

CUOCHI
X UN GIORNO

Rassegna stampa 2014

Cuochi per un giorno



La bottega di
MERLINO

LIBRERIA PER RAGAZZI
LABORATORI CREATIVI



Rassegna stampa

Periodici

4 - 5 OTTOBRE**EMILIA ROMAGNA MODENA
CUOCHI PER UN GIORNO**

Torna per il terzo anno l'esilarante festival di cucina 0-12, in cui i bambini diventano piccoli chef. Presso la Corte dei Melograni, appena fuori Modena, i piccoli saranno coinvolti in decine di appuntamenti e laboratori dove si potrà annusare, toccare, impastare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Non mancheranno

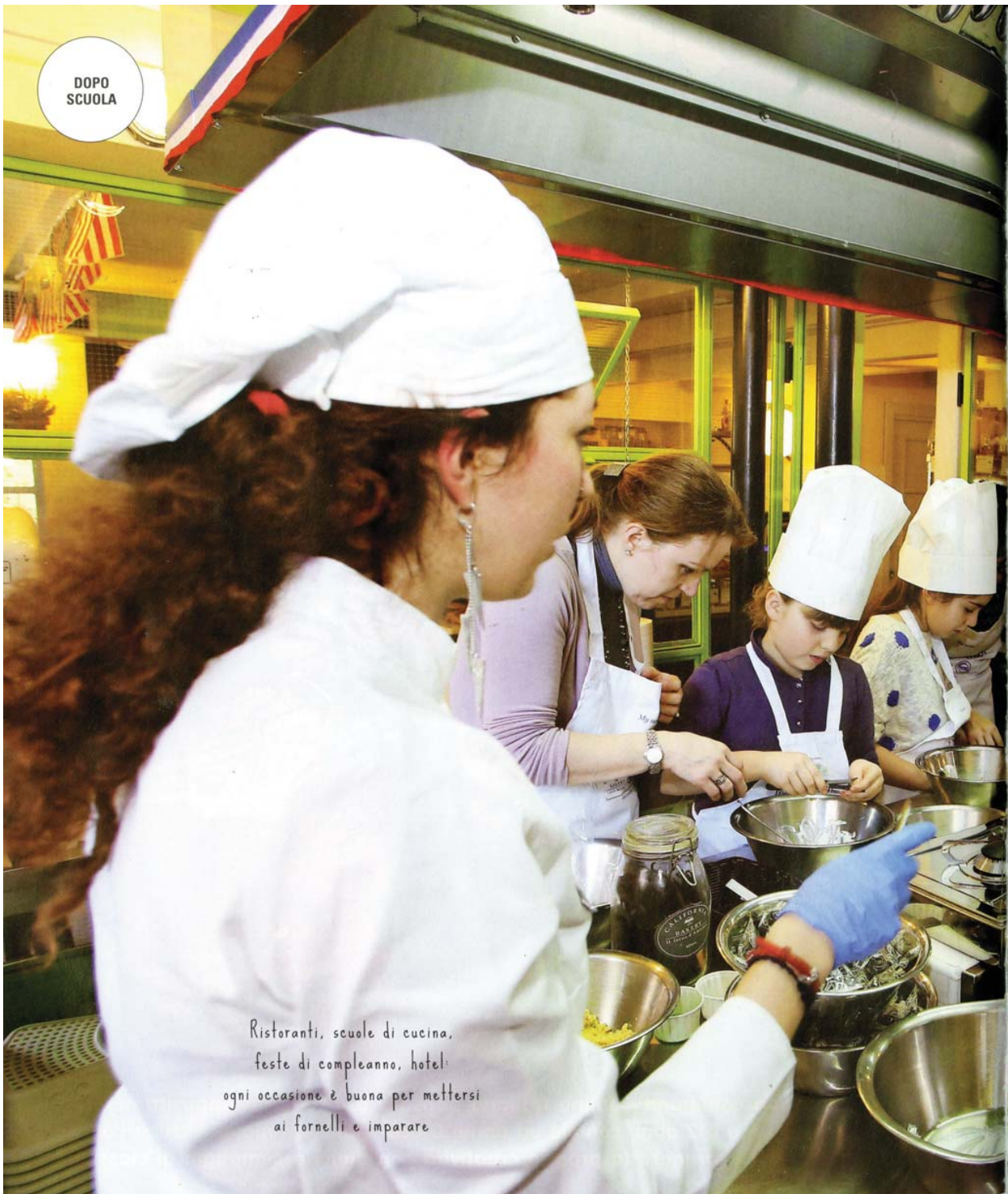


vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia, in cui si prepareranno fantasiose ricette. Da quest'anno ci sarà anche la sezione dedicata agli adolescenti, Ado Cooking: 11-14 anni, con ricette più audaci. Tanti saranno gli eventi collaterali, tra cui gli spettacoli e le storie in cucina, con angoli sensoriali e giochi; e poi l'atelier artistico "Ricette d'arte", per entrare in un'opera d'arte, respirarla e assaporarla per ritrovare i suoi ingredienti. Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare.

Info e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059/212221;
www.cuochiperungiorno.it

Sosta: AA strada nazionale per Carpi 378; tel. 059/332366; GPS:
Lat: 44.667737000000 - Long:
10.898352000000

