

projectos
transformar
experiências
parcerias
novo ciclo



HABITAÇÃO
E DESENVOLVIMENTO
LOCAL Câmara Municipal Lisboa

Programa Parcerias Locais

BIP/ZIP

Programa BIP/ZIP 2015

FICHA DE CANDIDATURA

Refª: 047

MANI IN PASTA.LISBOA



BAIRROS e ZONAS
de Intervenção
Prioritária de Lisboa

Grupo de Trabalho dos Bairros e Zonas de Intervenção Prioritária (BIP/ZIP)

Rua Nova do Almada, nº 2 - 3º Andar 1100-060 Lisboa | Telefone: 21 322 73 60 | Email - bip.zip@cm-lisboa.pt

ENTIDADES PROMOTORAS

Designação MANI IN PASTA.LISBOA Associação Culinária Criativa

ENTIDADES PARCEIRAS

Designação JIFA - Jardim de Infância dos Anjos

Designação Associação Renovar a Mouraria

Designação Xerem

Designação Oficina do Cego, Artes Gráficas

IDENTIFICAÇÃO DO PROJECTO

Designação MANI IN PASTA.LISBOA

BIP/ZIP em que pretende intervir 36. Pena

Síntese do Projecto

Fase de execução -----

Fase de sustentabilidade -----

DESCRIÇÃO DO PROJECTO

Objetivo Geral de Projeto

Diagnóstico

O crescente interesse para a melhoria do centro histórico da cidade nos leva até a colina de Santana e antiga freguesia da Pena, hoje em dia Arroios. Esta área é habitada por pessoas de diferentes idades e faixas sociais: mistura-se uma população autóctone e uma população de estrangeiros que abrange todas as idades. A Pena ainda não foi alvo de requalificação urbana ou cultural; o processo de recuperação encontra-se ainda num estado inicial, não só do ponto de vista urbanístico mas também do ponto de vista cultural, faltando espaços que dinamizem neste sentido a vida da zona. Contudo, a sua proximidade com o centro da cidade e com bairros que conheceram nos últimos anos um novo dinamismo, faz com que seja uma zona de grande circulação de pessoas. Encontram-se também várias escolas que enriquecem a vida do bairro com uma forte presença infantil e com profissionais ligados à área da educação. A Faculdade de Medicina, os Hospitais de São José e dos Capuchos, a presença das embaixadas (Italiana e Alemã), o



Goethe Institute, fazem com que haja uma população alargada de estudantes, funcionários, trabalhadores dos vários sectores que cada dia tem a necessidade de viver o bairro. E' uma população numericamente considerável mas que tem uma relação pouco significativa com o próprio bairro. Isto deve-se principalmente à ausência de espaços de convívio real e à falta de propostas que não se enquadrem só na lógica do consumo.

Temática preferencial

Melhorar a Vida no Bairro

Destinatários preferenciais

Grupos vulneráveis

Objectivo geral

MANI IN PASTA é uma Associação Culinária Criativa cuja especificidade revela-se no seu nome: colocar as mãos na massa. Ao arregaçar as mangas, juntando ingredientes básicos como a água e a farinha, desencadeamos uma nova acção de re-invenção de nós próprios. Queremos dar vida a um espaço onde a alimentação se enquadre num discurso mais amplo, que abrange educação alimentar e ambiental, saúde e bem estar, valorização de praticas culinárias artesanais. Neste sentido a alimentação revela o seu aspecto intrinsecamente cultural, por ter um valor de uso e um valor simbólico; diferentes tradições e artes culinárias nos identificam, são elos de ligação, antigas e novas pontes entre populações, gerações e comunidades urbanas. A arte culinária é um estilo de vida, é tradição que vai ao encontro da contemporaneidade, é transmissão de saberes e valores aos adultos do futuro. É criação e partilha de narrativas através da criatividade implícita na arte de transformar ingredientes. A sede MANI IN PASTA quer ser um catalisador do bairro capaz de criar situações urbanas que envolvam residentes, jovens e idosos, estudantes e trabalhadores, com uma atenção especial às crianças. Contribuir para:

1. Defender o convívio como momento de intercâmbio cultural e inclusão social na vida do bairro, através da organização de actividades didácticas e comunitárias ligadas à culinária;
2. Promover o respeito para o território e a biodiversidade através da realização de receitas com alimentos autóctones;
3. Sensibilizar o público para uma educação alimentar que prevê o consumo de produtos frescos e sazonais, e para uma sustentabilidade dos alimentos e dos processos de transformação;
- 4.

