

SCHEDA-PROGETTO PER PROGETTI A **VALENZA REGIONALE** PER ATTIVITÀ DI SPESA CORRENTE PROMOSSI DA SOGGETTI PRIVATI SENZA FINI DI LUCRO RIVOLTI A PREADOLESCENTI, ADOLESCENTI E GIOVANI – PUNTO 2.1, LETTERA A. DELL'ALLEGATO A) ANNO 2017

SOGGETTO RICHIEDENTE

L'ALVADUR cooperativa sociale di tipo B nasce nel 2015 nel ravennate da quattro giovani neet si trovano a frequentare un percorso semestrale finanziato da Italia Lavoro (AMVA ndr) per imparare il mestiere a della panificazione. In questa occasione per loro avviene il fortunato incontro con il maestro dell'Arte Bianca Fausto Rivola, presidente e fondatore del Club Arti e Mestieri. Dopo l'inaspettata vittoria di due dei giovani allievi alle Olimpiadi della Panificazione 2014 svoltesi a Bolzano, nasce nei giovani e in Rivola il desiderio di continuare il percorso intrapreso per poter generare anche per altri del territorio l'opportunità di lavoro e formazione di cui loro stessi erano stati oggetto. Venuti a sapere della chiusura del forno storico del paese di Santo Stefano di Ravenna, nel giugno 2015 apre la cooperativa sociale di tipo B l'Alvadur, termine dialettale che significa lievito madre. Il nome è stato scelto per la fedeltà alla tradizione rurale di riferimento e per la volontà di accompagnare le persone incontrate a crescere. In questa realtà di accoglienza si svolgono attività di panificio, pasticceria, produzione e commercializzazione di prodotti alimentari e confezionati da forno. In due anni la cooperativa è cresciuta molto velocemente, la rete dei rapporti e della produzione si è allargata senza mai smettere di svolgere accoglienza di persone svantaggiate e giovani in difficoltà scolastica. Al momento sono 18 dipendenti impegnati nella produzione, vendita, commercializzazione del prodotto sui due punti vendita di Santo Stefano e Marina di Ravenna (apertura stagionale estiva) più la fornitura giornaliera a circa una ventina di bar tra Forlì e la riviera, un campeggio, due supermercati oltre che i prodotti sono presenti anche a Ferrara e Castelbolognese.

La cooperativa è caratterizzata dalla forte vocazione formativa e di accoglienza che non smette mai di affiancare giovani, disabili o ex carcerati a chi ha già fatto il percorso di formazione e ora può insegnare agli altri ciò che ha imparato.

In sintesi gli scopi della cooperativa sono:

- valorizzare la persona attraverso buone pratiche di inserimento lavorativo per persone svantaggiate;
- favorire il recupero e la valorizzazione di un mestiere artigianale quale la panificazione;
- dare vita ad una trasmissione culturale favorendo la risocializzazione fra gruppi e categorie sociali.

www.cooperativallavadur.it

Partner:

WORK & SERVICES COMACCHIO (FE), cooperativa sociale di tipo B svolge inserimenti lavorativi di persone svantaggiate cercando di valorizzare ciò che il territorio, la tradizione e la pubblica amministrazione offrono a servizio dei più deboli. Dal 2015, dopo 7 anni di collaborazione con il Parco Delta del Po, la sala fuochi della Manifattura dei Marinati all'interno del Museo, Presidio Slow Food, è diventato laboratorio di inserimento lavorativo per persone deboli e opportunità per giovani che stanno iniziando la loro professione. In questo museo che conta 30.000 ingressi l'anno storicamente avveniva la marinatura del pesce di valle. Qui è stata ripristinata la procedura andata via via diminuendo. Ora i visitatori vedono le persone inserite in questo percorso lavorativo maneggiare il prodotto più di pregio del territorio. Anguilla, acciughe ed acquadelle di valle marinate, sono diventate opportunità lavorativa per persone deboli e giovani ad alta scolarizzazione anche nei semplici compiti di spedizione, comunicazione, promozione. Svolge nelle scuole numerose testimonianze e racconti sulla tradizione della marinatura e ospita durante l'anno numerosi gruppi di ragazzi in gita proponendo loro laboratori pratici e degustazioni. Dal 2016 ha avviato una collaborazione stabile con l'Istituto alberghiero Remo Brindisi dove i ragazzi hanno creato con l'anguilla marinata un ricettario che viene inserito in tutte le scatole prodotte e inviate in giro per l'Italia. Inoltre con questo Istituto ed altri istituti comprensivi del territorio sono stati svolti laboratori pratici e cene sociali insieme.

