



Con minicuochoi così facciamo scuola

«Si inizia con pizzette e torte, poi, se nasce la passione, si può arrivare anche molto lontano», dice Riccardo Mora, l'insegnante del corso per *chef* riservato ad alunni dai 5 ai 10 anni, che si tiene al Teatro 7, nel capoluogo lombardo. E che ha lo scopo di far del bene non soltanto ai più golosi...

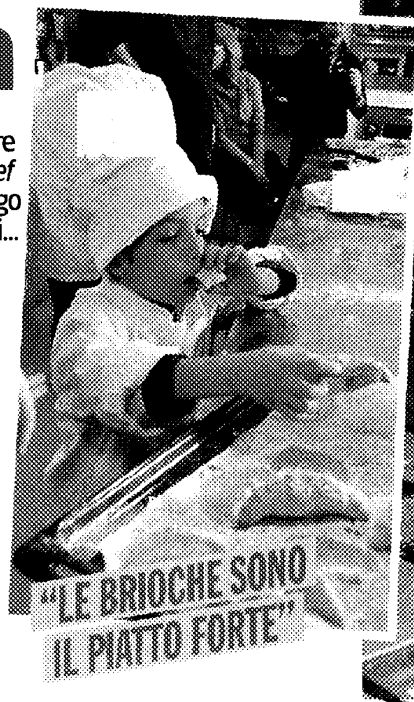
Da Roma a Moncalieri

...i crescono

Sono numerosi in Italia i corsi di cucina per bambini. Uno è quello di Federica Buglioni (autrice di *In cucina con mamma e papà*) che si svolge a Milano in via Ernesto Rossi 7/A (tel. 02.89190265). Ancora a Milano, c'è la scuola mensile della *Cucina Italiana*, che devolve 5 euro all'Unicef per ogni bimbo iscritto (tel. 02.70642242). Da segnalare a Roma il Corso di cucina per bambini dai tre ai dieci anni, che si svolge tutti i lunedì dalle 16.45 alle 17.45 in via Antonio Serra 102 (tel. 06.3340539). Infine a Moncalieri, in provincia di Torino, c'è l'Officina del Gusto, che propone una serie di corsi di cucina e cultura gastronomica per i piccoli (tel. 011.6402474).

di Gianni Passavini
Milano, gennaio.

Pizzette, *vol-au-vent*, persino i difficili *soufflé*. Purché in versione *mignon*, come i loro *chef*: a indossare cappello da cuoco e grembiule e a muoversi tra i fornelli di uno spazio superattrezzato, con fuochi, forni e cappe aspiratutto degni di guru della cucina del calibro di Gianfranco Vissani o Gualtiero Marchesi, infatti, qui sono i bambini. Succede al





BUONGUSTAI IN ERBA

Milano. Bambini al lavoro nel corso di cucina organizzato al Teatro 7. Sotto la guida del cuoco Riccardo Mora (con gli occhiali rossi, nella foto grande), 29 anni, e dell'assistente, Camilla Pederoda (nella foto più in alto, con una bambina), 27, i piccoli chef si divertono a infornare biscotti, pizzette, focaccine e decorare un'intera torta (qui a sinistra).

Teatro 7 di via Taroni de Revel, a Milano, dove, un sabato al mese, viene allestita una scuola di cucina per piccoli buongustai dai 5 ai 10 anni. «Da noi, i bambini tengono sempre... le mani in pasta: imparano semplici nozioni di cucina divertendosi e poi mangiando ciò che hanno realizzato, o portandolo a casa ai genitori», dice Maria Barbato, 39 anni, una delle responsabili dell'iniziativa. Partecipare è semplicissimo, i genitori possono prenotare, direttamente o via web (www.teatro7.com), versare la quota di venti euro e poi accompagnare i

loro figli, lasciandoli nelle mani di Riccardo Mora, 29 anni, lo chef della scuola. Una volta indossati divise, guanti e cappelloni d'ordinanza, l'allegre brigata di

"Fare beneficenza stando ai fornelli: due piaceri in uno"

aspiranti cuochi può cominciare. «Di solito», spiega Riccardo Mora, «si comincia a fare delle pizzette di pasta sfoglia o di pasta di pane, dei salatini con wurstel e spinaci, a volte persino dei panzerotti. Poi passiamo alle brioches e ai biscotti».

