

SOGGETTO PROMOTORE

Società Cooperativa Sociale ONLUS Amici di Gigi

Sede legale in Via Fontanella 455, 47030 San Mauro Pascoli (FC)

C.F. e P.IVA 03790750404

Gli Amici di Gigi, dal 2014 nell'albo delle Esperienze Generative della Regione ER, sono un gruppo di ventenni che, unitisi nel 2009 in Cooperativa, operano da allora nell'ambito del sostegno ai minori in difficoltà e con disabilità, fornendo assistenza ai ragazzi nello studio, nella socializzazione, nella valutazione e ricostruzione dei rapporti familiari. Dai 26 utenti e i tre educatori del 2009, gli Amici di Gigi arrivano oggi a servire più di 110 persone ogni anno fornendo un lavoro a 39 persone di cui 22 giovani laureati under-35 e 17 disabili.

SOGGETTI CO - PROMOTORI

Associazione San Giuseppe e Santa Rita ONLUS

Via Biancanigo, 1630 · 48014 Castel Bolognese (RA)

C.F. 01129940399

*L'Associazione San Giuseppe e Santa Rita dal 1990 accoglie in via diurna e residenziale **minori svantaggiati, accompagnandoli in laboratori di orientamento e introduzione al lavoro nel settore della cucina e della ristorazione**, grazie anche alla collaborazione continuativa con la Cooperativa Sociale di tipo B **Casa Novella** – specializzata in produzioni alimentari - che mette a disposizione a titolo gratuito le sue strutture produttive e le sue conoscenze lavorative per le attività rivolte ai ragazzi.*

Work and Services (W&S) Cooperativa Sociale di tipo B

Sede legale Via Guarda, 87 44034 Copparo (FE)

C.F. e P.IVA 01508300389

*La W&S opera da anni in provincia di Ferrara per favorire l'inserimento lavorativo dei giovani e delle categorie deboli e a rischio di esclusione sociale. Grazie alla costante collaborazione con le istituzioni e realtà del territorio si sono potuti attivare percorsi innovativi di intervento; in particolare, essa **collabora da ormai 7 anni con l'ente Parco del Delta del Po e con il Comune di Comacchio nella valorizzazione di eccellenze locali quali la marinatura dell'anguilla e delle alici**, collaborazione che ha recentemente interessato **istituzioni del MADE IN ITALY quali Eataty ed il circuito SlowFood.***

Cooperativa Sociale l'Alvadur

Sede legale in Via Gradenigo, 7 - 48100 Ravenna (RA)

C.F. 02525230393

*L'Alvadur è una start-up nata dalla sinergia di quattro giovani e un esperto del settore della panificazione. **Strumento di opportunità, finalizzato all'inserimento lavorativo per giovani e persone in difficoltà,***

L'Alvadur è incentrata sull'attività lavorativa caratterizzata dalla produzione di prodotti di panificazione e pasticceria ed attività formative socio-educative.

Associazione Portofranco Rimini

Sede Legale in via Flaminia n.18 – 47923 Rimini (RN)

C.F. 91088670400

*Portofranco Rimini è un'Associazione di Promozione Sociale che realizza e gestisce un **Centro di Aiuto allo Studio per studenti delle scuole medie superiori aperto a tutti e gratuito**. Il metodo che caratterizza tutte le attività è quello di permettere l'incontro tra due libertà, quella del ragazzo che chiede aiuto per affrontare le difficoltà scolastiche e quella di un adulto che risponde mettendo a disposizione le sue competenze in modo totalmente gratuito e aperto alla novità che sempre rappresenta un incontro che metta a tema la propria crescita personale.*

TITOLO DEL PROGETTO

MENSANA: percorsi di crescita dalla terra al cuore

ANALISI DEL CONTESTO E OBIETTIVI

La crisi economica che attraversa il Paese è anche e soprattutto **crisi sociale: la mancanza di lavoro**, l'abbandono scolastico e l'aumento della povertà amplificano il disagio nella forma della **solitudine, della mancanza di senso, della marginalizzazione**.

