Fare comunità facendo bevande

seconda edizione

DESCRIZIONE E CONTESTO DELL'ENTE OSPITANTE

Il progetto SCUP "Fare comunità facendo bevande- seconda edizione" è stato rivisto e migliorato grazie al contributo delle giovani che hanno prestato servizio civile nella prima edizione (2019-2020). Si inserisce all'interno del progetto "Comunità Frizzante - locali e solidali con gusto", progetto nato con il fine di rispondere in modo innovativo, creativo e con una logica di rete, a problematiche individuate dal Piano Sociale di Comunità del Comune di Rovereto e della Comunità della Vallagarina 2018-2020. In particolare, il progetto "Comunità Frizzante", attraverso la produzione partecipata e inclusiva di una linea di bibite gassate analcoliche dai gusti locali, vuole contribuire a superare bisogni e vulnerabilità nei settori "fare comunità" (mancanza di senso di responsabilità verso tutta la comunità, necessità di conoscenza reciproca tra realtà associative, …), "educare" (mancanza di rispetto delle diversità, elevato consumo di alcol fra i giovani, …) e "prendersi cura" (bisogno di contesti normalizzanti). L'obiettivo dunque è quello di rendere "frizzante" il modo in cui si vive il territorio, si fa comunità e si approccia l'inclusione sociale, stimolando lo sviluppo di una cittadinanza responsabile.

Vincitore del bando triennale "Welfare KMZero" di Fondazione Caritro, il progetto "Comunità Frizzante" si attiva sul territorio della Comunità della Vallagarina con le sue molte diversità: paesaggistiche, culturali, di saperi, di iniziative e gruppi di abitanti. Nonostante il potenziale di questa diversità, in questo contesto si vive un forte "Roveretocentrismo" e ogni zona-satellite è separata dalle altre sia per questioni di conformazione territoriale, sia per campanilismi di vario genere. Questo fa sì che spesso le persone, specialmente i giovani, fatichino a sentire un legame di responsabilità sociale verso gli altri, verso la comunità territoriale che vivono e attraversano e a mettere in condivisione risorse e infrastrutture.

Figura 1: Le fasi del progetto Comunità Frizzante che prevedono elementi di partecipazione della comunità

Il progetto si sviluppa attorno alla creazione di bevande frizzanti, che agiscono da veicolo per coinvolgere la comunità in un grande processo di conoscenza del territorio e di inclusione sociale. Il processo circolare, rappresentato nella *fig.1*, prevede diverse fasi: mappatura botanica con la ricerca dei sapori e degli odori del territorio; uscite di raccolta collettiva di piante spontanee e non; laboratori dell'alchimista di sperimentazione e messa a punto dei gusti delle bevande da mettere in produzione; laboratori di immaginazione grafica con definizione del nome e dell'etichetta; trasformazione delle materie prime e imbottigliamento; etichettatura collaborativa; circolazione delle bevande come modo per raccontare il progetto e fare comunità. L'obiettivo finale consiste nel reinvestire parte del guadagno in un fondo per favorire l'inclusività sociale nell'offerta culturale del territorio della Vallagarina.

Per realizzare questo processo, i membri della rete che portano avanti il progetto "Comunità Frizzante" - e a cui si connette anche il progetto SCUP "Fare comunità facendo bevande" - lavorano in sinergia scambiando risorse e competenze. Tra i partner troviamo:

Inclusione sociale

- Comune di Rovereto, Servizio Politiche Sociali, sezione progetti speciali e Ufficio Cultura, Sport e Politiche Giovanili, competenze gestione progetti SCUP
- Comunità di Valle della Vallagarina, Servizio Politiche Sociali
- Architutti - gruppo informale per l'architettura inclusiva (Rovereto)
- Brave New Alps - associazione culturale, social design e beni comuni (Nomi)
- Ubalda Bettini Girella Onlus - comunicazione del progetto (Rovereto)

- Girasole - cooperativa sociale, costruzione di espositori in legno (Rovereto)

Trasformazione e produzione

- Gruppo 78 - cooperativa di solidarietà sociale, impianto di produzione alimentari e expertise produzione sciroppi al Mas del Gnac (Isera)
- Fondazione Museo Civico di Rovereto - expertise di botanica
- La Fonte - azienda agricola di Montagna e Fattoria Didattica (Mezzomonte)
- Italia-Nicaragua Onlus - orto comunitario comun'Orto (Rovereto)

