

## Kedy Claudia Cellamare



[kedyclaudiacellamare@gmail.com](mailto:kedyclaudiacellamare@gmail.com)

---

Conduco laboratori didattici e di storytelling territoriale, utilizzando tecniche artistiche, di visual design e strumenti del service design. La mia attività principale si concentra sull'organizzazione di laboratori che coinvolgono i partecipanti in attività creative e interattive, promuovendo l'apprendimento attraverso l'esperienza pratica.

Partecipo attivamente a progetti di innovazione civica, collaborando con varie organizzazioni e comunità per sviluppare soluzioni creative e sostenibili per le sfide sociali. Attraverso il mio coinvolgimento in tali progetti, cerco di stimolare il dialogo e la partecipazione attiva dei cittadini, incoraggiando un approccio inclusivo e collaborativo.

Uno dei miei obiettivi principali è l'empowerment individuale e collettivo. Progetto e conduco percorsi volti allo sviluppo delle capacità personali, fornendo agli individui gli strumenti necessari per esprimere le proprie competenze e realizzare il proprio potenziale.

Nel mio ruolo, mi occupo dell'intero processo di produzione, dalla fase di ideazione all'organizzazione e alla realizzazione di laboratori, eventi ed azioni con i cittadini e le cittadine. Grazie alla mia approfondita esperienza in questo campo, sono in grado di gestire in modo efficace tutte le fasi del progetto, garantendo risultati di alta qualità.

Ho una vivida immaginazione e una forte inclinazione verso soluzioni pratiche. Sono in grado di identificare il potenziale e le opportunità in ogni situazione, trovando modi creativi per affrontare le sfide e raggiungere gli obiettivi desiderati.

---

### — Working Experience —

---

Marzo 2022 - ancora in corso

#### **Animatrice Territoriale**

#### **Case di Quartiere, Brindisi**

Case di Quartiere è il progetto del Comune di Brindisi per valorizzare e mettere in connessione spazi per la comunità e la socialità. Luoghi per stimolare le imprese sociali e crearne di nuove, per l'erogazione di servizi di welfare, per fare rete, raccogliere e sviluppare idee utili al territorio di Brindisi. Affianco gli Enti gestori delle Case di Quartiere nel rafforzamento della loro relazione con la comunità di riferimento e nella creazione di nuove reti e rapporti di collaborazioni: - facilito e promuovo processi di partecipazione - promuovo lo scambio interdisciplinare tra le Case - progetto eventi, workshop, attività, progettualità

L'obiettivo è rendere gli Enti gestori sempre più attenti uditori della comunità, captando esigenze a cui rispondere anche e soprattutto coinvolgendo nuovi attori, implementando e

supportando strategie di comunicazione, attivando processi per lo sviluppo di imprese sociali in grado di garantire sviluppo locale e l'inclusione sociale.

Ottobre 2022 - ancora in corso

**Xfarm Land Art**

**Designer e Facilitatrice**

XFARM Land Art è il progetto promosso dalla cooperativa Qualcosa di Diverso per creare il primo Parco Artistico Rurale su terreni confiscati alla mafia in Puglia, coinvolgendo attivamente giovani cittadini\* under 18 come co-autrici e co-autori di opere collettive site specific di Arte Rurale – land art. L'obiettivo è quello di aprire alla comunità gli spazi di Xfarm – il bene confiscato – e creare un percorso artistico come attrattiva per la cittadinanza e i visitatori all'insegna dell'economia della bellezza e della legalità. In questo progetto facilito il processo di realizzazione delle opere d'arte, guidando adolescenti nel progettare e realizzare le opere di arte rurale e contemporanea.

Dicembre 2020 - ancora in corso

**School Raising**

**progettista / facilitatrice service design / project manager**

Co-progettazione e facilitazione di workshop per le scuole che pone come obiettivo, quello di stimolare gli studenti a sviluppare i propri talenti e capacità attraverso l'uso del crowdfunding e di strumenti del service design.

Project manager di progetti europei che hanno come focus il design thinking e il crowdfunding.

Novembre 2015 - ancora in corso

**Freelancer**

**Learning Experience Designer**

Progetto azioni, installazioni artistiche ed eventi trasformando gli incontri tra le persone in learning experience- esperienze di apprendimento informale.

