

1774 - Bando per il finanziamento progetti di rilevanza locale promossi da odv, aps e fondazioni del Terzo settore - annualità 2024-2026

CucinAbile

Capofila

Codice Fiscale	91121630338
Denominazione	ASSOCIAZIONE GENITORI FUTURO INSIEME ODV
Tipologia	Organizzazione di volontariato (ODV)

Partner

Codice fiscale	Denominazione	Tipologia
91034350339	ORATORIO E CIRCOLO CIRCOLO S.PIETRO AP. - PIEVE DUGLIARA ANSPI - APS ETS	Associazione di promozione sociale (APS)
91092810331	CENTRO DI LETTURA DI RIVERGARO - APS	Associazione di promozione sociale (APS)

Scheda Progetto

Titolo Progetto	CucinAbile
Data inizio	01/01/2025
Data fine	31/12/2025

Aree prioritarie di intervento

1	DESCRIZIONE	Sostegno all'inclusione sociale, in particolare delle persone con disabilità e non autosufficienti;
2	DESCRIZIONE	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
Disabili	12
Altro (specificare) (cittadinanza)	70

Scheda Progetto Descrizione

Analisi del contesto	<p>Le persone che beneficeranno di questo progetto hanno una età compresa tra i 20 e i 40 anni, disabilità diverse e attualmente partecipano alle attività occupazionali proposte dal CSO, e ad altre iniziative di tipo sociale, culturale e sportivo.</p> <p>Sul fronte dell'integrazione il laboratorio è una vera e propria officina di inclusione all'interno della quale è possibile l'incontro e la conoscenza tra partecipanti disabili ed il contesto di nuove relazioni che il circolo ANSPI offre anche in considerazione delle diverse iniziative che il circolo realizza.</p> <p>L'esperienza della attività di cucina vista nella dimensione protetta del laboratorio</p>
----------------------	---

	e pensata in relazione alle reali esigenze delle persone disabili e alle loro capacità, è stimolo fondamentale all'interazione cooperativa con gli altri.
Obiettivi specifici	<p>Realizzare un laboratorio di cucina,oltre a essere piacevole,offre l'occasione per:</p> <ul style="list-style-type: none"> .migliorare l'attività motoria di mani e dita attraverso la manipolazione di diversi materiali (acqua, zucchero, farina, ecc.) .perfezionare la coordinazione oculo manuale (schiacciare, toccare, mescolare, creare forme, appallottolare, ecc.) sperimentando concretamente la creatività .creare occasioni di incontro tra persone disabili e non e agevolare il confronto .dare spazio e importanza alle abilità di ognuno e incrementare l'autostima dei partecipanti .agevolare la relazione tra individui all'interno di un gruppo in un clima di fiducia reciproca .trasmettere le conoscenze relative agli alimenti sani,giusti e sostenibili .favorire il benessere psicofisico,creare momenti di piacere e convivialità.
Descrizione generale del progetto	<p>Il laboratorio culinario mira a far acquisire una serie di autonomie sul piano funzionale in un contesto stimolante e gratificante,attraverso la socializzazione e la collaborazione,il saper stare insieme nel rispetto reciproco indipendentemente dalle proprie caratteristiche distintive,il condividere spazi,tempi e materiali.</p> <p>Si tratta di costruire un percorso educativo importante per la propria autonomia e autostima,partendo dal sapere al saper fare fino ad arrivare al saper essere.</p> <p>Cucinare comprende diverse attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> .fare la spesa (sapendo cosa serve,in che quantità,quanto spendere,dove andare) .suddivisione degli alimenti (sistematizzazione della dispensa,scelta della destinazione,refrigerazione,conservazione in genere) .scelta degli abbinamenti (conoscenza delle ricette,degli alimenti da abbinare,delle quantità da utilizzare,dei sistemi di misura,degli utensili cucina) .cottura dei cibi (scelta dei contenitori,delle pentole,dei tempi di cottura,osservazione,regolazione delle temperature, gestione degli imprevisti) .presentazione delle pietanze (disposizione nei piatti,decorazione,accostamenti). <p>Alle azioni pratiche che si realizzeranno in cucina saranno accompagnati incontri con esperti,presso la Biblioteca Comunale di Rivergaro,riguardanti i temi dell'educazione alimentare quale strumento di prevenzione e tutela della salute per sviluppare una coscienza alimentare che aiuti a seguire una dieta sana e equilibrata in un'ottica di sostenibilità ambientale.</p>
Eventuali sinergie e collaborazioni con soggetti pubblici e privati del territorio	<p>E' prevista la collaborazione con le Amministrazioni Comunali di provenienza degli utenti: Rivergaro, Gossolengo, Calendasco e Agazzano, per la gestione degli utenti e per la promozione del progetto.</p> <p>La Cooperativa Socio-Educativa Eureka fornirà personale educativo in affiancamento costante agli utenti protagonisti del progetto.</p>
Luoghi e/o sedi di realizzazione delle attività	<p>Il Laboratorio Culinario si svolgerà presso la sede del Circolo ANSPI di Pieve Dugliara che dispone di locali adeguatamente attrezzati, già utilizzati per momenti conviviali e di promozione di iniziative sul territorio. Il Circolo dispone anche di ampi spazi verdi all'aperto che si prestano per l'organizzazione di incontri con la realtà circostante.</p> <p>Le iniziative di promozione e divulgazione di educazione alimentare si svolgeranno presso la sede della Biblioteca Comunale di Rivergaro</p>
Eventuale presenza del tema della tecnologia e/o del suo	Il Laboratorio di cucina prevede l'utilizzo di strumenti e attrezzature proprie e necessarie per la preparazione degli alimenti in tutte le sue forme e possibilità.

