

Piccoli Chef

IL PROGETTO

Piccoli Chef è un laboratorio di cucina dedicato ai bambini e alle bambine della **scuola primaria**, pensato per avvicinarli al mondo della cucina attraverso un'esperienza pratica, educativa e coinvolgente.

Il percorso è articolato in **20 incontri a cadenza settimanale**, durante i quali i partecipanti sperimenteranno concretamente il lavoro in cucina, imparando a preparare ricette della tradizione italiana. Dalle lavorazioni di base agli impasti, fino all'impiattamento e a preparazioni via via più elaborate, ogni lezione sarà un'occasione per sviluppare manualità, creatività e autonomia.

Al termine di ogni incontro, ogni bambino porterà a casa quanto realizzato durante il laboratorio, condividendo con la propria famiglia il risultato del lavoro svolto.

Il percorso si concluderà con **due buffet aperti alle famiglie**:

- un primo appuntamento a dicembre, prima delle vacanze di Natale;
- un buffet finale a maggio, a conclusione del corso.

Questi momenti rappresentano un'occasione speciale per valorizzare il percorso dei piccoli chef e condividere con le famiglie i traguardi raggiunti.

A CHI È RIVOLTO

Il laboratorio è rivolto ai **bambini e alle bambine della scuola primaria** curiosi di imparare, sperimentare e divertirsi, senza paura di sporcarsi le mani con farina, impasti e tanti ingredienti.

Non sono richieste competenze particolari: bastano entusiasmo, curiosità e voglia di mettersi in gioco.

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, diventando uno degli appuntamenti più apprezzati dell'offerta extrascolastica dell'Istituto.

GLI OBIETTIVI

L'obiettivo del laboratorio è accompagnare i bambini alla scoperta delle materie prime e delle tecniche fondamentali della cucina italiana attraverso un approccio pratico e coinvolgente.

Durante il percorso i partecipanti impareranno a conoscere gli ingredienti, a realizzare gli impasti di base e a comprenderne le trasformazioni, osservando come, attraverso diverse lavorazioni, una materia prima possa evolvere fino a diventare un prodotto finito. Il laboratorio favorisce inoltre lo sviluppo della manualità, dell'autonomia, della precisione e della capacità di collaborare con gli altri.

LUOGHI, TEMPI E COSTI

Il corso si svolgerà **ogni mercoledì** 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, e 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**.