

# Il ricettario della comunità educante

31 proposte  
per tutti i gusti

#FUORI  
CENTRO



Il progetto #Fuoricentro - coltiviamo le periferie è stato innanzitutto un **progetto di innovazione educativa** per sviluppare e consolidare il capitale sociale e psicologico dei ragazzi e delle ragazze coinvolte e stimolare una vasta riflessione sull'importanza delle **comunità educanti**. Il suo successo è stato strettamente legato al coinvolgimento dei territori in cui il progetto si è attivato - Valsugana e Tesino, Comun General de Fascia, Paganella - che vi hanno partecipato tramite i coordinatori dei servizi sociali territoriali. Attorno a #Fuoricentro hanno ruotato 30 partner molto differenti tra loro non solo per forma giuridica ma per competenze e professionalità: scuole, cooperative, associazioni, enti privati che collaborano per sviluppare nuove opportunità educative. I partner di "centro" e di "periferia" si sono così incontrati per ascoltare il territorio e co-progettare **un nuovo ecosistema di apprendimento** con la partecipazione costante e stimolante delle realtà locali in un proficuo dialogo fra pubblico, privato e terzo settore. Per 3 anni questa ampia rete di partnership è stata impegnata in 6 macro gruppi di azioni:

**ESSERE TRASVERSALI**

**SCHOOL COMMONS**

**FABBRICARE SKILLS TECNICHE**

**FAMIGLIE EDUCANTI**

**TERRITORIO EDUCANTE: SPRING & SUMMER**

**TERRITORIO EDUCANTE: VILLAGGIO EDUCANTE**

Sei macro-azioni che si sono tradotte in **68 attività e progetti** che hanno spaziato dai percorsi sportivi, artistici e di educazione ambientale, agli incontri di peer education per rafforzare le competenze trasversali, passando per percorsi di orientamento scolastico. Attività volte a stimolare i giovani ad avere un ruolo attivo nella scelta del proprio percorso educativo e di vita, a dare voce ai bisogni educativi dei singoli territori, a educare al senso estetico della bellezza, a lasciarsi contaminare dall'unicità di chi è FUORICENTRO.

## Istruzioni per l'uso

In questo "ricettario" abbiamo scelto **31 attività e progetti** che si sono distinti in particolare per il fatto di essere replicabili e adattabili in altri territori o in percorsi di sviluppo educativo e comunitario analoghi. Un *potpourri* di buone pratiche per progettisti, educatori, policy makers, amministratori pubblici e istituzioni che speriamo possa essere uno strumento pratico, e al tempo stesso di facile e di immediato utilizzo, per la contaminazione e la creazione di nuove reti. In ogni ricetta potrete inoltre trovare i contatti dei diversi referenti in modo da avere un riferimento diretto qualora vogliate approfondire alcuni aspetti del progetto. Buona degustazione!

## Legenda

### Grado di difficoltà:

da 🍴 (realizzazione molto facile)

a 🍴🍴🍴🍴🍴 (organizzazione molto complessa)

### Tempo di cottura:

durata complessiva dell'attività

### Capocuoco:

capofila del progetto

### Aiuto cuoco:

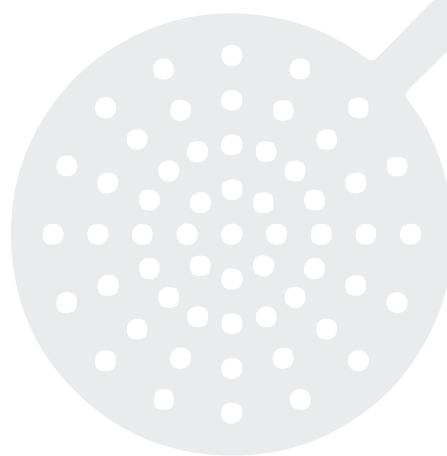
partner di progetto all'interno della rete #Fuoricentro

### Altri soggetti coinvolti:

partner di progetto esterni alla rete #Fuoricentro

# Soft Skills

**Presentazione del piatto:** un progetto dal gusto deciso per docenti dal palato fine. Un percorso per aiutare gli insegnanti ad affinare la capacità di affrontare il tema delle competenze trasversali per i ragazzi di oggi, creando contesti di consapevolezza e crescita emotiva, all'interno dei quali garantire il benessere del gruppo classe e del singolo. Emozioni, empatia, ascolto attivo, sviluppo del senso critico e dell'autonomia sono gli ingredienti principali. Sempre più, infatti, il compito della scuola è quello di offrire agli alunni degli strumenti psicosociali per affrontare la vita, un bagaglio culturale e umano che conduca a scoprire e vivere la propria vocazione nel mondo e generi bene comune.



