



**EUROPEAN
SOLIDARITY
CORPS**

Dinner in the Dark for Social Inclusion

DiDa4Incl - 2019-3-IT03-ESC31-017086



1. Qué es una cena en la oscuridad?

Una cena en la oscuridad es una cena normal que se sirve en un ambiente totalmente a oscuras donde no se filtra ni una pequeña luz. Los camareros ciegos sirven, porque solo aquellos que no pueden ver pueden moverse con facilidad en un ambiente completamente oscuro. Al principio, la gente decide participar por curiosidad, estimulada por el sentido de la aventura, pero también intimidada por esta situación desconocida y muy particular. Para tranquilizarnos, repetimos a menudo que esto es un juego, pero es un juego educativo muy interesante: nuestra sociedad se basa casi exclusivamente en la vista y los otros sentidos son casi ignorados; durante la cena, sin embargo, la situación se invierte y los comensales deben apartar la vista por completo para usar solo el tacto, el oído, el olfato, el gusto y la orientación. Serán estos sentidos los que les permitirán

experimentar todas las sensaciones que tal experiencia puede ofrecer: disfrutar de la cena, reconocer diversos alimentos, poder servir bebidas y comer correctamente, dialogar con los demás e intercambiar opiniones. Si bien se trata de una experiencia corta que dura solo dos horas, máximo tres, el objetivo es sensibilizar a todos los participantes e invitarlos a reflexionar sobre el hecho de que una persona ciega o con discapacidad visual es una persona como ellos; solo tiene necesidades que toda la comunidad debe respetar, como estacionar bien los autos, no dejar bicicletas y ciclomotores en lugares inapropiados, mantener limpias las aceras, hacer la ciudad más hermosa y más habitable para todos.

2. Cómo organizas una cena en la oscuridad y qué necesitas para organizarla?

Normalmente estas cenas son organizadas por personas ciegas o con discapacidad visual pertenecientes a asociaciones, como la Unión Italiana de Ciegos y Deficientes Visuales de Florencia, o a grupos deportivos para discapacitados visuales, etc. En nuestro caso podemos organizar cenas en ambientes a nuestra disposición y que ahora hemos considerado adecuados, pero muchas veces también nos llaman otras asociaciones, clubes o propietarios de locales, que desean organizar este evento en sus espacios. En este caso debemos evaluar la idoneidad del entorno, pues se necesitan requisitos especiales: la sala debe ser lo suficientemente amplia para que los camareros puedan acompañar a los invitados y atenderlos sin demasiados inconvenientes. La habitación no debe tener paredes de vidrio y en ningún caso debe haber fuentes de luz en el exterior. Debe haber pocas ventanas y puertas de vidrio. El salón donde se sirve la cena debe estar separado de la cocina donde es fundamental mantener activa la iluminación. En el tramo de la cocina al comedor no debe haber escalones, para poder transportar fácilmente los platos con un carro. La habitación debe estar perfectamente oscurecida, ni siquiera una pequeña luz debe filtrarse; por esta razón, incluso un pequeño LED debe estar cubierto, como cualquier luz de advertencia o luz de emergencia; porque en un principio puede parecer un punto luminoso inofensivo, pero después de unos minutos, cuando el ojo se ha acostumbrado a la oscuridad, incluso una pequeña luz puede iluminar el entorno y hacerte percibir las formas y contornos de objetos y personas.

Cómo oscureces una habitación?

Varios metros de tela encerada negra, la que se usa en la agricultura, y rollos de cinta de papel, la que usan los carroceros, se utilizan para oscurecer una habitación. Con la tela y la cinta que la fija a las paredes o al suelo se tapan todas las puertas, ventanas y cualquier luz. La preparación especial está reservada para la puerta por la que entran los invitados y, si no es la habitual, también la puerta por la que entra la comida preparada por la cocina. En este caso, se construye como entrada una pequeña sala denominada "Brújula", de unos dos metros de largo, un metro y 30 de ancho y dos metros de alto (pero adaptándose a las características del entorno). esta pequeña habitación está construida con un marco de postes de aluminio, donde se extienden paredes de resistente tela negra, unidas con velcro; Sin embargo, dos lados de esta caja no están formados por paredes fijas, sino por dos grandes carpas superpuestas, a través de estas carpas los invitados en pequeños grupos se introducirán en el comedor. Incluso la caja debe estar perfectamente oscurecida, debe, de hecho, actuar como una barrera entre el ambiente exterior iluminado y el comedor completamente oscuro.

