

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## A Luino parte “Im.patto”, il progetto per promuovere tradizioni e cultura culinaria senza sprechi

Ilaria Notari · Monday, July 10th, 2023

**Con “Im.patto – con Coop un patto per il territorio”, Nova Coop co-progetta insieme a numerosi partner azioni di sensibilizzazione e promozione sui temi del cibo, della salute, del benessere e della sostenibilità.**

La prima edizione è stata avviata a dicembre 2020 in diverse località piemontesi. **Nel 2023**, si aggiungono nuovi partner alle reti già costituite e **si è avviata una nuova progettazione su altri territori, tra cui Luino**. Nella fase preliminare, Nova Coop ha incontrato la Comunità Operosa Alto Verbano e l’Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Luino; ne è nata un’intensa attività di co-progettazione che ha **coinvolto molte realtà del territorio** come la Caritas Luino, la Chiesa Metodista di Luino, la Cooperativa Lotta all’Emarginazione, l’Agenzia Formativa – CFP di Luino, la Fondazione Mons. Comi e la Fondazione Asilo Mariuccia.

**Dal lavoro svolto sono nate tre interessanti azioni che analizzano il consumo di cibo al fine di evitare sprechi e comportamenti negativi, sviluppando la tradizione e la cultura del cibo nel rapporto intergenerazionale.**

“**Cuciniamo le eccedenze**” è la prima azione che vede impegnati i ragazzi del CFP di Luino nel cucinare le eccedenze alimentari che la COOP metterà a disposizione ogni lunedì mattina a partire da settembre. Il cibo preparato dagli allievi cuochi verrà distribuito alle famiglie bisognose del territorio grazie alla Caritas e alla Chiesa Metodista di Luino. **Non mancheranno momenti di condivisione rivolti alla cittadinanza:** si prevedono pranzi condivisi che vedranno anche la partecipazione delle persone coinvolte nel progetto.

Nell’ambito del progetto di educativa di strada avviato dal Comune di Luino e condotto dalla Cooperativa Lotta alla Emarginazione, **si svilupperà poi un’azione di coinvolgimento dei ragazzi che frequentano abitualmente gli spazi del Superstore Coop di Luino**. I giovani saranno coinvolti in un percorso sui temi del benessere e degli stili di vita, sia all’interno delle scuole sia all’esterno. Si prevedono anche attività di writing con famosi writer nell’ambito del progetto “Ci sto? Affare fatica!”.

**La terza azione, intitolata “Ricette di una volta”,** vuole recuperare la tradizione e la cultura del cibo, presente nel nostro territorio, attraverso **laboratori di stimolazione al ricordo con gli ospiti della Residenza Sanitaria Assistenziale (RSA) del Mons. Comi**. L’idea è quella di proporre a un gruppo di ospiti dei laboratori settimanali, guidati da una educatrice e da una volontaria scrittrice.

Tramite interviste agli ospiti si raccoglieranno le ricette di un tempo, cercando di inserirle nel loro vissuto legato alla cultura del cibo. **Cuocere il pane, conservare la frutta, apparecchiare la tavola:** ogni atto legato al cibo porta con sé una storia ed esprime una cultura che gli ospiti del Mons. Comi possono tramandare alle giovani generazioni.

**Con il materiale raccolto verrà prodotto un volumetto contenente le ricette e brevi racconti** legati a come una volta si viveva l'esperienza del cibo. Inoltre le ricette più interessanti saranno cucinate dai ragazzi del CFP Luino che condivideranno il pranzo con gli ospiti del Mons. Comi creando un momento di scambio intergenerazionale di saperi e di tradizioni locali.

Il progetto rappresenta una bella occasione di incontro e di condivisione tra soggetti interessati a diverso titolo alla cura del territorio di Luino. Per questo, il **nome “CibiAmoLuino” vuole riassumere l'amore che tutti noi abbiamo per il nostro territorio**, per i suoi abitanti e per le sue tradizioni culinarie.

This entry was posted on Monday, July 10th, 2023 at 7:47 am and is filed under [Lombardia](#)  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.