

CROSS-KIC NEW EUROPEAN BAUHAUS CALL FOR PROPOSALS FOR CITIZEN ENGAGEMENT

Deliverable report on activity¹

1. The overall progress of the activity

1.1 *Brief description of the activity, main challenges*

La Cucina Collaborativa is a project developed by the Design Policy Lab of the Department of Design at Politecnico di Milano. In partnership with Caritas diocesana di Reggio Emilia – Guastalla (Caritas), the project aimed to explore and engage citizens and stakeholders in the Reggio Emilia food donation system using a co-design approach to frame opportunities and develop ideas to improve the circularity of the food system in the city, and in the Emilia-Romagna region.

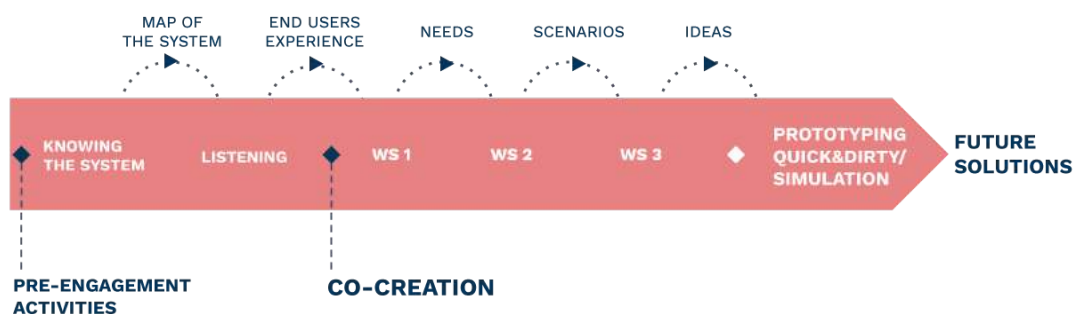
Caritas was the primary partner for the project, facilitating the involvement of people who use their food services; those organisations who donate food to Caritas; and Caritas volunteers and staff. The project also involved a wider network of local actors, and support was provided by Reggio Children, Fondazione Reggio Children, Pause – Atelier dei Sapori and Laboratorio Aperto dei Chiostrini di S. Pietro. The Comune di Reggio Emilia, Fondazione E35 and Regione Emilia Romagna also participated in the process.

1.2 *Methodology of the engagement with local stakeholders*

The project sought to engage a wide range of stakeholders from the Reggio Emilia food donation system, including people who use Caritas food services (sometimes called ‘beneficiaries’), organisations donating food (both current and prospective), Caritas staff and volunteers, local representatives from the third sector, and government officials from the city and regional levels.

The *La Cucina Collaborativa* project followed a co-creation/co-design methodology, seeking to engage a wide range of actors in the process. The mix of stakeholders engaged at each point of the process differed, ensuring that the situation could be understood and approached from each of these perspectives as we zoomed in and out, from the level of individual experiences to the wider food and social care system of Reggio Emilia.

¹ This deliverable should be sent at the latest on 25th November 2021 to the KIC



1.3 Work plan of the activities

The following table sets out the activities conducted as part of the co-design process.

Stage	Purpose	Stakeholders
Project kick off	Build awareness and interest in the project from local stakeholders	Reggio Emilia stakeholders
Pre-engagement	Conduct background research, including: <ul style="list-style-type: none"> • desk research on policy framework • quantitative data analysis • interviews with beneficiaries and volunteers • observation of Caritas sites and services in operation 	Beneficiaries Volunteers Caritas staff
Workshop 1 (14/10/2021)	Understand the experience of people who use Caritas’s food services, and volunteers	Beneficiaries Volunteers Caritas staff
Workshop 2 (28/10/2021)	Share learnings on the food donation system, and insights from WS1 on beneficiary and volunteer experience Understand the experience of food donors Identify and frame opportunity areas for intervention	Current and prospective food donors Caritas staff
Workshop 3 (11/11/2021)	Share learnings on the food donation system, and insights from WS1 on beneficiary, volunteer and donor Develop ideas in response to opportunity	Volunteers Current and prospective food donors Government

	areas identified in WS2	representatives Third sector representatives Caritas staff
Prototyping (23/11/2021)	Materialise elements of the ideas to understand how they might work and seek feedback from stakeholders	Volunteers Beneficiaries Caritas staff
Project close	Disseminate results of the project and to foster commitment to the initiative from the local stakeholder network	Reggio Emilia stakeholders

An overview of each activity, including agendas and participation data, is attached at Annex 1 (N.B. agendas are provided in Italian).

1.4 *Achievement of the objectives*

The table below sets out the groups we proposed to include in the *La Cucina Collaborativa* project, the target number of each group to be engaged, and the number actually engaged throughout the process.

Target group	Target no. to be engaged	Actual no. engaged
Low-income individuals and households who use Caritas services	40 - 60 people	33 people <i>See section 3.1</i> <i>See Annex 1, section 4.1.1</i>
Caritas staff and volunteers	50 - 70 people	57 people
Social enterprises and third-sector organisations	5 - 10 organisations	13 organisations
Food donors	10 - 20 donors	14 organisations
Local government representatives	5 - 10 people	11 people

Attendance lists for the workshops are attached at Annex 1.

We used social media and traditional media channels in order to promote the *La Cucina Collaborativa* project. The project was featured in *Gazzetta di Reggio* and the

Reggio Emilian diocese's weekly newspaper, *La Libertà*. Workshops were also promoted online and via partners, and streamed to enable wider accessibility.

A list of social media posts and engagement for the project, and of media and third party coverage, is included at Annex 3.

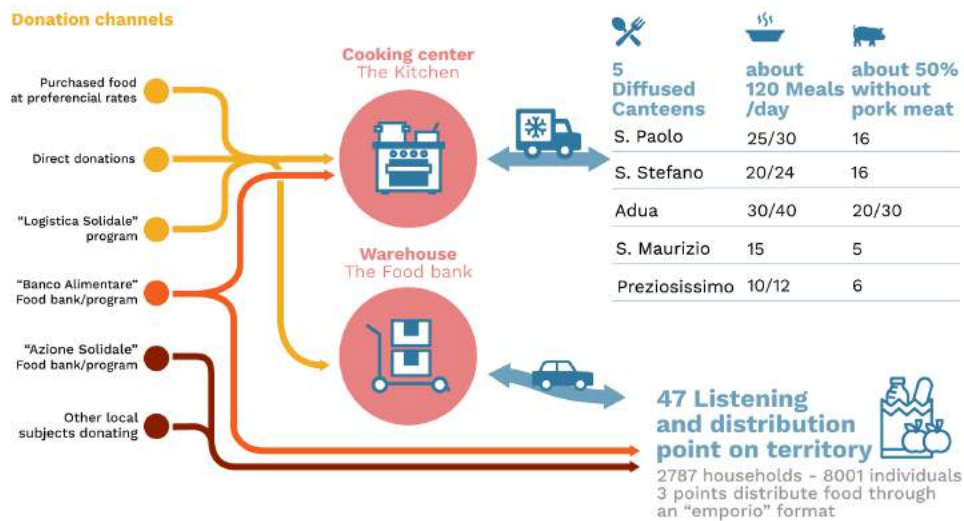
The communications and dissemination plan will continue to be delivered after the conclusion of project activities, as agreed with EIT Food. This includes:

- A 90-minute closing event for *La Cucina Collaborativa* on the evening of 25 November 2021, hosted at Chiostrì di San Pietro in Reggio Emilia. The event will share the findings of the project, and host a panel conversation between actors in the local network about both the project and how to continue to collaborate on food donation and food system issues in Reggio Emilia. The closing event will also be live streamed via Facebook. The agenda is included at Annex 1.
- A project video will be produced by the end of 2022, to host on the project website, sharing the process and reflections of participants who have been involved in the *La Cucina Collaborativa* project.
- The Design Policy Lab will publish and distribute (both in hardcopy and digital formats) a short book about the project with Libraccio. The book, which will be available in Spring 2022, will be provided via open access on the Design Policy Lab's *La Cucina Collaborativa* project page, and on the Libraccio platform and distribution channels.

