



CUOCHI
X UN GIORNO

Rassegna stampa 2014

Cuochi per un giorno



La bottega di
MERLINO

LIBRERIA PER RAGAZZI
LABORATORI CREATIVI



Rassegna stampa

Web

Emilia Romagna. 'Cuochi per un giorno', torna a Modena il festival di cucina per bambini.

Condividi: [Mi piace](#) [1](#) [Tweet](#) [Stampa](#)

di [DRAZIELLA TRIPALDI](#) 6 GIUGNO 2014 0 COMMENTI

[CUOCHI PER UN GIORNO MODENA. FESTIVAL DI CUCINA PER BAMBINI MODENA. EVENTI CULINARI MODENA. GUSTO E CUCINA MODENA. L'ARTE DELLA CUCINA MODENA](#)



libreria_bambini-1920x1200

Hotel sul Mar Morto

dead-sea-wonder-of-nature.com

Cerca ora incredibili offerte per hotel sul Mar Morto!



MODENA. Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini.

L'appuntamento è per sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena, nel cuore del centro storico, presso la nuova location del cortile del Leccio, nello Spazio San Paolo in via Selmi. 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 importanti chef "stellati" da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà. Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno l'attesissima sezione ADO COOKING: 11-14 anni, con ricette più audaci.

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. E poi l'atelier artistico "Ricette d'arte" per entrare in un'opera d'arte, respirarla e assaporarla per ritrovare i suoi ingredienti. E ancora, tramite l'App di "Cuochi per un giorno" – scaricabile gratuitamente da Apple Store – si potrà restare costantemente aggiornati sul programma del festival.

"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. Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza. Da quest'anno poi "Cuochi per un giorno" raddoppia: per sabato 15 e domenica 16 novembre una prima edizione milanese del festival, in via di definizione.

DOVE E QUANDO: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location del cortile del Leccio, nello Spazio San Paolo, in via Selmi. Nessun problema per il parcheggio: è possibile lasciare l'auto a tariffe convenzionate presso il Novi Park (posto sotto il Parco Novi Sad di Modena).

QUANTO: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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

Cuochi per un giorno

◆ Scuola Preparatoria (4/6), Modena (4/5) - Comitato Pellegrini e Minerva

◆ dal 14 settembre al 15 ottobre 2014

di Redazione di TigullioVino.it

Tweet

Articolo georeferenziato



Sabato 4 e domenica 5 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma; con la collaborazione di grandi chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è presso la Corte dei Melograni, appena fuori Modena. Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno".

(www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena, nella bellissima campagna appena fuori città, presso la Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

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 truccare, truccare, decorare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Non mancheranno vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia, per incuriosire anche mamma e papà.

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e di un'animatrice, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Da quest'anno l'attesissima sezione ADO COOKING: 11-14 anni, con ricette più audaci.

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. E poi l'atelier artistico "Ricette d'arte" per entrare in un'opera d'arte, respirarla e assaporarla per ritrovare i suoi ingredienti. E ancora, tramite l'App di "Cuochi per un giorno" - scaricabile gratuitamente da Apple Store - si potrà restare costantemente aggiornati sul programma del festival.

"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. Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza. Da quest'anno poi "Cuochi per un giorno" raddoppia: per sabato 15 e domenica 16 novembre una prima edizione milanese del festival, in via di definizione.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 appena fuori Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

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.



Touring Club Italiano

CHI SIAMO

COSA FACCIAMO

NEWS TOURING

CONTATTI

Viaggi ▾

Servizi e vantaggi ▾

Community ▾

[HOME](#) [News Touring](#) > [Cuochi per un giorno](#)

Appuntamento a Modena per il Festival nazionale di cucina per bambini

Cuochi per un giorno

Piccoli quanto basta per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta **"Cuochi per un giorno"**, il Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena; due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impostare, 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 incariare anche mamma e papà.

Da quest'anno l'atipissima sezione **Teen cooking**: 11-14 anni, con ricette più audaci.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la Corte dei Melograni, strada Pemoosana 218.

Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività. Tutte le informazioni su www.cuochiperungiorno.it.

Per i soci Touring Junior: sconto 10% sugli acquisti alla Libreria culinaria del festival.

Prenota ora e parti





CUOCHI PER UN GIORNO, A MODENA FESTIVAL NAZIONALE DELLA CUCINA PER BAMBINI A LEZIONE DA GRANDI CHEF



MODENA - Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena, alla Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216.

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.

CHEF IN CATTEDRA 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: è già confermata la partecipazione di **Gianluca Fusto** (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Franceseana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine". Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione **Teen Cooking** - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

EVENTI COLLATERALI Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda RulliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "concerto delle pentole", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà flechietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"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.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10 alle 20 a Modena, alla nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Info e regolamento al sito www.cuochiperungiorno.it.

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

(foto da www.cuochiperungiorno.it)

ESTATE 2014 eventiesagre.it

Home | Eventi | Sagre | Fiere | Mercatini | Cerca | Segnala | Ultimi eventi | Servizi agli Utenti | RSS

Eventi -> Festival -> Emilia Romagna -> MO -> Modena

Scegli Tu! [Modena ristoranti](#) [Teatro Modena](#) [Hotel di Modena](#) [Corsi cucina](#)



Ti provocano delle fitte ai denti?

SENSODYNE

3 MARCHELLI PER I DENTI SENSIBILI

Eventi Festival

Cuochi Per Un Giorno
Festival di cucina per bambini

dal 04/10/2014
al 05/10/2014

Dove:
Strada Pomposiana, 216
Corte dei Melograni
Modena (MO)
SITE di Modena e viaggi interessanti
Emilia Romagna - Italia

Per maggiori informazioni:
tel. 059.212221
W **SITO del Festival**

Fonte:
Ufficio stampa MediaMente

Condividi questo evento

Scheda evento



Gerusalemme
Oltre ogni aspettativa

Dal 18 al 20 settembre,
l'unica occasione per scoprire Gerusalemme "dall'interno".
Oltre 100 abitazioni aperte gratuitamente

ETNA
Plegione
COSEMA
NOS
Dove?</p></div></div>

CUOCHI PER UN GIORNO
FESTIVAL DI CUCINA PER BAMBINI

4 e 5 ottobre 2014
Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216
Modena (MO)



"CUOCHI PER UN GIORNO": TORNA A MODENA IL FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI Sabato 4 e domenica 5 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12: con la terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Durante gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di grandi chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è a Modena presso la Corte dei Melograni.

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande rievocazione "Cuochi per un giorno" (www.machioneringiamo.it), 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.

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 assaporare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove.

media
mente
COMUNICAZIONE

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: è già confermata la partecipazione di **Gianluca Fusto** (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Francescana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione **Teen Cooking** - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una **libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi**.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della **Banda Rullifrulli**, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "**concerto delle pentole**", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischieta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"**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.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti **devoluto in beneficenza** alla onlus "**CASINA DEI BIMBI**", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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

bambini.info

News Libri/teletext Mamma Cinema Scuola Giochi Famiglia Tempo-libero Salute Moda TV App amnesty kids

Home - Tempo libero - A Moena, i bambini sono Cuochi per un giorno

10 set **A Moena, i bambini sono Cuochi per un giorno**

Publicato da Michela in Tempo libero

Sabato 4 e domenica 5 ottobre, la Corte dei Melograni di Moena sarà ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la terza 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.

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
PER UNO DEI
MIGLIORI
AGENZIE
COMMERCIALI
ITALIANE

4-5 ottobre 2014
presso
La Corte dei Melograni
Moena
3ª edizione

i bracciali giramondo

BUONGIORNO DA TUTTO IL MONDO!
Collezione i bracciali NESQUIK!

Nesquik

PUBBLICITÀ

INFO

Il mondo dei bambini raccontato a genitori e insegnanti: eventi, film, libri, scuola, internet, videogiochi...
Informazione formata famiglia.

Dopo il successo della prima due edizioni, l'evento è ideato da Laura Scagnelli e dal staff de "La Bottega di Merino" vuole replicare con un programma di vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero) per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di **Gianluca Fusto** (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marcos di Sasso Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, Ristorante Le Galandrie di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Franceschetta di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Botteri dell'Osteria Francescana di Modena**, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine". Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantastica notte, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione **Teen Cooking – dagli 11 ai 14 anni –** con ricette più audaci!

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della **Banda Rullifruiti**, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "spingherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chissà quante differenze. I componenti della **Banda** sono attualmente **52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 5 ai 25 anni**, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi natanzano oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita. Il "concerto delle pentole", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino o... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica: un'esperienza sonora e una magica invenzione e costruzione di spaccati strumenti musicali culinari.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini disabili e per le loro famiglie.



URP / Mail / PEC / Newsletter-Unoxit / Modulistica / Amministrazione Trasparente


Comune di Modena
 Rete Civica MoNet

Cerca

[In primo piano](#) | [Il Comune](#) | [Servizi on-line](#) | [Aree tematiche](#) | **Eventi** | [Turismo](#) | [Modenasmart](#)

Tu sei qui: Home > Eventi > EVENTI 2014 > Cuochi per un giorno

settembre 2014

la	ma	me	gi	ve	sa	do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Cerca evento

In

Da (*)

Ai (*)

Dai quartieri

Quartiere 1 Centro Storico, San Cataldo

Quartiere 2 San Lazzaro, Modena Est, Crocetta

Quartiere 3 Buon Pastore, S. Agnese, San Damaso

Quartiere 4 S. Faustino, Salcata S.G., Madonna, Quattro Ville

(*) Scegli sempre il periodo entro cui cercare l'evento



MODENA

Cuochi per un giorno
Festival nazionale di Cucina per bambini

Tipo di evento: iniziative per bambini, Altri eventi
Costo: a pagamento: il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Per info e prenotazioni: La Bottega di Merino tel. 059.212221

CUOCHI PER UN GIORNO

Per il terzo anno consecutivo Modena diventa la capitale della cucina 0-14 con, il 4 e 5 ottobre "Cuochi per un giorno", il festival nazionale di cucina per bambini.

Bambini

Iniziativa e laboratori per bambini

Eventi sportivi

Manifestazioni sportive in città

Programmazione cinema

Trova cinema (sito esterno)

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.

In programma vere e proprie **lezioni di cucina** con importanti chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero!) per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di **Gianluca Fusto** (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Franciscana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantastiche ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.



COME ISCRIVERSI

I bambini partecipanti potranno accedere al Festival su prenotazione:

- Tramite iscrizione sul sito www.cuochiperungiorno.it **entro le ore 13 di Venerdì 3 ottobre 2014**

- Presso la libreria La Bottega di Merlino, Via Ciro Menotti, 30 Modena, nei seguenti orari 10-13 e 16-19.30 dal lunedì al sabato, chiusura giovedì pomeriggio. **Entro le ore 13 di Venerdì 3 ottobre 2014**

- Presentandosi il giorno stesso presso la sede del festival.

