



Fondazione Italiana
Ematologia Oncologia Pediatrica

Al Presidente del Consiglio regionale
Palazzo Lascaris
Via Alfieri, 15
10121 TORINO
presidenza@cr.piemonte.it

e p.c.

Alla Segreteria generale
segretario.generale@cr.piemonte.it

Al Settore Comunicazione, Partecipazione,
Relazioni esterne e Cerimoniale
organizzazioni.partecipate@cr.piemonte.it

Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziativa

Soggetto proponente

Denominazione FIEOP ONLUS

Ente pubblico

Ente privato senza scopo di lucro

Indirizzo Largo Gaslini, 5 – 16148 Genova

Telefono 051/345759

Email segreteria@aielop.org

Referente Michela Vandì (segreteria)

Progetto

Titolo dell'iniziativa

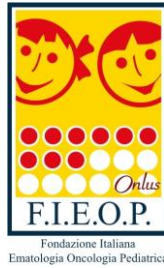
“CAPPUCETTO GREEN... e altre ricette di Fata Zucchina”, libro di promozione e divulgazione legato al programma di divulgazione agro scientifica “Dalla Terra alla Favola” a cura di Fata Zucchina a favore di FIEOP Fondazione Italiana di Ematologia e Oncologia Pediatrica

Relazione descrittiva del progetto ed eventuali attività collegate

Il progetto editoriale (libro) con finalità di educazione alla sostenibilità dal piatto agli stili di vita e di relazione si compone di una collezione 12 favole famose da tutto il mondo rivisitate in chiave “green” con l’inserimento di un prodotto di territorio a valenza istituzionale selezionati tra i superfood di frutta fresca secca, ortaggi e legumi di Piemonte e Liguria, da sempre legati in un

Segreteria

Michela Vandì
c/o IRCCS Azienda Ospedaliero-
Universitaria di Bologna
Via Massarenti, 11 (Pad. 13)
40138 Bologna
Tel./Fax 051 345759
segreteria@aielop.org
a.i.e.o.p@pec.ascom.bo.it
www.aielop.org



di Santena, Aglio di Caraglio, Porro di Cervere, Mela rossa CUNEOIGP, Nocciola Piemonte IGP, Castagna Cuneo IGP, Fagiolo borlotto Cuneo IGP, Rapa di Capruana, Castagna secca di Calizzano e Murialdo, Zucca di Rocchetta di Cengio, Pisello odoroso della Valle Bormida, Bella di Garbagna, Zucchina trombetta, Asparago violetto, Carciofo spinoso e Pomodoro cuore di bue d'Albenga, Albicocca di Valleggia, Basilico genovese DOP, Oliva Pignola di Arnasco, Fagiolo bianco di Conio, Cipolla egiziana ligure). A ciascuna favola sarà abbinata un'emozione "negativa" (ricostruite sulla base degli archetipi dei modelli più profondi del funzionamento psichico che governano le prospettive attraverso cui vediamo noi stessi e il mondo) «curate» nel corso della trama dalla sostenibilità delle relazioni secondo specifiche tecniche di terapia narrativa per «risvegliare l'eroe» dentro ciascun lettore (Paura Rabbia Disgusto Tristezza Solitudine Malinconia Fastidio Nostalgia Confusione Noia Imbarazzo Ansia).

Le 12 favole daranno vita ad altrettante ricette attraverso una tecnica di «impiattamento» family-friendly della storia e degli ingredienti benefici coinvolti, da preparare ad (almeno) 4 mani tra le diverse generazioni. Questi 12 "piatti da favola" valorizzeranno altresì la relazione tra nonni e nipoti grazie alla supervisione scientifica e nutrizionale di FIEOP attraverso un filone inedito, collegato a un bene ancora più grande: la riscoperta della reciprocità della salute (nipoti che si prendono cura dei nonni, e viceversa) abbinata alla finalità benefica a favore del grande progetto di prevenzione e di educazione alimentare "senza età" da cui nasce questa iniziativa editoriale.

Periodo proposto

Diffusione a partire dal 22 aprile 2022 (Earth Day – Giornata Mondiale della Terra) con tour di presentazioni "istituzionali" presso le località dei prodotti protagonisti delle favole.

Firma del legale rappresentante

Firmato in originale