

Reggio Emilia, venerdì 15 aprile 2022

Cibo e innovazione sociale - Al via i nuovi appuntamenti promossi da Comune e Pause/Atelier dei sapori: quattro gli incontri di 'Cucine diffuse' in altrettanti centri sociali, 8 i laboratori dedicati alla cucina 'rigenerata'

La cultura del cibo e della cucina a km zero e l'attenzione alla sostenibilità incontrano l'innovazione sociale con le **nuove attività promosse grazie all'accordo tra Comune di Reggio e Fondazione Reggio Children-Pause Atelier dei sapori**, nell'ambito delle attività del Laboratorio aperto dei Chiostrì di san Pietro.

Sono due i filoni in cui si articolano le iniziative che avranno luogo non solo presso la sede centrale del Laboratorio aperto gestito da Pause presso i Chiostrì di San Pietro, ma anche presso sedi decentrate nei quartieri, nei quali promuovere la cultura dell'alimentazione e del consumo sostenibile.

Nell'ambito della rassegna **"Cucine diffuse"**, **da giugno a luglio, in quattro centri sociali e circoli cittadini** - Villaggio Stranieri, Biasola, la Fornace e La Collina- sono previsti altrettanti appuntamenti sull'alimentazione, allo scopo di promuovere la cultura del cibo e la socializzazione. L'obiettivo è di creare nuove 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. Coinvolgere persone nel cucinare insieme, costruire una processualità creativa e artistica che attraverso il cibo, la materia prima e le sue storie crea comunità. Sono invece **otto i laboratori in programma a giugno e luglio al Laboratorio aperto dei Chiostrì di San Pietro**, dal titolo **"Rigenerare in cucina"**, pensati in particolare per imparare a sperimentare il riuso e il riciclo degli alimenti in cucina.

Ciascuno dei diversi temi sarà sperimentato in modo innovativo nell'incrocio e ibridazione tra più linguaggi espressivi a partire da quello del gusto.

"La cucina è da sempre un tratto distintivo dello stare insieme delle nostre comunità - dice l'assessore alla Partecipazione **Lanfranco De Franco** - Con questo progetto rafforziamo il legame con due grandi tradizioni della nostra città: le cucine dei nidi e scuole d'infanzia da cui nasce l'esperienza di Pause e le cucine dei nostri centri sociali che offrono momenti di socialità nei quartieri. Partendo da ricette della tradizione rilette in chiave moderna e sostenibile, cerchiamo di superare le barriere linguistiche, culturali e generazionali riunendo tutti i reggiani nel nome del cibo di qualità."

Cucina diffusa - Si parte venerdì 22 aprile, alle ore 16.30, per il primo degli appuntamenti di "Cucina diffusa" al Circolo Villaggio Stranieri, in collaborazione con il circolo arcì Accademia di quartiere (via Don Luigi Sturzo 1) sul tema de "La pasta ripiena". Gli altri appuntamenti sono previsti il 22 maggio al Circolo Biasola (via San Rigo, 1), il 15 giugno al circolo La Fornace (via Cisalpina 40) e il 30 giugno a La Collina (via Teggi 38/42), a Codemondo.

Per informazioni e iscrizioni è possibile scrivere a food@chiostrisanpietro.it



Ufficio Stampa

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

Rigenerare in cucina - Sperimentazioni, lezioni, dibattiti e assaggi per diffondere la cultura del buon cibo e della qualità alimentare: sono otto le iniziative in programma, a cura di cuochi e atelieristi di Pause Atelier dei Sapori, allo spazio Food in Chiostri del Laboratorio aperto Chiostri di San Pietro (via Emilia S. Pietro, 44c).

Gli appuntamenti avranno un focus pensato sulla stagionalità degli ingredienti. Per la cucina di primavera, il 3 maggio si parlerà di “Dolci anche dopo le feste”, per imparare a riutilizzare in modo creativo i dolci e la cioccolata rimasta dalle feste, mentre il 10 maggio è in programma l’incontro “Il cappelletto matto”, alla scoperta di ricette sostenibili dalla tradizione reggiana. Il 17 maggio si parla di “Ragù di crosta di Parmigiano”, tra tradizione e innovazione, per imparare nuovi modi per utilizzare tutto il Parmigiano Reggiano; infine il 24 maggio, per l’appuntamento “Mille e una carota”, si punterà a scoprire gli infiniti modi per cucinare tutte le parti della carota e creare nuovi e gustosi piatti.

Gli appuntamenti dedicati alla cucina estiva, invece, prenderanno il via il 4 luglio con “Le mostarde di Pause”, dalla tradizione contadina della Pianura Padana una ricetta con frutta e ortaggi maturi e bucce degli agrumi. Si prosegue l’11 luglio con “Aperitivo rigenerato”, per imparare a creare grissini, crostini e pesti di verdure per un aperitivo da gustare in estate; il 18 luglio con “Summer Soup”, idee per una zuppa composta da verdure utilizzate in tutte le sue parti, e infine, il 25 luglio con “Un dolce che saluta l’estate”, nuovi modi per preparare dolci senza zucchero ma ricchi di gusto, salute e profumi di stagione.

Tutti gli appuntamenti di “Rigenerare in cucina” si svolgono dalle ore 18 alle 20 allo spazio Food in Chiostri al Laboratorio aperto Chiostri di San Pietro Via Emilia S. Pietro, 44c - Reggio Emilia.

Info e iscrizioni www.chiostrisanpietro.it food@chiostrisanpietro.it