COMUNITÀ L'AURORA, L'associazione di promozione sociale l'Aurora nasce nel Febbraio del 2014, alla volontà di dare continuità all'esperienza di accoglienza iniziata dai coniugi Zappaterra. La Famiglia Zappaterra, composta da genitori e 4 figli, sviluppa la voglia di crescere e di aprire sempre di più le porte di casa ai bambini/e in momentanea difficoltà. Lo stile educativo è d'ispirazione Cattolica: amore verso il prossimo e il rispetto per la diversità. La nostra Comunità Familiare è basata sul modello di Casa, i rapporti

che si instaurano all'interno sono quelli tipici della Famiglia; oltre ai genitori troviamo personale ausiliario ed educativo idoneo a completare la Comunità e la qualità assistenziale necessaria. La famiglia intende allacciare con gli accolti rapporti personalizzati indispensabili ad un adeguato sviluppo della loro personalità e potenzialità. L'obiettivo è quello di favorire nel giovane un recupero e riorganizzazione della sua sfera relazionale-emozionale, finalizzato ad un armonico reinserimento nel proprio nucleo familiare d'origine, o in un nuovo nucleo, in caso di abbandono o mancato reinserimento. I Progetti a cui prende parte l'Aurora sono vari: • Accoglienza mirata, residenziale e diurna, di bambini e ragazzi (0-17 anni) in un ambiente familiare sereno, favorevole ad uno sviluppo armonioso ed equilibrato. Un progetto che tiene conto delle individualità del minore e i suoi bisogni personali; • Progetto di inserimento sociale nel mondo del lavoro attraverso laboratori (orti, pane e cucito) qui vengono accolti ragazzi anche di età superiore ai 18 anni, la Famiglia li aiuta a superare le loro difficoltà indirizzandoli verso un futuro che valorizzi i loro talenti o le loro passioni; • Accoglienza Mamma-Bambino, un progetto sperimentale di accompagnamento ad una genitorialità responsabile dove vengono accolte madri in difficoltà pronte ad impegnarsi per assistere ed educare al meglio i propri bambini portandole ad una propria autonomia e sviluppo delle proprie competenze e abilità (attualmente accolta una madre con due figli: 1 anno e 2 anni); • Supporto alle Famiglie in momentaneo stato di difficoltà(in particolare con minori) : l'associazione aderendo al progetto "last minut market" ,con l'aiuto di volontari, vengono recuperati gli alimenti a breve scadenza e "brutti ma buoni", in vari supermercati, tre giorni settimanali e consegnati alle famiglie, instaurando in questo modo attraverso un bene primario un rapporto di fiducia e sostegno che li accompagna nell'affrontare la quotidianità (attualmente segue 10 famiglie).

BOTTEGHE E MESTIERI, cooperativa di tipo B è il punto di arrivo di un percorso iniziato nel 2003 con l'avviamento di alcuni corsi per l'inserimento socio – lavorativo rivolti a giovani adulti in difficoltà, organizzato dall'Associazione San Giuseppe e Santa Rita ONLUS che ha una casa di accoglienza a Castelbolognese (RA). I rapporti nati in questo periodo, l'impegno quotidiano, l'accoglienza dei volontari dell'Associazione, hanno prodotto molti benefici su tutti i ragazzi, risvegliando in loro il gusto dell'autonomia, il desiderio di vivere, la voglia di intraprendere amicizie e relazioni, si è posto in loro un seme di speranza nel futuro perso da tempo. Lo strumento con cui si educano le persone accolte è la cucina in particolare attraverso la produzione di pasta fresca e la partecipazione a matrimoni, eventi aziendali, fiere e feste come catering solidale. Botteghe e mestieri ha avviato durante l'anno scolastico anche la convenzione di alternanza scuola lavoro con l'Istituto alberghiero Artusi di Riolo Terme accogliendo così nelle attività quotidiane anche adolescenti.

