EcoCoaching

Il metodo dell'Eco Coaching accompagna cittadini - singoli o gruppi (comitati di quartiere, associazioni),enti pubblici locali - Comuni, Province, Enti Parco,Comunità Montane, aziende municipalizzate - imprese - di beni o servizi- e scuole - di ogni ordine e grado - in un percorso di miglioramento della propria vita in termini di sostenibilità, facilitando l'ecocompatibilità di progetti ed azioni.

Iscriviti

Diventa Follower

Diventa Fan

SLIDEPOST

FOLLOW BY EMAIL

Email address... Submit

POST PIÙ POPOLARI

Il royal wedding di William e Kate: e vissero felici ed eco contenti

È fatta! Finalmente si sono detti sì davanti a due miliardi di persone che li hanno seguiti in diretta Tv o affollando i siti web tanto da...

Recensione: La casa ecologica prefabbricata di Sara Di Micco

Sara Di Micco , giovane architetto, dottore di ricerca e scrittrice dalle interessanti doti, pubblica per la casa editrice Maggioli , nel 2...

Recensione: Vento a favore di Edizioni Ambiente

Vento a favore Verso una proposta condivisa per l'ambiente , oltre gli schieramenti politici è stato pubblicato lo scorso aprile da Edizion...

Recensione: Trasformare il paesaggio Energia eolica e nuova estetica del territorio di Alessio Battistella

Il concetto di paesaggio ha subito, a partire dalla seconda metà del secolo scorso, un vasto processo di ripensamento e di ridefinizione sia...

INTERVISTA A MARIA LUISA SAVORANI

22:29 Mariagrazia No comments

Oggi sono davvero onorata di pubblicare un'intervista a **Maria LuisaSavorani**, curatrice del Libro "Il cibo una via di relazione" edito per i tipi di Fernandel e colgo l'occasione per ringraziarla pubblicamente per aver risposto tempestivamente e cortesemente alla mia richiesta di poterla intervistare, per aver creduto nella possibilità di divulgare il messaggio ambientale anche attraverso il cibo ed i suoi significati.

Maria Luisa Savorani, ti presenti ai tuoi lettori?

Da quando ho scoperto che il modo in cui viviamo lo spazio dipende da come abitiamo la nostra interiorità e che, qualunque paesaggio è uno stato d'animo tendo più a sentirmi me stessa che importante.
Ho compreso, in età avanzata che tegami, pentole e pennelli per aromatizzare le torte rappresentano e rappresentavano la mia dimensione fiabesca e caratterizzano la mia femminilità.
Ho avuto la fortuna di nascere da una madre di cui ho sentito la forza dell'amore e della trasformazione che ho lasciato camminare in me generando interrogativi di cui non ho mai smesso di cucinarne i pensieri che essi incorporavano e, sono riuscita, in compagnia di pani ed oli a godere di qualche consapevolezza che con la maturità mi hanno resa più quieta.
Da qualche anno mi sento inebriata di una leggerezza di cui non conoscevo i sapori.
Non ho sospeso l'interesse nell' osservare i comportamenti legati al cibo che ho associato al gioco, alla materia, all' arte, alla cura ed è sempre stato il mio medium affettivo.
Scrivere, come altre cose che ho fatto, è dipeso dall'urgenza,ora dal piacere che da corpo ai miei pensieri, alla mia voce e definisce come il pennello del pittore quando crea l'immagine, sfumature di me stessa che nemmeno io conoscevo prima di porre l'inchiostro sulla carta.

2. Da dove nasce "Il cibo una via di relazione"?

Il cibo una via di relazione,mio terzo lavoro di scrittura nasce dal desiderio di dichiarare in modo fermo e sentito che la vita è relazione e che la relazione è un processo creativo intimo senza il quale non offriamo a noi stessi l'opportunità di diventare identità, persone in quanto il riconoscimento avviene attraverso altro da noi.
Questa forma di esperienza comincia col primo contatto che il bimbo ha col capezzolo della madre che allatta senza dimenticare mai la dimensione metafisica del mondo in quanto, quella dimensione la pone in stretto contatto con la vita intera.
Ho esaminato infatti, Le Mater Matutae ,dee della fertilità di un tempio pagano vicino a Capua come esempio di forza trasmessa dal loro sguardo durante l'accudimento e ho preso in esame la figura femminile perché determinante nell'educare alla relazione in ambito famigliare.
Sul piano metodologico ho utilizzato i vissuti in quanto ho voluto fosse l'esperienza il testimone del messaggio che il libro vuole dare.
Tra i contributi importanti che ho avuto l'onore di inserire in quanto curatrice dell'idea e della pubblicazione, quello di Ileana Ambrosio che pubblica per la prima volta dialoghi e stralci del diario in cui, attraverso ricordi e vissuti con la madre in cucina e cibi messi in tavola rilegge e ricostruisce i significati di quella relazione.
Il richiamo alla relazione oggi è, a mio avviso più urgente rispetto al passato in quanto l'essere umano in un mondo in cui è diventato strumento della tecnica e suo spettatore, deve ritornare a rendere viva l'immaginazione e riappropriarsi

