bambini e le loro famiglie.

**IN CUCINA** di Francesca Agrati 93

# MANI IN PASTA

**W**eekend di creazioni culinarie: grandi chef insegneranno i loro segreti a bambini e ragazzi, preparando manicaretti insieme!



**Cuochi stellati** del calibro di **Cristina Bowerman, Ascario Brozzetti, Rino Duca, Sauro Ricci** saranno i protagonisti di **laboratori e show cooking** in cui, insieme ai ragazzi iscritti, ci si diventerà a impastare, miscelare, modellare, cuocere e infine... assaggiare!

<b>QUANDO</b>	6 E 7 OTTOBRE
<b>DOVE</b>	CLUB LA MERIDIANA, MODENA
<b>IDEAZIONE</b>	LIBRERIA LA BIBLIOTECA DI MERLINO

PARTE DEL RICAVATO ANDRÀ AI CLOWN DI CORSIA DI VIP ONLUS

**CERCA**  

**IL FESTIVAL**

## **Baby cuochi si sfidano alla Meridiana**

**CUCINARE** allena concentrazione e pazienza, ecco perchè vale la pena iniziare da bambini. Torna oggi e domani 'Cuochi per un giorno', il festival nazionale di cucina per bambini. Sei edizioni, un grande successo: al club la Meridiana (Via Sant'Ambrogio 66, a Casalbo), in una villa settecentesca e un parco secolare, i baby chef si metteranno ai fornelli. Decine di appuntamenti e laboratori in cui i bambini potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla pro-

va, 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, tra gli altri, Cristina Bowerman, Marta Pulini, Rino Duca, Massimiliano Poggi. 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.

CASINALBO

# Da oggi "Cuochi per un giorno" I bimbi padroni in cucina possono finalmente paciugare

Alla Meridiana si crea e si sperimenta sotto la guida dei veri chef stellati  
E nasceranno veri piatti, non pasticci

Il bambino è "un essere completo capace di sviluppare energie creative e possessore di disposizioni morali" ed è "attivo e competente" scriveva Maria Montessori nel suo "La scoperta del bambino" circa un secolo fa. "Il bambino è competente. Valori e competenze in famiglia" titola il saggio il terapeuta familiare Jesper Juul, danese, pubblicato nel 1995, ovvero quasi un secolo dopo.

Bene, questo fine settimana c'è un'occasione straordinaria, a Modena, per averne la prova (e mettersi in gioco). Torna infatti "Cuochi per un giorno", il festival nazionale di cucina per bambini che si svolgerà oggi e domani dalle 10 alle 20 al Club La Meridiana, via Sant'Ambrogio 66 a Casinalbo e che ha visto, lo scorso anno, la

partecipazione di oltre seimila bambini dai 3 ai 13 anni.

L'assessore alla Cultura e all'Istruzione di Modena Giampietro Cavazza l'ha definita "una iniziativa lodevole anche e soprattutto per la sua valenza educativa. Crea esperienza nella sua concretezza. Coinvolge i bambini e ne veicola l'autonomia". E sono proprio questi concetti, questi valori, quelli su cui insiste Laura Scapinelli, ideatrice e organizzatrice del festival e titolare della Bottega di Merlino di Modena.

"Le persone hanno fretta, le famiglie sono sempre di corsa - spiega Scapinelli - quello che fa il genitore nel quotidiano, spesso, è cercare di contenere il caos, stringere i tempi. La fretta invece è nemica dell'esperienza e

della sperimentazione e purtroppo spesso gli adulti, a volte anche senza renderse ne conto, impediscono al bambino di imparare. Accade anche in cucina. Il momento di una torta assieme spesso si trasforma in un continuo non far questo non far quello non sporcare, non giocare, non toccare ... Invece la cucina è e dovrebbe essere proprio il luogo giusto per sperimentare, per trasformare quel momento in una esperienza di grande valore, come diceva proprio la Montessori. Cucinare assieme diventa: faccio qualcosa con te, sto con te, ho fiducia".

Dall'entusiasmo alla frustrazione è un attimo, per i bambini, sottolinea Laura.

Tornano alla memoria le frasi di Maria Montessori: "È necessario che l'insegnante guidi il bambino, senza lasciarlo sentire troppo la sua presenza, così che possa sempre essere pronto a fornire l'aiuto desiderato, ma senza mai essere l'ostacolo tra il bambino e la sua esperien-

za". E ancora "Per aiutare un bambino, dobbiamo fornirgli un ambiente che gli consenta di svilupparsi liberamente".

Cosa accade in questi due giorni per gli aspiranti chef? "I veri protagonisti saranno loro - ci dice Silvia - i piccoli aspiranti chef under 13, che verranno guidati da chef stellati provenienti da tutta Italia a realizzare nei vari laboratori le sedici ricette in programma. La scelta è davvero ampia, permette di accontentare proprio tutti i... palati".

Si passa dalla preparazione dell'antipasto "Zorba Flat Bread" a mezze penne all'amatriciana, lasagne al verde pesto, passatelli in brodo o una ricetta gluten free, dal Chicchirichì chicken nuggets al bon ton del tonno won ton, per conoscere altre culture altri sapori, dalle ciambelle ai Pavesini in strati di delizia alle torce di carote. Nella baby kitchen dai 24 ai 35 mesi si prepara la crema dolce di Cappuccetto Rosso mentre la cucina dei piccoli sensi è pensata per la fascia dai 12 ai 35 mesi, e le parole d'ordine sono toccare, annusare e poltigliare. Tante anche le attività interattive collaterali, come la ricetta da film realizzata a quattro mani tra chef stellati e l'illustratore Fabio Santomauro, o "Pindarico", lo spettacolo di trasformismo e illusionismo sui trampoli". Le prenotazioni si possono effettuare sul posto il giorno stesso, nella sede del festival, per i laboratori disponibili. Maggiori info: [cuochiperungiorno.it](http://cuochiperungiorno.it)

MONICA TAPPA



---

L'APPUNTAMENTO

## Baby cuochi e grandi chef alla Meridiana

**ANCHE** oggi i baby chef che partecipano al festival nazionale di cucina per bambini (Cuochi per un giorno), continueranno a prodigarsi ai fornelli con l'aiuto anche di grandi chef come Margherita Mosca, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna, Cristina Bowerman, Davide Caranchini, Rino Duca. Con la loro collaborazione i piccoli cuochi avranno l'opportunità di



cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Parte del ricavato andrà ai clown di corsia di Vip Onlus, presenti al festival per divertire i bambini.

L'appuntamento è a Modena presso il club la Meridiana: è possibile iscriversi sul posto

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

L'INIZIATIVA

## Piccoli chef si divertono a impastare e cucinare

Prosegue anche oggi presso il club la Meridiana di Montale "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine i laboratori in programma e grandi chef: oggi tocca a Margherita Mosca, Piergiorgio Siviero e Diletta Zenina, Cristina Bowerman, Davide Caranchini, Rino Duca. Con la loro collaborazione i piccoli cuochi avranno l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Parte del ricavato andrà ai clown di corsia di VIP Onlus, presenti al festival per divertire i bambini. All'appuntamento è possibile iscriversi sul posto. «"Cuochi per un giorno" - spiegano gli organizzatori - 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. E cucinando... s'impara».



---

CLUB LA MERIDIANA

## Seimila piccoli cuochi cucinano per la onlus

Tra mezze penne all'amatriciana, Miss Lasagna al verde pesto, passatelli e tarallini al suon di tarantella al Club La Meridiana di Casinalbo sono state due giornate golose. Un bilancio molto positivo quello della settima edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival di cucina per bambini che terminato ieri sera. «Siamo soddisfattissimi di questa edizione, la più partecipata di sempre: abbiamo avuto oltre 6.000 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 16.000 presenze - ha detto Laura Scapinelli de La Bottega di Merlino, organizzatrice del festival. Con "Cuochi per un giorno" vogliamo dare ai bambini un'occasione per un'esperienza ludica ma anche formativa, tramandando ricette locali e non solo». Parte del ricavato verrà devoluto ai clown di corsia dell'associazione VIP Modena Onlus (Viviamo in Positivo Modena Onlus) che portano sollievo ai bambini in ospedale. —

### **A MODENA TORNA "CUOCHI PER UN GIORNO"**

Torna a ottobre "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la 7ª edizione della manifestazione con le sue decine di eventi, gli stand e i numerosi laboratori in programma. Grandi chef come Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Davide Caranchini, Sauro Ricci guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Ci sarà anche un contributo di Ana Roš, la migliore chef donna del mondo nel 2017. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città, e parte del ricavato andrà ai clown di corsia di VIP Onlus, presenti al festival per divertire i bambini. I clown saranno presenti con il loro strano abbigliamento, il modo un po' buffo di camminare e la loro energia per strappare un sorriso a tutti i presenti. Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef, vivendo un'esperienza ludica, 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 inoltre una libreria golosa spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

**MOSTRE E GIORNI**

## Block notes

Si conclude il **24 settembre** a Roma il **Tour MeetMassari**, con un omaggio alla città attraverso le rivisitazioni di classici come bombolone, cornetto, maritzoso... Accanto a Iginio Massari è prevista la presenza di **Giuseppe Amato**, pastry chef de La Pergola. Protagoniste le farine di **Melina Dall'Agiovanna**, con la Dolciaria. [www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it)



Venite per aziende presenti nel settore della pasticceria e del cake design oltre a convegni, laboratori, dibattiti, incontri e corsi di aggiornamento: questo il programma di **Puglia Cake Festival**, il **25 e 30 settembre** a Trani. [www.pugliacakefestival.it](http://www.pugliacakefestival.it)

Appuntamento il **6 e 7 ottobre** a Modena con la 7ª edizione di **Cuochi per un giorno**, il festival nazionale di cucina per bambini. Destina gli eventi, gli stand e i laboratori, con la presenza di chef come Cristina Boserman, Davide Garanchini e Ana Roi, eletta migliore chef donna del mondo nel 2017. [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

Quest'anno **Chef in punta di dita**, 8ª edizione del campionato finger food caldo e freddo, salato e dolce si svolgerà dal **6 al 7 ottobre** presso PadovaFiere, durante **TecnoB&F**. Aggiunte nuove categorie di concorsi, quali Finger Dolci, Finger Pizza, Cocchetti della tradizione e Sushi Performance. **Luigi Bisetto** sarà il punto di riferimento per la categoria Finger dolci, riservata a concorrenti singoli, che dovranno presentare l'8 ottobre 4 tipologie di elaborati dolci per un totale di 20 pezzi. [www.chefinpuntadidita.it](http://www.chefinpuntadidita.it)