Produzione consulenza e formazione

- Company Drinks - community enterprise, produzione partecipata di bevande (UK)
- Cube Cola - community enterprise, produzione partecipata di cola (UK)
- Square Root Soda – produttori artigianali di bibite gassate analcoliche (UK)

Comunicazione e circolazione

- Bianca Elzenbaumer - ricercatrice design partecipativo (EURAC/Bolzano)
- Community Building Solutions - società benefit, dimensione di ricerca (Trento)
- Cultura Binaria - gruppo informale, logica freesoftware al di fuori del digitale (Rovereto)
- Dolomit - azienda familiare che si occupa di turismo educativo (Dro)
- EURICSE - istituto di ricerca sulle cooperative e le imprese sociali (Trento)
- Kate Rich - ricercatrice pratiche imprenditoriali innovative (UK)
- Nuovo Cineforum Rovereto - comunicazione del progetto

Questa rete rappresenta un contesto formativo stimolante per i/le giovani in servizio civile perché porta insieme vecchi e nuovi attori del sistema di welfare, perché approccia il sociale con un linguaggio e delle modalità innovative mutuate anche dal mondo artistico e culturale e perché li/le inserisce in un contesto formativo ricco di spunti per il proprio sviluppo professionale. Inoltre, il progetto è nato dalla rete di soggetti che ruota attorno allo spazio "La Foresta - accademia di comunità" che è in divenire nella stazione dei treni di Rovereto (apertura maggio 2020). L'accademia di comunità è pianificata per essere una vera e propria fucina di idee e collaborazioni attorno allo sviluppo di pratiche di welfare innovative e dall'estate 2020 in poi sarà la sede principale del progetto. In questo contesto i/le giovani in servizio civile, oltre ad essere abilitati maggiormente a fare rete per un potenziale futuro lavorativo, saranno inseriti in un ambiente vivo e vitale, animato dal mondo del terzo settore e dell'amministrazione pubblica che si apre alla cittadinanza attiva, dal volontariato, dalla ricerca accademica, dall'arte, dalla cultura, nel quale si vuole sviluppare una coscienza di cura delle relazioni umane e del bene comune, al fine di promuovere pratiche di sostenibilità sociale ed ambientale in Vallagarina. Questa cornice di riferimento è pensata per favorire l'incontro tra gruppi sociali diversi ed infatti l'approccio previsto dal progetto è di tipo intergenerazionale, interculturale, interclasse, inter-abilità oltre ad essere fortemente partecipativo, poiché mira alla formazione e al consolidamento di cittadini attivi. Per cittadino attivo si intende una persona che opera nel volontariato, nel campo civile, ambientale, culturale o in altre attività che riguardano il miglioramento della società. In questo, il progetto, si allinea alle priorità trasversali della Provincia Autonoma di Trento e le porta dentro anche al progetto SCUP (per es, pari opportunità di genere, sostenibilità ambientale e sociale).

OBIETTIVI

L'obiettivo del progetto SCUP "Fare comunità facendo bevande" è quello di creare un contesto in cui i/le giovani in servizio civile sono accompagnati in una crescita formativa, professionale e personale:

- **avvicinandosi al mondo del lavoro di comunità** facendo esperienza pratica mentre apprendono dai professionisti coinvolti nel progetto
- diventando cittadini attivi partecipando concretamente alla vita comunitaria del territorio **mettendosi in gioco con i propri saperi e talenti**
- acquisendo **un'ampia formazione**, la quale può essere declinata in base ai propri interessi (all'interno dello spettro **"attività di inclusione & partecipazione**" e **"produzione & circolazione di bibite prodotte in un contesto di inclusione sociale"**)
- conoscendo e mettendosi in **rete con il mondo del terzo settore e dell'amministrazione pubblica** del territorio della Comunità della Vallagarina

Per raggiungere questo obiettivo, il progetto prevede il coinvolgimento dei/delle giovani in servizio civile in ogni sua attività in cui intende "fare comunità". Essendo articolato in diverse fasi, che si ripetono ciclicamente, il progetto consente ai/alle giovani in servizio civile di sperimentarsi in molteplici articolazioni e ambiti professionali, stimolando lo sviluppo di diverse abilità e competenze, oltre che la concreta possibilità di crearsi la propria rete di contatti. Inoltre verranno coinvolti nell'attivazione di un fondo (attraverso il ricavato dalla vendita delle bibite) per sostenere attori culturali su tutto il territorio nell'aumentare l'inclusione sociale dei propri eventi ed attività.

