



Forno di Comunità di Cervia

1° INCONTRO – INGREDIENTI

Chi e cosa: scopriamo insieme cosa serve per far vivere il nostro Forno di Comunità

29 settembre 2025 ore 17.00 – 18.300

MODALITÀ IN PRESENZA

Partecipanti

Presenti 7

Conduzione

Massimo Bondioli - Soggetto incaricato dello sviluppo del percorso partecipativo

OBIETTIVI DELL'INCONTRO

- Individuare attività e attenzioni che possano trasformare il Forno in luogo della Comunità.
- Mappare i beneficiari diretti, indiretti e gli altri attori in campo.

MEMORIA COLLETTIVA E RIFERIMENTI CULTURALI

Il forno rappresenta un archetipo universale di aggregazione che attraversa culture e geografie, capace di connettere tradizione locale e innovazione sociale contemporanea.

Tradizioni locali richiamate:

- il forno dei borghi storici come spazio di aggregazione quotidiana
- la tradizione dei "Cvatar canton";
- il riscaldamento delle lasagne per il pranzo di Natale;
- la zucca cotta al forno;
- il laboratorio collettivo dei cappelletti.

Pratiche di condivisione:

- l'usanza nordafricana di portare al forno più cibo del necessario per condividere con gli altri.

Esperienze significative

- San Leo: forno gestito da una Cooperativa di Comunità con modello organizzativo strutturato;
 - Bologna: centro civico con forno aperto due volte al mese per utilizzo libero dei cittadini.
-

CON-FIGURAZIONI

Sono emerse tre modalità organizzative progressive, non alternative ma potenzialmente integrabili:

Servizio-Forno

Accesso al forno come strumento per cuocere:

- risponde al bisogno pratico di chi non dispone di forno domestico adeguato;
- intercetta la dimensione di sostenibilità economica per famiglie e single;
- richiede regolazione dell'accesso (limite ad esempio di una volta alla settimana).

Servizio-Forno + Spazio

Il forno come occasione di socialità strutturata:

- valorizza la dimensione aggregativa attraverso eventi collettivi (pizze, preparazioni condivise);
- il forno diventa "bene esperienza" che genera memoria comune;
- il sabato emerge come giornata privilegiata per creare rituali comunitari regolari;
- destinato a gruppi di amici, famiglie allargate (nonni-genitori-figli), comunità culturali diverse.

Servizio-Forno + Professionisti

Presenza di esperti che accompagnano l'utilizzo:

- rappresenta un modello sostenibile di trasferimento di competenze con L'Associazione Panificatori che dedica un sabato al mese alla condivisione professionale;
- intercetta la dimensione formativa per adolescenti, bambini e adulti interessati ai saperi tradizionali;
- inverte il tradizionale flusso generazionale: i bambini apprendono per poi trasmettere ai genitori, creando dinamiche educative innovative.

AMBITI DI ATTIVITÀ

SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità viene declinata in senso ampio: economica (accessibilità per chi non può permettersi ristorante o pizzeria), sociale (concetto del dono), relazionale (patto che valorizza i contributi individuali).

Attività individuate:

- cucinare e cuocere non solo pane, ampliando il servizio a diverse preparazioni;
- il forno come generatore di pratiche di dono e reciprocità;
- collaborazioni strutturate con l'Associazione Panificatori per condivisione di competenze.

AGGREGAZIONE E SOCIALIZZAZIONE

Il Forno diventa luogo della Comunità. I profumi emergono come elemento aggregante che intercetta la dimensione sensoriale ed emotiva dell'esperienza comunitaria. La cura estetica dello spazio ("la bellezza fa bene") viene identificata come elemento di dignità e benessere collettivo, non accessorio decorativo.

Attività individuate:

- pizze e preparazioni collettive come momenti conviviali strutturati;
- forno come "bene esperienza" che crea memoria condivisa;
- recupero e narrazione delle storie personali e collettive legate alla panificazione.

FORMAZIONE ED EDUCAZIONE

Il consolidamento dei legami familiari attraverso pratiche condivise. I bambini diventano vettori di innovazione culturale che parte dalle nuove generazioni. L'apprendimento collega saperi tradizionali a urgenze contemporanee di riduzione degli sprechi alimentari.