Dal **12 al 14 ottobre** a Crema, presso le sale e i dipinti del Museo Civico Cremasco, ex convento Sant'Agostino, si svolgerà la rassegna culturale e gastronomica **Mondi di Carta**, con incontri, performance di artisti, presentazioni di libri, mostre e showcooking, per una rassegna che coinvolge cibo, arte, teatro, cinema, editoria, musica e psicologia. [www.imondidicarta.it](http://www.imondidicarta.it)

Dal **12 al 15 ottobre** a Palazzo del Ghiaccio torna **Milano Golosa**. Protagonisti artigiani del gusto, vignaioli, orti e cuochi per la 7ª edizione della manifestazione ideata dal Gastronomo  **Davide Paolini**, che propone, accanto agli espositori artigiani, un percorso di degustazioni e approfondimenti. [www.milanegolosa.it](http://www.milanegolosa.it)



Quarta edizione del **Concorso Macaron Amatoriale Italia**, che si svolgerà in Hangar78 il **26 ottobre**, rivolto agli amatori che vorranno cimentarsi nel classico della pasticceria francese. Questi verranno valutati da una giuria composta da Vincent Guerlet, ospite d'onore; Gino Fabbrì, presidente; Luigi Bisetto, Andrea Ieruschio, Renato Ardovino, Luca Bernardini, Sonia Balocchi, Rossella Cortato e Fiorella Savarigo, oltre alla vincitrice della 2ª edizione, Marica Malcarò. Il finalista vincerà poi in Francia per le final. [www.hangar78.com/events/concorso-macaron-amatoriale-italia-2018/](http://www.hangar78.com/events/concorso-macaron-amatoriale-italia-2018/)

Arriva a Treviso l'edizione 2018 della **Tiramisù World Cup**, la sfida che premia chi ha "davvero il tiramisù più buono del mondo". Quest'anno il filo conduttore della rassegna sarà il Prosecco e il suo territorio: le tappe della selezione saranno i comuni di Conegliano, Pieve di Soligo e Valdobbiadene dal **1 al 3 novembre**. Serviranno a finalissima domenica 4 novembre a Treviso. [www.tiramisuworlcup.com](http://www.tiramisuworlcup.com)



Il portale Dolci.it organizza la 2ª edizione del concorso **Mastro Panettone**, che decreterà il Miglior Panettone Artigianale Tradizionale e il Miglior Panettone Artigianale Creativo al Cioccolato, con il supporto di **Agrimontana**, **Molino Mecano** e **Bombonette**. Vi possono partecipare coloro che producono panettoni artigianali in base al disciplinare di legge e che utilizzano lievito madre e canditi senza anidride solforosa. Una commissione tecnica valuterà gli elaborati tra il 15 e il 26 ottobre, selezionando i 15 finalisti per ogni categoria, mentre la premiazione è in programma presso Villa Menello a Turin, il **5 novembre**. Per iscriversi, [dolci.it/concorso-mastro-panettone.html](http://dolci.it/concorso-mastro-panettone.html)

Formazione in calendario a Pordenone. Presso **Galatea Group**, **Donata Panciera** sarà docente di corsi di gelateria di 1ª e 2ª livello dal **5 al 8 novembre** e il **13 e 14**. [www.galateagelato.com](http://www.galateagelato.com) - [p.panciera@galatea-gelati.com](mailto:p.panciera@galatea-gelati.com)



Oltre 100 laboratori didattici, iniziative per adulti e bambini, sessioni educative, convegni, spettacoli e altre forme di intrattenimento a tutto cioccolato: questi gli ingredienti di **CioccolaTo**, dal **9 al 18 novembre** a Torino. Grazie alla collaborazione con **Selvi Group** verranno allestiti in piazza San Carlo due aree di produttori di cioccolato, una bean to bar e una dedicata alla lavorazione in loco del cacao gianduiotto piemontese. [www.cioccola-to.eu](http://www.cioccola-to.eu)

Il **17 e 18 novembre** a Parma si terrà la **Tenzone del Panettone**, contest dedicato al prodotto artigianale, che vedrà sfidarsi gli esperti del lievito. Oltre agli elaborati in esposizione, ci sarà spazio per incontri, presentazione di libri, degustazioni in abbinamento a vini, panettone salato... [www.tenzone-delpanettone.it](http://www.tenzone-delpanettone.it)



*Il miglior panettone del mondo*

ottobre 2018

**SANO E LEGGERO**

**6-7**  
ottobre

**FESTIVAL CUOCHI  
PER UN GIORNO  
MODENA**

*L'appuntamento è il 6 e il 7 ottobre, presso il Club La Meridiana, alle porte di Modena, con il Festival Cuochi per un giorno. Il festival nazionale di cucina 0-12, giunto alla settima edizione, porta i bambini in cucina con i grandi chef, da Cristina Bowerman, chef del ristorante romano Glass Hostaria, a Daniele Reponi, famoso paninaro gourmet de La prova del cuoco di Rai 1. Muniti di grembiulino e cappello d'ordinanza,*

*i piccoli cuochi metteranno le mani in pasta per realizzare ricette fantasiose create apposta per loro, imparando le regole del mangiar sano. E c'è di più, parte del ricavato andrà ai clown di corsia dell'associazione Vip Modena Onlus. Per informazioni: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)*



RICETTE  
PER VOI

di Simona Grandi • Foto di Melissa Iannace

# PASTA IN SCATOLA!

**I**n occasione della settima edizione di *Cuochi per un giorno*, Festival Nazionale di cucina per bambini che si è svolto a Modena in ottobre, Sonia, Giacomo e Paolo, i nostri Toporeporter, hanno avuto la fortuna di entrare a far parte della brigata del grande **Chef Rino Duca**, che per l'occasione ci ha regalato una ricetta molto speciale: la sua **pasta al formaggio... in scatola!**



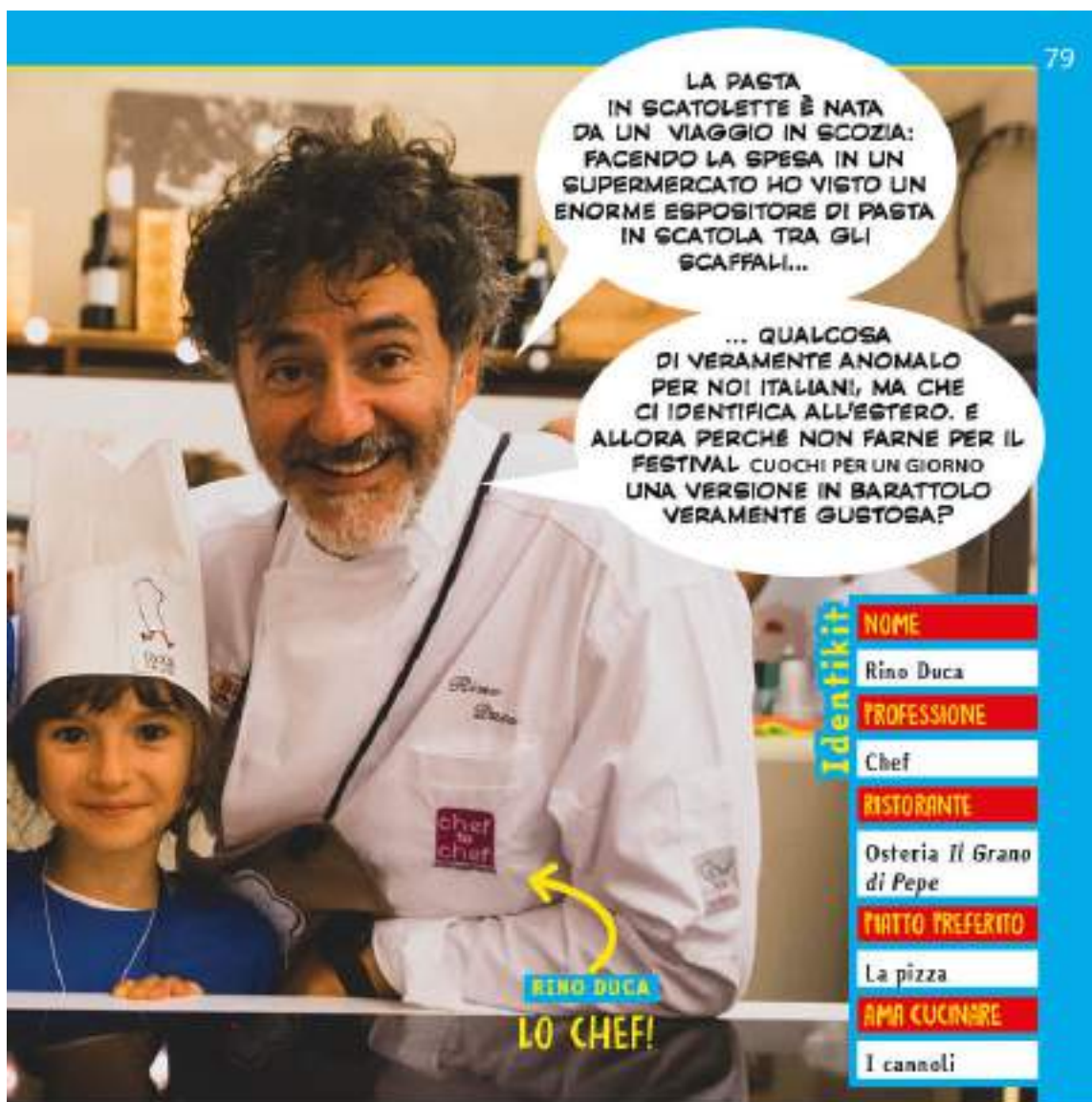
## Conosciamo meglio Rino Duca

CHE COSA SIGNIFICA  
PER TE CUCINARE?

**Rino:** «Per me significa raccontare una storia!»

CHE  
CONSIGLIO  
DARESTI A  
UN GIOVANE  
ASPIRANTE  
CHEFF

«Di coltivare questa passione, perché se è vera si trasformerà in un'avventura bellissima che vale la pena vivere.»



LA PASTA IN SCATOLETTE È NATA DA UN VIAGGIO IN SCOZIA: FACENDO LA SPESA IN UN SUPERMERCATO HO VISTO UN ENORME ESPOSITORE DI PASTA IN SCATOLA TRA GLI SCAFFALI...

... QUALCOSA DI VERAMENTE ANOMALO PER NOI ITALIANI, MA CHE CI IDENTIFICA ALL'ESTERO. E ALLORA PERCHÉ NON FARNE PER IL FESTIVAL CUOCHI PER UN GIORNO UNA VERSIONE IN BARATTOLO VERAMENTE GUSTOSA?

