

**UNA SCOMMESSA RITENTATA, UNA SFIDA RIPROPOSTA E SUPERATA.
L'INSERIMENTO, ATTRAVERSO I PROCESSI DI INCLUSIONE SOCIALE E
LAVORATIVA, DELLE PERSONE CON DISABILITA' NELLE ATTIVITA' DI
NARRAZIONE E PROMOZIONE DEI PROGETTI DI FILIERA CORTA.**

Il progetto Biella è buona BANDO 2022

1.	<u>IL CONTESTO</u>	1
2	<i>LA PARTECIPAZIONE dei soggetti diversamente abili al nuovo progetto Biella è Buona b.2022</i>	2
2.2	<u>La partecipazione agli eventi di Biella è buona</u>	5
2.3	<u>La valutazione dell'esperienza dei ragazzi</u>	6
2.4	<u>Buone pratiche per l'inserimento lavorativo di persone con disabilità nella ristorazione</u>	7
3.	<u>CONCLUSIONI</u>	9

Premessa

Il progetto *Biella è buona* è nato con la costituzione dell'omonima ATS nel 2019 ed ha avuto un suo primo sviluppo tra il 2021 e 2022, ... rallentato in parte dalla ben nota Pandemia, rappresentando comunque per il territorio un'occasione per affinare le capacità degli attori istituzionali e delle imprese di cooperare nella promozione e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche e, in questa fattispecie, per i lavoratori occupati con disabilità l'opportunità di sperimentarsi su iniziative nuove rafforzando i loro saperi e le loro abilità .

L'attività di valutazione avviata in conclusione al progetto Biella è Buona, legata al bando 2019 della misura 16.4 e presentata nella relativa relazione finale è stata quella di dare valore a questa esperienza, mettendo in luce ciò che effettivamente si è fatto e analizzando sia i risultati ottenuti (dal punto di vista dei soggetti inseriti) sia le criticità emerse.

Il report partito dal lavoro di valutazione dell'esperienza svolto con i giovani lavoratori con disabilità e ne ha riassunto gli aspetti più significativi restituendo una fotografia sulle attività progettuali cui hanno partecipato i ragazzi e mettendo in evidenza quali sono stati gli apprendimenti che hanno sviluppato sia dal punto di vista relazionale sia dal punto di vista delle competenze ed abilità.

Quel documento aveva identificato infine alcune buone pratiche di inserimento lavorativo nell'ottica di comprendere quali sono stati gli aspetti che hanno funzionato e che sarebbero stati riproducibili in altri contesti organizzativi e progettuali e quali furono invece le criticità su cui si deve prestare attenzione.

1. IL CONTESTO

Il nuovo progetto BIELLA È BUONA è stato finanziato dal PSR 2014-2020, Operazione 16.4.1 Filiere corte, mercati locali e attività promozionali con il bando 2022. L'Operazione 16.4.1 promuove anche in questo bando la cooperazione, sia orizzontale che verticale, tra produttori agricoli/agroalimentari e altri soggetti della filiera agroalimentare, finalizzata alla realizzazione ed allo sviluppo delle filiere corte. L'Operazione intende contribuire al miglioramento della competitività aziendale e a rafforzare il ruolo dei produttori primari all'interno della filiera, tramite la cooperazione all'interno delle filiere e tra le stesse, facilitando l'accesso diretto ai mercati di riferimento.

In questo quadro, Biella è buona 2022 è stato finalizzato a continuare a promuovere modelli di cooperazione nuovi ed innovativi che siano in grado di innescare nel territorio processi virtuosi di valorizzazione dei prodotti locali a filiera corta. Il progetto si è concentrato su tre filiere: la produzione vinicola con le eccellenze del territorio biellese, la produzione risicola e, in parte, il turismo rurale.

In continuità con la nostra prima esperienza abbiamo voluto proseguire l'attività di inserimento di persone con disabilità nelle attività di promozione e narrazione dei progetti di filiera corta.

Il progetto in questo bando, è stato gestito direttamente dal capofila Enoteca Regionale del Biellese e della Serra in collaborazione con volontari locali adeguatamente formati e tutorati.

L'inserimento lavorativo di persone con disabilità all'interno è un obiettivo volto a favorire l'inclusione sociale e la diffusione di una cultura d'integrazione. La ristorazione è uno dei settori professionali più completi per la sperimentazione di inserimenti lavorativi di personale con disabilità.

L'apprendimento di una nuova professione non è mai semplice per nessuno, lo è ancora meno se ci si scontra con codici di apprendimento differenti, necessità di metodologie innovative, e il bisogno di tempistiche più lunghe.

L'obiettivo specifico di questa fase del nostro progetto è stato però non solo di favorire l'inclusione attraverso la ristorazione ma anche quello di fornire l'opportunità alle persone con disabilità di poter essere "ambasciatori" del territorio.

Anche questa volta il progetto "Biella è Buona" ha fornito l'opportunità di incrementare ancora di più le opportunità di crescita professionale dei ragazzi grazie a formazione mirata su tematiche di interesse e, allo stesso tempo, creando occasioni estemporanee e fuori dalla routine quotidiana di sperimentazione delle abilità professionali e personali

2. LA PARTECIPAZIONE dei soggetti diversamente abili al nuovo progetto Biella è Buona B.2022

Le attività realizzate in cui sono stati coinvolti i ragazzi sono state molteplici ma tutte accomunate dalla volontà di sperimentare le capacità dei soggetti di confrontarsi ed inserirsi nel campo della promozione e della comunicazione delle qualità del territorio cui appartengono e, nello specifico, di quella della filiera corta dei prodotti enogastronomici ma in due realtà diverse: una più "protetta" costituita da attività ed iniziative a numero chiuso nel tipico contesto della ristorazione; l'altra più impegnativa realizzata nell'ambito dell' stand promozionale di Biella è Buona, allestito durante le edizioni 2023 e 2024 del "Lessona Summer Festival", manifestazione di carattere artistico, culturale, musicale ed enogastronomico che si svolge tra giugno e luglio e raduna decine di migliaia di persone.

A questo progetto hanno partecipato continuativamente 4 soggetti che già erano stati/e protagonisti del primo bando : P.S.S. e P.S.I. , C.D. e B.C. di età compresa tra i 29 e 5 anni con caratteristiche che rientrano nello spettro autistico come " disturbi pervasivi dell'apprendimento".

Naturalmente i soggetti erano affiancati dai volontari dell'Associazione che gestiva lo stand per conto dell'Enoteca o dai volontari che collaboravano con l'attività di preparazione dei pasti e delle degustazioni

per gli eventi svolti all'interno dell'Enoteca. Il progetto e le attività erano supervisionate dal Consorzio Sociale " Il filo da Tessere".

Le due ragazze erano impiegate prima di tutto nella preparazione degli assaggi di degustazione gastronomica ma anche nei servizi al tavolo, mentre i ragazzi servivano ai tavoli o nello stand le degustazioni gastronomiche, affiancavano il sommelier che serviva i vini in assaggio ed infine si occupavano delle mansioni di riassetto dei punti di degustazione e di pulizia e lavaggio delle stoviglie e dei bicchieri utilizzati.

L'impostazioni delle attività, sia in fase progettuale che operativa erano periodicamente valutate soprattutto in relazione alle criticità emerse nel corso del primo progetto Biella è Buona del bando 2019: in particolare relativamente alla chiarezza ed alla condivisione delle mansioni, del rapporto con le figure guida sia interpersonale che di gruppo con molta attenzione alla creazione di un clima di attività sereno, responsabile ma nello stesso tempo non stressante ed infine all'inserimento delle loro attività in un contesto di eventi molto affollati, frequentati da persone di varia età ed estrazione sociale ma provenienti da territori diversi.

A questo proposito facciamo l'esempio al problema, relativo alla nostra prima esperienza, legato al condizionamento dalle possibilità di spostamento per partecipazione dei ragazzi agli eventi serali registrato nella prima edizione. Questo è stato ben risolto con la disponibilità ed i mezzi dell'associazione e dei suoi volontari rendendo così possibile la partecipazione dei ragazzi nelle attività delle ore serali e nei festivi superando consentendo ai ragazzi di ottenere una grossa gratificazione in questo senso.

