



Membro delle
Associazioni e
Club per l'UNESCO

Organizzazione
delle Nazioni Unite
per l'Educazione,
la Scienza e la Cultura

Club per l'UNESCO di AMALFI



ACARBIO



Sustainable Gastronomy Day
18 June

BREADUCATION

ERASMUS + TRAINING COURSE

funded by the European Union through the Erasmus+ Program

Promoter: CLUB for UNESCO of AMALFI



MULTILANGUAGE **MAGAZINE**

3-11 May 2019

TRAMONTI (Amalfi Coast), ITALY

SOLIDARITY TRACKS



www.tamonopatia.org



Erasmus+

BREAD
IS
LIFE



From the 3rd-11th May the Erasmus+ training course BREADucation took place in Tramonti, Italy. The project was organised by the Club per l'UNESCO di Amalfi and ACARBIO from Italy together with Solidarity Tracks from Greece. It brought participants from 10 different European countries; Italy, Greece, Turkey, Macedonia, Portugal, Spain, Estonia, Poland, Czech Republic and Croatia.

BREADucation was hosted in the Convent of San Francesco, a convent dating back from the end of the 15th century which was now occupied by nuns. The convent is situated in the heart of Polvica, nestled into the mountains with spectacular views. The bright and harmonious courtyard of the convent was where we held the workshops, which created a very tranquil atmosphere.

BREADucation was created to explore the power of wheat products in greater detail. Bread is a basic element of nutrition in many parts of Europe and the Mediterranean. It has played a crucial role in the diet since prehistoric times due to its nutritional value, economical price and the simplicity of the culinary use of its' main ingredients. After the industrialisation of agriculture and food processing in the whole market, both the ingredients and the methodology of bread making have changed. As a result, so have cultural attitudes with increases in health concerns regarding the food. For this reason, it is important that education around the nutritional value of bread is spread while encouraging the preservation of traditional practices.

The project created an international experience promoting the exchange of good practices around nutrition and other characteristics of wheat and wheat-based products. During BREADucation, we explored various different methodologies of bread-making and approached potential ideas of social entrepreneurship in the bakery sector. It was a goal to raise awareness about the health and environmental aspects of cereals while also looking at social aspects of this food group in communities.

Prior to their arrival, the participants had researched a traditional bread from their region which they presented

to the group during bread-making workshops. Each country created their own baking class in which they shared the ingredients and recipe of their bread showing the rest of the participants how to make it. During the workshops, they also shared other information regarding their bread such as; typical techniques used, variations in the recipes, cultural attitudes towards bread, old anecdotes about baking and even some rhymes or songs passed down from through

their families. Vasilis, one of the participants, was a bread-making expert from Greece, who had trained for over 20 years learning to make a traditional Greek bread using ancient practices. Vasilis brought his ancient sourdough, which was more than 200 years old, also called prozimi and he gave a special workshop with a detailed explanation of his techniques and a presentation of the history of his bread.

There were also other activities designed to enhance the non-formal learning process of the project. One of the main outcomes was the development of an educational workshop for children. The participants designed a session for children from the local school of Tramonti, age 11-12, which included; bread making with the Greek expert, a senses test of different foods and other games designed to educate the children about the nutritional aspects of bread. After video taping each countries bread-making workshop, there was a tutorial video created



for each bread, as well as an educational tool created by the participants containing all recipes. This material will be freely shared and used for future activities by participants, partner organisations, all our network of contacts and anyone else interested in the topic.

There were many other highlights of the project such as; the intercultural night - when each country shared their typical dishes and drinks -, a trip along the 'lemon path' of the Amalfi coast and a visit to a lemon farm to experience local good practices, and the youth pass ceremony on the final evening. Living in the mountains of rural Italy allowed the group to witness how the locals lived around here, how they have adapted to the landscape by cultivating terraces on the mountain sides and how everything runs at a slightly different pace.

