



Con il contributo della Legge regionale 15/2018

FORNO DI COMUNITÀ DI CERVIA

DOCUMENTO DI PROPOSTA PARTECIPATA

Titolo del processo

Forno di Comunità di Cervia

Ente proponente

San Vitale Coop Social

Ente titolare della decisione

Comune di Cervia

Tavolo di negoziazione

- Amici di San Vitale APS
- Associazione Panificatori Ravenna
- Comitato Antidroga Ravenna
- Cooperativa Sociale Il Solco
- Cooperativa Sociale Sole
- Cooperativa Sociale Teranga
- Fare Comunità Soc. Coop. Cons. Sociale
- IAL Formazione Professionale - sede di Cervia
- Linea Rosa ODV

Comitato di garanzia

- Rappresentante del Distretto socio-sanitario di Ravenna Cervia e Russi
- Responsabile del Circolo Ricreativo ACLI
- Ristoratrice di Cervia

Data di presentazione del DocPP al Tavolo di negoziazione

16 dicembre 2025

Data di invio del DocPP al Tecnico di garanzia della partecipazione

17 dicembre 2025

1 – IL PROCESSO PARTECIPATIVO

Oggetto percorso

Oggetto del processo è la co-progettazione di un modello gestionale innovativo per il forno di comunità già esistente presso la cucina popolare di Cervia, attraverso la definizione partecipata di un regolamento d'uso che valorizzi la dimensione aggregativa, formativa e sociale del bene. Il percorso vuole trasformare una risorsa poco usata in un dispositivo di coesione comunitaria, definendo modalità operative che integrino tradizione panificatoria, innovazione sociale e pratiche di welfare di prossimità. Il processo si inserisce nella fase di progettazione di servizi pubblici innovativi, poiché riguarda la definizione delle regole, procedure e modalità operative per un bene comune che necessita di governance partecipata per massimizzare il proprio potenziale di impatto sociale. Il documento di proposta partecipata influenzerà direttamente l'adozione del regolamento comunale per la gestione del forno comunitario e delle linee guida operative per le attività formative/aggregative connesse.

Contesto

Il territorio cervese si caratterizza per una ricca tradizione di aggregazione comunitaria e per la presenza di significative esperienze di innovazione sociale, come testimoniano i progetti Cervia Social Food e le collaborazioni strutturate con cooperative sociali, enti formativi e associazioni del territorio. All'interno dello spazio che comprende l'Emporio Solidale e la Cucina Sorriso è presente un forno a legna funzionante, donato da un ristoratore, che è stato utilizzato solo in pochissime occasioni. In questo contesto, l'idea del processo partecipativo nasce dalla consapevolezza che il forno di comunità, già tecnicamente funzionante ma regolamentariamente indefinito, rappresenti un'opportunità unica per sperimentare forme innovative di gestione partecipata di beni comuni.

L'esigenza emerge dal confronto tra le diverse realtà territoriali già attive nell'ambito della solidarietà alimentare e della formazione professionale, che hanno identificato nel forno uno strumento potenzialmente trasformativo per rafforzare legami comunitari, valorizzare competenze tradizionali e creare opportunità di inclusione sociale. Il processo vuole incidere sulla trasformazione di una risorsa sottoutilizzata in un laboratorio permanente di pratiche collaborative, dove la preparazione del pane diventi veicolo di trasmissione intergenerazionale di saperi, occasione di incontro per persone in situazione di fragilità e strumento di innovazione nelle pratiche di welfare territoriale.

Obiettivi:

- individuazione dei beneficiari diretti e indiretti per cui il Forno di Comunità può creare cambiamenti positivi;
- definizione dei servizi, delle attività e dei progetti che all'interno del Forno di Comunità si possono sviluppare;
- creazione di opportunità strutturate di inclusione sociale per persone in situazione di fragilità;
- elaborazione di un orizzonte di sviluppo condiviso per il territorio, in cui il Forno di Comunità sia elemento catalizzatore di innovazione sociale ed economica;
- rafforzamento delle competenze partecipative, della capacità di dialogo, co-progettazione e collaborazione dei partecipanti.

Risultati:

- documento con linee guida per la gestione del forno comunitario con criteri di accesso, modalità operative, regole di sicurezza e sistema di governance permanente;
- documento di linee guida per le attività formative e aggregative, comprensivo di palinsesto strutturato di iniziative e modello di monitoraggio partecipativo.