RINO DUCA

LO CHEF!

Identikit

- NOME**  
Rino Duca
- PROFESSIONE**  
Chef
- RISTORANTE**  
Osteria Il Grano di Pepe
- PIATTO PREFERITO**  
La pizza
- AMA CUCINARE**  
I cannoli

COME GIUDICI IL GRANDE INTERESSE CHE C'È INTORNO AL MONDO DELLA CUCINA?

«Una grande opportunità per far conoscere il lavoro che amo e svolgo

con grande passione: una professione che è molto dura e faticosa anche se dà grandi soddisfazioni!»

POTENDO SCEGLIERE UN PERSONAGGIO DISNEY, CHI VORRESTI NELLA TUA BRIGATA?

«Per il tipo di organizzazione che ha, di sicuro in cucina vorrei

Topolino, ma potendo scegliere anche Paperino... la sua creatività è insostituibile!»

**INGREDIENTI  
PER 4 PERSONE**

- 320 GR DI PASTA CORSA
- 120 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
- 1 CUCCHIAIO DI PANNA
- 4 CUCCHIAI DI ACQUA DI COTTURA
- SALE QUANTO BASTA
- PEPE NERO MACINATO
- 4 SCATOLETTE

# DIETRO LE QUINTE DI UNA RICETTA **LA CACIO E PEPE IN BARATTOLO**

● PER PRIMA COSA FACCIAMO BOLLIRE DELL'ACQUA E METTIAMO A CUOCERE LA PASTA, CONTROLLANDO BENE IL TEMPO DI COTTURA.

● È ORA DI VERSARE IL PARMIGIANO GRATTUGIATO IN UNA CIOTOLA PER PREPARARE UNA SALSA GUSTOSA.



● MACINIAMO IN UN PIATTINO UN PO' DI PEPE NERO, NON TROPPO MI RACCOMANDO!



● FACCIAMO SCALDARE LEGGERMENTE IN UN TEGAME UN CUCCHIAIO DI PANNA.

● A METÀ COTTURA SOLTAMO LA PASTA (CON L'AUTO DI UN ADULTO!) E TERMINIAMO DI CUOCERE IN PADELLA AGGIUNGENDO, SE SERVE, ALTRA ACQUA DI COTTURA.

● QUANDO LA PASTA È AL DENTE SPEGNIAMO IL FUOCO, FACENDO ATTENZIONE CHE LA PASTA SIA MOLTO UMIDA, E AGGIUNGIAMO IL PEPE NERO E LA PANNA.



● È IL MOMENTO DI METTERE IL FORMAGGIO: CUCCHIAIO DOPO CUCCHIAIO MANTECHIAMO LA PASTA AGGIUNGENDO IL PARMIGIANO FINO AD OTTENERE UNA CREMINA GOLOSA!



● LA PASTA È ORA PRONTA PER ESSERE MESSA IN SCATOLA!



NOI  
ABBIAMO  
UTILIZZATO LE  
SCATOLETTE MA VOI  
POTETE SERVIRE LA  
VOSTRA PASTA NEI  
PIATTI!



81

**Hanno cucinato per voi!**

**PAOLO, 10 anni**  
PIATTO PREFERITO: nuggets di pollo da mangiare e da cucinare!

**SONIA, 8 anni**  
PIATTO PREFERITO: la pizza margherita.

**GIACOMO, 11 anni**  
PIATTO PREFERITO: le tagliatelle al ragù di mia nonna...

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

#ZUCCHETTI@LINDORCHI

**TOPOLINO**

Vol. 1000 POLINO PER...

Bambini in cucina  
consigli e ricette per piccoli chef

# Cucinare per il gusto di stare insieme



di Gilda Cianuffoli

**T**utti ne parlano, ma non è in tutte le famiglie non si cucina quasi più. Un paradosso al quale ogni anno a Modena si cerca di porre rimedio durante *Cuochi per un giorno*, il Festival nazionale di cucina per bambini, tornato lo scorso ottobre con la sua 6ª edizione, dove a essere chiamati a mettere "le mani in pasta", spesso per la prima volta, sono stati proprio gli under 13. Ma niente competizioni, si tratta solo di condividere un'esperienza, come ci spiega uno degli organizzatori, il pastry chef Franco Ascarì, «Negli ultimi anni la tv ci ha abituato a pensare alla cucina come a un luogo di sfida, di competizione, si è persa quella dimensione ludica che unisce le famiglie e trasforma il tempo passato ai fornelli in tempo di qualità», ci spiega.

**Come possiamo tornare a coinvolgere i più piccoli allora?**

«Guardando la cucina con i loro occhi.

Spesso gli adulti puntano al risultato e cucinano con la paura che i biscotti non vengano perfetti o i muffin crescano storti. I bambini hanno un approccio molto più libero ed entusiasta a una cucina vista come piacere del manipolare, dell'impastare, dello scoprire i vari ingredienti. Se il risultato non è perfetto, verrà meglio la prossima volta. Anche l'attenzione a volte eccessiva alla pulizia e all'ordine può frenare l'interesse dei più piccoli.

**Esistono ricette più adatte a seconda dell'età dei bambini?**

«Certamente questo è un fattore importante. I più piccoli vengono aiutati dalle preparazioni manuali e dagli impasti perfetti: la ricetta dei fish burger nel box tratta dal *Supersistemi per piccoli chef* edito dalla Franco Cosimo Panini, ndr. Per i più grandi invece meglio puntare sulla tecnica, sulla curiosità per le ricette un po' più elaborate. L'importante è dare a tutti modo di svolgere la maggior parte dei passaggi da soli, limitando l'intervento degli adulti. In questo modo i ragazzi si appassionano e si responsabilizzano. Ricordo un laboratorio con bambini piccolissimi dedicato ai tortellini, preparazione che molti

adulti temono perché ritengono troppo complicata. I bambini però non lo sapevano e sono stati bravissimi, si sono rivelati «figli perfetti». Anche in cucina spesso il limite sono le nostre paure. ■



## Fish burger on the beach

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di tonno
- 2 albumi
- 40 ml di succo di limone
- 40 gr di prezzemolo
- 40 gr di yogurt
- 40 gr di pangrattato
- sale q.b.

### Preparazione

Scola il tonno e rompi con una forchetta.  
In una terrina unisci il tonno al resto degli ingredienti, poi mescola bene.  
Con le mani fai delle polpette.  
Schiaccia le polpette per ricavare i fish burger, poi passali nel pangrattato.  
Cuoci sulla griglia oppure in forno a 190° C.  
Accompagna il tuo fish burger con un contorno di patate al forno e una fresca insalata.



# Web

(selezione uscite)



GASTRONOMIA

MONDO VINO

VIAGGI DEL GUSTO

MONDO LIBRO

VIAGGI E MO

CONDIVIDI

## BAMBINI IN CUCINA CON GLI CHEF STELLATI A MODENA PER CUOCHI PER UN GIORNO

Claudio Zeni

14/08/2018

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. Sei edizioni, un grande successo: per il 2018 l'appuntamento è sabato 6 e domenica 7 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (Via Sant'Ambrogio 66, a Casalballo): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. Lo scorso anno oltre 6.000 partecipanti con grembiulino 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, mescolare, 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: tra gli altri hanno già confermato la loro presenza Cristina Bowerman, chef del ristorante romano Glass Historia, Ascanio Brazzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, Daniele Reponi, paninaro gourmet de "La prova del cuoco" di Rai 1, il giovane Davide Caranchini, chef del ristorante Materia di Cerrobio. Ci sarà anche Ana Ros, chef del ristorante Hiss Franko di Caparebio, 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 dimostrarci le 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. Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci sarà una libreria golosa spaccati e storia in cucina, angeli 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: "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 folla 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: insegniamo 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 infatti devoluto ai clown di circo dell'associazione VP 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.

Dove e quando: sabato 6 e domenica 7 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, Via Sant'Ambrogio 66, a Casalballo.

Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività e sul sito sceglie di partecipare.

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

Claudio Zeni

## A MODENA I BAMBINI "CUOCHI PER UN GIORNO" CON GLI 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**. Sei edizioni, un grande successo: per il 2018 l'appuntamento è sabato 6 e domenica 7 ottobre a **Modena**, presso il club la Meridiana, a Casalbo: una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. Lo scorso anno oltre 6.000 partecipanti con grembiulino 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 Materie di Cernobbio; Giovanni Cuochi, 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 (MD); Massimiliano Poggi, chef del ristorante omonimo a Trebbio 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 Hise 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. 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: "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: insegniamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso".

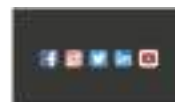
Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto ai clown di corsia dell'associazione VIP Modena Onlus (Viviamo in Positivo Modena Onlus), che portano il sorriso ai piccoli pazienti ricoverati in ospedale e incidono 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.

28 agosto 2018

WINENEWS.IT



*Wine News*  
THE MOST WINE WEB SITE IN ITALY  
Domenica 12 Settembre 2018 - Aggiornato alle 12:54



ENOGA | MODENA | NON SOLO VINO | NEWSLETTER | LA CAVINA DI WINENEWS | DICIONARI | WINENEWS TV

NON SOLO VINO

ENOGA | NON SOLO VINO

PICCOLI CUOCHI CRESCONO

## Piccoli chef al Festival nazionale di cucina per bambini con Cristina Bowerman e Ana Roš

Hanno da 0 a 12 anni, una passione, e tanta voglia di divertirsi: sono i "Cuochi per un giorno", protagonisti a Modena il 6-7 ottobre

MODENA, 25 AGOSTO 2018, ORE 10:47



Hanno solo da 0 a 12 anni, ma con una grande passione che cresce insieme a loro, e tanta voglia di divertirsi: sono i **"Cuochi per un giorno"**, migliaia di piccoli chef con grembiulino e toque d'ordinanza protagonisti a Modena (Villa & Parco del Club la Meridiana, 6-7 ottobre), del più celebre Festival nazionale di cucina per bambini, che li vedrà intenti ai fornelli al fianco di grandi chef come Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Davide Caranchini, Giovanni Cuochi, Marta Pulini, Rino Duca, Massimiliano Poggi, Piergiorgio e Diletta Siviero, Sauro Ricci e Valeria Margherita Mosca, che li guideranno nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

Tra gli eventi nell'evento - ideato da Laura Scapinelli e la libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena La Bottega di Merlino - accanto ai laboratori in cui i bambini potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove, ci sarà un contributo video realizzato ad hoc per i piccoli cuochi del Festival da Ana Roš, chef del ristorante Hisa Franko di Caporetto, in Slovenia, la migliore chef donna del mondo nel 2017, e parte del ricavato del Festival che andrà al clown di corsia di Vip Onlus, presenti al Festival per divertire ancora di più i bambini. "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 Scapinelli.