Thanks to all of the participants, everyone enriched their knowledge of bread and bread-making as a whole. The group not only accomplished a variety of different bread-making methodologies but they also got to sample and taste the breads. Hopefully, the participants will return to their countries with a fresh outlook on the topic and with motivation to share and inspire others to keep up traditional practices and explore an array of flavour and ingredients. As a final goodbye, participants were given a small piece of ancient sourdough from Greece to continue making healthier bread in their country and share this practice within their organisation and their peers.



Tramonti. Pocos lugares en el mundo transmiten tantas sensaciones y sentimientos como puede hacerlo este pequeño pueblo construido entre las montañas de la costa Amalfitana. Hace una semana llegamos con la esperanza de aprender algo sobre el pan y de transmitir parte de nuestra cultura y nuestra escasa experiencia con el pan en general y los molletes de Antequera en especial. A pesar de ello, no solo hemos aprendido a hacer pan, ya sea el nuestro (aprendimos expresamente para este proyecto) o el de otras culturas, también hemos conocido a gente maravillosa, como Vasilis y Kostas, nuestros compañeros de Grecia, que nos enseñaron a conectar con nuestras raíces haciendo el pan que hacían nuestros antepasados, disfrutamos del pan polaco de mano de nuestras compañeras Paulina y Karolina, bailamos la pizzica con Antonella y Vienna, recorrimos la Senda de los Limones de Maiori, jugamos con niños de la escuela de Tramonti y les enseñamos a hacer pan... Podríamos escribir páginas enteras sobre las vivencias en las que hemos tenido la suerte de participar y sin embargo, siempre desmerecería la experiencia real. No podemos expresar con palabras lo que ha significado para nosotros conocer a éstas personas, sentir el tacto de la harina en nuestra piel, la risa de los niños y su energía, la paciencia de los organizadores con nuestra inexperiencia, la hospitalidad de los habitantes del pueblo. La vida nos trajo a Tramonti y ahora Tramonti se viene con nosotros, en forma de recuerdos y personas que nos acompañarán siempre en la memoria y el corazón.

El pan forma parte del día a día de personas de todos los lugares del mundo. Simboliza la humildad y el aprendizaje constante de la humanidad. La necesidad de preservar la tradición y la cultura de todas las civilizaciones, tanto presentes como pasadas, es algo que nos compete a todos, y ahora somos más conscientes de ello que nunca.

Queremos darle las gracias a Club Unesco de Amalfi, Acarbio, y especialmente a Antonio, Cornelia y Reka por organizar este proyecto, esperamos tener la suerte de poder participar en más experiencias como esta.

SPAIN (Salvador Chamizo/Barbara Ruiz)





Μια ευχάριστη έκπληξη μας περίμενε απο την πρώτη στιγμή που φθασαμε στην Polvica του Tramonti. Το παλιό μεσαιωνικό μοναστήρι που ήταν ο χώρος φιλοξενίας μας κατα τη διάρκεια του προγράμματος, έκρυβε μέσα στα πέτρινα στιβαρά ντουβάρια του μια όμορφη νεανική παρέα. Νέοι απο όλη την Ευρώπη συγκεντρωθήκαμε για να μοιραστούμε τις απόψεις και τις εμπειρίες γύρω απο το κοινό πάθος μας. Τα δημητριακά και ο κύριος εκπροσώπος τους το ψωμί συντροφεύουν τον άνθρωπο για πάνω απο δέκα χιλιετίες. Καθ'ολη τη διάρκεια, πέρα απο την ανταλλαγή απόψεων και εμπειριών, δεν αισθανθήκαμε ποτέ ξένοι και όλοι γύρω μας προσφέρανε τα μέγιστα ώστε να υλοποιηθεί με επιτυχία το όλο εγχείρημα. Εμείς απο την πλευρά μας παρουσιάσαμε την ιστορία του ψωμιού στο ν Ελλαδικό χώρο, ξεκινώντας απο την μυθολογία και την Ιστορία της θεάς Δήμητρας μέχρι τις αρχές του 20ου αιώνα δείχνοντας ότι ουσιαστικά η παράδοση !ε το πέρας τού χρόνου έμεινε. Αυτό που θα μας μείνει αξέχαστο είναι το πρωινό εργαστήρι με τα μικρά παιδιά. Η ζωντάνια και η ενέργεια που μας μετέφεραν μας έδωσε το μήνυμα ότι υπάρχει μέλλον ελπιδοφόρο κάτι που μας παρακίνησε ιδιαίτερα. Τελος, η ιταλική φιλοξενία δε μας άφησε ούτε στιγμή να αισθανθούμε μακριά απο το σπίτι μας καί την οικογένειά μας.