**Territorio:** Val di Fassa

**Grado di difficoltà:** 🍳 🍳

**Tempo di cottura:** 10 ore

**Destinatari:** insegnanti scuole secondarie di I e II grado

**Dosi per:** 15-20 persone

**Capocuoco:** cooperativa sociale Le Rais

**Aiuto cuoco:** Scuola ladina de Fascia

**Altri soggetti coinvolti:** corpo docenti e dirigente della scuola

**Location:** presso la Scuola Ladina de Fascia

**Ingredienti/preparazione:** 2 incontri di quattro ore ciascuno dall'impronta teorico-esperienziale più un incontro di laboratorio di 2h all'interno del quale le attività e i contenuti proposti sono vissuti in prima persona, per acquisire non solo conoscenze, ma soprattutto sperimentare competenze spendibili nella propria pratica educativa

**Il meglio della ricetta:** coinvolgimento dirigente e capillare comunicazione dell'offerta a tutto il consiglio di classe; partecipazione attiva da parte degli insegnanti che hanno saputo mettersi da subito in gioco nello sperimentare gli ingredienti della ricetta

**Da migliorare:** la comunicazione interna con lo staff della cooperativa condividendo materiali ed esiti

**Consigli finali:** sostenere una prosecuzione di questi percorsi che grazie ai feedback dei partecipanti non possono che migliorare e veder arricchita la ricetta iniziale

**Contatti:** Martina Cavada  
martina.cavada@cooplerais.it

# Life Skills

**Presentazione del piatto:** certi sapori e profumi rimangono nella nostra memoria per tutta una vita. In questo corso abbiamo cercato di fornire alle e agli insegnanti strategie per sviluppare nei ragazzi quell'insieme di abilità che li porteranno ad agire in modo efficace e adeguato in diverse situazioni sociali e che contribuiranno a costruire la loro identità nel corso del tempo. **Abilità che permettono di gestire l'emotività, le relazioni e affrontare i problemi. In un mondo sempre più complesso, l'istruzione deve infatti puntare sulla costruzione di un sapere vivo, multiforme e agganciato alle sfide della realtà. Ogni incontro ha previsto una parte teorica e una parte pratica in cui i docenti hanno potuto ragionare e progettare attività nelle loro classi.**



**Territorio:** Paganella

**Grado di difficoltà:** 🍳 🍳

**Tempo di cottura:** 6 ore

**Destinatari:** docenti SSPG,  
1 insegnante per classe

**Dosi per:** 15-20 persone

**Capocuoco:** Neuroimpronta

**Aiuto cuoco:** IC Mezzolombardo/Paganella  
e Comunità di Valle

**Altri soggetti coinvolti:** 1 psicologa

**Location:** in aula magna della scuola

**Ingredienti/preparazione:** 3 incontri di due ore ciascuno; nel primo incontro abbiamo trattato la capacità di decision making, problem solving e metacognizione; nel secondo incontro le emozioni e la loro gestione; nel terzo incontro le relazioni interpersonali e la gestione di conflitti

**Il meglio della ricetta:** il coinvolgimento nel progetto dell'Istituto comprensivo e della Comunità di Valle ha permesso un contatto più efficace con il corpo docente

**Da migliorare:** tempi troppo ristretti. Mediare con docenti e scuola per un tempo più consono di almeno 12 ore

**Consigli finali:** maggior continuità di dialogo con il corpo docente, anche a corso concluso

**Contatti:** Carla Delpero  
carla.delpero@neuroimpronta.it

# Speech for Teens

**Presentazione del piatto:** un percorso dal sapore futuristico in cui abbiamo raccontato a ragazzi e ragazze com'è cambiato il mondo del lavoro negli ultimi anni. Lo abbiamo fatto attraverso video ed esempi pratici, ma soprattutto con il coinvolgimento di testimoni d'eccezione che con brevi speech hanno presentato le proprie esperienze e il proprio percorso professionale. Storie di lavoro, di vita, di sogni e ambizioni che hanno permesso ai partecipanti di allargare la propria visione sul mondo del lavoro in un'ottica di orientamento attivo. L'obiettivo è stato quello di trasformare le loro testimonianze in fonte di ispirazione per chi deve costruire il proprio futuro.



