Informazioni

Modalità iscrizione

Per iscriversi occorre contattare la Segreteria Organizzativa entro l' **11 gennaio**:

Rosalba Palermo Tel. 347.9755018

Giulia Rubini Tel. 347.4301874

E-mail:
licdonna@ausl.re.it
palermorosalba79@gmail.com
giulia.rubini@ausl.re.it

Sede incontri

Centro Verde Rosa Galeotti
Via Ferdinando Miselli, 36, 42124 Sesso RE

LIC DONNA

http://www.asmn.re.it/LICDonna

E-mail: LICDonna@ausl.re.it
https://www.facebook.com/Azienda-Ospedaliera-Irccs-Santa-Maria-Nuova-1515480482049512/

Docente

Dott.ssa Margherita Chiarenza
Pedagogista dei servizi educativi 0/6 anni, gestiti dalla Cooperativa Sociale Ambra a Reggio Emilia. Da anni tiene corsi di formazione per educatori e insegnanti in collaborazione con enti che gestiscono servizi rivolti all'infanzia. Fa parte del Coordinamento Pedagogico Territoriale, sede di dialogo e confronto intorno a temi riguardanti l'educazione, la genitorialità, la ricerca in ambito educativo.
Tiene incontri con le famiglie dove approfondire aspetti diversi legati alla crescita, al ruolo dei genitori e della scuola oggi.

Barbara Beltrami e Mariella Liperoti
Cuoche esperte intorno ai temi della qualità alimentare, della salute e del benessere della persona.

Elizabeth Tagliavini
Insegnante Atelierista presso il Centro Verde "R. Galeotti".
Esperienza in linguaggi plastico/espressivi; ha lavorato come atelierista in ambiti educativi diversi.

In collaborazione con

ambra
COOPERATIVA SOCIALE

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia
Presidio Ospedaliero Provinciale Santa Maria Nuova
Arcispedale S. Maria Nuova di Reggio Emilia

LILT
LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI
prevenire è vivere
SEZIONE PROVINCIALE DI REGGIO EMILIA

Atelier Creativi

"ESPLORARE IL BENESSERE: UN VIAGGIO NELLA NATURA, TRA GUSTO, PROFUMI E TRADIZIONI:

esperienze pratiche

Laboratorio esperienziale nell'ambito del Progetto Lic Donna
2019

Progetto promosso
dalla Direzione Scientifica

Perchè questo laboratorio

"Quando si parla della teoria dei 100 linguaggi, pochi pensano che uno dei loghi ove questa teoria acquista significato è la cucina, intesa come "atelier del gusto"". Carla Rinaldi

All'interno di tale affermazione si colloca il significato del perché fare la scelta di proporre tre incontri presso la nostra scuola, Centro Verde R. Galeotti, gestito dalla Cooperativa Ambra, che vedono l'aspetto creativo al centro delle serate/ incontri e che coniugano il il piacere del fare con le mani, il senso estetico, il piacere di condividere un percorso teso a creare una cultura del cibo, che coniuga piacere, saperi e tradizioni.

La cucina, intesa come "Atelier del Gusto" diviene il luogo dove è possibile riflettere intorno alle abitudini e ai modelli culturali con rispetto e attenzione, per contribuire all'affermarsi di un nuovo umanesimo connotato di sensibilità ecologica e di capacità di ascolto nei confronti di tutti. Il tema dell'alimentazione intesa come "cultura del cibo" ci riporta all'importanza della convivialità che può nascere intorno ad una tavola, davanti ad una tazza di tè ma, anche al piacere che si può provare nel preparare piatti capaci di coniugare gusto e salute.

"Prendi un altro po' di tè, disse la lepre marzolina molto seriamente al Alice. Non ne ho avuto ancora nulla rispose offesa Alice, quindi non posso prendermene di più". Da: Alice nel paese delle meraviglie di L. Carroll

Obiettivi

- Confrontare le proprie idee intorno ai diversi aspetti dell'alimentazione: quelli nutrizionali, emozionali, simbolici, con l'intento di generare benessere e nuove consapevolezze per il futuro;
- offrire e condividere il proprio punto di vista creativo con quello degli altri attraverso la condivisione dell'esperienza vissuta;
- imparare ad esprimere le proprie emozioni attraverso l'incontro con altri linguaggi;
- riflettere sulla nostra alimentazione con una particolare tensione verso l'educazione al gusto.

Attività

- Cenni teorici di base sull'utilizzo di alcune erbe aromatiche in dialogo con un frutto antico, la mela, per un'educazione alimentare consapevole;
- preparazione pratica di alcuni piatti da gustare insieme condividendo in gruppo l'esperienza;
- preparazione di té, tisane, infusi naturali accompagnate da piccola pasticceria;
- realizzazione di un centro tavola naturale per rendere la tavola accogliente, invitante, seducente.

Destinatari

Il laboratorio è aperto a tutte le donne e loro familiari che hanno vissuto o che stanno vivendo l'esperienza della malattia oncologica, per un massimo di 15 persone.

Calendario

giovedì 24 gennaio 2019 ore 17.30/20.30
"Saperi e sapori antichi: naturalmente mela"

giovedì 7 febbario 2019 ore 16.30/18.30
"Un pomeriggio con TE: tra té, tisane, infusi e piccola pasticceria"