



# MULTICIBO

UNA "MENSA" MULTIETNICA

**Circuito Fuori di Taste**

**Domenica 15 marzo 2009**

**h 11.30 - 19:00**

**Istituto degli Innocenti,  
Piazza Santissima Annunziata,  
Firenze.**

**Da un'idea di Arabeschi di Latte  
in collaborazione con:**

**La Bottega dei Ragazzi-MUDI Museo degli Innocenti,  
Associazione Modidi – Re Mida di Udine**

**Dipartimento di Educazione del Castello di Rivoli Museo d'arte contemporanea**

In occasione dell'evento TASTE (14-16 marzo 2009) *Salone del Gusto e delle Idee* organizzato da Pitti Immagine e nato da un'idea del gastronomo Davide Paolini, iniziative collaterali sono

inserite in un calendario e in una mappa complessiva, allo scopo di coinvolgere l'intera città. La manifestazione TASTE, giunta alla sua quarta edizione, porta in città un vasto pubblico formato non solo da addetti ai lavori, ma anche da tanti appassionati di cibo e di cultura enogastronomica e naturalmente anche famiglie e bambini. Da qui l'idea di pensare un evento ludico dedicato appositamente ai più piccoli che sappia intrecciare cibo, storie e tradizioni.

Il progetto Multicibo, una "mensa" multietnica, nasce da un'idea di Arabeschi di Latte e si propone di indagare percorsi gastronomici ed educativi che, attraverso strategie creative, consentano non solo di valorizzare le diverse tradizioni alimentari ma anche di proporle come elemento di arricchimento per l'intera comunità.

Sulla base di questa logica viene organizzata in collaborazione con l'ISTITUTO DEGLI INNOCENTI e in particolare, con La Bottega dei Ragazzi - MUDI Museo degli Innocenti, una giornata di workshop "multicibo" per i bambini.

L'Istituto degli Innocenti, con la sua storia e la sua attività, è un contesto ideale per sviluppare e promuovere la diversità culturale e biologica dei cibi insieme ad una rinnovata cultura dell'infanzia. L'architettura e l'arte presente in questo luogo, rappresentano anche un'ideale vetrina sul mondo quindi un contesto specifico in cui poter affrontare i vari temi legati all'intercultura.

Cibo e cultura, cibo e arte, questi gli ingredienti che favoriscono la crescita e lo scambio all'interno di contesti culturali diversi. Il cibo, diverso in tutto il mondo e allo stesso tempo ricco di significati metaforici e simbolici molto particolari, è lo strumento ideale per articolare un percorso che, indagando i sapori ma anche la superficie e lo spazio, attraversi il segno, la gestualità, la forma e il colore, la composizione, gli oggetti e il materiale cibo.

La cucina occidentale è interculturale da secoli perché da secoli si mescolano ingredienti provenienti dalle più svariate parti del mondo, si creano nuove sorprendenti ricette e si accostano alimenti disparati.

Nella società contemporanea in cui convivono persone di differenti origini etniche la questione dell'alimentazione assume un rilievo non trascurabile per l'aspetto culturale, religioso e sociale a cui deve far riferimento.

Le diversità alimentari meritano rispetto. Queste diversità esprimono l'identità di una persona o di un gruppo di persone, trasmettono cioè, quel nucleo di principi e valori da cui è necessario muovere per integrare le differenze tra le culture.

In una società caratterizzata dalla compresenza di molteplici identità culturali, l'educazione alimentare non si riduce ad insegnare ad alimentarsi in modo corretto ed adeguato alla propria crescita ma include anche l'apprendimento del significato culturale dei cibi e dell'alimentazione, in cui è implicita una modalità di rapportarsi alla propria storia, all'ambiente in cui si vive, alle relazioni instaurate con i membri della comunità nella quale si è cresciuti e si configura anche come educazione alla diversità delle tradizioni e delle scelte alimentari.

Questi sono i temi tradotti in chiave ludica e partecipatoria nei diversi workshop che animeranno lo spazio della Bottega dei Ragazzi, nella giornata del 15 marzo. Il cibo, si trasformerà in un'occasione per i bambini di fare un'esperienza creativa ed educativa allo stesso tempo.

