



Con il contributo della Legge regionale 15/2018

## Forno di Comunità di Cervia

---

### INCONTRO DI PRESENTAZIONE

9 SETTEMBRE 2025 ore 19.30 – 20.30

CUCINASORRISO/EMPORIO SOLIDALE – VIA LEVICO 11 - CERVIA

MODALITÀ IN PRESENZA

### Partecipanti

Presenti 45 persone

---

### OBIETTIVI DELL'INCONTRO

- Presentazione del percorso partecipativo.
- Individuazione di domande guida preliminari da proporre al tavolo di Negoziazione

### IL FORNO DI COMUNITÀ

I forni di comunità rappresentano una tradizione radicata nella cultura contadina, dove la panificazione collettiva costituiva un elemento centrale della vita sociale e economica. Questi spazi nascevano dalla necessità pratica di condividere strutture costose e complesse da costruire e mantenere, ma evolsero rapidamente in luoghi di aggregazione sociale, scambio culturale e trasmissione intergenerazionale di competenze.

Per molto tempo il forno comunitario ha spesso rappresentato l'unica possibilità per le famiglie di cuocere il pane, per questo sono diventati naturalmente punti di incontro dove si consolidavano relazioni sociali, si scambiavano informazioni e si rafforzava il senso di appartenenza alla comunità.

Oggi i forni di comunità sono stati risemantizzati come strumenti di innovazione sociale e coesione territoriale potendo rispondere a bisogni emergenti legati alla solitudine urbana, all'inclusione sociale, alla valorizzazione delle tradizioni alimentari locali e alla promozione di pratiche sostenibili. I forni comunitari moderni integrano la dimensione produttiva con quella formativa, aggregativa e culturale, diventando catalizzatori di processi di rigenerazione urbana e sviluppo di capitale sociale

## IL FORNO DI COMUNITÀ DI CERVIA

Il Forno di Comunità di Cervia è una risorsa già esistente presso Cucina Sorriso, funzionante dal punto di vista tecnico ma privo di una regolamentazione d'uso definita. Questo spazio nasce dall'esperienza consolidata del territorio cervese nell'ambito dell'innovazione sociale e della solidarietà alimentare, come testimoniano il progetto Cervia Social Food e le collaborazioni strutturate con associazioni ed enti del territorio.

Il forno è uno strumento trasformativo per rafforzare i legami comunitari, valorizzare le competenze tradizionali legate alla panificazione e creare concrete opportunità di inclusione sociale. Il forno si configura quindi come un bene comune sottoutilizzato che necessita di governance partecipata per esprimere il proprio potenziale di impatto sociale e diventare laboratorio permanente di pratiche collaborative.

## DOMANDE

Dal confronto sono emerse quattro domande guida per orientare il percorso partecipativo:

- **Come possiamo vivere il forno insieme?**

La domanda si concentra sulla dimensione relazionale e organizzativa della gestione condivisa. L'obiettivo è definire modalità di utilizzo che favoriscano l'incontro tra diverse generazioni, competenze e culture presenti nel territorio, per trasformare l'atto della panificazione in occasione di socializzazione strutturata e costruttiva.

- **Come questo servizio può migliorare la vita di chi lo frequenta e delle comunità di riferimento?**

La questione affronta il tema dell'impatto sociale diretto del forno, esplorando come le attività possano rispondere a bisogni concreti della popolazione locale, dalla formazione professionale al supporto alle situazioni di fragilità, fino alla valorizzazione delle competenze tradizionali attraverso percorsi intergenerazionali di trasmissione dei saperi.

- **Quali regole condivise garantiscono accessibilità e sostenibilità del progetto?**

La domanda riguarda la definizione partecipata di criteri di accesso equi, modalità di prenotazione trasparenti e norme che rendano lo spazio fruibile, con particolare attenzione alle persone in situazione di vulnerabilità e alle diverse esigenze presenti.

- **Come possiamo integrare tradizione panificatoria e innovazione sociale?**

La questione esplora le modalità attraverso cui valorizzare il patrimonio culturale legato alla preparazione del pane, integrandolo con approcci innovativi di welfare di prossimità e pratiche di sostenibilità ambientale per creare un modello replicabile di gestione comunitaria di beni comuni.

## SPUNTI DI RIFLESSIONE

**Dimensione intergenerazionale del progetto.** Il forno di comunità può configurarsi come ponte naturale tra generazioni diverse, dove i saperi tradizionali legati alla panificazione si incontrano con le esigenze e le competenze delle nuove generazioni. Questa dinamica solleva interrogativi interessanti sulla modalità più

efficace per valorizzare l'esperienza degli anziani del territorio, spesso depositari di tecniche e ricette tradizionali, integrandola con approcci innovativi che possano attrarre e coinvolgere attivamente i giovani. Il processo partecipativo dovrà esplorare come trasformare questa potenziale ricchezza in pratica concreta di scambio reciproco.

**Rapporto tra dimensione locale e apertura culturale.** Il forno di comunità si inserisce in un contesto territoriale caratterizzato dalla presenza di diverse comunità culturali, ciascuna portatrice di tradizioni panificatorie specifiche. Emerge quindi la necessità di definire modalità operative che sappiano valorizzare questa diversità come risorsa arricchente, evitando dinamiche di esclusione o di omologazione. Il percorso dovrà individuare strategie per far dialogare tradizioni diverse, creando occasioni di conoscenza reciproca e contaminazione culturale positiva attraverso la condivisione di pratiche alimentari.