Con la costante espansione della fascia di popolazione dei cosiddetti NEET (Not in Education, Employment or Training), si va delineando lo scenario desolante di un'ampia compagine di giovani isolati e de-socializzati, di fatto esclusi dai principali ambiti di aggregazione quali il luogo di lavoro, l'istruzione, la formazione: secondo i dati 2012 i NEET di età compresa tra i 15 e i 29 anni in Italia sono 2'300'000, a cui si affiancano 1'000'000 di "nuovi NEET" di età compresa tra i 30 ed i 34 anni. Si tratta di 3'300'000 giovani (un quarto della popolazione 15-34 anni); di questi il 38% risulta in condizioni di disoccupazione ed il 60% nemmeno in cerca di lavoro [dati Istat e Datagiocatori].

Se guardiamo ai dati Istat, Euridyce ed al rapporto Tuttoscuola 2014, che identificano solo nell'anno scolastico 2013-14 **167.000 casi di fallimento scolastico o rinuncia agli studi e quindi altrettanti ragazzi cosiddetti drop-out sul territorio nazionale**, ci rendiamo facilmente conto di come il **fenomeno affondi le sue radici sin nell'età dell'obbligo scolastico, in quella fascia dagli 11 ai 17 anni** in cui i ragazzi iniziano ad affacciarsi sul mondo.

Il venire meno di figure educative e di opportunità di mettersi in gioco in questa fase fondamentale della crescita porta agli scenari critici che abbiamo illustrato in termini di "disimpegno" con il lavoro e con la realtà, e – anche per quella che è l'esperienza dei promotori del presente progetto – anche ad importanti ripercussioni in termini di disagio **psichiatrico e abuso di sostanze stupefacenti**, come derive dell'insicurezza psicologica e relazionale, dell'inattività, dell'anomia conseguente alla mancanza di riferimenti.

Il progetto vuole **intervenire sull'origine di questi fenomeni**, focalizzando gli sforzi dei promotori – che da anni collaborano nella lotta al disagio – nella **ricostruzione di una relazione diretta tra la persona, con tutto il suo potenziale umano, e l'immenso patrimonio di opportunità lavorative e di apprendimento offerte dal nostro territorio**, in particolare insegnando ai ragazzi a valorizzare sé stessi partecipando attivamente **alla produzione delle eccellenze agro-alimentari della nostra Regione**.

In tempi di **grande rilancio delle produzioni agro-alimentari MADE IN ITALY all'insegna della sostenibilità ambientale e sociale** - di cui abbiamo esempi eccellenti **non solo nell'Expo2015**, ma anche in esperienze più strettamente regionali quali il **FICO Eataty World di Bologna** – ci è offerta su un piatto d'argento l'opportunità di coinvolgimento e di crescita da offrire ai giovani dei nostri territori; per citare proprio la homepage di FICO: *"L'eccellenza italiana dal campo alla forchetta ... La cultura del cibo di alta qualità, la bellezza della biodiversità del settore agroalimentare italiano, i saperi di chi da sempre lavora per l'eccellenza enogastronomica del nostro Paese"*.

Se queste cose rappresentano una grande ricchezza per l'Italia, sono allora per l'Emilia Romagna **un patrimonio inestimabile**, che chiede soltanto di essere incontrato, conosciuto, lavorato e raccontato.

Attraverso il progetto **MENSANA** intendiamo coinvolgere 210 ragazzi in un percorso **dalla terra al cuore**, alla riscoperta dei tesori naturali ed enogastronomici che ci circondano, e alla **riscoperta del proprio io in azione per la valorizzazione del Bello**: proponiamo loro un percorso di **orientamento e introduzione al lavoro**, a partire dalle **materie prime**, per un rapporto consapevole e responsabile con la natura, passando per la lavorazione e produzione delle **eccellenze alimentari della nostra Regione** per vedere in opera la passione umana e i suoi frutti, per arrivare all'arte della **cucina e dell'accoglienza** come esempio classico di attività lavorative *soddisfacenti perché soddisfano un altro*.

