

Bando per il finanziamento progetti di rilevanza locale promossi da odv, aps e fondazioni del Terzo settore - annualità 2023-2024

CucinArte

Ente capofila

Codice Fiscale	90047520367
Denominazione	ANFFAS MIRANDOLA APS
Tipologia	Associazione di promozione sociale (APS)

Partner

Codice fiscale	Denominazione	Tipologia
91005390363	ASSOCIAZIONE VOLONTARI OSPEDALIERI DI MIRANDOLA ODV	Organizzazione di volontariato (ODV)
91018350362	ASDAM ODV	Organizzazione di volontariato (ODV)
91017230367	LE CICOGNE ODV	Organizzazione di volontariato (ODV)
90037460368	ASSOCIAZIONE MANI TESE APS	Associazione di promozione sociale (APS)

Scheda Progetto

TitoloProgetto	CucinArte
Data inizio	19-06-2023
Data fine	30-11-2024

Aree prioritarie d'intervento

Descrizione
Sviluppo di forme di welfare generativo di comunità anche attraverso il coinvolgimento attivo e partecipato in attività di utilità sociale dei soggetti che beneficiano di prestazioni di integrazione e sostegno al reddito;
Sostegno all'inclusione sociale, in particolare delle persone con disabilità e non autosufficienti;
Contrasto delle solitudini involontarie specie nella popolazione anziana attraverso iniziative e percorsi di coinvolgimento attivo e partecipato;
Contrasto delle condizioni di fragilità e di svantaggio della persona al fine di intervenire sui fenomeni di marginalità e di esclusione sociale;

Destinatari

Destinatario	Numero
Bambini e ragazzi (entro le scuole superiori)	20
Soggetti della comunità territoriale	12
Soggetti in condizione di povertà e/o disagio sociale	30

Destinatario	Numero
Giovani (entro i 34 anni)	70
Nuclei familiari	45
Disabili	40
Anziani (over 65)	20

Scheda Progetto Descrizione

Analisi del contesto	<p>Nonostante le normative in materia di tutela dei diritti di persone disabili, i dati mostrano come in Italia l'inserimento lavorativo sia in calo. L'intervento istituzionale non è sufficiente per garantire ai cittadini disabili la possibilità di accrescere il loro grado di autonomia attraverso il lavoro. Concentrando lo sguardo su Mirandola, nel 2020 i nuovi inserimenti lavorativi delle persone seguite dal CSM sono stati circa 20. Anffas si colloca in questo contesto promuovendo azioni a sostegno di chi presenta disabilità. Il progetto CucinArte si muove in modo duplice: mira a trasmettere nuove competenze ai beneficiari, ma li proietta anche in una potenziale prospettiva lavorativa.</p>
Obiettivi specifici	<ul style="list-style-type: none"> - La costruzione di una rete territoriale consolidata che possa esprimere progetti congiunti a sostegno di situazioni di marginalità, con speciale attenzione verso le persone con disabilità, esaltandone il ruolo nella vita sociale ed economica. - Percorsi formativi e professionalizzanti per persone con disabilità che favoriscano reali opportunità lavorative in un contesto di inclusione sociale; - L'apertura di una Frolleria che possa autosostenersi e offrire opportunità di lavoro e formazione a persone disabili, ma anche a giovani del territorio del Distretto; - La creazione di una rete di volontari ed educatori che possano essere sempre più efficaci rispetto alle progettualità in essere alla sensibilizzazione sul territorio;
Descrizione generale del progetto	<p>CucinArte prevede l'apertura della Frolleria, uno spazio per dare possibilità a persone con disturbi cognitivi di inserirsi in un contesto lavorativo aperto a collaborazioni e soprattutto alla condivisione di saperi ed esperienze. Il progetto prevede un percorso formativo che parte dalla conoscenza delle materie prime fino alla preparazione di biscotti e si conclude con l'apertura dell'esercizio commerciale, gestito con il supporto di una cuoca e di un educatore professionale.</p> <p>La formazione non si limita all'aspetto culinario ma abbraccia anche la preparazione di confezioni riutilizzabili e di accessori legati al brand di progetto. È previsto infatti un laboratorio di ceramica, in cui verranno create le decorazioni per i vasi dei biscotti, oltre ad un percorso di formazione sartoriale per realizzare le divise da cucina.</p> <p>Grazie al supporto di ASP Area Nord, che gestisce il "Circolo del Melograno", è inoltre previsto il coinvolgimento di persone affette da demenza per le attività della cucina. L'intento è creare una situazione di scambi di sapere e di collaborazione tra persone con patologie neuro-cognitive e i loro caregiver.</p> <p>Le azioni di progetto sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formazione propedeutica sulle materie prime 2. Laboratori di Cucito; 3. Laboratori di Ceramica 4. Laboratori di Cucina sviluppo della Frolleria 5. Scambi di saperi, attività di collaborazioni con il territorio

