

BREVE DESCRIZIONE MEDIO PROGETTO**NON(N)A – NONNA CUCINA: CIBO TRA NONNI E NIPOTI, TRADIZIONE E CULTURA
NELL'AREA TRANSFRONTALIERA
ITAT4904-MP-033**

- ATTORI DI PROGETTO** Verein für Bildung und Lernen (LP)
Melius Srl Impresa Sociale (PP1)
Comunità di montagna Canal del Ferro e Val Canale (PP2)
- PERSONA DI CONTATTO** Mag. Elke Beneke (LP)
Maurizio Ionico (PP1)
Gaetano Simonetti (PP2)
- SITUAZIONE DI PARTENZA** Il sapere tramandato dai nostri antenati e praticato per decenni sulla produzione e la lavorazione degli alimenti rischia di andare perduto. Questo sapere sulle lavorazioni e la preparazione degli alimenti dovrebbe essere trasmesso alle generazioni future e quindi preservato.
- OBIETTIVI DI PROGETTO** Obiettivo di NONNA CUCINA è quello di raccogliere conoscenze antiche, tradizionali e autentiche e tramandarle alle generazioni future. Trasmettendo queste conoscenze alle generazioni più giovani si rafforza la coesione tra generazioni e culture diverse. La cucina unisce le persone ed è quindi un anello di congiunzione tra le generazioni (nonne e nipoti) e le diverse culture (tradizioni, storia). Visto che la cucina ha una dimensione internazionale, questa può anche generare comprensione, empatia e gioia nella collaborazione non solo in un contesto transfrontaliero ma in uno più ampio a livello globale. La trasmissione delle conoscenze avverrà sia in modo tradizionale (laboratori di cucina e libro di ricette), che digitale (social media) al fine di coinvolgere sia le generazioni più anziane sia quelle più giovani.
- CONTENUTI DI PROGETTO**
- Project Management e comunicazione;
 - Organizzazione di sessioni, workshop e laboratori di cucina;
 - Realizzazione di un libro di ricette in due lingue;
 - Realizzazione di video di cucina;
 - Elaborazione e redazione di un documento etico: la „Charta“;
 - Realizzazione di materiale informativo e di comunicazione per la diffusione transfrontaliera degli obiettivi e dei risultati del progetto;
 - Organizzazione dell'evento di lancio e di quello finale.

TEMPISTICA 01.10.2025 – 31.12.2026



COSTI	Costi totali di progetto:	€ 195.898,46
	di cui fondi FESR	€ 143.975,27
	LP	€ 116.351,60
	PP1	€ 67.110,06
	PP2	€ 12.436,80

FINANZIAMENTO	Finanziamento	Fondi propri
	LP 1	€ 23.270,32
	PP1	€ 13.442,01
	PP2	€ 2.487,36