2. Outputs and outcomes of the Project²

2.1 Identification and prioritisation of challenges

Through the co-creation/co-design process, a number of issues emerged from the analysis of the data; observation of Caritas operations; and discussions with workshop participants, including beneficiaries, volunteers, donors and Caritas staff. This data formed the basis of presentations at the beginning of workshops 2 and 3, that gave participants at both workshops a snapshot of the findings and insights to date. The presentations given at the events are attached at Annex 2 (in Italian).



Le aree di opportunità



² Page limit for Chapter 2 is maximum 7 pages; Font type & size: Calibri 12

These insights were transformed initially into scenarios to provoke discussion, and then into opportunity areas for design. The four opportunity areas that emerged were:

- **Opportunity 1: Improving the *efficiency of the food donation system* through smart logistics, including traceability of products and automated decision making (e.g. better meeting dietary needs and personal preferences)**

This opportunity area considered how to strike the balance between optimising the timely use of donated food (and thus reducing food waste) with meeting the dietary needs, preferences and tastes of those receiving the food (whether as a cooked meal in the canteen or grocery box at the distribution points). It sought to enhance circularity by ensuring that as much of the donated food as possible was used, rather than donated and then discarded due to it having expired before it could be used.

- **Opportunity 2: Improving the *experience of managing and participating in food donation* through more seamless communication and organisation between Caritas, volunteers and donors**

This opportunity area considered how to improve the experience of actors involved in managing and participating in the food donation system, with a view to reducing the effort needed to manage operations and to participate. Ad hoc communication and the time and effort involved in coordination (of donors, donations and volunteers) were themes that emerged from the pre-engagement phase. It sought to enhance circularity by systematising these tasks and designing for these experiences so that the operation would be able to scale in future (in order to meet, for example, an increased volume of donations).

- **Opportunity 3: Enhancing the ability to *attract more donors and volunteers into the system* and showcasing the impact of food donation on the community**

This opportunity area considered how to attract, onboard and retain food donors and volunteers with a commitment to shared values and a long-term partnership. It also considered how to communicate the impact of food donation more effectively, so as to highlight the role of food donation in both avoiding food waste and in addressing food poverty in Reggio Emilia. This would enhance circularity by increasing the number of organisations donating - and thus volume of excess food donated - rather than discarding it.

- **Opportunity 4: Using *food as a starting point to better address people's holistic needs*, including developing their innate human talents and creating opportunities to realise their potential.**

This opportunity area considered how the services provided through the food donation system met only some of the needs of the people using them, and the desire on the part of Caritas, volunteers and people themselves for support beyond food. It also explored how the nature of food might lend itself to opportunities to connect with others, learn new skills, and share information and health and nutrition. While not directly enhancing circularity, this opportunity area saw linkages to providing information about food waste and about supporting a just transition for marginalised groups.

2.2 Ideation process to co-create solutions for the most pressing challenges

During workshops 2, participants were guided through activities that sought to provoke them about possible futures for the Reggio Emilian food donation system through the use of scenarios. Their responses to these scenarios formed the basis of the four opportunity areas that participants in workshop 3 developed into ideas.

The following table summarises the ideas that emerged against each of the opportunity areas.