3. GLI EVENTI E LE ATTIVITA' dei soggetti diversamente abili nel nuovo progetto Biella è Buona B.2022

Questo è lo schema degli eventi compartecipati nel periodo del progetto e le molteplici attività realizzate in cui sono stati coinvolti.

Allestimento dello stand di Biella è Buona nell'ambito del Lessona Summer Festival 2023 dal 30 giugno al 23 luglio presso l'Area Eventi in Lessona	Degustazioni gratuite di prodotti della filiera locale per la loro presentazione e promozione e cene a tema offerte agli Aristi presenti al Festival
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cena di gala della Gran Fondo di MTB del 30 settembre		30 settembre – vigilia della gara. Cena con i vertici della federazione ciclistica, aziende, sindaco e dirigenti. Era presente una influencer del mondo del cicloturismo. La cena è stata organizzata nel circolo Lessona, vicino al palazzetto dello sport.
Degustazione 2		
Degustazione 3		
VINO E CULTURA programma di appuntamenti enogastronomici abbinati a temi culturali, di costume e tradizioni organizzati in colla borazione con la biblioteca civica di Lessona		Ad ogni serata al tema culturale/letterario proposto venivano abbinati piatti della filiera e ricette locali preparate da Giacomo Gallina oppure offerto un aperitivo “letterario”: i ragazzi oltre ad essere coinvolti sia nella preparazioni di cucina, nell’allestimento della sala e nel servizio ai tavoli avevano l’opportunità di conoscere ed approfondire gli argomenti proposti in modi e forme bel comprensibili a tutti . Presenti circa 30 persone ad ogni appuntamento a cui venivano proposti i9n degustazione gratuita i piatti a trema ed i vini delle serate. Ogni appuntamento era comprensivo anche di un briefing con Giacomo Gallina sulle tematiche relativa alle tipologie di ricette, l’utilizzo e la provenienza degli ingredienti, le tecniche di cucina, quelle del servizio bar e del servizio ai clienti. Gli appuntamenti del 2023/24 si sono svolti tutti nei locali dell’Enoteca e sono stati: “Vino e poesia” 23 aprile, “Fiore di Maggio “..... , “Com’è nata la bagna cauda”v 18 novembre 2023, “Diamanti e Rubini” 2 dicembre 2023 e “ L’emigrazione biellese” 22 marzo 2024
Incontro con il ministro per le disabilità Alessandra Locatelli Locatelli		6 marzo 2023 il Ministro dopo una mattinata in visita in varie realtà biellesi si è recata presso l’enoteca regionale ed in questa occasioni i ragazzi hanno potuto far conoscere all’esponente del governo la loro esperienza di inserimento sociale legata al nostro progetto, Alcuni di loro hanno anche potuto rivolgerle delle domande
Allestimento dello stand di Biella è Buona nell’ambito del Lessona Summer Festival 2024 dal 28 giugno al 21 luglio pressol’Area Eventi in Lessona		Degustazioni gratuite di prodotti della filiera locale per la loro presentazione e promozione e cene a tema offerte agli Aristi presenti al Festival

3.1 La partecipazione dei soggetti diversamente abili agli eventi di Biella è buona bando 2022

3.2 La valutazione dell'esperienza dei ragazzi con i questionari ed il confronto con il progetto precedente

Per la valutazione dell'esperienza da parte dei ragazzi è stato predisposto un questionario con una breve descrizione iniziale del progetto (*in allegato*) con il riepilogo degli eventi organizzati nell'ambito dell'iniziativa; la traccia aveva l'obiettivo di guidare i ragazzi nella discussione e far riemergere in loro i ricordi sulle esperienze svolte dal 2023 ad oggi nonché raccogliere le loro considerazioni/valutazioni/sentimenti in merito agli eventi a cui hanno partecipato direttamente. Il questionario è stato somministrato ai 4 soggetti partecipanti al progetto ed è stato compilato in modo autonomo.

Un'attenzione particolare è stata rivolta alla chiarezza dell'esposizione del progetto, alle loro mansioni, all'apprendimento ricevuto, alla partecipazione sociale ed infine all'opinione maturata sulla promozione del territorio e della produzione dei prodotti locali.