Impatti:

- rafforzamento del capitale sociale e della coesione territoriale;
- consolidamento di un ecosistema di economia sociale;
- rafforzamento delle capacità auto-organizzazione comunitaria.

Sintesi del percorso

Il percorso partecipativo "Forno di Comunità di Cervia" si è sviluppato come un'azione di co-progettazione per ragionare su un modello gestionale innovativo, inserendosi in un contesto come Cervia che vanta una ricca tradizione di aggregazione comunitaria e un'attitudine alle pratiche di innovazione sociale. Il processo è nato per trasformare il forno, una risorsa sottoutilizzata, in un dispositivo di coesione, attraverso la definizione partecipata di un regolamento d'uso.

La prima fase di Mappatura e Coinvolgimento (che ha incluso l'incontro di Presentazione Percorso) è stata cruciale per identificare i portatori di interesse. Tuttavia, la partecipazione agli appuntamenti pubblici ha evidenziato un livello di coinvolgimento generale inferiore alle aspettative iniziali. Per assicurare una base decisionale inclusiva e rappresentativa, si è subito reso necessario un adattamento metodologico: si è provveduto a rinforzare la Ricerca Esplorativa e le attività di ascolto, in particolare incrementando il numero di interviste sul campo. Questo approccio ha permesso di estendere l'ascolto e di arricchire il quadro di riferimento con una più ampia raccolta di prospettive dalla comunità allargata.

Successivamente, le fasi di Ascolto e Condivisione (con l'incontro Impasto) e Co-Progettazione (con il laboratorio Cottura) sono stati seguiti con grande interesse e attenzione dai presenti. I contributi emersi sono risultati estremamente positivi, concreti e interessanti, fornendo gli elementi essenziali per definire i criteri di accesso, le modalità operative e il sistema di governance permanente del bene. Il sondaggio online sulla piattaforma PartecipAzioni è stato pesato come il primo passo per l'avvio dell'Archivio del pane. I bassi risultati sono probabilmente dovuti al fatto che la comunità aggregata attorno a Cucina Sorriso e al Cervia Social Food è poco avvezza all'uso di piattaforme digitali.

Attività

- **9 settembre 2025:** presentazione pubblica (in presenza) *n. 45 partecipanti*
- **29 settembre 2025:** 1° laboratorio – Ingredienti (in presenza) *n. 7 partecipanti*;
- **6 ottobre 2025:** Tavolo di Negoziazione (online) *n. 9 partecipanti*;
- **10 ottobre – 6 dicembre 2025:** interviste collaborative (in presenza) *n. 25 interviste*;
- **10 ottobre – 14 dicembre 2025:** questionario (online) *n. 3 interviste*;
- **16 ottobre 2025:** 2° laboratorio - Impasto (in presenza) *n. 6 partecipanti*;
- **6 novembre 2025:** 3° laboratorio - Cottura (in presenza) *n. 6 partecipanti*;
- **17 dicembre 2025:** Tavolo di Negoziazione e Comitato di Garanzia (online) *n. 9 partecipanti*.

2 – GLI ESITI DEL PROCESSO PARTECIPATIVO

Il presente Documento di Proposta Partecipata è finalizzato a supportare e orientare le decisioni del **Comune di Cervia**, in qualità di ente titolare della decisione, in merito alla gestione del Forno di Comunità quale bene comune urbano.

In particolare, il soggetto decisore è chiamato ad assumere decisioni sui seguenti profili:

- **riconoscere il Forno di Comunità come bene comune**, assumendo la gestione condivisa come modalità appropriata per valorizzarne la funzione sociale, aggregativa e formativa;
- **riconoscere il Documento di Proposta Partecipata come esito del processo partecipativo**, attribuendogli valore di riferimento per le scelte pubbliche connesse alla regolazione del Forno;
- **individuare lo strumento amministrativo più idoneo** per disciplinare l'utilizzo del Forno di Comunità, con particolare riferimento alla redazione di un Regolamento comunale;
- **assumere il Documento come quadro valoriale e orientativo** per la definizione del Regolamento, mantenendo discrezionalità nella traduzione normativa e operativa degli indirizzi emersi;
- **definire un modello di governance partecipata**, che riconosca un ruolo attivo alla comunità nella cura e nel funzionamento del bene, nel quadro delle responsabilità pubbliche dell'Ente;
- **stabilire criteri di accesso, utilizzo, sicurezza e corresponsabilità**, coerenti con i principi di inclusività, solidarietà e sostenibilità emersi dal percorso;
- **dotarsi di un sistema di monitoraggio e rendicontazione**, che consenta di valutare nel tempo l'attuazione delle scelte assunte e di garantire trasparenza nel rapporto tra processo partecipativo e decisione pubblica.

