

Ιστορία εν Πιάτο

**Μια
συνάντηση
γενεών που
ανοίγει την
όρεξη**



Η «**Ιστορία στο Πιάτο**» είναι μια καινοτόμα διαγενεακή δράση που έχει στο επίκεντρο τη μεσσηνιακή διατροφή, στο παρελθόν, το παρόν και το μέλλον. Εστιάζει στη μαγειρική ως πρακτική αλλά και ως βιωματική διαδικασία δυναμικής σύνδεσης γενεών, δίνοντας στις νεότερες γενιές τη δυνατότητα να γνωρίσουν, να προστατεύσουν, αλλά και να διανθίσουν με σύγχρονες μεθόδους τα όσα έχουν ταξιδέψει ως το σήμερα από γενιά σε γενιά.

Τα απαραίτητα συστατικά της «Ιστορίας στο Πιάτο» είναι:

- ✓ δύο γενιές
- ✓ τρεις συνταγές
- ✓ πολλές ιστορίες
- ✓ διάθεση για δημιουργία

Οι εκπαιδευτικές δράσεις που φέρνουν σε επαφή διαφορετικές γενιές ενισχύουν τους κοινωνικούς δεσμούς, καταπολεμούν στερεότυπα που σχετίζονται με την ηλικία, αλλά και δίνουν χώρο στις παλαιότερες γενιές να μεταφέρουν την ιστορική και πολιτισμική τους γνώση στις νεότερες γενιές.





Στόχοι της «Ιστορίας στο Πιάτο»

- Η διαφύλαξη, η αξιοποίηση και η προβολή της παραδοσιακής γνώσης που αφορά τη μεσσηνιακή διατροφή.
- Η εκπαίδευση νέων στον γαστρονομικό πολιτισμό της Μεσσηνίας μέσω της διάδρασης με παλαιότερες γενιές.
- Η ενίσχυση του αισθήματος περηφάνειας και συνεισφοράς ατόμων που ανήκουν στην 3η και την 4η ηλικία.

Το μενού της δράσης περιλαμβάνει:

- Μία ομάδα σπουδαστών/σπουδαστριών μαγειρικής και μία ομάδα ατόμων 3ης και 4ης ηλικίας με γνώσεις και εμπειρία στη μεσσηνιακή γαστρονομία.
- Ένα εργαστήριο παραδοσιακών συνταγών, άλλο ένα σύγχρονων εκδοχών τους και διάθεση για μαγειρική.
- Οργανωμένες αφηγήσεις συνδεδεμένες με τη μεσσηνιακή κουζίνα του παρελθόντος, αντλώντας μεθοδολογικά εργαλεία από το θέατρο των αναμνήσεων και το θέατρο αντικειμένων.
- Δημιουργικές προκλήσεις για τους μαθητευόμενους μάγειρες που θα κληθούν με γνώση και ευαισθησία να προτείνουν τις δικές τους εκδοχές για τα παραδοσιακά πιάτα των εργαστηρίων.

Η πιλοτική εφαρμογή της «Ιστορίας στο Πιάτο» σχεδιάστηκε από το MedINA και υλοποιήθηκε με την υποστήριξη & τη συνεργασία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου τον Νοέμβριο 2023, σε συνεργασία με τον Σύλλογο Κυριών Πύλου και το Ι.Ε.Κ. ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας.

Τα τρία παραδοσιακά πιάτα που μαγειρεύτηκαν ήταν γεμάτα γεύση και αναμνήσεις: κόκορας ξυνάδα, σούπα ροβίτσα και χυλός με πετιμέζι.

«Ο σεβασμός στις ρίζες μας, η διαχρονικότητα, η εντοπιότητα, η Μεσσηνιακή παράδοση, οι σύγχρονες τάσεις της γαστρονομίας, η δημιουργικότητα των νέων... Το παρελθόν, ένας θησαυρός για το μέλλον! Ήταν μια αξέχαστη εμπειρία βιωματικής εκπαίδευσης για όλους.»

Νίκος Στακιάς, Υπεύθυνος Σπουδών
Ι.Ε.Κ. ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας



κόκορας
ξυνάδα



σούπα
ροβίτσα



χυνός με
γετικέσι



«Παραδοσιακές γεύσεις,
αναμνήσεις και ιστορίες
γύρω από ένα τραπέζι
μέσα από την έμπνευση
και τη δημιουργικότητα της
νέας γενιάς. Η δράση μας
αποτέλεσε την αφετηρία για
τη βιωματική προσέγγιση
του παρελθόντος μέσα
από τη σύγχρονη ματιά της
μεσσηνιακής διατροφικής
παράδοσης.»

**Γιούλη Βισβίκη, Πρόεδρος του
Συλλόγου Κυριών Πύλου**

Πληροφορίες:

Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και
Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου

(+30) 27230 28353

info@cvf.gr



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

