

SCHEDA DI PROGETTO “COOK&GO” di Associazione MondoDonna Onlus

Titolo: COOK&GO - La *cucina del mondo* nei *saperi delle donne*: percorsi di *integrazione verso l'autonomia*

Data di avvio attività progettuali: 29/06/2020

Data termine attività progettuali: 31/05/2021

Enti facenti parte la rete di progetto: MondoDonna Soc. Coop. Sociale Onlus, Fomal, Porto15, Yadin Wahida, Città Metropolitana di Bologna, Distretto Pianura Est - Unione Reno Galliera, Distretto Pianura Ovest – Unione Terre d'Acqua, Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese.

Obiettivo generale

La proposta progettuale mette in campo una serie di azioni il cui obiettivo generale è il rafforzamento della solidarietà e della coesione sociale tra donne migranti e madri, di provenienza diversa, e il tessuto sociale cui riferiscono attraverso la trasmissione interculturale delle proprie tradizioni culinarie. Il progetto mira a favorire le occasioni di incontro e ampliare le buone pratiche interculturali sui territori coinvolti in ottica di abbattimento degli stereotipi e dei pregiudizi.

La creazione di buone pratiche di *incontro* si realizza in percorsi di formazione, integrazione e valorizzazione delle conoscenze e dei vissuti delle donne madri di origine straniera.

Obiettivi specifici

- Formare le donne di origine straniera e migranti con competenze di cucina e ristorazione adottando un approccio di *peer education* per facilitare la trasmissione delle conoscenze tecniche e delle abilità trasversali;
- Avviare un'attività di *street food etnico itinerante* coinvolgendo le donne straniere e migranti come sperimentazione pratica di inserimento lavorativo;
- Promuovere la trasmissione di saperi tra madri e figli/e attraverso letture animate e laboratori interculturali in cui temi come il cibo e l'alimentazione sono espedienti letterari per raccontare la cultura di provenienza;

Beneficiarie dirette

Le destinatarie del progetto sono le donne di origine straniera, in particolare le madri, residenti nei territori di riferimento, che dimostrino interesse e passione per la cucina e interesse nell'intraprendere un percorso di inserimento socio-lavorativo.

Beneficiari indiretti

I figli e le figlie delle donne partecipanti alla formazione e alle attività interculturali e la cittadinanza dei territori coinvolti.

Azioni progettuali

1) Apprendimento della lingua italiana per donne straniere e migranti

Il corso è orientato all'apprendimento del linguaggio tecnico in ambito lavorativo del settore della ristorazione, in particolare mira a:

- apprendimento della terminologia specifica tecnico-professionale nell'ambito della ristorazione;

- approfondimento linguistico per rafforzare le competenze scritte e orali relative alla comunicazione sociale e relazionale da utilizzare in situazioni di comunicazione formale (ambito lavorativo, sportelli socio-assistenziali, scuole, ecc);
- tecniche di autoapprendimento e potenziamento dello studio in autonomia.

Periodo di realizzazione indicativo: da metà settembre 2020

Note: in conformità con le misure anti-contagio e sicurezza, il corso si realizza in modalità a distanza attraverso video-lezioni mirate.

2) Formazione specifica in ambito cucina e ristorazione

La formazione prevede momenti di approfondimento pratico e teorico, privilegiando sempre l'apprendimento in modalità partecipata. Le partecipanti sono seguite da uno chef e da formatori esperti in ambito della ristorazione. È presente anche una *peer tutor*, donna di origine straniera già formata precedentemente da MondoDonna nell'ambito della ristorazione, che utilizza come strumento una comunicazione paritaria. La formazione specifica è caratterizzata da:

- Attivazione di un corso di cucina e tecniche di ristorazione
- Tutoraggio formativo in *peer education*
- Incontri con *role models* per la condivisione di esperienze e storie di successo