DOPO
SCUOLA

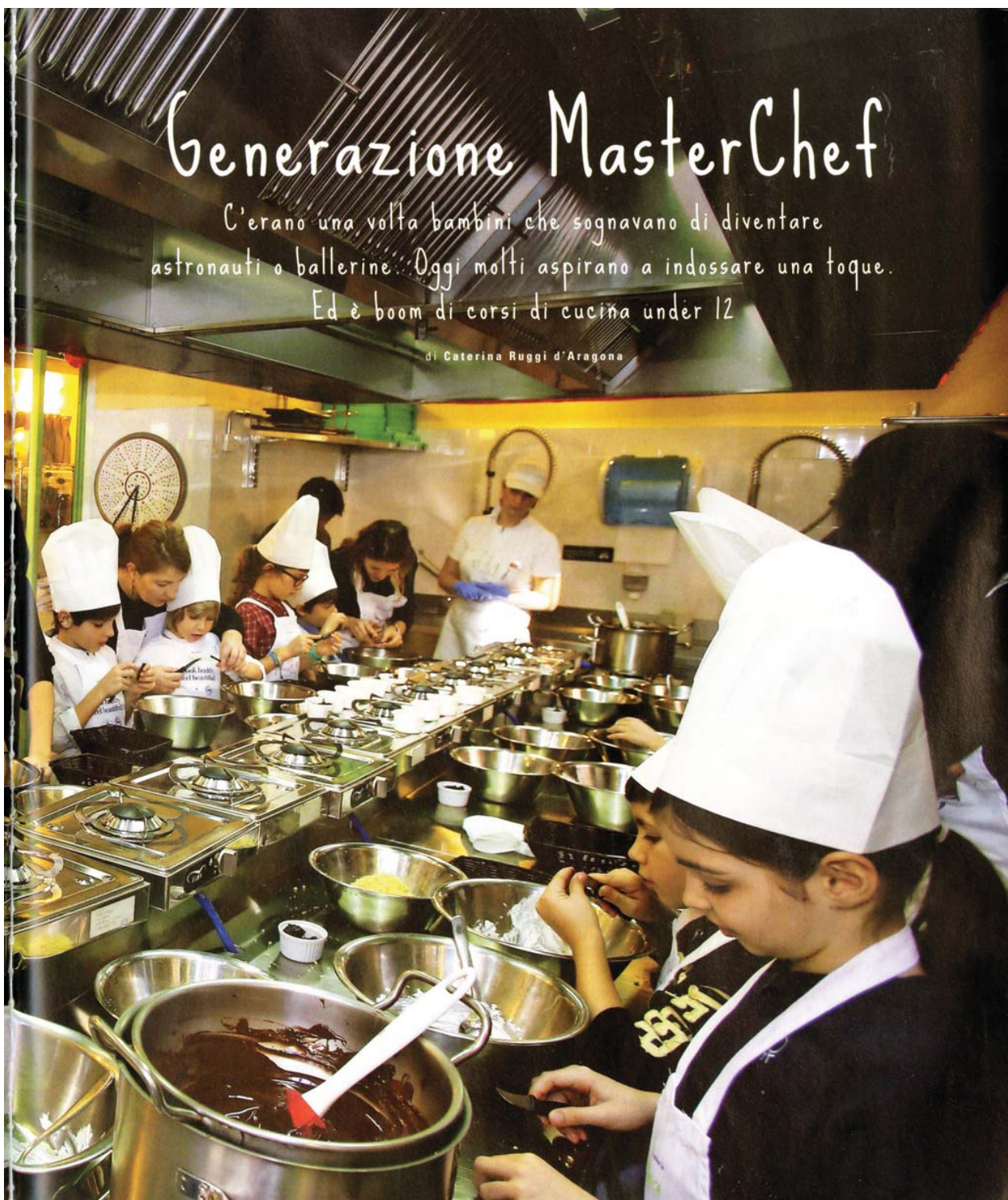


Ristoranti, scuole di cucina,
feste di compleanno, hotel:
ogni occasione è buona per mettersi
ai fornelli e imparare

Generazione MasterChef

C'erano una volta bambini che sognavano di diventare astronauti o ballerine. Oggi molti aspirano a indossare una toque. Ed è boom di corsi di cucina under 12

di Caterina Ruggi d'Aragona





«**O**ggi facciamo i fagioli "borbotti" e i ravioli con burro "e Silvia"». Fermo immagine da uno dei tanti, tantissimi laboratori di cucina per bambini. Da Nord a Sud, in tutta Italia crescono a macchia d'olio le scuole di cucina per i più piccoli. Nuovi indirizzi per attività ludiche ed educative che aiutano a crescere attraverso i cinque sensi. È guardando, toccando, annusando e mangiando, che i bambini di ogni età imparano a orientarsi in un mondo, quello dell'alimentazione, che ha per loro (spesso anche per gli adulti) ancora parecchi buchi neri.

Prima l'uovo o la gallina?

Federica riferisce divertita che quando Marco, quattro anni, ha scoperto che l'uovo viene dal sedere della gallina ha esclamato: «Non è possibile! Mia madre non comprenderebbe una cosa così schifosa». Meravigliosa incredulità infantile. L'Associazione Bambini in Cucina, fondata nel 2006 da Federica Buglioni assieme ad altre tre mamme-educatrici, propone nelle scuole o a domicilio (anche per le feste) laboratori in cui i bambini imparano ad amare cose buone da man-

Se alla California Bakery (sopra) si affonda il dito nel pentolone del cioccolato, all'Oasi Galbusera Bianca (a destra) si va nell'orto a raccogliere verdure biologiche per poi cucinarle con Tata Annamiele.





giare, preparandosi da soli (www.bambiniincucina.it). Lo stesso fanno, a Napoli, Francesca e Lucia di Le Cugine che organizzano anche party a tema MasterChef (www.lecugine.net).

Evviva le verdure

«Io ho imparato a cucinare le frittate, la pasta e pure i carciofi in un modo che, quasi quasi, mi piace. Ma anche a fidarmi di me stessa e degli altri, e a comunicare con le piante». Daria ha dieci anni, anche se per saggezza ne dimostra molti di più. L'estate appena passata ha seguito il secondo campo estivo all'Oasi di Galbusera Bianca, dove le hanno insegnato a riconoscere il momento giusto per raccogliere gli ingredienti con cui ha preparato i suoi colorati piatti a base di verdure. «Quando ho iniziato a comunicare con il mio fiore, una calendula arancione, ho

sentito come un fremito» dice. Ora è tornata a casa, ma la sera continua a cucinare con mamma («che spiega bene le ricette») e papà («che va subito al sodo, ma a volte combina pasticci»). «Raccogliere le verdure per poi cuocerle spinge i bambini a non buttare via niente, e a mangiare con più gusto» spiega Anna Fumagalli (in arte Tata Annamiele), curatrice del laboratorio.

Il fenomeno

L'attrazione dei ragazzi per la cucina, un tempo luogo del proibito dove al massimo appiccicarsi le mani con la pizza o giocare con pasta e legumi crudi, è improvvisamente evoluta in una passione infantile per i fornelli. Nel frattempo il cibo ha catturato l'attenzione degli adulti e i cuochi hanno conquistato gli schermi televisivi. Risultato? I bambini non sognano più di diventare astro-

Oggi impastiamo i bagel (cioè le morbide ciambelle americane)!
Nei Familienhotels dell'Alto Adige, invece, in cucina i piccoli ospiti imparano a conoscere prodotti locali e stagionali (www.familienhotels.com)



BIBLIOTECA GOLOSA

Help Kitchen. Guai in padella!
di Spyros Theodoridis
Rizzoli e Deakids
177 pagine, 15 euro
50 ricette facilissime dal conduttore dell'omonimo programma di DeaKids. Fama guadagnata in tv.

Cuochi col sale in zucca
di Emanuela Bussolati, Federica Buglioni
Editoriale Scienza
48 pagine, 9,90 euro
Tutti i segreti della cucina dall'organizzazione del piano di lavoro al galateo a tavola. Il grembiule è in omaggio. Chi ben comincia...



Il Cucchiaino
di Miralda Colombo Gallucci
224 pagine, 24 euro
Le ricette della blogger di www.ilcucchiaino.dialice.it fotografate e illustrate. Per cultori dell'«impiattamento».

Ducasse bébé
di Alain Ducasse, Paule Neyrat
168 pagine, 15 euro
Il palato del mini gourmand si educa dallo svezzamento. Parola di chef: 100 pappe stellate da sei mesi a tre anni.

Flo Dolcimagie. Un sogno per Meg
di Alessandra Berello DeAgostini
96 pagine, 8,90 euro
Meg è una bambina di nove anni con il fiuto per l'avventura. Che la guiderà nel laboratorio della vicina, una bizzarra pasticciera...

Il Cucchiaino d'argento. Volume 6
di Giovanna Camozzi
Editoriale Domus
196 pagine, 19 euro
I dolci da fare con la nonna, divisi a seconda dell'età dei nipoti. Pasticcieri tradizionalisti.



nauti o ballerine, ma chef. Un'idea, supportata anche dal miraggio di compensi over-size per chi ha successo (e naturalmente nel sogno il successo è dato per scontato), che resiste molti anni visto che un'indagine Coldiretti di pochi mesi fa ha evidenziato il sorpasso storico del cuoco sul ragioniere come mestiere più ambito dagli studenti delle scuole secondarie.

