

REPORT FOCUS GROUP 29.11.2024

CONVIVIALITÀ

SPAZI PER INCONTRARSI E CONDIVIDERE

Partecipanti

Nido d'infanzia "Il grillo parlante" – 1 partecipante

Scuola Primaria "Menotti" – 1 partecipante

Centro Polivalente Limidi A.S.D. – 1 partecipante

Parrocchia di Limidi San Pietro in Vincoli – 3 partecipanti

Circolo Arci Limidi – 4 partecipanti

Genitori – 2 partecipanti

Comunità – 5 partecipanti

Riflessioni di partenza

Un tema centrale emerso nel percorso partecipativo è la necessità di creare spazi che favoriscano l'incontro e la socialità a Limidi. La proposta principale riguarda l'ampliamento della sala polivalente, trasformandola in uno spazio versatile e flessibile, capace di accogliere eventi comunitari, attività ricreative e feste. Si auspica che la sala possa integrarsi armoniosamente con la futura piazza centrale, creando un continuum tra spazi interni ed esterni, per una fruizione agevole in tutte le stagioni.

Un altro elemento chiave è il bar, attualmente situato all'interno del centro sociale. Si ipotizza di trasformarlo in un presidio esterno, collocato direttamente sulla piazza e reinterpretato in una funzione più moderna e attrattiva. Il bar potrebbe diventare un luogo di ritrovo sociale aperto a tutte le fasce d'età, pur valutandone attentamente la sostenibilità gestionale.

Infine, per favorire l'organizzazione di momenti conviviali all'aperto durante la bella stagione, si propone di migliorare il collegamento tra la cucina, oggi situata al primo piano, e il piano terra, utilizzando soluzioni pratiche come un portavivande o un saliscendi. Il focus group sarà l'occasione per esplorare e definire nel dettaglio questi aspetti, affinché sala, bar e cucina possano diventare strumenti centrali di aggregazione per tutta la comunità.

SALA POLIVALENTE

OBIETTIVI

- Promuovere la socialità e l'aggregazione comunitaria attraverso un ambiente versatile e accogliente.
- Garantire l'accessibilità e l'inclusività per tutte le fasce d'età e per le persone con disabilità.
- Sostenere la multifunzionalità degli spazi, per ospitare eventi culturali, ricreativi, sportivi e sociali.
- Favorire la continuità tra interno ed esterno, integrando la sala con la futura piazza centrale.
- Assicurare la sostenibilità gestionale, incentivando una gestione condivisa e partecipativa.

ESIGENZE

- Creare una sala versatile e flessibile, capace di adattarsi a eventi comunitari, attività ricreative e culturali.
- Progettare spazi semicoperti per consentire l'organizzazione di attività all'aperto in condizioni meteorologiche avverse.
- Garantire un facile collegamento tra la cucina e il piano terra attraverso soluzioni pratiche come portavivande o saliscendi.
- Favorire una gestione condivisa e partecipativa che permetta l'utilizzo equo della sala tra associazioni e comunità.
- Integrare la sala nel contesto urbano e sociale, rendendola un luogo di riferimento per l'intera comunità, in continuità con gli spazi circostanti.

BAR

OBIETTIVI

- Favorire la socializzazione attraverso uno spazio accogliente e moderno che inviti all'incontro e al dialogo.
- Rendere il bar parte integrante della piazza centrale, valorizzando la connessione con lo spazio pubblico.
- Offrire flessibilità d'uso, permettendo al bar di adattarsi a diverse esigenze stagionali e funzionali.
- Sostenere un modello gestionale innovativo, che coinvolga la comunità e ne garantisca la sostenibilità economica.
- Attrarre un'utenza ampia e diversificata, diventando un punto di riferimento per tutte le fasce d'età e per i residenti delle aree circostanti.

ESIGENZE

- Ripensare il bar come luogo di socializzazione inclusivo, accessibile e intergenerazionale.
- Integrare il bar con la piazza centrale, favorendo un dialogo continuo tra interno ed esterno.
- Progettare un ambiente versatile, capace di adattarsi a eventi temporanei e stagionali.
- Garantire un modello gestionale economicamente sostenibile e partecipativo, che coinvolga attivamente la comunità.
- Incoraggiare l'attrattività del bar con elementi distintivi che rispondano ai bisogni dei diversi utenti.

Riflessioni emerse durante il focus group

Scenario 1

INTEGRAZIONE TOTALE - SALA E BAR FUSI CON LA PIAZZA

Configurazione degli spazi

- **Sala Polivalente:** situata al **piano terra**, integrata con la piazza attraverso pareti apribili, per creare una piazza coperta durante l'estate.
- **Bar:** posizionato al **piano terra**, in un'area ben visibile della piazza. Funziona tutto l'anno come parte integrante della vita della piazza, con accesso sia dall'esterno che dall'interno della sala.
- **Cucina:** spostata al **piano terra**, con un collegamento diretto a sala e bar per garantire massima efficienza logistica.