GREECE (Vasilis and Kostas)

Η εμπειρία μας στο BreadEducation στην Polvica, Tramonti, Italy





Il cammino del grano mi ha portato a vivere un'esperienza fantastica. Una settimana in un convento da dove si vede uno spicchio di mare blu dove tramonta il sole tra il verde dei monti di Tramonti. L'occasione è stata unica.

Un progetto Erasmus + per ragazzi provenienti da 10 paesi europei che si sono dati appuntamento qui. Il richiamo?

Il pane, il suo utilizzo nei secoli, gli usi e le tradizioni legate ai territori.

Eravamo già da qualche giorno alle prese con le nostre attività quando, una delle monache, che risiedono nell'altra ala del convento, è venuta a sincerarsi che c'eravamo. Non aveva sentito nessun rumore, venti giovani ragazzi provenienti da mezza Europa, si aspettavano molto più movimento, e, con tutto questo silenzio avevano pensato fossimo in ritiro religioso.

Ogni rappresentante dei paesi convenuti ha portato i propri ingredienti.

Ogni lavorazione, ogni gesto, ogni racconto è stato da noi vissuto con un totale coinvolgimento.

Davanti ai nostri occhi ogni volta si compiva una magia. Gli stessi ingredienti, farine, lieviti, acqua si sono amalgamati ed hanno dato vita a forme diverse, con sapori diversi, profumi diversi, storie diverse.

I workshop sono stati intervallati da momenti di formazione relativa alle tematiche della Imprenditoria e della Impresa sociale legate al pane. Il metodo formativo sapientemente svolto dalla Solidarity Tracks, partner greco di questo progetto, ci ha guidati nell'apprendimento non formale di metodi e approcci al progetto di impresa sociale. Momento altamente formativo è stato quello di organizzare un incontro didattico per una scolaresca del luogo. Una giornata fantastica, penso che gli alunni della scuola hanno appreso molto sul pane e sul valore dell'Europa. Niccolò, andando via ci ha detto: "Vi porterò nel cuore!"

Grande risultato!

Proprio in questi giorni ricorre la Festa dell'Europa il 9 maggio 1950, la data in cui Robert Schuman presentò la proposta per la creazione di un nucleo economico europeo, a partire dalla messa in comune delle riserve di carbone e acciaio, come primo passo verso una futura Europa federale, ritenuta indispensabile al mantenimento della pace. La data coincide anche con il giorno che segna, de facto, la fine della Seconda guerra mondiale: il 9 maggio è infatti il giorno successivo alla firma della capitolazione nazista. Quale modo migliore per rendere onore a questa giornata? Quale speranza migliore che i nostri giovani figli possano vivere e formarsi in questa cultura di pace e di conoscenza reciproca? Qui la diversità è diventata valore, di barriere non ne abbiamo viste. Tutti i popoli accomunati dallo stesso spirito di pace e fratellanza. Sì, aveva ragione la suora, eravamo in un ritiro religioso e insieme eravamo cristiani, ortodossi, arabi e protestanti ma insieme parlavamo la lingua della pace e dell'amore universale.

C'è speranza nel cielo d'Europa e parte da qui, da questo angolo di Terra sospesa tra cielo e mare. La serata di festa con Pizza e Tammorra ha suggellato questo incontro e ci ha reso tutti fratelli. Gli abbracci circolari di saluto sono stati commoventi. Arrivederci ragazzi, ritornate nelle vostre terre e disseminate queste esperienze. In voi è riposta la nostra Speranza.

