

Coccorocò, cuoco delle coccole

Gli alunni del CFP Formont
coordinati da Chiara Coppa
e M. Giuliana Saletta



Ad Andrea e Gianluca

Proprietà letteraria riservata
Copyright 2010

Casa Editrice Mammeonline
Mammeonline Comunicazione snc, Foggia
www.editrice.mammeonline.net
editrice@mammeonline.com

Prima edizione: febbraio 2010

Illustrazioni e progetto grafico
Adele Zuccoli

Stampa: Grafiche Turato, Rubano (PD)

Le illustrazioni e i testi qui pubblicati
sono di proprietà della casa Editrice Mammeonline.
È vietata la riproduzione anche parziale.

ISBN: 978-888-89684-1-39

Coccorocò, cuoco delle coccole è un libro fiaba-ricetta scritto da dodici ragazzi del Corso professionale alberghiero del CFP Formont di Villadossola ed è la sintesi e il risultato del Corso di scrittura creativa *Scrittori golosi*.

Il corso, ideato dalla scrittrice di fiabe per bambini Maria Giuliana Saletta, e progettato insieme alla giornalista Chiara Coppa, viene proposto alla direttrice del Cfp, dottoressa Anna Sacchi, nel settembre 2008. In seguito è presentato come bando di concorso alla Fondazione Comunitaria del VCO, che lo giudica meritevole di essere approvato e finanziato.

L'obiettivo di questo corso è quello di stimolare la fantasia dei ragazzi e di far loro prendere maggiore dimestichezza con il mondo della scrittura che spesso viene vissuto dagli studenti nell'ambito scolastico più come un barbosio dovere che come una gioiosa risorsa. Obiettivo pienamente raggiunto, visto il risultato ottenuto con la realizzazione del libro e l'attiva partecipazione dei ragazzi, sia alle lezioni tenute nelle classi, sia alle numerose uscite sul territorio alla ricerca di stimoli e informazioni.

Le due insegnanti, Chiara e Maria Giuliana, coadiuvate dal prezioso lavoro delle docenti Formont Roberta Fabbri e Corinne Berenger, si avvalgono delle loro esperienze professionali per condurre gli alunni lungo un cammino di scoperta, anche interiore, delle loro capacità creative, sperimentando esercizi, proposti e talvolta adattati alle esigenze, tratti dalla *Grammatica della fantasia* di Rodari e dai *Draghi Icopei* di Ersilia Zamponi. I ragazzi nelle uscite sul territorio hanno l'occasione e la possibilità di visitare il laboratorio di pasticceria delle sorelle Grandazzi di Domodossola, la biblioteca civica Contini, la Paolo Acco Editore di Gravellona Toce, la redazione del giornale Eco Risveglio e quella di Vco Azzurra Tv, la print grafica di Fondotoce Caccia e Fovana.

A scuola invece sperimentano varie tecniche di pittura con colori ecoline, orzo e sale.

Preparano inoltre laboratori ludico-creativi da proporre agli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie degli Istituti comprensivi di Baceno, Crevoladossola, Domodossola, Santa Maria Maggiore e Vogogna. Tra questi lavori, degno di menzione è il gioco della Fruttoca e della Verduroca - una specie di gioco dell'oca che stimola i bambini ad assaggiare piccoli pezzi di frutta o verdura - che viene presentato, dagli stessi ragazzi, anche nell'ambito della Fiera della Bruna Alpina a Domodossola. La collaborazione con Debora Cingano e Donatella Caione e con la casa editrice Mammeonline dà ai ragazzi la grande opportunità di vedere pubblicato il loro sforzo e il loro impegno.

Un grazie di cuore agli enti e alle persone qui sopra citate per aver contribuito alla realizzazione di questo ambizioso ma importante progetto e un grazie affettuoso a: Federico Biondini, Michela Bonfandini, Nadine Bossi, Fabrizio Calcini, Matteo Canazza, Jessica Cilione, Luca Cirillo, Michael Comoli, Veronica Elena, Eleonora Gradizzi, Giada Panighetti e Giovanni Vittoni per essere stati fantastici *scrittori golosi*. Gli allievi del corso dedicano il libro ad Andrea Jossi e Gianluca Fernandez, due loro compagni di studi che nel corso dell'anno scolastico sono tragicamente scomparsi.



profumo di dolce. Mi piace stare in compagnia degli amici e adoro le coccole. La mia passione più grande è

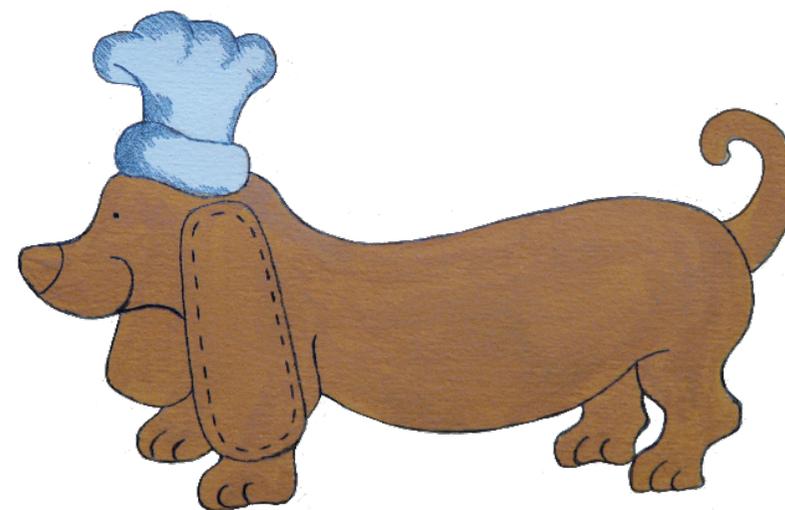
Cu-ci-na-re



Ho aperto un ristorante e cucino per gli abitanti del paese. Il mio ristorante si chiama Coccocucina.



È molto grande: le pareti sono colorate di giallo, i tavoli sono rossi e rotondi e le sedie verdi. Quando cucino piatti diversi cambio profumo e colore. Se cucino la salsa al pomodoro divento tutto rosso e profumo di pomodoro. Quando preparo i dolci invece profumo di zucchero.



Ho un cagnolino di nome Biscottino: è marroncino e anche lui ama le coccole.



Il mio paese si chiamava Coccolandia e tutte le persone andavano d'accordo e si volevano bene, ma un brutto incantesimo del malvagio Crudelius cambiò tutto e Coccolandia si è trasformata in Litigandia.

Ora le persone e gli animali litigano sempre. I bambini bisticciano per il pallone, i cani e i gatti litigano come cani e gatti. Anche gli adulti non vanno d'accordo, persino le maestre bisticciano per il cancellino.

A me non piace litigare e quando vedo gli altri farlo divento triste. Per cercare di cambiare la situazione, ho deciso di organizzare la

FESTA DELLE COCCOLE

aperta a tutti gli abitanti.

Io e i miei camerieri abbiamo appeso manifesti e distribuito volantini a tutti.



La mattina della festa insieme ai miei camerieri ho preparato il ristorante.

Abbiamo riempito la sala di palloncini colorati, steso le tovaglie e apparecchiato. Poi abbiamo decorato i tavoli con i fiori profumati e preparato i banchetti con gli stuzzichini.

Alle 16:00 iniziano ad arrivare gli invitati.

Per prima arriva la famiglia Litigoni: bambini e genitori si tirano i capelli per entrare al ristorante. Poi arrivano le sorelle Sberloni che si prendono a schiaffoni l'un l'altra e i fratelli Bugiardoni, che raccontano un sacco di frottole.

Infine entrano, tirandosi calci negli stinchi, i cugini Bisticcioni. Sono tutti arrabbiati, si spingono, urlano e fanno una gran confusione.

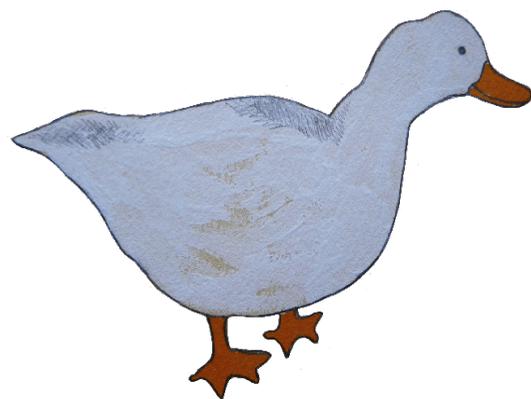
Entrati nel ristorante però vedono le bevande, gli stuzzichini, i palloncini colorati e sentono una musica allegra.