Il corso è rivolto a tutte coloro che intendano mettersi in gioco con le proprie capacità personali, a partire da quelle già possedute e, generalmente, utilizzate in contesti familiari e informali, e desiderino sviluppare competenze professionalmente adatte per essere spese eventualmente anche in nuove occasioni in ambito lavorativo. È prevista la realizzazione di lezioni teoriche e pratiche, principalmente attraverso due momenti di apprendimento distinti:

- Acquisizione delle competenze teoriche e pratiche di cucina di base, sicurezza e normative igieniche; trattamento materie prime e semilavorati;
- Attività di sperimentazione attraverso l'elaborazione di nuove ricette e la rivisitazione dei piatti in chiave interculturale e moderna per la creazione di proposte culinarie di street food e finger food.

Periodo di realizzazione indicativo: da metà settembre 2020

Note: in conformità con le misure anti-contagio e sicurezza, la formazione si sviluppa in un modulo di apprendimento teorico in modalità remota, attraverso video-lezioni, e in una parte pratica presso aule formative attrezzate, realizzata in presenza nel rispetto delle disposizioni vigenti.

3) Realizzazione di laboratori itineranti di lettura di testi per l'infanzia sul tema del cibo

I laboratori si caratterizzano per la lettura di fiabe e storie per l'infanzia specificamente selezionate che accompagnano alla riflessione sul sé e sull'altro da sé, attraverso la valorizzazione e accettazione della diversità culturale tramite le diverse tradizioni culinarie del mondo.

Gli incontri di lettura itineranti sono specifici per fascia di età e coinvolgono le madri e i propri figli e figlie in incontri di lettura guidata da una facilitatrice esperta. Vengono calendarizzati a rotazione presso le biblioteche dei territori e sono aperti alla partecipazione di tutte le donne e le famiglie interessate.

Periodo di realizzazione indicativo: da novembre 2020 a marzo 2021

Note: n. 3 biblioteche/spazi lettura da individuare (n. 1 biblioteca per ogni territorio)

4) Storie di saperi e di sapori – laboratori nelle scuole con le madri degli/delle alunni/e

Le protagoniste di questi incontri sono le madri straniere, con figli e figlie iscritte alla scuola, che raccontano agli alunni e alle alunne il proprio progetto migratorio attraverso l'espedito narrativo del cibo. I bambini e le bambine vengono coinvolti in una sessione che racconta la storia di migrazione

delle mamme attraverso un'esposizione interattiva che spazia tra parole e cibi particolarmente evocativi.

Periodo di realizzazione indicativo: tra gennaio e marzo 2021

Note: n. 1 scuola da individuare

5) Sperimentazione di uno Street Food itinerante

Viene attivata in via sperimentale l'attività di **Street Food Etnico itinerante**: preparazione, produzione e vendita di prodotti culinari in occasione di eventi, iniziative, mercati periodici e occasionali organizzati sui territori toccati dal progetto. Con questa azione, un gruppo ristretto e ben selezionato di corsiste, che si sono distinte per capacità e motivazione durante il corso di formazione, può mettersi in gioco in un contesto lavorativo reale per testare e migliorare le competenze acquisite e stabilire così un primo contatto con il mondo del lavoro. A tale scopo il progetto mette a disposizione un **food truck**, che si deve intendere come vera e propria **"bottega" del gusto ambulante** dove poter assaggiare e degustare le ricette ideate durante la formazione e da proporre presso i mercati rionali, le fiere del gusto ecc.

Periodo di realizzazione indicativo: da marzo a maggio 2021

Note: da individuare occasioni di mercati, fiere, sagre ecc. sui rispettivi territori per programmare la presenza dello Street Food Itinerante

6) Evento finale di chiusura del progetto COOK&GO e restituzione dei risultati

Periodo di realizzazione indicativo: maggio 2021

Riferimenti e contatti MondoDonna

Per questioni amministrative e monitoraggio generale di progetto

Daniela Santuliana – Ufficio Progettazione
progettazione@mondodonna-onlus.it

Per organizzazione, implementazione e gestione attività di progetto

Valeria Contegno – Referente Progetti
v.contegno@mondodonna-onlus.it