In particolar modo, il progetto ha la pretesa di proporre un'esperienza di accrescimento formativo e personale dei/delle giovani in servizio civile per quanto riguarda:

- **metodi innovativi e partecipativi di sviluppo di comunità**
- **expertise necessaria per la creazione di attività culturali inclusive a vari livelli**
- **produzione partecipata e artigianale di bibite gassate analcoliche a "tiratura limitata"**

Visto l'ampio spettro di attività, una volta che i/le giovani si saranno ambientati/e nel progetto avranno la possibilità – in accordo con l' OLP – di focalizzarsi sugli aspetti del processo che più gli interessano.
In sintesi, con il progetto, i/le giovani acquisiranno competenze relative alla creazione di welfare di comunità attraverso la conoscenza del territorio e in particolar modo degli attori appartenenti al mondo delle istituzioni del settore pubblico, del terzo settore e privati che animano la vita culturale e sociale della Vallagarina e oltre. Inoltre avranno modo di conoscere da vicino le modalità con cui si possono intrecciare fini sociali con la produzione partecipata di bevande. Avranno anche la possibilità di conoscere progetti culturali che si occupano della produzione partecipata di bevande all'estero, soprattutto in Inghilterra.

Il progetto permette ai/alle giovani in servizio civile di mettersi in gioco con i propri interessi e le proprie capacità, assieme alla possibilità di acquisire competenze nuove e ampliare quelle già presenti. Il progetto beneficerà degli interessi e delle capacità che i/le giovani apporteranno, favorendo la connessione con gruppi sociali a cui i/le giovani in servizio civile

si sentono vicine/i. In particolare il coinvolgimento dei/delle giovani in servizio civile permetterà a Comunità Frizzante di:

- potenziare le attività partecipative in tutte le fasi del progetto permettendo di coinvolgere e seguire un numero più alto di persone con esigenze diverse tra di loro (per esempio, bimbi e adulti, persone normalmente e diversamente abili, giovani e anziani);
- potenziare le attività partecipative e di coinvolgimento nei momenti di circolazione (per esempio : vendita delle bibite combinato a giochi e laboratori);
- potenziare la presenza in momenti di festa della comunità in cui si fanno circolare le bevande (festival come The Right Side Festival; sagre e feste di paese; eventi sportivi e ricreativi come tornei di calcio, Marcialonga, Girovagando in Destra Adige …);
- potenziare le attività di raccolta e trasformazione di frutta, verdura e erbe, permettendo quindi una maggiore sperimentazione;
- apportare un punto di vista "giovane" dentro al team di progetto che può essere attivato soprattutto per la comunicazione del progetto.

ATTIVITÀ PREVISTE

I/le giovani in servizio civile seguiranno le diverse fasi del progetto: dai laboratori partecipativi di ideazione, alla raccolta di frutti, fiori e erbe, alle attività di trasformazione e produzione, eventi di degustazione e vendita come modo per raccontare il progetto, alle quali contribuiranno con le loro esperienze e punti di vista. Attiveranno quanto assimilato per gradi, prima con attività più semplici e poi sempre di più complesse, fino a giungere alla gestione in toto di alcune delle attività. Avranno la possibilità di incontrare, conoscere ed essere affiancate/i dalle giovani che hanno svolto servizio civile nella passata edizione. Fin da subito però potranno partecipare alla programmazione delle uscite, degli eventi, dei cicli di produzione delle bevande che saranno gestite dall'Animatore Tecnico-Culturale (OLP) e dalla Community Organiser.
Durante il percorso di servizio civile i/le giovani saranno inserite/i e guidate/i in una struttura dinamica e creativa la quale consentirà di sperimentarsi in diverse attività e con diverse professionalità. Ai/alle giovani sarà chiesto di orientarsi tra i due profili proposti di seguito, in base ai propri interessi. Ciò non preclude però che il/la giovane più interessato, per esempio, al profilo A, si attivi anche in alcune delle attività previste dal profilo B.
Qualora venisse selezionato solo un giovane, questo potrà esprimere le proprie preferenze e, insieme all'OLP, elaborare un profilo personalizzato.

