

Ballarini e Disney: un corso di cucina per l'infanzia dedicato al risparmio.



Lo chef Gianfranco Allari insegna ai piccoli partecipanti come risparmiare energia con Thermopoint

Sviluppare nei nostri figli una coscienza volta al risparmio e all'ecologia è il primo passo verso un mondo migliore.

E' quanto si sono proposti di insegnare Ballarini e The Walt Disney Studios Home Entertainment il 30 novembre presso Le Tamerici di San Biagio di Mantova, mettendo a disposizione dei più piccoli tecnologia e divertimento.

Trentacinque bambini hanno imparato come destreggiarsi in cucina utilizzando preziosi avanzi quali riso e pane raffermo, risparmiando nel contempo energia grazie al dispositivo Ballarini Thermopoint.

Fil rouge dell'evento Trilli, la fatina di Peter Pan ora protagonista del primo di una quadrilogia di film a lei dedicati. Il DVD e il Bluray del primo film sono già disponibili sul mercato dal 12 novembre: tanti i messaggi positivi lanciati da Trilli tra i quali spiccano temi di grande sensibilità sulla ricerca del proprio talento, sul rispetto della natura e delle sue magiche risorse.

Nell'ampio e luminoso loft ricavato in una corte agricola del 1900, i bambini hanno cucinato vestiti di tutto punto per oltre 3 ore il budino di pane e piselli, la pizza di riso, la tortina con i fiocchi e i tartufini di cacao e riso.

Alla fine della manifestazione i partecipanti hanno portato a casa i piatti da loro cucinati ricevendo in dono un utensile Ballarini dotato di dispositivo Thermopoint, il cappello da cuoco e il grembiule, il segnalibro di Trilli e il minilibro di favole a lei dedicato.

Il piacevole evento ha incontrato anche il consenso dei genitori entusiasti ed emozionati nel vedere i loro piccoli cuochi ai fornelli.



Un pizzico di magia... per non sprecare energia!

Con la nuova tecnologia **THERMPOINT** da oggi è possibile risparmiare energia anche quando cucini.

THERMPOINT

Thermopoint è il nuovo magico brevetto Ballarini. Un dispositivo che diventa rosso quando la pentola è calda al punto giusto per la cottura e ritorna verde quando la pentola è di nuovo fredda e può essere tranquillamente lavata, toccata, appoggiata.

www.ballarini.it

