



Cooperativa SoliMai

PROGETTO EDUCATIVO INTERGENERAZIONALE 2016-2017

CONCORSO GASTRONOMICO: “Le ricette dai nonni ai nipoti”

PREMESSA

La Cooperativa Sociale “SoliMai”, impegnata nel sociale a Modica, intende promuovere progetti mirati alla promozione della qualità della vita, ponendosi come obiettivo il coinvolgimento di tutta la popolazione cittadina ad una vita attiva e partecipata, al fine di offrire opportunità preventive del disagio giovanile.

Obiettivo principale del presente progetto è quello di favorire un percorso che veda impegnati giovani e anziani della nostra città nel rinforzo o nella ricostruzione di uno scambio intergenerazionale e, parallelamente, fornire stimoli opportuni per la prevenzione del disagio giovanile, attraverso la trasmissione alle nuove generazioni tradizioni e saperi che caratterizzano la nostra cultura mediterranea, siciliana e locale.

ANALISI DEL TERRITORIO

L’attuale società postmoderna porta con sé disagi che colpiscono trasversalmente i giovani quanto gli adulti. I primi vivono apatia, sbalzi d’umore, conflittualità con il mondo degli adulti, disinteresse per il percorso scolastico, disturbi alimentari, tendenza all’isolamento nel mondo virtuale, manifestando un reale malessere generalmente indicato con l’espressione “*disagio giovanile*”. Parallelamente, anche la generazione adulta vive, oggi, fragilità nuove rispetto al passato, legate allo sfaldamento dei legami relazionali, e in particolare familiari, all’isolamento e senso di abbandono. Ne consegue un impoverimento dei legami prima fondanti il tessuto sociale. Questo progetto intende concentrarsi su quegli aspetti che stanno alla base dell’insorgenza del maggior numero di situazioni di disagio, cercando di agire sul fattore comune che le contraddistingue tutte: la carenza di una relazione accrescitiva tra giovani, adulti e anziani.

DESTINATARI

Il concorso è rivolto agli studenti dell'Istituto Alberghiero di Modica. Al concorso potranno partecipare gli alunni individuati sulla base di una valutazione effettuata dal Consiglio di Istituto.

OBIETTIVI

Il progetto proposto dalla Cooperativa Sociale "SoliMai" pone particolare attenzione alla valorizzazione del cibo di *una volta* come strumento di promozione locale, ma soprattutto intende coinvolgere gli anziani al fine di *recuperare*, attraverso contatti diretti, il loro patrimonio culturale orale: il linguaggio, le consuetudini sociali, gli eventi rituali e festivi, le ricette e gastronomia d'un tempo. Tale esperienza favorirà non solo un recupero delle tradizioni gastronomiche di una volta, ma soprattutto permetterà alle giovani generazioni di sperimentarsi insieme agli anziani per costruire e intessere nuovi legami con quelle generazioni messe allo scarto da una società consumistica che cerca troppo spesso solo un riscontro economico e produttivo.

Il progetto quindi intende perseguire i seguenti obiettivi:

- promuovere contatti intergenerazionali per una maggiore crescita di benessere personale e sociale, ritenendo tali interazioni efficaci a stimolare comportamenti preventivi del disagio giovanile;
- promuovere, da parte dei giovani, una maggiore attenzione alle diverse fasi del ciclo di vita;
- far sperimentare esperienze comuni tra giovani e anziani legate all'ambito culinario tradizionale siciliano, nella fattispecie rivisitazione di antiche ricette;
- promuovere occasioni di contatto intergenerazionale e confronto sia in ambito intrafamiliare (nonni), sia con anziani della città e in particolare ospiti della casa di riposo "*Boccone del Povero*".
- stimolare la ricostruzione di un tessuto sociale in cui le nuove generazioni possano trovare, nel confronto con la memoria del passato, importanti stimoli per la loro formazione.