Transmitir e preservar as antigas técnicas e competências, gestos e rituais (o SABER FAZER que hoje em dia está a desaparecer) através da valorização do o FEITO A MÃO e do trabalhar com as mãos como abordagem cultural.

Objetivos Específicos de Projeto

Descrição

Melhorar e dinamizar a vida sócio-cultural da comunidade local através da criação de um espaço que seja um "catalisador urbano".

MANI IN PASTA, que até agora operou na cidade com intervenções pontuais e descentralizadas, irá ocupar um espaço vazio mas ainda cheio de história: a mercearia Bempostinha. O espaço ganhará nova vida com a instalação de uma cozinha equipada que será um novo coração pulsante para o bairro da Pena. A cozinha será um espaço físico onde produzir comida e cultura, um laboratório onde experimentar a contaminação entre arte culinária e outras artes, mas também será um ponto de encontro e convívio entre populações, territórios e tradições, um cantinho onde experienciar um tipo de alimentação diferente. O espaço estará de portas abertas, em dialogo quotidiano com a rua e a comunidade, acolhendo um rico programa de actividades criativas, culturais e gastronómicas. MANI IN PASTA promoverá a re-introdução de técnicas manuais e saberes tradicionais para produzir comida. Será estabelecida também uma ligação directa com pequenos produtores do concelho de Lisboa afim de sensibilizar o público para uma maior consciência alimentar, numa lógica de valorização dos recursos locais.

Sustentabilidade

A sustentabilidade deste objectivo será inicialmente garantida pelo apoio do Programa BIP/ZIP, recorrendo também a patrocínios de outras entidades e actividades de crowdfunding. Uma vez que o espaço entrará em função ele próprio será um modelo auto-sustentável: a continuidade do projecto será garantida pela participação da comunidade do bairro e da cidade às actividades culturais e criativas; a autonomia económica será atingida através de receitas obtidas com a realização das actividades ACUPUNCTURA URBANA, MANI IN PASTA FOOD e MANI IN PASTA DESIGN.

Objetivo Específico de Projeto 2

Descrição

Envolver pro-activamente a comunidade local, introduzir momentos de agregação e interacção social através da programação de actividades culinárias criativas que dinamizem o bairro da Pena e o ponham em comunicação com outras áreas urbanas limítrofes. Explorando as potencialidades da tradição gastronómica será efectuada uma regeneração do tecido urbano e social que encontra-se num estado de criticidade. Será ainda promovida a colaboração com profissões diferentes (artistas, artesãos, educadores, pesquisadores de várias áreas) para demonstrar que todas elas podem juntar-se no território comum da culinária para dar respostas e interpretações multidisciplinares às temáticas que surgem da acção quotidiana do comer.

Sustentabilidade

A sustentabilidade deste objectivo será inicialmente garantida pelo apoio do Programa BIP/ZIP e recorrendo a patrocínios ou apoios de outras Entidades e Instituições locais, nacionais e internacionais. O programa de



actividades culturais e criativas assegurará a participação da comunidade local e a criação de um público mais alargados, para gerar um sistema virtuoso que assegure a continuidade a a sustentabilidade do projecto.

Objetivo Específico de Projeto 3

Descrição

Tornar o projecto um ponto de referência no Bairro da Pena e um modelo auto-sustentável de produção de cultura e arte culinária através da programação de actividades criativas que garantam a autonomia económica do projecto MANI IN PASTA.LISBOA ao longo prazo.

Sustentabilidade

A sustentabilidade deste objectivo assenta no conceito inovador de "economia criativa", ou seja, obter receitas aproveitando da criatividade da equipa de trabalho, cobrando um produto que tenha sempre uma mais-valia social, cultural ou educativa. As actividades que permitirão atingir uma estabilidade financeira do projecto serão:

- ACUPUNTURA URBANA, intervenções urbanas em forma de eventos;
- MANI IN PASTA FOOD, receitas da cozinha e do bar, venda ao peso, catering criativos, kit a domicílio;
- MANI IN PASTA DESIGN criação e venda de objectos de design ligados à culinária.