Utilizzo degli spazi

- In estate, la sala si fonde con la piazza, ospitando eventi all'aperto e al chiuso.
- Il bar opera come presidio costante, supportando le attività sia della piazza che della sala.

Carattere distintivo

Massima sinergia e continuità tra spazi interni ed esterni, creando un sistema unico e integrato.

Criticità

- Richiede un investimento significativo per l'adattamento degli spazi.
- Necessità di gestione condivisa tra sala, bar e piazza per evitare conflitti operativi.

Scenario 2

SALA AUTONOMA E BAR TEMPORANEO

Configurazione degli spazi

- **Sala Polivalente:** situata al **piano terra**, progettata come spazio multifunzionale indipendente dalla piazza. Dotata di pareti mobili, può essere suddivisa per attività diverse.
- **Bar:** un chiosco temporaneo allestito all'**esterno nella piazza**, operativo durante eventi specifici o stagioni di alta frequentazione.
- **Cucina:** mantenuta al **primo piano**, con collegamento pratico (es. portavivande) per supportare le attività della sala.

Utilizzo degli spazi

- La sala opera tutto l'anno per eventi comunitari, mantenendo un uso indipendente dalla piazza.
- Il bar viene attivato solo nei momenti di maggiore frequentazione della piazza, come l'"Estate Limidese".

Carattere distintivo

Focus sull'autonomia della sala, con il bar come elemento occasionale per integrare le attività esterne.

Criticità

- Meno attrattività del bar fuori stagione.
- Difficoltà logistiche nel gestire la cucina al primo piano per grandi eventi.

Scenario 3

BAR MULTIFUNZIONALE INTEGRATO NELLA SALA

Configurazione degli spazi:

- **Sala Polivalente:** al **piano terra**, configurata come spazio conviviale modulabile, con pareti apribili verso la piazza.
- **Bar:** integrato nella sala come una **parete attrezzata o mobile bar** al **piano terra**, attivabile solo durante eventi specifici. Non esiste un'area dedicata separata per il bar.
- **Chiosco Estivo:** collocato all'**esterno in piazza** nei mesi estivi per potenziare l'offerta.
- **Cucina:** al **piano terra**, per garantire massima funzionalità.

Utilizzo degli spazi

- Il bar opera come supporto per eventi all'interno della sala.
- Durante l'estate, il chiosco esterno serve la piazza per eventi all'aperto.

Carattere distintivo

Soluzione economica e pratica, con il bar ridotto a supporto occasionale delle attività.

Criticità

- Il bar potrebbe perdere una chiara identità e autonomia.
- Limitata capacità di attrarre utenza fuori dagli eventi organizzati.

Scenario 4

DISTINZIONE FUNZIONALE - SALA E BAR SEPARATI

Configurazione degli spazi

- **Sala Polivalente:** situata al **piano terra**, utilizzata per eventi e attività culturali, con accesso diretto dalla piazza. Spazio completamente separato e autonomo dal bar.
- **Bar:** posizionato in un edificio dedicato o in una struttura distinta all'**esterno nella piazza**, con gestione indipendente.
- **Cucina:** mantenuta al **primo piano**, con adeguamenti per il servizio della sala.

Utilizzo degli spazi

- La sala opera come spazio comunitario autonomo.
- Il bar funziona come attività commerciale indipendente, con orari e gestione separati.

Carattere distintivo

Separazione funzionale netta tra sala e bar, con una chiara divisione di gestione.

Criticità

- Potenziale riduzione di sinergia tra sala e bar.
- Rischio per la sostenibilità economica del bar come attività autonoma in un contesto con flussi variabili.

SINTESI DELLE DIVERGENZE

- **Scenario 1:** Integrazione massima tra sala, bar e piazza, con spazi che si fondono in un sistema unico.
- **Scenario 2:** Sala indipendente, bar come supporto temporaneo per eventi e stagioni specifiche.
- **Scenario 3:** Bar ridotto a funzione di supporto interno alla sala, con un chiosco esterno per l'estate.
- **Scenario 4:** Sala e bar separati, con il bar come attività commerciale autonoma distinta dalla sala.

NB. Preferenze emerse per lo scenario 1. L'attuale sala al piano primo la si immagina rifunzionalizzata per attività creative, culturali e ginnastica dolce.

SINTESI DELLE CONVERGENZE

Nonostante le differenze operative e funzionali, gli scenari condividono una serie di esigenze e principi fondamentali: la centralità della convivialità, l'integrazione tra spazi, l'accessibilità, la sostenibilità e la versatilità. Questi principi garantiscono che qualsiasi configurazione scelta possa contribuire a creare un sistema di spazi funzionale e significativo per la comunità.