Lavoro sul tema delle città come laboratori di sperimentazione civica creando interventi di rigenerazione urbana, workshop e food design.

Progetto experience che generano impatto sociale e culturale.

“Credo nel potere dell'esperienza e credo nell'approccio progettuale trasformativo, che crea apprendimento, migliorando la vita dei cittadini.”

Da 7 Dicembre 2017 - 2021

**Cozinha Nomade, Bisceglie (BT)**

**co-founder / project manager**

Cozinha Nomade, cucina di quartiere, atelier sperimentale, incubatore sociale che utilizza come strumento il cibo e si sviluppa attorno alla tavola.

Un progetto di inclusione sociale che mira a far emergere le risorse latenti delle singole persone attraverso percorsi in cui si valorizzano le competenze di ogni singolo individuo, mediante l'accesso a strumenti e risorse.

Protagonisti di Cozinha Nomade, i Nomadi Culinari, non veri e propri cuochi ma appassionati di cucina che non possiedono strumenti, occasioni, opportunità per mettersi in gioco e per creare condizioni di condivisione e convivialità attorno alla tavola.

Insieme ai Nomadi Culinari, Cozinha Nomade co-progetta e co-crea servizi, eventi, laboratori in toto: dall'aspetto artistico, funzionale, comunicativo e logistico.

Crediamo in una società basata sulle valorizzazioni delle differenze, amiamo le diverse culture perché il cibo combatte e abbatte le frontiere e le divergenze politico/culturali.

[cozinha nomade <3](#)

Maggio 2020 -2021

**Priscio Plastic, Brindisi**

## co-founder / Maker / Learning Experience Designer

**Priscio Plastic** è un progetto di sensibilizzazione ed educazione ambientale per la Città e la Provincia di Brindisi.

Un percorso di economia circolare, inclusione sociale e coinvolgimento della cittadinanza nella raccolta di plastica e lavorazione e produzione di arredi urbani modulari di plastica riciclata.

<https://priscioplastic.wixsite.com/home>

Febbraio 2011 - Dicembre 2015, Trani (BT)

### **Cartaelatte events & food**

#### **Food Designer - Maker -**

Progettazione e realizzazione di allestimenti e supporti food.

Disegno e conduzione di laboratori per bambini.

Realizzazione dolci per eventi. Organizzazione eventi.

[cartaelatte](http://cartaelatte.com)

## — Main Projects —

---

Da Ottobre 2023 - ancora in corso, Casa Circondariale di Brindisi

### **workshop: Comunicazione non violenta**

#### **progettista / facilitatrice**

con Conchiglia aps ets

Un ciclo di laboratori che utilizzano discipline e strumenti diversi: design thinking, visual design e visualizzazione dei dati per raccontare e realizzare artefatti sulla comunicazione non violenta.

---

Da 20 Marzo 2020 - ancora in corso - online

### **Smart co.cooking**

#### **progettista / facilitatrice**

Smart co.cooking è un ciclo di seminari di cucina che si svolgono a distanza guidati da nomadi culinari - appassionati di cucina che provengono da diverse condizioni sociali (appassionati, rifugiati politici, dilettanti, casalinghe, disoccupati) e vivono in molte città diverse e che vivono la stessa condizione sociale globale. Smart co.cooking è stato progettato e prototipato durante la quarantena.

---

27 gennaio - 28 gennaio 2020 - Cava del Sole, Matera (MT)

### **Workshop: "Le due giornate"**

#### **progettista / facilitatrice service design**

con G. Apolloni, L. Piangerelli, A. Benedetto, F. Schioppo

Co-progettazione e facilitazione di un momento di confronto interno ed esterno per Matera Capitale della Cultura Europea 2019, finalizzato alla creazione di sfide future considerano 4 temi principali: tools, co creazione, turismo, aree interne.

