



Assistenza Veneziana

I.P.A.V.

Istituzioni Pubbliche di



CIBO PER IL CORPO, LA MENTE E IL CUORE AUTONOMIA, CREATIVITA' E SPIRITO DI GRUPPO CORSO DI CUCINA DI CUCINA PER LE GIOVANI OSPITI DELLE COMUNITA' DI IPAV

«Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene»

Virginia Woolf

Creatività, autonomia e spirito di gruppo per realizzare il sogno di saper creare piatti originali e che sappiano fare bene al corpo, alla mente e al cuore.

Il progetto è stato realizzato dal **Servizio Minori e Giovani Adulti di I.P.A.V** in collaborazione con **Domus Civica di Venezia** (residenza per studentesse universitarie, gestita dall'Associazione Cattolica Internazionale al Servizio della Gioventù Femminile). Il corso è stato tenuto dall'esperta di cucina dottssa **Elisabetta Tiveron**.



AGGREGAZIONE PER IL BENESSERE DELLE GIOVANI DOPO IL LOCKDOWN

Il Progetto nasce all'interno della programmazione del Piano di zona straordinario del primo settembre 2020 (DGR n. 1252) della Regione Veneto, che ha avuto come **obiettivo principale la promozione del benessere a seguito della pandemia per Covid-19**: in particolare la riduzione dell'isolamento sociale di bambini e ragazzi, attraverso la **promozione di occasioni aggregative, socializzanti ed animative nel territorio**. Il Piano di zona, inoltre, ha incoraggiato l'integrazione istituzionale attraverso collaborazioni tra istituzioni diverse con comuni obiettivi.

LA COLLABORAZIONE CON DOMUS CIVICA

Da qui nasce l'idea della **collaborazione con Domus Civica** per realizzare un corso culinario diretto da **Elisabetta Tiveron**, docente di cucina, con esperienza nella conduzione di laboratori educativi. Il corso è divenuto, inoltre, occasione per sperimentare una serie di **opportunità educative**: dallo stare in gruppo al sostenere la prestazione individuale, dal gestire l'attesa della cottura al confrontarsi con il risultato ottenuto, dal restare nei confini delle indicazioni della docente al rinforzare l'affermazione di sé attraverso la creatività.



I.P.A.V.

Istituzioni Pubbliche di Assistenza Veneziane



ORGANIZZAZIONE, AUTONOMIA, CREATIVITÀ, PER IL SUCCESSO IN CUCINA

In cucina alcune abilità sono fondamentali:

- saper fare la spesa in base alle ricette
- seguire l'ordine dei passaggi che la ricetta richiede
- imparare a gestire i tempi di preparazione e cottura - tenere in ordine l'occorrente; - tenere pulito lo spazio.

INCONTRO, COLLABORAZIONE E AMICIZIA, GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO

Obiettivo principale del corso è stato fornire l'occasione a ragazze provenienti da contesti diversi di conoscersi e di condividere un'esperienza insieme educativa e di vita; magari stringere nuove amicizie.

Il corso è stato anche occasione formativa, per le ospiti delle strutture IPAV, per sperimentare l'assunzione di responsabilità nella partecipazione e l'acquisizione di abilità in campo culinario. Dopo mesi di realtà virtuale dovuta al periodo di lockdown, è stato molto importante per le ragazze cimentarsi in un confronto con materie prime reali ed ingredienti, con i loro aromi, sapori, consistenze, condividendo l'esperienza con altre giovani. Inoltre si è trattato di una vera e propria esperienza creativa riuscendo a preparare con le proprie mani piatti gustosi e originali.

Le **studentesse di Domus civica** partecipanti hanno potuto, invece, conoscere le ragazze che vivono in Comunità, **superando pregiudizi** e sperimentando un'occasione di **accoglienza ed altruismo**; contemporaneamente hanno conseguito maggiori competenze in riferimento al loro percorso di crescita ed autonomia.



ESSERE PARTE DI UN GRUPPO

Le ragazze hanno lavorato da sole e in coppia, ma sempre con la consapevolezza di essere parte di un gruppo; e il gruppo è cresciuto, con il passare degli incontri.

INSIEME PER UN MIGLIOR RISULTATO

Tutte si sono sapute organizzare rispetto ai compiti che venivano loro assegnati, fosse anche solo sulla modalità di tagliare un ortaggio o sbucciare una mela, confrontandosi tra di loro al fine di ottenere il miglior risultato.

FANTASIA E MANUALITA'

Uno degli obiettivi del percorso è stato promuovere la capacità creativa delle ragazze, proponendo ricette che si prestassero al gioco di colori, di forme, di abilità, di intercambiabilità e così via.