

TITOLO:

Mantechiamoci: nutrire la comunità in un'ottica eco sociale

DESCRIZIONE E CONTESTO DELL'ENTE OSPITANTE (CARLO)

La Foresta - accademia di comunità si propone come uno spazio aperto di aggregazione e di produzione di comunità in un luogo chiave della città di Rovereto: la stazione dei treni. *La Foresta* viene attivata da una collaborazione tra il Comune di Rovereto, nello specifico il Servizio Politiche Sociali, e una Rete di soggetti associativi e singoli cittadini attivi in Vallagarina. Ospita inoltre diversi progetti a cavallo tra il culturale-artistico e il sociale molto innovativi come:

- *Comunità Frizzante, realtà attiva dal 2019 che si occupa di produzione partecipata di bibite gassate*
- *Forno Vagabondo, forno mobile e attività partecipative legate alla panificazione*
- *Ecolab, attività legate al fare per prendersi cura della propria salute mentale*
- *Alimentare Cultura (con la Disco soup e facciamo conserve!), una serie di attività legate alla trasformazione di prodotti locali, unendo alimentazione e partecipazione*

La Foresta funge sia da luogo in cui si sviluppano attività conviviali per il benessere della comunità, sia da base per tutta una serie di attività che l'associazione mista *La Foresta* propone sul territorio della Vallagarina. Negli spazi inoltre è presente una cucina industriale, utilizzata sia come cucina per la preparazione di pasti per tirocinanti e/o professionisti sia per accogliere laboratori legati al cibo. Come rete de *La Foresta* si sta cercando sempre di più nei mesi di farla diventare uno strumento, integrato al resto delle infrastrutture, che aiuti a creare uno spazio inclusivo di comunità. All'interno de *La Foresta* il tema del cibo ha sempre avuto un ruolo centrale: ha ispirato progetti ed attività, ha fatto nascere collaborazioni interne e verso l'esterno, ha rafforzato il gruppo e permesso di attrarre numerose nuove persone.

Questo progetto di Servizio Civile Universale Provinciale è nato anche dalla proficua esperienza di Alberto Gasperotti, un giovane attualmente in servizio civile che ha iniziato la sua esperienza all'interno del progetto Comunità Frizzante ad ottobre 2021. Essendo Comunità Frizzante un progetto nato all'interno della rete de *La Foresta* e fortemente connesso con le persone, gli spazi e le attività che la animano, Alberto si è da subito trovato a dialogare con realtà che ne fanno parte. Si è dapprima speso per la scrittura di un piccolo progetto che avrebbe trasformato la cargo bike del Forno Vagabondo in un "modulo laboratorio alimentare" elettrico da poter utilizzare per sviluppare laboratori itineranti per la Vallagarina. Grazie a questa collaborazione è entrato in contatto con la realtà del forno Vagabondo, entrando poi a far parte del gruppo di volontari che lo gestisce attivamente e dedicandosi, durante svariati eventi in Foresta ed esterni, alla produzione di pizze napoletane. *La Foresta* è diventato un luogo in cui le varie realtà presenti spesso si contaminano, da queste contaminazioni nascono nuovi progetti e spesso collaborazioni proficue. Questa esperienza ci ha fatto quindi ragionare su come fosse necessario far sì che i/le giovani coinvolti nel servizio civile possano avere uno sguardo a tutto tondo sui progetti de *La Foresta* legati all'alimentazione, anzichè doversi necessariamente focalizzarsi su di uno in particolare.

La rete nel suo complesso pratica metodi decisionali orizzontali, a cui i/le giovani verranno

invitati a farne parte. Cinque persone della Rete hanno conseguito la formazione SCUP per diventare operatori locali di progetto (OLP) e pertanto la rete riesce a garantire un ambiente di progetto che tutela i giovani negli obiettivi formativi del servizio civile universale provinciale.

OBIETTIVI DEL PROGETTO DI SERVIZIO CIVILE

L'obiettivo del progetto SCUP "Mantechiamoci: nutrire la comunità in un'ottica eco sociale" è quello di creare un contesto in cui i/le giovani in servizio civile vengano 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;
- conoscendo e mettendosi in **rete con il mondo del terzo settore e dell'amministrazione pubblica** del territorio della Comunità della Vallagarina;
- conoscendo e mettendosi in **rete con attori del mondo agricolo e dell'agroalimentare** in tutto il territorio.

