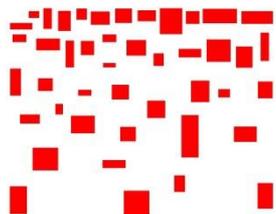


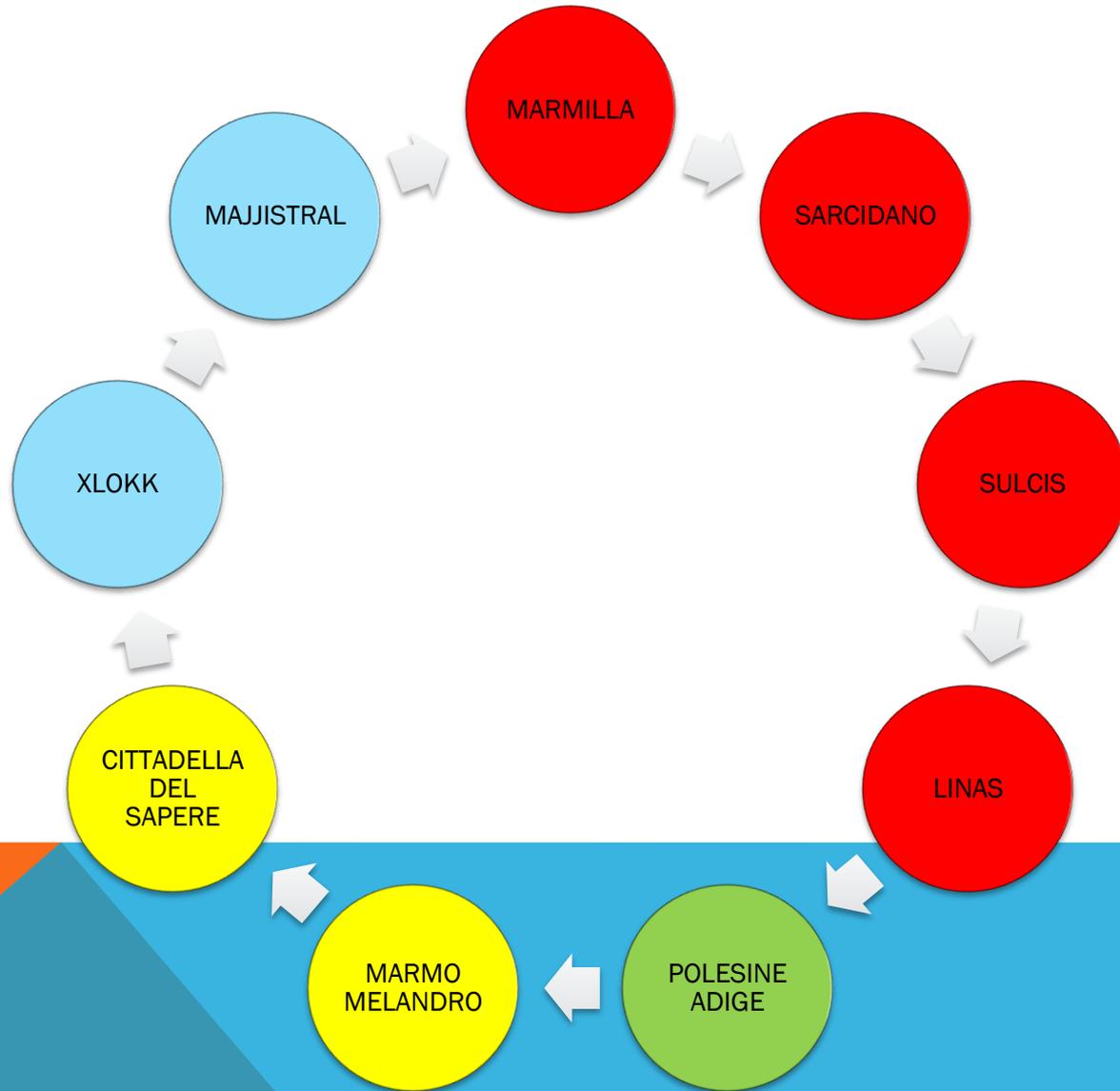
**GAL**  
marmilla



**PROGETTO DI COOPERAZIONE  
TRANSNAZIONALE  
MEDIETERRANEA**



# PARTNER



# IL PROGETTO

Nasce per promuovere e valorizzare la dieta mediterranea come stile di alimentazione sano e come fattore identitario e culturale delle popolazioni coinvolte e sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza di tale dieta.

