



LO STUDIO
**I giovani e la
tavola al tempo
del Covid**



La nostra scelta
**di ristoranti e
delivery con
menu e prezzi
per festeggiare**



L
**Il po
sulla**



IL PERSONAGGIO

**Lo chef Noah, 6 anni, che con le ricette impara matematica e
geografia**

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**



**Rum, il progetto Alcatraz per sostenere
comunità locali in Venezuela**

NEWS RICETTE WINE & COCKTAILS EVENTI LOCALI VIDEO

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.



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 «svuotaforno»: la ricetta (etica) di Benedetta Rossi che impazza sui social

▪

I 20 errori più comuni che si fanno quando si cucina

NEWS RICETTE WINE & COCKTAILS EVENTI LOCALI VIDEO

semplicemente **è stato messo alla prova e stimolato in modo giusto, seguendo una sua naturale predisposizione», spiega Barbara Franco, autrice del libro.** Qui entra in campo Maria Montessori, mamma del metodo educativo sviluppato all'inizio del Novecento e ancora oggi attuale. La parte del volume «per i grandi» spiega e suggerisce infatti un approccio al rapporto tra bambini e cibo che va oltre il preparare insieme i biscotti. **«La cucina è un laboratorio che tutti abbiamo in casa** ma che spesso è, per questioni di paura o di tempistiche, vietato ai bimbi», ragiona Franco. Invece con piccoli accorgimenti perché sia sicuro per tutti (a partire dalla scelta degli attrezzi da usare) può diventare un'aula didattica per i più piccoli.



Lo chef Noah, 6 anni, che con le ricette impara matematica e geografia

Così si impara la matematica

«La cucina è multisensoriale, è multicompetenze (aiuta a sviluppare il *problem solving* e la manualità, per esempio) **ed è multidisciplinare»**, spiega l'autrice. Ricetta dopo ricetta si possono imparare la matematica e la geografia, per esempio, la storia, la sostenibilità, la logica. Il tutto in modo pratico, sporcandosi (letteralmente) le mani: **«I bambini devono sperimentare per apprendere** e le mani sono uno strumento prezioso. Nei primi anni si costruisce la propria visione del mondo che passa attraverso l'esperienza. Per questo non bisogna esagerare con il digitale», dice Barbara Franco.

Trovare soluzioni alternative

Il papà di Noah, Federico Bastiani, non potrebbe essere più d'accordo. Il suo piccolo chef **ha imparato per esempio a usare i decimali a tre anni, grazie alla bilancia per pesare gli ingredienti.** Ha esplorato il mappamondo mentre si cimentava in preparazioni tipiche di altri paesi. Ha scoperto la stagionalità e la biodiversità aggirandosi per i banchi del mercato. «Noah è una persona molto metodica, con quello che possiamo definire pensiero convergente», racconta papà Bastiani. Ama seguire passo passo le ricette e non gli piacciono le variazioni dai suoi piani. «Ma **la cucina gli ha insegnato anche il pensiero divergente, a trovare soluzioni alternative** aggirando i problemi». In una delle storie sul libro, per esempio, si mette la maschera da sub per tagliare le cipolle senza lacrime. E replicare per la sua famiglia una ricetta che ama.

11 febbraio 2022 (modifica il 11 febbraio 2022 | 19:06)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

Raccomandato da Taboola

Mazda3 2022. Sportiva e seducente. Chiedi preventivo

[MAZDA](#)

Prima, durante e dopo il pasto: rituali dal mondo

[ZACAPA RUM](#)

Droni, tutti pazzi per le gare: ecco la più folle

[JUICE TECHNOLOGY](#)

Guarda Matrix Resurrections ora

[WARNER BROS](#)

Arreda casa con Le Fablier. Scopri la promo Emozioni d'Amore

[LE FABLIER](#)

Nuova Hyundai IONIQ 5.100% elettrica. Power your world.

[HYUNDAI](#)