Con questo percorso formativo vogliamo dare la possibilità ai/alle giovani coinvolte di entrare in contatto con una Rete di progetti impegnati nella sperimentazione di modelli e metodologie innovative legate alla trasformazione agroalimentare e all'inclusione sociale. Più in generale ci si focalizzerà sullo strumento cibo come strumento partecipativo per garantire accessibilità e dunque sovranità alimentare. Il cibo è un veicolo per muoversi nella cultura e nella geografia del nostro territorio e sarà il mezzo attraverso il quale proveremo a coinvolgere la comunità, con maggiore attenzione alle fasce più fragili.

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. I/le giovani avranno modo di sperimentarsi, di proporre nuovi formati ed in generale essere protagonisti attivi nella vita comunitaria del nostro territorio.

Per riconsegnare al cibo il giusto valore dobbiamo valorizzare tecniche produttive e filiere più vicine alle persone e in grado di ridurre l'impatto sull'ambiente.

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**
- **produzioni agroalimentari più sostenibili**

ATTIVITÀ PREVISTE

Durante il percorso di servizio civile i/le giovani saranno inseriti in una struttura dinamica e

creativa. La rete de *La Foresta* è in contatto con diversi partner sul territorio regionale, nazionale e internazionale in questo campo ed è sempre alla ricerca di cooperazioni e collaborazioni con nuovi soggetti.

Numerosi sono i progetti a tema alimentazione, attivi ne *la Foresta*, nei quali i/le giovani verranno inseriti. I/le giovani saranno introdotti dall'OLP in ciascuno dei progetti, conoscendo il/la facilitatrice di ogni progetto e i volontari coinvolti. L'OLP sarà presente quotidianamente, sarà quindi la figura a cui il/la giovane potrà fare sempre riferimento. Avrà il ruolo di guidare il/la giovane tra i vari progetti, facilitando l'inserimento e il dialogo tra giovane, responsabili di progetti e i volontari. In base agli interessi del/la giovane verrà pensato al principio del servizio civile un percorso che possa permettere di avere il giusto tempo per sperimentarsi nei diversi progetti.

Qui di seguito la descrizione dei vari progetti e le relative attività.

Alimentare Cultura con Disco soup e Facciamo Conserve (ogni due giovedì)

All'interno di questo progetto, di durata triennale (2021-2023), sono previste due attività: la Disco Soup e Facciamo Conserve. La prima consiste in una cena conviviale, con musica dal vivo, ogni due settimane, a base di zuppe realizzate con prodotti locali, recuperati da aziende agricole, mercati e rivenditori della zona, altrimenti destinati al macero. Si crea un punto d'incontro e di scambio in cui il cibo popolare e la musica fungono da magneti per persone di ogni tipo. Facciamo Conserve invece sono sei appuntamenti all'anno dedicati alla trasformazione alimentare collettiva di prodotti da conservare, in cui i partecipanti prendono parte al processo e si portano a casa il risultato al prezzo del costo delle materie prime. Il/le giovani saranno attivi nella ricerca delle materie prime, nella comunicazione e la promozione e degli eventi, nell'organizzazione durante lo svolgimento dell'evento e nel coinvolgimento dei partecipanti.

Ecolab - "trasformazione alimentare, auto-produzione di prodotti per la casa e la cura del corpo" (ogni mercoledì pomeriggio)

Consiste in un grande progetto attivo dal 2021 in cui si sviluppano sei diverse azioni sul territorio di Rovereto che sono in dialogo tra di loro e che nel loro insieme costituiscono un percorso verso un recovery college diffuso che - come indica il nome del progetto Eco Lab - si prende cura di tre ecologie: l'ecologia del benessere individuale, l'ecologia del benessere della comunità e il benessere dell'ecologia ambientale.

Le attività in cui verranno inseriti i/le giovani del presente progetto SCUP sono quelle di trasformazione alimentare, che vengono organizzate ogni mercoledì pomeriggio negli spazi de *La Foresta*. Il focus delle attività è la trasformazione di prodotti del territorio (prodotti orticoli, erbe e frutta spontanea, cereali), tecniche e trasformati di base, tecniche e trasformati più sperimentali, piatti semplici da preparar, tecniche per la riduzione dei rifiuti alimentari, autoproduzione di saponi, creme e detersivi.

Forno Vagabondo (ogni due/tre settimane)

Il *Forno Vagabondo* è un forno a legna mobile montato su una bici cargo elettrica che attraversa la Vallagarina per creare momenti di convivialità e condivisione negli spazi pubblici (parchi, piazze e parchi gioco, ecc.). Lo scopo dei momenti di comunità creati è di scambiare conoscenze, condividere cotture, esplorare ambienti, ingredienti e tutto ciò che è legato al pane.