Le decisioni sopra elencate non configurano vincoli prescrittivi sui singoli contenuti operativi, ma delineano l'ambito entro cui l'Amministrazione è chiamata a esercitare la propria autonomia decisionale, assumendo il percorso partecipativo come base legittima e condivisa per la regolazione del Forno di Comunità.

Gli esiti del percorso partecipativo assumono la forma di:

- **Linee guida per Regolamento di utilizzo del Forno di Comunità (sezioni 1-4)** - Indirizzi e raccomandazioni
- **Linee guida per le attività formative e aggregative (sezione 5)** - Indirizzi e raccomandazioni
- **Modello di monitoraggio (sezione 6)**
- **Proposte di progetti speciali e iniziative culturali (sezione 7)**

Sezioni

- **SEZIONE 1 - PRINCIPI FONDAMENTALI E IDENTITÀ DEL FORNO**
- **SEZIONE 2 - GOVERNANCE: I CUSTODI DEL FORNO (OSSERVATORIO PERMANENTE)**
- **SEZIONE 3 - ACCESSO E MODALITÀ DI UTILIZZO**
- **SEZIONE 4 - RESPONSABILITÀ E SICUREZZA**
- **SEZIONE 5 - TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ E PROGRAMMAZIONE**
- **SEZIONE 6 – MONITORAGGIO E SOSTENIBILITÀ**
- **SEZIONE 7 – PROGETTI SPECIALI**

SEZIONE 1 - PRINCIPI FONDAMENTALI E IDENTITÀ DEL FORNO

Il Forno di Comunità è un luogo dove le persone si ritrovano per cuocere insieme il pane. È una tradizione che viene da lontano, dalle campagne e dai borghi dove il forno era punto di riferimento quotidiano per le famiglie. Le famiglie portavano gli impasti preparati in casa, si incontravano mentre attendevano la cottura, scambiavano ricette e notizie. Il forno scandiva il tempo della comunità. Oggi questa pratica rinasce con nuovi significati. Il Forno di Comunità serve a preparare pane, pizze, focacce e altre pietanze che richiedono cottura a legna ma serve anche a trasmettere saperi artigianali che rischiano di scomparire, permette a chi non ha un forno adeguato a casa di cuocere le proprie preparazioni, crea occasioni di incontro tra persone diverse: famiglie, anziani, giovani, comunità straniere che portano le loro tradizioni. Il profumo del pane appena sfornato richiama ricordi e costruisce memorie nuove. Intorno al fuoco si impara osservando i gesti esperti, si condivide la fatica dell'attesa, si celebra insieme il risultato. Il Forno diventa spazio di socialità dove si rafforzano legami, si scoprono culture altre, si pratica la solidarietà. È bene comune che appartiene a tutti e che tutti sono chiamati a custodire, rispettando regole condivise che garantiscono accessibilità, sicurezza, sostenibilità per renderlo risorsa duratura della comunità cervese.

Il Forno di Comunità di Cervia è un dispositivo di coesione comunitaria che trasforma una risorsa strumentale in uno spazio di relazione, apprendimento e cura reciproca. La sua identità si fonda su un insieme di principi irrinunciabili che orientano ogni scelta gestionale e operativa, distinguendolo da iniziative commerciali o di semplice erogazione di servizi.

Questi principi costituiscono il DNA del progetto: definiscono cosa il Forno è e cosa vuole essere per la comunità cervese, criteri operativi che guidano le decisioni quotidiane, dalla programmazione delle attività alla gestione dei conflitti, dalla definizione delle priorità alla valutazione degli esiti.

Il Forno di Comunità è bene comune che appartiene a tutti e che tutti sono chiamati a custodire, valorizzare e far vivere. La sua sostenibilità dipende dalla capacità di incarnare quotidianamente questi principi, trasformandoli da dichiarazioni di intenti in pratiche concrete.

