

# Trattoria del Mutuo Soccorso

Versione Open

**Capofila progetto:** *Arcisolidarietà onlus*

**Enti di rete:** *Arcimedia, Arcisolidarietà, ARCI Savona, CESAVO*

**Soggetto ospitante:** SMS Generale d'ambo i sessi, fondata nel 1890, Savona

## Obiettivi:

creare un punto di ristorazione *sociale* in centro città per rispondere all'esigenza di proporre cibo di buona qualità in una situazione conviviale di socialità. Il target di riferimento è principalmente quello di cittadini "savonesi" con difficoltà socioeconomica, ma che non utilizzano la mensa Caritas. Quindi singoli e famiglie in difficoltà, anziani del quartiere, che possono essere ospitati in una situazione di normalità, di solidarietà e convivialità, studenti. Le persone in difficoltà socioeconomica verranno inviate dai Servizi Sociali del Comune di Savona, attraverso un apposito protocollo che verrà sottoscritto tra le parti. L'amministrazione comunale doterà le persone seguite di voucher di pasto gratuito, che verrà coperto sia da finanziamenti di enti terzi (fondazioni, enti di terzo settore..) sia attraverso la mutualità dei partecipanti.

La **TRATTORIA DI MUTUO SOCCORSO** sarà aperta a tutti i cittadini, con particolare attenzione alle persone con fragilità sociale e/o che stanno vivendo una fase di precarietà economica come anziani, studenti, disoccupati.

L'obiettivo sarà avere come commensali sia persone in difficoltà socio economica che lavoratori, impiegati, operai che trovano nella La **TRATTORIA DI MUTUO SOCCORSO** sarà un luogo dove mangiare bene spendendo quello che le persone ritengono onestamente giusto, attraverso una libera donazione.

Nel contempo il progetto servirà come strumento di preparazione sociale e professionale dei richiedenti protezione internazionale che si metteranno alla prova nella gestione di un punto di ristorazione.

La rete dei soggetti andrà a creare dei protocolli d'intesa dove verranno esplicitati sia gli obiettivi condivisi che i ruoli di ognuno.

Un obiettivo imprescindibile sarà quello di aiutare i cittadini in stato di bisogno attraverso il lavoro volontario di cittadini stranieri in accoglienza a Savona, creando una rete di auto aiuto e di solidarietà sociale interculturale.

La SMS ospitante svolgerà in questo modo una vera attività mutualistica.

Un ulteriore obiettivo importante è quello di creare un luogo conviviale, dove pranzare insieme, in un clima di serenità, e dove potersi fermare anche dopo, per giocare a carte, leggere un giornale, guardare la TV o chiacchierare insieme. Potranno essere studiate attività ludiche e ricreative specifiche.

**Funzionamento:** la **TRATTORIA DI MUTUO SOCCORSO** funzionerà principalmente attraverso il lavoro volontario dei richiedenti protezione internazionale in accoglienza presso Arcimedia, coordinati e seguiti dagli operatori di Arcimedia e da operatori volontari scelti da Arcisolidarietà appositamente per il progetto, che verranno eventualmente rimborsati con le modalità previste dalle normative vigenti.

I Rpl verranno inquadrati come volontari da Arcisolidarietà Savona e verranno preparati adeguatamente sulla gestione di una batteria di cucina, nella preparazione dei piatti, nella lavorazione della materie prime, nella gestione e pulizia della cucina.

Verranno svolti corsi di Haccp e di ristorazione di approfondimento.

Insieme a *SlowFood* verrà studiato un menù settimanale che tenga conto delle esigenze alimentari e di piatti curati nonostante siano ad un costo di produzione contenuto.

### **Organizzazione della TRATTORIA DI MUTUO SOCCORSO:**

Cucina, attrezzatura, pentolame, piatti, posate di metallo, bicchieri di vetro: messi a disposizione gratuitamente dalla SMS ospitante. I tavoli saranno gestiti con tovaglie alimentari monouso, posate in metallo, bicchieri di vetro, piatti in ceramica.

Staff di cucina a regime: totale di 5 beneficiari richiedenti protezione internazionale in due squadre da 3, che copriranno, a regime, 5 giorni la settimana, a pranzo, per un totale di circa 4-5 ore di lavoro volontario, per un totale massimo di 15 ore settimanali per Rpl. Si prevede un restyling della sala adibita, per renderla più confortevole e ospitale. Copertura assicurativa doppia dei volontari a carico di Arcimedia e Arcisolidarietà.

Corso di formazione specifico a carico di Arcisolidarietà, di almeno 40 ore, di cui 10 di teoria e 30 di pratica.

Corso Haccp per tutti coloro che non lo hanno ancora svolto.

Inizialmente verranno individuati due tutor di cucina che accompagneranno lo staff di Richiedenti protezione Internazionale per il primo periodo.

Verrà utilizzata la sala bar della SMS per un totale di circa 25 coperti iniziali, organizzabili su due turni per 50 coperti a pranzo.

La SMS curerà a parte il servizio bar.

La squadra di lavoro comincerà, di norma, alle 10 e terminerà alle ore 15, con la pulizia totale molto accurata della cucina.

Le materie prime verranno organizzate settimanalmente, attraverso modalità organizzative stabilite dai tutor.

Ragionevolmente si può ipotizzare che dopo un periodo d'avvio possano trovarsi nuovi volontari italiani.