Il forno mobile viene anche utilizzato come attrazione per eventi socio-culturali all'interno e nei dintorni de *La Foresta* e per esperimenti sui sistemi alimentari locali sostenibili.

Durante il servizio civile, il/la giovane imparerà a prendersi cura di un lievito madre, a cuocere il pane a lievitazione naturale, ad acquisire conoscenze sulla cerealicoltura locale, nonché sulla gestione del forno mobile e di quello elettrico nella cucina industriale de *La Foresta*. Inoltre accompagnerà e aiuterà a preparare alcune attività del Forno Vagabondo.

Comunità Frizzante (due volte alla settimana)

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", "educare" e "prendersi cura". 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.

I/le giovani verranno introdotti nel team di Comunità Frizzante e verranno coinvolti in tutte le attività comunitarie organizzate dalla stessa (laboratori, camminate collettive, eventi di trasformazione, etc.). Verranno inoltre coinvolte nella produzione delle bibite comunitarie presso il laboratorio del Mas del Gnac gestito dalla Cooperativa sociale Gruppo78, nonché nei momenti di etichettatura collettiva.

I/le giovani in servizio civile saranno sempre supportati dallo staff operativo, in primis dall'operatrice locale di progetto (OLP) Carlo Bettinelli (Agro-ecologo specializzato in processi di trasformazione alimentare comunitaria) e da Raffaella Monte (Ufficio Politiche Sociali, progetti speciali e innovazione sociale), ed in secondo piano dai rappresentanti delle diverse realtà coinvolte, come per esempio:

- Chiara Mura*, community organizer per il progetto Comunità Frizzante ;
- Flora Mammana, designer eco-sociale, animatrice artistico-culturale di comunità e panettiera appassionata;
- Giuseppe Castaldi, pizzaiolo del Forno Vagabondo;
- Alberto Gasperotti, Pizzaiolo del Forno Vagabondo e membro di Comunità Frizzante;
- Fabio Franz, designer eco-sociale, facilitatore di processi di community building a *La Foresta*, grafico e stampatore.

I 12 mesi saranno strutturati in quattro fasi:

- 1) CONOSCERE: conoscenza del progetto, della Rete e coinvolgimento nelle attività generali e specifiche;
- 2) ATTIVARSI: partecipazione attiva all'interno dei vari progetti legati all'alimentazione attivi ne *La Foresta*;
- 3) PROPORRE: sviluppo di nuove attività e progettualità, creazione di collegamenti tra i diversi progetti;
- 4) ORIENTARSI NEL MONDO DEL LAVORO: valutazione ed esplorazione delle possibilità che si aprono dopo il periodo formativo del servizio civile.

Durante tutto il progetto, i/le giovani **parteciperanno alle attività generali de *La Foresta***:

- riunioni ordinarie del lunedì, a cadenza bi-settimanale e della durata di 2 ore, nelle quali il gruppo de *La Foresta* si confronta in plenaria sulle azioni future da

- intraprendere e sulla situazione attuale;
- riunioni di coordinamento di Comunità Frizzante
- attività ed eventi organizzati da *La Foresta* a tema alimentazione, sia negli spazi della stazione che altrove – in essi i/le giovani in servizio civile daranno il loro supporto in tutte le fasi: dalla preparazione iniziale, alla comunicazione, alla partecipazione alle attività, fino alla fase finale di messa in ordine e documentazione.

Fase 1: CONOSCERE

conoscenza del progetto, della Rete e primo coinvolgimento nelle attività

1° - 2° mese

I/le giovani conosceranno *La Foresta* e il contesto organizzativo e spaziale. L'OLP si occuperà di creare relazioni con tutti i maggiori soggetti coinvolti ne*La Foresta* organizzando incontri ad hoc per conoscersi.

I/le giovani in servizio civile saranno coinvolti/e nei diversi gruppi con le relative attività e faranno *job shadowing*. In questa fase affiancheranno l'OLP e i responsabili dei vari progetti nelle loro attività, offriranno supporto per l'organizzazione logistica delle attività e per la loro documentazione. Ci saranno diversi momenti in cui, insieme all'OLP, il/la giovane avrà modo di confrontarsi sui propri interessi per poter capire meglio in quali attività spendersi più a lungo nella fase successiva.

Fase 2: ATTIVARSI

partecipazione attiva ne *La Foresta*

3° - 6° mese

Grazie alla possibilità di essere coinvolti in diversi progetti allo stesso tempo, i/le giovani avranno avuto modo, nella prima fase, di ottenere una conoscenza della varietà di attività all'interno de *La Foresta*.