I workshop sono organizzati da Arabeschi di Latte, collettivo di food designer e associazioni interessate a promuovere l'incontro fra i bambini e l'arte: l'Associazione Modidi – Re Mida di Udine e il Dipartimento di Educazione del Castello di Rivoli Museo d'arte contemporanea.

### **Per partecipare ai Laboratori:**

**per prenotazioni:** tel. 055 2478386 [bottega@istitutodegliinnocenti.it](mailto:bottega@istitutodegliinnocenti.it)

**informazioni:** [multicibo@gmail.com](mailto:multicibo@gmail.com) [www.multicibo.blogspot.com](http://www.multicibo.blogspot.com)

**“Gnocchi bar Mondo”**

## Workshop con Arabeschi di Latte

---

**Workshop a cura di:** Arabeschi di Latte, *foodeventdesignartresearch*

**Data:** 15 marzo 2009

**numero partecipanti:** 10 bambini per sessione

**fascia d'età:** 3/11 anni (per i bambini dai 3 ai 5 anni è prevista la presenza dei genitori)

**I laboratori saranno ripetuti più volte al giorno nei seguenti orari:** 12:00,16:00,17:00,18:00

---

### Contenuti

L'intento del Workshop proposto è quello di coinvolgere i bambini a partecipare ad una tavolata collettiva che prevede la preparazione di un piatto tipico appartenente non soltanto alla tradizione della cucina italiana ma bensì estremamente diffuso in molti paesi del mondo: gli gnocchi. Un piatto che presenta differenze da cultura a cultura sia per forma, ingredienti e modalità di preparazione ma che comunque ha in sé una riconoscibilità che lo rende adatto a rappresentare quel *fil rouge* che lega un po' tutti i paesi del mondo.

Potranno così scoprire che gli gnocchi orientali avranno un altro nome ma non saranno poi tanto differenti nella forma o nella consistenza dagli gnocchi preparati dalle nonne e impastati secondo le ricette tradizionali del nostro paese.

Gli gnocchi di riso, i Kopytka dell'Europa centrale, gli gnocchi di pane, latte e mandorle o gli gnocchi preparati con farine differenti: farine di frumento, di riso, di semola, con patate, pane secco, tuberi o verdure varie diventano il simbolo della cucina multietnica per una "mensa" MULTICIBO.

Quattro le ricette di gnocchi proposte. Per ognuna un cuoco internazionale fiorentino d'adozione insieme ad Arabeschi di latte aiuterà i bambini nell'apprendimento delle pratiche culinarie del suo paese d'origine aiutandoli ad integrarle con quelle della tradizione italiana in materia di gnocchi.

La suddivisione del laboratorio in fasi permetterà a tutti di apprendere facilmente il senso del progetto, facendo seguire all'approccio manuale, una riflessione approfondita sull'interrelazione costante tra il concetto di diversità e l'importanza dell'identità.

### Arabeschi di Latte

Arabeschi di Latte è un gruppo di creative fondato nel 2001.

Il gruppo pone al centro della propria ricerca l'oggetto come fonte di piacere, come elemento anticipatore di situazioni che sfruttano principalmente la fascinazione e il potere comunicativo del cibo. La felicità come condizione possibile è un punto fondamentale della ricerca di Arabeschi di Latte. Attraverso strategie creative e modelli funzionali alternativi il gruppo cerca infatti di rispondere a bisogni e piaceri basilari attivando forme di socialità e convivialità.

Fino ad oggi Arabeschi di Latte ha portato avanti un'operazione trasversale che con una certa freschezza si è inserita in contesti diversi: dall'arte alla moda, dal design e l'architettura alla cucina.

Operando attraverso strategie diversificate oltre la classificazione settoriale della creatività, Arabeschi di Latte attualmente si concentra sull'ideazione e realizzazione di "eating events" dove il cibo è uno strumento per creare situazioni e relazioni e dove gli oggetti sono strumenti di piacere.