Solidarietà: il forno non deve mai avere obiettivi commerciali

La dimensione solidale deve prevalere su qualsiasi logica di profitto. Questo principio orienta tutte le scelte gestionali successive e distingue il forno da iniziative imprenditoriali, configurandolo come bene comune.

Condivisione: cucinare e stare insieme

La condivisione è la ragion d'essere del forno. L'atto del cucinare diventa veicolo di relazione in uno spazio dove la comunità si costruisce attraverso l'utilizzo della struttura ma soprattutto attraverso la pratica condivisa.

Trasmissione: nuove competenze trasmesse da esperti con qualità nella formazione

La presenza di professionisti (panificatori, cuochi, educatori) garantisce qualità nella trasmissione dei saperi. I percorsi formativi strutturati valorizzano la tradizione consentendo innovazione e contaminazione.

Apertura: l'attenzione alle altre comunità per scoprire nuovi prodotti – I pani dal mondo come esperienza

Il forno diventa spazio di dialogo tra culture diverse attraverso le tradizioni panificatorie. La pratica condivisa, i gesti e i sapori permettono di conoscere l'altro superando barriere linguistiche e culturali

Tradizione: valorizzazione del patrimonio per renderlo ancora vivo

La tradizione è patrimonio vivo da trasmettere, reinterpretare e attualizzare includendo sia le tradizioni locali sia quelle portate dalle comunità straniere presenti a Cervia.

Inclusione: coinvolgimento delle persone fragili con le loro famiglie

L'inclusività come scelta prioritaria di dedicare spazio e attenzione a chi vive situazioni di fragilità (economica, sociale, psicologica, culturale) e il coinvolgimento delle famiglie evita stigmatizzazione e crea reti di supporto naturali.

Bellezza: il forno deve sempre essere curato, pulito e bello

La bellezza e la pulizia sono elementi costitutivi di dignità e rispetto. Uno spazio ben curato comunica valore, genera senso di appartenenza e responsabilità condivisa. La cura estetica è forma di valore e accoglienza.

Sostenibilità: consumare meno possibile

Attenzione all'uso razionale delle risorse (legna, energia, acqua), riduzione degli sprechi, valorizzazione di pratiche sostenibili. La sostenibilità ambientale si intreccia con quella economica e diventa anche messaggio educativo.

SEZIONE 2 - GOVERNANCE: I CUSTODI DEL FORNO (OSSERVATORIO PERMANENTE)

La governance del Forno di Comunità si fonda su un modello partecipato che integra responsabilità decisionali, operative e relazionali in un unico organismo: **I Custodi del Forno**, che costituiscono l'Osservatorio Permanente del progetto.

I Custodi sono guardiani attivi che 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.

La loro funzione è insieme strategica e operativa, di visione e di presidio concreto.

La sostenibilità del Forno dipende dalla passione di una comunità di persone che se ne prende cura con dedizione, garantendo continuità, qualità relazionale e capacità di accoglienza.

Composizione eterogenea

I Custodi del Forno integrano competenze tecniche professionali (fornai, formatori IAL e Istituto Alberghiero), rappresentanze associative e comunitarie (associazioni sportive, anziani, imprenditori delle comunità etniche), garantendo pluralità nella gestione.

Funzioni integrate

I Custodi svolgono funzioni che intrecciano livelli diversi: valorizzazione del Forno come dispositivo di inclusione, presidio e accoglienza attraverso presenza costante, programmazione delle attività, cura materiale e immateriale dello spazio, formazione per nuovi custodi e cittadinanza, monitoraggio partecipato dell'utilizzo e dell'impatto.

Struttura organizzativa

La governance si articola attraverso riunioni periodiche dei Custodi, due referenti con funzione di coordinamento, rapporti strutturati con il coordinamento di Cervia Social. La struttura è pensata per essere leggera ma efficace.

SEZIONE 3 - ACCESSO E MODALITÀ DI UTILIZZO

L'accesso al Forno di Comunità risponde a una tensione costitutiva del progetto: garantire la massima apertura e inclusività possibile mantenendo al contempo la sostenibilità gestionale, la sicurezza degli utilizzatori e la qualità dell'esperienza. Le modalità di utilizzo sono strumenti per tradurre in pratica i

principi fondamentali, assicurando che il Forno rimanga effettivamente bene comune accessibile a tutti.

