

A tavola: la quiete dopo le tempeste

Tematica

Il cibo come nutrimento dei sensi, non solo del corpo: guidati da supporti didattici interattivi, scopriremo il piacere dell'alternarsi di emozioni, fra la comprensione dello stimolo sensitivo e il lasciarsi trasportare dalla sensazione del percepito.

Destinatari

Tutte le persone che hanno voglia di scoprire nuove emozioni.

Obiettivo didattico

Offrire una diversa dimensione di consapevolezza sul cibo, guardandolo da una prospettiva di dialogo, comunicazione, immaginazione.

Programma dettagliato

TITOLO	CONTENUTI
Eccitazione da supermercato	Svicolare fra gli scaffali: come resistere al fascino subdolo del packaging Libri a supporto: F. Ciconte, S. Liberti "Il grande carrello. Chi decide cosa mangiamo" (2019, Laterza); E. Moro "La dieta mediterranea" (Il Mulino, 2013) Materiale a supporto: video vari tratti da film e da spot pubblicitari
Tutti chef o compulsivi?	Dai riti tribali alle mode culinarie: ritrovare il senso della convivialità Libri a supporto: L. Stagi "Food porn" (2016, Egea), M. Niola "Homo dieteticus" (2015, Il Mulino) Focus on: il cioccolato, trattato con videoda film e con la presenza di un produttore di cioccolato
Pane, cibo dell'anima	Non solo in senso spirituale, ma per l'effetto rilassante che il "mettere le mani in pasta" genera: è sia stimolazione sensoriale sia incentivo a incanalare l'energia per favorire una migliore concentrazione Libri a supporto: J. Hendricks "Solo pane" (2001, Salani); M. Morganti Tempestini "Il pane. Il re della tavola in tutto il mondo" (1999, Nardini Fiesole)

	Focus on: farine e lavorazione del pane, trattato con video da film e con la presenza di un panettiere
Vino, storie in cammino	Il vino è “storia” per antonomasia, coltivarlo è un privilegio, elevato a cultura dicomunanza e condivisione, in cui lo stato di “ebbrezza” va generato da sole sensazioni spirituali Libri a supporto: U. Bernardi “Creaturam vini” (1995, Camunia); G. Tachis “Sapere di vino” (2010, Mondadori) Focus on: dalla coltivazione alla simbologia, con la presenza di un enologo

Metodologia didattica

Sarà un alternarsi di supporti interattivi, come già accennato sopra, a definire un metodo di approccio vivace, in linea con la piacevolezza che gli incontri vogliono offrire: video (della lunghezza massima di 3,5-4 minuti), immagini, articoli tratti da riviste specializzate, libri di approfondimento. Tutto utilizzato allo scopo di stimolare la partecipazione e lo scambio di idee. Saranno presenti tre diverse persone, competenti ciascuna su uno dei temi da approfondire, in modo piacevolmente ludico (assaggi, domande e risposte su “come si fa”): sentirei anche, ciascuno se può dare qualche gadget (tipo buoni sconto per l’acquisto di prodotti)

Competenze acquisite al termine dell’attività formativa

Come specificato fra gli obiettivi didattici, per la fine del corso il risultato atteso è di aver stimolato i partecipanti a considerare il cibo andando oltre le semplici considerazioni nutrizionali, valorizzandone le proprietà organolettiche che esaltano la piacevolezza percepita nella pienezza dei sensi