**Territorio:** Valsugana e Tesino, Paganella

**Grado di difficoltà:** 🍳 🍳

**Tempo di cottura:** 8 ore

**Destinatari:** classi delle scuole secondarie di primo grado

**Dosi per:** 20-25 persone a incontro

**Capocuoco:** The Hub Trentino Südtirol

**Aiuto cuoco:** Comunità Valsugana e Tesino; Comunità Paganella; Istituti Comprensivi

**Altri soggetti coinvolti:** RTO dei Piani Giovani di Zona; imprenditori e professionisti locali

**Location:** on line (causa Covid19)

**Ingredienti/preparazione:** 4 incontri online della durata di 2h ciascuno con la presenza di n. 4 testimoni che presentano la propria esperienza professionale attraverso il format dei TEDX + dibattito e domande libere da parte dei ragazzi dopo la presentazione

**Il meglio della ricetta:** collaborazione con il PGZ; possibilità di realizzazione dell'iniziativa anche da remoto

**Da migliorare:** la promozione territoriale

**Consigli finali:** un percorso facilmente replicabile attraverso un form che può essere tematizzato in diversi ambiti come l'orientamento al lavoro, allo studio, all'arte, alla bellezza, all'identità, alla cura del sé

**Contatti:** Dalia Macii  
dalia.macii@impacthub.net

# Faccio il tifo per me!

**Presentazione del piatto:** non c'è niente da fare. Questo è un piatto che dà la carica! Attraverso la metafora dello sport, si sono accompagnati ragazze e ragazzi a orientarsi sia nella quotidianità che nella vita. È sempre così difficile scegliere, soprattutto se non si hanno chiari i propri obiettivi, i propri punti di forza e le proprie aspirazioni. E la domanda portante che è stata posta a questi "adulti del futuro" è stata: «Quale contributo vorresti dare al mondo e alla società?», stimolando così la cittadinanza attiva e il senso di responsabilità in ottica "universale" e incentrata sul concetto di bene comune, sull'importanza di cooperare anziché competere.



**Territorio:** Paganella

**Grado di difficoltà:** 🍳🍳🍳

**Tempo di cottura:** 4 ore

**Destinatari:** classi terze delle scuole secondarie di primo grado

**Dosi per:** 30 ragazzi

**Capocuoco:** Incontra Società Cooperativa Sociale

**Aiuto cuoco:** I.C. Mezzolombardo Paganella, Comunità di Valle

**Altri soggetti coinvolti:** L'Associazione Genitori della Paganella (promozione dell'iniziativa)

**Location:** Centro Giovani AltroPiano - Andalo

**Ingredienti/preparazione:** 2 incontri da 2 ore l'uno; 2 orientatrici e 1 psicologa del centro MeTe; 1 centro giovani, aspirazioni e desideri per il futuro qb

**Il meglio della ricetta:** i ragazzi che si sono messi in gioco in attività pratiche e di pensiero, fermandosi a riflettere sul loro futuro; il dialogo aperto e fluido instauratosi nei due incontri che ha permesso di far emergere desideri, sogni e ambizioni

**Da migliorare:** una maggiore adesione dei ragazzi e ragazze del territorio frequentanti la terza media, inserendo l'iniziativa all'interno del Progetto di Orientamento dell'I.C. Mezzolombardo Paganella

**Consigli finali:** sarebbe interessante che gli insegnanti riprendessero gli strumenti utilizzati nei due incontri orientativi, per stimolare il dialogo e il confronto in classe sull'esperienza svolta e le riflessioni emerse

**Contatti:** Benedetta Dalla Valle  
benedetta.dallavalle@incontra.tn.it