FINALITÀ

Il progetto avviato in forma sperimentale intende favorire una reale conoscenza reciproca tra persone appartenenti a fasce generazionali spesso lontane e non comunicanti, attraverso la sperimentazione di nuove possibilità di relazione e comunicazione. Il processo educativo che ne scaturisce deve altresì favorire attività "insieme" dove si possa agire il dialogo effettivo ed il confronto.

Gli obiettivi che si intendono raggiungere saranno, dunque, un tentativo per la ricostruzione ed il rinforzo di legami intergenerazionali e verranno perseguiti al fine di:

- favorire la partecipazione attiva alla vita della comunità, nel "*recuperare*", attraverso contatti diretti, il loro patrimonio culinario fatto di eventi rituali e tradizionali d'un tempo e trasmetterli alle nuove generazioni;
- suscitare il confronto tra le generazioni anche come possibilità di sperimentare esperienze comuni tra giovani e anziani;

- favorire la trasmissione di saperi e tradizioni, legati alla cultura culinaria mediterranea;
- sottolineare il valore della scuola come luogo in cui la cultura possa trovare ancora il dinamismo tra la conservazione e la trasformazione delle conoscenze;
- sottolineare il ruolo della scuola nella formazione umana degli studenti;
- consolidare azioni di promozione del ruolo sociale dell'anziano;
- valorizzare il volontariato;

Le ricerche recenti indicano gli scambi tra generazioni diverse, tra persone che appartengono a stadi diversi nel ciclo di vita come fattori di crescita e di benessere personale e sociale, pertanto diventano strumento utile alla prevenzione del disagio giovanile.

La persona anziana può essere intesa, non soltanto come soggetto di cui prendersi cura, ma anche come una preziosa risorsa da cui attingere per costruire un tessuto sociale capace di trasmettere alle nuove generazioni vecchie tradizioni e valori non consumati dal tempo.

Per tale ragione crediamo che la scuola e, in questo caso particolare, l'Istituto Alberghiero, in quanto luogo privilegiato di educazione e formazione, sia il contesto ideale per gli obiettivi sopra accennati.

STRATEGIA

La Cooperativa, in occasione della festa dei nonni del 02 ottobre 2016, vuole lanciare un concorso dal titolo: *“Le ricette dai nonni ai nipoti”*, che si terrà presso il Boccone del Povero sito in Modica. L'obiettivo del progetto è mettere in relazione le nuove e le vecchie generazioni, per valorizzare l'anziano, stimolare contatti con persone appartenenti a una generazione diversa dalla propria e consegnare alle giovani generazioni il patrimonio culinario delle nostre tradizioni.

Durante l'anno di svolgimento del progetto, gli studenti selezionati tra le classi dell'Istituto Alberghiero, con i loro nonni e anziani modicani selezionati ad hoc per il progetto tra gli ospiti del Boccone e aderenti alle iniziative proposte dalla Cooperativa Sociale “SoliMai”, saranno impegnati in un percorso di reciproca conoscenza e scambio di esperienze legate all'ambito della cucina tradizionale siciliana e, in particolare, modicana.

Il contatto e il confronto reiterato tra due generazioni lontane (*nonni e nipoti*) offre la possibilità di arricchimento reciproco, di conoscenza del mondo valoriale, relazionale e concettuale di una generazione che non è la propria. In questo modo sarà possibile individuare elementi di parallelismo fra le due diverse generazioni che favoriscono la positiva percezione dell'altro, scardinando gli stereotipi che caratterizzano la vecchiaia, così come l'età giovanile, e favorendo il supporto vicendevole sulla base dei diversi bagagli di esperienza.

Attraverso il concorso i giovani dell'istituto alberghiero saranno tenuti a relazionarsi con i propri nonni riguardo alle tradizioni e dovranno riproporre il piatto tradizionale innovandolo.

Per poter valutare l'effettivo scambio generazionale, gli studenti oltre a scrivere la ricetta, dovranno fornire una breve storia riguardo a chi l'ha fornita e descrivere aneddoti o particolari ricordi ad essa legati, le innovazioni apportate ed una breve spiegazione del piatto.