Grazie

Club per l'Unesco di Amalfi, Acarbio, Solidarity Tracks, Erasmus+.

Antonella Dell'Orto biologa/contadina/Europea

ITALY (Antonella dell'Orto)



Decidere di partecipare al progetto Breaducation di Tramonti è stata una grande novità educativa. Mettermi in contatto e confronto con venti giovanissimi partecipanti di dieci nazioni europee in lingua inglese è la prima azione che ha spinto la mia decisione. Mi sbagliavo nel pensare di avere una buona conoscenza della cultura contadina meridionale. I giovani partecipanti e i docenti mi hanno arricchito di conoscenze e novità. Attraverso loro ho appreso i mille modi di mischiare le farine e fare il pane nel rispetto dell'ambiente, ho imparato a dire in tante lingue "Pane", "buongiorno" "buonasera", la curiosità e la voglia di imparare mia e dei giovani è stata tutt'uno. Ho trovato l'organizzazione ottima sui tempi di apprendimento e sulle ore libere. Penso che è un programma che potrebbe essere sviluppato anche con giovani italiani in modo che la cultura/conoscenza non venga dimenticata.

Vienna Cammarota



Nastavljamo s međunarodnim partnerstvima unutar programa ERASMUS+, te smo u Italiji u Franjevačkom samostanu iznad Amalfi rivijere na treningu za osobe koje rade s mladima BREADucation. Aktivnost projekta je od 3.-11.5, a održava se u malom gradiću Tramonti. Tema projekta je priprema kruha kao metode neformalne edukacije.

Hrvatski sudionici Igor Dobec i Stella Cikač su predstavili i ispekli tradicionalni hrvatski domaći kruh od integralnog brašna te razmjenili tradicionalne recepte sa sudionicima iz 10 država Europske Unije. Naučili smo o tradicionalnim načinima pripreme kruha, starim sortama pšenice, te o dobrom i lošem glutenu.

Zadnji dan projekta su sudionici održali radionice za djecu iz osnovne škole o pripremi kruha, a završni rezultat će biti knjiga recepata za pripremu kruha zemalja sudionika.

Nakon završetka aktivnosti sudionici će prezentirati naučeno u svojim organizacijama, te će sudionici LUMENA ispeći kruh na Danima otvorenih vrata udruga u Ludbregu 16.5.

CROATIA (Igor and Stela)



CHLÉB

Tréninkového kurzu v italském Tramonti se zúčastnilo 10 zemí, své zkušenosti sdíleli účastníci z České republiky, Španělska, Estonska, Polska, Portugalsko, Turecka, Severní Makedonie, Chorvatska, ale také odborníci z Itálie a Řecka.

Tento kurz byl zaměřen na obiloviny, důležitost chleba, jeho historii a také výrobu. Poznávali jsme odlišné kultury skrze stravovací návyky daných zemí a také jsme se učili péci chléb podle jimi připravených receptů. Teorie byla předávána převážně skrze praktické workshopy, během nichž jsme si vyzkoušeli i výrobu domácích těstovin.

Nabyté znalosti jsme k závěru projektu předali místním dětem ve věku od 10 do 13 let, pro které jsme připravili dopolední vzdělávací program. Aby byl program poutavý, využívali jsme metody z oblasti neformálního vzdělávání. Každé z dětí si upeklo vlastní chléb. Po zpracování těsta si ozdobily svůj malý bochník chleba, který si podle své představivosti dochutily různými druhy koření a oříšky. Během čekání na hotové bochníčky jsme s nimi hráli hry zaměřené na poznávání obilovin, koření, dokonce i zemí účastníků tréninkového kurzu.

Z tréninkového kurzu si nejen děti, ale i my odnášíme plno nových informací o důležité úloze chleba po celém světě.

CZECH REP. (Karolina and Veronika)





Нашето искуство од BREADucation.

