

# VOGUE bambini

MAGGIO/GIUGNO 2010 N. 216 €6,00

®

**120**  
**idee**  
**moda**  
**la libertà**  
**delle**  
**vacanze**

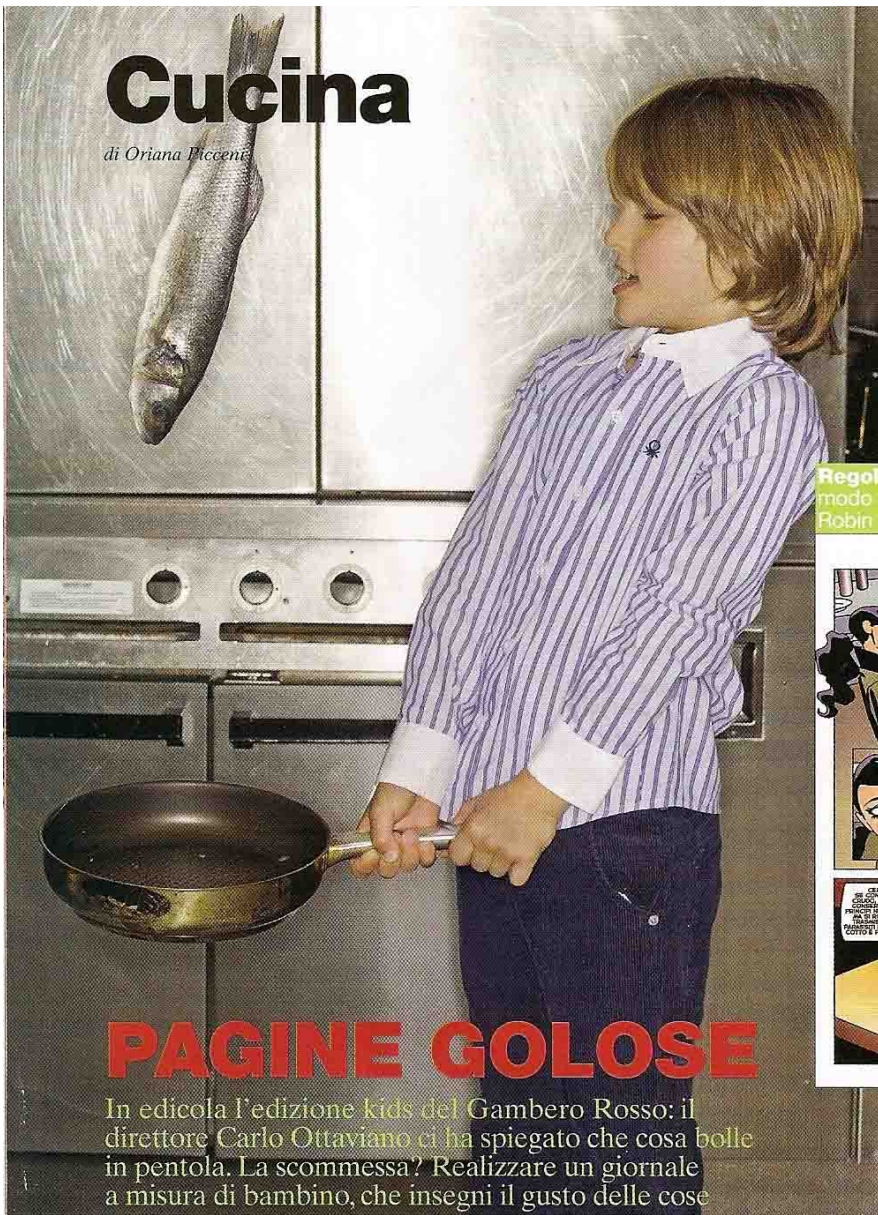
**120 TRENDY**  
**IDEAS**  
**HOLIDAY**  
**FREEDOM**