Da	04/10/2014
A	05/10/2014
Dove	La Corte dei Melograni Strada Pomposiana, 216.
Orario	dalle ore 10 alle 20
Per informazioni	Tel. 059/212221 http://www.cuochiperungiorno.it
Aggiungi l'evento al calendario	 vCal  iCal



HOME EVENTI NOVITÀ ESERCENTI ASSOCIATI

HOME > EVENTI > CUOCHI PER UN GIORNO - FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI

CUOCHI X UN GIORNO

Cuochi per un giorno - Festival Nazionale di cucina per bambini

Data: 04/10/2014 10:00 fino al 05/10/2014 20:00
Luogo: Corte dei Melograni
Indirizzo: Strada Pomposiana, 216, Modena, Italia
Sito web: <http://www.cuochiperungiorno.it>

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

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



Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta Cuochi per un giorno www.cuochiperungiorno.it, 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.

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

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

Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef stellati da tutta Italia e dallesteri per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto pasticciere, consulente di fama internazionale, da Milano, Marta Pulini chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena, Aurora Mazzucchelli chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi, Luca Marchini chef del ristorante Erba del Re di Modena, Ascanio Brozzetti pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova, Marcello Leoni chef del ristorante Leoni di Bologna, Yoji Tokuyoshi già sous chef de La Francescana di Modena. Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica Restaurant magazine.

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking dagli 11 ai 14 anni con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi sulla cucina come Il Gioco di inOrto: una nuova attività educativa e divertente con l'obiettivo di trasmettere i valori di una sana e corretta alimentazione ai bambini attraverso il contatto diretto col mondo delle verdure, ideato dalla Fondazione Bonduelle.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con la esibizione della Banda RulliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare sgangherata, ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il concerto delle pentole, poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischieta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e Ecco a voi la banda in cucina. Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

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 imparano: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus CASINA DEI BIMBI, una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

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.

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

Ufficio stampa MediaMente
059.347027 e 399.3885913
stampamediamentecomunicazione.it



Home » Che bello pasticciare in cucina! A Modena i bambini diventano cuochi per un giorno

ULTIME NOTIZIE



Al Castello di Sordani genitori e bambini a scuola con Harry Potter



famiglie

Ad ottobre nei musei italiani c'è una giornata dedicata alle famiglie



Al Castello di Gropparello si vive l'avventura di Merlin



offerte educative

Zaerzarin il Parco tematico che unisce intrattenimento e offerte educative



Fiorinaggio dedicato ai bambini alla finale europea di GELATO FESTIVAL 2014

Fiorinaggio dedicato ai bambini alla finale europea di GELATO FESTIVAL 2014



Epatimbe: La manifestazione di Catania

Che bello pasticciare in cucina! A Modena i bambini diventano cuochi per un giorno



Facebook Mi piace 11 persone

Avete dei bambini che vogliono aiutarvi quanto cucinate? Che preferiscono guardare "la prova del cuoco" invece dei cartoni animati? Allora il 4 e 5 ottobre li dovrete portare a Modena dove diventeranno "Cuochi per un Giorno".

Tra i tanti festival che ci sono in Italia, "Cuochi per un giorno", è il primo festival nazionale di cucina per bambini.

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: è già confermata la partecipazione di **Gianluca Fusto** (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Francescana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Bottura dell'Osteria Francescana** di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione **Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni** - con ricette più audaci.

Non mancheranno **attività interattive collaterali**: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

HOTEL PER BAMBINI



SOCIAL



Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della **Banda RulliFrulli**, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "**concerto delle pentole**", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"**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'ecletticità di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando si impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

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.

Info e prenotazioni: La Bottega di Marino, tel. 039.212221
www.cuochiperungiorno.it

MODENA Il Resto del Carlino
CRONACA POLITICA SPORT SPETTACOLI CINEMA PROVINCIA

'Cuochi per un giorno', il 4 e il 5 ottobre bimbi ai fornelli

Torna a Modena il festival nazionale di cucina per bambini

4 4 2 2

Like Share Tweet +1

Modena, 21 settembre 2014 - Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta **"Cuochi per un giorno"** (www.cuochiperungiorno.it), 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.

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, dire, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettere alla prova, imparando tante cose nuove.

Sono in programma veri e propri **lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia** (e dall'estero) per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticciere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Fulmi (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchi (chef del ristorante Marconi di Sesto Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Franciscana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura del Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in **fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa**, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'**inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking** - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: ai Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angeli sensoriali e giochi.

Tutto a soli **10€/mese.**
SCOPRI DI PIU'

TIMVISION TIM

POTREBBE INTERESSARVI ANCHE:

Dopo Spiano firma la sua linea di biogelo

L'azienda di pasta che spaventa i medici (perché?)

Perù il nanibò, ricetta lo sanno dai web - La Nazionale foto

Dopo festival anche l'effetto foto si sposta: E sui social è guerra di stoffe

Grande 2014: sul quale... bene il più in Festival / FOTO

Cashmere
LUSO MADE IN ITALY A PREZZI DI FABBRICA
RICHI Via Arturo Toscanini, 11

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda RulliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "concerto delle pentole", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischieta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

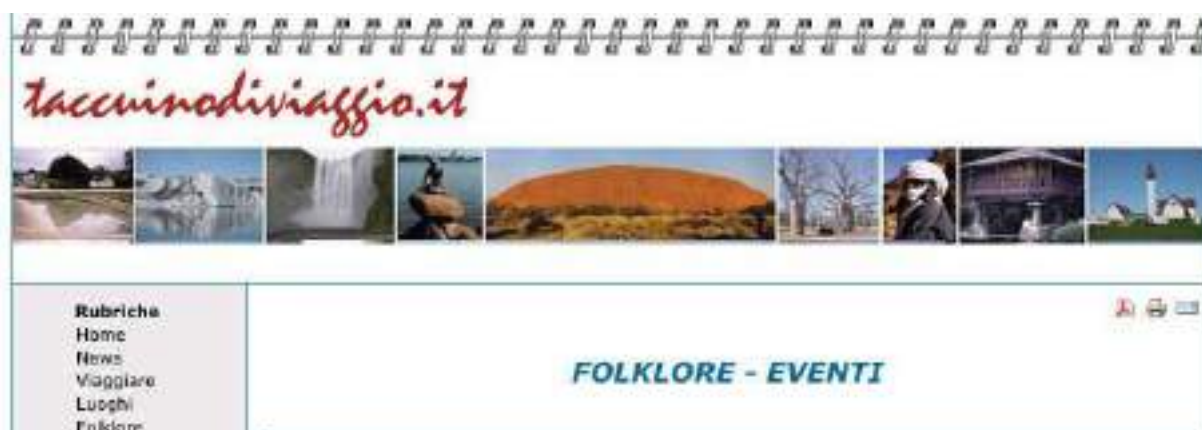
"Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali, rivalutare in tempi di crisi la sobrietà e l'oculatazza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando s'impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "Casina dei bimbi", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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

**MODENA - 4-5 OTTOBRE**

"CUOCHI PER UN GIORNO", FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI, presso la Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216.

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

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

Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero!) per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda Rullifrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiosse differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "concerto delle pentole", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischieta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"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'oculatezza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando s'impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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


BimbiInVacanza.it
BIV

La vacanza per tutta la famiglia

Home
Chi siamo
Inserisci Struttura
Newsletter
Contatti

Bimbi in vacanza

- [Home](#)
- [Struttura Family](#)
- [Utenti](#)
- [Dove: Centro Quattro](#)
 - [Viaggiare con i bambini](#)
 - [Ferie](#)
 - [News e appuntamenti](#)
 - [Borseggi](#)
- [Vacanza all'estero](#)
- [Fuggire Ferie](#)
- [Piani per bambini](#)
- [Dove è il posto](#)
- [Gli Anni](#)

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

Setteaggi
 Categoria: [Attualità](#) - [Oscar Carlo Quattro](#)
 Categoria: [News & Appuntamenti](#)

[Facebook](#)
[Twitter](#)

Sabato 4 e domenica 5 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine di eventi, gli stand e i laboratori in programma.
Con la collaborazione di grandi chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è a Modena presso la Corte dei Medegani.
 Ricchi quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per **sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena, presso la Corte dei Medegani, in strada Tommaso 216.**
 L'evento è ideato da Laura Scopini e dallo staff de "La Bottega di Marito", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena.



Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef di erbe e botaniche aromatiche, dolciari, dessert, impastare, arrostire, modellare, cuocere e mettere alla prova, inventando tante cose nuove.
 Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "colto" da tutta Italia (e dall'estero) per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di **Gianluca Fusto** (pastry chef, consulente di fama internazionale, da Milano), **María Tuller** (chef del ristorante franceschotta 58 e del librerian catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sesto Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Diba del Sole di Modena), **Alessio Brazzetti** (pastry chef, Ristorante La Colomba di Padova), **Marcello Lomi** (chef del ristorante Leon di Bologna), **Yuki Takayoshi** (già solo chef di La Francescana di Napoli). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".
 Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza unica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.
 Da quest'anno, poi, vengono messi a disposizione anche i ragazzi più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione **Teen Cooking** - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più avvincenti.
 Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi impieghi creativi, e poi una **libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.**
 Anche la musica sarà protagonista tra i tavoli, con l'esibizione della **Banda RuffiFrutti**, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "spargheria", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chitarristi d'altura, il componimento della Banda come strumento 52 tra bambini, bambini, adolescenti e giovani, età e disabli dai 4 ai 15 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi risulteranno oggetti di recupero riciclati e portati in una seconda vita.

Il **"concerto delle pentole"**, poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, spianare, dar forma alla pasta o alla sfoglia, tramandare le ricette locali, rivalutare in tempi di crisi le abilità e l'elasticità di una cucina che gioca con gli esseri. Ma c'è molto di più, perché cucinando si impara: ma pentole e ingredienti i bambini, filati, impastano e mangiano o ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus **"CASINA DEI BIMBI"**, una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Il festival "Cuochi per un giorno", con il patrocinio del Comune di Modena, è sostenuto, tra gli altri, da BaristaPiccolini e Kinder Sorpresa.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Pilogiani, in strada Pomposiana, 21A.

Info e prenotazioni: La Bottega di Rimini, tel. 059.212221 www.cuochiperungiorno.it

The screenshot shows the homepage of the website ViaggiVacanze.info. The header features the site's logo in a stylized blue font, with the tagline "Mese di Turismo e Tempo Libero" below it. A search bar is located in the top right corner. A navigation menu includes links for "Home", "Chi Siamo", "Contattaci", and "Iscriviti alla Newsletter".