	<p>6. Creazione e Gestione di un canale YouTube e pagine social</p>
<p>Eventuali sinergie e collaborazioni con soggetti pubblici e privati del territorio</p>	<p>Le associazioni coinvolte nella realizzazione del progetto collaborano con ASP Area Nord per la partecipazione di un gruppo di persone con demenza e i loro caregivers in attività legate alla Frolleria. Il progetto rientra in contesto di altre progettualità 'a bassa soglia' che hanno come scopo la sensibilizzazione della comunità (Comunità Amiche della Demenza). Il gruppo inserito in CucinArte ha così la possibilità di collaborare con gli utenti de "Il circolo del Melograno" gestito da ASP.</p> <p>Sono inoltre previsti corsi di cucina con alcune scuole medie del territorio, in particolare è già stata programmata la un'attività congiunta con il vicino Istituto Alberghiero (sede di Poggio Rusco).</p> <p>Si prevede inoltre la collaborazione con Frolla Lab di Osimo, un progetto affine a quello di CucinArte.</p> <p>Infine, sono state contattate aziende del territorio come Mallinckrodt Dar, gruppo Medtronic S.p.a., per progetti di volontariato aziendale all'interno della Frolleria.</p>
<p>Luoghi e/o sedi di realizzazione delle attività</p>	<p>Le attività avranno luogo presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CucinArte 'La Frolleria' a Mirandola, Via Bernardi 13 • Circolo del Melograno via Olmo a San Prospero • Sede Anffas di Cavezzo Piazza Tre Martiri • Sede di Manitese Via per Camposanto, 7/a, 41034 Finale Emilia MO • Spazi all'aperto dell'A.R.E "San Matteo" di Medolla
<p>Eventuale presenza del tema della tecnologia e/o del suo utilizzo</p>	<p>Il progetto prevede l'apertura di un canale YouTube per la diffusione di videoricette. Per girare, montare e pubblicare i video si è scelto il supporto di una content creator specializzata nell'uso della piattaforma. I contenuti abbracciano una varietà di temi, soprattutto per quanto riguarda canali social quali Instagram e Facebook.</p> <p>L'utilizzo delle piattaforme permette ai beneficiari del progetto di allargare le loro competenze digitali, diffondendo al contempo le iniziative proposte.</p>
<p>Descrizione del ruolo svolto dai singoli Enti partner e delle modalità di collaborazione e cooperazione interne</p>	<p>Anffas Mirandola è la capofila del progetto e gestisce lo spazio CucinArte. L'Associazione si occupa del coordinamento delle attività e del coinvolgimento dei destinatari. Inizialmente si prevede il coinvolgimento di un gruppo di 15 disabili per creare la Frolleria, un luogo in cui verranno preparati biscotti e, in più avanti un punto vendita. Le attività presso la Frolleria si articolano in incontri pomeridiani in cui i beneficiari seguiti da un'educatrice realizzano i biscotti grazie al coinvolgimento di una cuoca professionista.</p> <p>Il progetto CucinArte prevede, oltre alla cucina, laboratori di ceramica volti alla creazione di vasi per biscotti decorati e laboratori sartoriali in cui vengono realizzate le divise e altri tessili per la cucina.</p> <p>Il fondamento di CucinArte è fornire un ambiente di apprendimento creativo e divertente, dove le persone con disabilità possano acquisire nuove abilità spendibili per l'inserimento lavorativo, costruendo un'attività commerciale che possa autosostenersi.</p> <p>Le associazioni coinvolte sono state scelte per le loro competenze settoriali, e sono previsti incontri periodici di coordinamento per sfruttare al meglio tali specializzazioni. L'associazione 'Le Cicogne ODV' si occupa della formazione rispetto alla trasformazione delle materie prime in prodotti alimentari, presso l'Oasi San Matteo di Medolla. Il percorso formativo coinvolge i beneficiari in incontri a cadenza periodica.</p> <p>Mani Tese APS gestisce i Laboratori di ceramica e il Laboratorio Sartoriale per la parte</p>

