

Scuola di Arte Culinaria
“Cordon Bleu”®
 di Firenze, nel centro storico dal 1985

LE MUSE

con il patrocinio
 INTERNATIONAL
 FOUNDATION
 ERICH FROMM

I corsi di management, esperienziali e di empowerment svolti presso la Scuola d'Arte Culinaria Cordon Bleu sono attualmente inseriti nel progetto
MEMORIE ALCHEMICHE

MEMORIE ALCHEMICHE Μεμοριε Αλχημικη

L'alchimia serve a separare il vero dal falso.
 TEOFRASTO PARACELSO

Memorie Alchemiche è un progetto di partnership tra la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze, diretta da Cristina Blasi e Gabriella Mari (www.cordonbleu-it.com) e l'Associazione Le Muse di Prato (www.le-muse.org).

Memorie Alchemiche si pregia dell'onore di aver ottenuto il **Patrocinio** della International Foundation Erich Fromm, con sede morale in Palazzo Vecchio a Firenze in piazza della Signoria (www.ifefromm.it).

Il Progetto **Memorie Alchemiche** avrà come supervisore, per la parte di competenza, il dott. Ezio Benelli, Psicologo Psicoterapeuta, presidente della Fromm Foundation.

Memorie Alchemiche si struttura di diversi tipi di *workshop espressivo-esperienziali*.

Memorie Alchemiche nasce dal desiderio di un gruppo di esperti di approfondire il tema di incontro tra arte culinaria ed esperienza “alchemica” di conoscenza: questo incontro ha una vera e propria valenza psicologica, ed è costituito da un processo multidimensionale e complesso, con strutture e costrutti psichici che sono oggetto di studio approfondito da parte di autori contemporanei (dalle neuroscienze alla analisi del comportamento) e di speculazione da parte di poeti, artisti, e filosofi di un tempo, senza naturalmente trascurare i padri fondatori dell' arte culinaria. L'accezione di alchimia in questo contesto è da leggersi come sperimentazione trasformativa per tentare, attraverso un programma di alta cucina, di avvicinarsi ad una maggiore autenticità di approccio al gusto, alla percezione, alla relazione conviviale. La separazione del vero dal falso è da intendersi come il fine ultimo di identificazione tra il cibo cucinato secondo le regole e i passaggi dell'arte culinaria, e ciò che



Team Building
 I CINQUE ELEMENTI



Seminario Esperienziale per Due
SVA-DHA

rappresenta, vale a dire un nutrimento autentico, in questo senso “vero” per il cuore, la mente, la sublimazione di una vera e propria affettività che viene a circolare tra i commensali.

Nei diversi percorsi, il partecipante potrà utilizzare le proprie risorse ma anche scoprire quelle potenzialità insite nelle sue inclinazioni creative e nelle sue competenze relazionali, nel prestigioso contesto ambientale ricco di opportunità offerte dalla Scuola Cordon Bleu e l'Arte conosciuta dalle *Maestre* Cristina Blasi e Gabriella Mari, che vantano una professionalità maturata in venti anni di esperienza.

Le Maestre saranno coadiuvate dai consulenti dell'Associazione “*Le Muse*”, che valorizzeranno al massimo grado gli aspetti di tipo relazionale ed espressivo che i partecipanti metteranno in gioco nelle attività. Le attività si strutturano in moduli orientati al cliente, anche in base alle esigenze individuali e di gruppo e sono finalizzati anche a incentivare gli aspetti ludico-ricreativi, sociodrammatici e organizzativi.

Nella prassi psicologica notiamo che il nutrimento, il cibarsi, il preparare il cibo, la convivialità, in altre parole gli aspetti connessi ai bisogni dello stare insieme e dello scambiarsi informazioni e affettività attraverso l'elemento nutriente, costituiscono uno spazio primario per la relazione dell'individuo con se stesso, dell'individuo con il gruppo di appartenenza - intesa anche come famiglia o coppia - e del gruppo, inteso come struttura autonoma, quale può essere la comunità, il team di lavoro, la scuola, la famiglia e la coppia.

Uno degli obiettivi delle attività è re-imparare lo spazio di relazione rappresentato e mediato dall'elemento nutriente.

Per raggiungere questo fine, possiamo prima di tutto considerare come sia fondamentale per l'apprendimento il contesto offerto dalla preparazione e condivisione del cibo. In altre parole, potremmo dire che gli input emotivi e cognitivi recepiti dai commensali, trovano in qualche modo la strada spianata per essere meglio assimilati e utilizzati. Si può ipotizzare che il contesto conviviale sia un potente facilitatore e mediatore per l'apprendimento e la formazione di schemi percettivi, olfattivi, tattili, di manualità nella duplice valenza emotivo-cognitiva.

I workshop comprendono un arricchimento teorico ed una importante partecipazione diretta nell'apprendimento della preparazione del cibo, per poi culminare in momenti di conviviale armonia per la degustazione.

Il “valore aggiunto” che il programma può **costruire** implementando quanto già la Scuola Cordon Bleu offre ai suoi Clienti, è da vedersi in termini di sviluppo degli aspetti psicologici, filosofici, creativi dei servizi offerti, attuando interventi consulenziali di tipo formativo, psicologico e pedagogico; socio-etnico-culturale.

Per informazioni e prenotazioni

Segreteria della Scuola d'Arte Culinaria Cordon Bleu – via di Mezzo, 55r – Firenze – tel. 055-2345 468
info@cordobleu-it.com

Associazione di Promozione Sociale Le Muse - e-mail: info@le-muse.org tel. 388.3620663; dott.ssa Irene Battaglini presidenza@le-muse.org

Il progetto ha una **struttura tripartita** costituita da tre gruppi di programmi: management, esperienziali e di empowerment.