Il modello organizzativo si fonda su un principio cardine: l'utilizzo assistito obbligatorio. Questa scelta risolve l'apparente contraddizione tra accessibilità e responsabilità, trasformando ogni utilizzo in occasione formativa e relazionale. Il forno a legna richiede competenze specifiche che non possono essere improvvisate e la presenza costante di un esperto garantisce sicurezza, qualità dei risultati, trasmissione di saperi.

Utilizzo assistito obbligatorio

Il Forno può essere utilizzato esclusivamente in presenza di un Custode esperto che gestisce accensione, temperatura e accompagna la cottura, garantisce sicurezza, previene danneggiamenti e trasforma ogni utilizzo in momento formativo valorizzando così l'accessibilità.

Kit completo

Chi prenota l'utilizzo del Forno riceve un pacchetto integrato: presenza di Custode esperto, attrezzature necessarie e, nel solo caso di laboratori formativi, eventuali materie prime. Il kit standardizza il servizio garantendo qualità omogenea, facilita la programmazione. L'utilizzatore porta ingredienti propri assumendosi responsabilità su qualità e sicurezza alimentare.

Frequenza e programmazione

Il Forno è aperto indicativamente due volte alla settimana e ogni giornata comprende più attività per ottimizzare i consumi, razionalizzare la presenza dei Custodi, ridurre costi e impatto ambientale. Ogni nucleo familiare o gruppo può utilizzare il Forno massimo una volta alla settimana, garantendo rotazione equa degli accessi.

Tutela dei minori

I minori sotto i 18 anni accedono al Forno esclusivamente con presenza di un genitore o adulto responsabile. Questa norma che bilancia accessibilità giovanile e responsabilità, trasforma la partecipazione in occasione di relazione.

Sostenibilità numerica

Il numero di partecipanti per ogni utilizzo è limitato in base alla dimensione dello spazio disponibile e alla tipologia di attività. Il limite numerico è garanzia di qualità dell'esperienza. Laboratori formativi richiedono numeri più contenuti rispetto a eventi conviviali.

Partecipazione attiva

Chi utilizza il Forno contribuisce con competenze, tempo, cura dello spazio, generando modello di cittadinanza attiva basato sulla reciprocità. L'utilizzo comporta sempre una dimensione collettiva: cura condivisa degli ambienti, relazione con altri presenti, disponibilità a scambiare esperienze e conoscenze.

Corresponsabilità nella cura

Chi utilizza il Forno si assume responsabilità della pulizia ordinaria al termine di ogni utilizzo. Le attrezzature vanno riordinate, gli spazi lasciati puliti per prevenire sovraccarico sui Custodi e generare senso di appartenenza collettiva. La pulizia straordinaria e la manutenzione tecnica rimangono competenza dei Custodi.

Prenotazione e accesso equo

L'accesso al Forno avviene attraverso sistema di prenotazione che garantisce equità, trasparenza, rotazione tra diverse tipologie di utilizzatori. Priorità può essere riconosciuta a persone in situazione di fragilità, attività formative strutturate, eventi collettivi significativi per la comunità.

Autonomia gestionale

Pur considerando responsabile ultimo di ogni decisione e responsabilità il Cervia Social Food, i Custodi dispongono di autonomia nella gestione quotidiana, con capacità di effettuare acquisti necessari al funzionamento. L'autonomia si accompagna a responsabilità di aggiornamento e rendicontazione costanti verso il Cervia Social Food e la comunità utilizzatrice.

SEZIONE 4 - RESPONSABILITÀ E SICUREZZA

La gestione responsabile del Forno di Comunità richiede definizione chiara di responsabilità individuali e collettive e norme di tutela per utilizzatori e gestori. La sicurezza è condizione essenziale per la sostenibilità del progetto e per garantire che l'esperienza comunitaria si svolga in contesto protetto e dignitoso.

Le norme di sicurezza devono riguardare aspetti tecnici (gestione del fuoco, prevenzione incendi, norme igienico-sanitarie) e aspetti organizzativi (protocolli di accesso, gestione delle emergenze, coperture assicurative). La trasparenza su rischi e responsabilità tutela tutti i soggetti coinvolti e permette partecipazione consapevole.