	<p>tessile.</p> <p>In sinergia con AVO e ASDAM sono organizzati laboratori di cucina con i frequentatori del Circolo del Melograno di San Prospero dove i partecipanti avranno la possibilità di scambiarsi saperi e creare nuove ricette.</p> <p>Il percorso è documentato attraverso l'apertura di un canale YouTube in cui i ragazzi con disabilità possano raccontare la loro esperienza e proporre videoricette.</p>
<p>Risultati sul medio periodo e impatti attesi</p>	<p>CucinArte è già stata attrezzata per ospitare la Frolleria, lo spazio vedrà coinvolto in forma stabile un gruppo di 15 tra ragazzi e giovani adulti con disabilità affinché possano intraprendere un percorso professionale volto a cogestire un negozio che possa nel lungo periodo autosostenersi.</p> <p>In termini di impatto atteso si prevede che la qualità della vita delle persone coinvolte migliorerà in termini di aumento delle autonomie e realizzazione personale. Di questo potranno beneficiare le famiglie e la comunità che vedranno implementate le possibilità di inserimento e di 'generatività' dei destinatari del progetto, costruito per coinvolgere un gruppo eterogeneo di stakeholders tra cui aziende che possano attivare volontariato aziendale (almeno 3), scuole del territorio per attività extra-scolastiche (sono già previsti corsi di cucina con le scuole per avere a possibilità di inserire nel progetto anche persone a rischio fragilità) e giovani neet.</p> <p>Le attività sono progettate per permettere non solo alle persone coinvolte di trovare una nuova autonomia attraverso competenze lavorative, ma anche per migliorare in maniera significativa la qualità della vita di famiglie e caregiver. Le istituzioni, pubbliche e private, trovano invece nel progetto un nuovo interlocutore.</p> <p>La Frolleria è un laboratorio concreto e quotidiano che opera nell'ottica di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Questi obiettivi vengono raggiunti attraverso il coinvolgimento della comunità locale, grazie all'implementazione di un network territoriale che unisca realtà affini sviluppando ambiti imprenditoriali.</p> <p>Si prevede che anche sulla Sartoria e sul Laboratorio di Ceramica vengano attivati 2 gruppi di circa 15 beneficiari. Nelle attività verrà inserito un gruppo di 10 anziani affetti da demenza. Al fine di tenere traccia dei risultati si utilizzeranno registri per le presenze e verranno effettuate valutazioni qualitative grazie al supporto di ASP.</p>
<p>Capacità del progetto di attivare nuove risorse</p>	<p>Le associazioni coinvolte nella realizzazione di CucinArte possono contare su diversi canali di finanziamento. Oltre alle azioni di fundraising e crowdfunding in corso, si stanno esplorando le opportunità offerte dai contributi a fondo perduto offerti da enti pubblici e privati. Obiettivo del progetto è rappresentare un punto di svolta nella carriera lavorativa dei beneficiari. L'apertura del canale YouTube, i cui contenuti testimonieranno i traguardi raggiunti dal progetto, susciterà l'attenzione di potenziali sponsor, che potranno aprire nuove opportunità agli utenti con disabilità. Anffas ha destinato ingenti risorse alla realizzazione di questo progetto e continuerà a farlo al fine di renderlo autostenibile economicamente, anche grazie agli incassi della Frolleria.</p> <p>Tra le iniziative programmate si annovera la preparazione di lunch box ordinabili da aziende e privati del territorio, confezionati utilizzando prodotti biodegradabili a basso impatto ambientale.</p>
<p>Livello di coinvolgimento e strumenti di attivazione dei beneficiari e della comunità</p>	<p>È previsto un alto coinvolgimento dei beneficiari che culmina con la co-conduzione di una attività economica nella cucina di ANFFAS. Trasformare l'iniziativa progettuale in una vera professione, risulta infatti fortemente motivante. E certamente migliorare la qualità della vita dei diretti beneficiari ha una ricaduta positiva su tutta la comunità,</p>