Copyright © 2000/2018

## Osteria Fernanda

Cucina sartoriale ricca di chiaroscuri a Roma



**APPUNTAMENTI** | 05 settembre

### Cuochi per un giorno: bambini in cucina con gli chef stellati

Modena, 6 e 7 ottobre. Sabato 6 e domenica 7 ottobre Modena è la capitale della cucina 0-12 con la settima edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini...



**INDIESTE** | 04 settembre

### Vacanze 2018: i siti web più popolari in Italia

Siamo al termine delle vacanze estive per molti italiani, ma quali sono stati i siti web più utilizzati per prenotare voli, prendere auto a noleggio o comprare biglietti? Tra i siti web...

## Cuochi per un giorno: bambini in cucina con gli chef stellati



Modena, 6 e 7 ottobre. Sabato 6 e domenica 7 ottobre Modena è la capitale della cucina 0-12 con la settima 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 Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Davide Caranchini, Sauro Ricci, guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Ci sarà persino un contributo di Ana Roš, la migliore chef donna del mondo nel 2017. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città. Parte del ricavato andrà ai clown di corsia di VIP Onlus, presenti al festival per divertire i bambini.

6 settembre 2018

## LA MADIA.COM/3

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**. Sei edizioni, un grande successo: per il 2018 l'appuntamento è **sabato 6 e domenica 7 ottobre a Modena**, presso il club la Meridiana (Via Sant'Ambrogio 66, a Casinalbo): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. 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 Roš**, chef del ristorante Hiša 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. 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: *"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 infatti 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.

**Dove e quando:** sabato 6 e domenica 7 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, Via Sant'Ambrogio 66, a Casinalbo.

**Quanto:** il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare.



ULTIME NOTIZIE

16/09/2018 - 11:12 : CITTADINANZA RGLI ALTOATESINI DI LINGUA TEDESCA E LADINA/ FARNESINA: INIZIATIVA INDIOPORTUNA

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

## CUOCHI PER UN GIORNO: A MODENA IL FESTIVAL DI CUCINA UNDER 13

di 06/09/2018 - 19:19

**MODENA** alessi - Sabato 8 o domenica 7 ottobre Modena sarà la capitale della cucina 0-13 con la settima edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Dacine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Cristina Bowerman, Antonio Broccetti, Davide Genaschini, Sauro Rizzi, guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

Ci sarà persino un contributo di Ana Roca, la migliore chef donna del mondo nel 2017.

L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alle porte della città. Parte del ricavato andrà ai clown di corso di VIP Ortus, presenti al festival per divertire i bambini.

Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini. Il festival è giunto alla settima edizione. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno ansusare, 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 incutere anche mamma e papà.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e il supporto di un'assistente, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiare sano. Non mancheranno attività interattive colateral: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci sarà una libreria go-kids apertissimi 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 13: "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 - Dal far frotta alla frutta o alla sglia, 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: insegniamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanzi, proponendo diverse attività legate al recupero e al riuso". (aise)



Email | Stampa | PDF





## Baby cuochi per un giorno a Modena

14 SETTEMBRE 2018



Sabato 6 e domenica 7 ottobre Modena diventa la capitale della cucina 0-13 con la settima edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Presso il club la Meridiana (Via Sant' Ambrogio 66, a Casinalbo) grandi chef guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

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. 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. 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 affina al rispetto delle regole e alla pazienza.

Dove e quando: sabato 6 e domenica 7 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, Via Sant' Ambrogio 66, a Casinalbo. 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).

Condividi...

14 settembre 2018

**BIMBOINVIAGGIO.COM/1**



Il portale delle vacanze per famiglie e dei migliori Family Hotel in Italia e all'estero. Destinazioni, family hotel, resort, villaggi e campeggi selezionati, visitati e garantiti dal nostro team

Chi siamo

Iscriviti alla

Newsletter

Scopri gli

Award



Cuochi per un giorno

Family Hotels · Villaggi e Campeggi · Residence e Agriturismi · offerte speciali · Destinazioni · Vacanze

## Cuochi per un giorno: bambini con gli chef stellati, 6-7 ottobre

Torna a ottobre **Cuochi per un giorno**, il Festival nazionale di cucine per bambini. Per il 2018 l'appuntamento è sabato 6 e domenica 7 ottobre a **Modena**, presso il club la Meridiana (Via Sant'Ambrogio 66, a Casinalbo): una villa settecentesca e un parco secolare fanno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. Lo scorso anno oltre 6000 partecipanti con grembiulino e cappello d'ordinanza hanno messo le mani in pasta per realizzare altrettante ricette, pensate apposta per loro.



Due giornate, 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. Non mancano 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 Matera di Cernobbio, **Giovanni Cuochi**, chef del ristorante La Lanterna di Diogene di Solara di Bomporto (MO), **Marta Pullini**, chef di Bibandum Food Experience di Modena, **Rino Duca**, chef dall'osteria "Il grano di Pepe" di Ravarino (MO), **Massimiliano Poggi**, chef del ristorante omonimo a Trebbio di Reno (BO), **Piergiorgio e Diletta Siviero** del ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD), **Saura Rieck**, chef executive del ristorante Jola 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.

Presente anche **Ana Roš**, chef del ristorante Hiša 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".



14 settembre 2018

**BIMBOINVIAGGIO.COM/2**

Ogni piccolo partecipante può cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e il supporto di un'etelierista, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formative e con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Non mancano 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**.

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

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

Home Benessere Cinema Cucina Diario Famiglia Libri Viaggi Vita da cani

# extra(mamma)

PATRIZIA VIOLI

## Baby cuochi per un giorno

📖 [ascoltala](#) 📌 [salvatela](#) 🍴 [Cucina](#)



Cuocere 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. Sei edizioni, un grande successo: per il 2018 l'appuntamento è sabato 6 e domenica 7 ottobre a 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 che hanno già confermato la loro presenza.

Ogni piccolo portopanto potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef, 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 tanti giochi.

Cuocere 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: "Cuocere 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 Scapinellù, ideatrice del festival. - Dar forma alla frolla o alla sfoglia, rompere o 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 infatti 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.

Où il programma del festival.

Search

Info

- Chi sono
- Rassegna Stati

Il mio romanzo



[Home](#) > [Lifestyle](#) > [Celebrity](#)

## Bambini in cucina con gli chef stellati: a Modena il Festival "Cuochi per un giorno"

Il 6 e il 7 ottobre la città di Modena diventa teatro dell'evento dedicato al binomio che ora fa impazzire i format tv: bambini in cucina e grandi chef.

24 settembre 2018



"Cuochi per un giorno" è il Festival nazionale di cucina per i bambini.

Un'iniziativa che prevede eventi, stand e tanti laboratori culinari con i grandi nomi della cucina italiana come **Daniele Reponi**, paninaro gourmet de "La prova del cuoco" di Rai 1, e **Cristina Bowerman**, chef del ristorante Class Hostaria di Roma.

Tra le chef star anche **Ana Ros**, chef del ristorante Hlša Franko di Caporetto in Slovenia, votata come la migliore chef donna del mondo nel 2017.

I piccoli cuochi e i grandi chef si troveranno presso il Club La Meridiana, situato alle porte della città di Modena in via Sant'Ambrogio, 66 a Casalballo.

Parte del ricavato dell'iniziativa sarà destinato ai clown di corsia di VIP Onlus, che saranno presenti durante tutta la manifestazione per divertire i piccoli.

L'edizione dello scorso anno ci racconta di un vero e proprio successo di numeri: **oltre 6000 bambini partecipanti** con grembiulino e cappello da chef hanno aderito entusiasti all'iniziativa.

Il **6 e il 7 ottobre** si terranno così decine di appuntamenti e laboratori in cui i **piccoli chef potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova 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 la regola del **mangiar sano**.



Home > Tempo libero > Eventi del Weekend > Cucina e bambini il 6 e 7 ottobre torna il festival "Cuochi per un giorno"

## Cucina e bambini: il 6 e 7 ottobre torna il festival "Cuochi per un giorno"

© 24 settembre 2018 > Eventi del Weekend, Stile, Homepage, Tempo libero



Cucinare allena concentrazione e padronia: ecco perché solo la perizia libera da bambini. Torna a ottobre "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Sei edizioni, un grande successo: per il 2018 l'appuntamento è sabato 6 e domenica 7 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (Via Sant'Andrea 66, a Casinobello): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. 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 Scipinelli e dallo staff di "La Bottega di Merlino". Rientra nei progetti elaborati creativi di Modena.

Dai giamaici, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno anzitutto toccare, degustare, 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 incisione: anche mamma e papà hanno già confermato la loro presenza. **Cristina Bowerman**, chef del ristorante Glaso Hotelaria di Roma; **Alessio Bressetti**, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova; il giovane **Davide Caracchini**, chef del ristorante Maxima di Camobbio; **Giuseppe Caselli**, chef del ristorante La Cantina di Chiappo di Solara di Bompario (MO); **Marta Pallini**, chef di Blaudium Food Experience di Modena; **Rino D'Adda**, chef dell'osteria "Il grano di Papi" di Fanano (MO); **Massimiliano Poggi**, chef del ristorante osteria La Trebbia di Ilario (BO); **Piergiorgio e Diletta Siviero** del ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PO); **Sauro Rizzi**, chef assistente del ristorante Jola 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 Rox**, chef del ristorante Hava Panko di Caponera, in Slovenia, proclamata la più giovane migliore chef donna al mondo, con un contributo video realizzato appositamente per "Cuochi per un giorno".

Ogni piccolo partecipante potrà orientarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e il supporto di un'adulteria, 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 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 padronia. "Cuochi per un giorno" è un'occasione per tutti gli under 12. "Cucinare è una delle attività pratiche ritenute da Mario Montessori molto importanti per lo sviluppo dei bambini, e loro possiedono le doti giuste: pazienza, creatività e curiosità" - spiega Laura Scipinelli, ideatrice del festival - "Dar forma alla farina o alla ghigna, rompere e stabilire le uova, grattugiare il formaggio, tagliare un frutto, mescolare gli ingredienti sono attività che sviluppano l'autonomia, allenano le mani, sviluppano i sensi del tatto e del gusto ed educano ad avere un atteggiamento positivo verso il cibo. Il nostro poi, è un festival eccezionale: un giorno di piccoli chef fanno a cuocione con gli amici, progettano diverse attività legate al riciccolo e al riuso".