- A.1. *Disegno e sviluppo del "Menu Tradizionale Euro-Mediterraneo"* ;
- A.2 Realizzazione di eventi itineranti sul tema della Dieta Mediterranea;
- A.3. Realizzazione di una pubblicazione/ cartone animato sulla Dieta Mediterranea;
- A.4. Festival della Dieta Mediterranea come simposi delle identità rurali e concorso gastronomico;
- Azione locale. Educazione alimentare

# REALIZZAZIONE DI UNA PUBBLICAZIONE/CARTONE ANIMATO SULLA DIETA MEDITERRANEA

Attività rivolta alle **scuole primarie** che, partecipando ad un concorso di idee dal titolo «**IL CIBO COME IDENTITA'**», hanno realizzato degli elaborati aventi come filo conduttore la dieta mediterranea. I migliori elaborati, opportunamente, tradotti nelle lingue dei GAL partner, sono stati inseriti in un libro, mentre la loro sintesi ha dato lo spunto per l'elaborazione della produzione animata che ha come comune denominatore la dieta mediterranea così come intesa nei vari territori coinvolti.

# «IO SO...IO MANGIO»

Azione locale

L'anziano reca con sé un intero mondo: memorie lontane, esperienze irripetibili, ricordi di un tempo che alimentano la curiosità dei ragazzi e arricchiscono la loro educazione alla vita. È proprio nel senso della continuità, tra un passato di cui rimangono poche tracce e un futuro ancora aperto, che acquista valore il legame, a volte faticoso ma sempre benefico per entrambi, tra nonni e nipoti.

Il GAL Alta Marmilla e Marmilla intende coinvolgere coppie di NONNI/NIPOTI residenti nel territorio del GAL attraverso l'organizzazione di 5 laboratori di educazione alimentare finalizzati a:

- Valorizzare l'esperienza degli adulti affinché non siano più visti come i/le badanti, ma come portatori di conoscenza e di tradizioni;
- evidenziare il ruolo centrale che il cuoco ha nel proprio territorio;
- mettere a confronto ricette antiche rivisitate in chiave moderna;
- Acquisire la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale;
- Stimolare alla sperimentazione attiva, valorizzare l'unicità dell'esperienza dei "nonni" che, cucinando con i "nipoti" ripercorreranno attraverso il cibo il proprio vissuto.

Ogni laboratorio prevede:

***Un incontro di informazione:*** avrà lo scopo di organizzare l'attività laboratoriale, raccogliere le ricette proposte dagli anziani e favorire la relazione tra nonni e nipoti, il tutto coordinato dalla figura dell'esperto chef. Saranno sviluppati anche i temi dell'atto alimentare come espressione di cultura.

***Una giornata laboratoriale:*** le ricette scelte verranno realizzate dai ragazzi e dagli anziani e rivisitate in chiave più attuale dallo chef, esperto conoscitore delle materie prime e degli ingredienti tipici del territorio. L'attività avrà anche lo scopo di ottenere conoscenze e spunti di riflessione sulle abitudini alimentari dei ragazzi e sull'importanza della dieta Mediterranea. In questa fase è di fondamentale importanza la presenza degli esperti, chef e nutrizionista, che hanno il compito di far capire l'importanza dell'alimentazione anche attraverso un approccio sensoriale al cibo.

***Un evento conclusivo*** durante il quale saranno presentate le ricette realizzate.



## FINALITÀ

Scopo del progetto è recuperare antiche ricette dalla memoria storica dei “nonni”, rivisitandole in chiave moderna, per tramandarle ai giovani che, grazie all’attività laboratoriale diventano parte attiva nella realizzazione. Altro fine è far comprendere ai ragazzi quanto la scelta degli ingredienti e i loro accostamento sia di fondamentale importanza sia per una corretta alimentazione, che per lo sviluppo economico del territorio di provenienza

## DESTINATARI

Il progetto è riservato a coppie di adulti (over 65 anni) e ragazzi di età compresa tra i 10 e i 15 anni residenti nel territorio del GAL Marmilla.