Preparación de la habitación.

En el interior de la sala se preparan las mesas en función del número de participantes. Tú decides si preparar mesas grandes o pequeñas, de acuerdo con los organizadores, y según las necesidades de

la sala. Las mesas se arreglan con manteles, servilletas, cubiertos y vasos, una botella de vino, agua y eventualmente agua con gas (que se diferencia para hacerla reconocible al tacto del natural). Cada mesa tiene una cabecera libre que corresponde a donde se colocan los camareros para distribuir los platos; en ese punto, para la conveniencia de quienes sirven, se adjunta al mantel un número en Braille o en relieve para identificar esa mesa en particular. En el interior de la cocina, los platos ya preparados se colocan en carritos, que luego son llevados a la habitación por los camareros, prestando mucha atención al paso por la caja, se abren las cortinas por un lado, se inserta el carrito en la caja y cierran las cortinas. Solo en este punto se abren las cortinas de la pared opuesta para introducir el carrito en la habitación. Las cortinas de las dos paredes opuestas, por lo tanto, deben abrirse alternativamente, de lo contrario la luz externa penetraría en la habitación. Si el baño está dentro del comedor es necesario evaluar si hay dos puertas, de lo contrario aplicando cortinas que van del techo al piso debemos asegurarnos de que sean las dos aberturas que se abren alternativamente, para que podamos mantener la habitación está oscura incluso cuando alguien va al baño. Si la sala presenta dificultades de orientación particulares para los camareros ciegos, como ser muy grande o redonda o de forma irregular, se colocan en el suelo referencias táctiles, como cuerdas y tablillas de madera adheridas con cinta que forman una guía que el camarero percibe con su pie y lo dirige hacia las mesas y hacia las distintas salidas.

Reservas y atención a alergias e intolerancias.

Las reservas de los participantes deben ser tomadas con mucho cuidado: los grupos familiares o amigos deben ser considerados y luego distribuidos en las tablas de manera adecuada, pero sobre todo debemos anotar cuidadosamente cualquier necesidad o situación particular: presencia de celíacos, intolerantes o vegetarianos.

3. En el corazón de una cena a oscuras

Entrada al pasillo y primeros pasos en la oscuridad.

Los participantes llegan al lugar unos 20 minutos antes de la hora fijada para el inicio de la cena, esperan a que lleguen todos, son recibidos en una entrada o en una sala contigua, en la que también se han colocado paneles para poder transmitir información flash a través de dibujos y escritos sobre cenas en la oscuridad y ciegos.

En este punto se invita a los participantes a prestar atención y se les explica brevemente en qué consiste la experiencia a la que se enfrentarán: es una pequeña aventura, un juego muy interesante, donde si quieren pueden percibir muchas sensaciones y reflexionar; sin embargo, la velada solo puede tener éxito si todos trabajan juntos, la oscuridad debe respetarse en todos los sentidos, los teléfonos móviles y cualquier otra fuente de luz, como relojes, deben permanecer apagados o escondidos en el bolso. Si hay una necesidad urgente de realizar una llamada telefónica, el huésped notifica al camarero, y lo sacarán de inmediato para atender esta necesidad.

Los camareros deben presentarse de manera adecuada, deben transmitir tranquilidad y deben demostrar que tienen la situación siempre bajo control y que siempre son capaces de afrontar cualquier inconveniente. Todo esto, por supuesto, se consigue con la experiencia. De hecho, a los que están al principio siempre se les unen camareros más experimentados. El aspecto estético también debe demostrar profesionalidad: todos los camareros visten un uniforme compuesto por pantalón, chaleco y gorro negros con una camisa azul debajo; se evita el blanco, porque con un rayo de luz sería inmediatamente visible.

Luego de la presentación y la explicación de la cena, se forman pequeños grupos de tres, cuatro o cinco personas que lentamente por los camareros se van introduciendo al salón: se forma un pequeño tren, cada uno colocando sus manos sobre los hombros del acompañante que precede, y el camarero ciego actúa como guía. Los invitados deben atravesar la caja de paños, atravesar la primera cortina, todos ingresan a la caja, luego se abre la segunda cortina y se ingresa a la habitación. Se acompañan a las mesas y les hacemos sentar uno a uno asegurándonos de que estén tranquilos. Luego explicamos lo que pueden encontrar en la mesa.