Io e i miei camerieri li accogliamo felici e sorridenti. Gli abitanti di Litigandia smettono subito di bisticciare, si siedono ai tavoli e leggono il menù. **MENÙ della FESTA delle COCCOLE.**

I camerieri servono i miei piatti speciali, che ho creato per l'occasione, e riempiono i bicchieri coi miei cocktail.

Gli abitanti mangiano di gusto, chiacchierano e poi cominciano a ballare.

Anche i bambini smettono di litigare perchè ho preparato per loro il gioco della FruttOca e della VerdurOca.

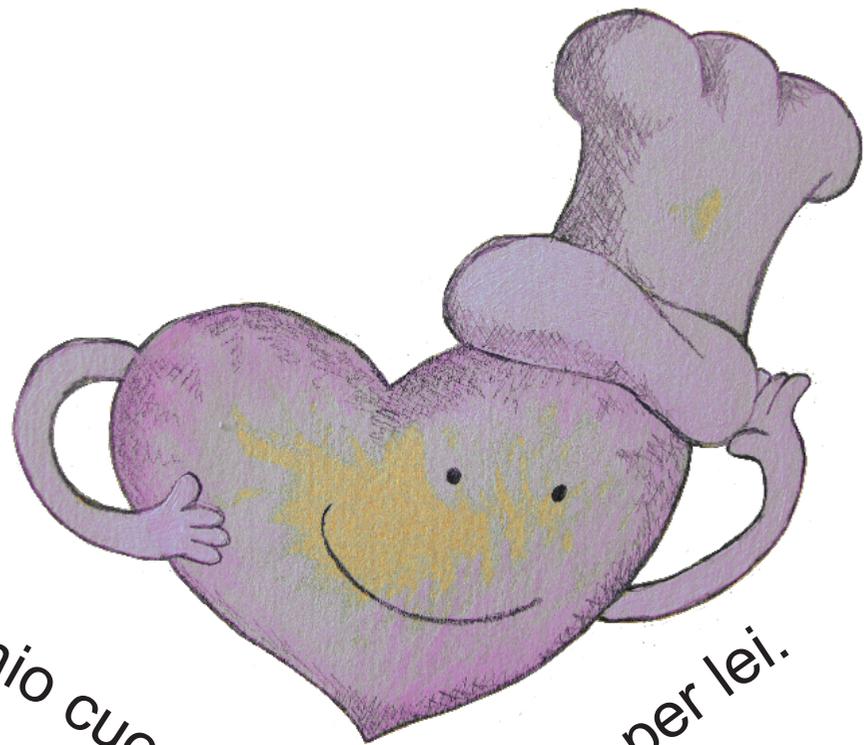


Giocano tutti insieme, sono contenti e si divertono.

Mentre controllo la situazione, il mio sguardo incrocia quello di Coccorilla, una gentile e bella signorina, e la invito a ballare.