CASA DI SANT'ANNA (RN) Casa di Sant'Anna è una struttura residenziale carattere familiare che accoglie gestanti, anche minorenni, e madri con figli minori in situazione di disagio, maltrattamento e trascuratezza. ha lo scopo primario di aiutare il nucleo mamma-bambino ad avviare un progetto di vita autonomo e favorirne la reintegrazione nella vita sociale e lavorativa. Mamme e figli sono sostenuti nel loro percorso educativo, accompagnati a cogliere il senso e la bellezza della vita nella condivisione della semplice quotidianità. Casa di Sant'Anna è costituita in forma di cooperativa ed è animata dal lavoro di un'equipe educativa costituita dalla direttrice, dalla neuropsichiatra infantile e dalle operatrici. Ci si avvale inoltre della significativa collaborazione di volontari che mettono a disposizione anche specifiche professionalità (in campo medico, legale, assistenziale, scolastico), sempre a supporto del personale qualificato. Nasce nel 1990, con il sostegno della Chiesa riminese, come luogo di aiuto alla vita. Nel tempo, con il coinvolgimento di un numero sempre maggiore di amici, ha accolto centinaia di donne e bambini di diverse nazionalità, divenendo un punto di riferimento sul territorio per l'accoglienza e l'affronto delle problematiche legate alla genitorialità e all'educazione .

TITOLO PROGETTO

SPECIALITALY

ANALISI DI CONTESTO, ESPERIENZA NEL SETTORE E OBIETTIVI (massimo 50 RIGHE)

Ravenna, Ferrara e Rimini periferie dalle tradizioni enogastronomiche forti e molto caratterizzate. Possono le tradizioni essere un'esperienza per i giovani di protagonismo giovanile? Cucine in cui iniziare a sperimentare i propri talenti per la collettività? I partner all'interno della progettualità intendono integrare esperienze, competenze e risorse in una logica di rete e diversi territori al fine di creare opportunità educative innovative. Potranno rivestire due ruoli: LA CUCINA (cioè i luoghi in cui i ragazzi andranno ad imparare a cucinare), LA SALA (cioè i luoghi in cui i ragazzi organizzeranno gli eventi e serviranno i cibi preparati nelle cucine). I ragazzi parteciperanno ad alcune iniziative progettuali all'interno delle strutture partner e dopo

avere imparato presso le cooperative organizzeranno degli eventi comuni a favore o presso le comunità di accoglienza.

RAVENNA-Pane, pasticceria e pasta fresca Santo Stefano di Ravenna e Castelbolognese sono piccoli paesi del ravennate che risultano periferici, inariditi e depressi di opportunità per i giovani. Qui a livello progettuale ci saranno due cucine: all'Alvadur la **"cucina dell'arte bianca"**, mentre a Castel Bolognese la **"cucina della pasta fresca"**. Santo Stefano, sede dell'Alvadur, è un luogo di passaggio utilizzato da molti camion e automobilisti che conta appena 2800 abitanti. Proprio per la sua posizione la località si trova tanto ricca di proposte provenienti dal mondo agricolo, quanto depressa di opportunità di imparare mestieri artigianali per i giovani che frequentano le scuole a Ravenna. Nonostante la sua posizione periferica, scelta anche per privilegiare una produzione a km zero, (si utilizza la farina del Molino adiacente), in poco tempo attorno a l'Alvadur si sono aggregate altre associazioni (Ass. Amici di Enzo), enti di formazione (Cefal, confcooperative), enti pubblici (ASL e Carcere) che lavorano con adolescenti e neet che stanno indirizzando e portando i propri giovani a svolgere attività. In particolare si svolgono corsi di panificazione anche nella Casa Circondariale di Ravenna e vengono attivati percorsi di inserimento lavorativo come pena alternativa al carcere. Esperienza maturata: Adolescenti 12-15 anni che svolgono percorsi di lavoro in bottega poiché pluribocciati e a rischio dispersione scolastica. Per tutto l'anno scolastico in collaborazione con le scuole medie Don Minzoni e Guido Novello sono venuti 2 mattine alla settimana 6 ragazzi che hanno svolto un corso in orario scolastico di cui sono state certificate le competenze. Neet 18-24 sono stati attivati percorsi di formazione che hanno portato alla stabilizzazione di 3 dipendenti under 24. Per quanto riguarda la cooperativa di tipo B Botteghe e Mestieri ha sviluppato un'esperienza nell'accoglienza degli under 24 in particolare attraverso la convenzione di Alternanza Scuola lavoro con l'Istituto Alberghiero Artusi di Riolo Terme. Ai ragazzi viene proposto di coinvolgersi nella produzione di parta fresca e nelle attività di catering.

