

LINK: <https://www.marieclaire.it/food/a39000845/metodo-montessori-cucina-bambini/>

cerca

moda

sfilate

#mclikes

bellezza

experience

benessere

people

lifestyle

magazine

maison

food

all videos

oroscopo

newsletter marie claire

newsletter marie claire
maison

i consigli di marieclaire

seguici

informativa privacy

informativa sui cookies

lavora con noi

11 in argento
di forza e
a

3 Oroscopo lunare

4 Vicini e meglio che
soli

5 Le new wave dei
brand di lingerie
made in Italy

Stato la curiosità di mio cucina grazie al Metodo "

inviare i sensi e la manualità dei bambini tra orti, impasti, forno e fornelli.



al mercato o dal contadino, pesare gli
ie, la vaniglia, un pomodoro, un ananas
ra di un piccolo orto, imparare a rompere un
una farcitura, vedere lievitare una torta. In
vero divertirsi, sperimentare, sporcarsi le
anualità, alimentare la loro curiosità a patto
Montessori, ambiente, attività, utensili e
bino. Abbiamo incontrato Barbara Franco,
nale al Politecnico di Torino, ex consulente in
lizzata nel settore delle imprese con alto
rieto e fondatrice di Quid+ (la linea
a Gribaudo, parte del Gruppo Feltrinelli) per

me trasformare la cucina in uno spazio
tenze e multisensoriale dal momento che
tina Venturi, insegnante di scuola primaria e
ale Montessori, ha appena pubblicato *Il Mio
cina* (14,16 euro, Quind+).

Come laboratorio montessoriano?

È uno spazio più o meno importante
ditori però pensano che possa essere
laboratorio attrezzato che ci dà la possibilità
ità calibrate in base alle esigenze specifiche
Come diceva Maria Montessori, i bambini
enza della realtà perché è così che si creano
E in cucina, c'è la possibilità di fare un sacco
ossiamo stimolare profondamente tutti i
o - sia di manipolazione, per allenare la
n solving. Se ci pensiamo bene in cucina
za linguistica, con tutta la terminologia
nenti, e anche quella logico-matematica, con
razione, alle dosi, alle quantità e al tempo.
sibile come Federico Bastiani, il papà di
ti e dei video che ho inserito nel libro *Il mio
ina*, possiamo considerare la cucina come un
e partire da ingredienti e ricette per parlare
toria e natura, ampliando così le conoscenze
amo della cucina come laboratorio

Per i bambini a crescere?

genitore è di proporre le attività aumentando
ndogli sfide sempre più difficili, in modo da
corso verso la loro autonomia, favorendo
nsiero divergente e imparando modi sempre
endo consapevolezza che grazie al Signor
sorianano fondamentale, si può sperimentare e
uove. Inoltre non dobbiamo dimenticare che,
ucina è anche uno spazio di relazioni sociali:
è un'occasione per passare tempo di qualità
er qualcuno. Per i nostri ospiti riflettiamo sui
iacere, c'è la dedizione e la cura per l'altro,
re.

Cucinare insieme a un bambino?

portante è proporre attività che tengano
ogni del nostro bambino, affiancandolo nella
o sviluppo fisico e motorio. Per essere
olo da eventuali pericoli in cucina, possiamo
lati dettagliatamente nel libro guida per
a cucina uno spazio adatto al nostro
mo la cucina a sua misura! I primi
lici da fare e sono quelli di allontanare e

gli oggetti taglienti e pesanti, ma anche
È anche importante lasciare gli
disinserita nella presa della corrente e
in cui siamo supervisor. Una volta quindi
iente possiamo proporre attività come lavare
grattugiare il pane secco o rompere un uovo,
semplicissimo e naturale, ma è di grande
ivare a dosare la forza giusta con cui

Stimolare l'appetito di bambini inappetenti?

bambino al cibo, non solo a tavola, ma anche
ica, come avrebbe detto Maria Montessori,
ercato insieme a scegliere frutta e verdura di
utile non solo per avvicinare il bambino al
r educare il gusto alla varietà del cibo e per
termini di alimentazione sana ed
solo per i bambini inappetenti, ma per tutti i
spesso rifiutano frutta e verdura.

Il coltello?

oli passi e per potere maneggiare qualcosa di
na allenarsi gradatamente facendo
la supervisione del genitore! Come primo
può proporre un piccolo coltello da burro per
rdura bollita. Quando il bimbo avrà
rie e di controllo necessarie, si potrà passare
con la punta arrotondata e non seghettato
torta salata. A mano a mano, sotto la nostra
autonomia, il piccolo potrà arrivare a
l coltello seghettato, per esempio per la
ca come i grandi chef! Proprio come fa Noah,
o questione di allenamento. Ma in cucina ci
ati curiosi come il pelapatate, il tagliafrutta o
strumento, è necessario attendere che il
competenze motorie e di controllo necessarie.
è sempre importante, così come provare a
utare la difficoltà che ha il bambino. In
secondare la loro naturale curiosità, se
oco imparando qualcosa di nuovo,
leniamoci!

Il bambino desidera creare una ricetta?

no e cucinare insieme la ricetta! Cucinare
i conosce gli permette di consolidarsi nelle
ne di una determinata azione è di
oprio come diceva Maria Montessori, per
ere con maggior profondità sui singoli
o vuole sperimentare qualcosa di nuovo è
metterlo nelle condizioni di sicurezza e di
tergli di sfidarsi e stupirsi, scoprendo gli

é no, piatti tipici di altri Paesi del mondo!

IRY

che calma gli animi

ALTRI DA

FOOD

er **Come sono nate le prime
piantagioni di caffè "rosa"**

ai **La storia del poke hawaiano**

'A **Come sembrare di essere al
ristorante pur cenando**

**Il riscatto obbligato del pane
senza sale**

ibo **"No, io il decaffeinato proprio
no..."**

**Scegliere di fare la mugnaia nel
terzo millennio**