CALENDARIZAÇÃO DO PROJECTO

Actividade 1

PREPARAÇÃO ESPAÇO MANI IN PASTA

Descrição

A sede da associação MANI IN PASTA será na Rua da Bempostinha 22, no rés-de-chão de um prédio da Santa Casa da Misericórdia de Pernes, onde antigamente existia uma mercearia fechada há anos. O local encontra-se em bom estado e não precisa de obras estruturais. A preparação do espaço associativo prevê a instalação de uma cozinha totalmente equipada e dos moveis necessários à acolher a comunidade e o público em geral, assim como a actualização das infra-estruturas existentes: electricidade, águas e esgotos, sistemas de renovação de ar e de segurança contra incêndios e correcção de patologias.

O projecto da organização espacial será pensado de maneira a garantir a máxima versatilidade e possibilidade de adaptar o espaço às varias necessidades, conforme o tipo de actividade (almoços, eventos, workshops). MANI IN PASTA pretende criar um espaço que seja vivido pelos seus utentes como uma sede da associação, uma cozinha laboratorial, um espaço de socialização e convívio, tudo ao mesmo tempo. Um lugar flexível, multidisciplinar e artesanal onde a sociologia dos alimentos consegue criar situações cada vez diferentes.



Reflectindo sobre os benefícios e as desvantagens das actividades realizadas durante um ano, a equipa quer propor um espaço de trabalho inovador. Um atelier que seja um escritorio-cozinha onde poder realizar os seus produtos "comestíveis" e "não comestíveis": massa fresca, pão, objectos de design, programação cultural, comunicação, didáctica.

Recursos humanos 1 Arquitecto Coordenador (equipa Mani in Pasta);
1
Arquitecto de Interiores (equipa Mani in Pasta);
1
Carpinteiro;
1 Electricista;
1 web designer (Romain
Preston - sócio Mani in Pasta).

Local: morada(s) -

Local: entidade(s) -

Resultados esperados -Abrir 1 espaço MANI IN PASTA ao público;
-estimular a
curiosidade e a participação nas iniciativas da associação
e propor um modelo alternativo de consumo alimentar;
-reeducar as pessoas para a convivialidade,
re-interpretando numa forma "democrática" e "popular" o
antigo conceito burguês do "salotto buono" que sempre
juntou o património gastronómico com os assuntos culturais.
-Transformar a interacção, gerada do acto de sentar-se ao
redor de uma mesa, em integração sócio-cultural e
intergeracional. Uma única mesa tem a capacidade de
ultrapassar as barreiras socio-generacionais para
desencadear uma troca viva e alegre de ideias, estórias e
sentimentos entre pessoas.

Valor 25000 EUR

Cronograma Mês 1, Mês 2, Mês 3

Periodicidade Diário

Nº de destinatários 20

**Objectivos especificos para que
concorre** 1, 2, 3

Actividade 2 REDE DE PRODUTORES LOCAIS

Descrição MANI IN PASTA quer completar e enriquecer o trabalho, já em parte começado, de ligação directa com pequenos agricultores locais da área do concelho de Lisboa e dos concelhos limítrofes. Para obter um data base de pequenos produtores locais, a equipa irá visitar pessoalmente entre 8 e 10 quintas para esclarecer quais os processos de

produção ou técnicas de cultivo. De seguida irá a procura dos seus fornecedores nos grandes mercados da capital (Feira do Relógio, Mercados) e em outras zonas de produção (concelhos de Loures, Sintra, Alverca, Vila Franca de Xira). Irá organizar semanalmente por 12 meses a recolha de produtos hortofrutícolas, de acordo com as suas necessidades.

Recursos humanos 1 Coordenador (equipa Mani in Pasta);
1 Consultor (Duarte
Martins - Saber Local - sócio Mani in Pasta);
2
Voluntários.

Local: morada(s) -

Local: entidade(s) -

Resultados esperados -Criação de 1 rede de fornecedores comerciais numa relação de confiança com 8-10 cultivadores locais. A pesquisa de pequenos produtores garantira à associação a possibilidade de utilizar ingredientes da terra e da época, cuja proveniência seja garantia de sabor e qualidade.
-Ao mesmo tempo permitirá realçar a importância do recurso à produtos locais como motor duma economia sustentável e possível. A dinâmica comercial com os produtores locais originará benefícios económicos a nível territorial local e chamará a atenção para a importância da produção em pequena escala como alternativa à industrialização.

