

**Presentazione della scheda di sintesi relativa al progetto:**

FARE COMUNITÀ FACENDO BEVANDE- seconda edizione

**presentato dalla organizzazione di servizio civile:**

Comune di Rovereto

in data

02/03/2020

La presente SCHEDA DI SINTESI riflette fedelmente quanto contenuto nel documento progettuale integrale.

L'avvio del progetto è richiesto per il 1/06/2020 e, in caso di impossibilità di avvio alla data prevista ✖ si prevede lo slittamento e riproposizione per i due turni di avvio successivi.

I contatti di riferimento per la proposta progettuale e la scheda di sintesi sono i seguenti:

<b>Progettista</b>	Bianca Elzenbaumer, Chiara Mura, Sofia Camporese, Carlo Bettinelli
<b>Email e tel. progettista</b>	<a href="mailto:bevi@comunitafrizzante.it">bevi@comunitafrizzante.it</a> +39 3484126731
<b>Referente di progetto</b>	Catia Simoncelli
<b>Email e tel. referente</b>	<a href="mailto:simoncellcatia@comune.rovereto.tn.it">simoncellcatia@comune.rovereto.tn.it</a> +39 0464 452 221



## PROGETTO DI SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE PROVINCIALE

redatto sulla base dei “Criteri di gestione del SCUP”  
(deliberazione della Giunta provinciale n. 2117 del 20 dicembre 2019)

### Scheda di sintesi 2020

<b>Titolo progetto</b>	FARE COMUNITÀ' FACENDO BEVANDE - seconda edizione		
<b>Forma<sup>1</sup></b>	<input checked="" type="checkbox"/> SCUP_PAT <input type="checkbox"/> SCUP_GG	<b>Data di presentazione</b>	
<b>Ambito tematico</b>	<input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Animazione <input type="checkbox"/> Assistenza <input type="checkbox"/> Comunicazione e tecnologie <input type="checkbox"/> Cultura <input checked="" type="checkbox"/> Educazione e formazione <input type="checkbox"/> Scuola e università <input type="checkbox"/> Sport e turismo		
<b>Ripetizione</b>	Questo progetto è già stato realizzato in passato	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Si, con titolo:</b> Fare comunità facendo bevande <input type="checkbox"/> <b>No</b>	
<b>Soggetto proponente</b>	Comune di Rovereto		
<b>Nome della persona da contattare</b>	Chiara Mura		
<b>Telefono della persona da contattare</b>	+39 3484126731		
<b>Email della persona da contattare</b>	bevi@comunitafrizzante.it		
<b>Orari di disponibilità della persona da contattare</b>	Dal lunedì al venerdì dalle 10:00 alle 17:00.		
<b>Indirizzo</b>	via Pasqui 10, Rovereto		
<b>Durata</b>	12 mesi		
<b>Posti</b>	Numero minimo: 1	Numero massimo: 2	
<b>Sede/sedi di attuazione</b>	via Pasqui 10, Rovereto		

<sup>1</sup> Barrare la casella della forma di servizio civile (SCUP\_PAT oppure SCUP\_GG).

<p><b>Cosa si fa</b></p>	<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. La sfida del progetto è quella di ideare e sperimentare, attraverso una metodologia partecipata, una linea di bevande frizzanti analcoliche dai sapori locali (con piante, fiori e frutti spontanei della Vallagarina) con l’obiettivo di coinvolgere la comunità in un grande processo di scoperta del territorio e di inclusione sociale. “Fare comunità facendo bevande” intende proporre, ai/alle giovani in servizio civile, un’esperienza di accrescimento formativo, professionale e personale in un contesto dinamico e creativo, attraverso il loro coinvolgimento in ogni fase del processo: dai laboratori di ideazione, alla raccolta collettiva di frutti, fiori ed erbe, alle attività di trasformazione, eventi di degustazione e vendita come modo per raccontare il progetto. Inoltre, saranno coinvolti nell’attivazione di un fondo (con il ricavato derivante dalla vendita delle bibite) che avrà lo scopo di favorire l’inclusività sociale negli eventi promossi dalle realtà culturali del territorio. Nello specifico, i/le giovani/e in servizio civile potranno svolgere attività di supporto nei seguenti ambiti:</p> <p>A) RICERCA-SPERIMENTAZIONE PRODUTTIVA DI BIBITE FRIZZANTI LOCALI A TIRATURA LIMITATA Ricerca botanica olfattiva dei sapori presenti sul territorio, sperimentazione, collaborazioni con esperti e piccoli produttori locali, processo tecnico di produzione delle bevande, imbottigliamento ed etichettatura partecipata, commercializzazione e marketing.</p> <p>B) DOCUMENTAZIONE, COMUNICAZIONE E ATTIVAZIONE DI PROCESSI PARTECIPATIVI Mappatura ed organizzazione eventi sul territorio, co-gestione di formati partecipativi, gestione dei social network, ideazione e sviluppo di tecniche di crowdfunding innovative, comunicazione del prodotto e del progetto.</p>
<p><b>Cosa si impara</b></p>	<p>Il progetto permette ai/alle giovani in servizio civile di mettersi in gioco con i propri interessi e le proprie capacità e di vivere un’esperienza intensa, inseriti/e in una rete multidisciplinare di attori culturali e sociali che con diverse competenze e risorse mettono in moto il processo produttivo di bibite frizzanti. I/le giovani hanno 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><b>Nello specifico avranno la possibilità di acquisire metodi di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sviluppo di comunità inclusiva;</li> <li>• ricerca-azione partecipata;</li> <li>• progettazione e produzione partecipata attraverso il fare in comune;</li> <li>• lavoro organizzato ed autonomo in un ambiente professionale dinamico;</li> <li>• organizzazione e promozione di eventi culturali;</li> <li>• gestione di un sito internet;</li> <li>• comunicazione e promozione del progetto e del prodotto;</li> <li>• organizzazione orizzontale;</li> <li>• facilitazione di attività di gruppo.</li> </ul> <p><b>Inoltre acquisiranno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenze tecniche relative alla produzione e ideazione di bevande gassate analcoliche, in maniera artigianale;</li> <li>• conoscenza delle erbe aromatiche spontanee che crescono nella Vallagarina;</li> <li>• conoscenza del territorio da un punto di vista culturale e paesaggistico oltre che per le iniziative e realtà associative che lo animano;</li> <li>• un pool di conoscenza su come creare eventi culturali inclusivi a vari livelli (abilità, economico, sociale, culturale, età, ...);</li> <li>• una rete di contatti lavorativi a Rovereto e oltre;</li> <li>• competenze di conversazione in inglese.</li> </ul>
<p><b>Vitto o Vitto/alloggio</b></p>	<p>Vitto: pasti a carico dell’ODSC in struttura</p>
<p><b>Piano orario</b></p>	<p>La durata complessiva del progetto è di 1.440 ore annue. 30 ore lavorative settimanali distribuite su 5 giorni. Le fasce orarie di riferimento sono: dalle 9.00 - 17.00. Inoltre, il progetto prevede che i/le giovani potranno essere impegnati/e nelle giornate di sabato e domenica, ed in orari diversi da quelli indicati, nel rispetto del regolamento relativo all’orario settimanale.</p>