I/le giovani iniziano attivamente a collaborare con i gruppi di lavoro che più suscitano il loro interesse. In questa scelta saranno affiancati/e dall'OLP, che settimanalmente verificherà l'interesse e la tenuta del/la giovane sul singolo progetto.

All'interno di un ogni progetto sono presenti queste attività generali:

- pianificazione di attività per gruppi sociali specifici;
- organizzazione spazi e attrezzature;
- comunicazione: relazione col team di comunicazione de *La Foresta*;
- promozione on- e offline;
- documentazione delle attività (foto, video, audio, testo);
- fare rete con altri progetti ed organizzazioni che perseguono finalità outdoor affini a quelle de *La Foresta* a livello locale, nazionale e internazionale (attraverso l'accoglienza di gruppi e persone in visita a *La Foresta* e la visita di altri progetti e gruppi di persone attive in altri luoghi – sempre nel rispetto delle norme vigenti)

Fase 3: PROPORRE sviluppo di nuove attività e sperimentazione

7° - 11° mese

All'inizio di questa fase i/le giovani avranno avuto modo di spendersi per metà anno nei vari progetti. Avranno così approfondito la conoscenza delle modalità di lavoro all'interno dei progetti di loro maggiore interesse, avranno interagito e si saranno confrontati con persone diverse. Potranno quindi diventare una risorsa per tutta la rete: potranno portare conoscenze tra le diverse realtà e facilitare il flusso di persone (volontari, interessati, esperti) tra uno e l'altro 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.

Per questa azione è propedeutica la conoscenza attiva del territorio, delle altre realtà che ne fanno parte e delle problematiche presenti.

Fase 4: ORIENTARSI NEL MONDO DEL LAVORO valutazione delle possibilità che ci sono dopo il periodo formativo del servizio civile

11° - 12° mese

L'ultima fase del progetto consiste in una riflessione critica del percorso intrapreso. I/le giovani in servizio civile, insieme all'OLP, delinearanno 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.

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 acquisendo 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);
- 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;
- competenze tecniche base relative alla pianificazione in un'ottica sociale e utilizzo della strumentazione per realizzare prodotti da forno di qualità;
- competenze per muoversi e attivarsi nel mondo della salute mentale attraverso il "fare in comune";
- 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 SPECIFICA

Nella formazione specifica si tratteranno i seguenti argomenti

1. Formazione sulla sicurezza al lavoro (7 ore, formatori del Comune di Rovereto)
2. Introduzione all'organigramma comunale (2 ore, Marco Mozelt, Ufficio Politiche Sociali, Comune di Rovereto)
3. Introduzione ai metodi di lavoro orizzontale della rete (2 ore, Fabio Franz, co-design)
4. Introduzione alle politiche sociali adottate dal Comune di Rovereto (2 ore, Marco Mozelt, Ufficio Politiche Sociali)
5. Corso HACCP per l'igiene alimentare (4 ore, formatore esterno)
6. Introduzione piano di autocontrollo cucina Foresta (4 ore, Carlo Bettinelli, animatore tecnico culturale Comunità Frizzante)
7. Introduzione all'approccio di welfare generativo e di comunità (4 ore, un membro di Brave New Alps)
8. Introduzione a metodi di facilitazione di attività di gruppo (2 ore, Chiara Mura, Community Organizer Comunità Frizzante)
9. 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)
10. Nozioni base di botanica della Vallagarina (6 ore, esperto del Museo Civico di Rovereto)
11. Introduzione e formazione tecnica di panificazione partecipativa (10 ore Flora Mamman co-design Forno Vagabondo)
12. Introduzione a metodi di documentazione di eventi e processi (6 ore, Fabio Franz, co-design)
13. Introduzione a metodi di co-design (3 ore, Bianca Elzenbaumer, co-design)
14. Nozioni base di economie di comunità (4 ore, ricercatrice design sociale Dr Bianca

Elzenbaumer)
15. Tecniche di fundraising (3 ore, Fabio Franz, attivatore di progetti)