«No, la gara no»

I bambini sono stufo di competizioni. «Quando arrivano, chiedono di preparare pizze, torte, biscotti... Poi li avviciniamo al cibo di tutti i giorni e sono più appagati, perché hanno cucinato come i grandi, piatti che potrebbero stare sulla tavola dei genitori» racconta Federica. A casa, poi, in tanti di loro non si perdono una puntata di *Junior Master-Chef* (in primavera su Sky1).

Autostima

«Coinvolgere il bambino nella preparazione degli alimenti favorisce il suo naturale percorso di autonomia» conferma la psicologa e psicoterapeuta infantile Roberta Portelli. Ecco un altro motivo del successo dei corsi di cucina. Un boom che ha prodotto persino un festival: Cuochi per un giorno (il 4 e 5 ottobre alla Corte dei Melograni di Modena, www.cuochiperun.giorno.it), laboratori con chef stellati (come

SI INNOBRAZIANO: CALIFORNIA BAKERY, DASI GAI BUSERA BIANCA, SKY



Emanuela e Federico,
i finalisti della prima
edizione di Junior
MasterChef Italia, seguito
da una media di 700 mila
spettatori a puntata

Massimo Bottura per cuochi dai 15 mesi ai 14 anni (dieci mila partecipanti alla prima edizione, in primavera la terza a Milano).

Merendine addio

Il recente studio californiano pubblicato sulla rivista scientifica *Appetite* ha dimostrato che i bambini coinvolti nella preparazione delle verdure, a casa ne mangiano il 77 per cento in più dei coetanei che non hanno seguito un corso per imparare a prepararle. A maggio scorso, il risultato di un'altra ricerca da cui emerge che, dopo aver conosciuto la cucina multietnica, i ragazzi insegnano ai genitori i vantaggi di una dieta il più varia possibile aprendo la mente alle varie culture gastronomiche. «Lo aveva già intuito il professor Giovanni De Toni, padre della pediatria italiana, negli anni Quaranta» sottolinea Luca Ramenghi, direttore dell'unità di Terapia intensiva e patologia neonatale al Gaslini di Genova, che suggerisce: «Insegniamo ai bambini la nostra cultura gastronomica regionale».

La sorpresa

In cucina i più piccoli (quattro/sei anni) sono più bravi, perché hanno le mani "allenate" dalle attività di manipolazione (come con la pasta di sale) che praticano facilmente nelle scuole materne. Maschi o femmine? Nessuna differenza. :)

LA PROVA DEL (MINI) CUOCO

PIEMONTE

TORINO

Il melograno

piazza Vittorio Veneto 9, tel. 011 8173114
www.cucina-ilmelograno.it

Corsi: monotematici di una sola lezione con la chef Giada Bosco. Temi: cake design, dolci di Natale, Carnevale e Halloween. Da 5 anni (fino a 8 con la presenza di un genitore).
Costo: da 50 euro a lezione.

Eataly Lingotto

via Nizza 230/14, tel. 011 19506803
<http://shop.eataly.it>

Corsi: monotematici di una sola lezione per bimbi non accompagnati. Prossimo appuntamento: Frutta che passione! con la maestra di Slow Food Mariagrazia Vincoletto (4 ottobre). Corsi simili anche in altre sedi di Eataly. Da 5 anni.
Costo: da 20 euro a lezione.

LOMBARDIA

LECCO

Oasi Galbusera Bianca

via Galbusera Bianca 2, località Monte Rovagnate, tel. 039 570351
www.galbuserabianca.com

Corsi: due volte al mese (nel weekend) i bambini senza genitori si mettono ai fornelli con Tata Annamiele dopo aver raccolto le verdure negli orti del borgo agricolo sostenibile. Da 4 anni.
Costo: 10 euro a laboratorio.

MILANO

California Bakery

piazza San Sempliciano 7
tel. 02 39811750

www.californiabakery.it
Corsi: monotematici di una sola lezione, organizzati da Michela Toni e dal suo staff. Prossimi appuntamenti: Halloween Special Cookies (18-19 ottobre); Halloween Cake Pops (26 ottobre); Mini Bagel (16 novembre). Da 3 anni (con la presenza di un adulto, *foto nella pagina a fianco*).
Costo: 45 euro a lezione.

Kitchen

via de Amicis 45, tel. 02 58102849
www.kitchenweb.it

Corsi: monotematici di una lezione, in cui i bambini, da soli, sono guidati dallo chef Alessio Piantanida. Prossimi appuntamenti: Dolcetto o scherzetto? (25 ottobre); Dolci di Natale (22 novembre). Da 6 anni.
Costo: 50 euro a lezione.

La Scuola de La Cucina Italiana

piazza Aspromonte 15, tel. 02 49748004
www.scuolacucinaitaliana.com

Corsi: laboratori in cui i bambini preparano da soli ricette monotematiche con gli chef-animatori Emanuele Frigerio e Pasquale Esposito. Prossimi appuntamenti: Cioccolato (9 ottobre) e Pasta Frolla (27 ottobre). Da 5 anni.
Costo: 30 euro a lezione.

TOSCANA

FIRENZE

Donatella Zampoli

Villa Le Rose, Settignano, tel. 366 4060189
www.donatellazampoli.it

Corsi: la chef Donatella Zampoli guida i bambini sia in corsi monotematici di una lezione, sia in cicli di quattro incontri su un argomento. Temi: pasta, biscotti, crostate. Da 3 anni.
Costo: 50 euro a lezione.

PRATO

Ary's House Atelier

via del Bisenzio 232, Vernio
tel. 334 8681288

<http://cucinarecountry.blogspot.it>
Corsi: scuola di cucina e bon ton solo per bambine (da 6 anni). Da ottobre a giugno, un incontro alla settimana guidato dalla padrona di casa Paola Arianna Appetecchi.
Costo: 50 euro di iscrizione (con divisa, dispense, quaderno, coppapasta e mattarello), più 10 euro a lezione

LAZIO

ROMA

Coquis

via Flaminia 575, tel. 06 33220082
www.coquis.it

Corsi: monotematici o sulle basi della cucina divisi in fasce d'età (4-6 e 7-12 anni) per bimbi non accompagnati. Prossimi appuntamenti: cupcake (4 ottobre, con Marta Bertini) e Abc dei piccoli chef (11 ottobre, con Antonella Giansanti).
Costo: da 65 euro a ciclo.

Les Chefs Blancs

via dei Monti Della Farnesina 77
tel. 348 3609695, www.leschefsblancs.it

Corsi: cicli di lezioni con gli chef Sandro Masci, Giulia Steffanina, Valentina Scuccimarra ed Edoardo Cartocci. Prossimi appuntamenti: Cake Design (dal 9 ottobre); Pane e Pizza (dal 10 ottobre); Chef Base (dal 10 novembre); Pasticceria (dall'11 novembre). Da 8 anni.
Costo: da 220 euro a ciclo.

