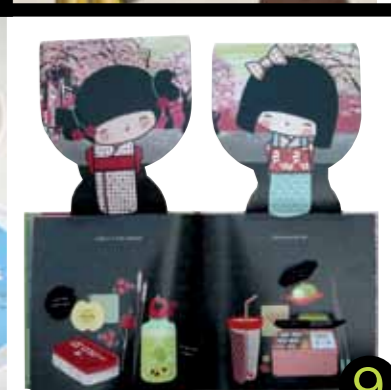


MANI IN PASTA

Tutti in cucina, si gioca al piccolo cuoco, per divertirsi a impastare seguendo le ricette. Gli ingredienti? Rigorosamente bio e di stagione! Gli accessori? Ecologici, neanche a dirlo! E tra manuali e laboratori chissà chi scoprirà il proprio talento! Quando si dice: impara l'arte...

Cosa ci fa una ciurma di baby gastronomi, con indosso il grembiulino, armati di cucchiaini, pentolini e stoviglie, riunita attorno a un tavolo? Sotto la guida del capitano, è pronta a preparare un buon pranzetto e confezionare torte e dolcetti golosi.

Sì, bella scoperta! Ai bambini piace cucinare. E così, un po' ovunque, è tutto un proliferare di laboratori culinari. Chiamateli workshop, atelier, il risultato non cambia: iniziare i più piccoli all'estasi del buon cibo. Portarli a sviluppare la curiosità per gli alimenti, giocare a sperimen-



1 KIT DI ACCESSORI PER CUCINARE DI MOULIN ROTY. Valise dinette e Valise patisserie - KIT FOR COOKING by MOULIN ROTY. Valise dinette and Valise patisserie **2** FACCINA DI STUDIO BOCA. Piatto 26*26 cm in PS termoformato. Un amico con cui condividere il pasto, da costruire e decostruire - FACCINA by STUDIO BOCA. Plate 26 * 26 cm in thermoformed PS. A friend to share the meal with, to construct and deconstruct **3** SLOW WOOD DI STUDIO FLUDD. Giocattolo in legno. Gli ingredienti sono modellati e dipinti a mano - SLOW WOOD by STUDIO FLUDD. Wooden toy. The ingredients are hand molded and hand painted **4** COCORICO COOKER DI KIDSONROOF. Forno gioco di cartone riciclato. Ecologico. Dimensione 45*34*22 cm - COCORICO COOKER by KIDSONROOF. Oven toy in recycled cardboard. Ecological. Size 45 * 34 * 22 cm **5** PETITE CUISINE AU FOND DU JARDIN di Martine Camillieri, Tana éditions. Piccoli manuali pratici di cucina per avviare anche i più piccoli alla preparazione di semplici ricette "fai-da-te", in completa autonomia e senza l'uso del forno e di accessori pericolosi - PETITE CUISINE AU FOND DU JARDIN by MARTINE CAMILLIERI, Tana éditions. Small handbooks that help children cooking and preparing simple recipes "do-it-yourself", in complete independence and without the use of the oven and dangerous accessories **6** LESS EGO MORE ECO di DUEMANINONBASTANO. Una linea di tovaglie per la tavola, 100% cotone, illustrate, stampate e cucite a mano www.duemaninonbastano.it - LESS EGO MORE ECO by DUEMANINONBASTANO. A line of placemats for the table, 100% cotton, illustrated, printed and hand sewn www.duemaninonbastano.it **7** PIATTI E STOVIGLIE di SMILING PLANET. Design in tavola - Plates and dishes by SMILING PLANET. Design on the table **8** PER MANGIARTI MEGLIO di Slow Kids (dipartimento bambino dell'associazione no-profit Slow Food) - PER MANGIARTI MEGLIO by SLOW Kids (child department of the non-profit organization Slow Food) **9** UN TOCCO ZEN: LA CUISINE KOKESHI di Annelore Parot. Per curiosi alla scoperta delle gioie della cucina giapponese. Il libro da cui è tratta la foto è AOKI, ultimo volume in prossima uscita della collana Kokeshi, Franco Cosimo Panini Editore www.kokeshi-leclub.com - A ZEN TOUCH: THE CUISINE KOKESHI by Annelore Parot. To discover the joys of Japanese cuisine ... The book from which this photo is taken is AOKI, the last volume in the upcoming series Kokeshi, Franco Cosimo Panini Editore www.kokeshi-leclub.com

tarli, sceglierli, assaggiarli e mischiarli in facili ricette.

Come quelle un po' pazze che Martine Camillieri confeziona nei suoi piccoli manuali pratici di cucina, per introdurci in un fantastico mondo fatto di cioccolato, biscotti e dolcini da preparare in completa autonomia, mixando ingredienti semplici, senza l'uso di accessori pericolosi.

A Milano poi c'è Paola Noè, anima di Unduetrestella, specialista di merende artistiche e organizzatrice di atelier di cucina a tema, col suo progetto *kidsFOODzoom*. Assolutamente da tenere d'occhio i prossimi appuntamenti di Natale! (www.unduetrestella.com)

Insomma: il binomio cibo e creatività si rivela vincente, con un'attenzione particolare al biologico e al chilometro zero, perché la buona cucina è un piacere che sa di natura. Ne sono certi quelli di Slow Kids, reparto giovanissimo di Slow Food, che insegnano a conoscere e soprattutto degustare cibi sani e genuini nei libricini della collana *Per mangiarti meglio*.

Per esercitarsi nell'arte niente è più comodo della cucina di casa, in compagnia di mamma e papà e di ricette sempre nuove e sfiziose. Sbirciate su internet e ne troverete per tutti i gusti! E i più piccoletti che non possono ancora sporcarsi le mani? Giocano a fare gli chef green e creativi preparando prelibatezze ecologiche, sostenibili e decisamente fuori dalle righe della ristorazione di massa composte di pezzi di alto design.

Mentre per i mini-cultori dell'esotico le kokeshi ci invitano a tavola a scoprire le gioie della vera cucina giapponese. Allora, bando alle ciance, prendiamo tovaglie e piattini, apparecchiamo e finalmente... si mangia!

Martine Camillieri è specializzata in atelier di cucine per bambini. A Milano li organizza in collaborazione con l'associazione Unduetrestella. www.martinecamillieri.com www.unduetrestellababy.com

Slow Kids è il dipartimento bambino dell'associazione no-profit Slow Food. Si rivolge ai più piccoli attraverso attività e proponendo materiale educativo legato al cibo e alla biodiversità. La collana *Per mangiarti meglio* è dedicata a lettori curiosi e intraprendenti disposti a farsi coinvolgere in esperimenti, giochi, assaggi che li aiuteranno a diventare veri degustatori. www.permangiartimeglio.it