I proponenti Work&Service, associazione San Giuseppe e Santa Rita, Amci di Gigi, l'Alvadur e Portofranco, forti della loro esperienza in campo assistenziale e della **continua sinergia per la lotta al disagio e la ricerca di opportunità per le persone in difficoltà**, hanno deciso di coronare il progetto con un'azione di carattere solidaristico, incentrata sulla creazione di una rete di supporto **concreto e morale** alle persone indigenti, al fine di mostrare ai destinatari l'orizzonte ultimo della gratuità nel lavoro, cosicché il percorso proposto **possa fare di loro non solo i destinatari, ma i primi promotori della solidarietà**, come descritto nell' *"Azione 5... e questo è per il mondo!"*

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Cuore del progetto è il coinvolgimento **giovani a rischio disoccupazione e fallimento scolastico** in percorsi educativi e di orientamento **fondati sull'introduzione al lavoro**, in particolare nella produzione e trattazione delle specialità del nostro territorio.

Partendo dall'introduzione all'**agricoltura e all'allevamento**, passando **per le attività produttive e manifatturiere** per finire con le **arti della cucina, dell'ospitalità e dell'accoglienza**, i destinatari saranno introdotti in un percorso **fortemente creativo** con ruolo di **assoluti protagonisti**, e attraverso il lavoro potranno non solo acquisire competenze e conoscenze utili al loro futuro, ma soprattutto **riscoprire le eccellenze millenarie della nostra terra e quella passione umana che trasforma il frutto della terra in un bene per il mondo, e il lavoro in un bene per il cuore dell'uomo.**

Il progetto prende le mosse dalla creazione di un coordinamento tra enti già fortemente impegnati sul territorio, e quindi sulla condivisione di **buone pratiche nella gestione, valutazione e monitoraggio degli interventi, al fine di consolidare una metodologia comune nella lotta al disagio**. Tale metodologia sarà oggetto di una pubblicazione finale (Azione 6)

Azione 1 – Coordinamento, monitoraggio, valutazione in itinere, rendicontazione (tutti gli enti)

I promotori istituiranno una rete di coordinamento e gestione dell'intervento, basata su un costante scambio di informazioni, opinioni e idee (non da ultimo risultanti dall'attività di monitoraggio di cui più avanti), con la finalità di garantire un approccio integrato al bisogno e un elevato grado di adattività, flessibilità e consapevolezza nella conduzione dell'intervento.

Si prevedono almeno 6 incontri con cadenza bimestrale a partire dall'avvio del progetto, con sede da definirsi di volta in volta, per un aggiornamento approfondito dello stato dei lavori.

L'azione per sua natura coinvolge tutti i promotori e sarà gestita primariamente dalla Cooperativa Amici di Gigi, che a tal fine mette a totale disposizione del progetto un educatore professionale ed un sociologo.

Azione 2 – Acqua e terra

Il percorso parte dagli elementi e dalle materie prime che stanno alla base delle produzioni agroalimentari, in particolare **la terra e l'acqua**, rispettivamente attraverso le attività proposte dalla Cooperativa Amici di Gigi e dalla Cooperativa Work&Service, che metteranno a disposizione, la prima, un **orto produttivo allestito appositamente per percorsi di orientamento per minori in difficoltà**, e la seconda una partnership rodada e consolidata con una rete di aziende ittiche del ferrarese per **l'introduzione dei destinatari alle pre-lavorazioni essenziali di un'eccellenza MADE IN ITALY, l'anguilla marinata e le alici marinate delle valli di Comacchio**, presidio Slow Food che ha interessato la stessa Eataly e la cui valorizzazione vede lavorare fianco a fianco da ormai sette anni **Work&Service e l'Ente Parco del delta del Po**, assieme al **Comune di Comacchio**.

Presso l'orto degli Amici di Gigi i destinatari del progetto svolgeranno attività agricole di base, in particolare attraverso la **coltura e la raccolta di ortaggi** comuni, mentre con Work and Service i ragazzi apprenderanno **le operazioni essenziali della pulitura, spinatura e marinatura del pesce**.

Le attività permetteranno ai destinatari di acquisire skills richieste dal mercato del lavoro, e di riprendere un rapporto sano tra l'uomo e la natura **perché orientato alla produzione di un bene essenziale quale l'alimento**, con buone ricadute educative in termini di educazione all'alimentazione e all'uso del denaro personale.