Tutela

È necessario verificare responsabilità per preparazione e condivisione di alimenti attraverso liberatorie appropriate. Gli utilizzatori potranno dichiarare di assumere responsabilità individuale su qualità e sicurezza degli ingredienti portati. L'ente gestore e i Custodi devono essere tutelati da eventuali contenziosi derivanti da utilizzo improprio.

Responsabilità individuali

Chi porta ingredienti propri si dovrà assumere piena responsabilità su qualità, provenienza, conservazione, idoneità al consumo. Gli utilizzatori dovranno rispettare norme igieniche basilari nella manipolazione degli alimenti. I Custodi non dovranno avere obblighi di controllo sulla sicurezza alimentare delle preparazioni individuali ma possono intervenire in caso di palese rischio sanitario.

Corresponsabilità comunitaria

L'utilizzo del Forno comporta sempre una dimensione collettiva che implica attenzione verso altri presenti, disponibilità alla condivisione, rispetto dei tempi comuni. La corresponsabilità si manifesta nella cura degli ambienti, nella segnalazione tempestiva di problemi tecnici, nella disponibilità a supportare chi ha meno esperienza.

Protocolli di sicurezza

I Custodi del Forno insieme ai responsabili del Cervia Social Food definiscono definiti protocolli operativi per l'accensione del forno, gestione della temperatura, alimentazione con legna, spegnimento. Solo i Custodi formati possono gestire queste operazioni. Gli utilizzatori sono informati preventivamente sulle norme di utilizzo e sicurezza basilari.

Pulizie e igiene

La pulizia ordinaria è responsabilità di chi utilizza il Forno e deve essere completata al termine di ogni utilizzo mentre la pulizia straordinaria, manutenzione tecnica e sanificazione periodica sono competenza dei Custodi secondo calendario predefinito.

Gestione combustibile

A carico dei Custodi sarà approvvigionamento, stoccaggio e controllo qualità della legna. Il consumo è monitorato per valutare sostenibilità economica e ambientale. La legna è conservata in spazio protetto e utilizzata secondo criteri di efficienza energetica. Per garantire un corretto funzionamento del Forno è sconsigliato permettere agli utilizzatori di portare combustibile proprio.

Manutenzione e cura tecnica

Dev'essere previsto un programma di manutenzione ordinaria dell'infrastruttura (verifica stato forno, controllo canna fumaria, funzionalità attrezzature) a cura dei Custodi. Eventuali guasti o

malfunzionamenti sono segnalati tempestivamente ai coordinatori del Cervia Social Food per interventi straordinari.

Coperture assicurative

L'ente titolare garantisce copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi. I Custodi sono coperti per attività di volontariato. Gli utilizzatori sono informati preventivamente su coperture esistenti e su eventuali esclusioni. Le polizze sono verificate periodicamente per adeguatezza rispetto alle attività effettivamente svolte.

SEZIONE 5 - TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ E PROGRAMMAZIONE

Il Forno di Comunità è uno spazio multifunzionale che integra diverse modalità di utilizzo, dalla risposta a bisogni pratici individuali alla creazione di occasioni di socialità strutturata, fino a percorsi formativi qualificati. Le tre configurazioni principali emerse sono progressivamente integrabili, permettendo al Forno di rispondere a esigenze diversificate della comunità cervese.

La programmazione annuale segue i ritmi stagionali e le diverse possibilità climatiche, e il calendario dialoga con il territorio e con i cicli naturali. L'alternanza tra attività strutturate e momenti spontanei, tra laboratori formativi ed eventi conviviali, tra utilizzi individuali e progetti collettivi garantisce vitalità e pluralità di accesso.

Le Configurazioni del Servizio

SERVIZIO FORNO - Accesso al forno come strumento per cuocere

Risponde al bisogno pratico di chi non dispone di forno domestico adeguato o cerca soluzioni sostenibili. Intercetta dimensione di sostenibilità economica per famiglie e single. L'accesso è regolato attraverso:

- limite massimo di una volta alla settimana per nucleo;
- presenza obbligatoria del custode esperto;
- prenotazione attraverso un sistema condiviso;
- responsabilità individuale sulle preparazioni portate.

