

Bio Cook

Alla ricerca dei sapori perduti



Sin dall'antichità il **cibo** ha rappresentato un elemento centrale nella vita dell'**uomo**: è intorno alla tavola che si creano momenti di condivisione con la famiglia, ci si incontra con gli amici e si prendono grandi decisioni. Al ruolo **sociale** e **culturale** del cibo si aggiunge una funzione **economica** e produttiva di una filiera che oggi rappresenta una parte importante dell'economia del nostro paese e che costituisce uno dei pochi settori in espansione capace di offrire importanti opportunità lavorative anche alle fasce più giovani della nostra società.

Una nuova attenzione al cibo si è sviluppata in questi ultimi anni intorno al tema della **genuinità** e **stagionalità** dei prodotti, una riscoperta che ha fatto del **biologico** un settore in forte espansione che punta a costituire un'alimentazione più sana e rispettosa nei confronti dell'**ambiente**. Moltissime sono oggi le botteghe biologiche di prodotti a km 0 e stagionali, mercato privilegiato da chi non ha particolari problemi economici e che oggi preferisce una pera ammaccata, ma bio, piuttosto che una perfetta e lucida del discount. Si sta affermando così una differenziazione che poggia motivazioni economiche ma non solo, laddove assumono assoluta centralità l'elemento della **consapevolezza**, della **conoscenza** e della cultura intesa come percezione critica del mondo che ci circonda.

Il progetto **Bio Cook** finanziato dalla Regione Lazio e presentato dalla Cooperativa **Ceas** in partenariato con la Cooperativa **Selva Grande**, **BIOAS_Associazione Nazionale Agricoltura Bioagricoltura Sociale** e la Cooperativa Sociale Agricola **Agricoltura Nuova**. Il progetto Bio Cook propone a 15 ragazzi in condizione di disagio sociale di sperimentarsi in un percorso esperienziale che gli permetta di scoprire le proprie potenzialità e passioni. L'obiettivo è quello di accompagnarli in un **viaggio** alla scoperta di un settore ampio e articolato com'è quello della filiera alimentare bio, immergendosi nella complessità di attività e professioni che lo abitano.

Il progetto prevede una serie di **laboratori**, **esperienze** e **attività** che porteranno i ragazzi a conoscere alcune delle più importanti aziende biologiche presenti sul territorio, a vivere le fasi di realizzazione di prodotti tipici come l'olio e il vino dettate dalla ciclicità stagionale, sperimentandosi in prima persona, acquisendo **competenze** e cercando di riconoscere le proprie **attitudini** e **passioni**.

I ragazzi del progetto saranno accompagnati da esperti e da professionisti del settore biologico e verranno quindi coinvolti nelle differenti **fasi della filiera**: dal lavoro sul campo a quello del mulino o della cantina, dalla realizzazione dei piatti legati alle tradizioni del territorio fino all'organizzazione di presentazioni e eventi legati al **mondo bio**.

In collaborazione con **BIOAS**_Associazione Nazionale Bioagricoltura Sociale, partner del progetto, si costruiranno momenti di **approfondimento** e **incontro** con quelle realtà che hanno utilizzato l'agricoltura biologica come strumento di **inclusione sociale**. Saranno invitati alcune delle più importanti aziende di bioagricoltura sociale a presentare le loro esperienze e attraverso l'utilizzo delle **nuove tecnologie** saranno organizzate visite virtuali nelle aziende situate nelle differenti zone del nostro paese (Sicilia, Calabria, Emilia Romagna, Lombardia).

Oltre alle attività direttamente legate al mondo della produzione, trasformazione e distribuzione del prodotto bio i ragazzi saranno coinvolti in uscite finalizzate alla riscoperta delle bellezze **naturali** e delle risorse **artistiche** del territorio per riconnettersi con la **storia** e l'appartenenza alla propria **comunità**.

Il progetto richiederà un importante impegno ai ragazzi coinvolti che saranno chiamati a partecipare alle attività in **tre incontri** settimanali per un totale di circa **15 ore** e ogni singolo partecipante riceverà un'**indennità di frequenza** per le ore realmente svolte. Il progetto sarà svolto tra il Comune di **Mentana**, sede della Cooperativa Ceas e **Castel di Leva**, negli spazi della Cooperativa Agricola "Agricoltura Nuova", lo spostamento sarà effettuato con i mezzi a disposizione del progetto.

Per la partecipazione al progetto Bio Cook sarà necessario contattarci e svolgere un colloquio con gli operatori per valutare la reale **spinta motivazionale** del ragazzo. Particolare attenzione sarà riservata ai casi segnalati dai Servizi Sociali dei territori coinvolti. Il progetto avrà inizio **lunedì 21 settembre**.

"Indove se magnuca er cielo ce conduca!"

Contatti

Mail: progetti@coopceas.it

Tel: 06.9095283 34705311581.