utilizzo	E' da prevedersi nel procedere del progetto l'utilizzo di tecnologie per la documentazione video-fotografica delle attività.
Descrizione del ruolo svolto dai singoli Enti partner e delle modalità di collaborazione e cooperazione interne	<p>L'associazione capofila A.Gen.F.I. si occuperà di coordinare l'attività e mantenere rapporti costanti con i partner, con i Servizi Sociali, la Cooperativa Socio-educativa Eureka, gli Enti Locali. Sono previsti incontri intermedi di monitoraggio e verifica per valutare e condividere lo stato di avanzamento delle attività, il livello di gradimento mostrato dai partecipanti e i risultati raggiunti.</p> <p>Il Circolo ANSPI di Pieve Dugliara che ha nei propri obiettivi statutari il sostegno alla relazione educativa valorizzando al massimo le risorse umane di cui può disporre per una proposta educativa unitaria, dispone sia degli spazi adeguati per la realizzazione del progetto e sia della attrezzatura necessaria per lo svolgimento delle attività previste. Collabora anche per la promozione generale del progetto.</p> <p>Il Centro di lettura di Rivergaro si occupa di cultura in tutte le sue forme, promuove e sostiene iniziative di carattere culturale e artistico. Collabora al progetto partecipando all'individuazione di esperti al fine di organizzare momenti pubblici di divulgazione riguardanti il cibo e l'alimentazione, oltre che nell'attività di promozione e sensibilizzazione in quanto realtà ben radicata sul territorio.</p>
Risultati sul medio periodo e impatti attesi	
	<p>Alimentarsi è uno dei bisogni primari indispensabili. Da questa necessità nasce una vera e propria cultura della cucina tramandata dall'antichità fino ai nostri giorni, differenziandosi nei diversi paesi del mondo. Cucinare può significare tanto altro: può trasformarsi in una vera e propria terapia del benessere in grado di stimolare lo stato psico-fisico di persone con problemi cognitivi, relazionali e fisici. L'educazione alimentare rappresenta il primo ed efficace strumento di prevenzione a tutela della salute.</p> <p>I destinatari del laboratorio, mettendosi in gioco e operando in modo concreto su ingredienti e tecniche per poterli manipolare, possono conoscere oggetti prima sconosciuti, arricchire il proprio vocabolario con termini tecnici, apprendere ciò che consente di trasformare il cibo e interiorizzare quei concetti di tipo logico-matematico utili al raggiungimento di abilità funzionali (quantità, misura, peso, tempo, consequenzialità delle operazioni, ricostruzione grafica delle procedure).</p> <p>Sono previsti incontri aperti al pubblico con esperti nutrizionisti al fine di supportare il percorso con momenti di educazione alimentare volta a costruire consapevolezza per abituarsi ad assumere cibo buono e sano, secondo i giusti ritmi, attraverso un'alimentazione varia ed equilibrata, condizione indispensabile per seguire uno stile di vita sano. È compito sociale favorire nelle persone con disabilità l'acquisizione di stili alimentari più consapevoli.</p> <p>Acquisizione di spazi ulteriori di autonomia, autostima e accrescimento di funzionalità nel progetto di vita dei partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> .agire nel rispetto dell'altro con i propri limiti e le proprie capacità; .partecipare in modo coerente alla realizzazione di un obiettivo comune; .modificare comportamenti non congrui; .prestare attenzione ai bisogni altrui. <p>Rispetto al territorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> .conoscere le problematiche dell'utenza e le peculiarità della relazione educativa; .sperimentare la comunicazione e la collaborazione con questa utenza.
Capacità del progetto di attivare nuove risorse	Si tratta di un progetto riferibile alle attività riabilitative e di inclusione sociale a favore di persone disabili facenti capo ai Servizi del Distretto di ponente. Il