I ragazzi ricordavano bene quando fu fatta loro la presentazione del progetto e da chi. Tra le attività cui hanno partecipato e tutti gli eventi hanno permesso loro di mettersi alla prova su alcune competenze e scoprirsi "capaci" o di ricordare "vecchi insegnamenti" avuti durante la frequentazione delle scuole superiori.

Viene sottolineato come durante la loro partecipazione agli eventi sono migliorate le indicazioni e la formazione, senza più confusione sui ruoli.

Le mansioni svolte durante gli eventi sono state principalmente: stappare le bottiglie di vino; aiutare in cucina nella preparazione delle diverse portate per le cene, i pranzi e i buffet; lavare i piatti; allestire la sala e servire ai tavoli; accogliere i clienti; occuparsi della caffetteria e pulire e sistemare i locali e gli spazi alla conclusione dell'evento. Diversificati i sentimenti che hanno provato: MA IN COMUNE la felicità e la contentezza di fare tante cose sul lavoro che li hanno portati ad essere sorridenti e sentirsi importanti SENZA PIU' il sentirsi spaventati per la tanta gente intorno." Il sentirsi fieri, o normali, capaci di incontrare insieme anche tante persone". Si tenga presente che, vista la loro partecipazione allo stand promozionale i soggetti con disabilità venivano messi a contatto . a volte, con gruppi di centinaia di persone.

Questi eventi, complessivamente, sono stati un'occasione per svolgere mansioni nuove, mai svolte, oppure per rafforzare le capacità nello svolgere compiti che già eseguivano. E' da loro sottolineata l'importanza della partecipazione di esperti e l'aver imparato nuove ricette tradizionali piemontesi e conosciuti nuovi vini. In questo senso anche le risposte rispetto al primo progetto appaiono più precise e circostanziate.

La partecipazione agli eventi del progetto "Biella è buona" ha portato i ragazzi a modificare la loro routine quotidiana sotto diversi aspetti, in primis gli orari di lavoro: normalmente impegnati la mattina e in settimana, gli eventi sono stati svolti invece anche nel tardo pomeriggio o nei weekend; TUTTAVIA la loro partecipazione alle serate nello stand allestito durante il festival ha permesso loro di allargare la partecipazione e la condivisione con nuove persone, sia tecnici che volontari, ha incrementato la loro esperienza di vita sociale: in sintesi IL SOGGETTO CON DISABILITA' CHE DIVENTA "DA FRUITORE UN FORNITORE DI SERVIZI ALLE PERSONE".

La nuova esperienza ha consentito loro di ampliare la catena dei contatti personali: da piccolo ristorante a grande evento, contatti con persone di vario ceto e rango dal volontario, al cliente, dai giovani agli anziani, dall'artista, al ministro.

NESSUNA ESPERIENZA E' STATA DESCRITTA COME STRESSANTE anzi divertente, interessante, in tutti è cresciuta l'autostima.

Infine proprio relativamente al tema della misura specifica del bando in tutti compaiono risposte positive sulla conoscenza dei prodotti locali (vedasi le risposte sui vini e sulle ricette della tradizione locale) e sulla necessità di incrementare i ristoranti che li propongono come strumento efficace di promozione del territorio.

L'elemento più evidente infine rispetto la figura del tutor/capo aziendale e' che durante il progetto, il riferimento per loro NON E' MAI cambiato eliminando tempo e necessità della conoscenza reciproca e dell'organizzazione rispetto a modalità di gestione e relazione QUESTO HA TRASMESSO SICUREZZA E TRANQUILLITA'

Ripetto al progetto precedente nei questionari finali sono scomparse la " Confusione e smarrimento" e comparse SICUREZZA, TRANQUILLITA', ALLEGRIA ED IL "SENTIRSI NORMALE".