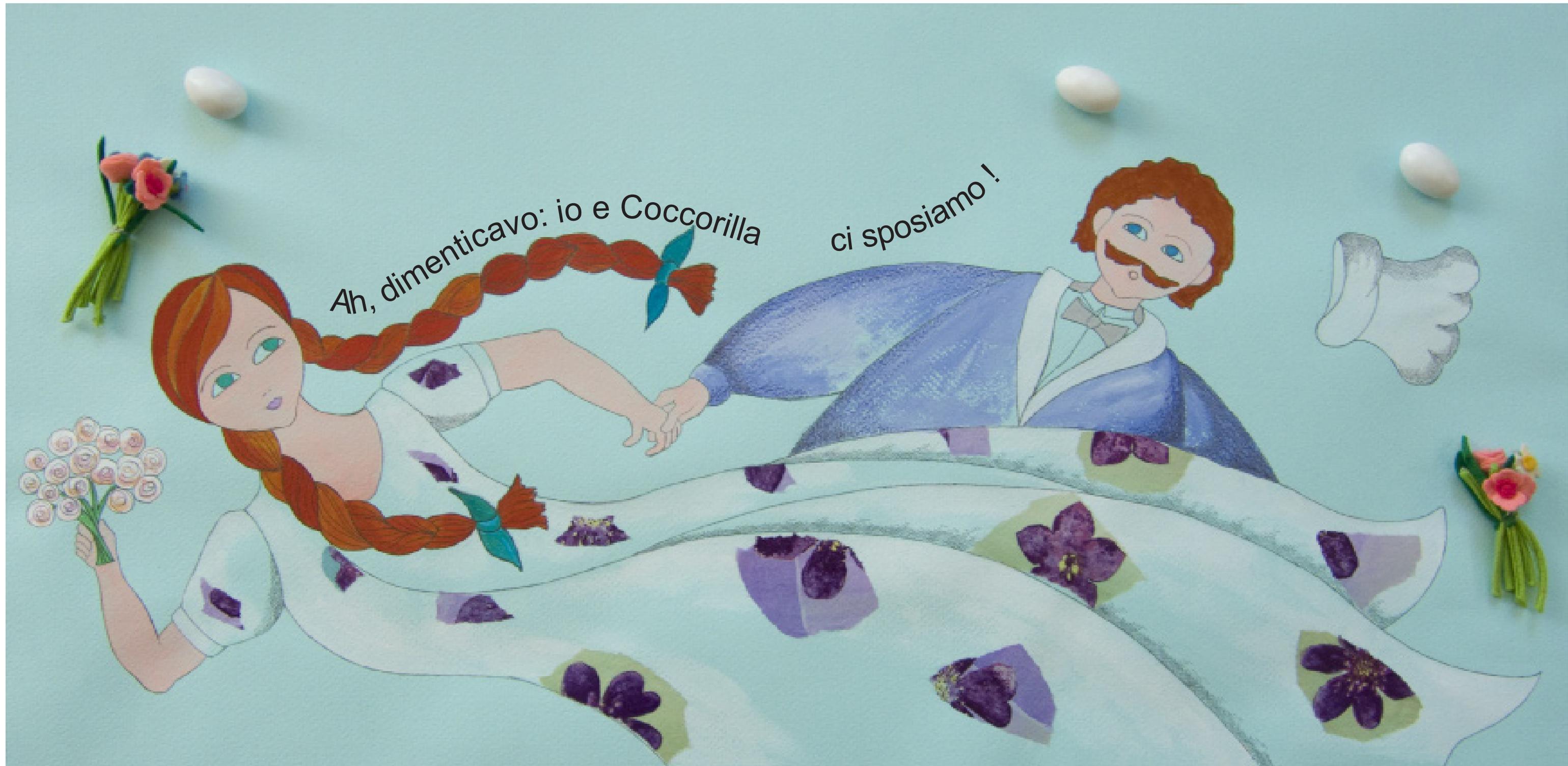
Coccorilla è profumata come un bignè: ha gli occhi verdi e due lunghe trecce rosse.



Il mio cuore batte forte forte per lei.

Finita la festa, gli abitanti scoprono che è più bello essere amici che nemici. Anche il paese cambia: ora c'è sempre il sole, gli alberi hanno tanti cuori che formano le chiome e le case sono di vivaci colori. Ci sono immensi prati verdi e l'aria è dolce. Gli abitanti si trovano nella piazza e decidono di ricambiare il nome del paese in COCCOLANDIA.





Ah, dimenticavo: io e Coccorilla
ci sposiamo!