Opportunity	Ideas
1: Improving the efficiency of the food donation system through smart logistics	Reggio Emilia Digital Food Hub - a tracking system that works through a widely used digital tool (QR code) to exchange messages through donated food, within the mechanisms of the donation system.
2: Improving the experience of managing and participating in food donation	Social Share & Hand Shake - a digital platform that shows volunteers what the Caritas system needs. Volunteers, seeing the tasks that need to be covered, can propose themselves, be welcomed by the staff, and access the necessary training. Third sector associations can also access the platform.
3: Enhancing the ability to attract more donors and volunteers into the system and showcasing the impact	My Caritas - a digital information system that acts as a communication and access tool for subjects outside of the Caritas system. The initiatives, services and the Caritas system are shown through the sharing of data on human, logistical and food resources, to ensure that new subjects and new people can become part of the system.
4: Using food as a starting point to better address people's holistic needs	RE-Lab: Community in the kitchen - an analog/digital cooking platform for people who access Caritas services and volunteers who use the donated products, to transfer knowledge on healthy

	<p>eating and nutrition. It consists of workshops created with professional chefs and nutritionists, and a digital tool (website, app) that provides people with recipes and food alternatives based on preferences and needs.</p>
--	--

Elements of the ideas generated were then combined into a concept for prototyping, the Smart Food Hub. The concept was designed to showcase critical components of the future food donation system, and to understand the desirability of the possible future experience from the perspectives of people accessing Caritas food services; Caritas staff; and volunteers. A storyboard of the concept and photographs of the prototypes are attached at Annex 2.

The Smart Food Hub concept demonstrates how digital technologies and infrastructure might work at both the food donation system and the individual levels (for people accessing food services, volunteers, staff and donors).

- *Smart logistics* would enable Caritas and donors to better manage and record food on hand, and information such as expiry dates, in order to better manage the efficiency of the system and reduce food waste.
- *Personalisation* is achieved through household profiles, which allow Caritas to record data about household composition, dietary needs, and cultural or personal preferences of people accessing their food services.
- In combination, a digital system is able to both *optimise the food on hand and suggest a more appropriate* (whether on health, age, cultural or taste factors) *mix of food to be packed* and distributed to the individual or household. For example, this would better account for households with young children; people with chronic illnesses who might require a modified diet; and religious and cultural preferences.
- The concept proposes to *leverage the food distribution process as a channel for other information*. A website or app, accessed via QR code, could give direct, actionable information about food storage (e.g. best before and use by) and use (e.g. recipes) and may help educate households to reduce their own food waste while remaining confident about food safety. This channel could also be used to target information on other services (e.g. suggesting a diabetic cooking class to those households with a diabetic person).
- The concept also considers how to build *a stronger connection between donors and those receiving the donated food*. The first intervention here is through greater traceability and storytelling about the quality and origin of the products,

reducing the stigma around donated food and its quality, and enhancing people's understanding of the local food system. The second intervention allows people receiving donated food to provide a response or reaction to donors by rating food and sending short messages about their experience.

- Finally, the digital system also provides for a *stronger connection for donors to donating*, who are able to more easily trace their donations through the system and access reporting on the impact that their donations have had. It is anticipated that this transparency will encourage greater retention of donors, and growth in the donor base over time, reducing food waste in Reggio Emilia.

The goal of the project was to develop high-level concepts that might be taken up and further developed by the local network of stakeholders. As such, detailed designs were not part of the scope, and many details, including viability, remain to be further explored.

Given the target audience of the concept - low-income households and individuals - particular attention should be paid to:

- *Data poverty and digital inclusion.* While most people accessing services have a smartphone, it will be important to design the service in such a way as to minimise the data it uses (e.g. resolution of images and videos) and the technical requirements of the phone (e.g. to be optimised to run on older Android phones, not newer iPhones). There is an opportunity to integrate this initiative with digital inclusion initiatives in the city to support those who may require it, whether regarding devices, data or digital skills. Digital support may also be needed for those volunteering at Caritas.
- *Accessibility, including low literacy and languages other than Italian.* Many people accessing Caritas's food services are not Italian, and will have another language as their primary language. Others struggle with literacy in general, even in their primary language. The design of the interface should take this into account. Accessibility in its broadest sense should be baked into the design, accounting also for users with a disability or impairment.
- *Privacy and security of data.* While privacy and security of data is important to many of us, and regulated by law, it is particularly important for some groups who are likely to use Caritas's food services. This includes people who have experienced domestic or intimate partner violence, and refugees. While creating profiles can support personalisation, the personal, household and health data associated with these profiles must be stored securely and accessed appropriately.