Attività individuate:

- percorsi educativi dedicati per adolescenti;
 - attività intergenerazionali che coinvolgono tre generazioni (nonni-genitori-figli);
 - laboratori per bambini come agenti di cambiamento culturale nelle famiglie;
 - apprendimento di tecniche di conservazione alimentare.
-

MAPPATURA DEGLI ATTORI

Beneficiari diretti

- i single;
- le famiglie numerose;
- i gruppi di amici;
- le donne straniere.

Beneficiari indiretti

- i single attraverso la riduzione dell'isolamento sociale che il progetto genera nel quartiere, anche senza utilizzo diretto;
- le famiglie (beneficio allargato);
- le scuole;
- i servizi comunali in quanto il forno può funzionare come infrastruttura di welfare territoriale integrata;
- l'intera comunità cervese.

I Custodi del Forno

La figura del custode è cruciale per la sostenibilità operativa Possono essere i Custodi del Forno:

- i gruppi organizzati del territorio;
 - i panificatori professionali;
 - la Banca del Tempo;
 - le scuole.
-

PAROLE CHIAVE E PRINCIPI EMERGENTI

Sostenibilità

Accessibilità economica per chi non può accedere ai servizi commerciali; pratiche di dono basate su reciprocità diffusa; valorizzazione delle collaborazioni territoriali; creazione di patti comunitari che riconoscono i contributi individuali

Energia

Duplice accezione: energia materiale necessaria al funzionamento tecnico del forno ed energia umana richiesta per custodia e gestione quotidiana. Questa consapevolezza indica attenzione alla sostenibilità complessiva e alla necessità di non sottovalutare l'impegno organizzativo.

Campo semantico del progetto

Pane • Dono • Profumo • Comunità • Condivisione • Relazioni

Questi termini compongono il linguaggio identitario del progetto e dovranno trovare espressione concreta nel regolamento e nelle pratiche operative.

RACCOMANDAZIONI OPERATIVE

Frequenza

Non più di una volta alla settimana per singolo nucleo/gruppo, al fine di garantire una sostenibilità organizzativa.

Giornata privilegiata

Il sabato emerge come giornata ideale per la maggiore disponibilità di tempo collettivo.

Responsabilità nella cura

Le pulizie sono a carico di chi utilizza il forno, stabilendo un principio di auto-gestione e corresponsabilità.

Qualità estetica dello spazio

"La bellezza fa bene": necessità di curare l'aspetto estetico del forno e dello spazio circostante come elemento costitutivo di benessere e dignità, non come surplus decorativo.

PROPOSTE DI SLOGAN

Tre formulazioni emerse dalla discussione collettiva:

- **"Ogni forno acceso un pane che avvicina"** - enfasi sulla capacità del forno di creare prossimità tra persone;
 - **"Un forno che racconta le storie"** - valorizzazione della dimensione narrativa e della memoria collettiva;
 - **"Un forno che unisce: storie, profumi, relazioni"** - sintesi delle tre dimensioni fondamentali del progetto.
-

PRINCIPI FONDAMENTALI EMERSI

Dal primo incontro si delineano alcuni assi portanti da sviluppare nella co-progettazione del regolamento:

- **equilibrio tra accessibilità e sostenibilità**: garantire apertura universale mantenendo la gestione operativamente e finanziariamente sostenibile;
- **integrazione di utilizzi differenziati**: far convivere utilizzi individuali, collettivi spontanei e attività con professionisti attraverso una programmazione flessibile;
- **rete di custodia condivisa**: organizzare responsabilità distribuite tra diversi soggetti per evitare sovraccarico e garantire continuità;
- **valorizzazione delle diversità culturali**: il forno come spazio di dialogo interculturale dove tradizioni panificatorie diverse si contaminano reciprocamente;
- **dimensione educativa intergenerazionale**: strutturare percorsi che ricostruiscono legami tra generazioni attraverso la trasmissione di competenze pratiche;
- **reciprocità come principio organizzativo**: superare logiche puramente mercantili a favore di modelli basati sul dono, scambio e riconoscimento dei contributi individuali e collettivi.