Valor 2000 EUR

Cronograma Mês 1, Mês 2, Mês 3

Periodicidade Diário

Nº de destinatários 100

Objectivos específicos para que concorre 1, 2, 3

Actividade 3 MANI IN PASTA KIDS

Descrição Através desta actividade quer-se investigar as potencialidades da comida como linguagem e estimular a criatividade dos mais pequeninos. Aplicando uma metodologia lúdica, no J.I.F.A. serão organizadas actividades que permitam o desenvolvimento da capacidade de observar e conhecer a realidade com os olhos e com as mãos, envolver todos os sentidos para aprender, experimentar e criar. Conforme com a idade das crianças (3-4-5 anos, 90 crianças), propõe-se um primeiro tipo de workshop que trabalhe com ingredientes verdadeiros para pôr as mãos na

massa e um segundo tipo que utilize reproduções e metáforas deles.

Através do jogo e da manipulação de vários ingredientes e matérias pretende-se dar vida a processos criativos onde as crianças possam sim aprender mas, sobretudo, ter uma vontade espontânea de comunicar e reinventar o mundo que as rodeia. Trata-se de trabalhar em conjuntos com signos, formas, cores e cheiros, sabores e consistências. Organizar actividades que adicionem a componente da "sinestesia" à componente da criatividade: jogar e experimentar as potencialidades de misturar os cinco sentidos com a comida, as cores com os alimentos, o desenho com o artesanato.

Em parceria com Oficina do Cego, será realizado um laboratório que re-interprete o tema do Alfabeto e a forma das letras na técnica da tipografia. (30 crianças)

Em parceria com Xerem será realizada uma performance culinária que explore o tema do movimento ligado às acções de cozinhar e comer. (30 crianças)

Recursos humanos

4 Formadores (Equipa Mani in Pasta);
1 Directora pedagógica
(Graça Matos, J.I.F.A.);
2 Educadoras (J.I.F.A.);
2
Formadores (Oficina do Cego);
2 Formadores (Xerem)
1
Voluntário.

Local: morada(s)

-

Local: entidade(s)

-

Resultados esperados

-Promover a aprendizagem experiencial (aprender fazendo), para envolver numa forma activa as crianças nas temáticas da educação alimentar sustentável.
-Solicitar as novas gerações a pôr as "mãos na massa", para partilhar a sabedoria manual e as origens dos alimentos básicos do nosso regime alimentar quotidiano.
-Estimular-as a ter uma relação mais próxima e táctil com as superfícies, as texturas e os materiais diferentes.

Valor

7000 EUR

Cronograma

Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12

Periodicidade

Mensal

Nº de destinatários

200

Objectivos específicos para que concorre

1, 2

Actividade 4 MANI IN PASTA ART

Descrição

Por cada laboratório artístico, MANI IN PASTA gostaria de seleccionar um criativo (artista plástico, fotógrafo, músico, performer) e estabelecer um tema a re-interpretar numa forma contemporânea.

O desafio para o casal de criativos (Mani in Pasta + artista) será de investigar, pesquisar, traduzir e até superar um assunto que tente ligar um aspecto culinário e um aspecto urbano para construir novos "territórios culinários" imaginários ou reais. O objectivo será produzir trabalhos que explorem as fronteiras da antropologia da comida através da arte. Reflectir sobre "como", "porque" e "onde" cozinhamos e comemos em quanto seres humanos e habitantes da cidade (de uma paisagem). Cada um com os seus meios de expressão, as vezes produzindo trabalhos diferentes, as vezes trocando de meios, as vezes colaborando numa mesma peça, tentará comunicar uma mensagem inovadora. Os laboratórios, poderão acabar tanto com uma exposição como com um evento, tanto com um jantar de artista como com uma instalação ou performance; importante será que os momentos de abertura e de encerramento sejam públicos e abertos à comunidade da Pena e de Lisboa.

-Um destes laboratórios será, em parceria com jovens coreógrafos e bailarinos, produzir um flash mob que explore uma problemática ligada a "alimentação urbana" .

Recursos humanos

1 Produtor (equipa Mani in Pasta);
1 Coordenador-curador (equipa Mani in Pasta);
1 Assessor da imprensa;
1
Fotógrafo (Matéria Solar- Pablo Lopez);
1 Voluntário;
1
Coreógrafa (Flora Detraz - Forum Dança);
Artistas convidados;
Equipa Mani in Pasta.