Attualmente Arabeschi di Latte è composto da quattro architetti del gruppo iniziale: Francesca Sarti, Alessandra Foschi, Silvia Allori, Francesca Pazzagli insieme a Maria Carla Pernarella, Annette Weber, Giulia Iaquinta

### Contatti:

**Arabeschi di Latte** - Via Venezia 18/b 50121 firenze Italy-tel/fax +39(0)55575397

info@arabeschidilatte.org [www.arabeschidilatte.org](http://www.arabeschidilatte.org)

**"Taste the difference: tutto il Mondo in un sol boccone!"**

## Workshop con Associazione Modidi Re-Mida di Udine

---

**Workshop a cura di:** Associazione Culturale Modidi – Remida Udine Centro di Riuso Creativo

**Data:** 15 marzo 2009

**numero partecipanti:** 10 bambini per sessione

**fascia d'età:** 3/11 anni (Per i bambini dai 3 ai 5 anni è prevista la presenza dei genitori)

**I laboratori saranno ripetuti più volte al giorno nei seguenti orari:** 11:45, 15:45, 16:45, 17:45

---

### Contenuti

La gastronomia rappresenta un'occasione per attivare incontri interculturali creativi e per valorizzare le differenze culturali.

*Taste the difference* si pone in un contesto che è un'occasione per promuovere attraverso il cibo la grande ricchezza e la diversità culturale del nostro paese.

Cibo e cultura, cibo e arte, questi gli ingredienti che favoriscono la crescita e lo scambio all'interno di contesti culturali diversi. Cibo vuol dire ambiente, salute, paesaggio, geografia, e una gran quantità di risorse in gioco, da valorizzare e da scambiare.

Cosa c'è nei piatti che mettiamo in tavola? Non ci sono solo le materie non c'è solo un elenco di sapori e aromi, vitamine, carboidrati, proteine e sali minerali.

C'è molto, molto di più. C'è la cultura di ogni paese, i suoi paesaggi e la sua storia. In sintesi ci sono le sue risorse. La consapevolezza di cosa rappresenta un cibo porta a difendere l'ambiente e la natura, a ridurre gli sprechi e a valorizzare la nostra cultura, i nostri paesaggi e la nostra immagine nel mondo. Il cibo, diverso in tutto il mondo e allo stesso tempo ricco di significati metaforici e simbolici, servirà ad articolare un percorso che indaga i sapori ma anche la superficie e lo spazio. Così pensata l'attività sarà l'occasione di costruire uno spazio reale e simbolico di "incontro", in cui far convergere nuovi saperi di ieri e di oggi, nuove modalità del vivere fondate sui principi della convivenza pacifica e della tolleranza.

### Il progetto

Il punto di partenza è proprio il luogo in cui il cibo viene solitamente preparato e poi mangiato, il tavolo la cui forma insolita è quella di un planisfero, un tavolo che si pone come mappa del mondo, in cui i diversi paesi sono rappresentati da una geografia inedita di frutta secca e disidratata.

Ai bambini e ragazzi viene proposto di realizzare un dolce che ha a che fare con un "dosaggio relazionale", che fa riferimento alla distanza chilometrica tra Firenze ed alcune delle capitali dei paesi del Mondo. La quantità di ogni ingrediente è stabilita in proporzione alla distanza tra ognuna delle capitali mondiali e Firenze. Ogni ingrediente scelto rappresenta la cucina di quel paese o città.

Quanto più lontana è una città da Firenze, maggiore la quantità dell'ingrediente nella ricetta.

Ogni partecipante potrà scegliere una ricetta da seguire combinando vari ingredienti in modo da ottenere un dolce che è creato dall'interrelazione tra culture e cucine del Mondo. L'elemento che caratterizza la ricetta, è l'unità di misura usata per dosare i vari ingredienti espressa in chilometri

La selezione degli ingredienti rappresenta la specificità dei paesi, tutti i componenti si amalgamano in uno unico, di forma rotonda. Con un boccone unico si assaporano infine i gusti e le culture del mondo, sia separatamente che tutti insieme.