I/le giovani in servizio civile svolgeranno attività di supporto nella:

Profilo A) **RICERCA-SPERIMENTAZIONE PRODUTTIVA DI BIBITE FRIZZANTI LOCALI A TIRATURA LIMITATA**

1) Ricerca botanica e olfattiva in collaborazione con esperti, per la mappatura di sapori presenti sul territorio;
2) Sperimentazione partecipata di bibite con nuovi prodotti locali;
3) Gestione della rete di produttori, progetti sociali e rivenditori delle bibite;

4) Elaborazione di attività inclusive all'interno della filiera produttiva volte a creare contesti normalizzanti in cui gruppi sociali eterogenei, che solitamente non interagiscono tra di loro, possano condividere la medesima esperienza;
5) Pianificazione di uscite di raccolta (organizzazione logistica per spostamenti, permessi e.);
6) Processo tecnico produttivo delle bevande (presso Mas del Gnac/Gruppo 78, laboratorio sociale di produzione alimentare ad alta qualità);
7) Trasformazione e stoccaggio degli ingredienti sotto forma di sciroppo o succhi;
8) Laboratori di creazione del nome e della grafica per l'etichetta;
9) Laboratori partecipati di imbottigliamento;
10) Etichettatura collettiva delle bottiglie;
11) Circolazione bibite.

Profilo B) **DOCUMENTAZIONE, COMUNICAZIONE E ATTIVAZIONE DI PROCESSI PARTECIPATIVI**

12) Mappatura degli eventi culturali del territorio a cui partecipare;
13) Elaborazione e co-gestione di formati partecipativi;
14) Elaborazione di attività inclusive all'interno della filiera produttiva volte a creare contesti normalizzanti in cui gruppi sociali eterogenei, che solitamente non interagiscono tra di loro, possano condividere la medesima esperienza;
15) Supporto alla creazione delle etichette a livello di ideazione e sviluppo grafico;
16) Comunicazione del prodotto e degli eventi;
17) Gestione dei social network (Facebook e Instagram);
18) Gestione ed aggiornamento del sito web e della newsletter del progetto;
19) Organizzazione degli eventi, dei laboratori partecipati e delle uscite di raccolta collettive;
20) Documentazione delle attività e degli eventi;
21) Raccolta dati per la valutazione d'impatto (interviste ai partecipanti al progetto per rilevare la percezione: 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);
22) Ideazione e sviluppo di tecniche di crowdfunding innovative.

I/le giovani in servizio civile saranno sempre supportati dallo staff operativo, in primis dagli operatori locali di progetto Carlo Bettinelli (Animatore Tecnico-Culturale) e Chiara Mura (Community Organiser), ed in secondo piano dai rappresentanti delle diverse organizzazioni coinvolte nelle attività specifiche.

FASI DEL PROGETTO

I 12 mesi saranno strutturati in quattro fasi:

Fase 1 - 1°e 2°mese
CONOSCERE

Conoscenza del progetto, della Rete e coinvolgimento nelle attività

In questa prima fase i/le giovani conosceranno il progetto “Comunità frizzante” e il contesto organizzativo della Rete che lo porta avanti. L’OLP si occuperà di creare relazioni con i partner più coinvolti nel progetto, organizzando incontri ad hoc con i responsabili di ogni realtà. Inoltre per il primo mese potranno conoscere le giovani attualmente in servizio civile per poter scambiare informazioni e riflessioni sul lavoro svolto. Questo momento sarà fondamentale per consentire un “passaggio di consegne” tra pari, in modo da permettere ai nuovi arrivati di iniziare a svolgere il proprio ruolo nelle condizioni migliori, agevolando l’integrazione all’interno del gruppo.
Essi in questa fase non avranno compiti specifici, ma osserveranno le varie dinamiche e i rapporti tra i diversi attori attraverso la partecipazione alle varie attività programmate.
Fin dall’inizio della fase 1, i/le giovani documenteranno le attività del progetto. La documentazione avverrà attraverso la produzione di materiali video, di foto, di testi e/o di oggetti, che verranno consegnati a cadenza bi-settimanale. I materiali così prodotti verranno utilizzati per comunicare il progetto e potrebbero essere funzionali anche per la stesura di eventuali futuri bandi, o per attività specifiche.