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto ai **clown di corso** 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 parossimi) facilitano l'espressione delle emozioni. I clown saranno anche al festival con il loro sorriso obbligatorio, il modo un po' buffo di camminare e muoversi e la loro energia per sprizzare un sorriso a tutti i presenti. Info sul sito: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

Martedì 21 Settembre 2016 - Aggiornato alle 10:47

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICHO D'INOI WINNEWS TV

NON SOLO VINO

EDUCAZIONE ALIMENTARE

HOME - NON SOLO VINO

# Piccoli cuochi crescono in cucina, ai fornelli con le chef stellate Cristina Bowermann e Ana Roš

Il 6 e 7 ottobre a Modena, torna "Cuochi per un giorno", primo Festival nazionale di cucina per bambini appassionati da 0 a 12 anni

MODENA, 24 SETTEMBRE 2018, ORE 10:31

Piccoli cuochi crescono in cucina, alle prese ai fornelli con i consigli di insegnanti speciali, come le chef stellate Cristina Bowermann e Ana Roš: succede a Modena, dove, il 6 e il 7 ottobre (Villa & Parco del Club la Meridiana), torna ["Cuochi per un giorno"](#), il primo Festival nazionale di cucina per bambini da 0 a 12 anni che hanno una grande passione che cresce insieme a loro, e tanta voglia di divertirsi. Ad aiutare a coltivarla, suggerendo ai piccoli chef con grembiolino e toque d'ordinanza i loro segreti, ci saranno grandi chef come Ascanio Brozzetti, Davide Caranchini, Giovanni Cuochi, Marta Pullini, Rino Duca, Massimiliano Poggi, Piergiorgio e Diletta Siviero, Sauro Ricci e Valeria Margherita Mosca, che li guideranno nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

Tra gli eventi nell'evento - ideato da Laura Scapinelli e la libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena La Bottega di Merlino - accanto ai laboratori in cui i bambini potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove, ci sarà un contributo video realizzato ad hoc per i piccoli cuochi del Festival da Ana Roš, chef del ristorante Hisa Franko di Caporetto, in Slovenia, la migliore chef donna del mondo nel 2017, e parte del ricavato del Festival che andrà ai clown di corsia di Vip Onlus, presenti al Festival per divertire ancora di più i bambini. "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 Scapinelli.

Copyright © 2000/2018



# Geisha Gourmet

Home | **Vino post-à-porter** | Trendy | Wine Women Want | Yummy | Wine Tutorial | About me | **Eventi**

## Cuochi per un giorno, 6 e 7 ottobre a Modena



di **Geisha Gourmet**  
L'Autore

**150000**

**0** commenti

**0** likes



**C**ucinare a alta concentrazione e pazienza, ecco perché vale la pena iniziare da bambini e prendere parte a "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Sei edizioni, un grande successo: per il 2018 l'appuntamento è sabato 6 e domenica 7 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (Via Sant'Ambrogio 86, a Casalballo) una villa settecentesca e un parco secolare fornito da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. Lo scorso anno oltre 6.000 partecipanti con grembiulino e cappello d'ordinanza hanno messo le mani in pasta per realizzare altrettanti ricette, pensate apposta per loro. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merino", libreria per ragazzi e i baristi 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 Gialla Historia di Roma; Accaria Brozzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova; il giovane Davide Caronchini, chef del ristorante Matera di Como (bb); Giovanni Cecchi, chef del ristorante La Lanterna di Sola di Borsari (MO); Marta Pulini, chef di B-Bendum Food Experience di Modena; Rina Dava, chef dell'osteria "Il Giardino di Pope" di Ravenna (RO); Massimo Lano Poggi, chef del ristorante omonimo a Trebbio di Reno (BO); Piergiorgio e Diletta Sivilero del ristorante Lazzaro 1013 di Portofoglio (PD); Sauro Ricci, chef associato del ristorante Jolie 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 Roa, chef del ristorante Hixa Pando 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. 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 aerobici 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 udi: "Cucinare è una delle attività pratiche menate 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 allo 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 accessibile: insegniamo ai piccoli chef anche a cucinare con gli avanti, 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 infatti devoluto ai clown di corsia dell'Associazione VIP Modena Onlus (Viviamo in Positivo Modena Onlus), che portano il sorriso al pazzo il paziente ricoverato in ospedale o incidono profondamente sui tempi di guarigione perché usando arte (la mimica, la comicità, la pantomima) facilitano l'espressione delle emozioni. I clown saranno anche al festival con il loro stato abilitamento, il modo un po' buffo di camminare e muoversi e la loro energia per strappare un sorriso a tutti i presenti.

Dove e quando: sabato 6 e domenica 7 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, presso il club la Meridiana, Via Sant'Ambrogio 86, a Casalballo.

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).

Info e prenotazioni: La Bottega di Merino, tel. 052122221 [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

ABOUT ME



Ciao sono Francesca

Winebolic, wine pusher and room service odd job.  
Devoletti sono giornalista, critica, wine lover, W&T e Barolo del vino. Racconta il senso femminile per l'eventualità in punta di stiletto.

AN NEW WINE, VINO POST-À-PORTER



Una guida dedicata a tutte le wine lover lo ispiranti tal, condita con un pizzico di ironia e tanti consigli preziosi.

Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato.

30 settembre 2018

KIDPASS.IT

The screenshot shows the KIDPASS website interface. At the top, there is a navigation menu with links for 'IL PRODOTTO', 'I LUOGHI', 'GLI EVENTI', 'IL BLOG', 'LE NEWS', 'PERE', 'I SERVIZI', and 'KIDPASS GATE'. Below the navigation is a search bar for events and activities, with fields for 'Città', 'Categorie', 'Cosa', 'Data inizio', and 'Ricerca Libera'. The main content area features a large banner for 'Cuochi per un giorno 2018' with a cartoon chef character and the text 'Festival nazionale di cucina under 12'. To the right of the banner are several information boxes: 'DATA' (4 e 7 ottobre), 'LUOGO' (Modena), 'LINK WEB' (Site), and 'CATEGORIE' (Fiori, festival e manifestazioni; Cultura, Musica, spettacolo). Below these is a green button that says 'SEGNALA GLI EVENTI E LE ATTIVITÀ DA FARE CON I BAMBINI' and a 'Crea il tuo profilo' button.

Salato è e domenica 7 ottobre Modena è la capitale della cucina 0-12 con la settima edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decina gli eventi, gli stand e i laboratori in programma.

Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in età pediatrica annusare, toccare, disegnare, ingustare, mischiare, modellare, cuocere e mettere alle prova, imparando tante cose nuove. Non mancheranno vere e proprie lezioni di cucina con cuochi stellati da tutta Italia, per incoraggiare anche mamma e papà: hanno già confermato la loro presenza Cristina Salsaman, chef del ristorante Gasa Fiorata di Parma; Alesio Bressani, party chef del ristorante Le Gelandie di Padova; il giovane Davide Carandini, chef del ristorante Majoria di Carrabbio; Giovanni Cuochi, chef del ristorante La Lanterna di Diagono di Solero di Somperto (MC); Maria Palini, chef di Sberdun Food Experience di Modena; Rino Dura, chef dell'osteria "Il grano di Pepe" di Ravenna (RC); Massimiliano Poggi, chef del ristorante omonimo a Treviso di Revo (BC); Piergiorgio e Diletta Svirero del ristorante Lazzaro 1912 di Pianellongo (PC); Bruno Ricci, chef associato del ristorante Joka di Milano e Valere Margherita Mosta, chef di WoodPig, il primo e unico food lab al mondo che lavora esclusivamente sul cibo spontaneo e selvatico.

Ci sarà anche Ana Raij, chef del ristorante Uda Paolo 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 fantastica ricette con la supervisione di uno chef e il supporto di un'abilità, ricevendo 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 polica-spazzola e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Cucinare coinvolge i 5 sensi, migliora concentrazione, manualità e precisione, arricchisce il vocabolario e affina al rispetto delle regole e alla pazienza.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini parte del ricavo della manifestazione verrà infatti devoluto al fondo di cura dell'associazione VP Modena Onlus (Milano in Positivo Modena Onlus), che garantisce il sorriso ai piccoli pazienti ricoverati in ospedale e riciclano positivamente nei tempi di degenza perché usano fatto da musica, la correttezza, la puntualità, la serietà, l'espressione delle

emozioni. I cuochi saranno anche al festival con il loro stand: abbineranno il ruolo un po' quello di cuoco e di maestro e lo loro energia per coinvolgere in cucina a tutti i presenti.

Dove e orario: sabato e domenica 7 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alla galleria di Modena, presso il polo La Meridiana, Via Sant'Antonio 56, a Cortina.

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

Infoline e prenotazioni: La Dattaga di Modena, tel. 059.212221 [info@kidpass.it](mailto:info@kidpass.it)

30 settembre 2018

QUIMAMME.IT/1

ti regaliamo **100€**  
DI SCONTI



Cerca...



NEWS

GRAVIDANZA

NEONATO

FAMIGLIA

VIDEO

ABBONAMENTI

BIMBINFIERA

SHI

AUTO UFFICIALE BIMBINFIERA  
NUOVO CITROËN BERLINGO

**Bimbinfiera**  
LA PIÙ GRANDE FIERA DEDICATA ALLE FAMIGLIE

**MILANO 6-7 OTTOBRE**  
DALLE 10:00 ALLE 19:00

In viaggio scegli attività a misura di bambino. Scopri subito le offerte



Bimbi in cucina, che ricchezza le mani in pasta

QUI MAMME

## Bimbi in cucina, che ricchezza le mani in pasta

*A colloquio con lo chef Franco Ascari, fra gli organizzatori del festival "Cuochi per un giorno". In cui i bimbi si scatenano nell'arte culinaria. Con tanta creatività*



Bimbi in cucina, perché no? La pratica culinaria, infatti, oltre a essere divertente, è un'attività **preziosa** per il piccolo. Perché ricca di spunti creativi, educativi, di relazione. Ne parliamo con **Franco Ascari**, pastry chef emiliano, fra gli organizzatori del festival di cucina under 13 **"Cuochi per un giorno"**. La kermesse, in programma il 6-7 ottobre a Casinalbo, presso Modena, prevede decine di eventi, stand e laboratori riservati ai bambini e alle loro famiglie. Parteciperanno anche molti cuochi stellati fra cui **Ana Ros**, che lo scorso anno è stata proclamata migliore chef donna al mondo. Parte del ricavato della manifestazione verrà devoluto ai **clown di corsia** dell'associazione **Viviamo in positivo Modena onlus**. Per info e prenotazioni: tel. 059 212221, [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it).