FERRARA-COMACCHIO E JOLANDA DI SAVOIA- La marinatura e i prodotti di campagna I due comuni in cui operano le due realtà partner sono luoghi periferici in cui si sono sviluppate le due realtà sociali hanno sviluppato la propria esperienza a partire da ciò che offriva la propria terra. A Comacchio la tradizione principale è quella riguardante la marinatura del pesce. Work and Services, dopo averla riscoperta e imparata, sta svolgendo numerosi con gruppi di ragazzi provenienti da scuole laboratori di riscoperta della tradizione gastronomica comacchiese attraverso la spinatura e marinatura di alici, anguilla e prodotti di valle. In particolare con i ragazzi dell'Istituto alberghiero Remo Brindisi e l'Istituto comprensivo di Porto Garibaldi. Qui si attiverà la **"cucina della marinatura del pesce"** in collaborazione con le scuole del territorio e i gruppi del Museo della Manifattura. La casa di accoglienza Comunità l'Aurora trovandosi a Le Contane, fraz. Di Jolanda di Savoia, in questi anni ha maturato esperienza nell'educazione dei ragazzi accolti attraverso la cura dell'orto, degli animali e della cucina. I ragazzi vengono educati quotidianamente attraverso la cura dell'orto, dei polli, conigli e loro stessi organizzano cene in cui con adulti cucinano e servono i loro prodotti. Oltre alla frutta, all'orto e agli animali da diversi mesi preparano anche il pane e i formaggi. Inoltre i ragazzi hanno organizzato in questi anni anche diverse lotterie con i prodotti fatti da loro (salami, cotechini, uova, formaggi, cassette di verdura) per raccogliere soldi da devolvere in beneficenza (es. terremoto). Questa realtà, per la sua duplice natura potrà svolgere due ruoli: la **"cucina dei mestieri di campagna"** e la **sala** dove si svolgeranno gli special events.

RIMINI Il partner su Rimini è una comunità per mamme con bambino che hanno subito violenze. Il partner metterà a disposizione la propria struttura in cui i ragazzi dopo aver imparato le lavorazione dai partner andranno ad insegnare alle mamme accolte (la maggior parte straniere) la cucina emiliano romagnola come iniziativa di volontariato e protagonismo giovanile Questa sarà la **"sala"** dove i ragazzi di Ravenna svolgeranno gli special events.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO (massimo 100 RIGHE).

In particolare dovranno essere messe in evidenza le modalità di attuazione del progetto dalle quali evincere le caratteristiche di innovazione delle azioni che si intendono sviluppare, nonché l'integrazione delle esperienze, competenze e risorse presenti a livello territoriale tra più soggetti ed aree territoriali diverse in una logica di rete anche con specifico riferimento ai criteri di valutazione di cui al punto 2.7 dell'allegato A)

Speciale è chi ogni giorno accogliamo nelle nostre realtà sociali. **Specialità** sono i cibi che in questi luoghi si assaporano. Speciali sono i momenti in cui ci si gusta qualcosa di buono in compagnia. Può il cibo essere veicolo speciale per educare i giovani a portare il loro contributo? **Cooperative sociali che operano nel settore food e case di accoglienza per minori si mettono insieme** perché convinti che il **cibo** possa essere un **luogo educativo e protagonismo giovanile** credendo che specialità gastronomiche siano possibilità di scoperta umana e tradizionale. Recuperare i piatti della tradizione eno-gastronomica locale è una scommessa in cui, a partire da semplici lavorazioni si produce qualcosa di speciale, un gusto