Fase 2 - 3°-6° mese

ATTIVARSI

Partecipazione attiva ai laboratori di inclusione sociale e formazione tecnica per la produzione di bevande partecipate

La seconda fase prevede un coinvolgimento attivo dei/delle giovani all’interno delle attività del progetto, i quali, grazie alla conoscenza acquisita nella fase iniziale, supporteranno, in maniera sempre più autonoma, lo sviluppo dell’attività previste.
In particolare, in questa fase, le/i giovani, parteciperanno ai laboratori partecipati di produzione supportando il ruolo dell'Animatore Tecnico Culturale principalmente per l'ideazione e la produzione delle bevande gassate. Saranno inoltre coinvolti nella fase organizzativa, che prevede il coinvolgimento degli esperti del territorio, sia per quanto riguarda gli aspetti storici-naturalistici che per quelli legati alla messa a punto delle ricette e degli aspetti tecnici della produzione; saranno attivi peraltro nella messa a punto e nella supervisione del processo di produzione e imbottigliamento delle bevande.
Oltre a ciò, per quanto concerne il tema dell’inclusione sociale, seguiranno la Community Organiser che lavorerà principalmente per creare le condizioni in grado di favorire l'inclusione sociale in ogni momento del progetto dalle uscite collettive sul territorio fino alla produzione ed imbottigliamento delle bevande. La affiancheranno inoltre nell’attività di comunicazione del progetto in ogni sua declinazione: presentazione del progetto e ricerca di volontari attivi, ricerca di canali per la vendita delle bevande, creazione e gestione dell'identità visiva.

Fase 3 - 7°-10° mese

PROPORRE

Sviluppo di nuove attività per l’inclusione sociale e connessioni con gruppi sociali specifici

Questa fase sarà caratterizzata da un atteggiamento propositivo e sarà finalizzata alla formulazione di una proposta volta a migliorare gli aspetti organizzativi del progetto.
In questa fase, i/le giovani in servizio civile avranno acquisito una certa autonomia e, con il sostegno dell’OLP e (in caso lo desiderassero) in collaborazione con altri membri della Rete,

inizieranno ad ideare e proporre delle attività partecipative per mettersi maggiormente in gioco.

Inoltre, i/le giovani avvieranno uno sviluppo di connessioni con gruppi sociali specifici: dopo aver conosciuto il progetto, i suoi partecipanti e le distinte finalità, collaboreranno con gli attori della Rete per ampliare le possibilità di inclusione sociale. L'attenzione si rivolgerà soprattutto ai gruppi sociali lontani dalle connessioni già create, ma che potenzialmente potrebbero attivarsi ed essere coinvolte in un processo di scambio di competenze e conoscenze.
Per questa azione è propedeutica la conoscenza attiva del territorio, delle altre realtà che ne fanno parte e delle problematiche presenti.

Fase 4
11°-12° mese
ORIENTARSI NEL MONDO DEL LAVORO

Valutazione ed esplorazione delle possibilità che si aprono dopo il periodo formativo del servizio civile
L'ultima fase del progetto consiste in una riflessione critica del percorso intrapreso. I/le giovani in servizio civile, insieme all'OLP, delineeranno un potenziale sviluppo delle conoscenze acquisite durante il servizio e saranno aiutati nell'indirizzare la propria carriera professionale. Inoltre, potranno contribuire alla stesura di un nuovo progetto di servizio civile, considerando i punti di forza e debolezza del percorso formativo che stanno concludendo.
Infine, il/la giovane avrà l'opportunità di riflettere insieme all'OLP sulle possibilità che si apriranno dopo il periodo formativo del servizio civile.

Durante tutto progetto i/le giovani parteciperanno alle attività basilari della Rete: riunioni di coordinamento di equipe a cadenza settimanale; incontri di regia in cui sono presenti i partner più coinvolti; incontro di monitoraggio quadrimestrale per la rendicontazione di budget analitico.

CARATTERISTICHE RICERCATE E SELEZIONE

Per il progetto "Fare comunità facendo bevande" si cercano dei/delle giovani con le seguenti caratteristiche:

- una forte motivazione alla crescita personale e all'apprendimento;
- un interesse nella creazione di una comunità inclusiva attraverso metodi partecipativi;
- disponibilità alla flessibilità nella gestione dell'orario per esigenze relative all'organizzazione del progetto;
- capacità comunicative;
- una buona propensione alla relazione e voglia di fare attività partecipative anche all'aria aperta;
- voglia di conoscere tutti gli aspetti compresi quelli relativi alla produzione partecipata di bibite gassate analcoliche;
- voglia di mettere in gioco le proprie conoscenze, anche in modo interdisciplinare e interculturale;
- voglia di utilizzare e migliorare le proprie conoscenze di lingue straniere (in particolar modo l'inglese - visto i partner inglesi di progetto);

- voglia di partecipare a tutte le attività del progetto – sia a quelle più creative che a quelle più ripetitive;
- rispetto per le norme sulla privacy e sul segreto professionale.