2.3 *Achievement of the outputs, compliance with the Application Form*

The project largely achieved the outputs proposed in the application form, as evidenced in Annex 1. As noted above, the target of 40 beneficiaries was not met; however, the target numbers in other categories were met or exceeded.

The project's communication and dissemination strategy was also carried out, and will continue subsequent to the submission of this report and the closing of the project activities. A full list of communication and dissemination activities completed and proposed, including press coverage the project received, is provided at Annex 3.

2.4 *Impact of the activity*

As outlined in the application form, the project was intended to contribute to a larger, long-term collaboration between Politecnico di Milano's Department of Design and Caritas diocesana di Reggio Emilia – Guastalla. That collaboration seeks to use design to transform the food donation and distribution system not only to improve circularity but also to contribute to improved health outcomes for beneficiaries.

The first result of the project has surely been the *emergence of the iceberg* i.e. raising a wide and public awareness about the nature, characteristics, resources and actions of the Caritas donation system. This means raising the question of an extended circularity of our food system that considers the fight against food loss and waste, and which is also an opportunity for building social inclusion, increasing communities' resilience, creating fair labour opportunities, and enabling social capital.

The *La Cucina Collaborativa* project contributed to a deeper understanding of the operations of Caritas and the broader context of the Reggio Emilia food system, including the policies that govern and stimulate food donation. The project also served as an opportunity to strengthen the stakeholder network, including them in a strategic conversation about the future of food donation and circularity in Reggio Emilia, and reflecting on shared values underpinning food donation. Participants in the workshops shared positive feedback on being involved in the co-design/co-creative process.

The project also provided through these first field research experiences a first data repository which integrates different sources (qualitative and quantitative) as a first attempt of systematising some data baselines that will be necessary to evaluate the possible impact of the future actions and help in assessing the development path for future product-service solutions. The concept arising from the *La Cucina Collaborativa* process will now form part of the Politecnico di Milano and Caritas grant applications,



as we seek opportunities to fund the further research, design and realisation of the concept.

Finally, a wide and participatory social learning process took place, which might be considered the most important result of this rapid action-research intervention. This process could generate a new and important path for renewing Caritas's strategy in the short-to-medium term.

3. Conclusion, lessons learnt and recommendations³

3.1 Overall management process and risk mitigation

A project plan was developed, with minor revisions from the plan presented in the application, to ensure that the project would be able to realise its ambitious programme of activities in the short timeframe available.

The main risks foreseen in the project were:

- the risk of failing to complete the activities proposed in the timeframe
- the risk of failing to engage sufficient stakeholders throughout the process, whether due to the short notice of activities, competing priorities for stakeholders, or the level of stakeholder interest in *La Cucina Collaborativa*.

These risks were managed by working closely with Caritas, who have strong relationships with all of the stakeholder groups involved in the project, and were therefore able to propose suitable participants for each activity, and to coordinate their involvement throughout the process. Nevertheless, we were unable to secure additional participants from the beneficiary group, despite designing our activities to respond to language, literacy and childcare concerns. The main reason given by beneficiaries who were approached to participate but declined to was the time commitment required, particularly for women with caring responsibilities.

The joint project team of the Design Policy Lab and Caritas used Slack to collaborate, ensuring that communication was timely and shared effectively among the team. This constant dialogue fueled a strong sense of belonging that generated a real *design community*, which was able to discuss, design and implement fast-paced operational processes, delivering engagement and actions to Reggio Emilia's citizens and territory.

A weekly project update was also provided to EIT Food, outlining the activities of the prior week, highlighting the upcoming activities of the week, and raising any issues or questions as needed.

³ Page limit for Chapter 3 is maximum 3 pages; Font type & size: Calibri 12

3.2 *Recommendations for the replication and/or upscaling of the realised activity*

Replicating the *La Cucina Collaborativa* process is possible for the other networks of organisations involved in the food donation system, and the project website provides an overview of the process for any group.