	<p>trasformandoli in attori attivi in termini sociali ed economici.</p> <p>L'associazione ANFFAS riveste un ruolo centrale nella promozione del progetto e nella raccolta di nuove risorse, coinvolgendo altre organizzazioni e istituzioni locali.</p> <p>Investendo sull'utilizzo di un canale YouTube, di alcuni strumenti social, appoggiandosi a professionisti, ne permette la promozione capillare sul territorio.</p> <p>Per coinvolgere la comunità è previsto l'utilizzo di social media, comunicati stampa e incontri con le istituzioni locali per sensibilizzare quante più persone possibile. Il progetto verte anche l'organizzazione di un evento di lancio della produzione dei biscotti, cucinati dagli utenti con disabilità, per celebrare i risultati ottenuti ma al contempo sensibilizzare ulteriormente la comunità sui temi quali l'inclusione e l'utilizzo della tecnologia da parte di tutti.</p> <p>CucinArte la Frolleria è pensato come uno spazio aperto e accogliente. Il punto vendita non è solo un negozio, ma un luogo d'incontro dove possono essere convogliate diverse attività. Il laboratorio è situato nel centro del paese, a beneficio della visibilità.</p> <p>Le Associazioni del partenariato, ANFFAS in primis, sono già attive nella divulgazione, preparando il terreno per ulteriori sinergie di progetto. ANFFAS, grazie anche al sostegno di numerosi finanziatori ha infine già predisposto un locale che abbia le caratteristiche di un laboratorio di cucina professionale.</p>
<p>Numero volontari che si prevede di impiegare per la realizzazione delle attività</p>	<p>30</p>

Entrate e costi

Finanziamento regionale richiesto	25000
Quota a carico dei soggetti della partnership progettuale (comprensiva del capofila)	19814,28
Quota a carico di enti pubblici	0
Quota a carico di altri soggetti	0
Totale costo progetto	44814,28

Azioni

1

Titolo	Formazione propedeutica sulle materie prime
Descrizione	<p>L'Associazione "Le Cicogne" ODV gestisce la formazione sulle materie prime. È prevista una serie di incontri guidati alla riscoperta delle radici rurali e delle tradizioni del mondo contadino nei suoi molteplici aspetti, che conducono gli utenti coinvolti a sperimentare tutte le sensazioni positive che i sensi possono registrare nel contatto diretto con la bellezza e la semplicità della natura, per poi rielaborarle attraverso la preparazione di ricette.</p> <p>Gli incontri e le varie attività sono condotti da un'educatrice ambientale e un'operatrice di pet-therapy relazionale integrata (riconosciuta dal Centro di Referenza Nazionale) e dai volontari dell'associazione.</p> <p>Le attività sono focalizzate in particolare sulla manipolazione delle materie prime dalla</p>

	<p>terra, la gestione di un orto e l'accudimento animali tipici delle fattorie e delle campagne del territorio. L'intento è dare indicazioni su semplici preparati culinari, realizzati utilizzando i prodotti naturali reperibili presso l'A.R.E "San Matteo" (verdure ed erbe aromatiche dell'orto, frutti spontanei, uova delle galline allevate, ecc.). Per ogni percorso vengono coinvolti 3 volontari.</p> <p>La tipologia di attività incluse nella formazione sono state pensate per presentare i seguenti benefici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attenuare ansia e stress; - aumentare l'autostima; - recuperare e sviluppare la capacità di sentire i suoni e i gusti della campagna: il rumore del vento, i suoni degli animali, il silenzio, gli odori, i sapori; - imparare facendo, apprendere osservando, lavorando la terra, toccando, gustando; - proporre momenti di socialità positiva ed utile alla comunità; - acquisire di nuove conoscenze, competenze e manualità utilizzabili in progetti futuri, anche in ambito lavorativo.
Periodo di realizzazione	GIU23;NOV24;