SERVIZIO FORNO + SPAZIO - Il forno come occasione di socialità strutturata

Valorizza la dimensione aggregativa attraverso eventi collettivi. Il forno diventa "bene esperienza" che genera memoria comune:

- pizzate e preparazioni collettive come momenti conviviali;
- sabato come giornata privilegiata per 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

Modello sostenibile per trasferimento di competenze con professionisti che dedicano un sabato al mese alla formazione:

- focus produttivo su pane e pizza, secondariamente altre cotture;
- percorsi per adolescenti, bambini e adulti interessati ai saperi tradizionali;
- dinamiche educative innovative: bambini apprendono per trasmettere ai genitori;
- qualità formativa garantita da professionisti qualificati.

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:

- pizzate 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.

Programmazione

Il calendario elaborato interpreta i ritmi stagionali, le diverse possibilità climatiche, le tradizioni culturali. 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.

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 essere il momento in cui si inaugura il Forno presentando il regolamento e il programma annuale. È occasione anche per raccogliere nuove adesioni.

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) con un coinvolgimento diretto delle scuole con eventi conclusivi di eventuali percorsi didattici svolti durante l'anno e feste di fine anno. Il periodo valorizza la dimensione conviviale in orario serale (temperatura gradevole, luce naturale prolungata).

GIUGNO - AGOSTO: attività estive

Programmazione: attività serale

I mesi estivi richiedono adattamento alle condizioni climatiche (caldo diurno intenso, presenza turistica, ritmi territoriali modificati). È opportuno quindi limitare le attività alla sera.

SETTEMBRE: integrazione con eventi territoriali

Programmazione: Cinefood

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

OTTOBRE - DICEMBRE: piena operatività e consolidamento

Programmazione: forno aperto con laboratori strutturati

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

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

SEZIONE 6 – MONITORAGGIO E SOSTENIBILITÀ

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 contributi, cofinanziamenti, eventuali quote simboliche; uscite per legna, manutenzione, materiali)

Quando: trimestrale **Chi:** responsabili Cervia Social Food.

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.

SOSTENIBILITÀ FUNZIONALE

Cosa: qualità del funzionamento tecnico e organizzativo **Come:** triplice verifica attraverso tre indicatori: cura del forno (stato manutenzione attrezzature, 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.

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.

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.

SEZIONE 7 - PROGETTI SPECIALI

ARCHIVIO DEL PANE

L'Archivio del Pane è un progetto che raccoglie storie, ricette e ricordi legati ai pani del mondo, trasformando il Forno in spazio di memoria che valorizza le diversità culturali. Attraverso interviste, documentazione multimediale (foto dei pani, storie personali, ricette tradizionali, ricordi emotivi), si crea un archivio consultabile che riconosce i saperi come patrimonio collettivo.

MODI E PAROLE DEL PANE

Raccogliere e tramandare il vocabolario tradizionale legato al pane, documentando saperi linguistici che rischiano di perdersi. Valorizzare dialetti e parlate locali, mostrare la centralità storica del pane nell'alimentazione e nella cultura popolare, offrire spunti per laboratori dedicati al recupero creativo del pane avanzato in chiave anti-spreco. La raccolta diventa strumento educativo, recuperando espressioni che collegano cibo, lingua, identità territoriale. Il lessico può essere integrato nell'Archivio del Pane creando mappa linguistica delle tradizioni panificatorie locali e internazionali.

LA CUCINA DELLA NONNA

Iniziativa che valorizza i saperi degli anziani attraverso trasmissione diretta di ricette, tecniche, memorie legate alla panificazione tradizionale. Le associazioni anziani collaborano organizzando incontri dove i più anziani diventano maestri, raccontando e mostrando pratiche apprese in famiglia e tramandate nel tempo. Il progetto crea ponte tra generazioni: le "nonne" e i "nonni" della comunità condividono non solo ricette ma anche storie di vita, fatiche, ingegno nelle situazioni di scarsità, celebrazioni familiari.

PANI DAL MONDO

Serie di eventi dedicati alla scoperta delle tradizioni panificatorie delle diverse comunità presenti a Cervia. Ogni incontro approfondisce una tradizione specifica attraverso la preparazione collettiva guidata da membri delle comunità di riferimento. Gli eventi diventano occasione di dialogo interculturale dove la pratica condivisa supera barriere linguistiche. I partecipanti apprendono tecniche, ingredienti, significati simbolici dei pani in culture diverse, scoprendo similitudini e differenze.

