

La città dei 100 linguaggi festeggia con menù a tema

Ieri per l'intera giornata si sono svolti atelier gastronomici da leccarsi i baffi mentre ristoranti e pizzerie offrivano pasti gratuiti ai bambini fino a 10 anni

Primo compleanno in grande stile per «Reggio Emilia Città dei cento linguaggi».

Promosso dal gruppo sull'Educazione di Reggio Children nell'ambito del Masterplan dell'Area Nord a braccetto con il Comune di Reggio, il progetto che per un anno intero ha proposto 31 locali del centro storico con menù a misura di bambino, con relativi "aiutini" per famiglie dal fasciatoio agli scaldabiberon, è culminato ieri in una divertente giornata di festa con laboratori da leccarsi i baffi. Letteralmente. Se non ci credete chiedetelo ai piccoli che al Caffè Arti e Mestieri hanno preparato pomodori ripieni, focacce e frutta in filastrocca, oppure a chi ha affondato le mani nei "verdi impasti" proposti alla pizzeria d'asporto La Combriccola di via Porta Brennone.

E ancora al Caffè del Torrazzo c'è chi ha indossato il grembiule per servire a tavoli più alti di lui, chi allo Sheridan's Caffè di via Broletto si è prestato per il trucco teatrale di Miryam Galleguillos e chi, nella ritrovata cornice del Chiostro dell'Ostello della Ghiara di via Guasco si è divertito per tutto il giorno con gli spettacoli e i laboratori organizzati da 5T e Remida.

Alla merenda ci ha pensato lo Student's hotel della Ghiara, gestore dell'omonimo ostello. Non c'è stato angolo del centro insomma che sia rimasto immune dall'entusiasmo della festa di compleanno del progetto "Città dei 100 linguaggi", con tanto di ristoranti, caffetterie, pizzerie e gelaterie, 27 in tutto, pronti a offrire un pasto gratuito ai bambini fino a 10 anni per la gioia delle famiglie che sono accorse numerose.

«Io so un segreto - ha svelato qualcuno ai compagni di giochi dell'Ostello della Ghiara intenti



Fervono i lavori in vista di un pranzo cucinato dai bambini al Caffè Arti & Mestieri

a costruire burattini con i materiali di riciclo - se tagli le cipolle poi piangi». «Attenti ragazzi, per cucinare il polipo (di pezza e bottoni, ndr) dobbiamo accendere il fuoco» ha aggiunto qualcun altro. Nel mentre tutto intorno cucchiari con capelli di la-

na e occhi-bottone colorati erano protagonisti di storie fantastiche destinate a finire immancabilmente in pentola! Una mattinata di grandi manovre quella di ieri, ma soprattutto una mattinata pensata per le famiglie per far comprendere a tutti, da-

gli esercenti ai genitori fino ai più piccoli, che avere in città locali accoglienti e divertenti è possibile.

Dopo il primo, riuscito, giro di boa, il progetto riparte per il secondo anno di avventure.

I locali che aderiscono sono



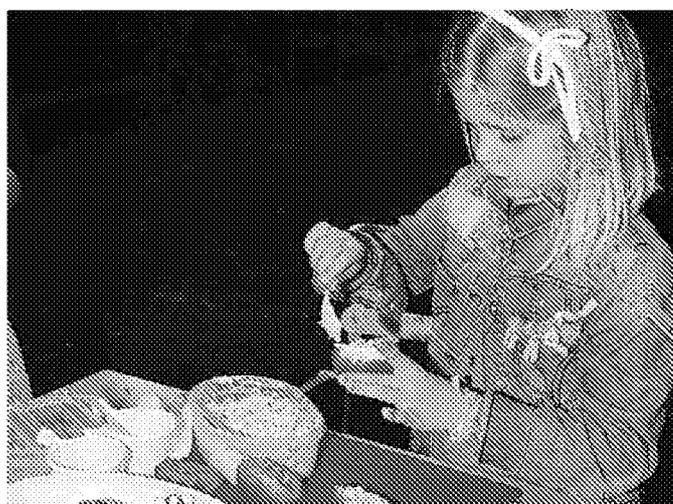
I pomodori ripieni tra un po' saranno pronti da gustare

Pagina 15





Una rilassante merenda per due ai Chiostrì della Ghiara



I pomodori ripieni tra un po' saranno pronti da gustare



Ai Chiostrì della Ghiara gli atelier non sono solo gastronomici

segnalati da un'apposita vetrofania: l'elenco completo è comunque disponibile sul sito del Comune di Reggio, www.comune.re.it e su quello di Reggio Children, www.reggiochildren.it. In questi locali i menù sono illustrati e tradotti in inglese, sono

disponibili mezze porzioni, seggioloni, alzatine come pastelli e tovagliette da colorare per ingannare l'attesa.

Uscire a cena con l'intera famiglia non è mai stato così facile e divertente

Francesca Manini

MANI IN PASTA

Pomodori ripeni o focaccia millegusti?

Al Caffè Arti e Mestieri, qualche ricetta ai piccoli cuochi siamo riusciti a rubarla.

A partire dai "Discorsi da pomodoro" per quattro persone.

Gli ingredienti? Quattro pomodori a grappolo maturi, 100 grammi di tonno sgocciolato, capperi dissalati tritati, due filetti di acciuga, 80 grammi di maionese, basilico e sale quanto basta.

Realizzarli è facile e diver-

tente: dopo aver tagliato a metà i pomodori lavati e averli svuotati dai semi, l'obiettivo è farcirli con il ripieno di tonno, acciughe e capperi amalgamati con la maionese e la polpa di pomodori. Il difficile è stato farlo senza assaggiare prima il ripieno!

Difficile anche non farsi tentare da pomodorini, zucchine e melanzane messe a disposizione per farcire la focaccia millegusti. Per la base gli in-

gredienti sono: 500 grammi di farina, 12 grammi di sale, 75 grammi di strutto o olio extra vergine, 15 grammi di lievito di birra e 200 di acqua.

La parte più divertente? Impastare per poi lasciar lievitare il tutto per mezz'ora coperto e impastare di nuovo tutto per poi lasciarlo lievitare ancora per due ore e infilare in forno per 20 minuti a 220° previa farcitura. L'attesa, però, è tutta meritata. *(f.m.)*

Pagina 15

La città del B&B lingoaggi festeggia con menu a terra

Il sindaco è stato il primo a parlare

Il sindaco è stato il primo a parlare