

spazio riservato alla giuria, non compilare.

CODICE PROGETTO:

PUNTEGGIO:

SCHEDA PROGETTO

SI RACCOMANDA DI ESSERE
SINTETICI. MAX 4 FACCIATE.

INSERIRE TUTTE LE INFO RICHIESTE.

Titolo progetto: Lab – Oratorio Solidale

Provincia Parrocchia: Catanzaro

IL PROGETTO IN SINTESI: max 15 righe

- **Cosa si intende realizzare.** L'idea è di creare un laboratorio di cucina e un orto comune che possa offrire vari sbocchi professionali e formativi mettendo in gioco azioni educative in grado di stimolare lo sviluppo psico-fisico dei bambini, la loro autonomia, la loro crescita e il loro bagaglio culturale.
- **A chi si rivolge il progetto, chi sono i destinatari.** Il progetto si rivolge ai bambini/ragazzi della parrocchia: crescendo, cucinare e cucinare insieme acquisiscono valenze psicologiche. Insegnare, educare il bambino alla preparazione degli alimenti significa favorire il suo naturale percorso di autonomia. L'obiettivo, nel tempo, è quello di coinvolgere anche i bambini con disabilità (autismo, cecità): cucinare può trasformarsi in una vera e propria terapia del benessere in grado di stimolare lo stato psicofisico di persone con diversità intellettiva e fisica. I coordinatori del progetto saranno i giovani della parrocchia affiancati dal sacerdote, le figure più anziane esperte in agricoltura e altre figure professionali presenti nella comunità (dietisti, cuochi, pasticceri, educatori e terapeuti).
- **Quali obiettivi si vogliono raggiungere e che vantaggi offre questa idea alla comunità.** Nel breve periodo l'obiettivo sarà quello di creare dei laboratori suddivisi in fasce d'età, facendo partire piccoli corsi di cucina: dall'essere passivamente nutrito, il bambino gradualmente passerà ad imboccarsi da solo, per poi arrivare a prepararsi da solo il cibo e a cucinare per gli altri, con grande beneficio dell'autostima. Autonomia emotiva, Sviluppo motorio, Conoscenza di sé, Socializzazione, Sviluppo cognitivo: all'interno di questi obiettivi si creano anche buone abitudini, come il lavarsi le mani, prima e dopo aver cucinato, lavarsi i denti dopo aver mangiato. Ci si avvicina ad un consumo corretto e consapevole, che comprende anche la capacità, attraverso lo stimolo all'uso della fantasia, di riciclare e riutilizzare alcuni materiali o imballaggi o avanzi. Il lato davvero positivo dei laboratori di cucina è che si conquistano delle competenze estremamente importanti per la costruzione dell'autonomia e dell'autostima, perché di fatto le competenze permettono di passare dalla conoscenza, cioè il sapere, all'abilità, alla capacità, cioè il saper fare, che si raggiunge attraverso il fare esperienze e da lì si arriva al saper essere. Nel lungo periodo, invece, utilizzare il piccolo terreno antistante il centro pastorale (e altri terreni in disuso della Parrocchia e del Comune) per creare l'orto comune, iniziare una coltura sia per il proprio sostentamento sia per creare mercato. Attivare corsi di formazione e giochi educativi di cucina e di alimentazione coinvolgendo i giovani cuochi e i giovani dietisti presenti nella comunità; inoltre attivare corsi di "coltura della terra" con l'aiuto delle persone più anziane per coinvolgere i bambini in tutte le fasi di creazione dell'orto. Infine utilizzare i frutti coltivati per produrre marmellate, con un marchio proprio da immettere sul mercato utilizzando la disponibilità dei tanti emigrati della nostra comunità presenti in Svizzera per diffondere il prodotto e il nostro progetto anche all'estero.
- **In che luogo e tempi si svolgerà il progetto e si offrirà il proprio servizio/prodotto.** Il laboratorio di cucina nascerà nei locali del Centro Pastorale: già nell'ottobre del 2017 questo laboratorio è stato attivato all'interno dell'oratorio con molta partecipazione e interesse da parte dei bambini e il progetto nasce dalla necessità effettiva di ampliare gli spazi, avere la disponibilità economica per realizzare i lavori e per acquistare la cucina. Nella zona antistante il Centro Pastorale è presente un piccolo terreno dove si vorrebbe iniziare a realizzare l'orto comune (utilizzando anche altri terreni in disuso di proprietà della parrocchia e del comune): si tratta di appezzamenti di terreno destinati a finalità sociali, educative, ricreative e terapeutiche per la coltivazione di piante da frutto, ortaggi ed erbe aromatiche. L'idea è quella