<b>Caratteristiche ricercate nei partecipanti</b>	<p>Per il progetto “Fare comunità facendo bevande” si cercano dei/delle giovani con le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una forte motivazione alla crescita personale e all’apprendimento;</li> <li>• un interesse nella creazione di una comunità inclusiva attraverso metodi partecipativi;</li> <li>• capacità comunicative;</li> <li>• una buona propensione alla relazione e voglia di fare attività partecipative anche all’aria aperta;</li> <li>• voglia di conoscere i diversi ambiti che Comunità Frizzante abbraccia;</li> <li>• voglia di mettere in gioco le proprie conoscenze, anche in modo interdisciplinare e interculturale;</li> <li>• voglia di utilizzare e migliorare le proprie conoscenze di lingue straniere (in particolar modo l’inglese - visto i partner inglesi di progetto);</li> <li>• voglia di partecipare a tutte le attività del progetto – sia a quelle più creative che a quelle più ripetitive;</li> <li>• disponibilità alla flessibilità nella gestione dell’orario per esigenze relative all’organizzazione del progetto;</li> <li>• rispetto per le norme sulla privacy e sul segreto professionale.</li> </ul>
<b>Eventuali particolari obblighi previsti</b>	<p>Durante il servizio civile, i/le giovani dovranno compilare il proprio diario mensile dove documenteranno le attività, le conoscenze e le competenze acquisite.</p>
<b>Formazione specifica<sup>2</sup></b>	<p>Nella formazione specifica si tratteranno i seguenti argomenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formazione sulla sicurezza al lavoro (7 ore, formatori del Comune di Rovereto)</li> <li>2. Corso HACCP per l’igiene alimentare e la produzione di bibite (4 ore, formatore esterno)</li> <li>3. Introduzione all’approccio di welfare generativo e di comunità (4 ore, un membro di Brave New Alps)</li> <li>4. Introduzione ai metodi di lavoro orizzontale della rete (2 ore, Chiara Mura, la Community Organiser)</li> <li>5. Introduzione ai metodi di organizzazione di eventi inclusivi, laboratori e uscite di raccolta (6 ore, Chiara Mura, la Community Organiser)</li> <li>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)</li> <li>7. Commercializzazione e marketing (8 ore, Carlo Bettinelli animatore tecnico culturale e La Fonte )</li> <li>8. Introduzione a nozioni di pedagogia critica (3 ore, ricercatrice design sociale Dr Bianca Elzenbaumer)</li> <li>9. Introduzione a metodi di co-design (3 ore, social designer Fabio Franz)</li> <li>10. Introduzione a nozioni di ricerca-azione partecipativa (3 ore, Dr Bianca Elzenbaumer)</li> <li>11. Introduzione a metodi di facilitazione di attività di gruppo (2 ore, Chiara Mura, la Community Organiser)</li> <li>12. Formazione alla non-discriminazione e alla diversità (6 ore, operatrice sociale del Comune di Rovereto e un membro di Architutti)</li> <li>13. Nozioni base sulla botanica della Vallagarina (6 ore, esperto del Museo Civico di Rovereto)</li> <li>14. Nozioni base di economie di comunità (4 ore, ricercatrice design sociale Dr Bianca Elzenbaumer)</li> <li>15. Tecniche di fundraising (3 ore, Fabio Franz, Brave New Alps)</li> <li>16. Introduzione ai metodi di partecipazione inclusiva (4 ore con Architutti)</li> <li>17. Formazione social media: facebook, instagram, sito e newsletter (8 ore Sofia Camporese, giovane della passata edizione)</li> </ol>
<b>Dove inviare la domanda di candidatura</b>	<p>bevi@comunitafrizzante.it</p>
<b>Altre note</b>	<p>Per qualsiasi dubbio o curiosità non esitate a contattarci!  <a href="https://www.comunitafrizzante.it/">https://www.comunitafrizzante.it/</a>  Instagram: @Comunitafrizzante  facebook: @Comunitafrizzante</p>

<sup>2</sup>Questo campo è dedicato alla sola FORMAZIONE SPECIFICA. La formazione generale non viene indicata poiché è definita dai Criteri di gestione.