3.3 Buone pratiche per l'inserimento lavorativo di persone con disabilità nella ristorazione

Sulla base delle valutazioni/testimonianze raccolte dai ragazzi sull'esperienza di inserimento lavorativo, in particolare, sull'esperienza straordinaria – per loro – di partecipazione agli eventi previsti dal progetto “Biella è buona” 1 , si era partiti per impostare questo nuovo progetto nell'anno 2023

L'aspetto che i ragazzi avevano rilevato come fondamentale per lavorare bene nella ristorazione era la **qualità delle relazioni**. La relazione positiva con i colleghi, con i capi, con le persone appena inserite e che stanno imparando era stato definito come l'elemento principale per mantenere un clima lavorativo sereno e motivante, che favorisse le possibilità di apprendimento e di sviluppo di nuove competenze

Nel corso della nuova esperienza questi aspetti sono stati pienamente ottenuti costruendo, fra l'altro, un rapporto molto cordiale tra operatori, volontari e ragazze/i del progetto che sta perdurando nel tempo ed ha altresì consentito agli operatori ed ai visitatori di confrontarsi con una realtà magari poco conosciuta. Il feedback registrato è stato più che positivo soprattutto per il clima da un lato professionale e dall'altro socievole con cui si presentava l'esperienza.

Un altro elemento valutato, sempre nel vecchio progetto, dai ragazzi prioritario era quello relativo all'**organizzazione del lavoro**: in questa seconda fase è stato possibile, e per certi versi più semplice, avere una pianificazione chiara, che ha permesso la definizione di ruoli e delle attività specifiche per ognuno con la standardizzazione dei processi permettendo sicuramente loro di vivere l'esperienza in modo più sereno e attivo. Gli **orari di lavoro fissi** hanno aiutato i ragazzi a mantenere una loro routine quotidiana, fatta di azioni conosciute e ripetute che hanno forbitato un'organizzazione della giornata e delle attività da svolgere sia al lavoro che nel tempo libero.

Tale elemento era già stato valutato positivamente dai ragazzi che, al tempo stesso, apprezzano **gli “eventi eccezionali”**: i rimandi sono quindi stati ancor più positivi visto che si sono trovati a vivere delle esperienze extra che hanno portato in loro elementi di novità e di apprendimento. La partecipazione per 2 estati consecutive agli eventi del Festival ha consentito, fra l'altro, di vivere momenti di incontro culturale ed artistico, anche e soprattutto nelle ore serali: abitudine non consueta nelle persone con disabilità.

Sul piano specifico del bando sono già state ricordate le loro risposte sui temi della filiera corta soprattutto per una progettualità che si è sviluppata su un periodo abbastanza lungo ed in un contesto di allegria, ed incontro sociale e' stato molto più semplice **mantenere vivo il “filo conduttore”** che ha legato le varie fasi del loro impegno nel tempo.

Tutte queste esperienze e valutazioni positive hanno consentito la prosecuzione dell'esperienza nei mesi successivi nel corso di altre attività di tipo sia culturale che enogastronomico realizzate dall'Enoteca con il Comune e la Biblioteca Civica già ricordate nello schema precedente.

Infine , non ultimo, due di questi soggetti possono sfruttare ora questa esperienza ora in un impiego lavorativo che stanno svolgendo continuamente in un'altra realtà della ristorazione locali, un altro è stato scelto come partner fisso durante gli eventi, per le sue buone qualità, da parte della cooperativa che si è occupata dei servizi di lavanderia e pulizie.

4. CONFRONTO BIELLA È BUONA "2022" VS "2019"

Come valutazione abbiamo preso spunto dalle vecchie conclusioni del precedente progetto paragonandole ai nuovi risultati ottenuti

I progetti di sviluppo e valorizzazione della filiera corta possono rappresentare un'occasione al servizio dell'inclusione socio-lavorativa di persone con disabilità? Cosa ha insegnato la nostra esperienza complessiva?

Si conferma l'assunto che i progetti - come Biella è buona - possono essere occasioni di apprendimento non soltanto per i ragazzi ma anche per gli altri imprenditori della filiera, gli attori istituzionali e gli stakeholder e possono diventare risorse al servizio della coesione sociale dei territori, a patto che dal punto di vista organizzativo e progettuale l'inclusione sociale sia progettata, supportata, valorizzata e promossa.

Dal punto di vista organizzativo, significa:

- CONTESTUALIZZARE L'ESPERIENZA: La nuova esperienza progettuale è stata ben contestualizzata e presentata, inserita nel percorso più ampio di inclusione socio-lavorativa. È stata sicuramente ben compresa, spiegata, chiarita, visualizzata (anche graficamente/visivamente..., il grande stand..) dai ragazzi che sono riusciti a collocarsi e ad avere consapevolezza del percorso e di tutte le diverse fasi.

