

L'ASSOCIAZIONE "VILLA BEMBO" di Dolo
Presenta il PROGRAMMA:

“ *SAPORI e SAPERI* ”

sei serate di
... CUCINA, PSICOLOGIA E ...

- Piatti facili da mangiare ... e
Counseling (saper aiutare con l'ascolto)
- Piatti mari e monti ... e
Mediazione dei Conflitti (saper conciliare-conciliarsi)
- Piatti in bianco ... e
Problem-Solving (saper risolvere i problemi)
- Piatti a base di riso ... e
Gelotologia (saper ridere alle difficoltà)
- Piatti della nonna ... e
Costellazioni Familiari (sapere da dove si viene)
- Piatti con alimenti antiossidanti ... e
Geragogia (saper invecchiare bene)

*Tutte le serate saranno presentate ed animate con un intrattenimento
a carattere Psico-educativo e cabarettistico a cura del Dottor Nelio Fonte*

Il Counseling a tavola:

saper ascoltare i problemi dell'altro (tavoli separati) mangiando pietanze dove c'è poco da masticare (menù: passato di verdura – carne tritata affogata nel purè di patate accompagnata da saletta di pomodoro).

La Mediazione dei Conflitti a tavola:

saper conciliare le diverse opinioni/credenze/ posizioni di due parti contrapposte (due fronti opposti di tavoli con un corridoio al centro) mangiando pietanze che sono composte da alimenti distanti tra loro (menù: insalatona con verdure e frutta esotica fresca - vitello tonnato con funghi accompagnato da salsette di tonno-cipolline e tonno-olive).

Il Problem Solving a tavola:

saper trovare la soluzione ai problemi posti da varie parti (con i tavoli disposti a ferro di cavallo) mangiando svariate pietanze cotte a vapore (menù: minestra di tortellini in brodo – musetto con verze e polenta fusa - bollito misto con verdure lesse – contorni vari con peperoni, cipolle e olive in agro-dolce).

La Gelotologia ovvero la scienza dei benefici della risata a tavola:

saper ridere delle difficoltà/debolezze umane (con i tavoli tutti uniti) mangiando pietanze a base di riso (menù: tris di risotti – bis di arancini: uno con ripieno di prosciutto, l'altro con l'acciuga – 1 tortina al riso).

Le Costellazioni Familiari cioè la ricerca delle proprie origini a tavola:

sapere dei propri modi di comportarsi e di essere (con disposizione di tutti i tavoli distinti tra loro e i posti rivolti frontalmente ad un tavolo lasciato libero) mentre si mangiano pietanze della tradizione (menù: gallina padovana – pollo, galletto o coniglio arrosto – osso buco – spezzatino in umido e altri piatti tipici accompagnati tutti da polenta gialla e bianca e da verdure miste cucinate alla griglia).

La Geragogia ovvero la Psicopedagogia della terza età a tavola:

sapere come ci si può educare ad un buon invecchiamento (con i tavoli separati e disposti liberamente, dove ognuno si siede vicino a delle persone che non conosce) mentre si mangiano pietanze antiossidanti (menù: minestra di pomodoro - zuppe di cereali – tris di fagioli – dolce di carote accompagnate da focacce con farine integrali e biologiche).