VIDEO

CERCA NEL BLOG

Cerca

pow ered by Google™

PAGINE

Home page
Eco Recruitment
Eco News
Eco Products & Services
Pubblicazioni
Enti Pubblici
Imprese
Il metodo dell'eco coaching
Curriculum e Contatti
ECO RECENSIONI
Scuole

ARCHIVIO BLOG

▼ 2011 (46)
▼ giugno (7)
Eco é donna
Settimana Europea per la riduzione dei rifiuti
Intervista a Maria Luisa Savorani
CORSO EUROMEDITERRANEO DI GIORNALISMO AMBIENTALE L...
A scuola di ecocoaching (3): parlare del proprio i...
Recensione: Trasformare il paesaggio Energia eolic...
Verdebimbi: intervista con Angela Marchese
► maggio (26)

Recensione: La tua casa la tua anima di Claudio Viacava - Editoriale Delfino
Claudio Viacava , biologo, naturopata, psicologo e psicoterapeuta, professionista autorevole e scrittore di indubbia fama, pubblica per i ti...

Verdebimbi: intervista con Angela Marchese
Oggi Ecocoaching ha incontrato Angela Marchese, responsabile marketing di Verdebimbi, un'azienda che produce una linea di abbigliamento 0-3 ...

KAROL WOJTYLA E L'AMBIENTE
Karol Wojtyla è stato un grande Papa: talmente grande e lungimirante che si è occupato anche di salvaguardia dell'ambiente. Ha dedicato, ne...

AURADERMA si prende cura delle mamme e dei bebè fino a tre anni e dell'ambiente
Un approccio al consumo che sia sostenibile, ecologico (e perchè no economico) è un approccio consapevole, intelligente, critico nei confron...

Recensione: Lucca, l'Anfiteatro di Carta - Maria Pacini Fazzi Editore
Oggi la rubrica di recensione va in trasferta in una bellissima città toscana, Lucca, e lo fa grazie a Maria Pacini Fazzi Editore che nel 20...

NOTIZIE DAL MONDO

Eco Eco Coaching Ecocoaching Ambiente

ECO - Bce, istituzioni implicano
Il Velino
Roma, 17 giu (AGV NEWS) - Pare che per aggirare la resistenza di Lorenzo Bini Smaghi a rinunciare al suo posto nel board della Bce, e spianare definitivamente la strada alla presidenza di Mario Draghi, sia stato esaminato un piano B. Ma chi lo conosce ...
Articoli correlati »

ECO - Agricoltura, Cia: accordo
Il Velino
Roma, 17 giu (AGV NEWS) - "Condividiamo l'analisi e le preoccupazioni Ocse-Fao. La volatilità dei prezzi delle materie prime agricole, la speculazione e la mancanza di politiche adeguate per sviluppare l'agricoltura possono avere effetti devastanti ...

ECO - Lavoro: in cima all'agenda del
Il Velino
Roma, 17 giu (AGV NEWS) - Il lavoro, in particolare giovanile e femminile. Ecco il tema in cima

di una dimensione umanistica senza la quale non c'è dialettica ed evoluzione e soprattutto non si mette nelle condizioni di nutrirsi di scambi autentici.
Attraverso il cibo, linguaggio quotidiano ricco e complesso si può ancora cambiare, le tavole possono diventare veri e propri setting terapeutici e reali esempi di stili di vita.