- CURARE LA RELAZIONE sui luoghi di lavoro. Sicuramente si è sviluppato un rapporto professionale fondato sulla vicinanza emotiva ed affettiva in grado di facilitare la comunicazione professionale e l'apprendimento di competenze ed abilità tecnico-professionali. I ragazzi, che per imparare, hanno bisogno di essere riconosciuti e valorizzati, di sentirsi chiedere opinioni, di sentirsi accolti hanno sicuramente trovato quel clima giocoso, di una relazione fondata sull'affettività che si auspicava da parte dei tutor nella prima versione del progetto.

- FORMARE ALL'INCLUSIONE diffusa. La cura della relazione è un lavoro che coinvolge tutti i soggetti impegnati in un progetto che devono essere preparati e devono sviluppare l'attitudine a lavorare con persone con disabilità. Dal punto di vista organizzativo è necessario definire in anticipo regole e confini chiari, suddivisione dei compiti e delle responsabilità, prevedere iniziative di formazione e accompagnamento alla relazione. Certamente questo è stato realizzato e la parte, preponderante, di attività svolta dai soggetti durante gli eventi estivi, nell'attività "di paese" in cui tanti volontari erano coinvolti ha potenziato i risultati.

- ORGANIZZARE IL LAVORO in ottica inclusiva. La pianificazione e l'organizzazione delle attività, con la suddivisione di compiti ed incarichi e la chiarezza nelle mansioni, che si sono così consolidate e standardizzate, hanno enormemente facilitato l'inserimento dei soggetti, consentendo loro di aver chiaro il flusso di attività da svolgere ed incrementando la loro autonomia.

- VALORIZZARE GLI APPRENDIMENTI: le conclusioni del progetto precedente a questo proposito suggerivano che "...ciascuna esperienza lavorativa e formativa è occasione di apprendimento se si costruisce una continuità tra quanto imparato durante un evento e le conoscenze e le competenze agite nella quotidianità. Ciò che si apprende ha bisogno di essere richiamato, rafforzato, sperimentato ulteriormente nel tempo quotidiano di lavoro affinché diventi una routine consolidata e una modalità acquisita". Crediamo che la sintesi dei questionari dimostri un buon risultato da questo punto di vista.

- ACCOMPAGNARE E MONITORARE L'ESPERIENZA: Il progetto ha avuto un referente ben preciso che ha svolto una azione di tutoraggio stabile e continuativa, è stato il tramite fisso per la supervisione e ha garantito la continuità accompagnando il percorso di apprendimento dall'esperienza dal punto di vista relazionale e professionale. Anche a questo proposito si rimanda ai questionari.

- CONCLUSIONI

La riproposizione dell'esperienza già sperimentata nel bando precedente di Biella è Buona è stata voluta, come ricordato dal titolo della relazione, partendo dalle conclusioni positive e dalle criticità emerse proprio per dare quella continuità in questo tipo di esperienze che sono auspiccate per ottenere risultati efficaci e duraturi nel tempo rispetto agli obiettivi.

Crediamo, per tutte le considerazioni prima esposte, che questo sia stato ottenuto e ciò è deducibile, come più volte ricordato, sia dai rimandi avuti dai soggetti diversamente abili coinvolti, dalle loro famiglie o comunità di appartenenza, sia dalle prospettive concrete, di attività continuative che si sono aperte per alcuni di loro proprio nel settore interessato dalla misura del bando P.S.R.

Certamente questo è il frutto di una continuità e di una replicabilità del modello, sia pur con tempi, modi e persone diverse, che crediamo possa essere un "buona prassi" e, in particolare desideriamo sottolineare come anche il risultato di progresso ottenuto sul piano della conoscenza, competenza e diffusione del concetto di filiera corta soddisfi pienamente l'utilizzo delle risorse di un bando di stretta competenza dell'agricoltura e dimostri come l'attività imprenditoriale agricola, della ristorazione, dei mercati locali e della filiera corta possano essere territori sempre più fertili ed appetibili anche sul piano dell'inclusione sociale.