---

6 novembre - 12 dicembre 2019 - Barilla Center, Parma

### **Almacube - Barilla**

#### **food designer thinking / facilitatrice / ricercatrice**

con F. D'Onghia, E. Rajabani, Y. Caruso, C. Campolmi, S. Pirrone

*Almacube è l'incubatore e hub innovativo dell'Università di Bologna. Lavoriamo per favorire lo sviluppo economico del territorio attraverso l'innovazione e la nascita di nuove imprese, la collaborazione con aziende già esistenti, e l'educazione delle nuove generazioni ad un approccio imprenditoriale.*

Progettazione, ricerca e consulenza per lo sviluppo di nuovi prodotti in Barilla G. and R. Fratelli SpA con metodologie e strumenti del Design Thinking.

---

Gennaio 2017- Giugno 2017, Bari (BT)

**Mini Makers**

Tutor - Facilitatrice

con M. Didio, A. Cellamare, F. Di Taranto, L. Fiorentino

*Il Programma **Minimakers** è un metodo didattico per l'apprendimento delle discipline STEAM (Science, Technology, Engineering, Art & Mathematics) basato sul gioco creativo e sulla libera sperimentazione secondo i paradigmi del "tinkering" e del "learning by doing".*

Conduzione di un ciclo di laboratori per bambini dai 6 agli 11 anni per la facilitazione e l'utilizzo di:

- Storytelling
- Visualizzazione
- Disegno Libero
- Modellazione 3D
- Stampa 3D

<https://minimakers.it/>

---

16 - 18 Novembre 2019, Università di Matera (MT)

**R.E.D.S. - LEGACY**

**Installazione Food Design**

*REDS Resilient Ecological Design Strategies è una rete internazionale di progettisti, accademici, intellettuali e università che dal 2013 organizza in diverse città italiane simposi concentrati via via su temi diversi per promuovere l'innovazione delle strategie progettuali e indirizzare nuove sfide nell'ambito dell'architettura, dell'urbanistica e del paesaggio. Il simposio Legacy 2019 si focalizza sul tema dell'eredità in senso lato, come lascia intendere la parola inglese Legacy, vale a dire ciò che viene trasmesso o ciò che si è ricevuto da un antenato o da un predecessore, o anche dal passato.*

Progettazione e realizzazione di un'Installazione culinaria di food design, rielaborando il concetto di legacy/eredità in ambito culinario.

---

29 NOVEMBRE - 1 DICEMBRE 2018, Archivio di Stato, Matera (MT)

**INSTALLAZIONE FOOD per ARCHITECTURE OF SHAME**

**Food Designer - Progettista**

*Architecture of Shame è un gruppo di ricerca che indaga le relazioni tra architettura e vergogna in Europa. E' parte dell'offerta culturale di Matera 2019 Capitale Europea della Cultura ed è realizzato in coproduzione con la Fondazione Matera Basilicata 2019. Architecture of Shame sta costruendo una "seduta psicanalitica collettiva per l'architettura europea" ricercando nella peculiare relazione tra il sentimento della vergogna e le forme dell'architettura una strada critica per parlare delle identità europee e della cultura contemporanea.*

Progettazione, approfondimento e analisi del concetto di "vergogna" nell'ambito gastronomico, realizzando un'installazione commestibile.

<https://www.architectureofshame.org/>

---

2- 3 Marzo 2018, Matera

**Food Installation - Logo Matera**

Food Designer - Progettista

Durante la presentazione del nuovo logo per la Capitale europea della Cultura per il 2019 a Casa Cava - Matera, ci siamo occupate dell'allestimento food and drink, disegnando e realizzando i supporti e i finger food ispirandoci al nuovo logo. Infatti, il food e l'allestimento proposto, come il logo, sono stati presentati come figure geometriche

posizionate nello spazio applicando le regole della Sezione Aurea di Fibonacci, caratterizzata dalla spirale logaritmica.

---

18 DICEMBRE 2018 - 22 FEBBRAIO 2019 (2 volte al mese) ,

Cozinha Nomade, Bisceglie (BT)

12 DICEMBRE 2019 - Pescaria, Polignano a mare (BA) / 19 DICEMBRE 2019 - Forno ,  
Milano (MI)

dal 1 al 15 OTTOBRE 2019 - IT - Fiera Internazionale del Turismo, Buenos Aires (Argentina)

**Food Reality Experience**

**co-promoter / artistic director**

Una performance multisensoriale e culinaria che si svolge attorno alla tavola.