incontrabile e assaporabile da tutti. Specialitaly vuole essere speciale perché si prefigge lo scopo di **utilizzare delle specialità eno-gastronomiche emiliano-romagnole per generare luoghi educativi**. Si crede che i prodotti alimentari possano essere un punto di incontro tra la tradizione e i giovani. Da Expo abbiamo imparato che l'Italia è un'eccellenza mondiale nel settore dell'agroalimentare e dell'alimentazione in generale. Il settore alimentare negli ultimissimi anni sta acquisendo un appeal sempre maggiore soprattutto nelle fasce giovanili della popolazione. Lo si capisce dall'aumento delle iscrizioni alle scuole alberghiere avuto in questi anni: ad esempio nel 2015 su un totale di 537 mila iscrizioni censite dal Miur per l'anno scolastico in corso, per la prima volta il numero di iscrizioni all'alberghiero (48 mila) ha superato (anzi doppiato) quello degli istituti tecnici (20 mila), collocando gli Ipsar, Istituti professionali servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, al secondo posto dopo lo scientifico. Tale tendenza si manifesta in espressioni che abbracciano la tradizione e la modernità: assistiamo così ad un ritorno ai lavori tradizionali non solo in campagna o in cooperative agricole di produzioni tipiche locali, ma anche nell'ambito dell'artigianato (es. pescherie, pasticcerie, vinery, panifici), per finire nell'occupazione del settore dell'industria agroalimentare, che richiede competenze e certificazioni sempre più specialistiche. La "spontaneità" e la naturalezza del processo trova la sua espressione, nonché cassa di risonanza, anche nella partecipazione dei giovani a talent show tematici quale MasterChef, Bake Off Italia, etc. che riscuotono enorme successo. Ai primi posti della gastronomia nazionale per varietà e bontà della cucina, con una antichissima tradizione culinaria, l'Emilia Romagna, grazie alla conformazione del suo territorio, vanta ottimi prodotti che costituiscono le basi per tutte le specialità locali, per questo si è convinti che **l'appeal enogastronomico possa essere anche occasione di protagonismo giovanile**. Per questo quattro realtà sociali aprono le loro porte delle loro cucine ai giovani due case di accoglienza saranno "le sale" in cui essi metteranno alla prova le competenze acquisite.

Macrofase 1: Special Guest

-Attività 1.1: Promozione presso le scuole, centri di formazione, parrocchie e i centri aggregativi presso i territori

La prima attività consisterà nella pubblicizzazione del progetto sui territori e presso la rete di partenariato da attivare. Il coinvolgimento delle scuole, associazioni e delle pubbliche amministrazioni locali, dei banche e centri di solidarietà, di aggregazione giovanile (formali e informali) delle realtà del terzo settore attive nell'ambito della produzione, trasformazione, lavorazione e distribuzione di food e prodotti gastronomici, assicurerà all'intervento un'ampia diffusione e costituirà la premessa per la selezione e l'orientamento dei destinatari.

-Attività 1.2: Identificazione dei destinatari

In collaborazione con le realtà coinvolte nell'attività 1.1 verranno individuati giovani under 24 che parteciperanno alle 4 cucine (arte bianca, pasta fresca, marinatura del pesce e mestieri di campagna). I ragazzi verranno divisi in gruppi e organizzati in modo che le attività possano essere facilmente I destinatari saranno definiti guest – ospiti poiché in un primo momento verranno accolti, ospitati all'interno delle cucine non profit aderenti. Essi verranno selezionati con l'ausilio della rete di partenariato rispettando i seguenti criteri di guida: giovani che vogliono scoprire i propri talenti, o approfondire determinati interessi oppure neet o ragazzi, prevalentemente in condizione di svantaggio, che hanno terminato gli studi o intendono abbandonarli (pluri-bocciati, ragazzi fragili a rischio di emarginazione sociale ecc...).

Macrofase 2: Special Form

- Attività 2.1: Special educational

Ai guest si darà l'opportunità di conoscere le 4 cucine delle realtà del terzo settore partner operanti nell'enogastronomia in Emilia Romagna. In particolare i destinatari parteciperanno ad educational promosse dalle realtà partner aderenti come introduzione alle tecniche e alla manualità del mestiere (tot. 4-8-12 ore per corso ripetibili più volte all'interno della durata progettuale). Le quattro cucine organizzeranno le educational riguardanti la panificazione e pasticceria, la pasta fresca, la marinatura del pescato, i mestieri di campagna. A queste potranno partecipare anche i volontari e gli insegnanti o i tutor delle realtà da cui provengono i ragazzi come possibilità per accompagnare i guest da loro incontrati e inseriti nel progetto. Questi corsi saranno pensati come momenti di apprendimento e conoscenza delle realtà sociali.