The main content area is divided into several sections:

- Hero Image:** A large photograph of a resort building with a swimming pool, labeled "Mauritius".
- Mobile Promotion:** A section titled "Stampa anche su piattaforme mobile ed iTunes" with icons for a smartphone and a music note.
- Le News della settimana:** A list of three featured articles with small thumbnail images:
 - 4 e 5 ottobre a Spilimbergo:** Serrese dall'aceto balsamico ed a Modena. Cuochi per un giorno, festival per bambini.
 - Merano e il suo territorio:** tradizioni autunnali ed eventi, non solo vino e uva.
 - Abu Dhabi:** vacanze avventura, sailing tra le isole e la Volvo Ocean Race 2014-2015.
- GLI ARTICOLI DEL MESE:** Two featured articles with images and brief descriptions:
 - Costanza e il suo lago:** Natura, cultura, storia a 690 anni dall'irizio del Cencio nella famosa città terrule - articolo con video.
 - Sri Lanka men ameer:** Un popolo accogliente, viaggio in un Paese in pieno sviluppo turistico - articolo con video.



ViaggiVacanze.info
Mese di Turismo e Tempo Libero

Home Chi Siamo Contatti Iscriviti alla Newsletter

4 e 5 ottobre: a Spilamberto kermesse dell'aceto balsamico ed a Modena Cuochi per un giorno, festival per bambini

"Cuochi per un giorno": a Modena il festival nazionale di cucina per bambini

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

Parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

InfoLine e prenotazioni: www.cuochiperungiorno.it



MODENATODAY

CRONACA EVENTI ZONE SEGNALA

"Cuochi per un giorno", Barilla porta a Modena il Festival di cucina per bambini

Sabato 4 e domenica 5 ottobre, grazie alla sponsorship di Barilla, Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini.

Modena - 23 Settembre 2014

2 Consigli 7



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

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), 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**. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena, ed è sostenuta - tra gli altri - da un'importante sponsorizzazione targata Parma: quella di BarillaPiccolini.

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: è già confermata la partecipazione di **Gianluca Fusto** (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Fie di Modena), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Francescana di Modena). **Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena**, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi. Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda RulliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riciclando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "concerto delle pentole", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"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. Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

 Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail: iscriviti gratis a ModenaToday!

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216. Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it. Infoline e prenotazioni: La Bottega di Nerino, tel. 059.212221

PARMATODAY CRONACA EVENTI ZONE SEGNALAZIONI SEZIONI

ZONE: Cerreto · San Leonardo · Cittadella · Golese · Luzzara · Cortile San Martino · Polesine · Cinescopio · Tutte le zone >

MAZDA CX-5
MAZDA TASTE DRIVE
SCITTE, PRIMO ASSAGGIO

GRUPPO FERRARI MAZDA PARMA

Apr

'Cuochi per un giorno': Barilla porta a Modena il Festival di cucina per bambini

Sabato 4 e domenica 5 ottobre, grazie alla sponsorship di Barilla, Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini.

PT Redazione ParmaToday - 23 settembre 2014

Twitter 1 Facebook Condividi



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

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), 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. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena, ed è sostenuta - tra gli altri - da un'importante sponsorizzazione targata Parma: quella di BarillaPiccolini.

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: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

ABSOLUTE ADSL

ADSL VERA ATTIVAZIONE INCLUSA

19,99
€ AL MESE PER 6 MESI

Scopri di più

INFOTRADA

CENTRO NEGRI
ARREDAMENTO

www.centronegriarredamento.com

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi. Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda FulliFruiti, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "concerto delle pentole", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischiotta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"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'ocustezza 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.

Infine, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

 Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail, subito gratis a ParmaToday!

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216. Quanto: il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il reclamo si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it. Infoline e prenotazioni: La Bottega di Merlino, tel. 059.212221 www.cuochiperungiorno.it



The header of the InGusto website features the logo on the left, which consists of a fork and knife inside a circle next to the text 'inGusto'. On the right, there are links for 'ADMIN', 'NEW MEDIA ITALY', 'Video', 'Contatti', and 'Galle'. Below this is a navigation menu with buttons for 'Home', 'News', 'Curiosità', 'Ricette', and 'Speciali'.

NEWS: < > [La tavola degli italiani è sempre più vegetariana e bio](#)



An advertisement for Spartoo.it, featuring the text 'spartoo.it N°1 DELLE SCARPE SU INTERNET CONSEGNA GRATUITA' and an image of a brown leather boat shoe.

Torna a Modena "Cuochi per un giorno", il Festival di cucina per bambini

Mercoledì 24 Settembre 2014 09:00 Martina Paolucci



Votazione Utente: ○○○○○○ / 0

Scarso ○ ○ ○ ○ ● Ottimo

1 1



Sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena si cucina a dimensione di bambino: grazie a Barilla, sponsor della manifestazione, durante il primo weekend di ottobre andrà in scena la terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival di cucina per bambini.

Nella città emiliana, nella splendida cornice della Corte dei Melograni (strada Pomposiana, 216), si susseguiranno grandi chef ed esperti ad insegnare ai piccoli aspiranti chef curiose ricette, per menu completi dall'antipasto al dolce.



L'evento, ideato da Laura Scapinelli e da La Bottega di Merlino, libreria per ragazzi e spazio di laboratori creativi, sarà l'occasione per gli 0-12 di esprimere tutta la propria creatività tra stampini e fornelli, con attività mirate a far sviluppare i cinque sensi entrando in contatto diretto con il meglio che la nostra terra può offrire.

Tra i big spiccano Gianluca Fusto, pasticcere milanese, consulente di fama internazionale, Marta Pulini, capo della cucina del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum Catering di Modena, Aurora Mazzucchelli, chef del Marconi di Sasso Marconi, Luca Marchini del ristorante Erba del Re di Modena, Ascanio Brozzetti, pasticcere de Le Calandre (ristorante trisstellato di Massimiliano Alajmo), Marcello Leoni del Leoni di Bologna, Yoji Tokuyoshi, sous chef dell'Osteria Francescana di Massimo Bottura, anch'esso presente alla manifestazione.

Se i più piccoli saranno alle prese con le preparazioni più semplici e divertenti, quest'anno spazio anche ai ragazzini dagli 11 ai 14 anni, che con la nuova sezione Teen Cooking impareranno ricette più audaci e stimolanti.

A fare da cornice ai laboratori per ragazzi saranno stand dedicati alla cucina e una libreria golosa, dove giocare e assistere a spettacoli in tema. Sottofondo musicale firmato Banda Rullifruilli, banda composta da 52 tra bambini, bambine, adolescenti e giovani dai 6 ai 25 anni, tra i quali anche alcuni disabili, i cui suoni provengono da strumenti a percussione create da loro stessi recuperando oggetti inutilizzati.

Cuochi per un giorno è tanto formativa quanto utile: parte del ricavato sarà infatti devoluto alla Onlus Casina dei Bimbi, rete di sostegno a bambini malati e alle loro famiglie.

Maggiori informazioni: [Cuochi per un giorno](#)

la Repubblica **PARMA** | Barilla porta il Festival cucina per bimbi a Modena

Twitter Pinterest Convegni Tumble Email Slideshow 1 di 3

La Bottega di Merlino presenta MODENA 4 E 5 OTTOBRE 2014

CUOCHI X UN GIORNO

Barilla Piccolini

HOME FESTIVAL PROGRAMMA COME PARTECIPARE INFO SANI PREZZI TUTTA VIDEO

sociali: facebook Iscriviti alla newsletter Nome E-mail → CONTATTI



FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), 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.

L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena, ed è sostenuta – tra gli altri – da un'importante sponsorizzazione targata Parma: quella di BarillaPiccolini.

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: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.
www.cuochiperungiorno.it

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

la Repubblica **PARMA**.it | Barilla porta il Festival cucina per bimbi a Modena

Tweet Pinterest Consigli Turisti Email Slideshow 2 di 3

La bottega di **MERLINO** presenta **MODENA** 4 & 5 OTTOBRE 2014 **Barilla Piccolini**

CUOCHI X UN GIORNO

HOME FESTIVAL PROGRAMMA COME PARTECIPARE DOVE CUCINARE FOTOGRAFIE VIDEO EDICIZIONE

facebook SCEGLI ALLA NAVIGAZIONE: Nome Email [CONTATTI](#)



IN EVIDENZA

FESTIVAL NAZIONALE DI CUCINA PER BAMBINI
MODENA 4 & 5 OTTOBRE 2014 // CANCELLI DA...

+ Pelle: un anno dalla data
mediterranea

+ Fornelli 0-12 a Modena

+ Austria: notte, spese e
tradizioni+ Lo strano legame tra cibo e
salute+ Il Turchi di Attila in giro per il
mondo

Fornelli 0-12 a Modena

"Cuochi per un giorno": alla Corte dei Melograni torna il Festival nazionale di cucina per bambini



Cuochi per un giorno

LA STAMPA

SCOPRI I VANTAGGI

www.lastampa.it/abbonamenti

Condividi 52 Tweet

ARIANNA CURCIO (NEXTA)

25/09/2014

Al via la terza edizione di "Cuochi per un giorno", 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.

Ideato da **Laura Scapinelli** e dallo staff de "La Bottega di Merlino" - libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena - l'evento prevede 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.

In programma vere e proprie **lezioni di cucina** con importanti chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero) per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena).

Presente anche **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine". Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Novità di questa edizione, la sezione **Teen Cooking** - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci. Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della **Banda Rulli Frulli** e la sua unità di "chiassose differenze". I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita. Il "concerto delle pentole" è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori.

"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'oculatezza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando s'impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo. Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus **Casina dei Bimbi**, una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Info
cuochiperungiorno.it

LEONARDO.IT HOME FOTO VIDEO KITCHEN NEWS QUINTO STYLE WOMENIE GASTRONOMICHE TUTTE LE RICETTE COSA BEVERE PRIMA SECONDI

▶ Questo articolo si chiuderà in 12 secondi

Come separare le uova: 3 modi per dividerle
Una dritta pratica che bisogna imparare quando si vuole diventare dei esperti ai fornelli è indubbiamente quella

Come pelare l'aglio: i consigli per pulirlo e Pelare e tritare l'aglio sono operazioni che a volte (specialmente più dovute da tutti gli esperti chef)

Pelare gli agrumi: ecco come pelarli a vivo
Alcuni amici, proponendo, fuori da mangiare con il loro sapore deciso e le proprietà salutari che li caratterizzano.