La valutazione verrà inoltre svolta seguendo questi criteri:
- Conoscenza del progetto;
- Conoscenza del territorio;
- Dimostrazione di interesse vivo per processi partecipativi, l'inclusione sociale e il lavoro in squadra;
- Condivisione degli obiettivi;
- Disponibilità e flessibilità;
- Interesse per la produzione partecipata di bibite gassate analcoliche;
- Capacità relazionali e linguistiche.

Nella fase precedente alla scelta del progetto, i giovani potranno mettersi in contatto con Carlo Bettinelli e Chiara Mura per un primo incontro conoscitivo.

La selezione avverrà attraverso:
- l'invio e la visione del curriculum vitae;
- un colloquio conoscitivo che si terrà alla sede dell'Ufficio Politiche Sociali del Comune di Rovereto;

La selezione verrà operata da parte di:
- due membri del Comune di Rovereto, Servizio Politiche Sociali e Ufficio Cultura, Sport e Politiche Giovanili
- dall'Animatore Tecnico-culturale (OLP)
- dalla Community Organiser.

COMPETENZE ACQUISIBILI

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 di sostenibilità ambientale e sociale. Inoltre, attraverso il progetto i/le giovani saranno introdotti/e alle logiche e pratiche di welfare generativo, ovvero un modo di agire che mira a generare nuove risorse, ri-generando quelle presenti su un determinato territorio, sia a livello di reti sociali che a livello di potenziale economico.
Nello specifico avranno la possibilità di acquisire metodi di:
- sviluppo di comunità inclusiva;
- ricerca-azione partecipata;
- progettazione e produzione partecipata attraverso il fare in comune (attività previste a cui i/le giovani possono contribuire, in base anche alle proprie passioni e desideri di apprendere cose nuove. Per esempio: l'ideazione delle bevande, le uscite sul territorio per la raccolta di piante, la creazione e valutazione di bevande con gusti

sperimentali, la produzione di bibite gassate, il branding attraverso laboratori partecipativi, la vendita delle bibite come interfaccia con il pubblico, la comunicazione del progetto);
- lavoro in squadra ed autonomo in un ambiente professionale dinamico;
- organizzazione e promozione di eventi culturali;
- gestione di un sito internet, social media e newsletter;
- comunicazione e promozione del progetto e del prodotto;
- organizzazione orizzontale;
- facilitazione di attività di gruppo.

Inoltre acquisiranno:
- competenze tecniche base relative alla produzione artigianale e ideazione di bevande gassate analcoliche;
- conoscenza base 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 (abilità, economico, sociale, culturale, età, ..);
- una rete di contatti lavorativi a Rovereto e oltre;
- competenze comunicative in ambito sociale;
- competenze di conversazione in inglese.

PERCORSO DI FORMAZIONE SPECIFICO

Il percorso formativo specifico prevede dei momenti di lezione frontale, dei laboratori pratici e dei seminari di minimo 4 ore al mese (accompagnati da materiale bibliografico specifico). Una parte della formazione specifica sarà offerta dal Comune di Rovereto, mentre l'altra parte sarà tenuta dalle diverse organizzazioni che compongono la rete e non solo. Questa formazione sarà integrata con una formazione "on the job" affiancando gli OLP nel loro lavoro per un minimo di 20 ore alla settimana.

Nella **formazione specifica** si tratteranno i seguenti argomenti:
1. Formazione sulla sicurezza al lavoro (7 ore, formatori del Comune di Rovereto)
2. Corso HACCP per l'igiene alimentare e la produzione di bibite (4 ore, formatore esterno)
3. Introduzione all'approccio di welfare generativo e di comunità (4 ore, un membro di Brave New Alps)
4. Introduzione ai metodi di lavoro orizzontale della Rete (2 ore, Chiara Mura, la Community Organiser)
5. Introduzione ai metodi di organizzazione di eventi inclusivi, laboratori e uscite di raccolta (6 ore, Chiara Mura, la Community Organiser)
6. Formazione tecnica sulla produzione partecipativa di bevande gassate analcoliche (16 ore, Carlo Bettinelli animatore tecnico culturale e OLP, in collaborazione con un tecnico del Mas del Gnac)
7. Commercializzazione e marketing (8 ore, Carlo Bettinelli animatore tecnico culturale e La Fonte)