Младинските размени се секогаш добра идеја, но овојпат беше посебно. Во едно планинско место, Трамонти кое е дел од Амалфскиот брег во Италија се собравме младински работници од осум земји. Учесниците од секоја земја имаа шанса да направат традиционален леб и да го сподели начинот на подготовка со другите. Речиси сите сме почетници во изработка и месење на леб, па пробувањето на истиот беше интересно и одлично искуство. Целиот процес на подготовка беше сниман па како резултат ќе добиеме еден прирачник за подготовка на леб од различни земји.

Потоа имавме шанса да научиме различни техники за правење леб од експерт, како и за бенефитите на традиционалните видови на житни култури споредбено со ефектите на денешните(модерни) житни култури. Уште подобро беше тоа што нашето стекнато знаење преку игра го споделивме со децата од локалното основно училиште.

Во Италија едно е неминовно, а тоа се тестенините. Научивме како да приготвуваме свежа паста и кои се традиционалните зачини за подобар вкус.

Покрај делот за едукација, би потенцирале дека се забавувавме многу. На еден интересен начин научивме зошто се битни традициите и зошто е важно да ги почитуваме истите.

North of Macedonia (Vladimir and Alexander)



EKMEK

BREADucation projesi 3 Mayıs'ta Türkiye, Makedonya, Portekiz, Çek Cumhuriyeti, İtalya, Yunanistan, Hırvatistan, Estonya ve Polonya'dan gelen 20 katılımcının İtalya'nın Tramonti şehrinde 2 eğitmen ve 5 çalışan ile buluşmasıyla başladı. Projenin ikinci günü olan 4 Mayıs Cumartesi gününde projede yer alan herkes birbirini tanıma amaçlı oyunlar ve etkinlikler yaptıktan sonra, proje ve projeyi organize eden yerel organizasyon tanıtıldı. Akşam etkinliğinde her katılımcı ertesi gün yapacağı ekmek hakkında bilgi verdikten sonra, uluslararası kültür gecesi düzenlendi ve her ülkenin katılımcıları kendi ülkelerinden getirdikleri yerel lezzetleri sunma fırsatı yakaladı. Projenin ilerleyen 3 gününde (Pazar, Pazartesi ve Salı), her ülkeden katılımcı daha önce organizasyona yolladıkları ekmek tarifine uygun şekilde yerel ekmekleri hazırladı, pişirdi ve ikram etti. Bu adımlar olurken organizasyon her yapılan adımı video ile kaydedip sosyal ortamlarda paylaştı. Bu 3 günün sonunda projede yer alan herkes, projede yer alan her ülkenin yerel ekmeklerini tatma şansı buldu. Salı günü ise organizasyon projede ki herkesi Maiori ve Minori adlı küçük İtalyan kasabalarına götürerek yerel limon üreticiliğini, şehirlerin tarihini ve doğal güzelliklerini gösterdi. Kaldığımız otele döndükten sonra ise, ertesi gün yapılacak olan "Tramonti çocukları" adlı eğitimimize çalıştık. Bu eğitimde okuldan gelen 20 çocuğa ekmek yapımını gösterdik ve çeşitli oyunlar oynadık. Buradan ayrılan çocuklar, ayrılmadan önce kendi yaptıkları ve pişirdikleri ekmeği yeme şansını elde etti. Perşembe gecesi ise İtalyan organizasyon bize bir pizza partisi verdi ve bu sayede hepimiz pizzaya doyduk. Her günün sonunda yaptığımız değerlendirme toplantıları gibi, son günde ise büyük bir son değerlendirme toplantısı yaparak herkes sertifikalarına aldı ve birbirlerine yeni projelerde görüşmek üzere elveda dediler.