Burro chiarificato ricetta: il video tutorial per chi non sa farlo a un giorno per chi, a il Festival del Dato normale, viene preso di due componenti

Barbara Velucci - 25 settembre, 2014 - Categoria: News



Cuochi per un giorno 2014: il festival di cucina per bambini

[Mi piace](#) 5
 [Tweet](#) 4
 [Google+](#) 3
 [Digg](#)
[LinkedIn](#) Condividi 1
 [Condividi](#) 0

Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), 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.

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.

[Mi piace](#)
[Civitas](#)
[Google+](#) 1
 [Digg](#) 1,247
 [Regia](#)

I tuoi figli navigano tranquilli su internet?

DA RADIO 105

ora in onda...
cupid
don't poster

FOTO

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: è già confermata la partecipazione di Franco Alberti (pastry chef, ristorante Euviva, Riccione), Emilio Barbieri (chef Ristorante Strada Facendo, Modena) Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Maria Pulini (chef del ristorante Franceschetta 55 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchi (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yo Tokuyoshi (già sous chef de La Franciscana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Franciscana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di **imparare le regole del mangiar sano**.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della **nuova sezione Teen Cooking** – dagli 11 ai 14 anni – con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti **numerosi stand** per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi sulla cucina come **"Gioco di inOrto"**: una nuova attività educativa e divertente con l'obiettivo di trasmettere i valori di una sana e corretta alimentazione ai bambini attraverso il contatto diretto col mondo delle verdure, ideato dalla Fondazione Bondelle.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della **Banda RulliFrulli**, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiosose differenze. I componenti della Banda sono attivamente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il **"concerto delle pentole"**, poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un' esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"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.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus **"CASINA DEI BIMBI"**, una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

Quanto: il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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

(photo credit: www.cuochiperungiorno.it)

| POST-IT

Cuochi per un giorno. Torna a Modena il Festival Nazionale di Cucina per Bambini

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

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), 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.

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

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

Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero!) per incuriosire anche mamma e papà: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante La Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiare sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda RuliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "concerto delle pentole", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischieta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivi: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, splanare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, tramandare le ricette locali, rivalutare in tempi di crisi la sobrietà e l'oculatazza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando s'impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

Quanto: Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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

The screenshot shows the Gambero Rosso website interface. At the top, there are navigation links for HOME, CHI SIAMO, ABBONAMENTI, PUBBLICITÀ, NEWSLETTER, FORUM, and CONTATTI. Social media icons for Facebook, Twitter, and LinkedIn are also present. The main header features the Gambero Rosso logo and two promotional banners for 'OFFERTA MERCI E REGALI' with a 'SCONTO 20%' offer. Below the header, there are several menu categories: DINNARI, VINO, BEVIBILI, SETTIMANALE, GUIDELIBRI, APP, CITTÀ DEL GUSTO, ALTA FORMAZIONE, EVENTI, STORIE, AFFARI, NEWS, RICETTE, VINI, RISTORANTI, BAR, AZIENDA. A search bar is located on the right side. The main content area displays a yellow banner with the URL 'www.invillaveritas.it' and a news snippet: 'Home > Bari > NEWS > Bambini in cucina: piccoli chef in erba a Modena per Cuochi per un giorno. Con i grandi nomi della ristorazione italiana'.

© Lunedì, 29 Settembre 2014 09:00

Bambini in cucina: piccoli chef in erba a Modena per Cuochi per un giorno. Con i grandi nomi della ristorazione italiana



La manifestazione modenese, giunta alla terza edizione, riunisce al femminile gli aspiranti piccoli cuochi, chiamando a raccolta grandi nomi dell'alta ristorazione (e un testimonial d'eccezione come Massimo Bottura) che guideranno gli "allievi" di una classe speciale attraverso le ricette della tradizione italiana. Angoli sensoriali, laboratori del gusto e una libreria golosa garantiranno un approccio giocoso e divertente al mondo gastronomico.

Ad apprezzare la buona tavola si comincia presto, sin da bambini. E spesso proprio i più piccoli mostrano una grande sensibilità per i sapori, i profumi e i colori, oltre che un insospettabile manualità. A Modena per il terzo anno consecutivo il 4 e 5 ottobre proprio i bambini saranno protagonisti di un appuntamento all'insegna della cucina conviviale, due giornate dedicate ai piccoli chef nell'ambito dell'iniziativa Cuochi per un giorno, il Festival nazionale di cucina per bambini ospitato presso la Corte dei Melograni.

Tanti gli eventi e i laboratori in programma che garantiranno un approccio quanto più divertente e spensierato possibile ai bimbi, per non trascurando l'attitudine naturale dei partecipanti, spesso perfettamente a proprio agio tra pentole e signaletta. I cuochi in erba saranno infatti accompagnati nel loro percorso da grandi chef che hanno aderito all'iniziativa e condurranno speciali lezioni di cucina dedicate alle ricette più interessanti, golose e curiose della tradizione italiana, dall'antipasto al dolce. Hanno risposto alla chiamata della Bottega di Merlino - la libreria per ragazzi di Modena che organizza l'evento - l'emiliano **Aurora Mazzucchelli**, lo chef pasticciere **Gianluca Fusco**, il pastry chef del ristorante Le Colombe **Alessandro Bruzatti**, Yoji Tokuyoshi (gli sous chef dell'Colonna Franciscana), **Marta Pulini**, **Luca Marchini** e **Marcello Leoni**; testimonial d'eccezione del festival il modenese doc **Massimo Bottura**.

Quest'anno ci sarà spazio anche per i più grandi, dagli undici ai quattordici anni, che potranno prendere parte alla sezione dedicata Teen Cooking, cimentandosi con ricette e preparazioni più complesse. Tuttintorno molti stand che propongono approfondimenti sul tema attraverso un approccio ludico alla dimensione gastronomica: a questo scopo saranno allestiti angoli sensoriali, una libreria golosa, spettacoli e giochi sulla cucina, finalizzati a trasmettere i valori della sana alimentazione, senza lesinare sul gusto. E l'ironia coinvolgerà anche le famiglie che vorranno partecipare al concerto delle pentole, tutti insieme per suonare insoliti "strumenti" recuperati in cucina. Parte del ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza, in favore della onlus Casa dei Bimbi (il costo di partecipazione è variabile in base alle attività cui si desidera di prendere parte).

Cuochi per un giorno | Corte dei Melograni, via Porzossiana 215, Modena | 4 e 5 ottobre, dalle 10 alle 20 | www.cuochiperungiorno.it

ANSA
Terra&Gusto

NEWS SPECIALI MIGLIORI VIDEO

Mondo Agricolo | Europa | Regioni | Prodotti tipici | Vino | Dolci Placeri | Da Mare | Salute | Fiere & Eventi | Business | Distribuzione | In Breve

A Modena festival nazionale cucina per bambini
Aiutati da grandi chef, si cimenteranno da antipasti a dolci
30 settembre, 10:19

casa.it
LA VITA SCEGLIE CASA.
PUBBLICA GRATIS

DAL MIPAAF
Cigni Marina, ok ricerca per salvaguardare biodiversità
Vedere oltre dibattito Dgpral Cigni ad

SPECIALI
Nani celebra i primi 50 anni di Campofiorin
Vino che ha segnato la storia della Maremma
Tradizione e futuro, a Rimini tutto l'aroma del caffè
Fino al 12 giugno World of Coffee, vetrina mercato della bevanda
Industria: Sibeg, 107 mln fatturato e 1.353 posti di lavoro
Ricerca ateneo Catania, oltre 100 milioni fatturato nell'isola

- MODENA - Ritorna a Modena il festival nazionale di cucina per bambini "Cuochi per un giorno" sabato 4 e domenica 5 ottobre alla Corte dei melograni.

Modena è per la terza volta capitale della cucina 0-12 con il Festival nazionale di cucina per bambini. Il programma prevede decine di iniziative, gli stand, i laboratori.

Undici grandi chef, tra cui Massimo Bottura, Marta Pulini, Marcello Leoni, Franco Aliberti, i collaboreranno con i piccoli cuochi avranno l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice, ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con piatti più audaci: grande tecnica, precisione e destrezza per numerose ricette di cake design

NEWS AGE AGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

[HOME PAGE](#)
[LATTE](#)
[ENOGASTRONOMIA](#)
[AGRICOLTURA](#)
[EXPO](#)
[ZOOTECNIA](#)
[AGROALIMENTARE](#)

PomiL+ Tutto il gusto della grande tradizione

Homepage | Modena | Fiere

Martedì 30 Settembre 2014 14:48:04

Fiere



Modena, "Cuochi per un giorno": bambini in cucina con i grandi chef il 4 e 5 ottobre

MODENA - Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it). Il Festival nazionale di cucina per bambini. L'appuntamento è per sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena, alla Corte dei Melagrani, in strada Pomposiana 216. L'evento è ideato da **Luca 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 ammettere, toccare, provare, imparare, miscelare, modellare, cuocere e

mettersi alla prova, imparando tante cose nuove.

IN CUCINA CON GRANDE CHEF - Sono in programma lezioni di cucina con impartiti chef "stellati" da tutta Italia (e dall'estero) per incontrare anche mamma e papà il sereno **Gianluca Fusco** (pasticcero, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pullini** (chef del ristorante Franceschetto 58 e del Biverdum catering di Modena), **Alessandro Mazzucchelli** (chef del ristorante Mancosi di Sesto Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Aecanio Brozzetti** (pastry chef, ristorante La Calandre di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Francescana di Modena), **Franco Aliberti** (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), **Emilio Barbieri** (chef del ristorante Strada Focento di Modena), **Marcello Ferrarini** (chef **gluten free e consulente alimentare di Modena**). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Bettara** dell'Obstaria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine". Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, rivivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del *mixing* sono. Da quest'anno, poi, si inaugura la nuova sezione *Teas Cooking* - saggi 11 ai 14 anni - con piatti più audaci.

MUSICA E SCIENZA TRA I FORNELLI Non mancheranno attività interattive collaborative. Al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, il sarà poi una libreria galassia con un angolo di lettura animate a tema culinario condotte da vere e proprie attrici, angeli sensoriali e giochi sulla cucina come "Il Gioco di InCibo": un'attività educativa e divertente con l'obiettivo di trasmettere i valori di una sana e sana alimentazione ai bambini attraverso il contatto diretto col mondo delle verdure, ideato dalla Fondazione Bondueffe.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda RuffiFrutti: un'unità di chitarra e chitarra. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambini, bambine, adolescenti e giovani, abili e diafani dal 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riciclando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "concerto dalle pentole" coinvolge i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un elastico, il papà fischietta suonando un bollitore, il bambino fa *ding-dang* con tazzina e cucchiaino e...