Di fatto, è il menù adatto per una sana e appetitosa

merenda, che mette al bando, per una volta, i prodotti confezionati, le «schifezze» che in realtà i bambini, anche questi, come confessano loro stessi, prediligono più di ogni altra cosa. Ma il profumo delle focaccine appena sfornate è comunque una tentazione, e i bambini non esitano ad assaggiarle, scoprendo il gusto particolare e la fragranza che hanno le cose preparate al momento. Poi si rimettono

ciazione Amici dei Bambini, organizzazione non governativa costituita da famiglie adottive e affidatarie, che si occupa dei bambini ospiti negli istituti di 25 Paesi, combatte l'emergenza abbandono e favorisce le adozioni», spiega Maria Barbato. In Italia, l'associazione è presente in nove regioni e ha la sede principale a Mezzano di San Giuliano Milanese, in provincia di Milano. «Fin

“Anche gli adulti possono venire qui a imparare”

al lavoro per l'ultima preparazione, che di solito è una torta: ascoltano lo *chef*, impastano la farina con le uova, aggiungono sale e zucchero, danno forma al dolce e lo informano, imparando qualcosa anche sui tempi di cottura.

Certo, come in una scuola qualsiasi, anche qui può succedere che gli allievi bisticcino col compagno di fornello, o che uno più grande faccia un dispetto a uno più piccolo, magari aggiudicandosi gli utensili più «comodi» (vuoi mettere sbattere le uova con una frullino invece che a colpi di forchetta?). «Ma in genere, come tra i banchi, basta un rimprovero o la minaccia di non poter assaggiare i propri manufatti, per ridestare l'attenzione necessaria

alla preparazione di un *soufflé*», racconta Mora. «E poi è sempre meglio che fare moltiplica-

zioni o divisioni», chiosa uno degli allievi leccandosi le dita ancora grondanti cioccolato.

E se l'aspetto giocoso è quello che più fa venire l'acquolina in bocca agli aspiranti mini-chef, l'attività della scuola non si limita a quella di un gustoso pastempero: «La scuola di cucina è anche uno strumento di beneficenza, perché il suo ricavato è destinato interamente all'Ai.Bi, Asso-

dalla sua costituzione, voluta dal nostro *chef* Rico Guarnieri nel 2005, Teatro 7 ha sempre

voluto unire la scuola di cucina, destinata soprattutto agli adulti, alle opere di beneficenza», precisa ancora la Barbato. Infatti, negli spazi di Teatro 7, anche chi ha superato più o meno abbondantemente la maggiore età, e voglia imparare a destreggiarsi tra i fornelli, ha il suo corso: una serie di lezioni a tema che si tengono due, tre sere alla settimana. «Qui si impara a cucinare la pasta, la carne, il pesce, le verdure e i dolci, i piatti delle cucine regionali ed etniche, per passione personale, o anche solo per stupire gli amici con piatti raffinati realizzati a regola d'arte», dice lo *chef* Riccardo.

Anche il fondatore di Teatro 7, Rico Guarnieri, racconta: «Ho cominciato ad

“Io ho cominciato spiando la mamma mentre impastava”

appassionarmi alla cucina a dieci anni, guardando con occhi sgranati mia madre spadellare e impastare, e le facevo un sacco di domande. La vita poi mi ha portato a fare per tanti anni lo scenografo per cinema e Tv. Ma, al dunque, appena ho potuto, sono tornato all'antica passione». D'altronde, il primo amore non si scorda mai. Soprattutto se ti prende per la gola...

Gianni Passavini