



COMUNE DI VITA

(Libero Consorzio Comunale di Trapani)

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL BILANCIO PARTECIPATO

DATI ANAGRAFICI

PERSONA FISICA (Se ad effettuare la proposta per il bilancio partecipato è un minore di anni 18, è necessaria la firma di un genitore per permettere il trattamento dei dati personali)

Cognome: Nicolosi Nome: Giuseppe Nato/a a: _____
prov.: Trapani il: _____ età: _____ sesso Maschile Indirizzo: _____ Via _____
E - mail: _____ Pec: _____
Recapito telefonico _____ cellulare: _____

SOCIETA'/ASSOCIAZIONE

Ragione sociale: VITA D'AMURI Sede legale: VITA VIA UGO LA MALFA 7
sede operativa: VITA VIA UGO LA MALFA 7 recapito telefonico: _____
indirizzo: VITA VIA UGO LA MALFA 7 Codice fiscale /Partita iva _____
90028380815
E-mail: g.internicola@gmail.com pec: vitadamuri@pec.it

Ogni soggetto interessato al processo di partecipazione potrà presentare una sola scheda di partecipazione e una sola proposta, osservazione ovvero progetto riferita all'area tematica individuata dalla G.M. n. 67 del 06.08.2026

AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Il/La sottoscritto/a Nicolosi Giuseppe
compiutamente informato/a

☒ X Acconsente

☐ non acconsente al trattamento dei propri dati personali e

☒ X Autorizza

☐ non autorizza il Comune di Vita all'invio di informazioni e

aggiornamenti nel merito del percorso partecipato mediante i recapiti sopra indicati (posta elettronica, fax, etc.)

Data 19/08/2026

Firma

E

COMUNE DI VITA
Comune di Vita
Protocollo N.0006980/2026 del 24/08/2026

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL BILANCIO PARTECIPATO

Proponente: ASSOCIAZIONE VITA D'AMURI

Area Tematica: Manifestazioni turistiche e culturali

Titolo del progetto: Sapori e Saperi di Vita: la comunità in laboratorio

Descrizione del progetto: Sapori e Saperi di Vita è un progetto di valorizzazione e trasmissione delle tradizioni gastronomiche e artigianali del territorio, rivolto a tutta la popolazione dai 6 anni in su. Attraverso un ciclo di laboratori pratici di cucina tradizionale e di artigianato locale, bambini, giovani, adulti e anziani lavorano fianco a fianco per riscoprire, imparare e tramandare le ricette e i mestieri che fanno parte dell'identità della comunità vitese. Il progetto prevede inoltre la creazione di un archivio audiovisivo, attraverso la realizzazione di video-documentari dedicati ai saperi e sapori di Vita. Il progetto si conclude con un evento aperto al pubblico in cui vengono presentati i video realizzati e i manufatti prodotti realizzati durante i laboratori.

Finalità

Il progetto nasce dall'idea di sfruttare due patrimoni conosciuti e amati dalla comunità — la cucina della tradizione e l'artigianato locale — come strumenti per affrontare tematiche tra le più svariate e inerenti alla vita del territorio: la relazione con sé e con gli altri, lo scambio generazionale, la diversità come risorsa, il lavoro di gruppo, il senso di appartenenza al proprio territorio e la riflessione sulle tradizioni. Coinvolgendo cittadini di ogni età attorno a un tavolo di lavoro comune, si intende rafforzare i legami sociali e mantenere vivo il sapere pratico che rischia di andare perduto.

Obiettivi

- Favorire la riflessione e il confronto sui temi legati alla tradizione locale e alla sua trasmissione.
- Potenziare il lavoro di gruppo per il raggiungimento di obiettivi comuni.
- Valorizzare e riscoprire le ricette tipiche e le tecniche artigianali del territorio vitese.
- Trasferire ai partecipanti i primi rudimenti della cucina tradizionale e dell'artigianato locale.
- Favorire l'aggregazione sociale, la capacità di socializzazione e la gestione dei rapporti interpersonali attraverso il fare insieme.
- Promuovere lo scambio generazionale, mettendo in relazione gli anziani depositari del sapere con i più giovani.
- Sviluppare la manualità, la creatività e l'espressività attraverso la lavorazione dei materiali e degli alimenti.
- Sviluppare la capacità del singolo e del gruppo di partecipare attivamente a un processo creativo, assumendo piccole responsabilità e compiti.
- Avvicinare in modo ludico e creativo i partecipanti alla conoscenza delle materie prime, degli strumenti e dei mestieri del territorio.
- Rafforzare il senso di appartenenza e la consapevolezza del valore culturale ed economico dell'artigianato e della gastronomia locale.
- Promuovere la conoscenza del linguaggio audiovisivo come strumento e oggetto di formazione, attraverso la produzione di video-documentari.
- Avvicinare in modo ludico e creativo i partecipanti all'uso dei mezzi multimediali, documentando e raccontando con le riprese i laboratori di cucina e di artigianato.

Destinatari

- **Diretti**: l'intera popolazione dai 6 anni in su della comunità vitese (bambini, giovani, adulti e anziani).
- **Indiretti**: Comunità Vitese.

Attività

- **Fase 1**: Costituzione dei gruppi di partecipanti, per fasce d'età e per interesse, e calendarizzazione degli incontri.
- **Fase 2**: Attivazione dei Laboratori di cucina tradizionale (6 incontri). I partecipanti, guidati da esperti e da cuoche e cuochi della tradizione, imparano a preparare le ricette tipiche del territorio: dalla scelta delle materie prime locali alla preparazione, fino all'impiattamento dei piatti tradizionali vitesì.
- **Fase 3**: Attivazione dei Laboratori di artigianato locale (6 incontri). I partecipanti scoprono e sperimentano le tecniche artigianali del territorio, realizzando piccoli manufatti sotto la guida di artigiani esperti.
- **Fase 4**: Attivazione del laboratorio per la realizzazione di video-documentari (6 incontri). I partecipanti imparano le principali tecniche per realizzare dei video-documentari che documentano e raccontano i laboratori di cucina e di artigianato. Tale materiale sarà reso disponibile e utilizzato per attività didattiche, turistiche e culturali.
- **Fase 5**: Evento finale aperto alla Comunità Vitese: mostra dei manufatti realizzati, degustazione di piatti e proiezione dei video-documentari realizzati durante i laboratori.

Spazi

- Le attività progettuali si svolgeranno all'interno dei locali messi a disposizione dall'ente proponente e degli spazi comunali eventualmente concessi per l'evento finale.

Materiali e risorse

Per la realizzazione del progetto sono previsti i seguenti materiali e strumenti:

- n. 1 Formatore/esperto di cucina tradizionale
- n. 1 Formatore/esperto di artigianato locale
- n. 1 Formatore esperto in audiovisivo
- Materie prime e ingredienti per i laboratori di cucina
- Materiali e strumenti per i laboratori di artigianato
- Attrezzatura da cucina e piccoli utensili
- n. 1 Video Proiettore e n. 1 Schermo/telo per proiettore
- software specifico per montaggio di video e videocamera
- n. 100 Sedie e tavoli da lavoro
- Materiale vario (grebbiuli, guanti, contenitori, materiale di consumo)

Stima dei costi e dei tempi di realizzazione:

- Per il presente progetto si stima un costo complessivo pari ad euro 9.131,81.

Eventuali allegati: foto, presentazioni, materiali in formato digitale, etc. (elenco)

Allega

- Copia del proprio documento di riconoscimento

Data 19/08/2026

Firma

Nicola Gnaiff