### Bimbi in cucina, un'idea geniale

*Franco Ascari, che cosa insegna la cucina ai bambini? Che cosa dona ai piccoli?*

In effetti, insegnare a cucinare al bimbo è davvero come fargli **un regalo**. Per molti motivi diversi. Anzitutto c'è da dire che mai come oggi si fa un gran parlare di questi temi – sui giornali, in tv, sul web – eppure **si sta sempre meno ai fornelli**. L'ambiente casalingo per eccellenza è spesso disertato dagli adulti, soprattutto per motivi di tempo. E i bambini, di solito, non ci mettono piede. Nei loro confronti, oltretutto, può scattare qualche **timore legittimo**: in cucina si usano coltelli, si accendono fuochi eccetera.

*Però basterebbe che l'attività fosse sorvegliata da un adulto per evitare i rischi. O no?*

Certo. Infatti uno degli obiettivi di "Cuochi per un giorno" è rilanciare il piacere

di **cucinare assieme** in famiglia. Condividendo il tempo in un'attività molto creativa. Vede, mentre per l'adulto ai fornelli l'importante è il **risultato** - un piatto equilibrato negli ingredienti, saporito, magari anche fotogenico - i bimbi in cucina non se ne curano affatto. Sono molto più **liberi**. La soddisfazione, per loro, risiede nel fare. Non conoscono la frustrazione del fallimento. Inoltre, possono far galoppare la **fantasia**. Che, come sappiamo bene, in un bimbo è eccezionalmente spiccata e gli fa cogliere aspetti che noi genitori non sappiamo vedere.

## Il piacere di manipolare

*Ci sono altri elementi positivi. Cucinare - come ogni altra attività artigianale - costringe a usare le mani. E le abilità manuali oggi, per vari motivi, vengono allenate sempre di meno nei bambini.*

Concordo. Cucinando il piccolo può manipolare gli alimenti. Essere il **protagonista** della loro trasformazione. Ma già entrare in contatto diretto con il cibo, per molti bambini, è una **scoperta**. Come ho potuto verificare in questi anni di attività vi sono bimbi che non sanno neanche da dove proviene l'uovo...

*Forse non hanno mai visto dal vivo neanche una gallina.*

Probabile. Invece bisogna rafforzare questo legame sano e divertente. Cucinare è un gioco, ma è anche **creazione**. E non mancano gli aspetti educativi. Nei nostri laboratori, per esempio, predisponiamo ricette che il piccolo possa realizzare in **piena autonomia**. L'impasto degli ingredienti, la loro stesura, la panatura, la messa in forno sono affidati al bambino. Poi, ovviamente, non mancherà l'**assistenza** degli adulti. Ovvero degli atelieristi della **Bottega di Merlino** - libreria per ragazzi e studio creativo di Modena che, assieme a **Laura Scapinelli**, ha ideato il festival, *ndr* - e degli allievi delle nostre scuole alberghiere. In questo modo i bimbi potranno ricevere due tipi di **input** diversi. Uno più improntato alla fantasia e alla creatività, l'altro più tecnico e operativo.

## Se lo conosco lo mangio

*È vero che partecipare alla cucina migliora anche l'approccio generale del bimbo all'alimentazione? Se quel piatto l'ho fatto anche io, se ci ho messo le mani, sarò più incentivato a mangiarlo. È davvero così?*

Sì, ed è importantissimo proprio perché questo aspetto, con il tempo, si è perso. Io, che ho 40 anni, sono cresciuto cucinando **assieme alla nonna**, preparando con lei salse e conserve. Sapevo che l'anno era scandito da questi appuntamenti piacevoli, legati all'avvicinarsi delle stagioni. E ovviamente ero molto **motivato** a consumare quanto avevo contribuito a realizzare. Oggi è importante recuperare questa dimensione. I bimbi in cucina si divertono. E preparare insieme un piatto, magari **inventando storie** legate agli ingredienti, non può che avvicinare il bambino agli alimenti.

*Magari anche alle "odiate" verdure?*

Senz'altro. E il bello è che sarà il bimbo a cercarle. A chiedere alla mamma: perché oggi non le mangiamo?

**Fulvio Bertamini**

## 'Cuochi per un giorno', il festival della cucina per bambini

A Modena sabato e domenica prossimi chef, stand e laboratori



Redazione ANSA 01 ottobre 2018 17:16

[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



Fonte: Pixabay © ANSA/Ansa

CLICCA PER  
INGRANDIRE +

Torna a **Modena**, sabato e domenica prossimi, con la **settima edizione**, **'Cuochi per un giorno'**, il **festival nazionale di cucina per bambini** (da 0 a 13 anni) che propone **stand, eventi e laboratori**. Saranno presenti chef come Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Davide Caranchini, Sauro Ricci, che guideranno i **'piccoli cuochi'** nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

L'appuntamento si terrà al club **'La Meridiana'**, alle porte di Modena, mentre parte del ricavato andrà ai clown di corsia **'Vip Onlus'**. Lo scorso anno sono stati oltre 6mila i partecipanti. Ogni bambino che parteciperà a **'Cuochi per un giorno'** potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e il supporto di un'atelierista.

## 'Cuochi per un giorno', il festival della cucina per bambini

01 Ottobre 2018



Fonte: Pixabay

 immobiliare.it

La tua prossima casa

CERCA

Torna a **Modena**, sabato e domenica prossimi, con la **settima edizione**, **'Cuochi per un giorno'**, il **festival nazionale di cucina per bambini** (da 0 a 13 anni) che propone **stand, eventi e laboratori**. Saranno presenti chef come Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Davide Caranchini, Sauro Ricci, che guideranno i **'piccoli cuochi'** nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

L'appuntamento si terrà al club 'La Meridiana', alle porte di Modena, mentre parte del ricavato andrà ai clown di corsia 'Vip Onlus'. Lo scorso anno sono stati oltre 6mila i partecipanti. Ogni bambino che parteciperà a 'Cuochi per un giorno' potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e il supporto di un'atelierista.

1 ottobre 2018

MODENANOI.IT

Martedì 02 Ottobre 2018 - ore 08:23

## CUOCHI PER UN GIORNO: TORNA NEL WEEK END LA CUCINA PER BAMBINI

👍 Mi piace 1



Ricco il programma di "Cuochi per un giorno", il festival di cucina per bambini di sabato 6 e domenica 7 ottobre. «Quest'anno - ha raccontato Laura Scapinelli, ideatrice e organizzatrice del festival e titolare della Bottega di Merlino di Modena - tra le novità in programma c'è la "Tribù dei maltagliati", studiata per i celiaci, mentre i piccoli di due anni prepareranno la "crema di Cappuccetto Rosso" e, i piccolissimi, attività in stile montessoriano di manipolazione e scoperta sensoriale. Parte del ricavato in beneficenza: per il 2018 abbiamo scelto i clown di corsia dell'associazione VIP Modena». «Hanno già confermato la loro partecipazione- ha spiegato infine Franco Ascari, pastry chef di Cuochi per un giorno - Cristina Bowermann, chef del Ristorante Glass Hostaria di Roma, Ascanio Brozzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, il giovane e talentuosissimo Davide Caranchini, del Materia di Cernobbio, Giovanni Cuocci, che da Bomborotto porta l'esperienza della sua La Lanterna di Diogene, Marta Pulini, chef di Bibendum Food Experience di Modena, Rino Duca da Ravarino (Il Grano di Pepe), Massimiliano Poggi di Trebbo di Reno (BO), Piergiorgio e Diletta Siviero del "Lazzaro 1915" di Pontelongo (PD), Sauro Ricci, chef Executive del ristorante Joia di Milano e Valeria Margherita Mosca, Chef di Wood\*ing». Cuochi per un giorno vi aspetta sabato e domenica dalle 10 alle 20 al Club La Meridiana, via Sant'Ambrogio 66 a Casinalbo. Per info e prenotazioni: 059 212221.

Eventi / Manifestazioni

## "Cuochi per un giorno" insieme agli chef stellati: torna il Festival nazionale di cucina under 13

★★★★☆

DOVE

Club La Meridiana

Via Adriano Fiori, 23  
Formigine

QUANDO

Dal 06/10/2018 al 07/10/2018

ore dalle 10 alle 20

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web

cuochiperungiorno.it

Evento per bambini



Redazione

01 OTTOBRE 2018 13:38

14

Condivisioni



Cucinare allena concentrazione e pazienza, ecco perchè vale la pena iniziare da bambini. Torna a ottobre "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Sei edizioni, un grande successo: per il 2018 l'appuntamento è sabato 6 e domenica 7 ottobre a Modena, presso il club la Meridiana (Via Sant' Ambrogio 66, a Casinalbo): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. Lo scorso anno oltre 6.000 partecipanti con grembiulino 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 Cuochi, chef del ristorante La Lanterna di Diogene di Solara di Bomporto (MO); Marla 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.

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 mangiare sano. Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival

1 ottobre 2018

## MODENATODAY.IT/2

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.

Il programma di "Cuochi per un giorno" accontenta davvero tutti i gusti: sono ben 16 le ricette e i laboratori in programma, organizzati su due giorni e suddivisi in fasce orarie, dalle 10 alle 20. Nel corso delle attività i bambini, sotto la supervisione di numerose animatrici, sono guidati da cuochi e professionisti.

I bambini dai 3 ai 12 anni possono scegliere se preparare "Zorba Flat bread" come antipasto, se preferiscono cucinare un primo ("Mezze penne all'amatriciana", o "Miss Lasagna al verde pesto", o "Passatelli, i signori del brodo", o la ricetta gluten free "La tribù dei maltagliati"), oppure un secondo ("Chicchirichì chicken nuggets", o "Il bon ton del tonno won ton"), i "tarallini al suon di tarantella" come spuntino, o un golosissimo dolce ("Non tutte le ciambelle vengono col buco", "Occhio alla torta di carota" e i "Pavesini in strati di delizia"). Non manca la merenda, con il "Salted plumcake" o la "Treccia Rapunzel di ricotta e cioccolato". Vengono coinvolti anche i più piccoli: nella Baby-kitchen i bambini dai 24 ai 35 mesi possono preparare la "crema dolce di Cappuccetto Rosso", mentre la cucina dei piccoli sensi è pensata per la fascia dai 12 ai 35 mesi, dove le parole d'ordine sono toccare, annusare e poltigliare.

