

## OGGI IN FAMIGLIA SPECIALE BAMBINI - IN CUCINA

# PICCOLI CHEF CRESCONO

MORENO CEDRONI, GRANDE CUOCO MA SOPRATTUTTO GENITORE, CI SPIEGA COME COINVOLGERE I BIMBI NELLA MAGIA DELLA PREPARAZIONE DEL CIBO



**L'IMPORTANTE È PROVARE**  
Roma. Nei laboratori del Gambero Rosso i bambini sono protagonisti in cucina.

**M**oreno Cedroni è un grande chef (due stelle Michelin) e la sua Madonnina del Pescatore a Senigallia è un indirizzo molto conosciuto dai buongustai. Ma è anche un papà che ama coinvolgere la figlia Matilde nella sua passione, e proprio per questo ha scritto *Maionese di Fragole. Arte di divertirsi in cucina con i propri figli* (Mondadori, 14,88 euro). A lui abbiamo chiesto come avvicinare i più piccoli alla cucina.

● **Il segreto è la magia.** «Trasformando un ingrediente si compie una magia», spiega Cedroni. «Quando con la cottura si modifica il colore, il sapore, la consistenza accade

qualcosa di incredibile, che visto dagli occhi dei bambini può diventare magia». Una magia che può avvicinarli al gusto, ai sapori. «Già dai 4 anni possiamo invitarli a giocare con la farina e ad assaggiare nuovi sapori», prosegue Cedroni. «Bisognerebbe cominciare a scuola un'educazione al gusto che tenga conto dei nostri incredibili giacimenti gastronomici. E bisogna far vedere loro come nasce una carota, come vive una gallina, una ciliegia sulla pianta. Non tutti hanno avuto la mia fortuna di nascere "a km zero": mia nonna aveva l'orto, allevava animali da

cortile e davanti a noi avevamo il mare».

● **Piccoli trucchi.** Come si può avvicinarli agli alimenti meno amati, per esempio le verdure? «Intanto le verdure vanno cucinate bene», sottolinea lo chef. «Devono mantenere il colore brillante, non si devono cuocere troppo perché così lasciano la clorofilla nell'acqua. Ed è naturale non essere attratti da un colore grigio e da una consistenza molle. Il filo d'olio di condimento deve essere buono, non quello che costa meno. Infine bisogna abbinarle a ingredienti accattivanti per il bambino: qualche scaglia di grana, bocconcini di mortadella, e il gioco è fatto».

### LA PROPOSTA

## QUI SI METTONO LE MANI IN PASTA

Cosa c'è dietro la torta che mangiamo per colazione? Quali sono gli ingredienti? Come si mescolano per ottenere il risultato finale? Un'occasione per far scoprire ai più piccoli il magico mondo della pasticceria è quello offerto da Cameo, storico marchio di prodotti alimentari, che a fianco del suo stabilimento di Desenzano ha aperto DolceCasa Cameo. Uno

spazio attrezzato e attraente dove, oltre a scoprire i prodotti e i processi produttivi, è possibile provare a fare gli chef. In una serie di postazioni attrezzate e con la guida di esperti pasticceri i bimbi scoprono il gusto di creare una torta. DolceCasa Cameo è aperta al pubblico e alle scuole. Le visite si prenotano al numero 800.829170 o sul sito [www.cameo.it](http://www.cameo.it).



### DA LEGGERE, DA FARE. DA SCOPRIRE INSIEME

● **Gambero Rosso organizza corsi per bambini, teenager e genitori** sia alla Città del Gusto di Roma sia in quella di Napoli. A Napoli è possibile trascorrere una domenica mattina diversa con il programma *Piccoli chef alla riscossa* (27 maggio), a Roma sono in programma corsi per bimbi, con mamma o papà, o per piccoli pasticceri. E per scoprire molte cose che riguardano cibo e cucina c'è *Gamberetto*, la rivista dedicata dal Gambero Rosso ai più piccoli. Info: [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

● **Anche la Cucina Italiana offre ai più piccoli** una serie di divertenti iniziative. Sono le *Gastroteche*, laboratori di un'ora e mezzo con chef animatori e merende golose, per avvicinare i bambini al piacere della buona cucina, realizzate in collaborazione con Unicef. Prossimo appuntamento il 12 giugno per informare le crostatine. Per gli adulti ci sono i corsi *Viva la pappa*. Info: [www.scuolacucinaitaliana.it](http://www.scuolacucinaitaliana.it); tel. 02-70.64.22.42.

● **L'associazione Bambini in cucina** propone laboratori del gusto e iniziative con diverse formule. Info e programmi su: [www.bambiniincucina.it](http://www.bambiniincucina.it).

● **Laboratori e attività ludiche nelle tappe di Casa Barilla 2012.** Il 12 e 13 a Milano. Per le altre date del tour: [www.barilla.it](http://www.barilla.it).

● **I più giovani talenti ai fornelli?** Sono i piccoli cuochi di *Masterchef junior*, il reality in onda il lunedì alle 18.50 su SkyUno.