CENTRALITÀ DELLA CONVIVIALITÀ

- **Obiettivo principale:** favorire la socialità, l'aggregazione e l'inclusione, creando spazi che stimolino la partecipazione della comunità.
- **Principio condiviso:** sia la sala che il bar, indipendentemente dalla loro configurazione, sono concepiti come strumenti per promuovere relazioni e dialogo, accogliendo persone di tutte le età.

INTEGRAZIONE TRA SPAZI INTERNI ED ESTERNI

Esigenza comune

- La continuità tra la sala polivalente e la piazza è un elemento chiave per tutti gli scenari.
- Il bar, quando previsto, è sempre collegato alla piazza o posizionato in modo da rafforzarne l'uso e la vivacità.

Principio condiviso: una progettazione che favorisca la fruizione degli spazi in ogni stagione, sfruttando soluzioni come pareti apribili o strutture modulari.

ACCESSIBILITÀ E INCLUSIVITÀ

Esigenza comune

- Gli spazi devono essere accessibili a tutte le fasce d'età e privi di barriere architettoniche.
- La sala polivalente e il bar devono accogliere anche persone con disabilità, grazie a un design inclusivo.

Principio condiviso: progettare spazi caldi e accoglienti, in grado di rispondere alle diverse esigenze della comunità.

SOSTENIBILITÀ GESTIONALE

Esigenza comune

- Garantire modelli di gestione flessibili, che possano coinvolgere associazioni locali, cittadini e altri attori del territorio.
- Minimizzare i costi di gestione per evitare il rischio di sottoutilizzo o abbandono degli spazi.

Principio condiviso: bilanciare la partecipazione comunitaria e l'efficienza economica per assicurare la sostenibilità a lungo termine.

VERSATILITÀ DEGLI SPAZI

Esigenza comune

- La sala polivalente deve essere progettata per ospitare una varietà di attività: eventi culturali, ricreativi, sportivi e sociali.
- Gli spazi devono essere facilmente adattabili, con configurazioni modulari e pareti mobili.

Principio condiviso: massimizzare l'uso degli spazi, permettendo una fruizione diversificata e continua nel tempo.

RILEVANZA DEL COLLEGAMENTO TRA SALA E CUCINA

Esigenza comune

- Garantire un collegamento funzionale tra cucina e sala per facilitare la gestione di eventi e attività conviviali.
- Soluzioni pratiche come il portavivande o il saliscendi sono proposte trasversalmente.

Principio condiviso: migliorare la logistica per supportare eventi di ogni dimensione, semplificando il lavoro dei volontari e dei gestori.

USO RESPONSABILE E PARTECIPATIVO DEGLI SPAZI

Esigenza comune

- Gli spazi devono essere utilizzabili da tutti in modo equo, evitando conflitti di interesse e sovrapposizioni.
- L'uso responsabile e partecipativo viene favorito attraverso regolamenti chiari e condivisi.

Principio condiviso: promuovere il senso di appartenenza e cura per il bene comune, rafforzando la coesione sociale.

VALORIZZAZIONE DEL CONTESTO URBANO

Esigenza comune

- La progettazione deve rispettare e valorizzare il contesto esistente, evitando interventi invasivi o disarmonie estetiche.
- La sala, il bar e la piazza devono essere coerenti con il tessuto urbano e rispondere alle specificità del territorio.

Principio condiviso: fare della piazza e degli spazi annessi un punto di riferimento centrale per la comunità, capace di attrarre utenti e valorizzare il territorio.

APPUNTI & SPUNTI SULL'ATTUALE BAR

Uno degli aspetti emersi riguarda le criticità dell'attuale configurazione del bar, che influiscono negativamente sulla sua funzionalità e attrattività. Attualmente, il bar è situato **all'interno dell'edificio**, con un limitato affaccio verso l'area che diventerà la futura piazza.

FUNZIONALITÀ LIMITATA

- **Assenza di una cucina dedicata:** il bar non dispone di una cucina propria, rendendo impossibile l'offerta di servizi aggiuntivi come una tavola calda o una ristorazione leggera.
- **Impossibilità di sfruttare appieno la cucina esistente:** la distanza e la mancanza di collegamenti pratici con la cucina situata al primo piano rendono difficile integrare i due spazi per migliorare il servizio del bar.

SCARSA VISIBILITÀ E ACCESSIBILITÀ

- **Posizione poco visibile:** l'ingresso del bar non è immediatamente percepibile dall'esterno, il che riduce il suo potenziale di attrarre utenti, specialmente quelli che transitano o si trovano nella piazza.
- **Ingresso poco caratterizzato:** l'attuale accesso al bar manca di un'identità visiva forte e distintiva, che possa renderlo un punto di riferimento attrattivo per la comunità.

