**Domani al via “Cuochi per un giorno”: a Modena piccoli cuochi insieme ai grandi chef**

*Luca Marchini, Yogi Tokuyoshi, Chiara Maci, Andrea Incerti Vezzani sono i “big” attesi per domani al Festival nazionale di cucina per bambini “Cuochi per un giorno”, al club la Meridiana alle porte di Modena. 16 le ricette e i laboratori in programma che coinvolgono anche i piccolissimi, a partire dai 15 mesi*

Da domani una villa settecentesca e un parco secolare faranno da sfondo alle creazioni culinarie di piccoli cuochi: sabato e domenica torna **“Cuochi per un giorno”** il **Festival nazionale di cucina per bambini** presso il club la Meridiana (Via Sant’Ambrogio 66, a Casinalbo), un’occasione per tutti gli under 12.  **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.

Il programma di “Cuochi per un giorno” accontenta davvero tutti i gusti: sono ben **16 le ricette** e i laboratori in programma, organizzati su due giorni e suddivisi in fasce orarie, dalle 10 alle 18.30. Nel corso delle attività i piccoli chef sono guidati da cuochi e professionisti, sotto la supervisione degli studenti dell’Istituto alberghiero Spallanzani di Castelfranco Emilia e di esperte animatrici.

I bambini dai 3 ai 12 anni possono scegliere se preparare la “focaccina mediterranea” o la “cotolettine di ricotta tra le nuvole” come **antipasto**, se preferiscono cucinare un **primo** (“Mini fusilli al pesto di basilico e limone”, “Passatelli, evviva la minestra”), oppure un **secondo** (“Sambousek faraonici”, “Fish burger on the beach”, “Croc! Croc! Croque Monsieur”) o il **contorno** (“Le uova verdi del pana-sauro”). I più golosi possono cimentarsi in una **merenda** (“Lingotto di galletti al sapor di sottobosco”) o un **dolce** (la “Torta soffice di mele montanare” o gli “Scary halloweeh cookies”).

Vengono coinvolti anche i più piccoli con l’ “esplora cucina” (dai 15 ai 35 mesi) e i bambini dai 24 mesi possono già cimentarsi con la “Baby pizza”.

Per chi ha problemi di celiachia è stata pensata la **ricetta gluten free** “Monster & co. pancake”.

Non mancano le iniziative collaterali, sempre a misura di bambino: i mercanti di storie Krama con lo spettacolo “**Storie di viaggi, giganti e spezie”** intrecciano antropologia, lingua, storia, leggende e mestieri per tessere nuovi sguardi per raccontare il territorio italiano (sabato alle 15.30 in replica alle 17.30).

**“Clown Spaventati Panettieri”** è uno spettacolo del Collettivo Clown in cui due eccentrici panettieri con velleità circensi iniziano a far lievitare dall'impasto del pane scherzi e giochi di ogni sorta; tra acrobazie pericolanti, giocoleria con gli strumenti del fornaio e nuvole di farina magica le risate sono assicurate (domenica alle 15 in replica alle 17).

Nella grande sala centrale vengono trasmesse le prime puntate de **“Le ricette di Niccolò”**, la nuova trasmissione di **Rai Gulp** (in onda tutti i giorni alle 11.45 e 17.45 e già disponibile su Rai Play): Niccolò, giovanissimo chef in erba risponde agli “SOS” di alcune famiglie per risolvere le problematiche culinarie legate ai loro figli.

Attesissimo (anche da mamme e papà!) il momento degli **show cooking con famosi chef** da tutta Italia, che si trasformano in vere e proprie lezioni di cucina per coinvolgere anche il piccolo pubblico. Sabato il festival si apre alle 11 con **Luca Marchini** (chef del ristorante L’Erba del Re e della trattoria Al re gras di Modena) che porta in cucina addirittura l’intelligenza artificiale con la collaborazione di **Ammagamma, Francesca Fiocchi e Franco Cosimo Panini**; si prosegue alle 12 con **Yogi Tokuyoshi**, ora chef della Bentoteca di Milano e per dieci anni collaboratore di Bottura all’Osteria Francescana; alle 15.15 è in programma l’incontro con la seguitissima **Chiara Maci**, volto televisivo, esperta di enogastronomia e scrittrice, mentre alle 16.30 tocca ad **Andrea Incerti Vezzani**, chef del Ristorante Ca’ Matilde di Quattro Castella (RE).

Inoltre, attraverso la loro partecipazione, i bambini aiutano altri bambini: **parte del ricavato della manifestazione viene infatti devoluto ad ASEOP Odv (Associazione Sostegno Ematologia Oncologia Pediatrica)**che supporta i bambini con patologie oncoematologiche pediatriche e le loro famiglie, con particolare riguardo all’ospitalità gratuita presso la “Casa di Fausta” e al sostentamento per coloro che provengono da zone lontane dell’Italia e del mondo.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.

**Come iscriversi al festival:**

I bambini posso accedere al Festival su prenotazione: in questo modo è possibile scegliere con anticipo le ricette preferite in cui cimentarsi. Tre le modalità di iscrizione: online, tramite il sito [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it); presso la libreria La Bottega di Merlino (in Via Ciro Menotti, 30 a Modena); presentandosi il giorno stesso presso la sede del festival (Club La Meridiana, Via Sant’Ambrogio 66, a Casinalbo).

**A disposizione numerose foto ad alta definizione**

**Ufficio stampa MediaMente**

Silvia Gibellini 339.8850143

[stampa@mediamentecomunicazione.it](mailto:stampa@mediamentecomunicazione.it)