



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

PROGETTO DI SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE PROVINCIALE

redatto sulla base dei “Criteri di gestione del SCUP” (deliberazione della Giunta provinciale n. 1610 del 5.10.2017)

SCHEDA DI SINTESI 2019

Titolo progetto	Fare comunità facendo bevande		
Forma	<input checked="" type="checkbox"/> SCUP_PAT <input type="checkbox"/> SCUP_GG	Turno di presentazione 02	2019
Ambito tematico	Educazione e Formazione.		
Soggetto proponente	Comune di Rovereto		
Indirizzo	corso Bettini, 43 a Rovereto		
Nome della persona da contattare	Valeria Battistotti		
Telefono della persona da contattare	+39 340 643 5049		
Email della persona da contattare	bevi@comunitafrizzante.it		
Orari di disponibilità della persona da contattare	Dal lunedì al venerdì dalle 10:00 alle 16:00.		
Data inizio	01.07.2019		
Durata	12 mesi		
Posti	2		
Cosa si fa	<p>Il progetto SCUP “Fare comunità facendo bevande” si inserisce all’interno del progetto “Comunità Frizzante - locali e solidali con gusto” vincitore del bando Welfare Km Zero di Fondazione Caritro. “Fare comunità facendo bevande” intende proporre un’esperienza di accrescimento formativo, professionale e personale dei/delle giovani in servizio civile, attraverso il loro coinvolgimento in un grande progetto di formazione e inclusività sociale di produzione partecipata di bevande frizzanti analcoliche, che è in stretto contatto con il territorio della Vallagarina.</p> <p>I/le giovani in servizio civile seguiranno le diverse fasi partecipative del progetto: dai laboratori di ideazione, alla raccolta di frutti, fiori e erbe, alle attività di trasformazione, eventi di degustazione e vendita come modo per raccontare il progetto, alle quali contribuiranno con le loro esperienze e punti di vista. Inoltre, saranno coinvolti</p>		

	<p>nell'attivazione di un fondo (con il ricavato dalla vendita delle bibite) per sostenere attori culturali su tutto il territorio nell'aumentare l'inclusione sociale dei propri eventi.</p> <p>Nello specifico, il servizio civilista svolgerà attività di supporto nella:</p> <p>PRODUZIONE PARTECIPATA DI BEVANDE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Elaborazione e co-gestione di formati partecipativi; 2) Ricerca botanica e olfattiva in collaborazione con esperti, per la mappatura di sapori presenti sul territorio; 3) Elaborazione di attività di inclusività volte a creare contesti normalizzanti in cui gruppi sociali eterogenei, che solitamente non interagiscono tra di loro, possano condividere la medesima esperienza; 4) Pianificazione di uscite di raccolta (organizzazione logistica per spostamenti, permessi) 5) Processo tecnico produttivo delle bevande (presso Mas del Gnac/Gruppo 78, laboratorio sociale di produzione alimentare ad alta qualità) 6) Trasformazione e lo stoccaggio degli ingredienti sotto forma di sciroppo o succhi; 7) Laboratori di creazione del nome e della grafica per l'etichetta; 8) Laboratori partecipati di imbottigliamento; 9) Etichettatura delle bottiglie in stazione o nel luogo in cui verranno conservate. <p>ATTIVITÀ COLLETTIVA DI DOCUMENTAZIONE E COMUNICAZIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Mappatura degli eventi culturali del territorio a cui partecipare 2) Supporto alla creazione delle etichette 3) Comunicazione del prodotto e degli eventi 4) Organizzazione degli stand per raccontare il progetto durante gli eventi 5) Circolazione bibite 6) Documentazione delle attività e degli eventi 7) Raccolta dati per la valutazione d'impatto (il/la servizio civilista aiuterà a svolgere le interviste ai partecipanti al progetto per rilevare la percezione del progetto e del processo da parte dei molteplici partner: il senso di comunità che si è creato, la capacità innovativa percepita, l'impatto sul welfare comunitario del territorio generato, l'impatto sulle politiche del territorio); <p>I/le giovani in servizio civile saranno sempre supportati dallo staff operativo, in primis dagli operatori locali di progetto (OLP) Carlo Bettinelli (Animatore Tecnico-Culturale) e Valeria Battistotti (Community Organiser), ed in secondo piano dai rappresentanti delle diverse altre organizzazioni coinvolte.</p>
<p>Cosa si impara</p>	<p>I/le giovani avranno la possibilità di vivere un'esperienza intensa, di essere inseriti/e in una rete multidisciplinare di attori culturali e sociali uniti dalla produzione di bibite gassate analcoliche. Hanno quindi la possibilità di acquisire competenze negli ambiti di welfare di comunità, specialmente di processi partecipativi innovativi e sperimentali, di sviluppo di pratiche di cittadinanza responsabile e competenze base nella produzione di bibite analcoliche.</p> <p>Nello specifico avranno la possibilità di acquisire metodi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sviluppo di comunità inclusiva; • ricerca-azione partecipata; • progettazione e produzione partecipata attraverso il fare in comune; • lavoro organizzato ed autonomo in un ambiente professionale dinamico; • organizzazione e promozione di eventi culturali; • gestione di un sito internet; • comunicazione e promozione del progetto e del prodotto; • organizzazione orizzontale; • facilitazione di attività di gruppo. <p>Inoltre acquisiranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenze tecniche relative alla produzione e ideazione di bevande gassate analcoliche, in maniera artigianale; • conoscenza delle erbe aromatiche spontanee che crescono nella Vallagarina; • conoscenza del territorio da un punto di vista culturale e paesaggistico oltre che per le iniziative e realtà associative che lo animano; • un pool di conoscenza su come creare eventi culturali inclusivi a vari livelli