Cuochi per un giorno

Appuntamenti e laboratori con gli chef in
erba impegnati in tante prove • 4-5 ott •
Corte dei Melograni • Tel. 059.212221 •
www.cuochiperungiorno.it



• Emilia Romagna

Cuochi per un giorno

Modena • 18-22 settembre

Festival di cucina per bambini

LA MANIFESTAZIONE

Nella bella cornice di Corte dei Melograni, nella campagna modenese, questo festival di cucina mette sotto i riflettori protagonisti speciali, cioè i bambini che, guidati da grandi chef, si cimentano nella preparazione di un'infinità di ricette, dagli antipasti ai dessert. Cuochi per un giorno è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali, rivalutare in tempi di crisi la sobrietà e l'oculatazza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando s'impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo. Novità di quest'anno è Ado Cooking, riservato ai ragazzi più grandi, dagli 11 ai 14 anni, che si possono mettere alla prova con preparazioni più audaci. Decine gli stand e i laboratori in programma, comprese vere e proprie lezioni di cu-



cina condotte da chef stellati e dedicate alle mamme e ai papà. Completano l'evento, una libreria con testi a tema, angoli sensoriali, giochi e l'atelier artistico Ricette d'Arte, che unisce in modo originale arte e cucina.

I DINTORNI

Il centro storico di Modena offre infiniti spunti d'arte e cultura, a cominciare dal cuore cittadino, costituito dalla cattedrale, dalla torre civica e da piazza Grande, tre splendidi siti dichiarati Pa-

trimonio dell'Umanità dall'Unesco. Impressionante per mole il Palazzo Ducale, un tempo sede della Corte Estense e oggi della prestigiosa Accademia Militare di Modena. Merita una visita anche la galleria estense, che accoglie una collezione di opere d'arte appartenute ai vari duchi d'Este, oltre a un nucleo di capolavori acquisiti negli ultimi tre secoli.

Info www.cuochiperungiorno.it
Sosta AS presso distributore ERG su S.S. 12 nei pressi dell'uscita tangenziale in direzione centro

**Bambini in cucina a
Modena**

Il 4 e il 5 ottobre a Modena si tiene "Cuochi per un giorno", festival nazionale di cucina per bambini: i piccoli possono cimentarsi a cucinare, sotto la guida di grandi chef, ma anche partecipare a laboratori, e vere e proprie lezioni di cucina.
● www.cuochiperungiorno.it

.....
**Cuciniamo
insieme!**



Cucinare con i bimbi da 0 a 12 anni? A Modena si deve, con la terza edizione di Cuochi per un giorno, il festival nazionale di cucina per i nanetti.

Due giorni pieni di appuntamenti e laboratori (da prenotare sul sito) dove imparare ad annusare, impastare, modellare e cuocere con un'animatrice e importanti chef stellati da tutta Italia come il pasticciere Gianluca Fusto, gli chef Marta Pulini, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Yoji Tokuyoshi, Massimo Bottura.

Si imparano l'arte della cucina e allo stesso tempo le regole di una

alimentazione corretta, mettendosi all'opera, giocando, manipolando, suonando pentole (da 15 mesi a 3 anni), ascoltando musica con la Banda RulliFrulli e assaggiando "ricette d'arte". News: la sezione Teen Cooking per 11-14enni dove sperimentare ricette più audaci.

Costo: il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare e parte del ricavato della manifestazione viene devoluto in beneficenza alla Casina dei Bimbi.

*Sabato 4 e domenica 5
ottobre, ore 10 - 20*

**CUOCHI
PER UN GIORNO**

*Corte dei Melograni
Strada Pomposiana, 216
Modena*

*La Bottega di Merlino
tel. 059 212221
www.cuochiperungiorno.it*

APPUNTAMENTI GOLOSI

- **Mostra del Bitto.** A Morbegno (Sondrio) torna la manifestazione enogastronomica dedicata al re dei formaggi varesini (18-19 ottobre, www.mostradelbitto.com), con show cooking, assaggi di specialità a base di formaggio e laboratori per bambini e adulti.
 - **Cuochi per un giorno.** Si svolge a Modena il festival nazionale della cucina per bambini (4-5 ottobre, www.cuochiperungiorno.it) con lezioni di chef stellati e pasticceri, oltre a spettacoli, giochi e tante iniziative ad hoc per piccolissimi (dai 15 mesi) o teenager.
-

DeGustazioni

118

2014 SETTEMBRE
OTTOBRE
NOVEMBREGITE ED EVENTI
consigliati da gusto Sano*Festa dello speck**Festa del latte Alto Adige**Grapperie Aperte*FESTE IN ALTO
ADIGE

Il 4 e il 5 ottobre a Santa Maddalena, nel cuore della Val di Funes, torna il tradizionale appuntamento con la Festa dello Speck Alto Adige. A breve distanza, dal 3 al 5 ottobre, Piazza Duomo, il cuore pulsante della città di Bressanone, profuma di pane grazie all'appuntamento annuale con il tradizionale Mercato del Pane e dello Strudel. In degustazione decine di tipologie di pane che portano il marchio di qualità Alto Adige. Per tre giorni i visitatori potranno immergersi in un'atmosfera di festa, degustando e scoprendo le tradizioni altoatesine attraverso le dimostrazioni dei panettieri. I due eventi saranno collegati da un apposito servizio shuttle.

INFO: WWW.FESTADELLOOSPECK.IT
E WWW.MERCATODELPANE.IT

CUOCHI PER UN GIORNO

Dopo il successo delle prime due edizioni, torna il Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena presso la Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti Chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero!) per incuriosire anche mamma e papà.

INFO: WWW.CUOCHIPERUNGIORNO.IT.

GRAPPERIE APERTE

Undicesima edizione in arrivo per Grapperie Aperte: l'appuntamento promozionale organizzato dall'Istituto Nazionale Grappa che coinvolge gli associati di tutta Italia per valorizzare e far conoscere il distillato di bandiera, e che rinnova l'invito ai suoi appassionati per domenica 5 ottobre nelle distillerie aderenti all'iniziativa distribuite su tutto il territorio nazionale.

Oltre alle numerose iniziative collaterali che ogni singola distilleria sceglierà di mettere in campo per attirare i visitatori, il filo conduttore anche per l'edizione numero undici saranno le degustazioni - libere e guidate - e le visite in distilleria tra alambicchi e barricaie in cui la Grappa matura in legno. Non mancheranno gli abbinamenti con eccellenze gastronomiche tipiche dei territori di appartenenza e la presentazione delle novità in uscita nelle produzioni delle singole distillerie, ognuna con la propria storia da raccontare e il proprio background di tradizione, ma tutte unite sotto il nome della Grappa.

INFO: WWW.ISTITUTOGRAPPA.ORG



DOVE • BABY

di LAURA OGNA



cuochi per un giorno

Sabato 4 e domenica 5 ottobre Modena è la capitale della cucina 0-12 con il Festival nazionale di cucina per bambini, che si svolge nel cuore del centro storico, presso la nuova location del cortile del Leccio, nello Spazio San Paolo in via Selmi.