PANIFICAZIONE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Ciclo di laboratori dedicati al recupero creativo del pane avanzato. Si insegnano preparazioni come panzanella, ribollita, torta di pane, gnocchi di pane, pangrattato aromatizzato, valorizzando il pane vecchio come risorsa anziché scarto. L'iniziativa sensibilizza su valore del cibo e impatto ambientale dello spreco alimentare, offrendo strumenti pratici per ridurlo nelle pratiche domestiche quotidiane.

FORNO E SCUOLE

Collaborazione stabile con scuole primarie e secondarie del territorio per percorsi didattici che integrano panificazione, storia, geografia, scienze, educazione civica. Le classi visitano il Forno per laboratori dove apprendono trasformazione dei cereali, fermentazione, cottura, collegando teoria scientifica a pratica concreta. Percorsi possono approfondire: storia del pane, geografia delle colture cerealicole e sostenibilità.

DECISIONI PUBBLICHE CONNESSE AGLI ESITI DEL PERCORSO PARTECIPATIVO

Il processo partecipativo si colloca a monte del processo di redazione/adozione di atti normativi e gestionali. La proposta partecipata è formulata per influenzare direttamente la definizione del Regolamento per l'utilizzo del Forno di Comunità, fornendo linee guida e indicazioni per una proposta di palinsesto. Dal percorso sono inoltre emerse sollecitazioni e suggerimenti che possono trovare accoglimento in modo operativo nella Giunta Comunale.

3 – MONITORAGGIO

Impegni dell'ente responsabile

Entro 30 giorni dal termine del percorso partecipativo, il Comune di Cervia (ente titolare della decisione) darà conto del Documento di Proposta Partecipata con una propria Delibera di Giunta. In questa delibera, prenderà atto degli esiti del progetto "Il forno di Comunità di Cervia" (processo realizzato, documento condiviso, validazione ottenuta) e indicherà le modalità per redigere il Regolamento di utilizzo del Forno di Comunità.

Strutture operative

Lo staff del Comune di Cervia approfondirà in modo puntuale i contenuti del Documento di proposta partecipata e valuterà lo sviluppo in modo coerente con le disposizioni normative in materia di regolamenti, sostenibilità e coesione sociale.

Tempi della decisione

Entro 90 giorni dal termine del percorso partecipativo, la Giunta comunale darà conto delle proprie decisioni (inserimento dei contenuti del Documento di proposta in una proposta di regolamento) con una seconda DELIBERAZIONE attraverso la quale dare rilievo a come intende recepire e agire le proposte indicate nel presente documento, in particolare la redazione del Regolamento per l'utilizzo del Forno di Comunità. L'ente titolare della decisione si impegna a comunicare al Tecnico di garanzia la decisione assunta, indicando nella comunicazione le proprie motivazioni, soprattutto nel caso in cui le proprie decisioni non corrispondano all'esito del percorso partecipativo. Le motivazioni delle proprie decisioni saranno comunicate pubblicamente, anche per via telematica, con attenzione a dare puntuale riscontro ai soggetti che hanno preso parte al percorso partecipativo.

Tempi e modi dell'informazione pubblica

Pagina web di riferimento

<https://partecipazioni.emr.it/processes/forno-di-comunita-di-cervia>

<https://www.sanvitale.ra.it/>

Azioni di informazione pubblica

Incontro pubblico di presentazione del Documento di Proposta Partecipata contestuale all'invio all'Amministrazione Comunale, una volta ottenuta la validazione.

Pubblicazione (pagina dedicata su PartecipAzioni e pagina web dedicata sul sito del soggetto decisore) dei documenti che testimoniano la decisione presa (Delibera di Giunta Comunale).

Incontri di coordinamento tra Staff di progetto, Tavolo di Negoziazione e Soggetto decisore per il prosieguo della collaborazione nella redazione del Regolamento di Utilizzo del Forno di Comunità di Cervia.

La Festa di Primavera (o la festa inaugurale se non coincidenti), così come gli eventi I piccoli eventi e le iniziative che verranno organizzate saranno insieme momenti di condivisione e di aggiornamento sull'attuazione delle altre proposte inserite nel Documento di Proposta Partecipata.