

«CUCINARE PUÒ ESSERE ANCHE UN GIOCO. POI SI

«Ai fornelli i piccoli si rivelano particolarmente creativi», ci spiega la

Giacomo Iacomino

Milano - Agosto

Per anni ha progettato asili, scuole materne e parchi urbani. Oggi è consulente di alcuni alberghi a cinque stelle per la realizzazione degli spazi riservati ai più piccini, insegnante di sostegno di educazione tecnica in una scuola media e fondatrice di LabMi, www.labmi.it, laboratorio eventi di gioco e studio per i bambini, con una grande attenzione al loro rapporto con il cibo. Roberta Esposito, 48 anni, nata a Milano, è un architetto al servizio dell'infanzia: «Un sogno che coltivo da sempre», racconta a *Vero*. «mi sono sempre piaciuti i giocattoli e mio padre vendeva strutture per arredi. Mi è venuto quasi naturale immaginare e disegnare quali potessero essere gli angoli e gli spazi più adatti per il gioco dei più piccoli».

«Prediligo dei materiali naturali»

Dopo la laurea in Architettura e diversi corsi di specializzazione, a 27 anni Roberta inizia a progettare aree verdi e asili nido in tutta la Lombardia, in particolare tra Milano e Pavia. «La parte più divertente? La funzionalità degli spazi», ci spiega. «Ho sempre preferito materiali naturali ai più dozzinali "plasticoni" a cui spesso si ricorre per ridurre i costi. Mi piace creare l'angolo dedicato alla psicomotricità per il gioco libero, quello con i tappetini morbidi, per intenderci. Poi c'è lo spazio per il sonno, il meno gradito dai bimbi, che a scuola vogliono soprattutto giocare. Quello creativo, dove si sviluppano



MANICARETTI Milano. In tutti i progetti dell'architetto Roberta Esposito (48 anni, nel riquadro) i bambini sono sempre al centro. In queste pagine vediamo alcuni momenti dei corsi per mini-chef organizzati da LabMi.



laboratori e manualità. E quando è possibile ne prevedo uno anche per i travestimenti, con specchi e bauli, in cui simuliamo le attività lavorative degli adulti». Come detto, la sua attività si divide tra la scuola e le consulenze in alcuni alberghi di lusso italiani, come il Royal Hotel di Sanremo e la catena dei Baglioni Hotel. «È importante far sentire i piccoli al centro dell'attenzione an-

che in strutture più "adulte", come gli alberghi pieni di sale conferenze e convegni». Tra le idee più riuscite c'è quella delle cosiddette mappe gioco, una sorta di caccia al tesoro a misura d'infanzia: «Si comincia subito. Appena entrati in hotel, il concierge consegna ai bambini un passaporto speciale. All'interno ci sono timbri da collezionare e fotografie da seguire. Cosa si vince? Ovviamen-

te un viaggio». La nuova sfida è quella che invece affronterà all'estero, al Resort Maldive, ancora in fase di realizzazione. «Un'esperienza tanto bella quanto impegnativa», continua Roberta, «ho un budget a disposizione e questo mi permette di osare un po' di più. Anche in questo caso, la parola d'ordine è materiali naturali, per salvaguardare la bellezza del luogo. E poi ovviamente tanto mare, da vivere anche in chiave didattica, travestimenti in stile tradizionale isolano e laboratori di cucina: useremo materie prime a chilometro zero, diciamo che il cocco sarà protagonista a tavola, ma anche nel gioco».

«Usiamo ingredienti gustosi e colorati»

Ed è proprio qui, ai fornelli, che i bambini si rivelano particolarmente creativi. Anche per questo motivo LabMi si concentra soprattutto su incontri ed eventi che mettono alla



bambini dentro i grandi alberghi. Ora ha ideato dei corsi per trasformarli in veri baby chef!

SI MANGIA TUTTO, PERCHÉ IL CIBO NON SI SPRECA»

responsabile, «e il loro più grande divertimento è impastare la pizza»



prova i piccoli nei panni di veri (mini) chef. Racconta Roberta: «Lavoriamo con la pizza e i tramezzini soprattutto. Creiamo animaletti, maschere, facce, ci inventiamo le ricette più strane con ingredienti colorati e gustosi. E poi si mangia tutto, perché il cibo non va mai sprecato. Quello che

i bambini amano fare di più? Sicuramente impastare la pizza, se insegni loro la manualità sin da subito è più facile che la apprezzino e la alimentino anche da grandi».

«Insieme abbiamo aperto un orto»

Infine, la scuola. Da un anno Roberta Esposito, origini pugliesi, è docente di sostegno in una scuola media in provincia di Milano. Come prevedibile, è un'insegnante fuori dagli schemi. Certo, nulla a che vedere con il professore interpretato da Robin Williams nel film *L'attimo fuggente*, ma i

suoiprogetti sono decisamente particolari. «Di solito dipende dai ragazzi con cui ho a che fare. Cerco di individuare le loro predisposizioni e insieme proviamo a creare qualcosa di costruttivo. Con alcuni alunni, ad esempio, abbiamo inaugurato e curato un orto, assieme ad altri abbiamo scritto un libro creativo con personaggi digitali. Lo ammetto, ancora non avevo provato a lavorare con gli adolescenti ed è stato decisamente educativo anche per me». Un sogno ancora nel cassetto? «Un blog, dove raccontare la mia esperienza e dare dei consigli. Magari lo aprirò dopo l'estate». **V**

LA RIVISTA CUCITA
SU MISURA PER TE

SCOPRI
IL NUOVO
NUMERO
IN EDICOLA!

