

Cibo e memoria

Cucinare ed emozionarsi ieri e oggi ai Campi Neri di Cles

Presentato in forma associata da:

Ente capofila: A.P.S.P. "Santa Maria" di Cles

Partner 1 : Comune di Cles - Assessorato alla cultura (Ref. Vito Apuzzo)

Partner 2: Associazione culturale *Alteritas* - Interazione tra i popoli. Sezione Trentino (Ref. Rosa Roncador)

Partner 3: Ufficio beni archeologici della Provincia autonoma di Trento (Ref. Franco Nicolis e Lorenza Endrizzi)

Personale di riferimento per il progetto:

LUCA CATTANI direttore dell'A.P.S.P. "Santa Maria" di Cles

Via E. Chini, n. 37

38023 CLES

Tel. 0463601311/0463601300

Fax 0463424730

CONTENUTO del PROGETTO

La proposta "Cibo e memoria" si pone in continuità con il progetto "Ti raccontiamo il sito dei Campi Neri di Cles..." realizzato, nel 2016 e 2017, presso l'A.P.S.P. "Santa Maria" di Cles e volto alla valorizzazione attiva da parte dei residenti di parte del luogo di culto dei Campi Neri musealizzato (e aperto al pubblico), posto all'interno del giardino dell'A.P.S.P. "Santa Maria".

Obiettivi progettuali:

1. dare la possibilità ai malati di Alzheimer e in generale alle persone affette da demenza e ai loro familiari e caregiver di vivere un'esperienza sociale e culturale ricca di stimoli;
2. sperimentare nuove possibilità di comunicare con l'anziano affetto da demenza e farne conoscere le potenzialità creative;
3. restituire a chi è malato la dignità di persona, creando occasioni per essere inserito all'interno di una normale rete sociale e culturale;
4. uscire dall'isolamento che le patologie cognitivamente invalidanti causano;
5. contribuire ad abbattere i pregiudizi che spesso aleggiano attorno alle demenze migliorandone la percezione sociale;
6. contribuire a rendere l'area musealizzata dei Campi Neri un luogo accogliente e inclusivo dove hanno luogo momenti di incontro e di interazione tra culture e persone con differenti vissuti.

Attività previste:

La proposta prevede quattro incontri dedicati al cibo e alla memoria di cui uno riservato ai residenti dell'A.P.S.P. "Santa Maria" e tre aperti all'intera comunità di Cles, con particolare attenzione a coloro (familiari e badanti) che hanno l'importante e il delicato compito di *cucinare* per i malati.

L'A.P.S.P. "Santa Maria" di Cles sorge nel luogo in cui per più di duemila anni gli antichi abitanti dell'area in cui oggi si trova il comune di Cles, hanno praticato cerimonie religiose, hanno deposto i loro doni votivi, hanno sacrificato i loro animali e donato offerte di cibo per chiedere aiuto, sostegno e perdono.

Un luogo speciale che oggi raccoglie e custodisce i racconti dei residenti e dei loro familiari relativi a un passato più prossimo ma non per questo meno ricco e affascinante.

Durante le attività svolte negli ultimi due anni con i residenti è emerso che il tema del cibo è ricorrente e fortemente emozionale. Dai racconti di cibi, particolari padelle, attività agricole, forni “speciali” per cuocere il pane è nata l’idea di un’ulteriore contaminazione.

Il cibo quindi come patrimonio di una comunità, del singolo e patrimonio di saperi e di sapori su cui, partendo dai racconti personali e anche da quanto rinvenuto negli scavi archeologici, può stimolare ricordi, memorie passate e abilità.

Il progetto si articolerà in quattro incontri di cui tre prevalentemente dedicati al rapporto cibo, racconto e memoria e uno focalizzato sulla storia del cibo documentata dai reperti rinvenuti durante gli scavi ai Campi Neri.

I INCONTRO. Durante l’incontro avranno luogo laboratori cognitivi, all’interno dell’A.P.S.P. con lo scopo di stare insieme ai residenti per stimolarli attraverso semplici lavorazioni come impasti per il pane o la pasta fresca. E’ un modo di interagire per far sì che possano raccontare le loro storie, anche legate al cibo.

II INCONTRO. Durante l’incontro verrà suggerito un vero e proprio ricettario che possa far bene alla mente, saper scegliere i cibi buoni per la nostra memoria e i nostri cari. Sono incontri che si rivolgono anche alle badanti che devono prendersi cura del malato. Si propone una dieta equilibrata e “felice”.

III INCONTRO. Si tratta di una lezione di cucina amatoriale rivolta a malati, familiari e *caregivers* e al contempo di un corso emozionale dove ognuno porta una ricetta cui è particolarmente legato e condivide con gli altri i ricordi che evoca.

IV INCONTRO. Si propone un momento durante il quale far vivere e raccontare i cibi che nell’antichità venivano coltivati, cucinati e consumati nella zona di Cles e più in generale in Val di Non.

Durante l’incontro l’archeologa racconterà quali cibi e/o resti di cibo sono stati rinvenuti nel sito di Cles Campi Neri e quali oggetti ci raccontano “la storia del cibo” prima dei Romani.

I piatti prenderanno “vita” grazie allo show-cooking della chef che realizzerà antichi piatti e nuovi piatti con antichi ingredienti.

Impatto del progetto

Il progetto è rivolto a tutta la popolazione di Cles e degli altri comuni della Val di Non che attraverso questi incontri dedicati al cibo e Alzheimer, realizzati all’interno dell’A.P.S.P. saranno gradualmente e “piacevolmente” informati sulla malattia e avranno l’occasione di vivere esperienze dall’impatto fortemente emozionale.

Dopo l’Alzheimer Fest si prevede già la realizzazione di un incontro durante POMARIA (Cles, 13-14 ottobre 2018): sarà questa l’occasione per parlare di Alzheimer e cibo, di trattare l’argomento della malattia e delle demenze in un contesto non specifico e soprattutto durante un evento che conta ogni anno la partecipazione di migliaia di persone.

Per il periodo compreso tra ottobre e dicembre 2018 saranno organizzati incontri di presentazione del progetto “Cibo e Memoria. Cucinare ed emozionarsi ieri e oggi ai Campi Neri di Cles”, come restituzione di quanto avvenuto all’intera comunità.

CRONOPROGRAMMA

I incontro luglio 2018

II incontro agosto 2018

III incontro settembre 2018

IV incontro ottobre 2018 in occasione di POMARIA (13-14 ottobre 2018)

Da ottobre a dicembre 2018: incontri di presentazione e restituzione del progetto “Cibo e Memoria”.

Presentazione all'AlzheimerFest

In occasione di Alzheimer Fest 2018 si propone la presentazione di una o più testimonianze all'interno dello spazio dedicato ai Musei e Alzheimer e/o negli spazi dedicati alla cucina e al cibo della memoria.

PREVENTIVO di SPESA

Descrizione attività	Preventivo (prezzi iva inclusa)
Conduzione della parte “culinaria” degli incontri (I-IV incontri)	1500 Euro
Progettazione e realizzazione del IV incontro “archeologia e cibo”	500 Euro
Materiale (ingredienti e strumenti)	500 Euro
Coordinamento	1500 Euro
Comunicazione web (comunicati stampa, social ecc.)	610 Euro
Impaginazione brochure e locandine	610 Euro
Stampa materiali didattici e di comunicazione	610 Euro

TOTALE lordo:

5830 Euro

Modalità di copertura spesa

Contributi

Comune di Cles - Assessorato alla cultura;

Verrà richiesto un contributo alla strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole.