



Forno di Comunità di Cervia

3° INCONTRO – COTTURA

Come: completiamo il regolamento e immaginiamo le attività che scalderanno il forno

6 novembre 2025 ore 17.00 – 18.30

MODALITÀ IN PRESENZA

Partecipanti

Presenti 6

Conduzione

Massimo Bondioli - Soggetto incaricato dello sviluppo del percorso partecipativo

OBIETTIVI DELL'INCONTRO

- Definire il sistema di governance del forno
- Finalizzare le modalità operative concrete di utilizzo
- Progettare il sistema di monitoraggio
- Elaborare una prima bozza del calendario annuale delle attività

L'OSSERVATORIO PERMANENTE - I CUSTODI DEL FORNO

I Custodi del Forno sono guardiani: tengono vivo il fuoco e alimentano i legami, custodiscono le tradizioni e accolgono le differenze, trasformando la cura di un bene comune in pratica quotidiana di condivisione.

COMPOSIZIONE

Sono custodi del forno:

Portatori di competenze tecniche professionali - fornai in pensione (saperi tradizionali della panificazione); insegnanti (competenze educative e pedagogiche); lo IAL e Istituto Alberghiero, in particolare attraverso il programma GOL (formazione professionale e inserimento lavorativo)

Rappresentanze associative e comunitarie - associazioni sportive del territorio; associazioni e imprenditori delle comunità etniche presenti a Cervia (garanzia di rappresentanza interculturale); associazioni anziani, con il progetto "La cucina della nonna" (valorizzazione saperi intergenerazionali)

La composizione evidenzia l'intreccio tra competenze tecniche (panificazione professionale), competenze educative (formazione), rappresentanza sociale (associazionismo) e diversità culturale (comunità etniche). Eterogeneità che garantisce pluralità nella gestione del forno e previene autoreferenzialità.

FUNZIONI

Le funzioni de I Custodi del Forno si articolano su diversi livelli operativi:

Valorizzazione e inclusione - valorizzare il forno come dispositivo di inclusione delle differenze culturali, generazionali, sociali: garantire che la diversità non sia solo tollerata ma attivamente ricercata e promossa nelle attività

Presidio e accoglienza - assicurare presenza continua o comunque presidio costante attraverso turnazione tra Custodi e simpatizzanti (cittadini attivi che collaborano senza formalizzazione); funzione di accoglienza per chi utilizza il forno, facilitando l'accesso e generando clima relazionale positivo

Programmazione e gestione operativa - elaborare e gestire il palinsesto/programmazione delle attività; proporre iniziative innovative (esempio emerso: "panini caldi" come servizio di prossimità); gestire calendario utilizzi bilanciando domanda individuale e attività collettive; effettuare acquisti necessari per il funzionamento (materie prime per laboratori, materiali di consumo, attrezzature)

Cura materiale e immateriale - cura dello spazio fisico del forno e delle aree circostanti; manutenzione ordinaria delle attrezzature; cura della dimensione relazionale e dell'atmosfera comunitaria

Formazione - formazione per nuovi Custodi che si aggiungono al gruppo (trasmissione competenze tecniche e relazionali); formazione per la cittadinanza ("aprirsi alla città") attraverso laboratori, dimostrazioni, eventi educativi

Monitoraggio partecipato - rilevazione dati sull'utilizzo e sull'impatto del forno; verifica della sostenibilità operativa e funzionale; raccolta feedback dalla comunità utilizzatrice

Le funzioni de I Custodi del Forno superano la tradizionale distinzione tra governance e gestione operativa, integrando responsabilità decisionali, operative e relazionali. La funzione di "apertura alla città" evidenzia la vocazione del forno a non rimanere circoscritto agli utilizzatori abituali ma a generare costantemente nuove inclusioni.

MODALITÀ OPERATIVE

Struttura organizzativa - riunioni periodiche dei I custodi (frequenza da definire mensile o bimestrale); due referenti con funzione di coordinamento; rapporti strutturati con il coordinamento del Cervia Social Food (l'iniziativa si inserisce nell'ecosistema più ampio delle politiche alimentari territoriali)

Autonomia gestionale - capacità di effettuare acquisti necessari al funzionamento (implica gestione di budget dedicato e accountability verso ente finanziatore)

MODALITÀ OPERATIVE DI UTILIZZO

PRINCIPIO FONDAMENTALE: UTILIZZO ASSISTITO OBBLIGATORIO

Il forno è un'attrezzatura delicata e può essere utilizzato solo in presenza di un esperto.