Local: morada(s) -

Local: entidade(s) -

Resultados esperados

-Mostrar como um mesmo assunto culinário possa ser explorado e comunicado com linguagens artísticas diferentes.

-Obter peças de arte que sejam inovadoras pelo processo que as criou. Os laboratórios querem ser interactivos e querem envolver a comunidade na fase do processo criativo e da realização, além da apreciação da obra.

Valor 4500 EUR

<i>Cronograma</i>	Mês 3, Mês 6, Mês 9, Mês 12
<i>Periodicidade</i>	Pontual 4 actividades
<i>Nº de destinatários</i>	350
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	1, 2
 <i>Actividade 5</i>	 EDIÇÕES MANI IN PASTA
<i>Descrição</i>	<p>Auto-produção de edições independentes dedicadas à culinária em todos os seus aspectos, da antropologia de um alimento até uma receita caseira desenhada: desenhos, contos, curiosidades e historia.</p> <p>-A primeira publicação será a recolha de todos os "glossários MANI IN PASTA" realizados ao longo de um ano de trabalho (10 eventos itinerantes). Serão também produzidos os glossários da novas actividades para uma futura edição.</p> <p>-A segunda publicação será o primeiro livro de receitas MANI IN PASTA, para documentar os pratos da tradição popular apresentados até agora. As receitas serão escritas e desenhadas de acordo com a estética MANI IN PASTA.</p> <p>-Serão publicados mini livros de memória fotográfica das varias actividades realizadas no âmbito do programa BIP/ZIP.</p> <p>-Uma ultima publicação será a transcrição de memórias urbanas orais, a recolha de todos os testemunhos, confissões e contos das pessoas que passarão para uma mesa MANI IN PASTA. Numa experiência de street food, onde ficamos com uma mesa na rua por uma semana, apercebemos quanto representávamos um convite para parar, comer, beber e contar a própria vida. Surgiram contos, discussões e narrativas que podem-se definir património oral e imaterial da humanidade viajante.</p>
<i>Recursos humanos</i>	<p>1 Coordenador (equipa Mani in Pasta);</p> <p>1 Designer gráfico (equipa Mani in Pasta);</p> <p>1 Ilustrador (equipa Mani in Pasta);</p> <p>1 Voluntário.</p>
<i>Local: morada(s)</i>	-
<i>Local: entidade(s)</i>	-
<i>Resultados esperados</i>	<p>-Documentar e defender o património cultural imaterial da Dieta Mediterrânea (UNESCO; de que Itália e Portugal fazem parte);</p> <p>-Divulgar o nome e o projecto MANI IN PASTA duma forma criativa, com livros inspirados à culinária;</p> <p>-Alcançar a autonomia económica do projecto MANI IN PASTA,</p>

	como projecto auto-sustentável.
<i>Valor</i>	1500 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
<i>Periodicidade</i>	Semanal
<i>Nº de destinatários</i>	3000
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	1, 2, 3
<i>Actividade 6</i>	ACUPUNCTURA URBANA
<i>Descrição</i>	<p>Actuar uma estratégia de acupunctura urbana que, através de actividades culinárias, dinamize espaços inesperados de alguns dos bairros mais críticos ou emblemáticos de Lisboa. A partir de uma exploração urbanística de Lisboa, quer-se pesquisar e dar a conhecer as pessoas espaços potenciais da cidade que hoje não são vividos como espaços públicos. Através de eventos itinerantes em lugares diferentes, MANI IN PASTA promove uma re-apropriação da espacialidade urbana que pode-se definir RE-CITY.</p> <p>Cada evento MANI IN PASTA escolhe e reinventa um espaço urbano, fornecendo às pessoas uma cenografia sempre diferente. Quer-se activar um mecanismo virtuoso que consiga deixar um potencial transformativo urbano no lugar-alvo para que possa mais tarde ser vivido como espaço de convívio pela população local. O desafio principal vai ser enriquecer os espaços urbanos através de iniciativas culinárias que ponham em diálogo a tradição gastronómica italiana com os produtos portugueses.</p> <p>MANI IN PASTA trabalha com o conceito de interacção social que está na base da Dieta Mediterrânea (UNESCO) transformando-o em integração social. Descobrir que, mesmo sendo uma janela sobre o Atlântico, Lisboa tem uma forte componente cultural Mediterrânica que vê na alimentação um grande ponto de ligação entre populações, tradições e territórios.</p> <p>Em parceria com Renovar a Mouraria será realizada uma acupunctura urbana escolhendo um lugar emblemático do bairro da Mouraria e envolvendo a comunidade residente.</p>
<i>Recursos humanos</i>	<p>4 Organizadores (Equipa Mani in Pasta); Equipa Renovar a Mouraria; 5 Voluntários; 1 Fotografo (Matéria Solar-Pablo Lopez); 1 Assessor da imprensa; 1 Realizador de video;</p>



