



Forno di Comunità di Cervia

2° INCONTRO – IMPASTO

Come: mescoliamo idee e valori per dare forma al modello di gestione che ci unisce

16 ottobre 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

- Individuare i principi fondamentali che non possono mancare nelle linee guida del regolamento
 - Individuare le zone di equilibrio tra le necessità della gestione del forno e le attività e le azioni che si intendono sviluppare
-

PRINCIPI FONDAMENTALI IRRINUNCIABILI

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.

ACCESSIBILITÀ E ACCOGLIENZA

Partecipazione attiva: non essere spettatori ma protagonisti del processo

L'accesso al forno richiede coinvolgimento attivo, non solo fruizione passiva di un servizio. Chi partecipa contribuisce con competenze, tempo e cura, generando un modello di cittadinanza attiva basato sulla reciprocità.

Unicità dell'esperienza: fare una cosa che non si può fare altrove

Il forno offre un'esperienza distintiva che non replica servizi esistenti (pizzerie, ristoranti, forni commerciali) ma crea uno spazio di possibilità inedite: panificazione collettiva, apprendimento, contaminazione culturale, costruzione di relazioni significative.

Sperimentazione e creatività: fare cose nuove e singolari

Il forno permette di sperimentare preparazioni non standardizzate, recuperare ricette familiari dimenticate, inventare contaminazioni tra tradizioni diverse. Questa dimensione creativa genera senso di scoperta e valorizza i saperi individuali.

Autonomia nella proposta: portare qualcosa da cuocere

Chi accede al forno porta i propri ingredienti e le proprie preparazioni, assumendosi responsabilità sulla qualità e sicurezza alimentare. Questo principio bilancia autonomia individuale e condivisione collettiva, permettendo espressione di identità culturali diverse.

ESIGENZE GESTIONALI OPERATIVE

Preparazione tecnica: accensione anticipata del forno

Il forno a legna richiede lunghi tempi di riscaldamento. Questo impone la presenza di una figura responsabile che gestisca l'accensione prima dell'arrivo dei partecipanti. La pianificazione degli utilizzi deve tenere conto di questa necessità, concentrando più attività nella stessa giornata per ottimizzare risorse ed energia.

Gestione del combustibile: consumo e approvvigionamento di legna

Sono necessari un sistema di monitoraggio delle scorte, dei criteri di qualità della legna e uno spazio di stoccaggio protetto. Il consumo deve essere registrato per valutare la sostenibilità economica e ambientale.

Mantenimento degli standard igienici: pulizia costante e rigorosa

Si devono definire i protocolli per la pulizia ordinaria (dopo ogni utilizzo, a carico degli utilizzatori) e per quella straordinaria (periodica, gestita dai custodi). Sono necessari prodotti e attrezzature adeguate sempre disponibili. La pulizia non è solo questione igienica ma anche espressione di cura collettiva.

Responsabilità operativa: personale responsabile del forno

Individuazione di figure (custodi, referenti di turno, volontari formati) che garantiscono presenza durante gli utilizzi, gestiscono l'accensione, supervisionano il rispetto delle norme di sicurezza, facilitino la relazione tra partecipanti. Una responsabilità che non può essere lasciata al solo utilizzo spontaneo.

Allestimento dello spazio: preparazione e riordino dello spazio per le diverse attività

Il forno e gli spazi accessori necessitano di configurazioni diverse a seconda dell'utilizzo (laboratorio formativo, evento aggregativo, utilizzo standard). È necessario definire chi si occupa di allestire tavoli, attrezzature, materiali e di ripristinare lo spazio, attività che richiedono tempo e organizzazione che devono essere considerati nella programmazione.

Riflessione

Le esigenze gestionali non sono ostacoli burocratici ma elementi costitutivi della sostenibilità del progetto. La loro esplicitazione nel regolamento evita improvvisazione e conflitti, distribuendo responsabilità in modo chiaro e prevenendo sovraccarico su singoli soggetti.

ZONA DI EQUILIBRIO: REGOLE OPERATIVE

Tutela legale e responsabilità per cucinare e condividere cibo

È necessario verificare le responsabilità in caso di preparazione e condivisione di alimenti, tutelando sia i partecipanti sia l'ente gestore da contenziosi. Una eventuale liberatoria rende esplicite le responsabilità in un quadro di trasparenza.

Utilizzo limitato a una volta alla settimana, con più appuntamenti concentrati nello stesso giorno

Questa soluzione risolve l'apparente contraddizione tra equità nell'accesso e sostenibilità gestionale. Concentrare più utilizzi nella stessa giornata ottimizza il consumo di legna, riduce i costi energetici e ambientali, facilita la presenza dei custodi, crea occasioni di incontro tra nuclei diversi.

Corresponsabilità nella condivisione per cui chi utilizza il forno si assume responsabilità per la dimensione comunitaria

L'utilizzo del forno non è mai completamente privato ma comporta sempre una dimensione collettiva: cura dello spazio, relazione con altri presenti, disponibilità a condividere esperienze e conoscenze. Questo principio trasforma utenti in membri attivi della comunità del forno.