CERTIFICAZIONE COMPETENZE

Titolo profilo professionale Operatore della trasformazione agroalimentare Settore Produzioni alimentari Repertorio Provincia autonoma di Bolzano
Competenza 1: Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi di igiene
Attività <ul style="list-style-type: none">● Esecuzione delle operazioni di imbottigliamento, invasettamento e riempimento di contenitori di prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi● Esecuzione delle operazioni di tappatura e sigillatura dei contenitori e/o confezioni attraverso l'utilizzo di macchinari (macchine tappatrici, macchine confezionatrici, ecc.)● Gestione della fase di sterilizzazione e risciacquo delle bottiglie e contenitori● Monitoraggio e verifica degli impianti e dei macchinari di confezionamento
Conoscenze <ul style="list-style-type: none">● Ciclo di trasformazione alimentare● Conservanti● Normativa di igiene alimentare● Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione alimentare● Fasi di lavorazione e tecnologie● Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento● Tecniche di stoccaggio e conservazione● Tecniche di controllo e di analisi● Tecnologie di trasformazione● Tecnologie di conservazione● Tecnologie e metodi di stoccaggio● Tipologie di confezionamento
Abilità/Capacità <ul style="list-style-type: none">● Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti● Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti● Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti● Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione alimentare● Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento● Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e

CARATTERISTICHE RICERCATE E SELEZIONE (CARLO)

Per il progetto “Mantechiamoci: nutrire la comunità in un’ottica eco sociale” 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;
- capacità di narrazione e divulgazione del progetto;
- Interesse al mondo del cibo e dell’alimentazione;
- voglia di apprendere tecniche base di cucina;
- voglia di mettere in gioco le proprie conoscenze, anche in modo multidisciplinare e interculturale;
- voglia di utilizzare e migliorare le proprie conoscenze di lingue straniere (in particolar modo l’inglese - visto le numerose connessioni internazionali);
- 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 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 (via Pasqui 10);

La selezione sarà operata da parte di:

- due membri del Comune di Rovereto (Raffaella Monte, coordinatrice progetti speciali, Servizio Politiche Sociali; Catia Simoncelli, coordinatrice progetti SCUP, Ufficio Cultura, Sport e Politiche Giovanili)
- l’OLP e Chiara Mura, animatrice di comunità e rappresentante della rete *La Foresta - Accademia di comunità*

L’OLP E LE SUE COMPETENZE

L’OLP di riferimento – che affianca i/le giovani per un minimo di 15 ore la settimana – sarà Carlo Bettinelli (Esperto agroecologo con esperienza di agricoltura sociale e trasformazione alimentare in contesti di comunità), con un master in agro-ecologia e 7 anni di esperienza di coordinamento e gestione di un orto comunitario a Rovereto nonché co-fondatore ed animatore tecnico culturale del progetto Comunità Frizzante. Ha 4 anni di esperienza nell’affiancamento di giovani in formazione. È quotidianamente coinvolto nel *La Foresta* sin dai primi passi del progetto.

Oltre all'OLP che tutela i/le giovani in servizio civile rispetto agli obiettivi formativi del progetto, i/le giovani in servizio civile hanno la possibilità di lavorare a stretto contatto con tutti gli altri membri della rete che contribuiscono alla crescita de *La Foresta*.

MONITORAGGIO, RESTITUZIONE E COPROGETTAZIONE

Periodicamente, ogni due mesi, saranno programmati degli incontri informali tra i giovani, l'OLP e i vari referenti 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 saranno 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.

Una volta al mese, l'andamento del periodo di servizio civile sarà discusso insieme all'OLP. Ai/alle giovani sarà anche chiesto di tenere un diario in cui monitorare il proprio progresso e le proprie idee per lo sviluppo professionale. Il 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.

In caso si dovesse decidere di presentare nuovamente un progetto di servizio civile nel 2023, i/le giovani saranno coinvolti nella stesura dello stesso, 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/DELLA GIOVANE

- Utilizzo della cucina comune e pasto in struttura
- Postazione di lavoro
- Strumentazione informatica e multimediale (laptop, accesso a internet, stampante, scanner, macchina fotografica, proiettore)

ORARIO

L'orario prevede di norma lo svolgimento di 30 ore lavorative settimanali distribuite su 5 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 8.00 - 19.30, dal lunedì al venerdì.

Inoltre, il progetto prevede che i/le giovani potranno occasionalmente essere impegnati nelle giornate di sabato, 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 Piazzale Orsi 15-17, a Rovereto.

Si prevedono inoltre spostamenti presso altre sedi e altri luoghi sia sul territorio comunale, sia extra-comunale, sia per attività organizzate da *La Foresta*, che per l'incontro con partner.

CONTATTO

Carlo Bettinelli - OLP

carlo.bettinelli@gmail.com

3331772900

Catia Simoncelli – coordinatrice progetti SCUP del Comune di Rovereto

SimoncelliCatia@comune.rovereto.tn.it

0039 0464 452 221