	1 Dj/Músicos (Dj Assirio Makossa, Dj Lucky, Má Vontade).
<i>Local: morada(s)</i>	-
<i>Local: entidade(s)</i>	-
<i>Resultados esperados</i>	<p>-Actuar uma sua estratégia culinária urbana que colabore e tenha parcerias com a CM, Juntas e Instituições Culturais locais. Enquanto projecto nómade, quer-se explorar e dinamizar espaços urbanos que estão fora das rotas turísticas, espaços críticos ou simplesmente desconhecidos e esquecidos. -O nosso objectivo é agir de maneira que as pessoas não se limitem só a viver no seu território, mas que voltem a "conviver" a partir do momento tão simples e ancestral do "comer".</p> <p>-Mapear e dar a conhecer, com um olhar novo, o território extremamente irregular da cidade. Apresentar os bairros à pessoas novas e não-moradores que no dia-a-dia não estão envolvidos nas dinâmicas bairristas. Abrir espaços onde normalmente o público não tem a possibilidade de estar.</p> <p>-Estimular o conceito de vizinhança numa forma positiva: as intervenções urbanas deveriam criar novos laços, que possam transformar a vizinhança do bairro numa proximidade não só física, mas também humana com base na ajuda recíproca;</p> <p>-Explorar a dimensão cultural da comida e divulgar a importância da alimentação sustentável. Propor um modelo diferente de comer: não fechado na cozinha numa casa privada ou de um restaurante, mas aberto às contaminações que a cidade é capaz de oferecer.</p>
<i>Valor</i>	5000 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 6, Mês 8, Mês 9, Mês 12
<i>Periodicidade</i>	Pontual 4 Eventos
<i>Nº de destinatários</i>	600
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	1, 2, 3
<i>Actividade 7</i>	MANI IN PASTA FOOD
<i>Descrição</i>	<p>No espaço da Associação irá desenvolver-se a actividade Mani in Pasta Food onde a cozinha será o coração de um processo culinário criativo que conjugue o lado comercial e o lado cultural, onde a comunidade possa sentir-se mais "convidada" que "cliente".</p> <p>De acordo com a filosofia do projecto, serão preparadas e servidas refeições (pequeno almoço, almoço, lanche e aperitivo) para as pessoas que vivem e trabalham no bairro da Pena e arredores. No acto de</p>

"comer" e no momento do "convívio" será sempre presente a componente didáctica e cultural da comida que o projecto defende.

Mani in Pasta Food será para o bairro um novo ponto de encontro e uma referência em relação à alimentação sustentável, saudável e caseira. A cozinha será equipada para permitir a pesquisa e o aperfeiçoamento de receitas populares tradicionais, feitas a mão, com um enfoque no pão, massa fresca, molhos, bolachas doces e salgadas. Estes produtos, alguns já conhecidos e encomendados pelo público que até agora acompanhou MANI IN PASTA, serão vendidos ao peso e por encomenda.

Na actividade Mani in Pasta Food será incluída a preparação de catering criativos (por conta de privados ou entidades públicas) e de kit alimentares à domicílio. Em todas as realizações culinárias será sempre aprofundado também o lado artístico e de design da comida.