Scaling up of the *La Cucina Collaborativa* concept might be developed through a three-stage process that could address the further prosecution of the project:

1. understanding how to source funding for the further design, business case development and implementation of the infrastructures - human, organisational and technical - needed to realise the concepts that emerged in the process;
2. implementing a campaign to engage new collaborators/volunteers that might intervene in different part of the actual process (a sort of *pro-bono network of actors*); and
3. promulgating the concept beyond the Reggio Emilia context, leveraging Caritas's strong Italian, European - and, indeed, global - reach as a networked organisation. Each local organisation would need to adapt the concept for its own context; however, the ability to replicate the concept across Caritas's network would strengthen a business case for funding, ensuring that the benefit of the investment - particularly in technology - would be felt far beyond Reggio Emilia.

All these considerations have a clear consequence: to develop a strategy that is based on how to *scale up* through a *scaling out* approach of the intervention model (with all the competencies, processes, services and technologies involved).

As another key recommendation derived from this project experience, we would suggest disseminating the content generated by the project's activities as a basis for engaging stakeholders over a longer time period and in longer, deeper design sessions to ensure that participants have time to fully explore open issues and develop their ideas. This iterative process may involve both the stakeholders that are already part of the actual Caritas partnership and the possible newcomers (especially those stakeholders, like Reggio Emilia municipality, that may be included to intertwine the existing resources, offering and facilities to produce a synergic effect in the now parallel actions).

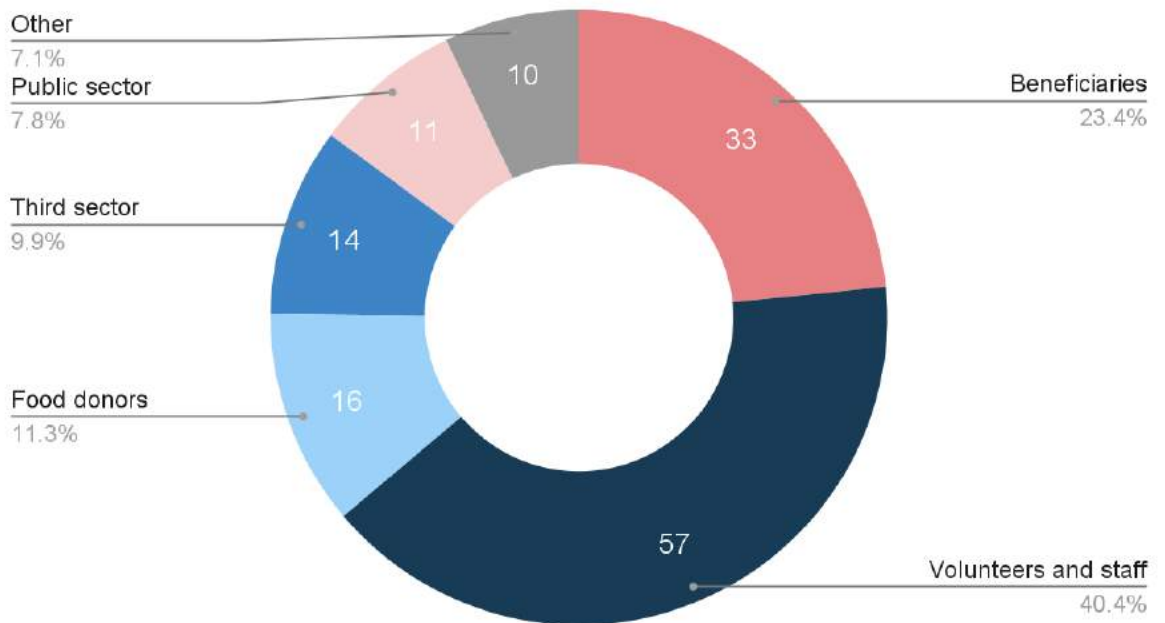
4. Annexes

4.1 Annex 1: Overviews of engagement activities, including detailed participant data and attendance sheets

4.1.1 Overall engagement data

The project engaged with 141 people, including through the kick-off event, the pre-engagement activities, the workshops, and prototyping. As the closing event will be held on 25 November, the data for this event is not included. A number of participants participated in more than one activity (for instance, pre-engagement and Workshop 1; or the kick-off event and one other subsequent event). A core group of Caritas staff were engaged throughout all of the activities.

