

Borgomanero, 9 giugno 2021

C.I.B.O. – Comunità, Inclusione, Buone prassi, Opportunità

A Borgomanero (NO), idee e co-progettazione di 13 partner hanno dato vita al progetto Im.patto di Nova Coop.

Un progetto a favore della comunità che lavora per l'inclusione sociale, l'educazione alimentare, la promozione del territorio e la sostenibilità socio ambientale, questo è C.I.B.O. Partecipando alla Call for Ideas del progetto Im.patto di Nova Coop, tredici stakeholder (Associazione culturale Il Vergante, Associazione Rete Nondisolopane, Birrificio 100Venti, Circolo Legambiente Amici del lago - APS, CISS Borgomanero, Collegio Don Bosco, Comune di Borgomanero, Condotta Slow Food Colline Novaresi, Cooperativa sociale Il Ponte, Impresa Sociale Irene, Società Agricola La Zappa Arcobaleno, Unionbirrai) hanno co-progettato una serie di azioni a favore dell'intera comunità borgomanerese.

Il progetto prevede: un percorso di inclusione socio-lavorativa con la finalità di realizzare una realtà agro-sociale comunitaria (*), la coltivazione in serre idroponiche dei prodotti locali da far scoprire agli studenti e alle famiglie delle scuole della città (**), dei laboratori di cucina per aumentare la consapevolezza della cultura enogastronomica del territorio e lo sviluppo di opportunità lavorative per persone svantaggiate (***). Tutto questo avrà delle ripercussioni sulla comunità borgomanerese, sia sul breve che sul lungo periodo.

Il nome del progetto C.I.B.O. è acronimo di Comunità, Inclusione, Buone prassi e Opportunità.

C come Comunità.

(*) Il progetto intende partire dai più giovani per costruire una comunità più consapevole sul mondo del cibo. Verranno erogate diverse ore di laboratorio che utilizzeranno il cibo come strumento di aggregazione e di inclusione culturale, trasmettendo valori come il riciclo e il riuso del cibo, la sostenibilità ambientale ed economica, l'integrazione con altre culture attraverso il cibo. Dalle scuole dell'infanzia alle secondarie, passando per i centri di formazione, la Comunità si crea dalla base, dai più giovani. L'attività di C.I.B.O. è già stata avviata con una prima parte di laboratori, con i giovani di Enaip Borgomanero, e con alcune attività programmate presso i Centri estivi del territorio per condividere e rendere diffusa l'idea del cibo come cultura.

(**) La nuova mini-impresa del Liceo Don Bosco la "Hydroponic Solutions" si pone come mission quella di creare una nuova mentalità volta alla sensibilizzazione, all'educazione e alla cura dell'ambiente a favore del territorio. La start-up permetterà a chi sarà interessato di acquistare per la propria abitazione, per il proprio ufficio o per la propria impresa degli impianti di coltivazione idroponici.

(***) A partire da settembre verranno realizzati 5 laboratori enogastronomici, composti da diversi incontri, aperti alla comunità borgomanerese. I laboratori saranno: "Alla scoperta del mondo attraverso la cucina", "Alla scoperta dei prodotti non raffinati", "Non la solita minestra... cucina creativa con le verdure invernali", "Alla scoperta dei prodotti locali: cipolla, gorgonzola, birra, miele... 1000 modi di valorizzarli sulla nostra tavola" e "Dietro le quinte, alla scoperta dei produttori locali".

I come Inclusionione.

(*) I laboratori ludico-didattici hanno anche una valenza formativa ed inclusiva. Sono infatti rivolti, in modo particolare, a quelle fasce di giovani e di famiglie che necessitano di accompagnamento nel loro processo di inclusione sociale. Le attività rappresentano, infatti, anche un'occasione per apprendere competenze e saperi che possono costituire una prima base per la costruzione di un bagaglio professionale.

(**) Il percorso formativo intrapreso per la realizzazione di impianti idroponici permetterà di acquisire delle conoscenze su alcuni aspetti legati all'attenzione all'ambiente e all'alimentazione. Per questo sono state realizzate tre attività didattiche interconnesse tra loro ma con diversa finalità: Growing Up EXPO - dedicato alla sperimentazione del sistema idroponico e alla produzione orto-frutticola; Growing Up TASTE LAB: adibito alla trasformazione dei prodotti orto-frutticoli e alla produzione di micro e macro nutrienti 100% bio; Growing Up FABLAB: luogo in cui vengono creati i sistemi di aeroponica e viene curato il passaggio tra la plastica raccolta e la sua trasformazione in filato per le stampanti 3D.