Tali attività saranno propedeutiche per l'Azione 3.

Azione 3 – L'artigiano

L'Associazione San Giuseppe e Santa Rita ONLUS e l'Associazione Portofranco organizzeranno **percorsi di orientamento rivolti a tutti i destinatari, e incentrati su visite guidate presso produzioni artigianali di vino, birra, cioccolata, dolci, piadina**, alla scoperta delle nostre eccellenze territoriali e della passione umana che trasforma il frutto della terra in un prodotto finito.

Né mancherà un coinvolgimento diretto dei destinatari nella produzione del bene alimentare finito: la giovanissima (per età e composizione) Cooperativa Sociale **l'Alvadur**, spin-off nel campo della panificazione della realtà "Botteghe e Mestieri", proporrà ai destinatari **percorsi di introduzione al lavoro nelle attività produttive tipiche di un forno, in particolare panificazione e pasticceria**.

Oltre ad apprendere nuove competenze, i ragazzi potranno assistere alla prima vera e propria **trasformazione della materia prima**, e quindi ai **primi veri risultati del loro lavoro**, con tutto ciò che questo comporta da un punto di vista educativo in termini di **dotazione di senso all'agire e alla fatica**.

Azione 4 – Questo è per te...

L'Associazione Portofranco e l'Associazione San Giuseppe e Santa Rita ONLUS proporranno ai destinatari **attività laboratoriali di cucina e ristorazione, introducendoli all'arte dell'accoglienza** che fa grande il nostro territorio.

I laboratori saranno condotti da **professionisti del mondo della ristorazione** e dai docenti della **scuola alberghiera non paritaria Città dei Maestri** che, a titolo volontario, forniranno ai ragazzi le conoscenze e le abilità necessarie per lo svolgimento di un percorso a forte carattere professionalizzante e costellato di esperienze pratiche.

I ragazzi potranno così **sperimentare di persona la passione del lavoro in un'attività per sua natura espressiva, creativa ed orientata a soddisfare l'altro: la cucina**.

Azione 5 – ... e questo è per il mondo!

Le attività di cucina realizzate con Portofranco e con San Giuseppe e Santa Rita ONLUS, oltre a costituire importanti momenti per l'acquisizione di competenze professionali e l'educazione al rapporto con il cibo, **rappresentano un'occasione unica per introdurre i ragazzi a un'altra forma di responsabilità verso il mondo e verso gli altri: all'insegna della sostenibilità e della solidarietà**, le attività di cucina saranno connesse alla gestione da parte dei ragazzi di una **mensa per le persone svantaggiate**. La stessa destinazione avranno i beni derivanti dall'orto della Cooperativa Amici di Gigi.

Per non sprecare; per aiutare gli altri; e per educare ad un senso compiuto del lavoro, che **non può essere soltanto un'espressione di estro o un dovere**, e anzi acquisisce davvero senso quando contiene in sé le dimensioni della **responsabilità ambientale e sociale**, e della **gratuità**.

Ciò che infatti è prioritario per la rete è fornire ai ragazzi, attraverso il lavoro e la testimonianza di esperti, la **consapevolezza** di quanto la dimensione della **gratuità sia fondamentale in ogni azione ed in ogni fatica**, perché rende il soggetto ultimamente libero da risultati, compensi, profitti, ed è di per sé è capace di spingere la persona ad un passo di crescita fondamentale: **quello dal "fare per dovere", al "fare bene per il gusto del Bello"**. È questa la chiave di volta del lavoro inteso come realizzazione di sé stessi, degli altri e del mondo.

L'azione sarà realizzata in stretta collaborazione con tutti i partner della nostra rete relazionale:

come il **Banco Alimentare** ed il **Banco di Solidarietà**, che oltre a raccogliere beni di prima necessità destinati agli indigenti, coinvolgono in sinergia migliaia di famiglie e di universitari nella consegna a domicilio degli alimenti, portando nelle case dei bisognosi non solo un **sostentamento alimentare periodico**, ma anche la **proposta di un'amicizia per la condivisione di un bisogno**, educando così alla solidarietà, ricostruendo di giorno in giorno il tessuto sociale e rafforzando i legami tra le persone.

