

TITOLO PROGETTO

LABORATORIO DI PASTA FRESCA ARTIGIANALE

FINALITA'

- Potenziare l'apertura alla comunità locale attraverso un percorso di promozione della vita di relazione e di sviluppo delle competenze personali e sociali degli ospiti del Centro
- Implementare le occasioni per sviluppare e/o migliorare le capacità relazionali e i legami che l'utente ha con la comunità.

MOTIVAZIONE CULTURALE E METODOLOGICA

"I Centri socio-educativi-riabilitativi sono un servizio territoriale a ciclo diurno rivolti a soggetti in condizioni di disabilità, con notevole compromissione delle autonomie funzionali, che hanno adempiuto l'obbligo scolastico e per i quali non è prevedibile, nel breve periodo, un percorso di inserimento lavorativo o formativo."

La **Cooperativa Sociale di tipo A**, crede profondamente nell'importanza di considerare i CSER come luoghi educativo-formativi attraverso cui:

- *costruire relazioni sociali*
- *realizzare percorsi di integrazione e inclusione sociale*
- *vivere occasioni di crescita personale, umana ed etico-sociale*

L'approccio globale ai bisogni dell'ospite è centrato prioritariamente sulla cura della persona, sul potenziamento e mantenimento delle autonomie personali, ma anche sullo sviluppo di interessi e abilità e sulla valorizzazione delle esperienze realizzate nel campo dell'integrazione e dell'inclusione sociale.

Gli utenti ospiti del centro, per la compromissione (più o meno importante) delle loro autonomie funzionali, non riescono ad essere inseriti nella società da un punto di vista lavorativo. E se da un lato i numerosi laboratori realizzati nel Centro permettono agli utenti di mantenere le abilità adattative e funzionali residue, tuttavia è opportuno per alcuni di essi stimolare l'acquisizione di nuove capacità e creare contatti e occasioni di confronto gratificanti con l'esterno al fine di favorirne la socializzazione.

In sintesi con l'ampliamento proposto e di seguito dettagliato, si vuole dare una risposta positiva e costruttiva a quella fascia di utenti che possono "fare" e che desiderano "farlo". Si vuole dare l'opportunità ai ragazzi di potenziare le proprie capacità manuali, organizzative e lavorative che vengono sperimentate in un ambiente protetto. Con il termine "protetto" intendiamo definire una situazione dove l'utente ha tempo e spazio per poter esprimere le proprie capacità, gestire le ansie, il vissuto emotivo, riuscendo a produrre e creare collaborando con altri: compagni, educatori, personale specializzato esterno. Il tutto frequentando un C.S.E.R.

TIPOLOGIA DI LABORATORIO CHE SI INTENDE ALLESTIRE E REALIZZARE

Il laboratorio che si intende allestire all'interno del C.S.E.R., è un laboratorio di pasta fresca artigianale che verrà così attrezzato:

- n. 1 lavabo
- n. 1 frigorifero
- n. 1 lavastoviglie
- n° 1 sottovuoto mod. W840 EASY DX P20 con barra da 40 Cm e pompa da 21 metri cubi
- n. 1 sfogliatrice
- n° 1 essiccatore in acciaio inox
- n. 1 impastatrice Sirman da 20 litri su ruote
- n° 1 macchina per pasta Concerto 5
- n. 2 piani di lavoro

- n. 1 tavolo lungo 180 cm
- n° 4 tavoli su gambe L190XP60XH85
- n° 3 tavoli armadio con alzatina e cassettera porte scorrevoli
- n° 1 Armadio Neutro porta stoviglie con porte scorrevoli L150xP60xH200

Nel laboratorio gli utenti avranno la possibilità di produrre pasta fresca utilizzando prodotti a km0 e/o Bio ogni quando possibile; la pasta prodotta verrà poi:

in un primo momento scambiata con della farina bio prodotta da un'Azienda agrituristica locale (collaborazione già in corso: cfr. il paragrafo Partnership con il territorio)

in un secondo momento si pensa alla creazione di uno spaccio aziendale il cui guadagno verrà poi utilizzato per potenziare l'offerta formativa del C.S.E.R.

Gli utenti coinvolti nel laboratorio, saranno sempre seguiti dagli educatori del centro e due volte al mese da uno Chef al fine di perfezionare sempre di più la tecnica.

Una volta al mese il laboratorio si aprirà al territorio e alla comunità, con una tempistica ovviamente tutta da definire, avviando così un percorso di inclusione sociale:

la classe dell'Istituto Alberghiero sarà ospite del centro una volta al mese per lavorare assieme agli utenti in un rapporto di integrazione educativa nonché formativo-professionale

una volta avviato il laboratorio di pasta fresca artigianale e una volta opportunamente preparati gli utenti (ormai diventati "Maestri Pastai"!!!), si potrebbero prevedere delle visite di scuole primarie e secondarie (sia di primo che di secondo grado) organizzando delle giornate a tema ("farine biodiverse" "biodiversità in cucina" "prodotti a km 0" "fare pasta fresca artigianale"....) con la partecipazione di esperti al fianco degli utenti del centro

il Laboratorio di Pasta Fresca artigianale, così strutturato, potrebbe risultare accattivante a tutti quei soggetti disabili (e dunque alle loro famiglie) attualmente non frequentanti alcun Centro; potrebbe significare NON SEMPLICEMENTE "andare al centro" MA "ANDARE A LAVORARE AL C.S.E.R."