Cocktail della festa



1 mela (frullata)
1 banana (frullata)
1 cl sciroppo alla fragola
6 cl spremuta d'arancia
rossa

1 cl granita
1 cl sciroppo alla pesca
4 cl spremuta d'arancia
4 cl spremuta di pompelmo

2 fette di ananas frullate
1 cucchiaino di yogurt magro
1 cl sciroppo di banana
6 cl spremuta d'arancia

2 fette di ananas frullate
1 cl orzata
1 cl sciroppo di menta
6 cl acqua



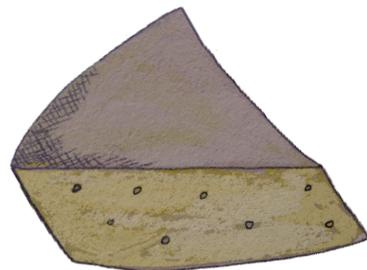
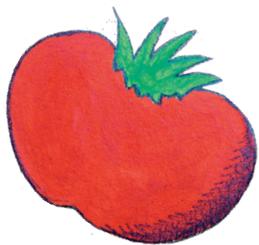
Ricette

Pan pizza

(per utilizzare il pane avanzato in casa):

Ingredienti: pane, passata di pomodoro, origano, olio, formaggio d'alpe.

Procedimento: tagliare il pane avanzato della settimana, versare un goccio d'olio e un cucchiaino di passata di pomodoro, spolverare con l'origano e mettere una bella fetta di formaggio sul pane. Infornare a 180° per 10 minuti circa.



Palline al sesamo

Ingredienti: 200 gr. di bresaola, 100 gr. di ricotta di Crodo, qualche foglia di insalata, q.b. di sale, q.b. di pepe, q.b. di semi di sesamo.

Procedimento: tagliare a pezzi la bresaola e frullarla insieme alla ricotta con un pizzico di sale e uno di pepe, con il composto ottenuto formare delle palline. Versare i semi di sesamo in un piatto. Passare le palline nel piatto e servirle su una foglia di insalata lavata e asciugata.

Tartine al salame dolce

Ingredienti: 12 fette di pane integrale, 12 fette di salame dolce, 1 vasetto di maionese, 2 cuori di lattuga.

Preparazione: lavare la lattuga e tritarla grossolanamente. Asciugarla e metterla da parte. Tagliare a fette il pane integrale e il salame e adagiarlo sul pane.

In una terrina mescolare l'insalata con la maionese in modo omogeneo. Coprire le fette preparate prima con l'insalata e servire.



Torta di pane, cioccolato e pere

Ingredienti: 3 etti di pane secco, 1 litro di latte, 2 etti di zucchero, noci a piacere, 3 pere kaiser, 3 uova intere, 1 tavoletta di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di cacao amaro.

Versare il litro di latte sul pane secco, lasciarlo a bagno finchè il latte non è completamente assorbito e poi frullare fino a ottenere un composto morbido e compatto. Aggiungere le uova, lo zucchero, un paio di manciate di noci sghusciate e spezzettate, il cacao amaro e il cioccolato a pezzetti. Sbucciare le pere e aggiungerle al composto.

Infornare in una teglia imburrata e infarinata a 180° per 50 minuti circa. Togliere dal forno e spolverare con lo zucchero a velo.