di creare con il tempo una sorta di “cooperativa di comunità” e la realizzazione di un marchio per esportare i prodotti coltivati, le marmellate e i dolci realizzati dai ragazzi che frequenteranno i laboratori di cucina. L’idea è quella di partire fin da subito dall’orto comune, iniziando i corsi di formazione per la coltura e piantare i primi prodotti necessari (tra ortaggi e frutti). Successivamente iniziare i lavori di adeguamento della sala (mese di settembre) e progettare i primi corsi di formazione di cucina (anche sotto forma di giochi) per i bambini e i ragazzi della comunità. Il secondo step lo faremmo partire con il nuovo anno, dove attraverso i primi prodotti biologici ottenuti si potranno realizzare le marmellate e i vari prodotti di laboratorio che potranno iniziare ad essere esportati con il nuovo marchio all’estero ed essere pubblicizzate a partire anche dai territori limitrofi attraverso la realizzazione di piccoli mercatini urbani dove si potranno vendere i prodotti a kilometro zero, per favorire nel piccolo l’economia locale e pubblicizzando i prodotti ottenuti con il nuovo marchio (dolci e conserve).

CONTESTO: max 15 righe

Breve descrizione del contesto parrocchiale in cui opera il progetto e i bisogni individuati. La Parrocchia San Nicola di Bari è collocata nel comune di San Pietro a Maida, un comune di 4200 abitanti della provincia di Catanzaro, in Calabria. L’idea del Progetto nasce in un contesto territoriale caratterizzato dalla presenza, soprattutto tra i giovani, di droga e alcool. Quindi la necessità di occupare i giovani con attività sane ed educative e allo stesso tempo aiutarli ed educarli all’ingresso nel mondo del lavoro.

Lo scorso ottobre, durante la settimana sociale di Cagliari tra le proposte fatte vi è stata proprio quella dei lab-Oratori perché per creare lavoro e vocazione al lavoro bisogna partire dai bambini. L’idea quindi è quella di costruire questo laboratorio dove i ragazzi si divertono ma allo stesso tempo si crea lavoro. E’ importante trasferire ai ragazzi l’idea che il lavoro è un fatto produttivo. Creare quindi occasioni dove il ragazzo già da bambino capisca il rapporto tra lavoro, reddito, ricchezza e capisca il valore del dono. La seconda proposta è stata quella di “Cercatori di Lavoro”, cioè andare alla ricerca di Imprenditori illuminati che creano lavoro buono, dignitoso valorizzando il territorio. Tra questi c’è stato chi ha realizzato un’impresa sulla cura dignitosa degli anziani. La creazione cioè di realtà (asili, appartamenti, centri commerciali, oratori e terreni) dove i bambini e gli adulti si integravano con le figure più anziane. Il lavoro di cura. Proprio da queste due proposte fatte alla settimana sociale di Cagliari, parte l’idea del nostro Progetto Lab-Oratorio Solidale.

La parrocchia, inoltre, sta partecipando attivamente ai laboratori della Scuola di Dottrina Sociale della Chiesa, che la Diocesi di Lamezia Terme organizza da ormai 12 anni. Il Sacerdote Don Fabio Stanizzo, nonché direttore della Scuola di DSC e direttore dell’ufficio per i problemi sociali e il lavoro, ha coinvolto la parrocchia in questo cammino e seguendo i principi della Dottrina Sociale della Chiesa ha sentito la necessità di mettere a frutto il “Bene Comune”. Da qui il laboratorio di cucina come segno di inclusione sociale: il cibo e la cucina possono diventare occasioni speciali per mettere in gioco azioni educative in grado di stimolare lo sviluppo psico-fisico del bambino, la sua autonomia, la sua crescita e il suo bagaglio culturale.

Saper usare le mani vuol dire saper creare fisicamente qualcosa, vuol dire “saper fare”, l’abilità nelle dita si costruisce lentamente, ma deve essere stimolata e incentivata. Attraverso la realizzazione di preparazioni mirate si veicola il principio della stagionalità dei prodotti e il perché è meglio usare materie provenienti dal proprio territorio. La prima cosa che nei laboratori di cucina i bambini imparano è che ci sono delle regole per poter realizzare un piatto. Impasti e decorazioni sono anche una grande occasione per entrare in contatto con la cooperazione, cioè il fare insieme non solo per uno, ma per tutti.

L’orto comune come modello non solo di inclusione sociale e di integrazione, ma anche economico capace di soddisfare il principale bisogno umano senza alcuna discriminazione e soprattutto sviluppando un’idea ecosostenibile per valorizzare la bellezza e la potenzialità del territorio: integrare l’aspetto sociale, favorire attività all’aria aperta, contrastare i fenomeni di debilitazione psico-fisica, promuovere e/o sostenere eventi di educazione ambientale, promuovere la cultura dell’alimentazione tradizionale e orientare le colture verso buone pratiche agricole, di sostenere e diffondere metodologie maggiormente rispettose dell’ambiente e della salute e di contribuire a salvaguardare la biodiversità agricola.