E così anche le **parrocchie**, "sensori" sviluppatissimi nella percezione ed individuazione del bisogno, e i **Servizi Sociali locali**, che assieme all'**ente pubblico** garantiranno a questa attività un approccio **specializzato, equo e professionale** nel riconoscimento e nella trattazione del disagio.

Azione 6 – Comunicazione dei risultati (tutti gli enti)

Nelle battute finali del progetto, i promotori orienteranno il lavoro della rete di coordinamento alla diffusione dei risultati. Ciò avverrà attraverso la pubblicazione di un bilancio finale del progetto, contenente i risultati della **sintesi metodologica** applicata dagli enti e tutti gli indicatori di qualità garantita e percepita emersi rispettivamente dal monitoraggio e dalle interviste di cui al punto "**MONITORAGGIO E VALUTAZIONE**".

Il Bilancio finale sarà presentato sia da ogni singolo ente, sia in sede unitaria, e conterrà, oltre alle osservazioni di metodo e tecnica, il **racconto puntuale – anche da parte degli stessi destinatari – di tutte le esperienze lavorative e formative svoltesi nell'ambito del progetto MENSANA**.

<u>ENTI LOCALI e ISTITUZIONI</u>	<u>SCUOLE</u>	<u>TERZO SETTORE</u>	<u>AZIENDE</u>
<u>Unione dei comuni Valmarecchia</u>	<u>Istituto Comprensivo di Savignano sul Rubicone (FC)</u>	<u>Associazione VAR – Gatteo (FC)</u>	<u>Lidomar SRL, Ferrara</u>
<u>Unione dei Comuni del Rubicone</u>	<u>Liceo Scientifico Enzo Ferrari di Cesenatico</u>	<u>Soc.Coop.Soc. Observe, Rimini</u>	<u>Polo Pesca (rete di scuole e imprese) Ferrara</u>
<u>Comune di Savignano sul Rubicone</u>	<u>Istituto di istruzione secondaria superiore Marie Curie – Savignano (FC)</u>	<u>Associazione Amici di Gigi – S.Mauro Pascoli (FC)</u>	<u>Sapir SPA Porto Intermondiale di Ravenna</u>
<u>Comune di San Mauro Pascoli (FC)</u>	<u>Liceo classico Dante Alighieri – Rimini</u>	<u>Parrocchia di Santangelo in Salute, Gatteo (FC)</u>	<u>MediaWorld Ravenna</u>
<u>Comune di Gatteo (FC)</u>	<u>Liceo Scientifico Georges Lemaitre – Rimini</u>	<u>Associazione la Piazzetta (FC)</u>	<u>ASP Club Arti & Mestieri</u>
<u>Comune di Santarcangelo (RN)</u>	<u>Scuola secondaria di 1° grado Wladimiro Spallanzani – Rimini</u>	<u>Solidarietà Intrapresa Cooperativa Sociale, Castiglione di Ravenna (RA)</u>	
<u>Comune di Comacchio</u>	<u>Istituto Alberghiero Remo Brindisi – Comacchio</u>	<u>Botteghe e Mestieri (FE)</u>	
<u>Comune di Ravenna</u>	<u>Liceo classico Dante Alighieri (RA)</u>	<u>Casa Novella (RA)</u>	
<u>Ente Parco del Delta del Po</u>	<u>ITA Morigia (RA)</u>	<u>Banco Alimentare ONLUS</u>	
<u>ASP Rubicone</u>	<u>Liceo artistico Nervi (RA)</u>	<u>Banco di Solidarietà ONLUS</u>	
<u>AUSL Rubicone</u>	<u>Ist. Alberghiero di Cervia (RA)</u>	<u>Asd Icaro, Cral Enrico Mattei, MediaWorld Ravenna, Ass. Sant'Apollinare, ASP Club Arti & Mestieri, Sapir SPA, Ass. AVSI</u>	
<u>ASL Romagna</u>	<u>Ist. Professionale Olivetti (RA)</u>	<u>ASD Icaro (RA)</u>	
<u>Pianificazione Sociale di Ravenna</u>	<u>Ist. Comprensivo Manara-Valgimigli di Mezzano</u>	<u>Associazione Sant'Apollinare ONLUS (RA)</u>	
<u>ASP Ravenna</u>		<u>AVSI ONLUS - ONG</u>	
<u>ASSIPROV FC</u>			
<u>Centro Servizi per il Volontariato di Ravenna</u>			