TURKEY (Goktug and Burcu)





BREADucation czyli coś więcej niż tylko nauka wypieku chleba

W dniach od 03 do 11 maja 2019 roku odbył się projekt w ramach programu Erasmus+ pod tytułem "BREADucation". Został on zorganizowany przez włoską organizację Club per l'UNESCO di Amalfi (Amalfi UNESCO Club) przy współpracy Acarbio Costiera Amalfitana (ACARBIO) i greckiej organizacji Solidarity Tracks (Solidarity Tracks) w urokliwej okolicy wybrzeża Amalfi – Polvica, Tramonti. Podczas projektu zebrało się 20 uczestników z 10 krajów (Polska, Grecja, Hiszpania, Włochy, Macedonia, Estonia, Czechy, Turcja, Chorwacja, Portugalia), by wspólnie podzielić się swoją wiedzą oraz doświadczeniem ze swoich krajów związanym z szeroko rozumianym piekarnictwem. Dwie Polskie uczestniczki – Paulina i Karolina - reprezentowały organizację RAiDO.

Uczestnicy poznali proces tworzenia wyrobu piekarniczego, począwszy od rozpoznania różnych typów roślin zbożowych, przetworzonych następnie w mąkę; przygotowanie aktywnego zaczynu (drożdżowego, bądź zakwasu z mąki); aż do momentu wyrobienia ciasta chlebowego, końcowego jego przygotowania (na przykład poprzez dodanie różnych ziół czy przypraw) i jego upieczenia. Mieli także okazję poznać receptury różnych typów chleba z różnych krajów. Nauka odbyła się w sposób nieformalny, dzięki takiemu praktycznemu podejściu mieli oni okazję na żywo zobaczyć i uczestniczyć w procesie pieczenia chleba, a także jego wypróbowania. Ponadto, interesującą częścią tego projektu było poznanie bliżej kultury włoskiej od strony kuchennej, poprzez przygotowanie włoskiego makaronu, czy pizzy od lokalnych ludzi. Rezultatem tych warsztatów będzie książeczka kucharska online zawierająca przepisy na wyroby piekarnicze z 10 krajów. W finalnym etapie uczestnicy przygotowali oraz przeprowadzili warsztaty piekarnicze dla dzieci w wieku szkolnym (10-13 lat). Zostały one przeprowadzone w sposób nieformalny poprzez różne gry oraz integracyjne zadania. W ten sposób dzieci poznały nie tylko różne typy mąk oraz produktów do wytworzenia chleba, ale uczestniczyły także w procesie powstawania mąki i wyrabiania ciasta chlebowego. Ostatecznym rezultatem warsztatów z dziećmi było przygotowanie przez nich chlebków, które mogli sobie dowolnie uformować, doprawić do smaku różnymi ziołami, przyprawami i dodatkami oraz zjeść.

POLAND (Karolina and Paulina)





Kolmandal mail algas Amalfi rannikul, täpsemalt Tramontis leivateemaline koolitus. Eestist lendasid sinna kaks noort neitut sooviga suurendada oma teadmistepagasit leiva kohta. Muidugi polnud koolituse ainukeseks eesmärgiks lihtsalt leivauuringud, vaid õpiti ka sotsiaalse ettevõtluse kohta.

Esimestel päevadel tehti ja õpiti koolitusel osalevate riikide leibu erinevate töötubade kaudu. Eesti tüdrukud näitasid karaskitegu, kuna musta leiva tegemine on tunduvalt keerulisem ning aeganõudvam. Karask oli väga suur hitt teiste osalejate hulgas ning kurvastasid karaski kiire kadumise üle. Õnneks leivast puudust ei tulnud, sest et lisaks Eesti noortele oli koolitusel veel kaheksa riigi esindajat. Osalejaid oli Poolast, Tsehhist, Põhja-Makedooniast, Horvaatiast, Türgist, Kreekast, Portugalist, Hispaaniast ning otse loomulikult ka Itaaliast.

Lisaks leivateole ja söömisele õppisime tundma erinevaid teravilju ja nende kasulikkusest. Kuna viljatooted on siiski olnud inimese söögilaual juba tuhandeid aastaid, siis saime lähemalt uurida ka teraviljatoodete ajalugu.

Amalfi rannik on tuntud oma rikka ajaloo ning muidugi oma puuviljasaaduste, eriti sidrunite poolest. Saime lähemalt tutvuda rannikuga ja Eesti neid suutsid ennast Vahemerre sisse kasta, hoolimata väidetavast külmast ilmast.