Questa scelta, emersa con chiarezza dal confronto, risolve la tensione tra accessibilità e sicurezza/sostenibilità. Il forno a legna richiede competenze specifiche per accensione, gestione temperatura, cottura, che non possono essere improvvisate. L'obbligo della presenza di un esperto non limita

l'accesso ma lo qualifica, trasformando ogni utilizzo in occasione formativa. Previene rischi per la sicurezza, danneggiamenti all'attrezzatura, frustrazioni da utilizzi fallimentari. Garantisce inoltre che la dimensione relazionale accompagni sempre quella tecnica.

MODELLO DI SERVIZIO: "KIT COMPLETO"

Ai fruitori si fornisce il "kit" comprensivo di esperto + attrezzature

Questa formula sintetizza efficacemente il modello organizzativo. Chi prenota l'utilizzo del forno riceve un pacchetto integrato che include:

- presenza di custode esperto che gestisce accensione, temperatura, accompagna la cottura;
- attrezzature necessarie (pale, mestoli, contenitori, ecc.);
- eventuali materie prime base per i laboratori formativi.

Il modello "kit" semplifica la comunicazione verso cittadinanza (chiarezza su cosa è incluso), standardizza il servizio garantendo qualità omogenea e facilita la programmazione (ogni slot richiede presenza custode).

PROGRAMMAZIONE TEMPORALE

Frequenza: due volte alla settimana

Modalità: ogni giornata di apertura comprende più attività consecutive

La scelta di concentrare le aperture in due giornate settimanali (presumibilmente una infrasettimanale e il sabato, coerentemente con quanto emerso negli incontri precedenti) risponde a criteri di sostenibilità operativa, economica e ambientale:

- ottimizzazione consumo legna (un'accensione per più utilizzi)
- razionalizzazione presenza custodi (più sostenibile concentrare turni)
- riduzione costi energetici e ambientali
- creazione di "giornate del forno" che favoriscono incontri spontanei tra utilizzatori diversi

FOCUS PRODUTTIVO: SPECIALIZZAZIONE STRATEGICA

Corsi di panificazione puntano principalmente su pane e pizza, secondariamente su altre cotture

La scelta concentra la formazione sui prodotti più rappresentativi della tradizione e più accessibili tecnicamente. Pane e pizza sono archetipi universali che attraversano culture diverse, facilitando dialogo interculturale.

COMUNICAZIONE E PROMOZIONE

Necessità di far conoscere le attività del forno attraverso materiale promozionale e volantini

Il forno non può essere risorsa solo per chi già è inserito nelle reti associative ma deve raggiungere cittadinanza allargata. Strumenti identificati:

- materiale promozionale (brochure, locandine)
- volantini con calendario attività
- canali digitali (social, siti)
- eventi pubblici di lancio ("promozione / feste")

La comunicazione non è accessoria ma costitutiva del successo del progetto: senza conoscenza diffusa, si corre il rischio di sottoutilizzo o di accesso limitato a cerchie ristrette.

CURA DELLO SPAZIO

"Sistemare bene per la bellezza"

La cura estetica è dimensione costitutiva dell'accoglienza e della dignità. Uno spazio bello comunica valore, genera rispetto, invita alla cura reciproca. Implica attenzione a: pulizia costante, ordine delle attrezzature, eventuale abbellimento con elementi decorativi, cura dello spazio circostante. La responsabilità ricade primariamente sui Custodi ma coinvolge anche utilizzatori.

SISTEMA DI MONITORAGGIO

Il sistema di monitoraggio elaborato si articola su cinque ambiti di sostenibilità, ciascuno con indicatori specifici, modalità di rilevazione, temporalità e responsabilità chiaramente attribuite. Una concezione multidimensionale della sostenibilità che va oltre la sola dimensione economica.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Cosa: equilibrio economico-finanziario del progetto **Come:** controllo dei flussi economici (entrate da contributi, cofinanziamenti, eventuali quote simboliche; uscite per legna, manutenzione, materiali) **Quando:** trimestrale **Chi:** responsabili Cervia Social Food

La sostenibilità economica è monitorata con frequenza elevata (trimestrale) per intercettare tempestivamente eventuali squilibri. La responsabilità è affidata ai responsabili di Cervia Social Food che hanno visione d'insieme sulle risorse e possono attivare meccanismi di supporto o riequilibrio. Il monitoraggio economico non implica necessariamente autosufficienza finanziaria (il forno è bene comune non impresa) ma verifica che le risorse disponibili siano adeguate alla continuità del servizio.

SOSTENIBILITÀ OPERATIVA

Cosa: adeguatezza delle risorse umane volontarie **Come:** verifica presenze volontari attraverso rilevazione del numero di custodi attivi e della loro regolarità **Quando:** semestrale **Chi:** I Custodi del Forno

Il monitoraggio semestrale della base volontaria permette di identificare eventuali criticità (burnout, abbandoni, concentrazione su poche persone) prima che compromettano il funzionamento. La responsabilità è auto-attribuita ai Custodi che possono meglio valutare il carico di lavoro interno e necessità di allargare la base. Questo indicatore è cruciale perché il modello organizzativo poggia interamente sul volontariato: senza custodi disponibili e formati, il forno non può funzionare indipendentemente da risorse economiche o domanda di utilizzo.

SOSTENIBILITÀ FUNZIONALE

Cosa: qualità del funzionamento tecnico e organizzativo **Come:** triplice verifica attraverso tre indicatori:

cura del forno (stato manutenzione attrezzatura, pulizia, funzionalità); conoscenza/adesione (numero di persone che conoscono il progetto e vi aderiscono); coinvolgimento (numero di persone effettivamente attive)

Quando: bimestrale **Chi:** I Custodi del Forno

La sostenibilità funzionale viene monitorata con la frequenza più alta (bimestrale) perché riguarda l'operatività quotidiana. La distinzione tra "conoscenza/adesione" (bacino potenziale) e "coinvolgimento" (partecipazione effettiva) è metodologicamente rilevante: permette di distinguere problemi di comunicazione (poca conoscenza) da problemi di attrattività o accessibilità (conoscono ma non partecipano). La verifica della cura del forno è indicatore proxy della qualità complessiva della gestione: un forno ben tenuto segnala attenzione, presenza, responsabilità diffusa.

SOSTENIBILITÀ DEL BENESSERE DI COMUNITÀ - DIMENSIONE CREATIVA E PARTECIPATIVA

Cosa: capacità del forno di generare innovazione e inclusione **Come:** doppio indicatore: quanta creatività è arrivata dall'esterno (proposte, contaminazioni, innovazioni portate da nuovi soggetti); quante persone usufruiscono del forno (ampiezza della base utilizzatrice) **Quando:** Semestrale **Chi:** Responsabili Cervia Social Food

Questo ambito introduce una concezione qualitativa di impatto sociale. La "creatività dall'esterno" è indicatore che misura se il forno rimane circuito chiuso o genera effettivamente apertura, contaminazione, innovazione. L'ampiezza della base utilizzatrice verifica l'effettiva universalità dell'accesso oltre le dichiarazioni di principio.

SOSTENIBILITÀ DEL BENESSERE DI COMUNITÀ - DIMENSIONE DI CRESCITA DEL CAPITALE SOCIALE

Cosa: capacità del progetto di generare nuova partecipazione attiva **Come:** doppio indicatore: quanti custodi/simpatizzanti nuovi si sono avvicinati (allargamento base attiva); eterogeneità dei custodi/simpatizzanti (diversità generazionale, culturale, sociale) **Quando:** annuale **Chi:** responsabili Cervia Social Food

Il monitoraggio annuale della crescita del capitale sociale valuta la capacità rigenerativa del progetto. Un'iniziativa sostenibile genera nuovi volontari e simpatizzanti. L'attenzione all'eterogeneità è coerente con i principi di inclusione e mescolanza sociale emersi. Questo indicatore è il più strategico perché misura se il forno sta effettivamente trasformando la cultura partecipativa territoriale o se rimane esperienza circoscritta.

CALENDARIO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ

Il calendario elaborato non segue una logica meramente organizzativa ma interpreta i ritmi stagionali, le diverse possibilità climatiche, le tradizioni culturali, costruendo una programmazione che dialoga con il territorio e con i cicli naturali.

GENNAIO - MARZO: fase di rodaggio e attività protette

Programmazione: Laboratori in sala da pranzo e cottura all'esterno dal forno

I mesi invernali, con il forno potenzialmente non ancora completamente protetto o con condizioni climatiche difficili, vengono utilizzati per attività formative "miste": la preparazione degli impasti avviene negli spazi interni riscaldati (sala da pranzo di Cucina Sorriso), mentre la cottura si effettua all'esterno con il forno. Questa soluzione pragmatica:

- permette di avviare le attività anche prima del completamento definitivo delle infrastrutture;
- forma il nucleo iniziale di utilizzatori e custodi;
- testa procedure operative in condizioni controllate;
- riduce l'impatto del freddo su partecipanti (soprattutto bambini e anziani);
- mantiene la centralità del forno a legna per la cottura (elemento identitario) senza rinunciare al comfort.

APRILE: evento di lancio stagionale

Programmazione: "Festa di primavera"

La primavera, momento di rinascita e apertura, ospita l'evento pubblico di lancio del forno verso la comunità allargata. La "Festa di primavera" può configurarsi come:

- inaugurazione ufficiale del forno (se tempistiche infrastrutturali lo permettono);
- grande evento aggregativo con preparazioni collettive;
- momento di presentazione pubblica del regolamento e del programma annuale;
- occasione per raccogliere nuove adesioni ai custodi;
- valorizzazione dei pani tradizionali primaverili (pani pasquali, focacce).

MAGGIO: contaminazioni e coinvolgimento scolastico

Programmazione: serate a tema e feste delle scuole

Maggio, con il clima favorevole e scuole ancora attive, si presta a:

- serate tematiche (pani regionali, pani dal mondo, focus su tradizioni specifiche);
- coinvolgimento diretto delle scuole con eventi conclusivi di eventuali percorsi didattici svolti durante l'anno;
- possibili "Feste di fine anno" delle classi che hanno partecipato a laboratori;
- valorizzazione della dimensione conviviale in orario serale (temperatura gradevole, luce naturale prolungata).

Il coinvolgimento scolastico in questa fase può preparare collaborazioni più strutturate per l'anno successivo.

GIUGNO - AGOSTO: attività estive

Programmazione: attività serale

I mesi estivi richiedono adattamento alle condizioni climatiche (caldo diurno intenso, presenza turistica, ritmi territoriali modificati). La scelta di limitare le attività alla sera:

- evita esposizione a caldo eccessivo durante accensione e cottura;
- sfrutta temperature serali più gradevoli;
- intercetta turisti e residenti in momenti di maggiore disponibilità (dopo spiaggia, dopo lavoro);
- crea atmosfera conviviale estiva con possibili pizzate, focacce, preparazioni leggere;

- riduce carico operativo nel periodo in cui molti custodi potrebbero essere impegnati.

L'adattamento stagionale dimostra flessibilità organizzativa e attenzione al benessere di chi partecipa.

SETTEMBRE: integrazione con eventi territoriali

Programmazione: Cinefood

Settembre, mese di ripresa delle attività dopo la pausa estiva, ospita l'integrazione con Cinefood. Questa scelta:

- inserisce il forno in eventi territoriali consolidati aumentando visibilità;
- crea sinergie con altre iniziative culturali del territorio;
- può prevedere preparazioni tematiche ;
- favorisce cross-fertilization tra pubblici diversi;
- rafforza posizionamento del forno come dispositivo culturale oltre che alimentare.

OTTOBRE - DICEMBRE: piena operatività e consolidamento

Programmazione: forno aperto con laboratori strutturati

Il trimestre autunno-inverno rappresenta la fase di piena operatività con:

- "Forno aperto" - formula che suggerisce accessibilità regolare e continuativa;
- laboratori strutturati - cicli formativi articolati;
- clima favorevole per attività indoor prolungate;
- valorizzazione di tradizioni autunnali e natalizie (pani speziati, dolci tradizionali);
- possibile bilancio partecipativo di fine anno per valutare primo ciclo completo.

RIFLESSIONE COMPLESSIVA SUL CALENDARIO

La programmazione elaborata non è rigida griglia temporale ma framework flessibile che:

- rispetta ritmi naturali e culturali del territorio;
- alterna fasi di alta intensità (primavera, autunno) e adattamento (estate, inverno);
- integra tradizioni consolidate (feste scolastiche, Cinefood) e innovazioni (serate tematiche);
- bilancia attività strutturate (laboratori) e momenti spontanei (serate a tema);
- prevede evento di lancio (primavera) e fase di consolidamento (autunno-inverno);
- mantiene continuità annuale evitando interruzioni prolungate che disperderebbero la comunità costruita.

Il calendario è uno strumento di costruzione di ritualità comunitarie che scandiscono il tempo collettivo attorno al forno.