Todos comienzan a tocar los objetos que tienen en su lugar, a conversar entre ellos. Al no verse de alguna manera buscan contacto y se comunican levantando la voz considerablemente, hasta el punto de que a menudo sucede que hay que invitarlos varias veces a bajar el volumen!

En algunas personas, el impacto con el entorno completamente oscuro provoca una sensación real de pánico; en estas situaciones, el camarero intenta tranquilizar a la persona haciéndole hablar y, si es necesario, también se la lleva afuera para que se relaje. Si se calma, después de unos minutos puede volver a la habitación en la oscuridad. A menudo, estas personas pueden afrontar la velada con un poco de apoyo.

Cena servida.

Tan pronto como todos los comensales estén sentados, comienza el servicio dentro de la cocina, se colocan platos preparados en carros que los camareros traen a la habitación, cada carro se acerca a una mesa correspondiente al número, los camareros trabajan en parejas y tienen asignadas ciertas mesas, comienzan a servir; los platos especiales están bien localizados y se entregan al huésped interesado (que el camarero ciego sabe muy bien dónde estaba sentado).

De la misma forma, se retiran los platos vacíos y se sirven los demás platos.

Normalmente la cena consta de un aperitivo, primero, segundo y postre, pero puede haber variaciones fácilmente.

Qué actividades se pueden realizar durante una cena a oscuras?

Primero, invitamos a los participantes a que intenten comprender qué tan grande y qué forma tiene la habitación, para que cuando la vean puedan comprobar si su sensación es correcta.

Luego, la velada podría amenizarse con piezas musicales tocadas directamente dentro de la habitación o con la lectura de poemas o cuentos.

También es posible organizar una serie de juegos / pruebas: los comensales deben reconocer los distintos platos y cuáles son los ingredientes que los componen. Para esta prueba es importante que el menú nunca se comunique antes de la cena, porque reconocer lo que se sirve es una prueba fundamental de la velada. Si queremos que la actividad sea más divertida, podemos entregar a cada uno una hoja de papel con un bolígrafo para que en la oscuridad los participantes anoten lo que comieron. Con el tiempo, cuando se enciendan las luces, podrán comprobar lo que escribieron y cómo lo escribieron.

También puedes organizar otros pequeños juegos como reconocer varios tipos de frutos secos, legumbres o tipos de pasta al tacto.

Se pueden reconocer letras en relieve y en mayúsculas y utilizando la letra que cada persona tiene en la mano, los integrantes de las distintas mesas deben componer una palabra.

Siempre que sea posible, se pueden reconocer varias frutas y verduras con solo tocarlas.

El sentido del olfato también se pone a prueba: es posible reconocer el café y varios aromas contenidos en pequeños frascos.

Una última actividad que proponemos se refiere al dinero. La diferencia al tacto entre las distintas monedas se describe verbalmente y luego se reconocen haciendo la suma de las monedas entregadas a una mesa.

Cómo termina una cena en la oscuridad?

Después de dos o tres horas, la gente empieza a cansarse y es justo terminar la velada. No es posible encender las luces porque causarían demasiadas molestias a los ojos que han estado a oscuras durante algunas horas. Para comenzar a dar una luz tenue, los camareros entran portando velas encendidas en la mano, que se colocan en las distintas mesas; todas las personas que participaron en el éxito de la velada se presentan: camareros, cocinera y varios ayudantes; y se introduce un carrito con los platos que componen la carta. Escuchamos y discutimos los diversos comentarios y sentimientos que los participantes son capaces de expresar. Generalmente hay entusiasmo por la experiencia recién vivida y muchas veces se expresa la intención de repetirla. Pero también puede haber una emoción considerable por sensaciones tan intensas, hasta el punto de que algunos afirman sentirse mucho más cerca de lo que puede sentir una persona ciega. Pueden surgir interrogantes de diversa índole sobre la vida de los ciegos: si en casa son autónomos, cómo se mueven en el entorno externo, cómo leen, escriben y se educan, qué trabajos se realizan principalmente, etc.

Estas preguntas son una oportunidad para crear conciencia y nos permiten darnos a conocer por otros ciudadanos. ***Porque, en nuestra opinión, la inclusión comienza con el conocimiento.***

Contactos

Unione Italiana Ciechi ed Ipovedenti Sezione Provinciale di Firenze – Italy

Contact Person: Lisa Bucciolini

Email : firenze@irifor.eu tel. : +39055580319



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union