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

Non mancheranno vere e proprie **lezioni di cucina con importanti chef "stellati"** da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà. Da quest'anno anche la sezione Ado Cooking: 11-14 anni, con ricette più audaci. E poi: una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali, giochi e l'atelier artistico "Ricette d'arte". cuochiperungiorno.it

Dove andiamo?

Tante idee per divertenti scampagnate, gradevoli fine settimana e vacanze rilassanti e salutari con tutta la famiglia!

di Maurizia Ghisoni



■ Brivido a Gardaland Magic Halloween (Vr)

per tutti i weekend dal 4 ottobre al 2 novembre. E il primo giorno d'apertura, chi si traveste da mostro entra a soli 10 euro. *Info: www.gardaland.it*

Gite

■ Un tuffo nella preistoria al Geoparc Bletterbach, un canyon spettacolare a due passi da Bolzano: laboratori ed escursioni insegnano a leggere e comprendere le orme di sauri e fossili marini. *Info: www.bolzanodintorni.info*

■ Cuochi per un Giorno, Festival Nazionale di Cucina per Bambini a Modena, il 4 e 5 ottobre, con laboratori e lezioni con chef stellati. *Info: www.cuochiperungiorno.it*





Italia | Da Nord a Sud

Appuntamenti in città

Made in Italy a **Genova** e piccoli cuochi a **Modena**. Ma anche percorsi sensoriali sulle rive del **Lago di Como** e vie che svelano tesori a **Palermo**. Le città italiane danno appuntamento a tutta la famiglia

di **Ilaria Bonanni**

Genova si prepara ad accogliere la 54esima edizione del **Salone Nautico Internazionale** e tutti i suoi ospiti. La più grande kermesse nautica italiana è in programma dall'1 al 6 ottobre. Come ogni anno la manifestazione continua sulla strada della riorganizzazione, con l'obiettivo di tornare a essere il punto





di riferimento del diporto europeo. Ed è proprio per questo che l'edizione 2014 ospita i principali buyer internazionali che nel polo fieristico hanno la possibilità di creare la propria rete di relazioni e di aggiornarsi sulla produzione nautica Made in Italy, che la kermesse intende valorizzare al massimo, anche grazie a un'area apposita: **Super Made in Italy**. Tra le novità, anche la durata di un giorno in più rispetto all'edizione 2013, il **Sailing World**, un'area più estesa rispetto al passato, completamente dedicata al mondo della vela, e il **Food and Beverage Court**, una piazza riservata alla ristorazione italiana di qualità. E allora, se siete amanti del mare, non perdetevi l'occasione di conoscere e ammirare le creazioni dei più importanti brand mondiali della nautica da diporto. Eleganti imbarcazioni, yacht e stand dove acquistare accessori sportivi vi attendono. E a due passi dal Salone c'è il famoso **Acquario di Genova** e il **Galata - Museo del Mare**. Sempre nel nord Italia, un evento per tutta la famiglia: torna a **Modena Cuochi per un giorno**. Dopo il suc-

Sopra, una foto scattata durante il **Salone Nautico Internazionale di Genova** e, più in basso, **Villa Erba** a **Cernobbio (Co)**, location di **Orticolario**, la manifestazione dedicata al giardinaggio. In apertura, un'altra immagine del Salone Nautico e, più in basso, un momento del Festival nazionale di cucina per bambini di **Modena**. **Cuochi per un giorno**

Gli altri eventi



FESTA DELO SPECK

Il 4 e il 5 ottobre potete gustare uno dei prodotti locali più amati del **Trentino-Alto Adige**, lo **speck Alto Adige IGP**, a **Santa Maddalena** in **Val di Funes (Bz)**. www.speck.it



MERCATO DEL PANE E DELLO STRUDEL

A **Bressanone (Bz)** è tutto pronto per allestire il mercato del pane e dello strudel. In **piazza Duomo**, dal 3 al 5 ottobre, vi aspettano tante specialità tipiche. www.mercatodelpane.it



BERGAMOSCIENZA

Dal 3 al 19 ottobre torna **Bergamoscienza**. Durante la XII edizione, oltre 150 eventi incentrati sul tema del mare. www.bergamoscienza.it



SAGRA DELL'ANGUILLA

Degustazione di piatti preparati dai marinai locali a base di **anguilla** e di **pesce di mare e di fiume** nel centro storico di **Comacchio (Fe)**. Fino al 12 ottobre. www.sagradellanguilla.it



GRAPPERIE APERTE

Il 5 ottobre oltre trenta distillerie di tutta Italia aprono le porte ai visitatori. Alla degustazione di grappe vengono affiancate mostre d'arte e una "passeggiata sulle vinacce" a piedi nudi. www.grapperieaperte.it



Weekend | 4-5 ottobre



Sopra, le installazioni realizzate in occasione di **Orticolario**, a **Cernobbio (Co)**. Accanto, l'interno della **Chiesa del Santissimo Salvatore** a **Palermo**, una delle tante bellezze visitabili durante l'iniziativa **Le Vie di Tesori**

cesso delle prime due edizioni, il **Festival nazionale di cucina per bambini** dà appuntamento a **sabato 4 e domenica 5 ottobre**. E mentre i piccoli chef realizzano fantasiose ricette, i più grandi possono seguire le lezioni di cucina. Da quest'anno, poi, c'è la sezione dedicata alla fascia 11-14 anni: **Teen Cooking**.

Sul **Lago di Como**, invece, dal **3 al 5** del mese potete fare un viaggio sensoriale grazie a **Orticolario** che promette tante novità, come la realizzazione di cinque installazioni di giardini che troveranno posto fuori dai confini di **Villa Erba**, a **Como**, e in riva a **Cernobbio**. Immaneabili i giardini creativi e le **Tavole Rotonde Profumate**, dove mettere alla prova il senso dell'olfatto. E per concludere ci spostiamo nel sud Italia, con **Le Vie dei Tesori**, per andare alla scoperta di una **Palermo** spesso poco conosciuta. Oltre 100 passeggiate d'autore, tantissimi eventi e più di 60 siti che dal **3 ottobre** vengono aperti al pubblico.

Info: www.genoaboatshow.com
www.cuochiperungiorno.it
www.orticolario.it
www.leviedeitesori.it

Charme e piatti locali

DORMIRE

GRAND HOTEL SAVOIA

Spa, centro benessere e piscine panoramiche per questo cinque stelle nel cuore della città. Prezzo: doppia da 135 euro.

Via **Arsenale di Terra 5**, Genova
tel. 010 27 721 | www.grandhotelsavoia.genova.it

HOTEL CASTELLO

Elegante tre stelle ricavato all'interno di una dimora d'epoca immersa in un bellissimo giardino. Prezzo: doppia da 90 euro.

Via **Pica 321**, Modena
tel. 059 36 10 33
www.hotelcastello-mo.it

GRAND HOTEL DI COMO

Un moderno resort in città, immerso nel verde di un grande parco con piscina e solarium. Prezzo: doppia da 140 euro.

Via **per Cernobbio 41/A**, Como
tel. 031 51 61
www.grandhoteldicomo.com

CENTRALE PALACE HOTEL

È il più piccolo tra i grandi hotel storici. In posizione comoda sulla via principale della città. Prezzo: doppia da 120 euro.