	<p>progetto, tra l'altro, ha lo scopo di ampliare i contatti e le opportunità di conoscenza con la comunità locale e del Distretto, con l'obiettivo di creare collaborazione ed aprirsi a momenti di coinvolgimento diretto e di partecipazione. Il progetto è guidato da un team dedicato che comprende professionisti del settore culinario, della salute e dell'educazione all'autonomia dove ogni membro porta competenze importanti per la maturazione dei partecipanti.</p> <p>In fase di progettazione, la condivisione dell'idea e del percorso con la Cooperativa Eureka, Centro di Lettura, Circolo ASPI e esperti di cucina ha permesso di verificare positivamente la possibilità di organizzare momenti di approfondimento delle varie tecniche utilizzate in cucina, nonché dei diversi aspetti etnico-culturali rappresentati dal cibo.</p>
<p>Livello di coinvolgimento e strumenti di attivazione dei beneficiari e della comunità</p>	<p>Le persone disabili partecipanti sono i diretti protagonisti del Laboratorio culinario in quanto l'attività nel suo complesso prevede la preparazione, il confezionamento e il consumo di ciò che viene realizzato di volta in volta. Nell'attività di laboratorio saranno coinvolti anche volontari che si uniranno al gruppo condividendo l'esperienza.</p> <p>Rispetto al coinvolgimento della comunità, le attività di laboratorio prevederanno alcuni momenti di incontri conviviali con le realtà territoriali ed aperte alla partecipazione con il chiaro intento di focalizzare l'attenzione circa i temi della disabilità e dell'inclusione sociale, inoltre la realizzazione di incontri con esperti nutrizionisti aperti al più vasto pubblico possibile rappresentano un valido sostegno a tutta l'iniziativa ed una occasione di partecipe conoscenza del lavoro svolto. Infine ed in particolare sarà realizzata una "festa" finale del Laboratorio Culinario aperto a tutta la comunità.</p>
<p>Numero volontari che si prevede di impiegare per la realizzazione delle attività</p>	<p>8</p>

Entrate e Costi

Finanziamento regionale richiesto	9599
Quota a carico dei soggetti della partnership progettuale (comprensiva del capofila)	0
Quota a carico di enti pubblici	0
Quota a carico di altri soggetti	0
Totale costo progetto	9599

Azioni

1

TITOLO	Programmazione e articolazione delle attività di laboratorio e degli interventi di Educazione Alimentare
DESCRIZIONE	<p>Incontri con i soggetti partner e attuatori per la definizione di dettaglio delle specifiche attività.</p> <p>Incontri con esperti per la selezione e definizione dei contenuti degli interventi pubblici, in coerenza con le attività svolte all'interno del laboratorio.</p>
PERIODO DI REALIZZAZIONE	GEN25;

2

TITOLO	Laboratorio di cucina
DESCRIZIONE	<p>Laboratorio pratico di cucina a cadenza settimanale (indicativamente il martedì mattina).</p> <p>Conoscenza degli spazi e delle attrezzature. Come fare la spesa. Come scegliere gli alimenti. Conoscere le modalità di preparazione. Tecniche di cottura. Quali utensili. Ricette. Abbinamenti. Presentazione.</p> <p>Pranzo insieme al termine delle attività con la consumazione dei cibi preparati.</p>
PERIODO_DI_REALIZZAZIONE	GEN25-DIC25;

3

TITOLO	Incontri di Educazione Alimentare
DESCRIZIONE	<p>Realizzazione n° 2/3 incontri pubblici con esperti nutrizionisti e dietisti, aperti alla partecipazione della cittadinanza.</p> <p>Gli incontri rappresentano anche l'occasione per far conoscere il progetto sul territorio e saranno promossi attraverso pieghevoli e canali social, diffusi anche con la collaborazione dei partner e delle Amministrazioni comunali.</p>
PERIODO_DI_REALIZZAZIONE	MAR25-MAG25;SET25;OTT25;

4

TITOLO	Evento promozionale finale
DESCRIZIONE	<p>Realizzazione con soggetti del territorio di un evento/incontro per la restituzione finale del progetto e per la promozione di una cultura dell'alimentazione corretta, sana e sostenibile.</p> <p>Realizzazione e presentazione di un prodotto grafico finale in cui sarà raccolta tutta la documentazione video-fotografica delle attività svolte.</p>
PERIODO_DI_REALIZZAZIONE	OTT25-DIC25;