



Ufficio Stampa

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677
ufficio.stampa@comune.re.it

Reggio Emilia, venerdì 7 maggio 2021

CHIOSTRI DI SAN PIETRO - I 100 LINGUAGGI DEL GUSTO DI “PAUSE-ATELIER DEI SAPORI” ALLO SPAZIO “FOOD IN CHIOSTRI” NEL CUORE DI REGGIO EMILIA

Food in Chiostri, lo spazio caffetteria dedicato all'accoglienza dei visitatori e delle persone che frequentano i Chiostri di San Pietro a Reggio Emilia, si rinnova con l'affidamento in gestione a **Pause-Atelier dei Sapori**. E sarà un'accoglienza d'autore, in cui si ricerca sulle orme della tradizione e sui sentieri dell'innovazione, si contaminano saperi e si fondono virtuosamente buon vivere e ospitalità con la sapienza e l'esperienza che si radicano nel Reggio Emilia Approach: un segno chiaro e tangibile della Città dei 100 Linguaggi, che sono anche linguaggi del Gusto, accanto a uno dei luoghi più antichi e affascinanti della città storica, quale è il complesso rinascimentale benedettino, hub di innovazione e cultura.

L'innovazione sociale e la progettazione partecipata, elementi che contraddistinguono le diverse attività presenti all'interno del **Laboratorio Aperto** in cui Food ai Chiostri è inserito, trovano una nuova declinazione: **Food in Chiostri** sarà uno spazio in cui il gusto diventa protagonista di nuovi progetti a partire dal cibo, dedicato alla sostenibilità, alla rigenerazione, alla tradizione e all'innovazione.

Forte dell'esperienza pluriennale al **Centro internazionale Loris Malaguzzi**, Pause porta ai Chiostri di San Pietro gli stessi valori fondamentali parte del suo dna - interculturalità, inclusività, partecipazione, sostenibilità, qualità, cura e benessere - per sostenere e promuovere la coesione sociale, valorizzare il territorio e i suoi prodotti tipici, specialmente quelli a Chilometro zero. Pause ai Chiostri vuol essere uno spazio democratico del fare e dello stare insieme, all'interno del quale promuovere attività di educazione al gusto, all'arte e alla cultura, dove cucinare e sperimentare con il cibo, senza limiti di età.

HANNO DETTO - Food in Chiostri è stato presentato questa mattina nel corso di una conferenza stampa alla quale hanno preso parte il sindaco **Luca Vecchi**, l'amministratrice delegata di pause - Atelier dei Sapori **Paola Cavazzoni** e **Antonietta Serri**, presidente Consorzio Cooperative Sociali Quarantacinque. Erano inoltre presenti gli assessori al Welfare **Daniele Marchi** e alla Partecipazione **Lanfranco de Franco**, e la presidente di Fondazione Reggio Children **Carla Rinaldi**.

“Oggi presentiamo un ulteriore e importante progresso del progetto dei Chiostri di San Pietro - ha detto il sindaco **Luca Vecchi** -, con l'incontro tra un'eccellenza collaudata del territorio quale Pause-Atelier dei sapori, e uno spazio storico ma allo stesso tempo molto contemporaneo, votato all'innovazione quale i Chiostri di San Pietro. Una collaborazione che è anche uno dei tanti segnali positivi di questi giorni, di una città che riparte orientata all'innovazione e che si arricchisce ogni giorno di progettualità pienamente calate nella contemporaneità, capace di vivere il proprio tempo e rivolgersi al futuro nella consapevolezza delle proprie eccellenze, forte di un metodo di gestione sinergico tra pubblico e privato, istituzioni e cittadini”.

“Con Food in Chiostri, Pause-Atelier dei sapori intende portare in un luogo così simbolico per la città come i Chiostri di San Pietro l'esperienza maturata in anni, nel coniugare il



Ufficio Stampa

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677
ufficio.stampa@comune.re.it

cibo con l'educazione - ha detto **Paola Cavazzoni** - Sarà uno spazio democratico e inclusivo, aperto a tutte le generazioni: un luogo dedicato all'accoglienza e all'ospitalità dove sviluppare anche progettualità fatta di atelier e corsi per creare una maggiore consapevolezza attorno al cibo e alla capacità di quest'ultimo di creare non solo relazioni tra le persone, ma anche con l'ambiente e la natura".

"Grazie a una intensa e fattiva collaborazione con Pause-Atelier dei sapori - ha detto **Antonietta Serri** - siamo lieti di accogliere tutti i visitatori del Laboratorio Aperto e dei Chiostrì di San Pietro, nel nuovo spazio Food in Chiostrì, che arricchisce di convivialità e ricerca dedicata al gusto, uno spazio che ha già nell'innovazione uno dei suoi tratti distintivi".