Infatti i corsi saranno strutturati con una parte di formazione teorica focalizzata sulla conoscenza delle materie prime, della loro provenienza, ecc... e una parte pratica in aula di preparazione del prodotto. Ogni corso durerà un numero di ore diverso e a seconda della capienza della cucina potrà accogliere gruppi dai 3 partecipanti in su. Per questo durante la durata progettuale si replicheranno i corsi più volte così che, sebbene il tipo di attività si presti a un tipo di formazione più individuale, si possano incontrare più giovani.

-Attività 2.2: Special Job

Ai giovani neet 19-24 che intendono approfondire il tipo di lavoro eno-gastronomico si proporranno percorsi di inserimento lavorativo all'interno delle realtà di accoglienza partecipanti. Infatti si darà la possibilità di effettuare tirocini, apprendistato, percorsi di inserimento all'interno della rete regionale utilizzando le misure di accompagnamento disponibili con l'aiuto delle istituzioni locali (comuni, scuole, centri per l'impiego, ASL ecc...) con eventuale riconoscimento delle competenze acquisite attraverso enti certificatori con i quali le realtà già collaborano.

Macrofase 3: Special Box

Alcuni degli alimenti preparati con i ragazzi verranno utilizzati per costruire una confezione speciale di prodotti tipici emiliano romagnoli, in una sorta di piccolo cesto, che potrà avere ampia diffusione. I prodotti delle realtà sociali contenuti potranno essere: ciambella, biscotti o grissini (L'alvadur), ravioli o pasta secca (Botteghe e Mestieri Castebolognese), alici marinate di Comacchio (coop. Work and Services), uova, formaggi o salami (Comunità l'Aurora) etc.. La Special Box verrà venduta dai ragazzi presso le loro scuole, famiglie amici, parrocchie così che essi stessi siano testimoni e protagonisti del percorso realizzato. Il ricavato da loro raccolto verrà utilizzato dai ragazzi per iniziative da loro definite di solidarietà oppure per le case di accoglienza che avranno conosciuto. Queste specialbox, soprattutto nel periodo natalizio potranno essere caratterizzate e vendute anche a tutte le aziende e le istituzioni con cui si è in rapporto come possibilità di regalo per i dipendenti o clienti per favorire la continuità dei percorsi educativi iniziati.

Macrofase 4: Special events

- Attività 5.1: Special Showcooking

Le "sale" delle due case di accoglienza potranno essere utilizzate come luoghi per organizzare attività di protagonismo giovanile. Infatti saranno i ragazzi stessi, insieme a chi ha loro imparato a svolgere showcooking, corsi per gli utenti delle strutture sulle ricette base imparate, etc.. In questi momenti sarà possibile vedere all'opera i ragazzi che hanno frequentato il percorso e saranno momenti aperti al pubblico di racconto dell'iniziativa ai territori. Si crede che per i ragazzi sia fondamentale avere luoghi in cui mostrare e raccontare la loro esperienza al fine di fissarla e farla diventare un passo di consapevolezza della propria crescita. Inoltre in queste sale con i ragazzi si potranno organizzare cene di beneficenza (con le materie prime provenienti dalle realtà partner) in cui i ragazzi racconteranno i propri piatti al fine di sostenere attraverso la raccolta fondi un'iniziativa di solidarietà sociale che essi ritengono meritevole.

Obiettivi:

- 1 – Promuovere e valorizzare nei territori l'offerta di percorsi educativi rivolte a minori, pre-adolescenti ed adolescenti a partire dalla filiera agroalimentare;
- 2 – Favorire e sviluppare ulteriormente la partecipazione dei giovani e adolescenti in qualità di iniziative in cui come protagonisti svolgono attività per la collettività;
- 3 – Stabilizzare proposte educative e buone prassi già presenti, percepite e riconosciute dal territorio come significative e metterle in rete
- 4 – Coinvolgere i soggetti del territorio che a vario titolo già collaborano: volontari, famiglie, scuole limitrofe), realtà del Terzo settore, imprese, enti locali, ecc. nella gestione delle attività.