Saranno premiati le prime tre migliori ricette e le relative storie.

AZIONI

Gli studenti sono invitati a documentarsi attraverso i loro stessi nonni, riguardo alle tradizioni culinarie del nostro territorio, e nel rispetto della tradizione presentare una ricetta innovativa.

Le ricette verranno in un secondo momento raccolte, unite ad una breve storia riguardo alla relazione effettivamente avvenuta, in un e-book di: *“Le ricette: dai nonni ai nipoti”*.

I partecipanti dovranno fornire la ricetta con la quale intendono partecipare al concorso, fornendo anche una breve storia, dalla quale pi potrà verificare se effettivamente è avvenuto lo scambio generazionale.

Le ricette con le relative storie dovranno essere inviate tramite mail alla cooperativa “SoliMai” (entro il 31 Maggio 2017), i piatti saranno sottoposti a giudizio di una commissione di esperti.

Ogni ricetta riceverà due valutazioni: una prima valutazione alla presentazione del piatto e alla gustosità della ricetta; la seconda sarà relativa all’effettiva relazione e scambio generazionale avvenuto.

Durante la giornata conclusiva, 2 ottobre 2017, i ragazzi saranno ulteriormente stimolati a un contatto intergenerazionale con gli anziani ospiti presso il Boccone del Povero, sede in cui avverrà l’effettiva preparazione e degustazione dei piatti. In quella occasione sarà possibile divulgare i report prodotti rispetto alla storia e alle tradizioni legate ai singoli piatti presentati. Inoltre, saranno coinvolti tutti, alunni, nonni, anziani del Boccone, nella realizzazione dei piatti e nella preparazione dei tavoli nella sala in cui avverrà la valutazione e degustazione.

DURATA

Il progetto si svilupperà nel corso dell’anno scolastico 2016-2017, durante il quale per raggiungere gli obiettivi prefissati è opportuno prevedere una serie di incontri con gli studenti, al fine di lavorare sulla relazione e stimolare i ragazzi a fare un *“viaggio nel passato”*. Si possono ipotizzare quattro incontri:

1. Il mese di Ottobre prevede un incontro con gli studenti che hanno aderito al progetto in cui è previsto la presentazione dello stesso attraverso un momento di confronto con gli operatori della Cooperativa esperti in materie sociali e relazionali. Gli studenti saranno peraltro introdotti alla conoscenza del mondo del volontariato che si occupa della persona anziana e nello specifico l’esperienza di volontariato al Boccone del Povero, luogo simbolo della presa in carico dell’anziano per la nostra città di Modica.
2. I mesi di Novembre-Dicembre prevedono una serie di attività per approfondire il tema dell’anziano attraverso il contributo degli operatori specializzati della Cooperativa. Gli incontri saranno suddivisi in tre tappe:

- Forum tra gli studenti e gli operatori della Cooperativa che si svolgerà nelle aule scolastiche dell'Istituto Alberghiero di Modica (2 h);
 - Incontro sulle tradizioni culinarie siciliane tra gli studenti e i nonni, con il contributo di un docente esperto, che si svolgerà nelle aule scolastiche dell'Istituto Alberghiero di Modica (2 h);
 - Visita al Boccone del Povero: incontro-interazione tra gli studenti e gli anziani della Struttura con un momento di convivialità (3-5 h).
3. Il mese di Febbraio prevede un incontro tra gli studenti e gli operatori della Cooperativa in cui si proietterà un video- intervista realizzato dagli studenti che contenga la raccolta delle ricette da loro scelte che si svolgerà nelle aule scolastiche dell'Istituto Alberghiero di Modica (2 h)
 4. Il mese di Aprile prevede la presenza di un esperto di cucina che aiuti gli studenti a rielaborare le ricette “di una volta”, da loro ricercate attraverso le varie interviste .

Nei mesi successivi sarà avviato il concorso “*Le ricette: dai nonni ai nipoti*”, e aperte le iscrizioni allo stesso, che si terrà il 2 ottobre 2017.