Quest'anno, poi, spazio alla creatività secondo le leggi della fisica e della chimica con "la cucina della scienza": i partecipanti ai laboratori, guidati da un cuoco-scienziato e dai camerieri-assistenti, serviranno ai loro ospiti diversi "menu scientifici" con cui divertirsi.

Il festival festoscherà anche i 40 anni dell'invito più famoso del mondo, Kinkarino.

AIUTI A UNA ONLUS "Cuochi per un giorno" è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, divertirsi a mescolare con le mani, saltare, dar forma alla frolla o alla sfoglia, trafilare le nocche locali, rivelare in tempi di crisi la sobrietà e l'oculazione di una cucina che gioca con gli avanzi. E i bambini imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo. Inoltre, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "Cassa dei bimbi", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie. A tutti i bambini, poi, viene dato in omaggio il ricettario realizzato da Franco Cosimo Panini.

Il festival "Cuochi per un giorno", con il patrocinio del Comune di Modena, è sostenuto, tra gli altri, da BarillaRiccioni, Kinder-Sorpasso, Olibita, Braun, Franco Cosimo Panini, Arclinea, Banca Mediolanum, Erba Modena, Scuola Alberghiera di Serramazzoni, Acetosa Giuseppe Cremerini.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10 alle 20 a Modena, nella nuova location della Corte dei Melagrani, in strada Pomposiana, 216. Il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività e cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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

StreamingTV

Confagricoltura Cremona in assemblea: tanti i temi caldi



Extra

Fiere ed Eventi

Seleziona regione

Seleziona la città

Cerca evento



Modena, 4 e 5 ottobre: Terza edizione di "Cuochi per un giorno"

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna la grande richiesta Cuochi per un giorno (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini.

30 settembre 2014 - 73 | [Interessi all'argomento](#)



Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna la grande richiesta Cuochi per un giorno (www.cuochiperungiorno.it), il Festival nazionale di cucina per bambini. L'acclamamento è per sabato 4 e domenica 5 ottobre a Modena, presso la Corte dei Medici, in Strada Pontecosaro 2/16.

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.

Dalle lezioni di cucina con grandi chef...

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: ci saranno Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena), Franco Aliberti (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Facendo di Modena), Marcello Ferrarini (chef gluten free e consulente alimentare di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking – dagli 11 ai 14 anni – con piatti più audaci: grande tecnica, precisione e destrezza per numerose ricette di cake design.

...alla musica e scienza tra i fornelli: le novità della terza edizione

Non mancheranno attività interattive collaterali. Al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, ci sarà poi una libreria golosa con un angolo di letture animate a tema culinario condotte da vere e proprie attrici, angoli sensoriali e giochi sulla cucina come "Il Gioco di inOrto": un'attività educativa e divertente con l'obiettivo di trasmettere i valori di una sana e corretta alimentazione ai bambini attraverso il contatto diretto col mondo delle verdure, ideato dalla Fondazione Bonduelle.

GUSTURISMO



settembre 29, 2014

San Zeno di Montagna: cinque menù a base di caccagge del bardo in abbinamento con il Bardolino

settembre 29, 2014

Diario di viaggio a Nasciano, ultima tappa dell'Expone Meremmo Walking Festival

settembre 29, 2014

UnPastaPo2014: Viaggi del Gusto nella Food Valley... dal Piac del Po al delta del fiume Po

OPPORTUNITÀ DI LAVORO

CERCA IN NEWSFOOD



nutrimente
News, Food & Wellness

TI INFORMATI con competenza e originalità
 TI AGGIORNARSI su piatti, eventi e personaggi
 TI DEDICARSI promozioni e offerte

Passibile personale o professionale?

[Registra subito](#)

EXPO 2015



Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda RulliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "servizio dello portfolio" è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bang con un mestolo, il papà fischietta esplorando un battore, il bambino fa dring dring con succhi e cucchiaino e... Ecco a voi la banda di cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un' esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

Quest'anno poi, spesso alla creatività secondo le leggi della fisica e della chimica con la cucina della scienza, i partecipanti al laboratorio guidati da un cuoco-scienziato e dai volontari-assistenti, saranno a loro volta diversi "scienziati culinari" con cuochi diversi. Verranno sperimentate azioni con ingredienti culinari per dare nuova forma ai gusti: pasta colorata e l'esperimento è servito.

Il festival sarà anche un'occasione per festeggiare insieme i 40 anni dell'evento più famoso del mondo, Kindermin, preparando una speciale e creativa torta di compleanno. I bambini potranno comporre le torte più strane con differenti materiali e le speciali sorprese Kinder: noccioli, rognoni, prosciutto, tonno... ma attenzione: tutto in grado segreto perché quando partirà la musica arriverà Kindermin a bollare le candeline!

Cuochi per un giorno è un'occasione per condividere l'arte del cucinare, diventare a mosciare con le mani, spazzare, dar forma alle torte o alle sfoglie, trascendere le ricette locali, evolvere in tempi di crisi le sobrietà e l'originalità di una cucina che gioca con gli amici. Ma c'è molto di più, perché cucinando si parla: tra persone e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano gli amici, parte del ricavo della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "Cucina dai bimbi", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

A tutti i bambini, poi, viene dato in omaggio il ricettario riassunto di Franco Cosimo Panini.

Il festival Cuochi per un giorno, con il patrocinio del Comune di Modena, è sostenuto, tra gli altri, da BancaProcura, Kinder Sorpresa, Otsala, Braun, Franco Cosimo Panini, Andinea, Banca Mediolanum, Cibus Modena, Società Albergatori d'Emilia, Società Giuseppe Creverini.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 13.00 alle 23.00 a Modena, presso la nuova location della Carlo del Melogani, in strada Poenpiana, 216.

Quanto: il prezzo del biglietto varia in seconda delle attività e non si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperrungiorno.it.

Inoltre e prenotazioni: La Bottega di Modino, tel 059 212221 www.laottopraesenza.com



OnlineNews
L'informazione a domicilio
Quotidiano indipendente di cronaca Giovanni Tagliapietra

HOME PRIMO PIANO POLITICA ATTUALITÀ ESTERI DALL'INTERNO ECONOMIA CARITÀ SPORT SPETTACOLI & GOSSIP TURISMO
GUSTO AGRICOLTURA AMBIENTE ED ENERGIA SOCIETÀ ROMA E LAZIO SANITÀ LAZIO REGIONI PROVINCE COMUNI LITORALE

Roma Latina Napoli Contatti Iscriviti alla Newsletter

Online-News

Facebook Twitter YouTube

martedì, settembre 30th, 2014 | categoria: [gusto](#)

A Modena festival nazionale cucina per bambini

Ritorna a Modena il festival nazionale di cucina per bambini "Cuochi per un giorno" sabato 4 e domenica 5 ottobre alla Corte dei melograni. Modena è per la terza volta capitale della cucina 0-12 con il Festival nazionale di cucina per bambini. Il programma prevede decine di iniziative, gli stand, i laboratori. Undici grandi chef, tra cui Massimo Bottura, Marta Pulini, Marcello Leoni, Franco Aliberti, i collaboreranno con i piccoli cuochi avranno l'opportunità di cucinare numerose ricette, degli antipasti ai dolci. Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice, ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Da quest'anno, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con piatti più audaci: grande tecnica, precisione e destrezza per numerose ricette di cake design



Scuola di cucina RED
Il tuo miglior cuoco
Corsi di cucina per bambini e adulti

Scuola di Cucina Roma
Il tuo miglior cuoco
Corsi di cucina per bambini e adulti

Iniziative Recensioni
Il tuo miglior cuoco
Corsi di cucina per bambini e adulti

Corsi di Cucina Milano
Il tuo miglior cuoco
Corsi di cucina per bambini e adulti

5 cibi da non mangiare



Se smetti di mangiare questi 5 cibi perdi grasso addizionale ogni giorno.

Mai mangiare

Aggiunti di recente

- A Modena festival nazionale cucina per bambini
- Neomamma si getta dalla finestra dell'ospedale e muore
- Apple e Fiat a rischio multa, Ue pubblica indagine
- Pistola elettrica alla polizia, primo ok in Parlamento
- Bankitalia avverte: da deroghe dello Sblocca Italia rischi di corruzione
- IL PERSONABOIO/Giovanni Legnini, dalla delega all'Editoria al sottosegretario alla presidenza del Consiglio
- Csm: Legnini è il nuovo vice presidente. Teresa Bano 'ineleggibile'

The screenshot shows the homepage of QuantoManca.com. At the top, there is a navigation bar with links for 'HOME', 'PARTIRE', 'CUMIETI', 'NOTTE-DANNI', 'DOSE', 'CONSIGLI', 'RICIPI', 'DIRI', 'MONTAGNA', and 'BLOGGER'. Below the navigation bar, there is a search bar and social media icons for Facebook, Twitter, Pinterest, Google+, and YouTube. The main content area features a large article titled 'Che bello pasticciare in cucina! A Modena i bambini diventano cuochi per un giorno'. The article includes a photo of a child wearing a white chef's hat and a red apron, looking down at something in their hands. To the left of the article is a sidebar with 'ULTIME NOTIZIE' and several small article thumbnails. To the right, there are promotional banners for 'HOTEL PER BARDIN' and 'FACIARZE A ECCHIA IN FAMIGLIA'. At the bottom of the page, there is a social media section with the text 'Il blog di quantomanca.com' and a small illustration of a yellow car and a red car.

Tra i tanti festival che ci sono in Italia, "Cuochi per un giorno", è il **primo festival nazionale di cucina per bambini**.

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: è già confermata la partecipazione di **Gianluca Fusto** (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), **Marta Pulini** (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), **Aurora Mazzucchelli** (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), **Luca Marchini** (chef del ristorante Erba del Re di Modena), **Ascanio Brozzetti** (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), **Marcello Leoni** (chef del ristorante Leoni di Bologna), **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef de La Francescana di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di **Massimo Bottura dell'Osteria Francescana** di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione **Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni** - con ricette più audaci.