3. Quali sono i significati che ha oggi il cibo? Quali abbiamo dimenticato e perchè?

I significati che trasferiamo sul cibo sono gli stessi che trasferiamo sulla realtà per come riusciamo a viverla. Essi si modificano col modificarsi dell'esperienza e attraverso l'elaborazione dei vissuti.
Tenendo la vita fuori da noi creiamo frigoriferi pieni di cibi incelofanati,nascosti,sormontati, un po' stropicciati che difficilmente si abbinano. Cucinare avvicina al fuoco, al calore, farlo con piacere e con cura ti mette a contatto con odori, consistenze, bellezza e misure che non possono essere opacizzate dai sistemi di conservazione o da troppi involucri.
E' in cucina che nasce la consapevolezza che il nostro benessere dipende anche da ciò che mangiamo.
Per almeno Venticinque anni della nostra storia,alcune correnti di pensiero hanno dichiarato e sostenuto il concetto di libertà, ricchezza e abbondanza dissociandoli dalla dimensione di dipendenza da altri, da sistemi, da leggi più grandi della persona stessa sviluppando stili di vita in cui si sono imposti i propri bisogni individuali disimparando le logiche del confronto,della condivisione e potenziando quelle dell'arrivismo e del successo individuale che tende a reprimere l'altro, a fissarlo in categorie di minoranza.
I frigoriferi all'interno delle famiglie sono diventati il deposito dei desideri individuali in cui manca uno stile nel gusto ,l' ottica di bene comune,di definizione dei ruoli e in quei cibi nulla dell'altro rimane depositato.
In ambito sociale, la ristorazione ha supplito in gran parte ai ruoli della famiglia e buone politiche di valorizzazione dei territori hanno saputo rafforzare posizioni e punti deboli ma non hanno supplito alle carenze relazionali che dipendono dalla volontà, capacità, apertura di ogni singolo individuo
La cultura del cibo,tanto approfondita in questi anni,viene spesso vissuta come modalità compensativa tuttavia ha sanato tante ansie e alimentato tante forme di benessere e piacere.
Il salto che viene richiesto è quello di una cultura più responsabile.

4. Come educare i giovani a recuperare tutti i significati del cibo?

I giovani devono potersi meravigliare, percepire dall'adulto che esiste la possibilità di realizzare un sogno, di percorrere una strada e nel cammino, supportati dalla mano dell'esperienza, quella genitoriale, riconoscere un valore al senso in quanto le cose con un senso non sono più cose ma si vivificano. Senza questi slanci non educhiamo nessuno ma dettiamo risposte e sentenze.
Fiducia, emozione, voglia di esistere ed incontrare l'altro conducono alla nascita di un progetto educativo che permette di scoprire i sapori della vita.
Quando incontro adolescenti che non riconoscono molti sapori,che si nutrono di snack in modo compulsivo, che non hanno tempi per la sosta del cibo mi chiedo quando e se nella loro vita abbiano sentito il senso della cura e del nutrimento e mi accorgo che non conoscono la soddisfazione; quel cibo devitalizzato li accompagna nel loro sforzo quotidiano alla sopravvivenza nonostante siano pieni di cose.
I bambini hanno bisogno di sviluppare gradualmente il contatto col territorio,vivere e riconoscere i vari aspetti della vita imparando ad attraversarli sapendo che esistono dei padri che sanno come rendere fertili le rinunce, accettare le paure e prendere posizione perché hanno richieste, raccontano fiabe e al contempo sanno vivere nella realtà.
I comportamenti in ambito famigliare educano fortemente alla socializzazione del cibo e allo sviluppo della percezione gustativa .Le distorsioni percettive legate al gusto si riflettono sull'apprendimento, sulla realtà e si manifestano in ambito affettivo.

5. Come "comunica" il cibo?
Il cibo ci introduce in un linguaggio fatto di

- simboli

► aprile (13)

LETTORI FISSI

Segui
con Google Friend Connect

Follower (1)

Sei già un membro? Accedi

ISCRIVITI

Post
Commenti

SHARE

Meteo: Maltempo in arrivo
Temporali, Nubifragi, Nevicate. Allarme in arrivo sull'Italia.
www.ilmeteo.it

Cerchiamo Nuovi Autori
L'Editrice Più Premiata d'Italia è in Cerca di Scrittori. Contattaci!
IlFiloOnline.it

Annunci Google

Bologna Sconti e Coupon
Ogni Giorno Sconti Incredibili Bologna Costa fino a-70% con Noi!
www.GROUPON.it/Bologna

Collegamento Internet
Sarete online in tutto il mondo a €0,59/MB. Senza vincoli e contratto
www.abroadband.com/accesso_internet

Annunci Google

VISUALIZZAZIONI TOTALI

3506

all'agenda del Partito democratico sul quale si è dibattuto oggi alla conferenza nazionale per il lavoro di Genova. Il partito di Bersani – auspicando sulla ...

L' "Eco Boulevard" vince Fare Green Rinnovabili
Ad ottenere il favore del Comitato di Valutazione è stato però Eco Boulevard, sperimentazione avviata tra Autostrada del Brennero e la Facoltà di Ingegneria di Trento con l'obiettivo di costruire una strategia di progetto sostenibile per il tracciato ...
Articoli correlati »