PAUSE-LAB AI CHIOSTRÌ - Accoglienza sì, ma non solo. All'interno dello spazio di Food in Chiostrì, nelle prossime settimane saranno promossi una serie di corsi, atelier, workshop per tutte le età, dedicati al cibo e alla sostenibilità, secondo **tre principali temi** di ricerca e sperimentazione.

In primo luogo la tradizione, intesa come una **cucina della memoria** per raccontare una storia personale e collettiva al tempo stesso, fatta dei simboli della storia gastronomica della sua gente.

Le radici di una comunità, insomma, cui sarà connesso, in secondo luogo, un percorso di **rigenerazione** umana prima ancora che urbana, in grado di riattualizzare il concetto e il valore di radici e di generare innovazione.

Infine, un terzo filone sarà quello della **cucina diffusa**, creando reti a partire dal cibo, dalla cucina e da tutto ciò che intorno ad essa si crea e si condivide. Portando cioè fuori la cucina: da luogo fisico a luogo pubblico condiviso.

Ciascuno di questi temi sarà sperimentato in modo innovativo nell'incrocio e ibridazione tra più linguaggi espressivi a partire da quello del gusto. Un progetto pilota, interculturale e intergenerazionale, che crea una pausa itinerante di qualità della vita.

Non mancheranno gli appuntamenti di **Cucinare ai Chiostrì**, condotte dai cuochi di Pause, con artisti e narratori, giovani chef delle scuole dell'infanzia reggiane e nonni: una serie di appuntamenti - tra maggio e giugno - aperti alla città, dove poter cucinare, pranzare insieme e conoscersi. Inoltre una serie di appuntamenti dedicati all'orto e alla comprensione dei cicli vitali delle piante, come **Un orto da salvare**, in relazione alle esperienze di agricoltura urbana, per imparare a creare orti e a prendersene cura con l'aiuto di esperti di orti urbani in dialogo con i cuochi di Pause.

Proprio questo approccio di ricerca, innovazione e partecipazione che Food in Chiostrì intende implementare risulta quanto mai coerente non solo con le attività e il ruolo del Laboratorio Aperto, ma anche con le attività e i progetti di innovazione sociale che il Comune porta avanti da anni nei territori della città grazie al progetto Quartiere, bene comune. Queste sintonie potranno quindi produrre anche future sinergie e collaborazioni intorno al tema food tra i diversi soggetti che interagiscono all'interno del progetto Chiostrì di San Pietro

CHI È PAUSE - Pause-Atelier Dei Sapori nasce nel 2007 con il Centro internazionale Loris Malaguzzi e nel 2017 si rinnova: il ristorante si fa impresa, si configura come società a responsabilità limitata (srl) partecipata al 100% da **Fondazione Reggio Children-Centro**



Ufficio Stampa

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677
ufficio.stampa@comune.re.it

Loris Malaguzzi e diviene laboratorio di ricerca sul gusto con obiettivi nuovi e nuovi progetti, in coerenza con la mission della Fondazione.

E' un progetto dedicato al cibo, un centro di ricerca permanente sull'origine e lo sviluppo dei sensi del gusto, con esperti nazionali e internazionali da ambiti diversi, a partire dall'infanzia come paradigma di qualità. Pause è pertanto un luogo in cui sperimentare a pieno i valori dell'interdisciplinarietà e dell'interculturalità grazie ad una ricerca che affonda le sue radici nella vita quotidiana, volta a migliorare la qualità della vita delle persone attraverso la ricerca sul cibo e lo sviluppo del gusto, del "buon" gusto e del gusto "buono".

I principali contesti di ricerca di Pause-Atelier dei Sapori sono quelli in cui i bambini e gli adulti (nella filosofia 0-99 anni tipica del Reggio Emilia Approach) esplorano e vivono il cibo in modo "multisensoriale" a partire dalla cura delle materie prime locali, con particolare attenzione alla sostenibilità dei processi e delle idee, alla salute e al benessere delle comunità.

Il progetto Pause-Atelier Dei Sapori e il suo approccio creativo all'educazione alimentare si basa sulla convinzione che la qualità della vita dei bambini è legata a quella degli adulti e che l'infanzia rappresenta l'essenza del sapere umano e della realtà che lo circonda. Pause diventa quindi un sistema integrato, che ha come focus l'analisi e la ricerca della creazione del gusto, grazie alla collaborazione e al dialogo tra esperti delle varie discipline scientifiche.

I TEMPI DI FOOD IN CHIOSTRI - Food in Chiostrì è aperto dal lunedì alla domenica: dalle 7.30 per colazioni dolci e salate, dalle 12 alle 14 per il pranzo, dalle 18 alle 22 per aperitivi all'aperto, la domenica dalle 11 alle 15 per il brunch.