<i>Recursos humanos</i>	1 Coordenador geral (equipa Mani in Pasta); 4 Cozinheiros (equipa Mani in Pasta); 2 Voluntários; 1 Assessor de imprensa.
<i>Local: morada(s)</i>	-
<i>Local: entidade(s)</i>	-
<i>Resultados esperados</i>	-Alcançar a autonomia económica do projecto MANI IN PASTA, como projecto auto-sustentável. Através as receitas obtidas com as actividades da Mani in Pasta Food será garantida no futuro a continuidade das actividades sócio-culturais ligadas a comida, além do período de apoio BIP/ZIP. -Oferecer ao bairro da Pena e a cidade um espaço de convívio diferente que, em frente a um bom prato, questiona e faz as pessoas questionar-se sobre temáticas importantes como: a defesa do património imaterial da Dieta Mediterrânea (tradições, receitas, historia, antigo saber fazer manual); a dimensão antropológica da comida; a educação alimentar consciente e sustentável; a defesa da biodiversidade e do território local. -Melhorar a vida dos moradores e das famílias inserindo na oferta existente do bairro um tipo de comida caseira, feita a mão, com ingredientes frescos, sazonais e de origem local conhecida.
<i>Valor</i>	2500 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
<i>Periodicidade</i>	Semanal
<i>Nº de destinatários</i>	7000

Objectivos específicos para que



concorre 1, 3

Actividade 8 MANI IN PASTA DESIGN

Descrição

Criação de uma serie de peças de design e ilustrações ligadas à culinária, em linha com a estética MANI IN PASTA desenvolvida até agora. O projecto tem uma forte componente gráfica visual expressada em desenhos feitos a mão, apresentação dos pratos, projeção de embalagens e instalações culinárias. Os alimentos, as receitas e a bagagem histórico-cultural que eles trazem consigo são fonte de inspiração continua também para a criação de objectos de design "não comestíveis".

-Será lançada uma

linha de têxteis serigráficos artesanamente (sacos, aventais, toalhas de mesa, guardanapos, alguns já existentes em protótipo) com desenhos e escritas que abordam o léxico e o imaginário culinário.

-Para o

lançamento de Mani in Pasta Design será organizada, em parceria com Oficina do Cego, uma secção aberta de serigrafia ao vivo (tipo performance) onde serão realizados os primeiros 30 sacos para as 30 pessoas que apontarão a própria presença no evento.

-Mais a frente poderá-se pensar

também numa linha dedicada à cerâmica que proponha acessórios de cozinha como pratos, azulejos, copos e mesas.

Recursos humanos

1 Designer gráfico (equipa Mani in Pasta);

1 Ilustrador

(equipa Mani in Pasta);

1 Fotografo (Matéria Solar - Pablo

Lopez);

Artesãos locais (Oficina do Cego)

Local: morada(s)

-

Local: entidade(s)

-

Resultados esperados

-Alcançar a autonomia económica do projecto MANI IN PASTA, como projecto auto-sustentável. Através as receitas obtidas da venda de objectos produzidos em Mani in Pasta Design será garantida no futuro a continuidade das actividades sócio-culturais ligadas a comida, além do período de apoio BIP/ZIP.

-Dar espaço a formas de criatividade diferentes

que traem inspiração da culinária.

-Privilegiar o trabalho

de artesãos e artistas locais, de maneira de contribuir a dinamização da economia local.

-Divulgar o nome e o

projecto MANI IN PASTA numa forma criativa, com objectos que tenham uma utilidade ligada a culinária.

Valor 2500 EUR

<i>Cronograma</i>	Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
<i>Periodicidade</i>	Semanal
<i>Nº de destinatários</i>	2000
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	1, 3

MONITORIZAÇÃO DE PROJETO

Rede (resultados)

Nº de parceiros mobilizados 4

Constituição da equipa de projeto

Função Elisa Sartor - produção, comunicação e design (Mani in Pasta.Lisboa)

Horas realizadas para o projeto 1800

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Financeira

Morador no bairro do projeto Não

Função Valentina Toscano - programação, produção e design (Mani in Pasta.Lisboa)

Horas realizadas para o projeto 1800

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Financeira

Morador no bairro do projeto Não

Função Irene Altieri - investigação e pesquisa culinária (Mani in Pasta.Lisboa)

Horas realizadas para o projeto 1800

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Financeira

Morador no bairro do projeto Sim

<i>Função</i>	Paolo Andreoni - pesquisa culinária, public speaking e performance teatral (Mani in Pasta.Lisboa)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	1800
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Duarte Martins - consultoria produtores locais (Mani in Pasta.Lisboa)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	200
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Romain Preston - web design (Mani in Pasta.Lisboa)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	40
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Ana de Almeida - direcção do programa educativo (Xerem)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	15
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Graça Matos - direcção pedagógica (J.I.F.A.)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	100
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Não Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Cláudia Sofia Rodrigues Dias - artes gráficas (Oficina do Cego)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	25