pow ered by Google™

ETICHETTE

recensioni eco coach eco recensioni eco-coach ecocoach ecocoaching interviste sostenibilità claudio viacava corriere della sera editoriale delfino edizioni ambiente gastronomia giornalismo ambientale giornalisti nell'erba il cibo una via di relazione maria luisa savorani pasqua Francia Karol Wotjyla Papa Giovanni Paolo II Stati Uniti Taranto alessandra guigoni alessio battistella alimenti alimento amanda coccetti ambiente e spiritualità cristiana ambizioni amici della terra irpinia anfiteatri anfiteatro angela marchese anno del francobollo ansa antropologia del mangiare e del bere arcimboldo aree protette auraderma autostima avellino avifauna urbana bambini benessere beni alimentari beni riciclati biodiversità biodiversità urbana cambiamento climatico campo di volontariato carlo petrini carriere verdi carta riciclata casa ecologica prefabbricata cea cibo cnr coaching comieco consumi sostenibili convenzione di Rio corso euromediterraneo;savona cotone biologico crabyon diciture etichettatura diversità biologica domoterapia eco coaching eco dalle città eco facilitatore eco intervista eco wedding economia agraria ecoradio ecosistema urbano edizioni altravista edizioni fernandel edo ronchi educazione ambientale esa esa-esrin etichetta ev-k2-cnr fallimento farfalle fernandel editore filatelia ambientale filiera agroalimentare flora e fauna formazione francobolli francobolli ecologici fulco pratesi giardinaggio terapeutico giardino giovanna giuffredi giovanna maria fagnani greenreport haccp herman daly igiene impresa alimentare imprese sostenibili inquinamento intimo ecologico la nuova ecologia; giornalismo ambientale la tua casa la tua anima laura conti lavoro lepidoptera libri sul cibo lucca lucca 1838 luglio maggioli editore mamma marco dinetti maria pacini fazzi editore marta serafini master maurizio fraissinet

- immaginazione
- consistenze
- identità
- riti
- materia
- storia
- profumi
- sapori
- assemblaggi
- processi vitali

Il cibo contamina e viene contaminato da altre culture e attraverso questa incessante dialettica costruisce la propria identità. Le fonti attraverso le quali esaminare questo linguaggio sono tutte quelle di cultura materiale come le abitudini quotidiane, le feste,i riti religiosi.
Il cibo comunica stati d'animo e diventa arte quando creatività,tecnica e gusto trovano una forma espressiva.

6. Qual è il legame tra "ambiente" e "cibo"? Il cibo ha anchesignificati ambientali?

Il rapporto cibo-ambiente è una tematica complessa che merita di essere approfondita.
Il 30% della produzione di gas Serra dipendono dalla produzione del cibo.
I terreni, impoveriti di sostanze organiche a causa dell'uso sfrenato di pesticidi chimici che riducono l'attività di fotosintesi delle piante liberando nell'atmosfera molta anidride carbonica producono cibi sempre più poveri di oligoelementi e imbevuti di sostanze acide.
Cinquantunmilakilometriquadrati di verde scompaiono ogni anno dal pianeta e molta deforestazione dipende anche dal forte aumento di allevamenti.
Per ogni hamburger vengono infatti utilizzati 2500 litri di acqua e in futuro questo elemento tenderà a diminuire.
I fertilizzanti provocano quella che viene definita eutrofia degli oceani,cioè il fatto che la flora marina si sviluppa molto di più,consumando più ossigeno. Quindi,dove ci sono molti vegetali ci saranno meno pesci con una relativa crescita dei prezzi sui mercati e aumento di disoccupazione dei pescatori. Le plastiche buttate in mare producono diossine che vengono assorbite dai pesci.
Potrei continuare ad elencare dati sconcertanti di cui enti specializzati ne conservano cifre ed analisi ben fatte ma,credo si debba porre l'attenzione su logiche economiche perverse che possiamo, attraverso una buona informazione lentamente sovvertire come consumatori ma non mutare in quanto sono gestite dalle multinazionali che hanno favorito il consumo del petrolio come fattore di aumento del p.i.l e attivato strategie di aumento dei consumi e imposto monoculture perché a loro più redditizie. In molti paesi, infatti, la coltura di prodotti destinati all'alimentazione umana più ecologica, più riguardosa verso la biodiversità, più rispettosa in termini di risparmio idrico ed energetico viene messa a repentaglio dai grandi proprietari terrieri.
E' evidente che il tipo di coltivazione influisce fortemente sul modo in cui si interviene sul prodotto e il pianeta oggi stà dichiarando che l'uomo può esserne distrutto se non si occupa di lui in modo diverso e fortunatamente, in Italia non mancano tante realtà che incrementano speranze senso costruttivo in quanto l'Italia è primo paese in Europa per numero di prodotti certificati, ha una forte identità culinaria e il rapporto cibo e territorio è diventato il punto di attenzione principale di tante imprese agricole e di tanti supermercati.
Oggi siamo chiamati a diventare consumatori responsabili in cui siamo, contemporaneamente gastronomi e contadini e non dimenticare che attraverso il cibo è ancora possibile cambiare.