

LINK: https://www.corriere.it/cook/news/22_febbraio_11/piccolo-chef-noah-cosi-cucina-scuola-montessoriana-vita-381ef19e-8370-11ec-8b4d-f6a994519d2...



CORRIERE DELLA SERA

✉ Iscriviti alla newsletter

NEWS

RICETTE

WINE & COCKTAILS

EVENTI

ABBONATI Oggi

LOCALI

VIDEO

RACCONTI DI CUCINA



IL PERSONAGGIO

Il piccolo chef Noah. Così la cucina è una scuola (montessoriana) di vita

di FEDERICA MACCOTTA

Diventa un libro (con storie per i bambini e consigli per i genitori) l'esperienza di Noah, piccolo chef di sei anni che ha conquistato Instagram e usa i fornelli per imparare matematica, geografia e non solo

La cucina è una palestra di vita. Anzi, una scuola, nel senso più montessoriano del termine. Lo dimostra la storia di **Noah, sei anni, alle prese con pentole e taglieri su Instagram da quando ne aveva due e mezzo**. Uno chef in miniatura che, insieme al suo papà Federico Bastiani, ha imparato a sfilettare il pesce e a fare il risotto, ma anche a contare e a scoprire la geografia. **La sua esperienza ora diventa un libro, *Il Mio Laboratorio Montessori In Cucina***: in libreria dal 2 febbraio per Quid+, la linea editoriale educativa di Gribaudo (suggerito dai 3 ai 6 anni, 96 pagine, 14,90 euro), mette insieme la pratica in cucina di [Noah Cooks](#) e la teoria della visione montessoriana. Il risultato è **un libro illustrato di storie per i bambini e di spunti per i genitori, con ricette e suggerimenti**. Alla scoperta di un modo di cucinare insieme che è una vera scuola.

Il piccolo chef Noah. Così la cucina è una scuola (montessoriana) di vita

Noah Cooks su Instagram

A firmare il volume è Barbara Franco con la consulenza di Cristina Venturi, insegnante di scuola primaria (è la maestra del fratello di Noah, a Bologna) e formatrice dell'Opera Nazionale Montessori. Come prevede il format di Quid+, **il libro è diviso in due parti: una dedicata ai bimbi e una per i genitori**. Nella parte per i piccoli si trovano **cinque racconti illustrati ispirati alle esperienze fatte da Noah su Instagram in questi anni**. Incuriosito da quello che accade ai fornelli fin da piccolissimo, questo bimbo ricciolino è stato guidato dal papà alla scoperta del mondo del cibo. In poco tempo ha sviluppato un suo gusto nel scegliere gli ingredienti, **ha imparato a tagliare con il coltello, ha scoperto il piacere di andare al mercato**. Un'esperienza che è cresciuta soprattutto durante il periodo del primo lockdown, quando la famiglia Bastiani si è trovata chiusa in casa e le avventure ai fornelli di Noah hanno avuto spazio su Instagram. Proprio **tramite il social Noah ha scritto a chef stellati in tutto il mondo**, chiedendo loro consigli su cosa cucinare con quanto aveva a casa. E loro hanno risposto di buon grado.

LEGGI ANCHE

▪
[Pasta: 10 primi piatti che tutti dovrebbero saper fare](#)

▪
[Piatti invernali leggeri: 10 ricette salutari](#)

▪
[Pasta, le 8 ricette autunnali e veloci da rifare a casa](#)

▪
[I 6 errori da non fare mai quando si cuoce la pasta](#)

▪
[Pasta al forno «svuotafriigo»: la ricetta \(etica\) di Benedetta Rossi che impazza sui social](#)

▪
[I 20 errori più comuni che si fanno quando si cucina](#)