8. Introduzione a nozioni di pedagogia critica (3 ore, ricercatrice design sociale Dr Bianca Elzenbaumer)
9. Introduzione alla gestione ed utilizzo dei social media e redazione di materiale fotografico e testuale per promuovere il progetto (8 ore, Carlo Bettinelli)
10. Formazione social media: facebook, instagram, sito e newsletter (8 ore Sofia Camporese, ex servizio civilista)
11. Introduzione a metodi di co-design (3 ore, social designer Fabio Franz)
12. Introduzione a nozioni di ricerca-azione partecipativa (3 ore, Dr Bianca Elzenbaumer)
13. Introduzione a metodi di facilitazione di attività di gruppo (2 ore, Chiara Mura, la Community Organiser)
14. Formazione alla non-discriminazione e alla diversità (6 ore, operatrice sociale del Comune di Rovereto e un membro di Archittutti)
15. Nozioni base di botanica della Vallagarina (6 ore, esperto del Museo Civico di Rovereto)
16. Nozioni base di economie di comunità (4 ore, ricercatrice design sociale Dr Bianca Elzenbaumer)
17. Tecniche di fundraising (3 ore, Fabio Franz, Brave New Alps)
18. Introduzione ai metodi di partecipazione inclusiva (4 ore con Architutti)

I/le giovani saranno invitati/e a partecipare a percorsi di certificazione delle competenze offerti dall'Ufficio servizio civile della Provincia Autonoma di Trento assieme alla Fondazione Demarchi. In consulenza con la Fondazione Demarchi, visto l'ampio spettro di attività previste dal Progetto, sono stati individuati due percorsi specifici per la certificazione della competenza:

Percorso 1
Profilo professionale: Operatore Sociale di Strada
Repertorio Veneto

Competenza
Titolo: Attuare iniziative di partecipazione sociale da parte di gruppi sociali
Risultato atteso: Progetti di partecipazione sociale promossi da gruppi sociali attuati

Conoscenze
- Tecniche di fundraising
- Metodi per favorire la creatività e la progettazione di gruppo
- Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici
- Nozioni di base sull'utilizzo di strumenti

Abilità/Capacità
- Utilizzare tecniche per coinvolgere gruppi sociali in dinamiche positive finalizzate all'ideazione e progettazione di iniziative di partecipazione sociale
- Adottare metodi di coordinamento dei gruppi
- Valorizzare l'apporto di ogni partecipante
- Documentare le attività realizzate utilizzando tutti gli strumenti tecnologici disponibili

- Monitorare il livello di sicurezza dell'ambiente in cui si svolge l'attività dei gruppi e delle attrezzature utilizzate
- Supportare i gruppi nella ricerca delle risorse necessarie alla realizzazione dei progetti ideati
- Utilizzare tecniche di gestione delle dinamiche di gruppo
- Adottare metodologie di mediazione tra i gruppi sociali ed i vari soggetti pubblici e/o privati
- Facilitare lo sviluppo di interazioni positive

Percorso 2

Profilo professionale: Tecnico della trasformazione agroalimentare

Repertorio Provincia di Bolzano

Competenza

Gestire le operazioni di trasformazione delle materie prime per la produzione di bevande analcoliche e gassate, tenendo conto delle differenti caratteristiche qualitative della materia prima ed assicurando il rispetto dei protocolli igienico-sanitari.

Attività associate

- Esecuzione della bollitura di acqua e zucchero
- Realizzazione della miscela con sostanze aromatizzanti o altre sostanze edibili di origine vegetale
- Inserimento dell'acido citrico e/o anidride carbonica
- Esecuzione della fase di filtraggio delle bevande
- Conservazione della bibita a temperatura adeguata
- Realizzazione della sanificazione degli impianti e delle attrezzature per la produzione di bevande analcoliche e gassate

Conoscenze

- Operazioni di trasformazione per la produzione di bevande analcoliche e gassate
- Protocolli e normativa di riferimento
- Operazioni di gestione degli scarti della lavorazione

Abilità/Capacità

- Realizzare la miscela con sostanze aromatizzanti o altre sostanze edibili di origine vegetale
- Eseguire la bollitura di acqua e zucchero
- Effettuare le operazioni di inserimento dell'acido citrico e/o anidride carbonica
- Smaltire gli scarti della lavorazione nel rispetto dei protocolli definiti e della normativa di riferimento
- Sanificare gli impianti e le attrezzature
- Applicare tecniche di conservazione della bibita
- Eseguire il filtraggio delle bevande