Non mancheranno **attività interattive collaterali**: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della **Banda Rullifrulli**, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "**concerto delle pentole**", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"**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, rivitalizzare in tempi di crisi la sobrietà e l'oculatazza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando s'impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Quanto: il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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

Ristorazione & Catering



NEWS Antonio Tenola è il miglior "Protagonista di Sala"2014 Pubblicato da 2 giorni



Home > Eventi > "Cuochi per un giorno": torna a Modena il festival nazionale di cucina per bambini

"Cuochi per un giorno": torna a Modena il festival nazionale di cucina per bambini

By Redazione on settembre 29, 2014

A scorrere le biografie dei più importanti chef stellati, sono in tanti ad avere dichiarato che l'amore per la cucina sia sbocciato in tenera età, accanto alle gonne della nonna, tra i profumi di soffritto e arrosto. Largo ai giovani dunque, o meglio ai giovanissimi, sembra inneggiare lo slogan di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini, giunto alla terza edizione, che si svolgerà sabato 4 e domenica 5 ottobre, dalle 10 alle 20, nella campagna modenese, presso la Corte dei Melograni, in strada Pomposiana 216. Una due giorni tutta riservata ai più piccoli, ideata da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi, che propone un esteso programma di micro eventi, dove la parola d'ordine è creatività, un elemento che certo non manca ai bimbi, veri protagonisti della kermes, che attraverso gli stand e i laboratori in programma, potranno cucinare dall'antipasto al dolce, insieme ai grandi chef.



Hanno infatti garantito la presenza Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena), sarà anche presente, con un video dedicato ai bambini, **Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena**, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine". Bimbi e ragazzi, da quest'anno anche i teen agers potranno mettere le mani in pasta, partecipando a vere e proprie lezioni di cucina, mettendosi alla prova, annusando, toccando, dosando, miscelando, modellando, cuocendo, e poi tante iniziative collaterali con percorsi di avvicinamento alla cucina attraverso linguaggi espressivi, una libreria da mangiare, spettacoli, giochi, e angoli sensoriali. Ampio spazio verrà dedicato alla musica, insieme alla Banda FrullFrulli dove 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, utilizzando strumenti a percussione costruiti rimodellando oggetti di recupero, che stupiranno con il "concerto delle pentole", rivolto ai genitori e ai piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, "la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischietta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino..." giocando insieme alla scoperta del ritmo, della musica. Un grande evento che persegue attraverso l'arte del cucinare, la valorizzazione delle materie prime del territorio, il tramandare le ricette locali, una certa sobrietà del non buttare via, utilizzando gli avanzi, e una particolare attenzione verso il mangiare sano. Parte del ricavato della manifestazione verrà devoluto in beneficenza alla onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

Per saperne di più: www.cuochiperungiorno.it



L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Marino".
 Il corso per ragazzi è laboratori creativi di Modena. Due giornate, decine di appuntamenti e laboratori in cui gli chef in città potranno ammansare, toccare, dosare, impastare, mischiare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove.

CHEF STELLATI

Sono in programma vari e proprie lezioni di cucina con importanti chef "stellati" da tutta Italia e dall'estero: è già confermata la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetto 58 e del Bbandum catering di Modena), Aurora Mazzucchielli (chef del ristorante Marconi di Sesto Marconi), Luca Marcolini (chef del ristorante Etra del Re di Modena), Acaario Brozzetti (pastry chef, ristorante La Colandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Takuyoshi (già sous chef de La Franciscana di Modena), Franco Alberti (pastry chef, ristorante Evviva di Piacenza), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Fazienda di Modena). E' previsto il contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Franciscana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".



Da quest'anno, poi, vengono messi a tavola anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci. Non mancheranno attività interattive collaudate al Festival saranno presenti numerosi

stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria gotosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

LA BANDA RULLIFRULLI

Anche la musica sarà protagonista tra i temi, con l'esibizione della Banda Rullifrulli, composta attualmente da 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita. Il "concerto delle pentole" ha come obiettivo quello di giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplosione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali caldarie.

LA CASINA DEI BIMBI

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla Onlus "CASINA DEI BIMBI", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

INFO

www.cuochiperungiorno.it

The screenshot shows the top navigation bar of the FoodConfidential website. The logo 'food confidential' is centered at the top. Below it, there are navigation links for 'EVENTS NEWS', 'TAGS BY ROMA 2014', and a list of categories: 'Agency', 'School', 'Factory', 'Magazine', 'Clients', and 'Contatti'. A secondary navigation bar includes 'Creativity', 'Innovation', 'Passion', 'Organic', 'Classic', 'Taste', 'Design', and 'Junior'. The main content area features a large image of children in chef hats cooking. Below the image is the article title 'Cuochi per un giorno 2014' and a metadata line with 'Redazione Food Confidential', 'ottobre 1, 2014', and 'Events, Junior'. A social sharing bar is visible below the metadata. On the right side, there is a 'Tag' section with a grid of tags including 'Arcangela Sandini', 'hambieri', 'caccia', 'Culinaria', 'Culinaria 2014', 'estate', 'Food Confidential', 'gelato', 'gelato artigianale', 'filoso', 'Merina', 'Merina Di Nunzio', 'Wanna', 'ricetta', 'ricetta della nonna', 'ricette', 'ricette vegetariane', 'Roma', 'street food', and 'un fiore in cucina'. A row of social media icons (Facebook, Twitter, LinkedIn, YouTube, Instagram, Tumblr, RSS, and Email) is located above the tag section.

Alt che la cucina dei più piccoli ha da qualche anno il suo appuntamento annuale, un vero e proprio **Festival nazionale di cucina per bambini**. Torna nella città di Modena la terza edizione di **Cuochi per un giorno** - nato da un'idea di Laura Scapinelli e del team de **La Bottega di Merlino**, libreria per ragazzi di Modena con tanti laboratori creativi - con tanti laboratori e incontri dedicati alla cucina 0-12. Al centro del programma della manifestazione ci sono da sempre le **lezioni dei grandi chef** - come Marta Pulini della **Franceschetta 56** e del **Bibendum catering**, Aurora Mazzucchelli di **Marconi**, Luca Marchini di **Erba del Re**, Marcello Leoni di **Leoni** - ovvero dei laboratori dove imparare nuove ricette e avvicinarsi al mondo della gastronomia senza dimenticarsi anche di divertirsi sotto lo sguardo attento degli animatori. Attesa anche la partecipazione di Massimo Bottura di Osteria Francescana. Fra le novità del 2014, la sezione **Tea Cooking** dedicata ai ragazzi dagli 11 ai 14 anni con laboratori di cucina più impegnativi per piatti più audaci.

Non solo pentole a **Cuochi per un giorno** che ha pensato di organizzare anche **incontri ludico-didattici dedicati al mondo del cibo, della tavola e dell'alimentazione che escono fuori dai confini reali della cucina** per abbracciare differenti linguaggi espressivi e creativi. Dalla letteratura presente nella **libreria golosa con un angolo di lettere animate** a tema culinario curate da attrici a veri e propri **giochi sulla cucina come *Il Gioco di mOra*** - un appuntamento con l'obiettivo di trasmettere i valori di una alimentazione sana ai bambini attraverso il contatto diretto col mondo delle verdure ideate dalla Fondazione Bondelle - fino alla musica con l'esibizione della **Banda Ruffini** che utilizza strumenti a percussione creati da oggetti di recupero e il **Concerto delle pentole** pensata per coinvolgere i piccolissimi nella scoperta del ritmo con speciali strumenti musicali culinari.

Cuochi per un giorno è un'occasione per avvicinare da subito i bambini e i ragazzi alla cucina, alla buona tavola ma anche al valore di un rapporto equilibrato con il cibo che permette ai bambini di aiutare altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus **Casina dei bimbi**, una rete di sostegno per bambini con problemi di salute.

CUOCHI PER UN GIORNO

sabato 4 e domenica 5 ottobre 2014 dalle 10.00 alle 20.00

Corte dei Melograni – Modena

Indirizzo: strada Pomposiana, 216 Modena

Telefono: +39 059.212221

Sito web: www.cuochiperungiorno.it

Facebook: [facebook.com/cuochiperungionnomerlino](https://www.facebook.com/cuochiperungionnomerlino)

Twitter: twitter.com/Cuochiperungio

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

Informazioni pratiche: 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.

Corsi LULU Professional
 un corso di cucina per tutti
 Trasforma il tuo talento
 in cucina in una
 professione di successo



Il Nuovo Giornale

→ di Modena

Corso di Inglese
 Gratis
 144 lezioni
 Corso Inglese con 144
 videolezioni. Inglese
 Inglese Gratis. Inglese



Attualità	Economia	Politica	Cultura	Internet	Opinioni	Cronaca	Processo alle elezioni	Spesa pubblica	
Modena	Corpi	Sassuolo	Parolo	Parma	Monte	Appennini	Vignola	Bassa modenese	Regione Emilia Romagna

Sei qui:

Categorie

- Attualità
- Economia
- Politica
- Cultura
- Internet
- Opinioni
- Cronaca
- Processo alle elezioni
- Spesa pubblica

Bormioli Rocco a "Cuochi per un giorno"

Eventi - Eventi

Ore 14:00 - 14:00



















Sabato 4 e domenica 5 ottobre Bormioli Rocco sarà presente come sponsor alla terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini.

I riflettori torneranno ad accendersi su Modena, ancora una volta capitale della cucina 0-12 anni: con la collaborazione di grandi chef, i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci, esprimendo la propria creatività e avvicinandosi in modo consapevole alla cultura del cibo.

**promesse?
mantenute!**

In linea con questi importanti obiettivi Bormioli Rocco ha deciso di partecipare alla fiera modenese: grazie alla grande varietà e alla sicurezza dei suoi prodotti, l'azienda infatti offre tutto un mondo a misura di bimbo con colori allegri e divertenti perché il pasto di ogni giorno diventi un momento per sorridere insieme.

Così a "Cuochi per un giorno" i vasi Quattro Stagioni di Bormioli Rocco saranno i contenitori ideali dei manicaretti preparati dai piccoli chef in azione durante i laboratori: mentre i piatti della collezione Toledo saranno utilizzati in occasione degli alive cooking.

Consapevole dell'importanza di educare i bambini ad una corretta alimentazione Bormioli Rocco ha inaugurato una nuova rubrica sul proprio sito web: "Mani in Pasta" è un appuntamento tutto dedicato ai bambini che, grazie all'aiuto dei genitori, possono trasformarsi nei piccoli chef di casa.

Con "Mani in Pasta", Bormioli Rocco svela infatti tutti i segreti per mettere in tavola pietanze divertenti e appetitose per ingolosire i bambini e coinvolgerli durante la preparazione, avvicinandoli alla cucina ed invitandoli a mettere le "mani in pasta", per preparare ricette sane ed equilibrate, realizzate con ingredienti di qualità.

Il vetro è un materiale al 100% naturale e inerte, qualità che lo rendono ideale per la cottura e la conservazione degli alimenti.

Il vetro è il contenitore più sicuro e igienico in quanto conserva freschezza, proprietà vitaminiche e sapore dei cibi e delle bevande, un alleato per la tutela della salute dei bambini.