L’ORGANIZZAZIONE DEL GRUPPO

COMUNICAZIONE

In che modo il gruppo farà conoscere e promuoverà il servizio? Il progetto sarà promosso attraverso: volantinaggio; Eventi di promozione nelle parrocchie limitrofe; Social network; Articoli sulle testate giornalistiche locali; Sito web della parrocchia. Convocazione consiglio parrocchiale e incontri di formazione parrocchiale. Nel lungo periodo verranno coinvolti i giovani della comunità (in modo da utilizzare le risorse interne) che hanno competenza informatiche per la creazione di un sito web del progetto con le relative app per l'acquisto online dei prodotti.

ASPETTI ECONOMICI FINANZIARI

Fabbisogno

- **Quanti fondi sono necessari per la realizzazione e gestione del progetto?** Per la realizzazione dell'intero progetto ci vorrebbero circa 20.000 Euro, ma con 10.000 Euro riusciremo a realizzare i lavori principali necessari per l'avvio del progetto.
- **Come verranno utilizzati tali fondi?** I fondi serviranno alla ristrutturazione della sala, acquistare la cucina e gli elettrodomestici necessari. In più l'acquisto dei mezzi per la coltivazione del terreno e degli ortaggi da coltivare.
- **Si è pensato, oltre ai fondi del concorso, anche ad altre fonti di finanziamento da aggiungere? Se sì, quali?** L'idea è quella di creare fin da subito un sito internet per pubblicizzare il Progetto in modo da realizzare nel più breve tempo possibile la vendita online dei primi prodotti ottenuti. Si è pensato di coinvolgere tutti gli esercizi commerciali del territorio per la raccolta di un contributo minimo necessario per realizzare i primi prodotti. Infine ci sarà il coinvolgimento del comune che darà il suo contributo al progetto (se non economico) attraverso la sistemazione dei terreni in disuso di sua proprietà per la creazione del secondo step e cioè la realizzazione dell'orto comune.

Previsioni e sostenibilità futura

- **Quali spese/investimenti iniziali si prevedono? Indicare le singole voci di spesa motivandole e commentandole:** Le prime spese necessarie sono l'acquisto della cucina e degli elettrodomestici necessari circa 4.000 Euro, l'adeguamento della sala circa 1.000 Euro, l'acquisto delle piantine di ortaggio, del telone di protezione e della messa in dimora circa 1.000 Euro.
- **Quali costi si prevede di dover sostenere nel primo anno di attività oltre alle spese iniziali?** Altre spese necessarie saranno l'acquisto dei mezzi necessari per l'adeguamento del terreno e l'attrezzatura necessaria per la messa in dimora delle piantine circa 1.500 Euro.
- **È previsto un prezzo per usufruire del servizio/prodotto? Se sì, quanto?** Nella prima parte del progetto intendiamo realizzare dei mercatini dove verranno venduti i dolci realizzati dai ragazzi, in attesa della produzione degli ortaggi (Il tutto ad un prezzo di 5 Euro per ogni confezione venduta, per un totale di 2.000 Euro circa). Successivamente realizzare dei veri e propri mercatini urbani con la vendita anche degli ortaggi a km zero (con questa vendita contiamo di arrivare a circa 2.000 Euro).
- **Quali ricavi si prevede di realizzare nel primo anno di attività?** Nel primo anno di attività tra i dolci, i vasetti di marmellate, gli ortaggi e la vendita dei prodotti online contiamo di raggiungere 11.500 Euro di incasso.
- **In che modo il gruppo ritiene di essere in grado di sostenersi economicamente nel futuro, quando cioè i fondi del concorso saranno esauriti?** Il lab-oratorio solidale conta di sostenersi nel lungo periodo attraverso la vendita dei prodotti ottenuti (marmellate, dolci e ortaggi). Inoltre nel lungo periodo si intende esportare i prodotti ottenuti con il nuovo marchio anche all'estero con l'aiuto dei compaesani emigrati in Svizzera e con la vendita online dei prodotti all'interno del sito internet.
- **Fare uno schema, delle entrate (ricavi di vendita o altri) e delle uscite (costi/spese per le materie prime, stipendi, energia, affitti, telefono, luce, gas, ecc.) per il primo anno di attività.**

ANNO	ENTRATE	€	USCITA	€
2018	Dolci equo solidali	2.000,00	Cucina con elettrodomestici	4.000,00
	Vasetti di Marmellata	3.500,00	Adeguamento della sala	1.000,00
	Vendita Ortaggi	2.000,00	Piantine di ortaggi e telone	1.000,00
	Vendita Prodotti Online	4.000,00	Attrezzature del terreno	1.500,00
	Contributo del comune	1.000,00	Scatole e confezioni per dolci	500,00
	Contributo esercizi commerciali	2.000,00	Etichette e vasetti	200,00
Tot.		14.500		8.200