Sono numerosi i laboratori e le iniziative collaterali, sempre a misura di bambino: Pindarico è uno spettacolo di trasformismo e illusionismo sui trampoli, in bilico tra il reale e l'immaginario. E' il viaggio libero e visionario che un aviatore ormai vecchio compie sul filo dei ricordi, un'avventura vissuta in gioventù, o forse nella dimensione fiabesca del sogno ad occhi aperti. Come in una lanterna magica, grazie alla potenza evocativa della musica e delle immagini, si entra in un mondo di creature straordinarie e di improbabili incontri.

Missione cinema è una "ricetta da film" realizzata a quattro mani tra chef stellati e Fabio Santomauro, illustratore di Franco Cosimo Panini Editore. Sono serviti anche i più atletici grazie a "Sportivi in cucina", divertenti playground gonfiabili a cura di Legea.

Il festival è attento anche alle nuove tendenze culinarie, come quella del foraging, che all'estero è già un must nei migliori ristoranti: è l'alimentazione con cibi spontanei selvaggi, come licheni, bacche, corteccia, erbe. Margherita Mosca, ideatrice del sito Wood\*ing, coinvolge i bambini nella preparazione di ricette a base di questi ingredienti, preparando piatti saporiti, sani, colorati.

Attesissimo (anche da mamme e papà!) il momento degli show cooking con famosi chef da tutta Italia, che si trasformano in vere e proprie lezioni di cucina per coinvolgere anche il piccolo pubblico. Sabato è la volta di Ascanio Brozzetti (Head Pastry Chef del MammaRita Alajmo Lab e del ristorante Le Calandre di Padova), Massimiliano Poggi (chef del ristorante omonimo di Trebbo di Reno vicino a Bologna), Giovanni Cuocci (chef ristorante La Lanterna di Diogene di Solara di Bomporto), Marta Pulini (chef di Bibendum Group, catering di Modena), Sauro Ricci (chef executive del Ristorante Joia di Milano).

Domenica, invece, tocca a Margherita Mosca (chef di Wood\*ing-Wild Food Lab), Piergiorgio Siviero e Diletta Zenna (chef del Ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (PD)), Cristina Bowerman (chef del ristorante Glass Hostaria di Roma), Davide Caranchini (chef del ristorante Materia di Cernobbio in provincia di Como), Rino Duca (chef dell'Osteria Il Grano di Pepe di Ravarino, provincia di Modena).

Non mancano gli ospiti d'onore: Emiliano, il topolino Parmareggio, e persino un super eroe, Bustaffino, che con la sua maschera rossa e il mantello a tovaglia, è pronto ad abbracciare tutti i bambini e a invitarli ad assaggiare i formaggi, le ricotte e i prodotti Bustaffa.

IL 2 OTTOBRE SI CELEBRA LA FESTA DEI NONNI

## Il 2 ottobre è la festa dei nonni: ecco dove e come celebrare questa ricorrenza



Di Chiara Dalla Tomasina



SCRIVI ALLA REDAZIONE



30 Settembre 2018

**Il legame tra nonni e nipoti è fortissimo e merita una giornata per celebrarlo: il 2 ottobre si festeggia infatti la Festa dei nonni, che può essere un bel momento di condivisione e affetto tra nonni e nipoti. Per fare qualcosa di più originale rispetto a un pranzo in famiglia, ecco qualche proposta di attività per tutta la famiglia, con appuntamenti in tutta Italia.**

### Modena

Sabato 6 e domenica 7 ottobre si terrà al club La Meridiana di Modena la sesta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Per gli aspiranti chef fino ai 12 anni, oltre agli stand da visitare, sono in programma decine di eventi e laboratori. I piccoli partecipanti potranno, infatti, annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Il tutto sotto la guida di chef stellati provenienti da tutta Italia. Non mancheranno attività collaterali come angoli sportivi e giochi. Per informazioni: [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)

ANDRÀ IN SCENA ALLA MERIDIANA DI CASINALBO IL FESTIVAL NAZIONALE CON TANTI CHEF STELLATI

## Cuochi per un giorno Torna nel week end la cucina per bambini

*l'evento* Ricco il programma di "Cuochi per un giorno", il festival di cucina per bambini di sabato 6 e domenica 7 ottobre. «Quest'anno – ha raccontato Laura Scapinelli, ideatrice e organizzatrice del...  
di **MONICA TAPPA**

02 ottobre 2018



l'evento



Ricco il programma di "Cuochi per un giorno", il festival di cucina per bambini di sabato 6 e domenica 7 ottobre. «Quest'anno – ha raccontato Laura Scapinelli, ideatrice e organizzatrice del festival e titolare della Bottega di Merlino di Modena - tra le novità in programma c'è la "Tribù dei maltagliati", studiata per i celiaci, mentre i piccoli di due anni prepareranno la "crema di Cappuccetto Rosso" e, i piccolissimi, attività in stile montessoriano di manipolazione e scoperta sensoriale. Parte del ricavato in beneficenza: per il 2018 abbiamo scelto i clown di corsia dell'associazione VIP Modena». «Hanno già confermato la loro partecipazione – ha spiegato infine Franco Ascarì, pastry chef di Cuochi per un giorno – Cristina Bowermann, chef del Ristorante Glass Hostaria di Roma, Ascanio Brozzetti, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, il giovane e talentuosissimo Davide Caranchini, del Matera di Cernobbio, Giovanni Cuochi, che da Bomborlo porta l'esperienza della sua La Lanterna di Diogene, Marta Pulini, chef di Bibendum Food Experience di Modena, Rino Duca da Ravarino (Il Grano di Pepe), Massimiliano Poggi di Trebbo di Reno (BO), Piergiorgio e Diletta Siviero del "Lazzaro 1915" di Pontelongo (PD), Sauro Ricci, chef Executive del ristorante Joia di Milano e Valeria Margherita Mosca, Chef di Wood\*ing». Cuochi per un giorno vi aspetta sabato e domenica dalle 10 alle 20 al Club La Meridiana, via Sant'Ambrogio 66 a Casinalbo. Per info e prenotazioni: 059 212221. —

**MONICA TAPPA**



HOME PROGRAMMI TV PALINSESTO MODENA SPORT ECONOMIA PROVINCIA

SEI IN > Modena

## "CUOCHI PER UN GIORNO": DA PICCOLI A GRANDI CHEF

*Il prossimo weekend torna "Cuochi per un giorno", il festival nazionale di cucina per bambini, che da 7 anni a questa parte con attività ludiche e laboratori insegna il valore e la tradizione della buona cucina ai più piccoli*



**Data e Autore**  
01 Ottobre 2018

**Commenti**  
N. commenti 0



aaa

**TAG**  
cuochi per un giorno,

Anche i più piccoli possono diventare grandi chef. Sabato 6 e domenica 7 ottobre al club La Meridiana di Casinalbo torna "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini, giunto alla sua settima edizione. Decine gli appuntamenti - specialmente laboratori- in programma, in cui i giovani chef in erba potranno assaggiare, annusare, dosare, impastare, mescolare e cuocere, mettendosi alla prova e andando alla scoperta del mondo della cucina. Un'esperienza ludico-formativa che i piccoli partecipanti potranno fare in compagnia di chef stellati provenienti da tutta Italia.

*Nel video l'intervista a Franco Ascari, pastry chef di Cuochi per un Giorno*



## Cucinare allena la pazienza. A Modena "Cuochi per un giorno"

Tempo libero

03.10.2018 | 0 commenti

Redazione Evolio-Romagna-Mamma



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**. Sei edizioni, un grande successo: per il 2018 l'appuntamento è sabato 6 e domenica 7 ottobre a Modena, al club la Meridiana (Via Sant'Ambrogio 66, a Casalbalbo): una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi. Lo scorso anno oltre 6.000 partecipanti con grembiulino 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 amused, 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 Cuochi**, chef del ristorante La Lanterna di Diogene di Solara di Bomporto (MO); **Marta Pullini**, 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 (PO); **Sauro Ricci**, chef executive del ristorante Jola 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.

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. 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: "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 abituano 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: insegniamo 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 infatti devoluto ai **clown di cersia** 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.

**Dove e quando:** sabato 6 e domenica 7 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 alle porte di Modena, club la Meridiana, Via Sant'Ambrogio 66, a Casalbalbo.

**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)



◀ ITINERARI E WEEKEND ◀ CHE COSA FARE IL WEEKEND DEL 6-7 OTTOBRE IN TUTTA ITALIA

Grandi appuntamenti e piccole manifestazioni: ecco i nostri consigli

## Che cosa fare il weekend del 6-7 ottobre in tutta Italia

di Stefano Brambilla, 3 Ottobre 2018

### 5. IN EMILIA ROMAGNA PER IL VINTAGE E I BAMBINI

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

- **Mercanteinfiera a Parma**, fino al 7 ottobre, edizione autunnale della mostra-mercato dedicata al modernariato, alle antichità e al collezionismo. Ingresso ridotto per i soci Tci (info: [sito dedicato](#));

- 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](#));

3 ottobre 2018

TRC.TV

**TRC**  
un accento inconfondibile

EMILIA-ROMAGNA

MODENA

PRODUZIONI TRC

PALINSESTO TV

NEWS

[HOME](#) > [NEWS](#) > PICCOLI CUOCHI PER UN GIORNO

## Piccoli cuochi per un giorno

Like 0 Tweet G+

3 ottobre 2018 di [Francesca Galafassi](#) in: **ATTUALITÀ**

*Settima edizione di "Cuochi per un giorno". Sabato e domenica Modena sarà la capitale della cucina per bambini*



Assaggiare, leccarsi i baffi dei buoni prodotti della tradizione, conoscere la storia degli alimenti, da dove arriva un uovo o perchè facciano bene le verdure, crescere insomma con l'idea che il cibo non sia solo fast food o merendine da consumare in modo fugace ma qualcosa di importante nella vita di grandi e piccini. E saranno proprio i più piccoli a mettere per così dire "le mani in pasta" nella settima edizione di "Cuochi per un giorno". Sabato e domenica Modena sarà la capitale della cucina per bambini, dagli 0 ai 13 anni decine di appuntamenti e laboratori li coinvolgeranno al Club La Meridiana di Casinalbo, pronta a trasformarsi in una enorme cucina. Si possono scegliere in anticipo le ricette in cui cimentarsi, 16 quelle totali da preparare in compagnia di 11 chef.