### Associazione Modidi

Modidi è una associazione culturale senza scopo di lucro, nata nel 2005. L'associazione ha fondato e gestisce il ReMida Di Udine centro di Riuso Creativo ed è responsabile del Dipartimento Educazione di Villa Manin.

Il ReMida di udine, Centro di Riuso Creativo è un luogo dove si raccolgono e si riutilizzano materiali di recupero, ricavati dagli scarti dell'attività industriale e commerciale. I materiali vengono esposti, distribuiti gratuitamente alle scuole pubbliche e ad altri enti di formazione e assistenza, impiegati in laboratori ed allestimenti pensati soprattutto per i più piccoli. Al Centro ReMida ogni giorno i RIFIUTI si trasformano così in RISORSE. Il progetto ReMida è nato a Reggio Emilia nel 1996 e da allora la sua formula si è diffusa su scala internazionale, tessendo una rete interculturale dove si scambiano idee ed esperienze.

### Contatti:

**Associazione Modidi** - Via Venzone 33-33100 Udine Tel 0432-900656 Fax 0432-913893

[modidi@modidi.it](mailto:modidi@modidi.it) [www.modidi.it](http://www.modidi.it)

**“Alta voracità. Globo, inglobato, globalizzato”**

## **Workshop\_ Dipartimento Educazione Castello di Rivoli Museo d'Arte**

---

**Workshop a cura di:** Dipartimento Educazione Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Rivoli  
**data:** 15 marzo 2009

**numero partecipanti:** 10 bambini per sessione

**fascia d'età:** 3/11 anni (Per i bambini dai 3 ai 5 anni è prevista la presenza dei genitori)

**I laboratori saranno ripetuti più volte al giorno nei seguenti orari:** 11:30, 15:30, 16:30, 17:30

---

### **Contenuti**

Il nutrimento è essenziale nella vita delle persone, non solo per il corpo in quanto organismo, ma per le tante e molteplici valenze simboliche che assume e contiene. Necessità, piacere, rituale, consuetudine, abilità, scambio, bellezza.

Prima che nutrimento il cibo, materia organica vivente è anche processo di trasformazione, sintesi di progetto, opera realizzata, fantasmagoria, visione.

La rappresentazione del cibo, nelle diverse epoche, caratterizza moltissima produzione artistica, ma è nell'ambito della pop art, che giunge ad assumere una carica ironica ed eversiva.

Con Andy Warhol i cibi diventano icone del nostro tempo, ma è grazie a Cleas Oldenburg che mele, gelati e tranci di torte diventano monumenti. Sottratti alla dimensione quotidiana, i cibi assumono proporzioni gigantesche per dar vita ad un'arte pubblica, priva di retorica, colorata, allegra, divertente: una fantasmagoria del quotidiano.

Prima che nutrimento, il cibo è forma, colore e materia.

Ispirati dal lavoro di Cleas Oldenburg, artista presente in Collezione al Castello di Rivoli con la grande installazione Houseball, (il pianeta errante che si trascina gli oggetti del quotidiano) e attingendo al potenziale ludico del lavoro dell'artista il Dipartimento Educazione propone per l'evento Taste:

Ballemonde. Belli da mangiare con gli occhi.

Con l'attività si realizza un oggetto sovra dimensionato rappresentativo del globo terrestre, che ingloba cibi per offrire la visione del cibo globalizzato, un'allusione ironica all'alta voracità che contraddistingue la bulimia del tempo presente.

In laboratorio la materia soffice e invitante potrà essere plasmata in forme stuzzicanti e saporite per il tatto e per la vista. Crostate, pasticcini, budini e gelati, ispirati alla pop art, saranno realizzati in morbida gomma-spugna colorata.

### **Contatti:**

**Dipartimento Educazione Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea**

Piazza Mafalda di Savoia 10098, Rivoli, Torino      Tel. 011/9565213 Fax 011/9565232

[educa@castellodirivoli.org](mailto:educa@castellodirivoli.org)