

PICCOLI CHEF: CORSI DI CUCINA PER BAMBINI IN TOSCANA



Sulla scia del successo di Masterchef Junior, vengono organizzati corsi di cucina per bambini in Toscana e vacanze a tema in agriturismo, al fine di insegnare ai piccoli chef la cultura del mangiare sano, il gusto degli ingredienti genuini e dei prodotti tipici della regione.

Dopo il grande successo televisivo di Masterchef Junior, la serie culinaria che ha proposto una gara di cucina per ragazzi tra gli otto e i tredici anni, l'interesse per l'arte culinaria si sta spostando dagli adulti ai bambini. La trasmissione, che ricalca il format di quella degli adulti, ha avuto come protagonisti un gruppo di ragazzini aspiranti cuochi e ha dato loro l'opportunità di dimostrare il talento e la passione mediante deliziose sfide in cucina. La giuria di esperti ha incoraggiato l'abilità dei ragazzi esortandoli a cucinare come se fossero professionisti ed ha insegnato loro vari trucchi del mestiere.



Corsi di cucina per bambini: fate largo ai piccoli chef

Molti ragazzi, guardando la trasmissione, hanno avuto voglia di sperimentarsi tra i fornelli e in Toscana, in città come Siena, Arezzo o Pistoia, sono stati organizzati corsi di cucina dedicati proprio a bambini e a ragazzi. Ad Arezzo tutta la settimana va in onda su Teletruria la trasmissione intitolata la “Banda dei piccoli chef” che, in collaborazione con la Lilt - Lega Italiana per la Lotta ai Tumori, organizza una serie, ampia e variegata di corsi di cucina per bambini. I conduttori sono supportati da un’esperta dietista e da una psicoterapeuta per far sì che i corsi siano condotti in modo corretto e competente utilizzando cibi sani e genuini.

I corsi di cucina per bambini organizzati dalla “Banda piccoli chef” spaziano fra vari temi che vanno dalla pizza al *baby sushi* e ai dolcetti di Halloween. Inoltre è previsto un laboratorio di cucina che ha l’obiettivo di incentivare il consumo tra i bambini di quegli alimenti che non sono da loro molto amati, come il pesce o le verdure. Interessante è il corso teorico e pratico in cui le mamme e i bambini imparano insieme l’educazione alimentare con il divertimento, realizzando piatti gustosi e sani.



Corsi di cucina per bambini made in Tuscany

Inoltre a Siena "The International Chef Academy of Tuscany", nata con l'intenzione di trasmettere la passione per la tradizione in cucina e per i pregiati prodotti tipici toscani, organizza corsi per futuri chef. Nei loro percorsi formativi vengono affrontati i temi fondamentali della cucina tra i quali le attrezzature, gli impasti basilari, le tecniche per le cotture e le ricette tipiche toscane. Durante le lezioni sono previste anche visite guidate a vigneti, uliveti, allevamenti di mucche chianina e cinte senesi e al mercato ortofrutticolo a Siena.



Per i ragazzi che ancora credono che il merluzzo abbia la forma di un bastoncino o che il tacchino abbia quattro zampe, si possono fare a Pienza, la bella cittadina in provincia di Siena, esperienze gastronomico-agrituristiche presso fattorie didattiche, dove si insegna ai bambini l'origine di ciò che mangiano e come si lavora ciò che in genere trovano nel piatto.

In particolare presso l'Azienda Biologica "Grappi Luchino" a Montichiello per poter mangiare meglio, ma anche per giocare, si organizzano itinerari alimentari tra i sapori della Toscana. I ragazzi saranno condotti passo passo dal chicco di grano raccolto nel campo, fino alla preparazione della pasta al pomodoro.



Molto interessanti i corsi organizzati a Pistoia dalla “Wonder Park Education” che, con l’aiuto di una cuoca eccezionale, Nonna Marisa, e con il supporto di una esperta nutrizionista Emma Balsimelli, propongono incontri rivolti ai bambini intitolati “Piccoli Chef Crescono”. Ogni incontro avrà un diverso tema in cui i bambini potranno esprimere tutta la loro fantasia e imparare la stagionalità di ogni prodotto della terra.

I piccoli si cimenteranno con preparazioni e ricette varie, dai muffin alla pizza, dal minestrone alle varie decorazioni. I partecipanti avranno in regalo il grembiule e il cappello da chef e potranno mangiare al termine dell’incontro le loro creazioni, dimostrando ai genitori la loro bravura.



La Trattoria Toscana presso la “Tenuta la Badiola”, a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, organizza corsi di cucina di ogni genere tra cui anche quelli dedicati ai piccoli chef. I bambini potranno sperimentare le varie preparazioni culinarie su vari temi: dalle ricette tradizionali toscane ai piatti vegetariani, da soli o insieme a mamma e papà, per condividere con i genitori la propria passione per la cucina.

E per finire i piccoli appassionati di cucina potranno apprezzare i prodotti dell’orto, nutrienti, sani e ricchi di vitamine, che non devono mai mancare nella dieta dei bambini. Al “Montebelli agriturismo & Country Hotel” a Caldana nella provincia di Grosseto, si organizza in estate un corso di cucina dedicato ai piccoli per insegnare loro a conoscere e mangiare gli ortaggi, provando a cucinarli da soli, quasi per gioco. Il corso inizia proprio dall’orto in cui i bambini imparano a riconoscere i prodotti della stagione, quindi si va in cucina e con lo chef Clarence si preparano piatti gustosi come il dolce alla zucca o il sugo fatto con i pomodori freschi o ancora il tortino preparato con i fagiolini o con le zucchine.



Genitori di tutta la Toscana, non perdetevi queste incredibili occasioni che possono insegnare ai vostri bambini non solo le tecniche di preparazione dei piatti in cucina, ma soprattutto come apprezzare gli alimenti sani e naturali. Potrete giocare con loro a fare i cuochi, divertendovi e mangiando nei luoghi più tradizionali della Toscana con i prodotti tipici e genuini del luogo, tra gli orti e i fornelli, in un gioco culinario appassionante e divertente.