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Financeira

Morador no bairro do projeto Não

Função Assistente a definir - artes gráficas (Oficina do Cego)

Horas realizadas para o projeto 10

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Financeira

Morador no bairro do projeto Não

Função Joana Deus - técnica de projectos (Renovar a Mouraria)

Horas realizadas para o projeto 30

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Financeira

Morador no bairro do projeto Não

Função Estagiário/a a definir (Mani in Pasta.Lisboa)

Horas realizadas para o projeto 800

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Financeira

Morador no bairro do projeto Não

Função Educadora a definir (J.I.F.A.)

Horas realizadas para o projeto 50

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Não Financeira

Morador no bairro do projeto Não

Função Educadora a definir (J.I.F.A.)

Horas realizadas para o projeto 50

Tipo de afetação ao BIP/ZIP Não Financeira

Morador no bairro do projeto Não

Função Assistente a definir (Xerem)



<i>Horas realizadas para o projeto</i>	15
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Pablo Lopez - Fotógrafo (Matéria Solar)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	40
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Má Vontade - músicos
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	4
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Assiro Pinto - dj (sócio Mani in Pasta)
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	8
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não

Criação de emprego (Impacto)

<i>Nº de novos postos de trabalho criados com a constituição da equipa de projeto (com uma afetação >= 75%)</i>	16
<i>Nº de novos postos de trabalho criados como resultado da intervenção do projeto</i>	4

Destinatários (Resultados)

<i>Nº de moradores no bairro BIP/ZIP destinatários de atividades em que é possível a identificação dos participantes (formativas, pedagógicas, lúdicas)</i>	1000
<i>Nº total acumulado de destinatários de</i>	

<i>atividades onde não é possível a identificação clara dos participantes</i>	4000
<i>Nº de atividades onde não é possível a identificação clara dos participantes</i>	4

Equidade

<i>Nº de destinatários com deficiência / doença mental</i>	5
<i>Nº de destinatários mulheres</i>	500
<i>Nº de destinatários desempregados</i>	50
<i>Nº de destinatários jovens (- de 30 anos)</i>	500
<i>Nº de destinatários idosos (+ de 65 anos)</i>	100
<i>Nº de destinatários imigrantes</i>	500

Produtos/Elementos tangíveis da intervenção

<i>Nº de produtos concebidos para venda / demonstração</i>	10
<i>Nº de intervenções em edifício para criação de serviços ou atividades dirigidas à Comunidade</i>	20
<i>Nº de intervenções no espaço público</i>	8
<i>Nº de publicações criadas</i>	5
<i>Nº de páginas de Internet criadas</i>	1
<i>Nº de páginas de facebook criadas</i>	1
<i>Nº de vídeos criados</i>	15
<i>Nº de artigos publicados em jornais / revistas</i>	15
<i>Nº de novas organizações criadas (associações / empresas, outros)</i>	2

ORÇAMENTO TOTAL DO PROJECTO

Financiamento BIP/ZIP solicitado

Encargos com pessoal interno 16000 EUR



<i>Encargos com pessoal externo</i>	3700 EUR
<i>Deslocações e estadias</i>	1800 EUR
<i>Encargos com informação e publicidade</i>	1500 EUR
<i>Encargos gerais de funcionamento</i>	4000 EUR
<i>Equipamentos</i>	18000 EUR
<i>Obras</i>	5000 EUR
<i>Total</i>	50000 EUR

Montante de apoio financeiro por entidade promotora

<i>Entidade</i>	MANI IN PASTA.LISBOA Associação Culinária Criativa
<i>Valor</i>	50000 EUR

Outras fontes de financiamento e respectivos montantes

<i>Entidade</i>	ARP Gráfica Digital
<i>Tipo de apoio</i>	Não financeiro
<i>Valor</i>	250 EUR
<i>Descrição</i>	Apoio com material gráfico correspondente a 250 euros, para as actividades no âmbito do Programa BIP/ZIP.

TOTAIS

<i>Total das Actividades</i>	50000 EUR
<i>Total de Outras Fontes de Financiamento</i>	250 EUR
<i>Total do Projeto</i>	50250 EUR
<i>Total dos Destinatários</i>	13270