AMBITI DI INTERVENTO

I risultati indiretti rispetto alle azioni indicate, ed insiti del raggiungimento dell'obiettivo finale, implicheranno:

- la crescita socio -culturale -economica del territorio;
- il rafforzamento del senso di appartenenza e di maggiore impegno sociale;
- la formazione di studenti- esperti nel settore cultura enogastronomica modicana;
- la sensibilizzazione di giovani ed anziani ad una cittadinanza attiva;
- l'insegnamento a “*documentare la memoria*”, “*fissando*” le testimonianze degli anziani in modo che non vadano perse le loro storie di vita dando così il senso dell'importanza delle proprie radici e della storia passata;
- la stimolazione della scuola insieme agli operatori della Cooperativa a creare occasioni di incontro tra giovani e anziani;
- l'applicazione delle competenze tecniche maturate dai ragazzi nel piano di studi curriculare: Cucina, Sala;
- lo sviluppo di competenze trasversali: Educazione alla socialità e alla diversità.

STRUMENTI

Manifesti per pubblicizzare il concorso presso l'Istituto Alberghiero e il Boccone del Povero.

Moduli per l'iscrizione al concorso.

Pubblicità su tv locale.

Materiale per la cucina e l'allestimento dei tavoli di degustazione.

PERSONE COINVOLTE

- Preside e Vicepreside Istituto Alberghiero di Modica;
- Professori
- Tutti i componenti della cooperativa, compresi i volontari
- Esperto di Gastronomia (commissione)
- Nonno esperto di gastronomia (commissione)
- Nipote esperto di gastronomia (commissione)

INDICATORI DI VERIFICA

- Giudizio della giuria rispetto alle ricette presentate;
- Questionari di valutazione somministrati ai partecipanti all'iniziativa:

- *alunni*: valutazione generale del progetto, interazione con gli operatori della Cooperativa, con i nonni, con gli anziani.

- *nonni*: valutazione generale del progetto, interazione con gli operatori della Cooperativa, con gli studenti, con gli altri anziani.

- *anziani*: valutazione generale del progetto, interazione con gli operatori della Cooperativa, con gli studenti, con i nonni e gli altri anziani.

- *professori*: valutazione generale del progetto, raggiungimento degli obiettivi, coinvolgimento degli studenti.

PIANO ECONOMICO

L'intera programmazione ed esecuzione del progetto sarà assolutamente in forma gratuita per l'Istituto Alberghiero.

PERSONALE COINVOLTO

La documentazione relativa ai costi del progetto rispetta la congruità dei singoli costi previsti. Per quanto riguarda il costo delle risorse umane sono state applicate le tariffe previste dal Contratto

Collettivo Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali di cui alla Legge 381/91 e successive modifiche ed integrazioni meglio di seguito specificate:

- Psicologa (Area/Cat. E) costo orario base: € 21.44
- Assistente Sociale Coordin. (Area/Cat. D 2) costo orario base: € 18.38
- Assistente Sociale (Area/Cat. D) costo orario base: € 18.38
- Assistente Domiciliare OSS (Area/Cat. C) costo orario base: € 15.24
- Logista (Area/Cat. B) costo orario base: € 14.24

Costi	Analisi dei costi per la durata dell' anno scolastico 2016/2017	Fondi di finanziamenti
1 Psicologo	20 h * € 21.44 = €428,8	Progetto è finanziato con i Fondi Madre Teresa di Calcutta Caritas Diocesana
1 Assistente Sociale Coordinatore	20 h *€ 18,38 = € 367,4	
1 Assistente Sociale	10 h *€ 18,38 = € 183,8	
1 Assistente Domiciliare OSS	10*€ 15,24= € 152,4	
1 Logista	10*€ 14,24= € 142,4	
Spese varie per realizzazione concorso	€ 226,00	
Volontari Caritas		
TOTALE	€ 1.500,00	