

"Europejski Inkubator Kulinary" a punt final

La Fundació educativa-esportiva reGeneracja, juntament amb els socis: el Centre Cultural de Soleczniki de Lituània i la Fundació Privada Centre i Energia d'Espanya i Societat Coral Joventut Terrassenca, està duent a terme el projecte internacional "Europejski Inkubator Kulinary. Un patrimoni culinari que connecta, inspira i desenvolupa", finançat per la Comissió Europea en el marc del programa Erasmus+ Educació d'adults.

L'objectiu principal d'aquest projecte és crear una oferta de tallers per desenvolupar les habilitats de persones adultes, persones grans i professionals que treballen amb ells, així com recopilar un conjunt de receptes culinàries que resultaran de la combinació dels sabors de tres països i de l'experiència dels socis. Això donarà lloc a composicions saludables de gustos inèdits que s'apliquen als principis de "zero waste" i una alimentació saludable. Amb aquest propòsit, els grups de participants de Lituània, Espanya i Polònia s'han visitat mútuament i han treballat en tallers per tal de difondre els resultats del seu treball en breu a les pàgines web de la Fundació i en les xarxes socials. Per això, val la pena seguir la pàgina de Facebook de la Fundació i dels socis, així com la pàgina dedicada al projecte: <http://erasmus.eik.regeneracja.org.pl>.

Per donar encara més ressò a aquesta iniciativa, el 26 de gener es va organitzar una conferència titulada "Internacionalment culturals" a la sala de conferències de l'Espai Esportiu i Cultural de Ciechanów, que va comptar amb el finançament de l'Ajuntament de Ciechanów. Aquesta va ser una oportunitat no només per parlar de la nostra cuina mazoviana, sinó també per promocionar la ciutat de Ciechanów i integrar-se amb els residents locals, ja que a la conferència vam rebre una delegació de Lituània i la transmissió en directe de l'esdeveniment va permetre la participació del grup de projecte espanyol i d'altres observadors.

Entre els altres participants de la trobada hi havia representants de l'Ajuntament de Ciechanów, representants d'organismes locals, centres culturals, centres d'ajuda social, associacions, educadors que treballen amb persones adultes, membres d'organitzacions no governamentals i persones grans que volen desenvolupar les seves competències en el context del patrimoni culinari, cultural, regional i els recursos relacionats amb aquest.

Durant la conferència, es van poder escoltar les següents ponències:

Ponència de representants de la noblesa de Mazòvia sobre la ruta culinària de Mazòvia.

Ponència de Dorota Jezierska, directora del Banc d'Aliments de Ciechanów, titulada "Les comunitats no malbaraten", que descriu bones pràctiques implementades per la ciutat de Ciechanów en l'àmbit de la idea de "zero waste".

Ponència de Małgorzata Iwańska sobre les tradicions culinàries, els plats més consumits a la nostra regió i qüestions de dietètica.

Entre aquestes intervencions, els participants de la conferència van tenir el plaer d'escoltar versions interpretades per joves artistes locals, com ara el grup "Kucanki", que van causar una gran impressió en els convidats.

Aquest és el primer projecte d'aquest tipus realitzat per la Fundació reGeneracja i no serà l'últim. Per això, val la pena seguir el perfil de la fundació a Facebook i estar al dia.