2

Titolo	Scambi di saperi, attività di collaborazioni con il territorio
Descrizione	<p>Vengono organizzati degli incontri di cucina a cui aderiscono anche persone afferenti al Circolo del Melograno. Gli incontri sono strutturati per favorire la collaborazione tra persone affette da diverse patologie neurodegenerative. I beneficiari del progetto seguiti da ANFFAS hanno dunque la possibilità di interagire con persone anziane affette da demenza e Alzheimer.</p> <p>Si organizza laboratori con il supporto dei volontari di ASDAM e AVO che coadiuvano la cuoca e gli educatori nella proposta di compiti che possano valorizzare le capacità dei partecipanti. Le attività alternano momenti in cui si preparano ricette già definite, con l'ausilio di strumenti e un supporto professionale, a momenti di condivisione e trasmissione di saperi, tra cui ricette della tradizione, attraverso racconti autobiografici delle persone più anziane.</p> <p>La valenza di questa azione va al di là della realizzazione di prodotti culinari. Infatti le attività di carattere psico-sociale quali la stimolazione della memoria autobiografica (reminiscenza) risultano avere una funzione propulsiva alla creazione di relazioni a valenza positiva che favoriscano l'autodeterminazione.</p> <p>Gli incontri sono periodici, sempre nella fascia pomeridiana e si svolgono sia presso CucinArte che presso il Circolo del Melograno</p> <p>Possano essere coinvolti professionisti attivi sul Circolo del Melograno, ovvero:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un terapeuta occupazionale 2. Un terapeuta della riabilitazione psichiatrica 3. Un operatore socio-sanitario 4. Un volontario delle associazioni coinvolte nel circolo
Periodo di realizzazione	OTT23;NOV24;

3

Titolo	Laboratori di Cucito
Descrizione	Il Laboratorio di cucito si svolge presso la sartoria ManiGOLDe, una realtà che nasce

	<p>dalla raccolta di beni usati e rivendita del grande emporio solidale. Questo da oltre 20 anni sottrae un notevole quantitativo di materiale tessile alla discarica grazie all'attività di recupero, riuso, riutilizzo, tutelando ambiente e sostenibilità e promuovendo nei giovani e nella comunità stili di vita rispettosi della nostra Terra e dei diritti delle persone.</p> <p>Il laboratorio utilizza i materiali usati e di scarto per produrre capi di abbigliamento, con lo scopo di sviluppare e promuovere azioni di inclusione socio-lavorative per persone con disabilità, difficoltà, fragilità.</p> <p>I beneficiari del progetto CucinArte vengono coinvolti nell'ideazione delle divise e dei grembiuli utilizzati all'interno della Frolleria, e di altri prodotti tessili che possano essere utilizzati in cucina.</p> <p>L'obiettivo è fornire un'esperienza formativa e divertente che promuova l'autonomia e la creatività dei partecipanti, utilizzando materie di riciclo con un occhio di riguardo alla sostenibilità ambientale. I Laboratori avranno luogo nella fascia pomeridiana, e saranno condotti in piccoli gruppi alla presenza di un'educatrice ANFFAS, gli operatori di Mani Tese e il supporto dei volontari. I laboratori sono a cadenza bisettimanale a partire da settembre 2023 fino al termine del progetto.</p>
Periodo di realizzazione	SET23;NOV24;

4

Titolo	Creazione e Gestione di un canale di ricette YouTube e pagine social
Descrizione	<p>Si è definita una strategia comunicativa e di marketing digitale attraverso canali social al fine di promuovere sia le attività di CucinArte che i prodotti.</p> <p>L'obiettivo è raggiungere un ampio pubblico e ottenere visibilità online al fine di acquisire clienti, sponsor e nuove partnership.</p> <p>La strategia si basa sulla creazione di un canale YouTube di videoricette e tutorial.</p> <p>I contenuti vengono realizzati grazie alla collaborazione con una content creator professionista.</p> <p>Obiettivo di lungo periodo è quello di sviluppare un brand 'La Frolleria' con possibilità di creare uno shop online per il merchandising.</p> <p>Per il canale YouTube si tratta di elaborare video che documentino il progresso del progetto parallelamente alla realizzazione di video ricette.</p> <p>Le ricette verranno scelte dai partecipanti o formulate negli incontri con i frequentatori del Circolo del Melograno.</p> <p>Le video ricette diventano veri e propri tutorial con tutte le fasi di preparazione.</p> <p>I partecipanti vengono coinvolti nelle fasi di registrazione, montaggio e nelle fasi di gestione del canale, cercando di formare i ragazzi anche in questo aspetto del progetto. Il canale video è quindi utilizzato come mezzo per implementare competenze digitali nei beneficiari.</p>
Periodo di realizzazione	GIU23;NOV24;

