

GRUPPO CITTÀ DI GENOVA: AL VIA GLI APPUNTAMENTI SETTIMANALI CON LA CUCINA PEDAGOLOSA

Il Gruppo Città di Genova ha ripreso gli appuntamenti del progetto **Cucina Pedagolosa** inserito nell'ambito dei Patti di Sussidiarietà stipulati con la Regione Liguria e destinati a soggetti fragili. Ripartiti nella seconda settimana di giugno, gli appuntamenti con la scuola di cucina sono programmati **fino a settembre 2023** quando è prevista la fine delle attività.

Il progetto, che si scandisce su tre appuntamenti settimanali dal lunedì al mercoledì, prevede la partecipazione non soltanto di ragazzi e ragazze esterni al Gruppo Città di Genova o partecipanti ai centri estivi organizzati dallo stesso Gruppo, ma anche di partecipazioni di ragazzi e ragazze della Fondazione Chiossone e dell'ANFFAS.

Sono previsti, nel dettaglio, 10 appuntamenti con **ANFFAS** e **Fondazione Chiossone** e 20 con partecipanti esterni con la possibilità, per chi volesse partecipare, di scrivere alla mail vamereta@alice.it

A Villa Gruber, nel cuore del parco cittadino del quartiere di Castelletto, a pochi minuti da Piazza Manin, apprendisti cuochi e apprendiste cuoche si cimentano gradualmente, appuntamento dopo appuntamento, nella preparazione di salse, paste, polpette, impasti. Il tutto nel rispetto della tradizione locale, genovese e ligure, come nei principi dello stesso **Gruppo Città di Genova** che in altri eventi, come **Genova Gioca** che si rinnoverà ad ottobre 2023, aveva dato risalto ai giochi della tradizione genovese, dal lancio del ferro di cavallo al tiro alla fune passando per la lippa e le gare di ciclotappo.

Ecco che allora, sulla tavola, faranno la loro comparsa non solo gli "attrezzi del mestiere", come **mortaio** e **pestello**, ma anche ricette di salse famose in tutto il mondo. Parliamo del pesto o della salsa di noci e di ricette ancora comuni come "*aggiadda*" (salsa di aglio e sale utile soprattutto alla conservazione dei cibi), "*machetto*" (salsa di acciughe) e "*peston*" (pesto di fave). Il cibo diventa veicolo per conoscere anche tanti ingredienti differenti, dalla farina alle uova, dall'acqua al sale, dai pinoli alla maggiorana passando per basilico, noci, formaggio grana e pecorino. E chi più ne ha, più ne metta.

Grazie alla tradizione e alla conoscenza delle basi del mondo della gastronomia, la **Cucina Pedagogica** diventa non solo un luogo di ritrovo, ma anche di apprendimento. Un laboratorio utilissimo per unire i ragazzi nella presa di coscienza dell'importanza del cucinare, della ricerca dell'autonomia e del saper scegliere i propri ingredienti correttamente nella vita di tutti i giorni.

La **Cucina Pedagogica** è, a tutti gli effetti, una sorta di avviamento al mondo della cucina, alla conoscenza degli ingredienti, alla loro manipolazione e alle corrette pratiche da seguire prima di mettersi a cucinare, dal munirsi di grembiuli e cappelli da cuochi al lavarsi sempre bene le mani.

Oltre all'appoggio dei bandi erogati da Regione Liguria, il Gruppo Città di Genova può contare sul supporto di **Fideuram, Lubrani, Votto Alessi, UnipolSai, Ferreri Costruzioni, Dufenco Energia, MyRun e Socrem.**

ALCUNE FOTO DEL PROGETTO CUCINA PEDAGOGICA