Il Gufo

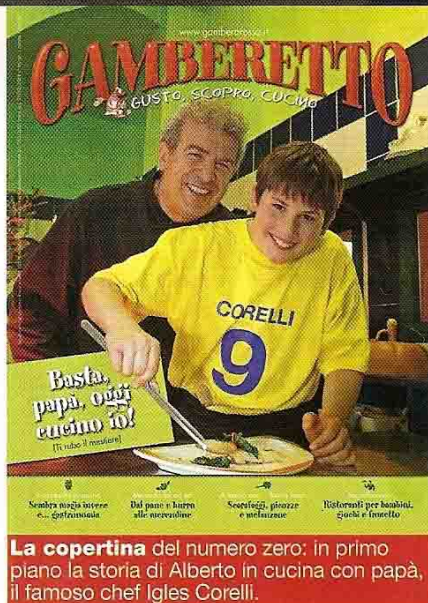
# Cucina

di Oriana Piccini



## PAGINE GOLOSE

In edicola l'edizione kids del Gambero Rosso: il direttore Carlo Ottaviano ci ha spiegato che cosa bolle in pentola. La scommessa? Realizzare un giornale a misura di bambino, che insegna il gusto delle cose



**La copertina** del numero zero: in primo piano la storia di Alberto in cucina con papà, il famoso chef Igles Corelli.

### Perché una rivista di cultura gastronomica per bambini?

“Ci siamo accorti che i bambini stanno perdendo il gusto e sono incapaci di distinguere i sapori. Inoltre è emerso che il Gambero Rosso è la rivista leader di una nuova generazione di genitori, i cosiddetti ‘Foodies’, giovani tra i 25 e i 54 anni che hanno voglia di mangiare bene e scelgono con consapevolezza. Il Gamberetto, quindi, si rivolge non solo ai bimbi, ma a questo tipo di famiglia?”

### Ci può anticipare i contenuti?

“Ci sono due figure animate: Gamberetto, uno chef che dispensa suggerimenti su cosa mangiare e come cucinare, e Robin Food, esperto di etichette, difensore dei sapori genuini. Poi ci sono articoli che insegnano anche dal punto di vista scientifico, come sono composti e come si comportano

certi alimenti. I bambini leggeranno le interviste ad alcuni esperti e i consigli sul consumo più corretto, imparando così semplici regole-gioco?”

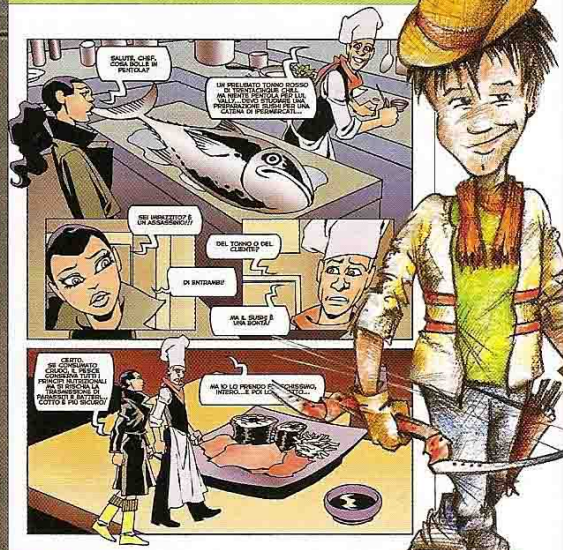
### Si parla anche di piatti stranieri?

“Certo! In questo numero, il servizio ‘Cous cous chi bus’ ha come protagonista un bambino, inviato speciale del Gamberetto, che è entrato in casa di un immigrato marocchino per imparare a cucinare il cous cous!”

### YUMMY PAGES

Why did you launch a foodie

**Regole a fumetti:** uno chef insegna il modo migliore per consumare i cibi, mentre Robin Food ci aiuta a decifrare le etichette.



magazine for kids? “We realized that children were losing their sense of taste and no longer distinguish flavors. What’s more, ‘Gambero Rosso’ is one of the top magazines read by a new generation of parents, the so-called ‘foodies’, young people between 25 and 54 years old who want to eat well and who knowledgeably choose what to eat. ‘Il Gamberetto’ is therefore not only for kids, but for this type of family”.

### Can you tell us a little bit about it?

“There are two cartoon figures: Gamberetto, a chef who gives food and cooking tips, and Robin Food, an etiquette expert who defends wholesome flavors. Then there are articles providing scientific information about what certain ingredients are made of and how they are used. Children will enjoy reading the interviews with experts and learning how to eat healthier by following simple game rules”.

