



OFFICINA DEI SOGNI è un'associazione no-profit svizzera che promuove eventi di solidarietà, cultura e inclusione sociale in tutto il territorio elvetico. Fondata sul sogno del Presidente G. Leone, l'Associazione Officina dei Sogni sviluppa idee e progetti con un unico grande obiettivo: fare dell'inclusione una realtà quotidiana, con un'attenzione particolare ai luoghi e ai prodotti del territorio.

LA NOSTRA MISSIONE

Coltiviamo l'inclusione, realizziamo sogni.

«Crediamo che la perfezione stia nell'equilibrio tra metodo e fantasia.»

All'Officina dei Sogni la creatività non è mai fine a se stessa, ma è supportata dalle emozioni. Perché un sogno sia indimenticabile, tutto deve funzionare a meraviglia.

Ogni evento è un pezzo unico, costruito su misura per dare voce e opportunità a chi è straordinario – perché straordinario non è un limite, è una qualità.

COSA BOLLE IN PENTOLA.....

I progetti e le novità dell'Associazione per l'appuntamento di settembre nella cornice della Sagra dell'Uva di Mendrisio

Domenica 27 settembre 2026, Piazzale alla Valle, Mendrisio

Mattino: Prima Edizione del Concorso Culinario Felice...Mente Chef dal titolo «L'Inclusione è il Piatto Forte»

Pomeriggio: Incontro divulgativo «Dialoghi della Vigna, uva e futuro: tradizione e consapevolezza»

Concorso culinario e incontro divulgativo

- **Domenica 27 settembre 2026**
- **Presso Sagra dell'Uva, Mendrisio, TI**
- **Ore 09:00-11:30 e 15:00-16:30**

OFFICINA
dei SOGNI

L'Associazione Officina dei Sogni in collaborazione con la Sagra dell'Uva propone una giornata di inclusione, tradizione e consapevolezza nel cuore del Ticino, a Mendrisio in Piazzale alla Valle. Due momenti distinti uniti da un unico filo conduttore: dare voce e opportunità a chi è straordinario, in un clima di festa aperta a tutta la comunità. Ingresso libero e gratuito.

Prima edizione del Concorso Culinario Felice...Mente Chef dal titolo «L'Inclusione è il Piatto Forte», ai fornelli 4 ragazze/ragazzi con disabilità intellettive (Sindrome di Down) affiancati da tutor e chef

- 09:00-09:30 Preparazione e accoglienza
- 09:30-09:45 Apertura ufficiale
- 09:45-10:45 Concorso culinario «Il risotto del Ticino»
- 10:45-11.15 Assaggio della giuria
- 11:15-11:30 Premiazione e foto



Incontro divulgativo «Dialoghi della Vigna, uva e futuro: tradizione e consapevolezza»

- 15:00-15:20 Le radici: storia del vino e del territorio
- 15:20-15:40 L'innovazione: il vino dealcoolato
- 15:40-16:00 Nutrizione e futuro: alimentazione sana
- 16:00-16:20 La sicurezza: consapevolezza e responsabilità
- 16:20-16:30 Conclusioni