Via **Vittorio Emanuele 327**
Palermo | tel. 091 85 39
www.centralepalacehotel.com

MANGIARE

TRATTORIA ARVIGO

Qui si possono gustare le specialità della cucina ligure. Da non perdere, il raviolone uovo e tartufo. Ottimo. Prezzo: 30 euro.

Via **Cremeno 31/A**, Genova
tel. 010 71 70 001

HOSTERIA GIUSTI

Un locale di nicchia – i tavoli sono solo quattro –, realizzato nel retro di una salumeria, più precisamente nel vecchio macello. L'ambiente è rustico. Prezzo: 54-74 euro.

Vicolo **Squallore 46**, Modena
tel. 059 22 25 33
www.hosteriagiusti.it

THE MARKET PLACE

RESTAURANT

Locale intimo dove provare piatti ricercati e ricette genuine e gustose. Prezzo: 35-50 euro.

Via **Borslieri 21**, Como
tel. 031 27 07 12
www.themarketplace.it

IL MAESTRO DEL BRODO

In questa osteria si possono gustare minestre, zuppe e lessato di carne, oltre ai più classici piatti della tradizione di pasta e carne.

Prezzo: 25-30 euro.
Via **Pannieri 7**, Palermo
tel. 091 32 95 23



ALLA CORTE DEI MELOGRANI IL 4 E 5

Grandi chef stellati per baby cuochi 0-12

Modena
capitale
della cucina
0-12 sabato
4 e domeni-
ca 5 ottobre
con "Cuochi



per un giorno", festival nazionale di cucina per bambini alla Corte dei Melograni. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori: con grandi chef i piccoli cuochi potranno cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. In programma lezioni di cucina con chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero): Marta Pulini, Gianluca Fusto, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Ascanio Brozzetti, Marcello Leoni, Yoji Tokuyoshi, e un contributo di Massimo Bottura. (www.cuochiperungiorno.it).

DOSSIER SPECIALE 48 ORE 24 ORE PROFILI

AGENDA DEL MESE

SETTEMBRE	20	21		24	
		<p>eri e oggi, a Genova, sono in programma i Rolly Days, un weekend di aperture straordinarie di 24 splendidi palazzi genovesi edificati tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento da famiglie nobili e dichiarati <i>Patrimonio dell'Umanità</i> (info: www.visitgenoa.it).</p>		<p>Oggi, a Roma, si svolge un evento della Società Dante Alighieri: è la proiezione speciale sulla facciata cinquecentesca di Palazzo Firenze del film-documentario <i>Montagna infinita</i>, il viaggio in Italia sulle orme di Dante (info: www.ladante.it).</p>	
	27	28		OTTOBRE	1
	<p>Da oggi, fino al 2 novembre, ad Altare (Savona), il Museo dell'arte vetraria ospita la rassegna Altare Vetrolario (info: www.museodelvetro.org, tel. 0195.84734).</p>	<p>Da oggi al 5 ottobre a Cernobbio (Como), Villa Erba ospita la sesta edizione di Orticolario. Per un giardino evoluto (info: tel. 051.3347503, www.orticolario.it).</p>			<p>Oggi e domani, a Modena, alla Corti dei Melograni, si svolge Cuochi per un giorno, il Festival di cucina per bambini con una serie di eventi, stand e laboratori (info: La Bottega di Merlino, tel. 059.212221).</p>
9	10		12	15	
	<p>È in programma oggi a Bard (Aosta), la XI edizione del Marché au Fort, rassegna enogastronomica dedicata ai prodotti e alle specialità della Valle d'Aosta (info: tel. 0125.833811).</p>		<p>Da oggi al 2 novembre, Lana (Merano) accoglie l'autunno con la Festa della Castagna tra escursioni didattiche per famiglie, mercatini e corsi di cucina (info: www.lana.info, tel. 0473.561770).</p>	20	21
16	17				23
	<p>Da oggi al giorno 20, al Castello di Belgioioso, Pavia, si svolge Next Vintage l'edizione autunnale che presenta accessori e capi riemersi dal passato tra i diversi stand provenienti da tutta Italia (info: 0382.970525).</p>				30

a cura della redazione

Le manifestazioni, gli
eventi, le feste e le notizie
interessanti legate al mondo
dell'enogastronomia.

in Agenda



Acetaie d'Italia

Volete avvicinarvi al mondo del balsamico? Acetaie d'Italia, in programma il 28 settembre a Modena e provincia, è l'occasione ideale per conoscere questa eccellenza. L'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena e dal Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, vedrà l'apertura al pubblico delle acetaie con degustazioni e visite guidate in azienda. Potrete gustarvi la festa nei ristoranti che proporranno pietanze con l'oro nero protagonista.
Per info: www.consorzioaceto.it www.balsamicotradizionale.it

San Vito Lo Capo: 10 paesi in gara al 17° Cous Cous Fest

Una festa di sapori e civiltà che celebra il cous cous come piatto della pace, comune a tantissime culture e capace di far incontrare a San Vito Lo Capo, dal 23 al 28 settembre, dieci paesi, tra i quali quest'anno si annovera anche la presenza della Libia, all'insegna dell'integrazione e dello scambio. L'evento si focalizza su una gara gastronomica tra gli chef dei paesi partecipanti giudicata da una giuria tecnica e da una popolare. Come ogni anno non mancheranno momenti di puro divertimento, con spettacoli di grandi artisti e concerti. Non solo cous cous: questa edizione si arricchisce con un menù tutto dedicato al pesce, nel centro di degustazione del pesce fritto in una maxi padella. All'Expo Village sarà inoltre possibile immergersi in un coloratissimo mercato dell'artigianato e dei manufatti tipici dei paesi in gara, e siciliani in particolare.
Per info: ufficio turistico di San Vito Lo Capo, tel. 0923/974300.



Sabato 4 e domenica 5 ottobre "Cuochi per un Giorno"

Modena (strada Pomposiana 216, presso la Corte dei Melograni) è ancora una volta la capitale della cucina da 0 a 12 anni con la terza edizione di "Cuochi per un Giorno", il Festival nazionale della cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di noti chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Due giornate in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef stellati da tutta l'Italia. Non mancherà, inoltre, il contributo di Massimo Boltura dell'Osteria Francescana di Modena. Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette. Tutte le informazioni sul sito www.cuochiperungiorno.it



La festa del Bacalà

A Sandrigo (VI) si terrà dal 16 al 29 settembre l'annuale festa del baccalà e il tema sarà la Via Querinissima, ossia la rielaborazione del viaggio che Pietro Querini compì nel 1431 da Venezia fino alle isole Lofoten, al largo della Norvegia, dove naufragò. Querini tornò in patria con quelli che gli parvero strani pesci-bastone, gli stoccafissi, dando così avvio alla fortunata tradizione del baccalà in terra veneta, in particolare a Vicenza. L'idea della Via Querinissima è stata adottata dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina che ha ricostruito il percorso da Rost, in Norvegia, fino a Sandrigo. L'intento è quello di creare un network europeo che metta insieme i paesi del nord e del sud per promuovere un patrimonio culturale fatto di storia, cultura e arte ruotante attorno alle capacità manuali di trasformazione del merluzzo in stoccafisso e quindi in baccalà. La Via Querinissima si candida per il riconoscimento di "Itinerario Culturale" (manca la firma di un protocollo di intesa che sarà siglato il 7 ottobre a Bruxelles) e a diventare un percorso che attraversa una variegata geografia culinaria e culturale accomunante le isole Lofoten, come luogo di pesca ed essiccazione del merluzzo, e il Veneto, come terra di elezione del piatto più famoso che se ne ricava.
Per info: www.baccalaallavicentina.it

