



FALENABLU

#### IL PROGETTO FALENABLU

I laboratori di FALENABLU propongono un lavoro archeologico sulla memoria emozionale rivolti a chi ha incontrato situazioni di violenza in famiglia o nella coppia.

La partecipazione è anonima e gratuita.

Falenablu è un contenitore artistico attraverso il quale, con la manipolazione dell'argilla, è possibile narrare cose mai dette.

Così come l'archeologia, studiando i manufatti, può recuperare una visione globale della vita delle persone nel passato, così la ricerca archeologica di Falenablu aiuta a comprendere realtà che non sono ufficialmente documentate, o pienamente consapevolizzate, ma si trovano sedimentate nel vissuto della donna, nascoste nell'infanzia, nei meccanismi di riconoscimento identitario.

Come nell'archeologia il manufatto deve diventare "parlante", così la tavoletta nell'opera d'arte del Progetto Falenablu racconta una storia, si carica di un messaggio.

Diventa parte di una esposizione archeologica di oggetti in grado di costruire una narrazione di sé.

*Per partecipare scrivere a: [progetto.falenablu@gmail.com](mailto:progetto.falenablu@gmail.com)*



FALENABLU

*PERCHÈ SIA SEMPRE  
L'8 MARZO*

*8 APRILE 2016  
Ore 20.00*

*A Palazzo Roccabruna*

*Cena di beneficenza  
a cura dell'Associazione Falenablu*

*Chef Paolo Betti  
Rifugio Maranza  
Trento*

*Durante la cena  
letture a cura di Christian Endrizzi, Claudia Failo,  
Massimo Morgese e Beatrice Ricci  
tratte da  
"Ferite a morte"  
di Serena Dandini e Maura Misiti*



PALAZZO  
ROCCABRUNA

*Hanno collaborato alla serata:*

*Chef Paolo Betti*

*Rifugio Maranza*

*Loc. Strada per Maranza 23 - 38123 Trento (TN)*

*Tel. 328 4811438*

*www.rifugiomaranza.com*

*ASTA - Asparagicoltori Trentini Associati*

*www.asparagoastazambana.it*

*ASTRO - Associazione Triticoltori Trentini*

*www.troteastro.it*

*Salumeria Belli Gilberto e Giampaolo S.n.c.*

*www.lasalumeriabelli.it*

*Dagostin Macelleria*

*www.dagostin.it*

*Cantine Ferrari F.lli Lunelli*

*www.ferraritrento.it*

*Associazione Panificatori della provincia di Trento*

*www.confcommerciotrentino.it/IT/aspan/*

*Gruppo Formaggi del Trentino*

*www.concast.tn.it*



## *Menu'*

### *Apetizer*

*Filetto di salmerino affumicato  
su crostone al pane di Farro*

### *Antipasti*

*Variazione con salumi di Capra e Carpaccio di carne salada*

### *Primi*

*Maccheroncini di grano integrale  
con Asparagi di Zambana*

### *Secondi*

*Agnello o capretto scottadito  
Filetto di maiale in crosta di pane e bruscandoli  
con Patate di Montagna*

### *Degustazione finale*

*Formaggi di Malga e mostardine del Paolo*

### *Dessert*

*Strudel*

### *Vino*

*TRENTODOC*

*Cantine Ferrari F.lli Lunelli*

*Pane, acqua, caffè, degustazione di Trentino Grappa*

*Euro 30,00*

*\*\*\**

### *Avvertenze*

*Il menù può contenere allergeni: in caso di sensibilità accertata a sostanze allergeniche rivolgersi allo chef per informazioni dettagliate sugli ingredienti della ricetta.*