Sostenibilità numerica con numero di partecipanti limitato proporzionale alla dimensione dello spazio

Il limite numerico è garanzia di qualità dell'esperienza. Uno spazio sovraffollato compromette sicurezza, relazioni significative, efficacia formativa. Il numero va calibrato anche sulla tipologia di attività (laboratorio formativo richiede numeri più contenuti rispetto a evento conviviale).

Tutela dei minori per cui gli under 18 possono accedere solo con presenza genitoriale

Questa regola bilancia accessibilità per i giovani e responsabilità verso i minori. La presenza dei genitori trasforma la partecipazione degli adolescenti in occasione di relazione intergenerazionale, coerentemente con gli obiettivi del progetto. Possibili eccezioni per attività scolastiche strutturate con presenza di educatori.

SUGGESTIONI E PROGETTI SPECIFICI

Archivio del pane - progetto di documentazione interculturale

Raccolta di storie, ricette e ricordi legati ai pani del mondo. Un progetto che trasforma il forno in uno spazio di memoria che valorizza le diversità culturali, crea un archivio consultabile e rafforza senso di appartenenza delle comunità straniere riconoscendo i loro saperi come patrimonio collettivo.

Modalità operative:

- interviste a persone di diverse provenienze (privilegiare inizialmente le comunità straniere presenti a Cervia);
- documentazione multimediale: foto dei pani, storie personali legate alla panificazione, ricette tradizionali, ricordi emotivi
- per le comunità straniere: coinvolgere attivamente le donne (mogli, sorelle, madri) che spesso sono portatrici principali di questi saperi ma meno visibili negli spazi pubblici
- predisporre format standardizzato: una scheda A4 per ogni pane/ricetta che includa ingredienti, procedimento, storia culturale, memoria personale
- creare filiera narrativa del pane: dalla coltivazione del grano alla preparazione finale, connettendo dimensione agricola, artigianale, culturale, sociale

Collaborazione con scuole primarie

Stabilire contatti strutturati con le scuole del territorio per attività educative. Le scuole primarie rappresentano partner strategici per la dimensione educativa del forno. Necessità di identificare referenti scolastici interessati, co-progettare percorsi didattici che integrino programmi curriculari (scienze, storia, geografia, educazione civica), definire modalità organizzative (trasporto, orari, accompagnamento). I bambini diventano poi veicoli di trasmissione verso le famiglie, attivando circolo virtuoso di coinvolgimento comunitario.

Modi e parole del pane - valorizzazione del lessico tradizionale

Raccogliere e tramandare il vocabolario tradizionale legato al pane per documentare i saperi, valorizzare i dialetti e le 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.

Esempi emersi: companatico (ciò che accompagna il pane), pane, latte e zucchero, torta di pane, gnocchi di pane, panzanella estiva.

SUGGERIMENTI STRATEGICI

Mescolanza sociale intenzionale

Evitare ghettizzazione o creazione di categorie separate. L'inclusione si realizza nella mescolanza, dove persone in situazione di fragilità e nuclei più strutturati condividono lo stesso spazio, generando

normalizzazione, contaminazione positiva, rete di supporto informale. La programmazione deve favorire questa eterogeneità.

Trovare persone che si innamorino del progetto

La sostenibilità del forno non dipende solo da regole e strutture ma dalla passione di una comunità di persone che se ne prendono cura con dedizione. Necessità di identificare, formare e sostenere questo nucleo di "custodi appassionati" che garantiscano continuità, qualità relazionale, capacità di accoglienza, visione progettuale. Questi soggetti diventano l'anima del progetto.

Data di apertura

La piena operatività del forno è condizionata dal completamento delle infrastrutture fisiche (tensostruttura per protezione dagli agenti atmosferici). Questo vincolo richiede coordinamento tra percorso partecipativo e cronoprogramma dei lavori, pianificazione di eventuali utilizzi provvisori in attesa del completamento.

ELEMENTI PER LA STRUTTURA DEL REGOLAMENTO:

- **principi** - dichiarazione esplicita dei principi fondamentali irrinunciabili che orientano ogni scelta gestionale e operativa;
- **accesso** - criteri di accesso (universale ma regolato), modalità di prenotazione, frequenza massima individuale, priorità per fasce fragili, tutela dei minori;
- **responsabilità** - liberatorie, responsabilità individuali nella preparazione e condivisione cibo, responsabilità collettive nella cura dello spazio, figure dei custodi;
- **gestione operativa** - protocolli di accensione, gestione combustibile, pulizie (ordinarie e straordinarie), allestimento spazi, manutenzione attrezzature;
- **programmazione** - calendario utilizzi, alternanza tra utilizzi individuali/familiari ed eventi collettivi, attività formative strutturate, eventi speciali;
- **sicurezza** - norme di sicurezza alimentare, gestione emergenze, presidi sanitari, assicurazioni;
- **monitoraggio** - osservatorio permanente, indicatori di valutazione, meccanismi di feedback dalla comunità utilizzatrice, procedure di modifica del regolamento.