5

Titolo	Laboratori di Ceramica
Descrizione	<p>I laboratori di ceramica sono condotti da "Mani Tese Finale Emilia", sezione Manufatti Imperfetti. Questi prevedono la partecipazione di esperti, dei volontari di Mani Tese e di un'educatrice Anffas. I laboratori si articolano in un percorso di quattro sessioni, durante le quali i beneficiari avranno l'opportunità di apprendere tecniche di</p>

	<p>lavorazione della ceramica e di creare biscotti di ceramica da utilizzare come decorazione per le confezioni dei biscotti.</p> <p>Il laboratorio si apre con una breve introduzione da parte dell'esperto che spiega le tecniche di base della ceramica e fornisce una dimostrazione pratica. I volontari di Mani Tese sono presenti per supportare i ragazzi durante la creazione dei loro biscotti di ceramica. L'educatrice Anffas fornisce supporto e aiuta i partecipanti a sviluppare le loro capacità creative.</p> <p>Durante lo svolgimento del laboratorio, i partecipanti hanno l'opportunità di lavorare con la creta e altri materiali, imparare a modellare e decorare i loro biscotti di ceramica, e infine cuocerli nell'apposito forno. Il risultato finale sono biscotti di ceramica pronti per essere utilizzati come decorazione per le confezioni dei relativi prodotti e confezionati per la Frolleria di CucinArte.</p> <p>Grazie a questa attività in cui i beneficiari imparano tecniche artistiche, contestualmente sviluppano la loro creatività e si allietano nel constatare quando di bello sono riusciti a creare. Il laboratorio di ceramica è un'esperienza educativa e divertente per i partecipanti, contribuisce a sviluppare le loro capacità manuali e creative.</p>
Periodo di realizzazione	SET23;NOV24;

6

Titolo	Laboratorio di Cucina La Frolleria
Descrizione	<p>Il laboratorio La Frolleria di CucinArte è il fulcro del progetto. Il gruppo di ragazzi e giovani adulti con disabilità (per un massimo di 15 persone per ogni turno) viene formato grazie all'aiuto di una cuoca professionista e alcuni volontari esperti, sotto la supervisione di un'educatrice che ha la funzione di facilitare le attività di apprendimento.</p> <p>Sono previste attività didattiche legate all'ambito culinario. Si tratta di una serie di laboratori ricreativi e formativi articolati in più fasi.</p> <p>La parte iniziale di avvicinamento agli strumenti da cucina che ha luogo principalmente nella sede di Mirandola di CucinArte, dove ANFFAS ha allestito una cucina professionale attrezzata per la realizzazione di biscotti.</p> <p>Il laboratorio anzitutto affronta la questione degli ingredienti, poi si occupa delle diverse tecniche di cucina. Si parte da ricette semplici per passare a quelle più complesse.</p> <p>Le attività in cucina sono strutturate partendo dall'organizzazione degli ingredienti, la realizzazione pratica della ricetta, l'assaggio e la condivisione di quanto preparato per passare anche agli aspetti della cura, pulizia e ordine della cucina. L'idea consiste nel creare una linea di biscotti commercializzabili, quindi i beneficiari sono responsabili anche per la cura del confezionamento utilizzando le decorazioni preparate nei laboratori di ceramica.</p> <p>I laboratori sono realizzati nella fascia pomeridiana, dalle 14 alle 18 dal lunedì al venerdì.</p>
Periodo di realizzazione	GIU23;NOV24;