LUOGHI DI REALIZZAZIONE DELLE DIFFERENTI AZIONI

La macrofase 1 si svolgerà sui territori in tutti i luoghi con cui si hanno collaborazioni:

Ravenna:

Punti vendita della rete de l'Alvadur e di Botteghe e Mestieri

SCUOLE:

Scuola Media Don Minzoni

Scuola media Guido Novello

Istituto Alberghiero Artusi di Riolo Terme

ENTI DI FORMAZIONE Cefal, Irecoop e AUSL di Ravenna

Ferrara-Comacchio e Jolanda di Savoia-Copparo:

SCUOLE:

Scuola Media di Copparo e Berra

Cesta, Istituto Professionale

Istituto comprensivo di Portogaribaldi

Scuola media di Lagosanto e Codigoro

Istituto I.P.S.A.R. Remo Brindisi di Lido Estensi

Parrocchie di Copparo, Comacchio, Porto Garibaldi, Lagosanto e Codigoro

ENTI DI FORMAZIONE Città del Ragazzo, Iscom, Irecoop e ASP del Delta, Comune di Comacchio

Le macrofasi 2 e 3 si svolgeranno presso "le cucine" dove operano le realtà partner:

Ravenna

- L'Alvadur, Santo Stefano di Ravenna laboratorio del pane e della pasticceria, via Cella 378 (RA)

- Botteghe e Mestieri presso il laboratorio della pasta fresca via Tebano 150 – Faenza (RA)

Ferrara-Comacchio e Jolanda di Savoia-Copparo:

- Work and Services, presso il Museo della Manifattura dei Marinati via Mazzini 200, Comacchio (FE)

- Comunità L'Aurora, via gherardi 57/59. 44037 Jolanda di Savoia, Rif. Le contane

La Macrofase 4 si potrà svolgere in tutte le cucine della macrofase 3 e inoltre presso la sala di Casa di Sant'anna di Rimini, via Lazzaro Spallanzani, 7, 47924 Rivazzurra, Rimini RN

NUMERO POTENZIALE DESTINATARI DELL'INTERVENTO (diretti e indiretti) E RISULTATI PREVISTI (massimo 20 RIGHE)

Destinatari diretti: I ragazzi under 24 che parteciperanno ai corsi nei diversi luoghi saranno circa un centinaio, mentre i giovani che parteciperanno anche agli events circa 50.

Destinatati indiretti circa 200

DATA PER L'AVVIO DEL PROGETTO (**non prima del 1° settembre 2017**)

5 settembre 2017

TERMINE DI CONCLUSIONE DEL PROGETTO (**entro il 31/8/2018 SENZA POSSIBILITÀ DI PROROGA**)

5 agosto 2018

CRONOPROGRAMMA

	2017			2018								
	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago
AZIONI												
1 Special Guest	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
2 Special form		X	X	X	X	X	X	X	X	X	x	x
3 Special box			x	x	x			x	x			
4 Special events				x	x	x	x	x	x	x	x	x
5												

EVENTUALI FORME DI MONITORAGGIO PREVISTE (massimo 20 RIGHE):

Video e materiale fotografico.

A) CONTRIBUTO RICHIESTO ALLA REGIONE Euro15.000

(massimo il 70% del costo del progetto)

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

Soggetto proponente: L'alvadur

Euro 5.000

Altri cofinanziatori del progetto (indicare quali e
il concorso finanziario di ciascuno di essi):

Botteghe e Mestieri

Euro 5.000

Work and Services

Euro 3.000

Comunità l'Aurora

Euro 1.500

Casa di S.Anna

Euro 1.500

TOTALE Euro 16.000

SPESA PREVISTA PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

(dettagliare per tipologia di spesa)

Euro 15.000 Personale per coordinamento, tutoraggio, amministrativo

Euro 5.000 Materiale di consumo (Materie prime, dispense per i ragazzi etc.)

Euro 3.000 Packaging per Special Box

Euro 2.000 Materiale promozionale per la comunicazione (grafica, stampe e video)

Euro 2.000 Viaggi e Vitto

Euro 2.000 Noleggio attrezzature

Euro 2.000 Affitto locali e utenze (quota affitto sedi e locali e spese telefoniche)

Euro 31.000 (TOTALE SPESA PROGETTO: A+B) (**minimo 15.000,00 euro; massimo 80.000,00 euro**, punto 2.5 allegato A)

Santo Stefano di Ravenna, 07/06/2017

Il Legale Rappresentante

(FIRMA LEGGIBILE PER ESTESO) _____