

Scritto da Eva Forte
Martedì 19 Luglio 2022 11:33



Torna, dopo due anni di stop forzato, l'unica manifestazione in Italia che coinvolge 7mila bambini in due giorni per trasmettere in modo semplice, ludico e stimolante la passione, le tecniche e le tradizioni legate alla cucina. Come? Grandi chef come Luca Marchini, Franco Aliberti, Simone Cipriani, Giacomo Devoto guidano i piccoli cuochi nella preparazione di decine di ricette, dagli antipasti ai dolci. Intervengono numerosi ospiti, tra cui la food blogger Alice Agnelli - in arte "A Gipsy in the Kitchen" - e la scienziata ambientale, blogger e scrittrice Lisa Casali. L'appuntamento con Cuochi per un giorno - che festeggia i 10 anni - è l'1 e il 2 ottobre presso il Club La Meridiana, alle porte di Modena. Parte del ricavato andrà all'Associazione "Comitato Maria Letizia Verga" per offrire assistenza medica e psicologica ai bambini ammalati di leucemia e linfoma e ai clown di corsia di VIP Modena Onlus.

Creatività, curiosità, voglia di sperimentare con passione: sono caratteristiche tipiche dei bambini, ma anche dei grandi chef. E allora perchè non metterli all'opera insieme? E' da questa intuizione di una mamma libraia, nonché moglie di un pasticciere, che 10 anni fa nasceva **C**

uochi per un giorno

, il

Festival nazionale di cucina per bambini

, che quest'anno finalmente torna a Modena sabato 1 e domenica 2 ottobre presso il club la Meridiana alle porte della città (Via Sant'Ambrogio 66, a Casinalbo): una villa settecentesca e un parco secolare fanno da sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli grandi cuochi (

www.cuochiperungiorno.it

Scritto da Eva Forte
Martedì 19 Luglio 2022 11:33

)

L'evento - ideato da Laura Scapinelli e dallo staff de "La Bottega di Merlino", libreria per ragazzi e laboratori creativi di Modena - assume un significato speciale in questa edizione, dopo due anni di stop forzato:

"La pandemia ha rappresentato per tutti un lungo momento di difficoltà, ma per i bambini

- sottolinea Laura Scapinelli -

ha significato la perdita di attimi importanti nel loro percorso di crescita. Tornare con un evento interamente dedicato a loro e alla cucina come strumento educativo è una rivincita su questo periodo difficile: il nostro festival da 10 anni è un momento di crescita e socializzazione per i bambini"

.

La cucina infatti può essere un ottimo stimolo per i sensi, la motricità e l'intelletto. Il bambino seguendo la realizzazione di una ricetta si allena a sentire odori e sapori, impara man mano a distinguerli; apprende inoltre nuovi termini e concetti, coltiva la creatività e l'inventiva, allena la capacità di concentrazione e di attenzione. Impara infine l'importanza e il valore dell'attesa.

"Tutto ciò contribuisce a migliorare l'autostima e ad acquisire una maggiore autonomia, provando la grande soddisfazione del "l'ho fatto io"

- spiega Laura Scapinelli -

E' un progetto che vede nell'edutainment la sua missione: impariamo divertendoci, assaporando le delizie che solo l'esperienza pratica condivisa può regalare"

.

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

Luca Marchini

, chef del ristorante stellato L'Erba del Re di Modena;

Franco Aliberti

, chef "antispreco";

Simone Cipriani

, chef del ristorante Essenziale di Firenze;

Giacomo Devoto

, chef de La Locanda de Banchieri a Fosdinovo (Massa Carrara).

Ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette con la supervisione di uno chef e il supporto di un'atelierista, vivendo un'esperienza ludica ma allo stesso tempo formativa e con la possibilità di imparare le regole del mangiar sano. Non mancheranno attività interattive collaterali: al Festival saranno presenti numerosi stand per avvicinarsi alla cucina attraverso diversi linguaggi espressivi. Ci sarà una libreria golosa, spettacoli e storie in cucina, angoli

Scritto da Eva Forte
Martedì 19 Luglio 2022 11:33

sensoriali, giochi e numerosi ospiti tra cui la

food blogger Alice Agnelli

- in arte

"A Gipsy in the Kitchen"

- la scienziata ambientale, blogger e scrittrice

Lisa Casali

, l'ex schermitrice

Elisa Di Francisca

,

Alessandro Vicenzi

con

Roberto Lauciello

, autore e illustratore della collana "La banda delle bende" (Franco Cosimo Panini editore), le

chef del progetto Roots

di Modena, che dà un futuro alle donne migranti attraverso il cibo.

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: parte del ricavato della manifestazione viene infatti devoluto all'

Associazione "Comitato Maria Letizia Verga"

per offrire assistenza medica e psicologica ai bambini ammalati di leucemia e linfoma. Dalla sua fondazione, la Onlus si occupa di dare sostegno medico e psicologico ai bambini malati di leucemia e alle loro famiglie - presso la

Clinica Pediatrica dell'Università Milano Bicocca dell'Ospedale S. Gerardo di Monza

- seguendo un approccio olistico, tenendo quindi in considerazione tutti gli aspetti del benessere fisico e psicologico per assicurare ai piccoli pazienti le migliori cure possibili. Non è tutto: charity partner del festival sono anche i

clown di corsia dell'associazione VIP Modena Onlus

(Viviamo in Positivo Modena Onlus), che portano il sorriso ai piccoli pazienti ricoverati in ospedale e incidono positivamente sui tempi di guarigione. I clown saranno anche al festival con il loro strano abbigliamento, il modo un po' buffo di camminare e muoversi e la loro energia per strappare un sorriso a tutti i presenti.

Dove e quando:

alle porte di Modena, sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00, presso il club la Meridiana, Via Sant'Ambrogio 66, Casinalbo.

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

Scritto da Eva Forte

Martedì 19 Luglio 2022 11:33

www.cuochiperungiorno.it