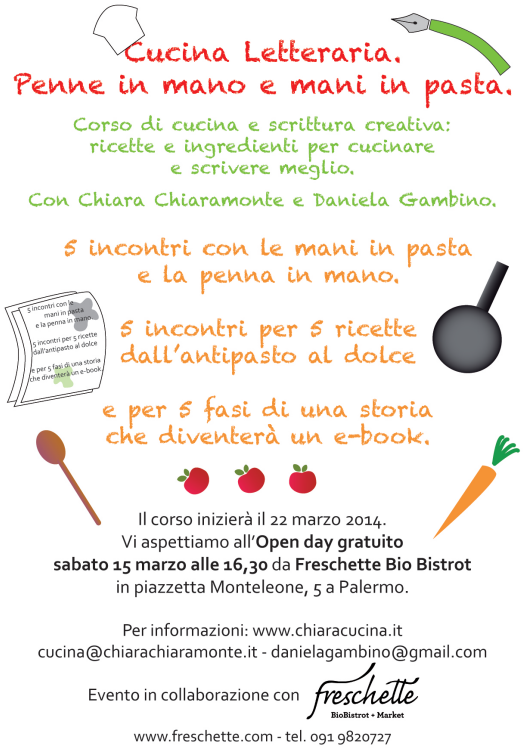


Corso di cucina e scrittura creativa: ricette e ingredienti per cucinare e scrivere meglio. Con Chiara Chiaramonte
E
Daniela Gambino
.

Cucinare e scrivere sono processi capaci di creare, con pentole e fornelli, con carta e penna, qualcosa che prima non esisteva.

Qualcosa che sia buono, sano, e ci nutra, il corpo e l'anima.

Ma come si mischiano e cucinano i cibi per creare dei buoni piatti?
E quali sono gli ingredienti per rendere un racconto, godibile e credibile?

5 incontri in cui si mettono le mani in pasta e le penne in mano, in cui si impara a cucinare dall'antipasto al dolce e dove si crea un racconto, intanto che i cibi cuociono, si dispone la tavola, e ci si mette seduti a mangiare.
Le storie lievitano, insieme alla preparazione della ricetta, vengono mantecate, ripassate in padella, discusse e criticate.
Si parla di letteratura triturando, spezzettando, pulendo verdure.

Si parla di scrittura creativa a stomaco pieno, fra i profumi della cucina.
Da quest'incontro nascerà un e-book che raccoglierà ricette e racconti.

1. Antipasto – Incipit, dimmi cosa vuoi raccontare
2. Primo – Creazione del personaggi: raccontami chi sei
3. Secondo – Trama e punti di vista: cosa vuoi dirmi? E chi lo sta raccontando?
4. Contorno - Ambientazione e dialoghi: dimmi cosa vedi intorno a te, spiegami i dettagli, usando la lingua vera, quella che ti esce dalla pancia e dal cuore.
5. Dolce - Epilogo (ti prego fa che sia "dulcis") – Una storia riuscita appartiene ai lettori, lasciala andare, come si esorta qualcuno ad assaggiare un dessert, dicendo: leggila, è anche tua.

Chi siamo:
Chiara Chiaramonte: Classe 1976, laureata in Tecnica Pubblicitaria, ciclista urbana, appassionata di tango argentino, e vegetariana dal 2000, ha da sempre amato leggere, mangiare, cucinare e sperimentare in cucina.
Da questa passione nel 2011 è nato il suo blog: www.chiaracucina.it , sul quale pubblica una ricetta vegetariana al giorno, e nel 2012 ha pubblicato con Navarra Editore il libro: "ChiaraCucina. La cucina vegetariana, rapida, economica, ecologica" distribuito a livello nazionale, che ha presentato in giro per l'Italia e sta per andare in ristampa.
Collabora con alcune testate nazionali sul tema della cucina vegetariana e tiene dei corsi di cucina vegetariana, vegana e senza glutine a Palermo.

Daniela Gambino: Ha scritto romanzi e saggi (gli ultimi:Vent'anni- insieme ad Ettore Zanca una raccolta di testimonianze sulle stragi del '92 - pubblicato con Coppola e Ma tu sei felice? Un'indagine sulla felicità uscita per Edizioni di Passaggio), si occupa di diritti civili, costume, società e femminismi.
Possiede molti libri e molte scarpe. Ama girare per Palermo in bicicletta. Ha insegnato scrittura creativa a Roma, Palermo, Marsala e Corleone. Ha tenuto corsi per adulti e bambini.

Quando: Per conoscerci vieni all'**Open day gratuito il 15 marzo alle 16,30**, qui raccoglieremo preiscrizioni, iscrizioni e chiacchierare per spiegare nel dettaglio come saranno articolati gli incontri.
Il corso inizierà sabato **22 marzo 2014** alle 16,30 per circa 2 ore.
La quota di partecipazione per l'intero corso, degustazioni incluse, è di 100 euro a persona.

Dove: da Freschette BioBistrot + Market , in piazzetta Monteleone, 5 a Palermo, tel: 09198207 27