	<p>(abilità, economico, sociale, culturale, età, ...);</p> <ul style="list-style-type: none"> • una rete di contatti lavorativi a Rovereto e oltre; • competenze di conversazione in inglese.
Sede/sedi di attuazione	<p>La sede del servizio civile è in Corso Bettini, 43 a Rovereto. Le attività previste dal progetto si svolgeranno su tutto il territorio della Vallagarina.</p> <p>Inoltre si prevede che alcune attività del progetto verranno svolte all'interno degli spazi della Stazione di Rovereto (La Foresta - Accademia di Comunità), che saranno accessibili da settembre 2019, mentre, per quanto riguarda la produzione delle bevande avverrà prevalentemente al Mas del Gnac, a Isera.</p>
Vitto/alloggio	Non sono previsti vitto e alloggio.
Piano orario	<p>L'orario prevede di norma lo svolgimento di 30 ore lavorative settimanali distribuite su 4 giorni, fino a un massimo di 40 ore, da recuperare secondo modalità concordate con il/la giovane in servizio civile. La durata complessiva del progetto è di 1.440 ore annue. Le fasce orarie di riferimento, entro cui si svolgeranno le 30 ore settimanali sono: dalle 9.30 - 19.30.</p> <p>Inoltre, il progetto prevede che i/le giovani potranno essere impegnati nelle giornate di sabato e domenica, ed in orari diversi da quelli indicati, nel rispetto del regolamento relativo all'orario settimanale.</p>
Caratteristiche ricercate nei partecipanti	<p>Si cercano dei/delle giovani con le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forte motivazione alla crescita personale e all'apprendimento; • interesse nella creazione di una comunità inclusiva attraverso metodi partecipativi; • una buona propensione alla relazione e voglia di fare attività partecipative anche all'aria aperta; • voglia di conoscere tutti gli aspetti compresi nella produzione partecipata di bibite gassate analcoliche; • voglia di mettere in gioco le proprie conoscenze; • voglia di utilizzare e migliorare le proprie conoscenze di lingue straniere (in particolar modo l'inglese); • voglia di partecipare a tutte le attività del progetto – sia a quelle più creative che a quelle più ripetitive; • disponibilità alla flessibilità nella gestione dell'orario; • rispetto per le norme sulla privacy e sul segreto professionale.
Eventuali particolari obblighi previsti	Durante il servizio civile, i giovani dovranno compilare il proprio diario dove registreranno le attività, le conoscenze e le competenze acquisite.
Formazione specifica	<p>Il percorso formativo specifico prevede dei momenti di lezione frontale, dei laboratori pratici e dei seminari di minimo 4 ore al mese.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formazione sulla sicurezza al lavoro 2. Corso HACCP per l'igiene alimentare 3. Introduzione all'approccio di welfare generativo e il Distretto Economia Solidale 4. Introduzione ai metodi di lavoro orizzontale della rete 5. Introduzione a metodi di documentazione di eventi e processi 6. Formazione tecnica sulla produzione partecipativa di bevande gassate analcoliche 7. Introduzione a nozioni di pedagogia critica 8. Introduzione a metodi di co-design 9. Introduzione a nozioni di ricerca-azione partecipativa 10. Introduzione a metodi di facilitazione di attività di gruppo 11. Formazione alla non-discriminazione e alla diversità 12. Nozioni base sulla botanica della Vallagarina 13. Nozioni base di economie di comunità 14. Tecniche di fundraising.
Altre note	Per saperne di più, contattateci! Siamo contenti di aiutarvi con più informazioni.
Progettista	1) Bianca Elzenbaumer 2) Carlo Bettinelli 3) Valeria Battistotti 4) Irene Bonvicini (in servizio civile al Comune di Rovereto)
Referente di progetto	Valeria Battistotti