Non è una semplice cena ma un susseguirsi di azioni che mettono al centro della tavola, non solo il cibo ma tutti i sensi di cui siamo dotati. Un incontro tra i sensi che si riscoprono e si ibridano attraverso degustazioni, esperienze, sorprese, accompagnate di volta in volta dalla visione di video 360 che raccontano la Puglia e da piatti tradizionali creati con ingredienti di stagione.

[Food Reality](#)

---

1 - 27 aprile 2019 - Palazzo Beltrani - Trani (BT)

**Design Nomade Storytelling Territoriale**

**Project manager / facilitatrice**

con A. Cellamare, G. Apolloni

Percorso di didattica alternativa e di indagine sul territorio per la creazione di una linea di food design. Workshop + residenza artistica che ha coinvolto 60 adolescenti di 3 scuole differenti (Liceo Artistico, Istituto grafico, Istituto Alberghiero) dando l'insolita occasione di progettare insieme, mettendo a confronto le proprie con le altrui competenze e sviluppando la cooperazione al fine di alimentare un processo immaginativo di gruppo. [qui](#)  
-> [VIDEO](#)

---

1 - 9 agosto 2019, Morigerati (SA)

**Transluoghi - Recollocal**

**Workshop Antropokitchen -Cucina & Design**

con Niso Tommaselli & Anna Cellamare

*Transluoghi Connessioni è un viaggio culturale attraverso i luoghi, un incontro tra indigeni e viaggiatori, per creare insieme nuove forme di collaborazione, stabilire alleanze temporanee, e immaginare, per i territori, dei futuri possibili. Residenze formative e di ricerca sulle aree interne per artisti, studenti, professionisti e ricercatori.*

Antropokitchen è un laboratorio fatto di pratiche inclusive che utilizza le tecniche dell'artigianato come elementi di facilitazione tra i partecipanti alla residenza e gli abitanti del territorio. I nostri scenari saranno molteplici e condizionati da fattori variabili, organici, strettamente connessi con la cultura storica e contemporanea dei luoghi attraversati, in continuo cambiamento. La sfida da cui siamo partiti: "Come possiamo connetterci con gli abitanti che si occupano della produzione del cibo distribuito durante l'evento estivo «Museo in festa», per migliorarne e facilitarne la gestione?" -> [qui](#) - [OUTPUT](#) [qui](#) -> [VIDEO](#)

---

23 - 30 Luglio 2019 - Cerreto Sannita (BN)

**SOS - La Scuola Open Source**

**Docente asse Y**

con A. Cellamare, A. Balena, I. Iosca, G. Floro, A. Petrone, L. Frogheri

*SOS - Istituto didattico, centro di ricerca e consulenza – artistica e tecnologica – per l'Industria, il Commercio e l'Artigianato (digitale e non)*

*I laboratori xyz della Scuola open Source sono laboratori di ricerca e co-progettazione che si suddividono in tre assi: X comunicazione Y strumenti Z processi*

Y - Strumenti //

Spazi/ Funzioni/ Hacking /DIY/Making

- Innesti di IoT nella struttura
- Rigenerazione degli spazi e autocostruzione

<http://www.lascuolaopensource.xyz/xyz2019>

---

1-9 Agosto 2018 - Morigerati (SA)

**Transluoghi - Recollocal**

**Workshop Magnète - Cucina & Design**

con Anna Cellamare

*Transluoghi Connessioni è un viaggio culturale attraverso i luoghi, un incontro tra indigeni e viaggiatori, per creare insieme nuove forme di collaborazione, stabilire alleanze temporanee, e immaginare, per i territori, dei futuri possibili.*

*Residenze formative e di ricerca sulle aree interne per artisti, studenti, professionisti e ricercatori.*

Cibo Lento è il nome del progetto di ricerca nato dal laboratorio Magnète, il cui intento è quello di abbattere i confini culturali, di qualsiasi entità essi siano, lavorando su nuovi concetti di identità.

Il concept alla base del progetto guarda al passato, alle memorie olfattive delle origini di ciascuno, e al futuro, alla volontà di scambiarle e contaminarle, perché «l'identità non è una condizione fissa».

L'output fisico del laboratorio è una piccola edizione cartacea, che raccoglie gli odori, le immagini e le parole in forma di poesia di un Cilento nuovo, pronto ad accogliere anche viaggiatori e abitanti stranieri.