Il 4 e 5 ottobre bollono i paioli del mosto a Spilamberto

Le strade di Spilamberto (MO) si riempiono degli aromi della bollitura del mosto. Nella patria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si celebra un momento fondamentale della realizzazione del prezioso prodotto: su grandi fuochi, dentro a giganteschi paioli, il succo d'uva viene cotto lentamente sino alla sua riduzione a 1/2 o anche a 1/3 del suo volume iniziale. Dopo questa bollitura il mosto è pronto per essere pazientemente invecchiato in botti di legno diverso fino a diventare il pregiato aceto balsamico. I visitatori possono assistere al rito della bollitura, conoscerne tutti i passaggi, acquistare poi il mosto cotto, garantito dalla Confraternita e partecipare alle degustazioni. Per info: <http://www.comune.spilamberto.mo.it>



più CUCINA 73

CUOCHI PER UN GIORNO

● **Sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena** si terrà la seconda edizione del **Festival nazionale di cucina per bambini**, con tanti laboratori e degustazioni in formato baby.
www.cuochiperungiorno.it

4-5 ottobre

OGGI CUCINO IO

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. *Cuochi per un giorno* è il *Festival nazionale di cucina per bambini* che propone, in due giornate di festa, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Non mancheranno vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef stellati, per incuriosire anche mamma e papà.

Modena – Emilia Romagna
www.cuochiperungiorno.it



OGGI IN FAMIGLIA

LE RICETTE DI

Antonella Clerici

● I canederli sono tipici del Tirolo. Si tratta di un piatto povero, nato per riutilizzare il pane raffermo, ma delizioso e nutriente. È la traduzione italiana della parola tedesca *Knödel* che significa nodo. La ricetta classica prevede l'aggiunta di speck, qui si usano i semi di papavero. Provate a farcirli anche con erbetto o spinaci.



CANEDERLI AL PAPAVERO

INGREDIENTI PER 4

✓ 300 gr. di pane raffermo;
80 gr. di farina; prezzemolo;
due litri di brodo vegetale;
noce moscata grattugiata;
sale; un cucchiaino di semi
di papavero; un bicchiere
di latte; 100 gr. di burro;
due uova.

PROCEDIMENTO

✓ Spezzettate finemente il pane e immergetelo

completamente nel latte. Quindi scolatelo, strizzatelo e tritatelo.

✓ Trasferite il trito in una ciotola e aggiungete la farina setacciata, le uova sbattute, il ciuffo di prezzemolo pulito e tritato, una spolverata di noce moscata e un pizzico di sale.

✓ Amalgamate il composto e, quando è omogeneo, modellate delle polpettine

grandi come noci.

✓ Fatele lessare per 15 minuti nel brodo bollente, quindi scolatele e versatele nelle singole fondine.

✓ Nel frattempo, scaldate il burro a fuoco lento. Versatelo sui canederli e spolverizzate con i semi di papavero appena prima di servire. A piacere, potete guarnire il piatto con foglie di prezzemolo.

SU «OGGI.IT»

SCOPRI I PIATTI PIÙ AMATI DALLE STAR

● Hugh Jackman, sex symbol australiano, ha una grande passione per la pasta italiana. Ma adora anche la torta di carne (*meat pie*) della sua terra e il formaggio (meglio se accompagnato da un buon vino). A cucinare ha imparato da ragazzo, ed è un esperto di crepe suzettes, ma la sua ricetta del cuore è il Pane alla banana. Per sapere come si prepara, cliccate su oggi.it e date un'occhiata al canale cucina. Qui, oltre ai segreti delle star a tavola (Gwineth Paltrow, per esempio, dà la ricetta dei suoi muffin ai mirtilli) trovate tantissime proposte dei food blogger e altri consigli per preparare i vostri piatti e servire i vini giusti.



94 **OGGI**

● Il 4 e 5 ottobre a Modena c'è Cuochi per un giorno, Festival nazionale di cucina per bambini

SPESA CONSAPEVOLE

SCEGLIENDO BENE RISPARIAMO TANTO

● Più di 3.500 euro: questa in media la cifra che potrebbe rimanere nel portafoglio di una famiglia ogni anno scegliendo il posto giusto dove fare la spesa. A rilevarlo l'annuale indagine di Altroconsumo in oltre 900 super, iper e hard discount che ha messo a confronto più di un milione di prezzi dei prodotti (alimentari, casa, igiene) che finiscono nei nostri carrelli. Ne è uscita una "classifica" delle insegne più convenienti (a parità di prodotti acquistati) e dei punti vendita meno cari città per città (www.altroconsumo.it).

● **Tre tipi di spesa.** Se riempiete il carrello con i prodotti delle marche conosciute, spenderete in media 6.350 euro l'anno: ne potete risparmiare oltre 600 scegliendo la catena di supermercati più conveniente. Se acquistate articoli a marchio commerciale (con il nome della catena) il risparmio è quasi del 20%, e del 33% con i prodotti più economici di iper e super (primo prezzo).

● **I supermercati più convenienti.** Per i prodotti di marca e a marchio commerciale il primo posto se lo aggiudicano a pari merito i Supermercati U2 e gli ipermercati Auchan, seguiti da Iper e Leclerc Conad. Esselunga, Pam, Il Gigante e Ipercoop sono in terza posizione. Le città dove costa meno fare la spesa: Verona, Padova e Catania.

● **Massimo risparmio negli hard discount:** acquistando esclusivamente i prodotti meno cari nel punto vendita il risparmio cresce ulteriormente, arrivando anche al 55%, circa 3.500 euro in meno l'anno. Quelli più convenienti: Eurospin, Penny Market, Prix Quality e Lidl. **Nadia Gavioli**



Bambini, cuochi per un giorno

Sabato 4 e domenica 5 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la 3ª edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di grandi chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento si terrà presso la Corte dei Melograni, appena fuori Modena.



60

Scelte Ciambella

Il Salvagente 2-9 ottobre 2014

Under 14

Modena
per un g

Costanza Beltrami

Laboratori, stand, eventi, lezioni di cucina di maestri "stellati" (i cuochi Gianluca Fusto, Marta Pulini, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Ascanio Brozzetti, Yoji Tokuyoshi, Marcello Leoni, Massimo Bottura) per la realizzazione di ricette fantasiose, una libreria golosa, angoli sensoriali, giochi, musica. Tutto questo e anche di più a **Modena**, con la terza edizione di **Cuochi per un giorno**. Smesso per 2 giorni (del resto è un week-end) il grembiule di scuola, sabato 4 e domenica 5 ottobre, alla Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216 a un passo dalla città, i bambini e le bambine dai 12 anni in giù indossano il grembiule da cucina alla grande festa che, per il terzo anno, elegge Modena capitale della cucina baby, 0-12. E proclama i bambini "piccoli quanto basta, per fare una grande cucina".

