

Le pubblicazioni raccontano l'articolato universo di gesti e attenzioni che caratterizzano l'agire professionale quotidiano dei nostri cuochi: dalle azioni indirette, come il cucinare per i bambini, a quelle dirette, come le esperienze di cucina assieme a questi ultimi

Alcune raccolte narrano i percorsi di ricerca intrapresi dai cuochi che, sostenuti da approfondimenti formativi, hanno sperimentato ricette con vari e diversi alimenti, anche inconsueti o poco conosciuti (come bulghur, avena, quinoa...) presentandoli in modo semplice ma accattivante, giocando nella forma e nei colori con attenzione all'equilibrio nutrizionale e calorico del pasto

Queste ricerche hanno permesso di proporre con successo ai bambini nuove ricette come chips di ceci, hamburger di fagioli, chicche di okara di lenticchie avvicinandoli a nuovi gusti attraverso la cura gastronomica



Altre pubblicazioni documentano ricette sperimentate insieme ai bambini a scuola. In stretta collaborazione con il personale di cucina, bambini e insegnanti si sono messi alla prova scoprendo insieme nuovi termini, alimenti, sapori e odori; cimentandosi con proporzioni, quantità, dosi e mettendo a frutto conoscenze, competenze e abilità come cuochi provetti



**mangiare è una
necessità...
mangiare bene
è una scelta**

La cura dei dettagli come cura degli altri

Le pubblicazioni delle ricette dei menù delle scuole raccontano le scelte alimentari e gastronomiche alla base della preparazione dei pasti e i percorsi di ricerca e sperimentazione intrapresi con impegno dai cuochi



SCANSIONA IL QR-CODE

per scoprire l'intera mostra diffusa su tutto il territorio provinciale