Oma õpitu said osalejad proovile panna kohalike lastega. Nimelt külastasid neid Tramonti koolilapsed vanuses 10-13. Lastele anti võimalus teha ise oma leiba ja kujundada ning maitsestada seda vastavalt oma soovile. Noored olid väga õpihimulised ja võtsid kõikidest tegevustest naeruiselt ja entusiastlikult osa.

Kindlasti võib öelda, et neid Eestist nautisid oma aega keset Amalfi ranniku mägesid ning said juurde hinnalisi teadmisi nii leivast kui ka sotsiaalse ettevõtluse kohta. Muidugi leiti ka omale uusi sõpru teistest riikidest kogu eluks ja tagasi koju suundusid neid küll kurvameelselt, kuid siiski õnnelikult, sest aeg, mis veedeti Tramontis, jääb neid saatma pikaks ajaks.

ESTONIA (Liisi and Elina)





Um projeto único sobre pão

Os projetos Erasmus+ podem, normalmente, abordar diversos tópicos, mas quando se torna possível ter a oportunidade de trabalhar temas como as tradições e cultura gastronómica então as expectativas de todos atingem um novo patamar. A participação no projeto BREADducation ofereceu exatamente esta experiência num país como a Itália que valoriza como nenhum outro a biodiversidade e a alimentação. Graças ao projeto organizado pelo Club per l'UNESCO di Amalfi, em cooperação com a Associação ACARBIO (Itália) e a Solidarity Tracks (Grécia), 20 trabalhadores na área da juventude, provenientes de 10 países diferentes (Itália, Portugal, Espanha, Grécia, Macedónia do Norte, República Checa, Estónia, Croácia, Turquia e Polónia) tiveram a chance de explorar e partilhar informações sobre produtos alimentares com base em cereais, através de uma série de atividades práticas e teóricas.

Cada país liderou um workshop mostrando como fazer pão tradicional, partilhando histórias e tradições associadas ao pão. Especialistas da Grécia, ligados à produção de pão e empreendedorismo social, desenvolveram um workshop único e muito interessante e fizeram apresentações sobre a trigo e massa lèveda antiga.

~Todos estes contributos foram reunidos numa ferramenta educativa para agora ser partilhada entre os parceiros do projeto de modo a poderem multiplicar estes conhecimentos junto dos jovens das suas comunidades de atuação.

O projeto decorreu de 3 a 11 de maio 2019 na magnífica cidade de Tramonti, na Amalfi Coast (Itália), num velho mosteiro datado de 1400. A atmosfera foi única e os participantes tiveram a oportunidade de aprender muito sobre a história da Amalfi Coast, património da UNESCO. Uma das melhores atividades foi o workshop que todos os participantes organizaram para os alunos da escola local de Tramonti, baseado em jogos sobre cereais e pão, mas também metendo as mãos na massa permitindo aos alunos fazerem o seu próprio pedaço de pão.

Este projeto foi muito útil para os participantes compreenderem a importância de uma dieta saudável e dos ingredientes, motivando-os a fazer o seu próprio pão e ensinar outras pessoas a fazerem pão. O projeto permitiu também criar métodos inovadores sobre como envolver jovens e ainda explorou possibilidades de criar iniciativas de emprego próprio e de empreendedorismo social.

No final do projeto, todos trouxemos para casa um pedaço de massa lèveda antiga, com 200 anos de idade, como se fosse um símbolo que possa ser usado para disseminar o conhecimento e boas práticas adquiridas sobre um dos mais importantes elementos das nossas dietas e tradições: pão!



Membro delle
Associazioni e
Club per l'UNESCO



ACARBIO

Club per l'UNESCO di AMALFI



Sustainable Gastronomy Day
18 June

BREADUCATION

TRAMONTI (Amalfi Coast), ITALY

2019



SOLIDARITY TRACKS



www.tamonopatia.org



Erasmus+