Per maggiori informazioni: <http://myhome.bormioliroccocasa.it/myhome/it/home/spazio-alle-idee/mani-in-pasta.html>



SEARCH

NEWSLETTER

Email

HOME LA PANCIA- MAMMA E BIMBO- LADY- FOOD- RUBRICHE- LIBRI- EVENTI E CORSI NOI VOI PERCORSI-

Home / Eventi e corsi / Cuochi per un giorno: 4-5 ottobre a Modena festival nazionale di cucina per bambini

Cuochi per un giorno: 4-5 ottobre a Modena festival nazionale di cucina per bambini



Sabato 4 e domenica 5 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand, i laboratori in programma e undici grandi chef: Massimo Bottura, Marta Palini, Marcello Leoni, Franco Aliberti e molti altri. Con la loro collaborazione i piccoli cuochi avranno l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è a Modena presso la Corte dei Melograni.

Piccoli quanto basta, per fare una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a grande richiesta "Cuochi per un giorno" (www.cuochiperungiorno.it), 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.

L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlinò", 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.

HOME
LA PANCIA
MAMMA E BIMBO
LADY
FOOD
RUBRICHE
LIBRI
EVENTI E CORSI
NOI
VOI
PERCORSI

BOOK SHOP

Dalle lezioni di cucina con grandi chef...

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: ci saranno Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Marta Pulini (chef del ristorante Franceschetta 58 e del Bibendum catering di Modena), Aurora Mazzucchelli (chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Franciscana di Modena), Franco Aliberti (pastry chef, ristorante Evviva di Riccione), Emilio Barbieri (chef del ristorante Strada Facendo di Modena), Marcello Ferrarini (chef gluten free e consulente alimentare di Modena). Ci sarà persino il nuovo contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Franciscana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine".

Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano.

Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i ragazzini più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con piatti più audaci: grande tecnica, precisione e destrezza per numerose ricette di cake design.

...alla musica e scienza tra i fornelli: le novità della terza edizione

Non mancheranno attività interattive collaterali. Al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, ci sarà poi una libreria golosa con un angolo di letture animate a tema culinario condotte da vere e proprie attrici, angoli sensoriali e giochi sulla cucina come "ILGioco di inOrto": un'attività educativa e divertente con l'obiettivo di trasmettere i valori di una sana e corretta alimentazione ai bambini attraverso il contatto diretto col mondo delle verdure, ideato dalla Fondazione Bonduelle.

Anche la musica sarà protagonista tra i fornelli, con l'esibizione della Banda RulliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

Il "concerto delle pentole" è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischieta azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino e... Ecco a voi la banda in cucina! Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

Quest'anno, poi, spazio alla creatività secondo le leggi della fisica e della chimica con "la cucina della scienza": i partecipanti al laboratorio, guidati da un cuoco-scienziato e dei camerieri-assistenti, serviranno ai loro ospiti diversi "menù scientifici" con cui cimentarsi. Verranno sperimentate pozioni con ingredienti culinari per dare nuova forma ai piatti: basta ordinare e l'esperimento è servito.

Il festival sarà anche un'occasione per festeggiare insieme i 40 anni dell'ovetto più famoso del mondo, Kinderino, preparando una speciale e creativa torta di compleanno. I bambini potranno comporre le torte più bizzarre con differenti materiali e le speciali sorprese Kinder: incollare, ritagliare, progettare, colorare... ma attenzione: tutto in gran segreto perché quando partirà la musica arriverà Kinderino a soffiare le candeline!

"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'oculatezza di una cucina che gioca con gli avanzi. Ma c'è molto di più, perché cucinando s'impara: tra pentole e ingredienti i bambini, infatti, imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus "Casina dei bimbi", una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.

A tutti i bambini, poi, viene dato in omaggio il ricettario realizzato da Franco Cosimo Panini.

Il festival "Cuochi per un giorno", con il patrocinio del Comune di Modena, è sostenuto, tra gli altri, da BarillaPiccolini, Kinder Sorpresa, Olitalia, Braun, Franco Cosimo Panini, Arclinea, Banca Mediolanum, Eidos Modena, Scuola Alberghiera di Serramazzoni, Acetaia Giuseppe Cremonini.

Dove e quando: sabato 4 e domenica 5 ottobre dalle 10.00 alle 20.00 a Modena, presso la nuova location della Corte dei Melograni, in strada Pomposiana, 216.

Quanto: il prezzo del biglietto varia a seconda delle attività a cui si sceglie di partecipare. Tutte le informazioni e il regolamento si trovano sul sito www.cuochiperungiorno.it.

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

me  CAPELLI 12 acconciature per l'autunno 2014    

COOL MIX
Moda: levere una gallery di referè al mare e girare l'immagine (per il...)

VISO E CORPO
I consigli di designer, makeup artist e stiliste: nel backstage della...

SPECIALE SPILATE MILANO
Palace, colori, identi, caroselli e favole: le storie per il primo gennaio...

MODA
Marie Claire il rating per le sfilate e gli eventi

Home della cucina **HOME / CUCINA / FOOD NEWS** (reda) siamo quella che mangiamo

Top stories

- I piatti con le bocce degli artisti
- La Moka si mette in mostra
- Il martello spacconacci di Roger Anquet

SHOP LIST

Cuochi per un giorno

A Modena il festival nazionale di cucina per bambini: vietato (agli adulti) giocare con il cibo.

di **Manuela Ravasio** - 2 Ottobre 2014 - 9:26

[Tutte le Top Stories](#)



Massimo Bottura e Aurora Mazzucchelli, Ascanio Brozzetti e Marta Pulini: sono solo alcuni degli chef (più o meno) stellati che se la dovranno vedere con temibilissimi under 10 anni. Sì, piccoli chef crescono, consapevoli che non si tratta di uno scherzo ma di un menu. Sia mai che durante **Cuochi per un giorno**, il Festival Nazionale di cucina di Modena dal 4 al 5 ottobre, qualcuno osi pronunciare il veto "non si gioca con il cibo". Perché a Modena si fa sul serio con una due giorni alla Corte dei Melograni, tra laboratori a base di impasto, miscela e rimodellamento rigorosamente riservata ai bimbi (gli adulti ammessi solo come accompagnatori, non provate a leccare il cucchiaino). Ideato da Laura Scapinelli e dallo staff della libreria la *Bottega di Merlino*, il festival è alla terza edizione e si concede anche uno strappo alla regola: visto il crescere della food-fever ecco che questa volta sono ammessi anche ragazzini dagli 11 ai 14 anni che prenderanno parte al programma *Teen Cooking*. Chicca imperdibile è il *Concerto delle pentole* vera jam session per baby dai 15 mesi ai 3 anni per mettere insieme un concerto con soli coperchi, bollitori e tazzine.

scritto da  **Manuela Ravasio**

in [HOME](#) / [CUCINA](#) / [FOOD NEWS](#)

tag [modena](#), [appuntamento](#), [corsi](#)

OGGI Segui su

Edizione cartacea
odrigia.
Scegli la formula
che preferisci

ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MOOÀ BELLEZZA BENESSERE CUCINA FAMIGLIA OROSCOPO VIDEO POSTA

Per te un buono regalo amazon.it da **150€** [APRI IL CONTO](#)

Cucina > News

02 ottobre 2014

Cuochi per un giorno: Modena capitale della cucina per bambini

di Alessandra Ghisla

CONDIVIDI



Per te
una Carta regalo Apple da
150€
per l'acquisto di
un iPhone 5 o di un altro
prodotto a scelta.

SCEGLI UNA PORTATA

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Antipasti- Primi piatti- Secondi piatti- Costumi- Dolci- Bevande | <ul style="list-style-type: none">- Zuppe- Piatti unici- Pizze e torte salate- Insalate- Pani- Conserve |
|---|--|

TROVA RICETTE

Seleziona categorie

Appuntamento alla Corte dei Melograni sabato 4 e domenica 5 ottobre con il primo Festival nazionale di cucina per bambini. Una due giorni ricca di eventi riservati ai baby cuochi

La passione per i fornelli? Va coltivata sin dalla più tenera età. Sono sempre più, infatti, i **gourmet in erba** che, complici le puntate di **Junior Masterchef**, sviluppano l'amore per la cucina tra le sottane della nonna e i profumi dell'arrosto domenicale. È proprio a loro che è dedicato **Cuochi per un giorno**, il Festival nazionale di cucina per bambini che quest'anno torna a **Modena** per la terza volta. L'appuntamento è **sabato 4 e domenica 5 ottobre** presso la corte dei Melograni, in Strada Pomposiana 216.

Una **due giorni** ricca di appuntamenti, in cui i **piccoli chef** potranno annusare, toccare, dosare, dar forma alla frolla o alla sfoglia o divertirsi a mescolare con le mani, imparando tante cose nuove. A dar loro lezioni di cucina, dall'antipasto al dolce, importanti chef stellati da tutta Italia. Dall'emiliana **Aurora Mazzucchelli**, allo chef pasticciere **Gianluca Fusto**, passando per **Luca Marchini**, chef del ristorante Erba del Re di Modena, il pastry chef del ristorante Le Calandre **Ascanio Brozzetti** e **Yoji Tokuyoshi** (già sous chef dell'Osteria Franceseana). Fino ad arrivare a **Massimo Bottura** dell'**Osteria Franceseana di Modena, 3 stelle Michelin** e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica "Restaurant magazine". Ma non è tutto. Grande novità dell'edizione 2014 è la nuova sezione "**Teen Cooking**", dedicata a ragazzini più grandi – dagli 11 ai 14 anni – che si cimenteranno in ricette "più audaci".

Non mancheranno angoli sensoriali e **giochi a tema food**, per imparare a conoscere e usare le materie prime. Come il **Gioco di inOrto**, un'attività educativa e divertente promossa da **Fondazione Bonduelle** con l'obiettivo di trasmettere i valori di una **sana e corretta alimentazione** ai bambini attraverso il contatto diretto con il **mondo delle verdure**. Il gioco si compone di 30 grandi caselle colorate che segnalano il percorso da seguire per raggiungere la meta: la creazione di un vero e proprio orto attraverso le 4 fasi di preparazione del terreno, semina, cura e raccolta delle piantine.

A fare da colonna sonora alla manifestazione **Il concerto delle pentole**, pensato per coinvolgere i piccolissimi assieme ai loro genitori e la **Banda RulliFrulli**, composta da 52 bambini, adolescenti e giovani, abili e "disabili" dai 6 ai 25 anni, che suonano con strumenti a percussione creati a partire da oggetti riciclati e riportati a una seconda vita.

La manifestazione è anche un modo, per i bambini, di aiutare altri bambini. Parte del ricavato di "Cuochi per un giorno" verrà infatti devoluto in beneficenza alla onlus **Casina dei Bimbi**, una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.