GLI OLP E LE LORO COMPETENZE

Carlo Bettinelli (OLP), agro-ecologo, all'interno del progetto ricopre il ruolo di Animatore Tecnico-Culturale. Da un anno segue all'interno di Comunità Frizzante la produzione

partecipata delle bevande gassate. Si occupa di tutti gli aspetti tecnico/pratici, logistici e organizzativi relativi alla ideazione, produzione e circolazione delle bibite. Nello specifico è colui che ha le competenze per la messa a punto delle ricette e degli aspetti tecnici della produzione, aprendo questi poi alla comunità attraverso l'organizzazione di laboratori partecipati di produzione.
Chiara Mura, ricopre il ruolo di Community Organiser e con le sue competenze favorirà l'inclusione sociale in ogni momento del processo, dalla ricerca botanica e olfattiva, alle uscite sul territorio fino alla produzione ed imbottigliamento delle bevande. La Community Organiser ha delle spiccate capacità relazionali e si occupa della comunicazione del progetto in ogni sua declinazione: presentazione del progetto e ricerca di volontari attivi, ricerca di canali per la vendita delle bevande, creazione e gestione dell'identità visiva. Terrà i contatti con realtà sociali del territorio per favorire la loro partecipazione e la circolazione delle bevande prodotte all'interno delle loro reti.
Carlo Bettinelli tutelerà i/le giovani in servizio civile rispetto agli obiettivi formativi del progetto.

MONITORAGGIO, RESTITUZIONE E COPROGETTAZIONE

Periodicamente saranno programmati degli incontri informali tra i giovani, l'OLP, il Comune di Rovereto e il capofila della rete con l'obiettivo di evidenziare eventuali limiti, problemi e/o difficoltà riscontrate, per discuterne assieme e per proporre soluzioni o eventualmente migliorie. Questi incontri verranno verbalizzati e costituiranno parte integrante dell'attività di monitoraggio. Inoltre, serviranno per un miglioramento continuo del progetto di servizio civile, anche in una prospettiva futura.

Ai giovani verrà chiesto di tenere un diario in cui monitorare il proprio progresso e le proprie idee per lo sviluppo professionale. Questo diario sarà molto utile soprattutto nell'ultima fase del progetto in cui, insieme all'OLP, i/le giovani in servizio civile sonderanno insieme, come valorizzare l'esperienza fatta e come continuare il percorso professionale intrapreso, anche dopo il termine del periodo formativo del servizio civile.

Inoltre i giovani verranno coinvolti nella stesura del prossimo progetto SCUP, in modo da completare un ciclo di ricerca-azione e, contemporaneamente, migliorare la proposta formativa che si offre ad altri giovani.

RISORSE MESSE A DISPOSIZIONE DEL GIOVANE

- postazione di lavoro
- strumentazione informatica e multimediale (laptop, accesso a internet, stampante, scanner, macchina fotografica, proiettore)
- pasto offerto dall'ODSC

ORARIO

L’orario prevede di norma lo svolgimento di 30 ore lavorative settimanali distribuite su 5 giorni, fino a un massimo di 40 ore. 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 9.00 - 17.00. Inoltre, il progetto prevede che i/le giovani potranno essere impegnati nelle giornate di sabato e domenica, (in particolar modo da maggio a settembre) ed in orari diversi da quelli indicati, nel rispetto del regolamento relativo all’orario settimanale.

ORGANIZZAZIONE E SEDE

La sede del servizio civile è in via Pasqui, 10 a Rovereto. Le attività previste dal progetto si svolgeranno su tutto il territorio della Vallagarina. Inoltre si prevede che molte attività del progetto verranno svolte all’interno degli spazi della Stazione di Rovereto (La Foresta - Accademia di Comunità), mentre, per quanto riguarda la produzione delle bevande avverrà prevalentemente al Mas del Gnac, a Isera. Quindi, si prevedono spostamenti presso altre sedi e altri luoghi sia sul territorio comunale (altre strutture comunali, sedi di associazioni, scuole, parchi pubblici, vie e piazze cittadine e frazionali…), sia extra-comunale (per le attività di raccolta e trasformazione, per la partecipazione a eventi, per corsi di formazione).

CONTATTI

www.facebook.com/comunitafrizzante
www.comunitafrizzante.it
www.instagram.com/comunitafrizzante

Chiara Mura
bevi@comunitafrizzante.it
+39 348 412 6731

Catia Simoncelli – coordinatrice SCUP del Comune di Rovereto
simoncellicatia@comune.rovereto.tn.it
+39 0464 452 221