

Con le manine in PASTA

Raccogliere gli ingredienti, mescolare e imparare a cucinarli: cooking class in luoghi di vacanza che si trasformano in puro divertimento. E alla fine, pizze e torte per tutti!

di Valeria Balocco



A BORGO EGNAZIA, RESORT TRA GLI ULIVI
A SAVELLETRI DI FASANO, IN PUGLIA, SI IMPASTANO
E SI CUOCIONO PIZZE NEL FORNO A LEGNA.



VIAGGIO NEI SAPORI. Lo dicono i dati: lab e cooking class sono sempre più richiesti. I numeri della Bit 2019, la Borsa Internazionale del Turismo, stimano che l'interesse per le vacanze enogastronomiche sia cresciuto del 48% in un anno. E sono sempre di più i genitori alla ricerca di destinazioni in grado di offrire esperienze uniche in cucina ai figli. Per fare in modo che i bambini prendano confidenza con il cibo, sperimentino nuovi ingredienti e imparino a usare gli attrezzi. Ecco una guida per full immersion con chef (anche stellati) che "fanno brigata" con i ragazzi.

È l'ora dei canederli

DEDICARE IL GIUSTO TEMPO a se stessi e ai propri bambini. È la filosofia dell'hotel Tratterhof a **Maranza**, una frazione di Rio Pusteria, con vista sulle cime delle Dolomiti e sulla Valle Isarco e un centro benessere di tutto rispetto. Lo staff, qui, propone un corso sui mitici canederli. L'appuntamento è alle ore 15 con la proprietaria, la signora Gruber, che accompagna genitori e figli insieme in cucina per preparare due tipologie di prelibatezze: la versione altoatesina classica e gli alternativi gnocchi al formaggio (tratterhof.com).

Cioccolato fantasy

I SEGRETI DELL'ALTA PASTICCERIA svelati ai bambini dai 6 ai 10 anni. L'hotel Metropole di **Monte Carlo** apre le cucine ai piccoli cuochi: si indossa il grembiule d'ordinanza e, sotto la guida del pastry chef Patrick Mesiano del ristorante Joël Robuchon, si sceglie tra l'atelier di cioccolato, dei cupcake o quello che insegna a decorare l'uovo di Pasqua. Riservato ai clienti dell'hotel, ma prestigiosissimo (metropole.com).



DALL'ALTO, IN SENSO ORARIO. ATELIER DI CIOCCOLATO ALL'HOTEL METROPOLE DI MONTE CARLO; PIZZA PARTY, AL BELVEDERE DI RICCIONE; PASTA FATTA A MANO AL GELSO BIANCO; STAGE DEL CASARO, AL RESORT RAINER E CROSTATE HOME-MADE, ALL'HOTEL STAFLEL DI VIPITENO.



Dallo yogurt ai caprini

C'È L'INTERA FATTORIA DIDATTICA a disposizione per chi trascorre le vacanze al Mirtillo Rosso Family Hotel di **Riva Valdobbia (Vercelli)** ai piedi del Monte Rosa, proprio accanto a un villaggio Walser. A Le Beline, gli animatori insegnano a mungere le capre e poi, con il latte freschissimo, a fare yogurt, tome e caprini. E lungo la strada del ritorno all'hotel, si può fare tappa all'antico mulino di Mollia, costruito nel 600 e visitabile (mirtillo-rosso.com).

Ricette della nonna

SI INIZIA DALL'ORTO. Al **Galzignano Terme Spa & Golf Resort**, nell'importante centro termale in provincia di Padova, un local coach accompagna i bambini in giro per la tenuta a raccogliere frutta e verdura di stagione, insieme a erbe aromatiche e fiori. Con gli ingredienti di stagione poi si imbastisce un menu a base di pasta fresca e sfiziosi dolcetti, secondo le antiche ricette delle nonne venete. E alla fine si pranza tutti insieme (galzignano.it).





All'alpeggio per fare la ricotta

UNA GITA A UN CASEIFICIO IN ALTA QUOTA diventa l'occasione per preparare il formaggio locale. La proposta pensata per i bimbi diventa possibile soggiornando all'Hotel Schloss di **Pontresina**, in Svizzera. L'alpeggio si raggiunge da Pontresina con il trenino rosso. E sempre per i più piccoli, per esplorare l'Alta Engadina, una guida locale propone anche escursioni in carrozza trainata da cavalli, visite a fattorie didattiche e lezioni di equitazione (hotel-schloss.net).

Crostate e taralli

PIATTI TIPICI DELLA CUCINA LOCALE, preparati con prodotti a km zero. A Borgo Egnazia, un 5 stelle che si ispira nella struttura a un tipico paese pugliese a **Savelletri di Fasano** in provincia di **Brindisi**, ogni giorno si organizzano lezioni per i bambini per sfornare (e mangiare poi tutti insieme) prelibatezze locali: biscotti, crostate e i mitici taralli. Il tutto alternato a tuffi in piscina e giochi nel parco circondato da ulivi millenari (borgoegnazia.com).



Oggi gnocchi

«**FIN DA PICCOLA HO VISTO** mia mamma preparare tagliatelle, ravioli, gnocchi. Mi è bastato tornare indietro con i ricordi». Sono nati così i corsi di cucina by Stefania, la proprietaria di Al Gelso Bianco, un resort & winery nelle colline toscane a **Barberino Val d'Elsa** in provincia di Firenze. Qui i laboratori hanno la pasta fatta in casa come protagonista assoluta. E dopo la preparazione, la degustazione: si mangia insieme, aggiungendo ai piatti un bel giro di olio locale (algelsobianco.it).

Dall'albero alla marmellata

IMMAGINATE UN'AZIENDA AGRICOLA di 40 ettari, totalmente a disposizione dei bambini. C'è il maso Kerschler dove si cura l'orto e il Nagele, trasformato in una stalla di lusso per le mucche. Siamo al Romantik Hotel Staffler di **Vipiteno**, in provincia di Bolzano. Qui i piccoli imparano il rapporto tra i prodotti della terra e la preparazione di sciroppi e marmellate. Con un plus: a organizzare e supervisionare i corsi c'è nientemeno che chef Peter Girtler, due stelle Michelin (staffler.com).

Il pane di una volta

È ORGANIZZATO ATTORNO ALLE ESIGENZE DELLA FAMIGLIA il Fameli hotel di **Valdaora** in Sud Tirolo, direttamente sulle piste da sci di Plan de Corones e lungo la ciclabile della Pusteria. Qui, due volte alla settimana, i bambini aiutati dai pasticciere dell'albergo preparano pizze dolci e salate, biscotti, gelati e frutta con cioccolato. Mentre il Family Resort Rainer di **Sesto in Alta Pusteria** propone ogni giovedì un corso nel vecchio mulino davanti all'hotel, dove si fa il pane come una volta e, caldo di forno, si assaggia con pancetta e formaggio locali (fameli.it; familyresort-rainer.com).

Una Margherita sul mare

SIAMO A UN PASSO DALLA SPIAGGIA. Sulla terrazza dell'hotel Belvedere di **Riccione** l'équipe di animatori della struttura riunisce i bambini ospiti e insieme iniziano a preparare l'impasto della pizza. Poi arrivano i consigli dello chef o della tata Assunta: e, voilà, tutto è pronto per il pizza party serale allestito ad hoc, con giochi a tema di contorno. L'hotel propone anche corsi per imparare a fare l'autentica piadina romagnola e, per i più grandi, focacce artistiche che riprendono i quadri di famosi pittori (belvederericcione.com). ❀