Tiramisù dei bambini

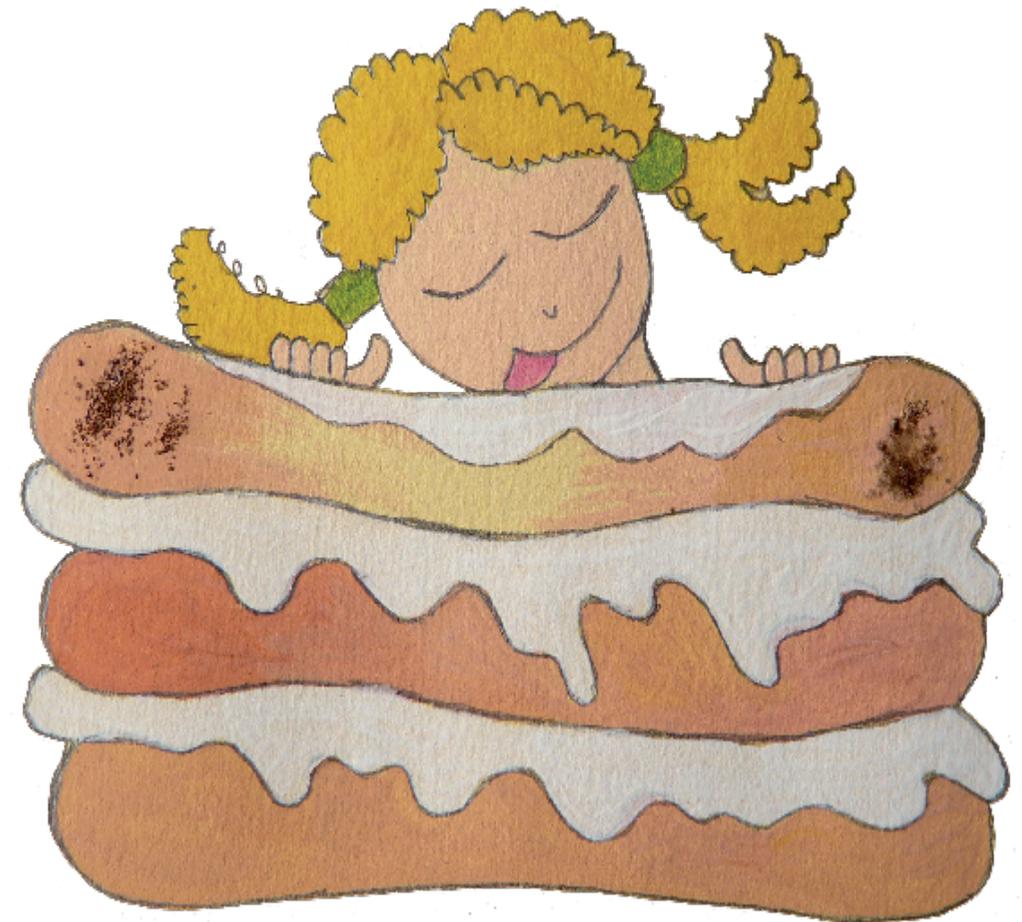
Ingredienti: 5 uova fresche, 6 cucchiari di zucchero, una tazzina di caffè, biscotti secchi, 500 gr di mascarpone, latte q.b., cacao amaro.

Preparazione: in una terrina versare i tuorli d'uovo con i 6 cucchiari di zucchero e mescolare fino a ottenere un composto spumoso, aggiungere il mascarpone e gli albumi montati a neve.

Mettere in un piatto fondo il caffè con un cucchiaino di zucchero e latte, come se fosse un caffelatte.

In una pirofila fare degli strati con il composto cremoso e i biscotti secchi intinti nel caffelatte.

Finire con uno strato di crema e spolverarlo con cacao amaro.



Ringraziamenti

Il Formont ringrazia coloro che hanno collaborato e partecipato alla realizzazione di questo libro.

In particolare:

La Fondazione Comunitaria del VCO per il contributo dato al progetto, grazie alla sensibilità del sig. Massimo Nobili.

La casa editrice Mammeonline per aver reso possibile la pubblicazione.

Le ideatrici, progettiste e insegnanti: professoresse Chiara Coppa, Maria Giuliana Saletta, Corinne Berenger, Roberta Fabbri e Carla Gentinetta e i maître Amanda Bendotti e Cesare Benacchio.

L'illustratrice Adele Zuccoli.

I dirigenti scolastici degli Istituti comprensivi di Baceno, Crevoladosola, Domodossola, Santa Maria Maggiore e Vogogna, partner del progetto.

La biblioteca civica Contini di Domodossola, la pasticceria Grandazzi, la redazione di Eco Risveglio e di Vco Azzurra Tv, Paolo Acco editore e la print grafica di Caccia e Fovana a Fondotoce per la disponibilità ad accogliere i ragazzi.

Direttore
Anna Maria Sacchi

Presidente Formont
Giovanni Francisco



Il mio paese si chiamava Coccolandia e tutte le persone andavano d'accordo e si volevano bene, ma un brutto incantesimo del malvagio Crudelius cambiò tutto e Coccolandia si è trasformata in Litigandia.

A me non piace litigare e quando vedo gli altri farlo divento triste.

Per cercare di cambiare la situazione, ho deciso di organizzare la Festa delle Coccole...

E vedremo che cosa sarà capace di fare
Coccorocò, cuoco delle Coccole.

Un libro, una storia, disegni golosi e tante ricette
pensate per i bambini.

€ 6

Realizzato grazie alla



Fondazione
Comunitaria
del VCO

