

Giovani Chef – Speciale Capitali Europee

IL PROGETTO

Dopo il successo del corso base, **Giovani Chef – Speciale Capitali Europee** è il percorso di secondo livello dedicato ai bambini e alle bambine della scuola primaria che desiderano continuare il proprio viaggio nel mondo della cucina.

Il laboratorio è riservato a chi ha già frequentato almeno un modulo del corso **Piccoli Chef** o che stia frequentando **almeno la terza elementare** e propone un'esperienza ancora più ricca e coinvolgente: un vero e proprio itinerario gastronomico attraverso l'Europa.

Nel corso delle **20 lezioni**, i partecipanti scopriranno una capitale (o un gruppo di capitali) europea alla volta, conoscendone la storia culinaria, gli ingredienti caratteristici e le ricette più rappresentative. Ogni incontro permetterà ai giovani chef di preparare piatti tipici, scoprendo come la cucina sia una delle più belle espressioni della cultura e delle tradizioni di un Paese.

Al termine di ogni lezione, ogni bambino porterà a casa le preparazioni realizzate durante il laboratorio.

A conclusione del percorso sarà organizzato un **buffet finale aperto alle famiglie**, un momento di festa e condivisione durante il quale i partecipanti potranno raccontare il viaggio culinario vissuto e genitori, nonni, fratelli e sorelle avranno la possibilità di degustare una selezione di piatti preparati nel corso delle venti lezioni.

IL NOSTRO VIAGGIO IN EUROPA

Durante il percorso saranno esplorate le tradizioni gastronomiche delle seguenti capitali:

1. Parigi
2. Madrid
3. Lisbona
4. Londra
5. Dublino
6. Bruxelles e Amsterdam
7. Berlino e Vienna
8. Praga e Bratislava
9. Varsavia
10. Budapest
11. Copenaghen, Oslo e Stoccolma
12. Helsinki e Reykjavík
13. Atene
14. Nicosia e La Valletta
15. Sofia e Bucarest
16. Belgrado e Sarajevo
17. Zagabria e Lubiana

18. Tallinn, Riga e Vilnius
19. Ankara
20. Berna

A CHI È RIVOLTO

Il laboratorio è rivolto ai **bambini e alle bambine della scuola primaria** che, durante il precedente anno scolastico, hanno frequentato almeno un modulo del corso **Piccoli Chef** o che stiano attualmente frequentando almeno la terza elementare.

Si tratta di un percorso pensato per chi desidera approfondire le competenze acquisite e sperimentare nuove preparazioni, affrontando sfide culinarie sempre più stimolanti.

IL FORMATORE

Il corso è condotto da **Luciano Morena**, chef di cucina dal **2002**.

Nel corso della sua carriera ha lavorato presso alberghi e ristoranti di prestigio e ha insegnato cucina, pasticceria e panificazione in scuole professionali. Dal **2018** è lo chef dell'**Istituto Sant'Anna**, dove coordina la cucina scolastica che prepara mediamente **600 pasti al giorno**.

Il progetto **Piccoli Chef** è stato lanciato nel **2024** come laboratorio pomeridiano dedicato agli alunni della scuola primaria. Fin dalla prima edizione ha riscosso un grande successo, registrando ogni anno una crescente partecipazione e un entusiasmo sempre maggiore da parte dei bambini e delle loro famiglie.

Il percorso **Speciale Capitali Europee** rappresenta la naturale prosecuzione del laboratorio **"Speciale Regioni Italiane"**, proposto con grande successo durante lo scorso anno scolastico. Dopo aver esplorato le eccellenze gastronomiche del nostro Paese, i giovani chef avranno ora l'opportunità di ampliare i propri orizzonti, intraprendendo un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie delle principali capitali europee.

GLI OBIETTIVI

L'obiettivo del percorso è far conoscere ai bambini la straordinaria varietà della cucina europea attraverso un approccio pratico, creativo e coinvolgente.

Durante il laboratorio i partecipanti avranno l'opportunità di:

- conoscere le tradizioni gastronomiche dei principali Paesi europei;
- scoprire ingredienti, sapori e tecniche di preparazione tipiche delle diverse culture;
- approfondire le proprie competenze culinarie attraverso ricette sempre nuove;
- sviluppare autonomia, precisione e manualità;
- stimolare curiosità e creatività reinterpretando, quando possibile, alcune preparazioni della tradizione.

Ogni lezione sarà un viaggio che unirà cucina, cultura e scoperta, trasformando ogni ricetta in un'occasione per conoscere un nuovo Paese.

LUOGHI, TEMPI E COSTI

Il corso si svolgerà **il lunedì** presso i locali dell'**Istituto Sant'Anna**, in orario pomeridiano, al termine delle lezioni scolastiche.

Ogni incontro avrà una durata di **90 minuti**.

La quota di partecipazione è di **480€**, con possibilità di pagamento in **due rate da 240€** ciascuna.

La quota comprende anche il **grembiule personalizzato** che ogni bambino indosserà durante le attività e potrà conservare come ricordo dell'esperienza.

Il corso sarà attivato al raggiungimento di un **minimo di 10 partecipanti**.