## Modena, piccoli cuochi che giocano a fare gli chef

CONTRASTO

4 di 21



Sabato 6 e domenica 7 ottobre Modena è la capitale della cucina 0-13 con la settima 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 Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Davide Carronchini, Sauro Ricci, guidano i piccoli cuochi nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana. Foto Gino Esposito

06 ottobre 2018



HOME PROGRAMMI TV PALINSESTO MODENA SPORT ECONOMIA PROVINCIA

SEI IN > Provincia

## CUOCHI PER UN GIORNO, PICCOLI CHEF CRESCONO

*Spettacoli, giochi e tanti laboratori: dalla preparazione di numerose ricette fino alle regole della corretta alimentazione. Tutto questo è il festival 'Cuochi per un giorno', in corso al club La Meridiana a Modena*



**Data e Autore**  
06 Ottobre 2018

**Commenti**  
N. commenti 0



aaa

**TAG**  
cuochi per un giorno,  
club la meridiana,  
casinalbo

Piccoli chef crescono. A Modena al club la Meridiana questo fine settimana è dedicato alla festa dei baby-cuochi, che in compagnia di chef stellati si cimenteranno tra i fornelli nella preparazione di varie pietanze, dai tortellini, alla carne, torte salate e dolci vari. I piccoli aspiranti cuochi avranno la possibilità di prendere parte a delle vere e proprie lezioni di cucina con i grandi professionisti del settore giunti in città da tutta l'Italia. Un'esperienza unica, che consente ai bambini di imparare cose nuove divertendosi, con la possibilità di apprendere anche le regole del mangiar sano. Ma Cuochi per un Giorno non è solo divertimento, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiuteranno altri bambini: parte del ricavato della manifestazione sarà devoluto ai clown di corsia dell'associazione VIP Modena Onlus, che la loro allegria portano il sorriso ai piccoli pazienti ricoverati in ospedale.

# GAZZETTA DI MODENA VIDEO

HOME **CRONACA LOCALE** POLITICA MONDO CRONACA ECONOMIA SPORTI NOTIZIE SPETTACOLI TECNOLOGIA NATURA DIVERTIMENTO OMA PER OMA

SPECIALI EMOTION FESTIVAL FILOSOFIA 2018 VERITÀ FUORI CLASSE IL MENÙ MODENA SI PRESENTA VASCO ROSSI



FOTTORRE 2198

## Modena: a scuola di cucina con i piccoli chef

Modena è la capitale della cucina 0-13 con la settima edizione di "Cuschi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: grandi chef come Cristina Bosmans, ALCANTARA Bocchetti, Davide Caracchini, Sauro Ricci, guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana, alla porta della città. Parte del ricavato andrà ai donatori di corda di VIP Onlus, presenti al festival per divertire i bambini Video Gino Esposito [La cronaca](#)

Cerca un video





## “Cuochi per un giorno” A Modena I bimbi padroni in cucina possono finalmente paciugare

*Alla Meridiana si crea e si sperimenta sotto la guida dei veri chef stellati E nasceranno veri piatti, non pasticci*

**CUOCHI PER UN GIORNO**

07 ottobre 2018

0  
Commenti

11  
f

t

g+

in

p

e



### Modena: a scuola di cucina con i piccoli chef

Modena è la capitale della cucina 0-13 con la settima edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini.

MODENA. Il bambino è "un essere completo capace di sviluppare energie creative e possessore di disposizioni morali" ed è "attivo e competente" scriveva Maria Montessori nel suo "La scoperta del bambino" circa un secolo fa. "Il bambino è competente. Valori e competenze in famiglia" titola il saggio il terapeuta familiare Jesper Juul, danese, pubblicato nel 1995, ovvero quasi un secolo dopo.



## Modena, piccoli cuochi che giocano a fare gli chef



Sabato 6 e domenica 7 ottobre Modena è la capitale della cucina 0-13 con la settima 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 Cristina Bowerman, Ascanio Brozzetti, Davide Caranchini, Sauro Ricci, guideranno i piccoli cuochi nella preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso il club la Meridiana. Foto Gino Esposito

Slideshow

1 di 21



Bene, questo fine settimana c'è un'occasione straordinaria, a Modena, per averne la prova (e mettersi in gioco). Torna infatti "Cuochi per un giorno", il festival nazionale di cucina per bambini che si svolgerà oggi e domani dalle 10 alle 20 al Club La Meridiana, via Sant'Ambrogio 66 a Casalalbo e che ha visto, lo scorso anno, la partecipazione di oltre seimila bambini dai 3 ai 13 anni.



## Bimbi ai fornelli, tutti cuochi per un giorno

Tra bavette al pesto, carne al barbecue, baby pizza e salame al cioccolato al Club La Meridiana di Modena sono state due giornate golose: tutte le ricette sono state rigorosamente preparate da chef in erba. Un bilancio molto positivo quello della quarta edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di

**TOYOTA C-HR HYBRID**  
**BONUS DI € 4.500**  
 QUALUNQUE SIA IL TUO USATO.  
 TOYOTA  
 IL MIGLIOR  
 BETTER  
 SCOPRILO  
 su toyota.it

CASE

MOTORI

LAVORO

ASTE



### Offro - Moto e scooter

Bmw R 1200 r 1170 cc anno 2008 23500 km

Vendo moto BMW R 1200 R anno 2008 km

23500 monoproprietario dotazioni: ESA

sospensioni elettroniche manopole riscaldate on

board computer indicatori bianchi antifurto

ABS....

L'assessore alla Cultura e all'Istruzione di Modena Giampietro Cavazza l'ha definita "una iniziativa lodevole anche e soprattutto per la sua valenza educativa. Crea esperienza nella sua concretezza. Coinvolge i bambini e ne veicola l'autonomia". E sono proprio questi concetti, questi valori, quelli su cui insiste Laura Scapinelli, ideatrice e organizzatrice del festival e titolare della Bottega di Merlino di Modena.

"Le persone hanno fretta, le famiglie sono sempre di corsa- spiega Scapinelli - quello che fa il genitore nel quotidiano, spesso, è cercare di contenere il caos, stringere i tempi. La fretta invece è nemica dell'esperienza e della sperimentazione e purtroppo spesso gli adulti, a volte anche senza rendersene conto, impediscono al bambino di imparare. Accade anche in cucina. Il momento di una torta assieme spesso si trasforma in un continuo non far questo non far quello non sporcare, non giocare, non toccare ... Invece la cucina è e dovrebbe essere proprio il luogo giusto per sperimentare, per trasformare quel momento in una esperienza di grande valore, come diceva proprio la Montessori. Cucinare assieme diventa: faccio qualcosa con te, sto con te, ho fiducia".

Dall'entusiasmo alla frustrazione è un attimo, per i bambini, sottolinea Laura. Tornano alla memoria le frasi di Maria Montessori: "È necessario che l'insegnante guidi il bambino, senza lasciargli sentire troppo la sua presenza, così che possa sempre essere pronto a fornire l'aiuto desiderato, ma senza mai essere l'ostacolo tra il bambino e la sua esperienza". E ancora "Per aiutare un bambino, dobbiamo fornirgli un ambiente che gli consenta di svilupparsi liberamente".

Cosa accade in questi due giorni per gli aspiranti chef? "I veri protagonisti saranno loro – ci dice Silvia - i piccoli aspiranti chef under 13, che verranno guidati da chef stellati provenienti da tutta Italia a realizzare nei vari laboratori le sedici ricette in programma. La scelta è davvero ampia, permette di accontentare proprio tutti i ... palati".

"Si passa dalla preparazione dell'antipasto "Zorba Flat Bread" a mezze penne all'amatriciana, lasagne al verde pesto, passateelli in brodo o una ricetta gluten free, dai Chicchirichì chicken nuggets al bon ton del tonno won ton, per conoscere altre culture altri sapori, dalle ciambelle ai Pavesini in strati di delizia alle torte di carote. Nella baby kitchen dai 24 ai 35 mesi si prepara la crema dolce di Cappuccetto Rosso mentre la cucina dei piccoli sensi è pensata per la fascia dai 12 ai 35 mesi, e le parole d'ordine sono toccare, annusare e poltigliare. Tante anche le attività interattive collaterali, come la ricetta da film realizzata a quattro mani tra chef stellati e l'illustratore Fabio Santomauro, o "Pindarico", lo spettacolo di trasformismo e illusionismo sui trampoli". Le prenotazioni si possono effettuare sul posto il giorno stesso, nella sede del festival, per i laboratori disponibili. Maggiori info: cuochiperungiorno.it  
MONICA TAPPA

## CLUB LA MERIDIANA

## Seimila piccoli cuochi cucinano per la onlus

*Tra mezze penne all'amatriciana, Miss Lasagna al verde pesto, passatelli e tarallini al suon di tarantella al Club La Meridiana di Casinalbo sono state due giornate golose. Un bilancio molto positivo...*

08 ottobre 2018



Tra mezze penne all'amatriciana, Miss Lasagna al verde pesto, passatelli e tarallini al suon di tarantella al Club La Meridiana di Casinalbo sono state due giornate golose. Un bilancio molto positivo quello della settima edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival di cucina per bambini che terminato ieri sera. «Siamo soddisfattissimi di questa edizione, la più partecipata di sempre: abbiamo avuto oltre 6.000 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 16.000 presenze - ha detto Laura Scapinelli de La Bottega di Merlino, organizzatrice del festival. Con "Cuochi per un giorno" vogliamo dare ai bambini un'occasione per un'esperienza ludica ma anche formativa, tramandando ricette locali e non solo». Parte del ricavato verrà devoluto ai clown di corsia dell'associazione VIP Modena Onlus (Viviamo in Positivo Modena Onlus) che portano sollievo ai bambini in ospedale . —

12 ottobre 2018

## RAIPLAY.IT – SNAPPING



The screenshot shows a video player interface for RaiPlay. The video content depicts a young boy in a blue jacket and glasses, wearing a white chef's hat, focused on preparing a dish in a white bowl. He is in a kitchen setting with other people in the background. The video player includes a progress bar at 01:58 of 14:46, a play button, and volume controls. Below the video, the title 'Snapping' is displayed, along with the date '12/10/2018' and the episode information 'Ep. 13 - Chef per un giorno'. There are two buttons: 'Scheda programma' and 'Vai al sito'. A short description of the show is provided below the buttons.

**Snapping**  
12/10/2018 - Ep. 13 - Chef per un giorno

Scheda programma    Vai al sito

Miglio il dolce o il salato? Cambiale prima o dopo i fagioli? Cannoli o marzapani? Piatto o cerchietto: diversi da mangiare, ma quanto difficili da preparare? Per saperne di più Snapping ti è riuscito a trovare il vero chef con la passione per la cucina che si sono comandati nella preparazione di piatti originali e tradizionali, ha fatto la prova al pasticcere Massimo che a 6 anni ha già visto il Bake Off? La Lucy e la Ines? Ma come? E i suoi nipoti mentre si divertono nella preparazione degli gnocchetti fatti in casa perché la passione per la cucina è tramandata. E voi siete pronti a scegliere?