### Do you also feature foreign cuisine?

“Of course! In this issue, the ‘Cous Cous Chi Bus’ article features our special kid reporter who enters the home of a Moroccan immigrant to learn how to cook couscous!”.

# Eventi



Attestato da 'Fornaio per un giorno' per i piccoli cuochi, qui insieme alle curatrici del corso. The 'Baker for a day' certificate given to the young cooks shown here with workshop organizers.



Educare i bambini ai principi della sana alimentazione e ai sapori più autentici è fondamentale sin da piccoli. Soprattutto al giorno d'oggi, quando molto spesso la fretta e i bombardamenti mediatici ci inducono sempre più al consumo di alimenti confezionati. Quale migliore idea, quindi, di un corso per giovani fornai? Ci ha pensato Vogue Bambini, che nell'ambito dell'ultima edizione di

## Mamma, ti faccio un panino!

A Firenze, durante il salone Taste, Vogue Bambini ha dedicato ai cuochi in erba un corso speciale

Taste, il salone del gusto dedicato alle eccellenze italiane, ha organizzato presso la Scuola d'Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze l'evento 'Panini per bambini': un laboratorio per piccoli cuochi curato dalla food writer Csaba dalla Zorza, insieme a Cristina Blasi e Gabriella Mari (nella foto in alto), chef e titolari della scuola. Maniche rimboccate e mani ben lavate per i nove bambini che hanno partecipato al corso, armati di buona volontà e attrezzati di tutto punto con cappello e grembiule ad hoc, divisi in tre squadre e pronti a impastare dei simpatici panini a forma di animalletti. I tre ingredienti fondamentali? "Farina, acqua e un pizzico di magia, cioè un po' di lievito", svela Csaba dalla Zorza agli attentissimi allievi. Che in men che non si dica hanno affondato le mani nella farina e hanno cominciato a impastare con energia per allineare tartarughe, lumachine e cocodrilli. Da decorare con grani di pepe rosa e nero o con qualche uvetta. Il profumo del pane caldo è così buono che il laboratorio per panettieri in erba non può che concludersi con una gustosa merenda a base di pane e marmellata. Ospiti speciali, le mamme!



**MAMMA, I'LL MAKE YOU A SANDWICH!** It is extremely important to teach children early on about healthy nutrition and wholesome food. That's especially true today when we're prone to eat fast food due to a hectic lifestyle and the media. So, what better idea could there be than holding a course for young bakers? During the last edition of 'Taste', the food festival dedicated to fine Italian products, Vogue

Bambini organized the 'Sandwiches for kids' event at the 'Cordon Bleu' cooking school in Florence. Food writer Csaba dalla Zorza, Cristina Blasi and Gabriella Mari (in the picture above), chefs and owners of the school, created the workshop for wannabe chefs. Nine children rolled up their sleeves, washed their hands, put on their chef toques and aprons, and eagerly awaited their chance. Divided into three teams, the children learned to make amusing bread rolls shaped like animals. The three main ingredients? "Flour, water, and a touch of magic: yeast!", Csaba dalla Zorza revealed to her attentive students. In a flash, the children sunk their hands into the flour and started energetically kneading the dough to make turtles, snails, and crocodiles decorated with pink and black peppercorns or smothered with jam for a delicious snack. The mothers were the children's special guests!

### Panini animalosi - Ingredienti per 20 animalletti

500 gr di farina - 250 gr di acqua - 1 bustina di lievito di birra attivo in granuli (o 20 gr di lievito fresco) - 1 cucchiaino di olio d'oliva - 1 pizzico di zucchero - 1 pizzico di sale - grani di pepe e uvetta - 1 uovo sbattuto con dell'acqua per lucidare gli animalletti  
**Preparazione** Setacciare la farina sul piano e creare una fontana. Aggiungere il lievito e cominciare a scioglierlo con quasi tutta l'acqua. Unire l'olio, lo zucchero e il sale e iniziare a impastare. Lavorare il tutto finché si otterrà una palla liscia; da dividere in piccoli pezzi. A ogni pallina dare la forma di un animale e posizionarlo sulla teglia per la lievitazione. Appena i panini saranno un po' gonfi, spennellari con l'uovo. Tempo di lievitazione: 30 minuti. Infornare a 200 gradi per 15 minuti, finché gli animalletti saranno ben dorati.