(***) I laboratori sono altresì il campo di sperimentazione e formazione per attività collegate al mondo del food che possono durare nel tempo e trasformarsi in attività lavorative per il futuro: in particolare sarà avviato un servizio "plastic free" con l'acquisto di una macchina lava-asciuga posate che sarà messa a disposizione del territorio e gestito da persone svantaggiate, inoltre è stato realizzato nel mese di maggio, e sarà ripetuto a settembre, un corso HACCP con l'obiettivo di formare del personale che possa lavorare per privati, associazioni e a domicilio.

B come Buone prassi.

(*) Il progetto è conoscenza e scoperta per la comunità borgomanerese dei prodotti locali, in particolare quelli autoprodotti. Coltivazione di prodotti naturali a chilometro 0, educando la comunità ad un consumo di verdura e cibi sani fondamentali alla dieta delle persone. I laboratori consentono di trasmettere anche riflessioni e pratiche virtuose legate alla corretta gestione del cibo e alla coltivazione di piccoli orti per l'autoproduzione di ortaggi e frutta. Le attività svolte presso Enaip si sono, infatti, incentrate sulle tecniche di coltivazione biologica di piccoli ortaggi, tecniche che verranno successivamente riprese nel corso dell'esperienza dell'orto didattico.

(**) La realizzazione di impianti di coltivazione che sfruttano le tecniche dell'idrocoltura a favore della comunità di Borgomanero promuoverà azioni e cultura rivolte alla sostenibilità ambientale, riducendo sprechi e consumo di acqua per la coltivazione, e all'utilizzo di prodotti naturali, sani e a chilometro 0.

(***) Gli obiettivi che si intendono raggiungere con i 5 laboratori enogastronomici sono la valorizzazione dei prodotti locali, l'attivazione di contesti di educazione alimentare e trasmissione dei saperi gastronomici casalinghi, riscoprire la bellezza della relazione attraverso la convivialità e riconoscere e diffondere la dimensione interculturale del cibo sia attraverso la riscoperta di ricette tradizionali sia conoscendo quelle di altri paesi.

O per Opportunità.

(*) La realizzazione di una realtà agro-sociale comunitaria e un percorso di inclusione lavorativa all'interno dell'orto didattico, gestito da Legambiente, situato nell'area del parco della biodiversità Ivan Cerutti di Borgomanero. Il rispetto e dalla tutela dell'ambiente, che si concretizza nell'esclusiva coltivazione di prodotti biologici e nella promozione di processi virtuosi di economici circolare, è la base del progetto.

(**) I ragazzi del Liceo Don Bosco, avranno la possibilità di studiare, organizzare e amministrare una start-up innovativa che realizzerà e promuoverà, per mezzo di interventi presso scuole, eventi locali e piattaforme social, impianti di coltivazione che sfruttano le tecniche in idrocoltura.

(***) La realizzazione di un'attività lavorativa a favore di persone svantaggiate che permetta al territorio di combattere l'utilizzo della plastica impegnandosi sempre di più in azioni virtuose a favore della sostenibilità ambientale.

Massimiliano Caligara, Presidente del Circolo Legambiente Amici Del Lago - APS, sottolinea che "comunità e sostenibilità, queste le parole chiave, gli obiettivi del progetto. Percorso da compiere favorendo l'innovazione nel rispetto dell'ambiente, lo sviluppo di nuove competenze, promuovendo la formazione e mirando all'equità sociale".

Allo stesso modo, Fabio Perna, professore del Liceo Don Bosco, conferma che "il cibo è il nutrimento dell'anima, il nostro corpo una cattedrale. Di certo non salveremo il mondo e non cambieremo la polarità del pianeta, ma comunque daremo dimostrazione che con impegno e dedizione lo straordinario può divenire ordinario".

Daniela Giorgis della Cooperativa Sociale Il Ponte "Cos'è C.I.B.O. per noi? Un'opportunità di realizzare attività inclusive in un settore diverso da quello in cui operiamo abitualmente, costruendo nuove reti sul territorio, ma anche un'opportunità di coinvolgere la comunità per riflettere su tematiche legate all'ambiente e alla sana alimentazione."

Dallo scorso 22 maggio C.I.B.O. ha anche un logo. Presso la galleria del Centro Commerciale dell'Iper Coop di Borgomanero si è tenuto un contest, alla quale hanno partecipato più di 550 persone, per scegliere uno dei tre loghi ideati e realizzati dagli studenti del Liceo Economico – Sociale del Collegio Don Bosco.

#CIBOrgomanero