IMPLICAZIONI E RIFLESSIONI PER IL PROGETTO

- **Valutare un riposizionamento del bar:** spostarlo in una posizione più visibile e centrale, con un affaccio diretto sulla piazza, potrebbe migliorarne l'accessibilità e la capacità di attirare utenti.
- **Integrare una cucina o migliorare il collegamento con quella esistente:** una cucina dedicata, o un collegamento pratico con la cucina al primo piano, potrebbe ampliare i servizi offerti dal bar, rendendolo più funzionale e attrattivo.
- **Rafforzare l'identità visiva dell'ingresso:** ripensare l'accesso al bar, con un design più invitante e caratteristico, contribuirebbe a renderlo un punto di riferimento riconoscibile e accogliente.
- **Favorire l'interazione con la piazza:** l'introduzione di pareti apribili o spazi esterni collegati al bar consentirebbe una maggiore integrazione con le attività della piazza, specialmente nei mesi estivi.

MODELLI DI GESTIONE DEL BAR: SOLUZIONI POSSIBILI

La gestione del bar può essere configurata in diverse modalità, a seconda di esigenze e delle risorse.

Attività commerciale autonoma

- Il bar funziona come un'attività commerciale a gestione privata, operativa tutto l'anno.
- Richiede un gestore dedicato che si occupi delle spese di affitto, delle utenze e della gestione ordinaria, con l'obiettivo di generare un profitto.
- Ideale per contesti con un flusso costante di utenti e una domanda stabile di servizi.

Servizio bar a gestione occasionale

- Il bar è ridotto a un **arredo funzionale**, come un mobile attrezzato o una parete attrezzata, all'interno della sala polivalente.
- Viene attivato in modo occasionale, ad esempio durante eventi, da volontari o associazioni locali.
- Soluzione economica e flessibile, adatta a contesti in cui la domanda è discontinua e legata ad attività specifiche.

Bar temporaneo stagionale

- Il bar opera in modo continuativo, ma solo durante periodi specifici dell'anno, come la stagione estiva o in occasione di eventi particolari (es. feste, manifestazioni).
- Può essere gestito da un'impresa o da un gruppo di volontari con modalità semplificate per la durata dell'attività.
- Permette di ottimizzare i costi di gestione adattandosi ai momenti di maggior afflusso.

Bar Pop-Up

- Un modello temporaneo e flessibile, in cui il bar viene allestito e gestito per eventi brevi o stagionali, con un design leggero e facilmente smontabile.
- Può essere gestito in collaborazione con associazioni o imprenditori locali, con la possibilità di personalizzarlo per temi o occasioni (es. bar a tema, caffè culturale).
- Ideale per animare la piazza o la sala durante momenti specifici, senza impegni gestionali a lungo termine.

Chiosco estivo in piazza

- Un bar esterno collocato in piazza, operativo nei mesi estivi per servire attività all'aperto.
- Può essere gestito come attività temporanea autonoma o come estensione del bar interno, garantendo un punto di ristoro durante la bella stagione.
- Consente di sfruttare al meglio lo spazio della piazza, aumentando la visibilità e l'attrattività dell'area.

APPUNTI & SPUNTI SULLA GESTIONE DELLA SALA

Proposta di gestione partecipativa del blocco sala-cucina-bar

Di seguito vengono presentate dieci raccomandazioni, riorganizzate a partire dalle riflessioni emerse dal focus group, che delineano una visione condivisa per il blocco sala, cucina e bar integrato con la piazza. Inteso come un'unità organica e bene comune, questo sistema va valorizzato attraverso un modello gestionale partecipativo che promuova corresponsabilità, pieno coinvolgimento e dinamismo comunitario.

Avviare un modello innovativo basato sulla corresponsabilità tra organizzazioni, scuola, gruppi informali e comunità.

Favorire la partecipazione di tutte le componenti della comunità, garantendo inclusione e accesso equo agli spazi.

Creare un gruppo di coordinamento per pianificare eventi e attività, raccogliendo e valorizzando proposte dalla comunità.

Definire regole di utilizzo chiare, semplici e condivise, per assicurare l'uso equo e armonico degli spazi.

Garantire un palinsesto vario e inclusivo, che rifletta le esigenze e le aspirazioni di tutte le fasce della popolazione.

Assicurare a ogni promotore di iniziative la libertà di organizzare e gestire le attività, nel rispetto delle regole stabilite.

Promuovere il senso di responsabilità verso la cura e la valorizzazione degli spazi, riconosciuti come patrimonio collettivo.

Stimolare una programmazione dinamica e partecipativa, in grado di rafforzare relazioni sociali e incoraggiare nuove collaborazioni.

Consentire un uso adattabile degli spazi, per rispondere alle diverse esigenze e massimizzarne la fruizione.

Garantire la trasparenza nella gestione e rendicontazione delle attività, con sistemi di monitoraggio aperti al contributo della comunità.