### **Tempi:**

La 1° fase di ristrutturazione e adeguamento comincerà intorno all'inizio di agosto 2018 e terminerà verso la fine di settembre 2018. Verrà attuata un'adeguata campagna d'informazione.

Apertura 1° fase: dal 18 di ottobre: 2 pranzi settimanali, orario di apertura dalle 12,00 alle 14,00.

Verificato il risultato del periodo sperimentale potrà essere avviata una seconda fase da dicembre 2018 con l'obiettivo di aprire cinque giorni, con pranzo sociale dal lunedì al venerdì.

### **Modalità di gestione amministrativa e fiscale:**

- autorizzazione somministrazione bar SMS Generale
- autorizzazione ASL per cucina esistente
- La forma fiscale migliore è l'offerta libera ma minima di euro 5, si rilascia a tutti regolare ricevuta di liberalità precompilata, altrimenti una Odv farebbe un'attività commerciale che diventerebbe prevalente a bilancio, perdendo lo status
- Alle persone indigenti che verranno individuate con diversi criteri il pasto sarà invece gratuito
- Tutti comunque dovranno avere tessera Arci

L'obiettivo è quello di fornire un primo piatto ed un secondo, buoni e curati, spendendo per la produzione circa 4,00 euro, insieme ad acqua pubblica.

Chi vorrà bibite o vino le acquisterà direttamente al bancone della SMS a costo diretto. Non sono compresi dolci, almeno in una prima fase.

Si tratta di un piccolo, ma significativo, *esperimento sociale*, incentrato sul senso di responsabilità delle persone, e contiamo di pareggiare comunque i costi di produzione, considerando che non dovremmo avere spese di personale, o almeno per una lunga fase.

Dal punto di vista amministrativo non si tratta dunque di attività commerciale, essendo i ricavi delle libere offerte che riceverà Arcisolidarietà e che serviranno all'acquisto delle materie prime e per coprire i costi di gestione.  
L'autorizzazione igienico sanitaria sarà garantita dalla SMS ospitante, così come il locale cucina e l'attrezzatura.

#### **Budget e sostenibilità:**

Il progetto verrà presentato ad una Fondazione per ottenere fondi di cofinanziamento, che potrà aiutare la start-up del progetto, che dovrà progressivamente autoalimentarsi.

Arcisolidarietà riceverà una donazione liberale annuale apposita da parte di Arcimedia, a copertura dei costi di rimborso dei volontari e dei tutor.

L'obiettivo gestionale è quello di un servizio mensa per persone disagiate che si autofinanzi progressivamente attraverso le differenti libere contribuzioni degli utenti, che potranno essere, ragionevolmente, da un minimo di 5 euro fino a 6-7 euro.

#### **Promozione**

Il progetto verrà prevalentemente promosso attraverso la rete del territorio composta degli enti di Terzo settore, i Servizi Sociali del Comune di Savona e attraverso una campagna di sensibilizzazione mirata a gruppi ed individui attivi e autorevoli ( dirigenti di associazioni, amministratori pubblici , professionisti ) nel campo del sociale e riconosciuti come opinion leader, affinché la frequentazione del locale sia da subito non ristretta alle persone con fragilità ma con queste condivisa nella logica del "caffè sospeso", dove il cittadino solidale e consapevole può svolgere un'azione concreta e immediata di solidarietà in maniera semplice e trasparente.

#### **Progetto di restyling (luglio-agosto-settembre):**

- *definizione del nuovo stile della sala bar-ristorazione, incentrato sul recupero storico della mutualità e del quartiere, cercando vecchie foto da utilizzare nella decorazione della sala*
- *Spostamento di tutti gli oggetti presenti, loro catalogazione e inscatolamento, trasporto magazzini sottostante*
- *Progetto di grafica su vetrata esterna, con stampa su telato-retinato di foto storica con la scritta SMS Generale-ARCI-Arcisolidarietà-Arcimedia "trattoria del mutuo Soccorso"*
- *Imbiancatura totale del locale bar, utilizzando un colore giall , squadra di lavoro guidata da artigiano con 2-3 beneficiari a supporto, periodo agosto 2018.*
- *Acquistare tavoli e sedie da osteria, quelli attuali sono piccoli e freddi, 11 tavoli per 25 posti e 26 sedie di legno impagliate colorate*
- *Rivedere punti luce con elettricista con materiale certificato*

## **MENÙ TIPO Trattoria del Mutuo Soccorso**

**Primi:** *spaghetti/trenette/pennette/calamarata.... 100 grammi a persona (450 kq)*

- pomodoro fresco (cipolla e prezzemolo)
- mediterranea (pomodoro, aglio, capperi, sgombri, olive, peperoncino)
- aglio olio peperoncino e pomodorini freschi
- formaggio e patate al forno
- carbonara (invernale)
- minestrone di verdure
- pasta e fagioli

con il tempo si potrà fare la pasta fresca, buona ed economica

**Secondi:**

- pollo (cosce ed ali) al forno con patate al forno
- uova al tegamino (2) con contorno di patate al forno
- braciole di maiale al forno o alla piastra con verdure o patate di contorno
- salsiccia di maiale al forno con patate al forno
- sgombri o pesce azzurro in umido, a basso costo ma ottima qualità nutrizionale
- fagioli in umido con salsiccia, piccante
- omelette con erbe
- trippe in umido
- spezzatino di carne con patate e fagioli corona
- straccetti di pollo saltati con verdure