LUOGHI DI REALIZZAZIONE DELLE DIFFERENTI AZIONI

Le azioni saranno svolte, fatte salve le **visite formative in altri territori**, nel territorio di competenza degli enti coinvolti nella loro realizzazione:

Azione 1: tutte le provincie, con coordinamento degli Amici di Gigi (FC)

Azione 2: provincie di FC e FE

Azione 3: provincie di RN e RA

Azione 4: provincie di FC, RN e RA

Azione 5: tutte le provincie, con coordinamento degli Amici di Gigi (FC)

Non è ancora stabilito il luogo per la presentazione in sede unitaria del Bilancio di fine progetto.

DESTINATARI

Si quantificano **210 destinatari diretti**.

La “Azione 5 – ... e questo è per il mondo!” permetterà di raggiungere **150 destinatari indiretti**, persone in situazione di bisogno identificate dalla rete dei partner.

DATE DI AVVIO E CONCLUSIONE

Il progetto si svilupperà **dal 1 settembre 2015 fino al 31 dicembre 2016**.

CRONOPROGRAMMA

	2015						2016											
	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	dic
AZIONI																		
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		

MONITORAGGIO e VALUTAZIONE

La Cooperativa Amici di Gigi condurrà le azioni di monitoraggio e valutazione sulla base delle rilevazioni effettuate da tutti i promotori, estendendo a tutta la rete schemi e tecniche valutative consolidate:

- **Peer review** settimanale con coinvolgimento di tutti gli operatori ed i responsabili
- **Relazioni Individuali** per ciascun destinatario per la registrazione con cadenza mensile dei progressi verificatisi
- **Bilancio di fine semestre** del progetto
- **Bilancio conclusivo** del progetto (pubblicazione)

Le attività di monitoraggio e valutazione saranno realizzate ai fini della valutazione in itinere dell'intervento, della sua conduzione e dell'eventuale adattamento della pianificazione secondo le necessità emergenti, attraverso comunicazioni telematiche puntuali e 7 momenti di incontro a scadenza bimestrale che coinvolgeranno i responsabili locali del progetto.

È prevista infine una valutazione di **adeguatezza e della qualità percepita dell'intervento**, attraverso la somministrazione nelle battute finali del progetto di questionari valutativi alle famiglie/ai responsabili dei minori coinvolti. Il contenuto di ali interviste sarà elaborato e pubblicato nel Bilancio conclusivo del progetto **in forma aggregata**.

Tutte le evidenze e impressioni emergenti saranno come detto raccolte in un Bilancio finale dell'intervento, che verrà redatto e diffuso **come previsto dall'Azione 6**.

SPESE

(A+B) SPESA PREVISTA PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

Euro 43'000	PERSONALE educativo e lettori specifici per materia
Euro 21'000	MATERIALE DI CONSUMO TUTTE LE ATTIVITA'
Euro 11'000	GITE E VISITE IN LUOGHI DI INTERESSE CULTURALE E RICREATIVO (biglietti e fatture trasporti, biglietti di ingresso a musei e incontri culturali, pranzi/cene fuori porta)
Euro 3'000	Stampa e diffusione del Bilancio finale

Euro 78'000 (TOTALE SPESA PROGETTO)

A) CONTRIBUTO RICHIESTO ALLA REGIONE

Euro 35'000

B) COPERTURA DELLA SPESA RESIDUA (indicare la/e quota/e a carico del/dei soggetto/i finanziatore/i):

Amici di Gigi	Euro 10'200
L'Alvadur	Euro 8'200
W&S	Euro 8'200
San Giuseppe e Santa Rita ONLUS	Euro 8'200
Portofranco Rimini	Euro 8'200

TOTALE Euro 43'000