- *La Cucina degli Dei*
- *La Cucina del Dottor Jung*
- *Gli “Atelier”*



Team Building
I CINQUE ELEMENTI



Seminario Esperienziale per Due

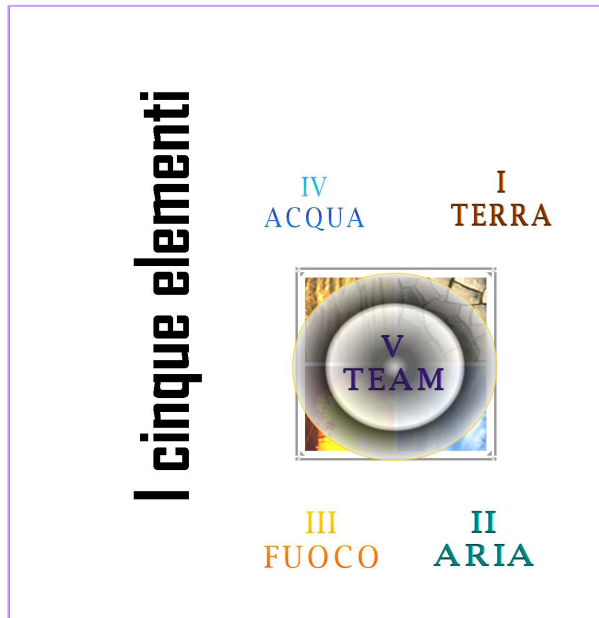
SVA-DHA

“La cucina degli Dei”: macro insieme di offerte per aziende (a sfondo organizzativo, come i corsi di team building, di outdoor training e di incentive)

Programma attivato 2008:

➤ I CINQUE ELEMENTI

TEAM BUILDING



I cinque elementi è un programma strutturato in modo MODULARE, direttamente con l'utente e in base alle sue esigenze specifiche.

Il seminario si pone come obiettivo il raggiungimento dell'*armonia* del gruppo per la *costruzione* di un team che “funzioni” in modo ottimale, attivando risorse e trasformando i punti critici in “legna da ardere”, in energia utile, in un viaggio che, partendo dalla teoria dei Tipi psicologici di Carl Gustav Jung e passando per il processo della trasformazione alchemica degli elementi, raggiunga la sintesi che bene riassume un importante assunto della teoria dell'emergenza cognitiva, vale a dire:

la struttura emergente – il team – possiede maggior valore ed e' qualcosa di diverso dalla somma degli elementi che la compongono.

Elementi in cui il filo conduttore è sempre la creatività.



Team Building
I CINQUE ELEMENTI



Seminario Esperienziale per Due

SVA-DHA

“La cucina del Dottor Jung”: macro insieme di offerte esperienziali (a sfondo emotivo-relazionale, per le coppie non solo d’amore, le famiglie, le donne in maternità e le neo-mamme)

Programma attivato 2008:

➤ **SVA-DHA**

Sva-Dha è rivolto a tutti coloro che si sentono in *coppia*, per lavoro, per amore, per affetto, per amicizia, o perché più semplicemente stanno bene nella **dimensione a due** e desiderano arricchirla, esplorarla attraverso la condivisione, la degustazione, imparando a declinare infinite variazioni e interazioni di tecniche, sapori, profumi ed emozioni.

Il calendario autunnale si compone di 4 incontri quindicinali della durata di circa 3 ore, comprensivi, per ogni incontro, della cena conviviale:

2 ottobre

16 ottobre

30 ottobre

13 novembre

Consulenti “Le Muse” per SVA DHA:

Dottorssa Irene Battaglini

Dottorssa Caterina Gestri



Team Building
I CINQUE ELEMENTI

CALENDARIO AUTUNNALE 2008

2 OTTOBRE, 16 OTTOBRE, 30 OTTOBRE, 13 NOVEMBRE



seminario esperienziale PER DUE

AMICI
COMPLICI
COMPAGNI DI VIAGGIO
CONVERSATORI
AMANTI

SVA-DHĀ

sodalizio = *lat.* SODALICIUM da SODALIS [*gr.* ètaros per *setaros] *amico, compagno, camerata* [e propr. *quegli che ha con altri consuetudine di vita*], che sembra derivato da *SODĀ andato perduto e rispondente al *sscr.* SVA-DHĀ *consuetudine*, che risulta composto di due elementi, cioè SVA suo (*v.* *Suo*) e rad. DHĀ- *porre, fare* [*v.* *Famiglia*], col quale giova comparare anche il *got.* sidus = *a. a. ted.* situ, *gr.* èthos, per *sèthos, *sFètos *costume, indole ètes* per *sètes, *sFètes *socio, amico*, e *lat.* suētus *consueto* (cfr. *Conueto, Etica, Eteria, Srefatto*).

Compagnia di amici; e in cattivo senso Latini lo dissero anche per Segreta combriccola a scopo di cospirazione.



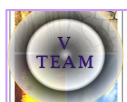
Seminario Esperienziale per Due

SVA-DHA

“Gli atelier” (a sfondo culturale e di empowerment, per i degustatori, per le classi scolastiche, per i gruppi di bambini)

Programmi attivati 2008:

- **Le Compitalie, per le classi di bambini e ragazzi: data da concordarsi con gli utenti**
- **Pastastory: sabato 13 dicembre 2008** – si tratta di un pomeriggio tutto dedicato ai piccoli chef, con l'impegno divertente a destreggiarsi con le tradizioni, formando piccole squadre di lavoro, per imparare l'arte del fare la pasta...



Team Building
I CINQUE ELEMENTI



Seminario Esperienziale per Due

SVA-DHA