Il progetto fotografico inserito nel libricino è il risultato di alcuni momenti di interazione con i locals, durante i quali le persone sono state invitate a degustare ingredienti estranei alla propria cultura di appartenenza.

[qui -> OUTPUT](#)

[qui -> VIDEO](#)

---

23 - 30 Luglio 2018 - S.O.S. Bari (BT)

**La Scuola Open Souce**

**Tutor asse Z**

con Guglielmo Apolloni & Nunzia Coco

*SOS - Istituto didattico, centro di ricerca e consulenza – artistica e tecnologica – per l'Industria, il Commercio e l'Artigianato (digitale e non)*

*I laboratori xyz della Scuola open Source sono laboratori di ricerca e co-progettazione che si suddividono in tre assi: X comunicazione Y strumenti Z processi*

Z - Processi //

Coworking - Calendario programma per

Officina degli Esordi, Bari

- service design applicato allo sviluppo di un servizio di co-working,
- design thinking sul processo programmazione condivisa (in tutte le sue fasi, e per tutte le tipologie di stakeholders).

<http://www.lascuolaopensource.xyz/XYZ2018/>

---

22 - 24 Giugno 2018 - Calvanico (BN)

**La scuola del piacere - Pleasure School**

**Workshop Food Design ed Erotismo**

con A. Cellamare

*La scuola del piacere, sul piacere. Un progetto collettivo per sperimentare l'erotismo sociale.*

"Food, Design ed Erotismo" è il nome del workshop.

Propone un'esperienza di apprendimento, un laboratorio che permette di lavorare sulla conoscenza di sé stessi attraverso la creazione di artefatti artistici, un'esperienza di apprendimento informale con gli altri per creare condizioni favorevoli all'ascolto, proporre azioni, politiche e progetti condivisi.

---

5 -Giugno 2017, Bitonto

**Cinematropico - Bordo Studio**

Social Designer - Maker

con A. Cellamare, Peppe Frisino, Gabriella Mastrangelo

Costruzione di un cinema all'aperto che mira a creare nuovi modi di abitare lo spazio esterno dell'edificio e quindi a creare un nuovo spazio pubblico in un cantiere DIWO (Do It With Others), insegnando il design e facendo abilità ai partecipanti di il seminario di due settimane, comprendente un gruppo di rifugiati e richiedenti asilo provenienti da diversi paesi africani, che ha avuto la possibilità di apprendere o migliorare le proprie capacità di fare speranze di trovare un lavoro futuro. Questo cinema ha ospitato "Cinematropico - un'installazione cinematografica temporanea all'aperto, realizzata in occasione del festival del film documentario "Ignoti alla città 2017 - La periferia si fa un cinema", a Bitonto (Bari). [qui -> VIDEO](#)

**Mother tongue(s)**

Italian

**Foreign language(s)**

UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
Listening	Reading	Spoken interaction   Spoken production		

**English**

B2	B2	B2	B2	B2
----	----	----	----	----

**Portoguese**

A2	A2	A1	A1	A1
----	----	----	----	----

---

— **Education** —

2020 - *Imprenditoria femminile: Circle Globa femart - Materahub*

2018 - *Course Design Thinking - Bari - La scuola Open source*

2018 - *Course Innessi per pratiche culturali - La scuola Open source*

2016 - *Course of permaculture and ecovillage design a - Gaia Ashram Ecovillage- Thailand*

2015 - *Kids and Teens yoga teacher training course Rishiculture ashtanga yoga\_Wales4*

2014 - *Training course and workshop "Do it Together"- Art -Design - Food Design \_Lecce*

2013 - *Leonardo da Vinci / Erasmus Project "casa dell'artigianato"\_euroyout portugal*

*Lisbona*

2012 - *Master Food Experience Design\_POLI.DESIGN\_Politecnico di Milano*

2009- *Degree course - Interior Design \_L'università Europea dell'Immagine\_Bari - 110/110*

2009 - *Course I and II level modeling 3D Rhinoceros\_Il Tratto.com /McNeel*

2007 - *Master the Art Woodworking \_Istituto Statale d'Arte\_ Corato (BA)*

## Patente B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679). Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16. Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.