PERCHE' UN LABORATORIO DI PASTA FRESCA ARTIGIANALE

Presso il C.S.E.R. sono già attivi i seguenti laboratori:

- ceramica
- taglio e cucito
- orto
- musica
- attività Motoria
- laboratorio di Falegnameria
- laboratorio di Bomboniere
- apprendimento
- fisioterapia
- pet – therapy
- attività di bocce

- laboratorio emozionale
- attività di spesa
- attività informatica

Circa un anno fa la Cooperativa ha avviato una **positiva collaborazione con un istituto del territorio**, concretata in alcuni incontri tra una classe dell'Alberghiero e alcuni ragazzi del C.S.E.R., che fin da subito hanno collaborato entusiasti, assieme agli studenti dell'Istituto Alberghiero, nella realizzazione di pasta fresca. L'attività è stata realizzata presso le cucine dell'Istituto Alberghiero. La pasta fresca prodotta è stata poi utilizzata in occasione di alcuni importanti momenti di apertura al territorio dello C.S.E.R.: feste di compleanno, festa di fine anno e feste in occasione di ricorrenze particolari.

Da quanto sopra è nata una collaborazione più stabile con l'Istituto Alberghiero trovando nello **Chef** un professionista e un insegnante straordinario per gli utenti del nostro Centro che si sono sentiti accolti nel mondo della formazione scolastico-lavorativa, integrati agli studenti dell'Istituto Alberghiero, produttivi e utili svolgere la mansione assegnata in quanto finalizzata al raggiungimento di un obiettivo più "adulto".

La collaborazione con l'Istituto Alberghiero, stabilizzata tramite una **convenzione**, e in particolar modo con lo Chef, sta continuando con grande entusiasmo dagli utenti del Centro coinvolti che una volta a settimana si recano a Piobbico per una lezione integrata di pasta fresca.

Tutto questo sta positivamente influenzando sugli utenti coinvolti, che stanno sviluppando una migliore percezione di sé e delle proprie capacità e stanno diventando non passivi fruitori del laboratorio ma protagonisti attivi nel suo svolgimento.

Nei giorni 31 ottobre, 2 e 9 novembre 2017 gli utenti del centro coinvolti nel percorso di formazione/integrazione con l'Istituto Alberghiero nonché futuri protagonisti del Laboratorio di Pasta Fresca artigianale, assieme agli educatori del Centro, hanno frequentato un corso di formazione rivolto agli operatori del settore alimentare per l'HCCP. Ad ognuno è stato rilasciato un attestato di partecipazione.

PARTNERSHIP GIÀ AVVIATE CON IL TERRITORIO

Il Centro ha già avviato percorsi di partnership con il territorio rivolti ad una maggiore integrazione e inclusione sociale degli ospiti e del Laboratorio stesso, anche a garanzia di uno sviluppo del Laboratorio nel medio termine e di una sua sostenibilità futura.

- Convenzione con Istituto Alberghiero
- Collaborazione con lo Chef
- Collaborazione con una Locanda del territorio (già in corso uno scambio tra i prodotti dell'orto realizzato nel giardino del C.S.E.R. e le farine Bio; inoltre si è resa disponibile ad utilizzare la pasta fresca prodotta all'interno del C.S.E.R. nel ristorante della propria locanda)

OBIETTIVI DEL LABORATORIO DI PASTA FRESCA ARTIGIANALE

OBIETTIVI GENERALI

- costruire un percorso educativo importante per la propria autonomia e autostima, partendo dal "sapere" al "saper fare", fino ad arrivare al "saper essere".
- permettere il recupero o l'acquisizione delle competenze specifiche nella direzione di un'autonomia funzionale sempre maggiore
- facilitare l'attivazione delle risorse/opportunità relazionali, professionali, tecnologiche, occupazionali esperibili sul territorio e nelle comunità di appartenenza dei ragazzi disabili ospiti del CSER, al fine di costruire percorsi di miglioramento esistenziale e di inclusione sociale

OBIETTIVI EDUCATIVI

- migliorare l'autostima e la sicurezza nelle proprie capacità

- stimolare la creatività, la pianificazione, l'orientamento e l'organizzazione spazio-temporale e la risoluzione di problemi
- introdurre, sperimentare e apprendere l'utilizzo di piccoli ausili o strategie per cucinare in modo più sicuro ed efficace
- migliorare l'attività motoria di mani e dita attraverso la manipolazione di diversi materiali (acqua, farina, uova, ecc...)
- perfezionare la coordinazione oculo manuale (schiacciare, toccare, mescolare, creare forme, appallottolare ecc.), sperimentando la creatività e lo sviluppo psicoaffettivo
- finalizzare l'azione al raggiungimento di obiettivi

AZIONI OBIETTIVO A MEDIO LUNGO TERMINE A GARANZIA DI SOSTENIBILITA' DEL PROGETTO

- potenziare le azioni di scambio delle risorse alimentari a km 0 e/o bio ogni volta possibile
- creazione di uno spaccio aziendale proprio i cui guadagni verranno utilizzati per potenziare il Laboratorio, ampliare l'offerta formativa

COSTI

La Cooperativa si farà carico dell'intero costo di allestimento del Laboratorio di Pasta Fresca artigianale, procedendo all'acquisto di quanto necessario. I fondi saranno reperiti attraverso:

- utili della Cooperativa
- donazioni
- eventuale azione di crowdfunding