"Cuochi per un giorno": torna a Modena il Festival nazionale di cucina per bambini. Sabato 4 e domenica 5 ottobre Modena è ancora una volta la capitale della cucina 0-12 con la terza edizione di "Cuochi per un giorno", il Festival nazionale di cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di grandi chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. L'appuntamento è a Modena presso la Corte dei Melograni. L'evento è ideato da Laura Scapinelli e dalle 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. Con la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Non mancheranno attività interattive collaterali: al festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi.

www.cuochiperunigiorno.it

3 ottobre 2014

L'HUFFINGTON POST

IN COLLABORAZIONE CON IL Gruppo Espresso

Edizione IT

Facebook | Twitter | Digg | RSS | News | Ricerca

HOME POLITICA ECONOMIA CRONACA ESTERI CULTURE DIRITTI LA VITA COM'E TERZA METRICA SCIENZA TECH STILE VIDEO

Raytheon • Salute • Alimentazione • Ambiente • Politiche • Cinema • Televisione • People • Viaggi • Musica • Ottimo scacco • Web news • Politic good



"La Grande Bellezza? L'ho trovato orrendo"



"Questa è anoressia" e l'immagine scompare da Instagram



Il cameriere "dedito" becca 100 dollari di mancia



Francesca Allata Bronner
Dionelata

Modena formato bambino: impasti, sughi e mestoli per chef in erba

Postato il 02/10/2014 a 19:07 (GMT) | Aggiornato il 02/10/14



0 0 0 0 0 0

MI piace | Condividi | Tweet | Digg | Facebook | Twitter

PUBBLICITÀ



SEGUI HUFFPOST

Infornamenti? Iscriviti

Sei un amministratore? Gestisci i tuoi contenuti

Piccoli chef per (fare) una grande cucina. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna a Modena "Cuochi per un giorno" il Festival nazionale di cucina per bambini. Da domani 4 ottobre a domenica presso la Corte dei Melograni (in strada Pomposiana 216), decine di appuntamenti e laboratori in cui i cuochi classe 0-12 possono annusare, toccare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove.

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 farcite di mille sapori e saperi da veri chef: lezioni di cucina con maestri di cucina "stellati" italiani e stranieri per incuriosire anche i genitori, tanti infatti i laboratori in programma e la presenza di undici grandi chef come Massimo Bottura, Marta Pulini, Marcello Leoni, Franco Aliberti e altri. Con la loro collaborazione i piccoli cuochi hanno l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Confermata anche la partecipazione di Gianluca Fusto (pasticcere, consulente di fama internazionale, da Milano), Luca Marchini (chef del ristorante Erba del Re di Modena), Ascanio Brozzetti (pastry chef, Ristorante Le Calandre di Padova), Marcello Leoni (chef del ristorante Leoni di Bologna), Yoji Tokuyoshi (già sous chef de La Francescana di Modena). Grande attesa ovviamente per il prezioso contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, tre stelle Michelin e terzo migliore ristorante al mondo secondo la prestigiosa classifica della rivista britannica Restaurant magazine. Con il loro aiuto, dunque, e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante può cimentarsi in fantasiose ricette, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa, con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Da quest'anno, poi, vengono messi ai fornelli anche i più grandi, con l'inaugurazione della nuova sezione Teen Cooking - dagli 11 ai 14 anni - con ricette più audaci.

Non mancano attività interattive collaterali con numerose postazioni per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi, e poi una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli sensoriali e giochi. Anche la musica "coadisce" e anima i fornelli, con l'esibizione della Banda RulliFrulli, che solo a uno sguardo superficiale può sembrare "sgangherata", ma che già al primo ascolto rivela la sua vera natura: un'unità di chiassose differenze. I componenti della Banda sono attualmente 52 tra bambine, bambini, adolescenti e giovani, abili e disabili dai 6 ai 25 anni, che utilizzano strumenti a percussione creati e realizzati dai ragazzi riadattando oggetti di recupero riciclati e portati a una seconda vita.

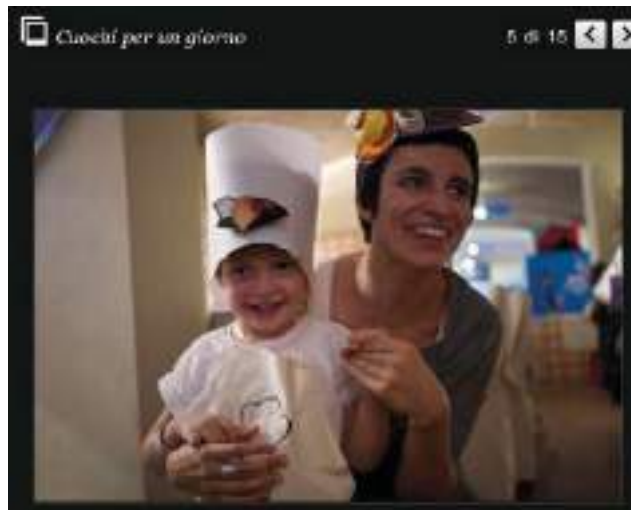
Il "concerto delle pentole", poi, è pensato per coinvolgere i piccolissimi, dai 15 mesi ai 3 anni, insieme ai loro genitori: la mamma fa bong con un mestolo, il papà fischiata azionando un bollitore, il bambino fa ding dong con tazzina e cucchiaino ed ecco arrivare la banda davanti ai fornelli. Obiettivo: giocare insieme alla scoperta del ritmo, della musica; un'esplorazione sonora e una magica invenzione e costruzione di speciali strumenti musicali culinari.

"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.

Inoltre, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione viene infatti devoluto in beneficenza alla onlus Casina dei bimbi, una rete di sostegno per i bambini ammalati e per le loro famiglie.











GAZZETTA DI MODENA



Cerca nel sito

COMUNI: MODENA CARPI SASSUOLO MIRANDOLA MARANELLO FORMIGINE CASTELFRANCO VIGNOLA POZZO TITTI COMONI

HOME ITALIA MONDO SPORT TEMPO LIBERO **CRONACA** FOTO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI VIDEO PRIMA PAGINA

SI PARLA DI: PIAZZA ROMA #MODENAVASCUDA REGIONALI MAPPA DELLO SPACCIO ALLUVIONE TERREMOTO EMILIA

STRADA VIGNOLESE 1726 MODENA - 389 195 5492 - 059 8396645 - Seguici anche su: f

Set in: MODENA - CRONACA - PICCOLI CHEF PER LA GIOIA DI MAMMA

Piccoli chef per la gioia di mamma

L'iniziativa della Corte dei Melograni. Bambini entusiasti alla prova dei fornelli

CUOCHI PER UN GIORNO

05 ottobre 2014

- 5
- 0
- 0
- 0
- 0
- 0



Bambini colti con le mani in pasta a sperimentare e imparare l'arte della vera cucina. È tornato l'evento più goloso e fantasioso per i più piccoli: "Cuochi per un giorno", primo festival nazionale di cucina per i bimbi. «Come terza edizione abbiamo ingrandito il festival - ha spiegato Laura Scapinelli, ideatrice dell'evento e titolare della libreria per bambini "La Bottega di Merlino" - ed è aumentato il target di età con i teen cooking, un laboratorio dedicato ai ragazzi dagli 11 ai 14 anni: con la guida dei pasticceri possono imparare le tecniche del cake design che oggi ha avuto un discreto successo».

IN EDICOLA
Scegli GAZZETTA DI MODENA su tutti i tuoi schermi digitali.
7 mesi a soli 14,99€

ATTIVA

PRIMA PAGINA

CASE MOTORE LAVORO



Offro - Auto
Volvo XC 70 D5 AWD Geartronic Momentum
Usato anno 2010 Fuoristrada / SUV 123700 km
Climatizzatore Bellissima XC70 Cross
Country con sving kit bluetooth cerchi lega
bicicletta pile aidi elettrici volante...

CERCA AUTO O MOTO

Auto Moto

Marca

Qualsiasi

Cuochi per un giorno: che successo



Gondviki

Slideshow

1 di 13



Già ieri chef stellati hanno svelato i loro segreti nel cooking show: Emilio Barbieri, del ristorante Strada facendo, ha presentato un modo pratico e veloce per recuperare al meglio gli avanzi; Luca Marchini, chef del ristorante L'erba del Re, ha mostrato una merenda leggera e divertente con nuove varianti del sandwich e del tramezzino; il pasticciere Gianluca Fausto si è dedicato al cioccolato con una variante della mousse; infine Marta Pulini, chef del Bibendum Catering e Bistrot Francoschetta 58, ha illustrato una variante divertente e originale delle polpettine di pollo e ricotta al sugo di pomodoro.

«Tra le novità c'è anche l'inserimento di due nuovi linguaggi espressivi - ha ripreso Laura - quello della musica, con il concerto delle pentole per i piccolissimi, e quello della scienza».

«Niente di commestibile ma tutto da imparare - ha detto lo "chef-scienziato" Matteo Pompili - quest'anno proponiamo un nuovo laboratorio di scienza abbinata alla cucina, dove i bambini possono imparare in modo divertente e diverso i concetti legati a fisica, chimica e matematica. Abbiamo già visto un grande interesse da parte dei piccoli e anche dei genitori».

Anche i valori delle nostre tradizioni sono apprezzati dai più piccoli: «Siamo il corso più pieno», ha aggiunto Rolanda Braidì, cuoca dell'associazione di volontari "La San Nicola" di Castelfranco mentre cucinava i tortelloni alla ricotta preparati da i bambini. «Senza glutine e senza lattosio ma non senza sapore - ha concluso Francesca Babutti, dell'associazione Italiana Celiachia - i bambini si sono divertiti un mondo a cucinare i tartufelli tanto da uscirne ricoperti di cioccolato». Dopo il grande successo di ieri, anche oggi La Corte dei Melograni ospita decine di appuntamenti e laboratori interattivi. Il festival continua con i cooking show degli chef Ascanio Bronzetti, Marcello Leoni, Marcello Ferrarini, Franco Aliberti, Yoji Tokuyoshi e Aurora Mazzucchelli. Alle 11.30 e 16.30 le letture animate con l'associazione Baba Jaga.

Jessica Zuccarini

Cuochi per un giorno: che successo



Grande successo per l'iniziativa della Corte dei Melograni che per due giorni ha promosso una serie di eventi e corsi in compagnia di alcuni dei migliori chef modenesi e italiani per avvicinare i bambini al mondo della cucina. Foto Benito Benevento

Condividi

Slideshow

2 di 13



Condividi

Slideshow

3 di 13



Condividi

Slideshow

4 di 13