Dalle 10 alle 20, nei due giorni del Festival nazionale di cucina per bambini (www.cuochiperungiorno.it) ideato da Laura Scapinelli con la libreria per ragazzi e laboratori creativi **La Bottega di Merlino**, i giovanissimi cuochi e pasticceri "per un giorno" a-



vranno di che sbizzarrirsi ai fornelli, da un laboratorio all'altro, da un evento all'altro, annusando, dosando, mescolando e impastando con le mani sfoglie e frolle, miscelando, cuocendo. Imparando e mettendosi alla prova. Insomma, cucinando - dall'antipasto al dolce - e, alla fine, scoprendo le regole del **mangiar sano**. Tante le attività interattive: spettacoli e storie in cucina. L'atelier artistico **Ricette d'arte** (per entrare in un'opera d'arte e scoprirne tutti gli ingredienti). L'esibizione della **Banda RulliFrulli**, 52 musicisti dai 6 ai 25 anni, bambini, bambine, adolescenti e giovani abili e disabili, che suonano strumenti a percussione

Per i bambini e le bambine che si divertono ai fornelli, il 4 e il 7 ottobre torna il Festival nazionale di cucina 0-12. Replica a Milano, la prossima primavera



Il Salvagente 2-9 ottobre 2014

ScelteGiambella

61

, le mani in pasta iorno. Anzi, due



che hanno creato facendoli rinascere da oggetti di recupero. I ragazzi dagli 11 ai 14 anni potranno sperimentare ai fornelli ricette più audaci nella nuova sezione **Teen Cooking**. In cucina con i genitori, i più piccoli, dai 15 mesi ai 3 anni, inventeranno il **concerto delle pentole** che crea il ritmo con un mestolo, il fischio di un bollitore, una tazzina col suo cucchiaino. C'è da perdersi in tanto ben di dio?

L'App di "Cuochi per un giorno" - che si scarica gratuitamente da Apple Store - è la guida costantemente aggiornata al programma. Ma per le informazioni e le prenotazioni ci sono anche il sito www.cuochiperungiorno.it e il telefono 059/212221 (La Bottega di Merlino). Il prezzo del biglietto varia a seconda dell'attività scelta. Ma qualunque sia, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione sarà devoluta alla onlus **Casina dei bimbi**, una rete di sostegno per bambini ammalati e i loro familiari. E chi non potrà "mettersi ai fornelli" avrà una seconda occasione a Cuochi per un giorno a **Milano**, a marzo del prossimo anno. ■

app

CONTENUTI
DAL 29 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE

a cura di Lorenza Resuli

della settimana



lunedì
29
settembre

TUTTA ITALIA

Buon sesso a tutti!

È più di un augurio: un obiettivo alla portata di tutti. Con questo messaggio parte oggi la Settimana del benessere sessuale, organizzata dalla Federazione italiana sessuologia scientifica (Fiss), che andrà avanti fino al 4 ottobre. Conferenze, seminari e dibattiti per rispondere a tutti i dubbi e sfatare i (tanti) tabù, ma soprattutto consulenze gratuite da parte dei professionisti della Fiss nei 160 studi aderenti all'iniziativa. www.fissonline.it

martedì
30
settembre

TUTTA ITALIA

Il mese giusto per ritrovare la salute mentale

Ottobre, Mese del benessere psicologico, la campagna di sensibilizzazione della Società italiana psicologi area professionale (Sipap), che coinvolge 130 Comuni e 16 Regioni. Al centro delle consulenze e dei seminari le tematiche psicologiche che riguardano da vicino tutti i cittadini nell'ambito delle relazioni sociali. www.sipap.it



mercoledì
1
ottobre

TUTTA ITALIA

Una giornata che (non) fa venire l'orticaria!

È tra le malattie dermatologiche più diffuse, di cui tutti hanno sentito parlare, ma che pochi conoscono davvero. Per colmare questo gap, FederAasma e Allergie onlus partecipano alla Giornata mondiale dell'orticaria di oggi, con una serie di iniziative. Evento clou sarà, a Roma, la performance del ballerino Kledi Kadiu, che coinvolgerà anche il pubblico. Tante info sulla malattia su www.federasmaeallergie.org

giovedì
2
ottobre

TUTTA ITALIA

La pelle si "mette a nudo" in farmacia

Davanti allo specchio magari sembra liscia e compatta, ma il potentissimo skinscope non perdona. La sua tecnologia led smaschera le imperfezioni sottopelle, i segni dei danni solari, le zone in cui la cute è più sottile. Da ottobre, in alcune farmacie è possibile effettuare l'analisi della pelle con questo strumento e provare un trattamento Skinceuticals personalizzato.

Le farmacie aderenti si trovano su www.skinceuticals.it

venerdì
3
ottobre

BERGAMO

Navigare nel grande mare della scienza

Vi piacerebbe vedere che faccia hanno (e che cosa dicono) due premi Nobel per la medicina? Non perdetevi, dal 3 al 19 ottobre, la XII edizione di BergamoScienza, oltre 150 eventi quest'anno uniti da un affascinante fil rouge, opsl, bleu: il mare. Sedici giorni di conferenze, laboratori, spettacoli, mostre per scoprire (e amare) questo pazzo, pazzo mondo della scienza. www.bergamoscienza.it



Gli eventi sono gratuiti

sabato
4
ottobre

MODENA
Corte dei melograni,
strada Pomposiana
216

Piccoli cuochi per un giorno, anzi due

Anche i piccoli possono fare una grande cucina. Lo dimostra tutti gli anni "Cuochi per un giorno", il festival nazionale di cucina per bimbi, che festeggia la III edizione con un gustoso programma di lezioni di cucina con chef stellati e laboratori dove impastare, miscelare, cuocere, modellare... insomma: fare tutto quello che fa arricciare il naso alle mamme. Anche un concerto di pentole! www.cuochiperungiorno.it



Una parte del ricavato della manifestazione è devoluta alla onlus "Casina dei bimbi", una rete di sostegno per i piccoli malati e le loro famiglie

domenica
5
ottobre

TUTTA ITALIA

La ricerca sulla Sma mette le ali

Ci sono i piccoli da assistere, le loro famiglie da aiutare sul piano logistico-psicologico, la ricerca da sostenere... L'Atrofia muscolare spinale (Sma) è una malattia debilitante, che richiede grande risorse umane ed economiche. Ecco perché anche quest'anno, sabato e domenica, le famiglie Sma (organizzazione onlus dei bambini colpiti dalla malattia) portano in 100 piazze italiane la campagna "Un aquilone per un bambino", invitando tutti i cittadini a partecipare con una donazione minima di 7 euro, o a inviare un sms solidale al 45501. www.famiglieasma.org



C'è tempo fino al 5 ottobre per dare una mano alla "Casa accoglienza per bambini e madri", che la fondazione Archè ha aperto nel 1997 per ospitare mamme e figli con un vissuto difficile alle spalle. La donazione al 45505 è di 2 euro via sms, di 2 o 5 euro con chiamata da rete fissa (www.arche.it).



6 viversaniebelli