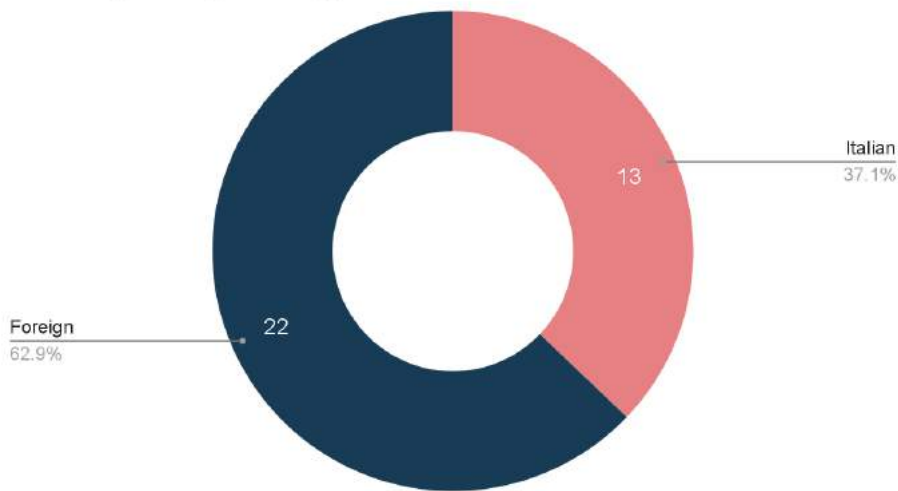
La Cucina Collaboration: Participant Profile



Turning to the profile of the beneficiaries, particular attention was paid to engage people that represented the diversity of Caritas's user base.

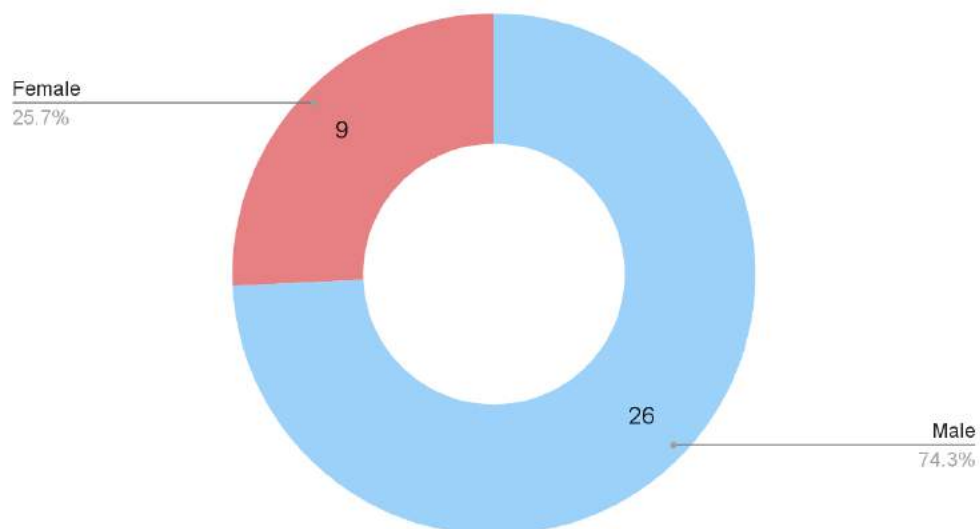
La Cucina Collaborativa engaged 13 Italian beneficiaries (37%) and 22 foreign beneficiaries (63%). This is in line with the overall Caritas user base, which is made up of 20% Italian and 80% foreign beneficiaries. The project engaged beneficiaries from Central and North Africa, Central and Eastern Europe, and South America.

Beneficiary Profile (Nationality)



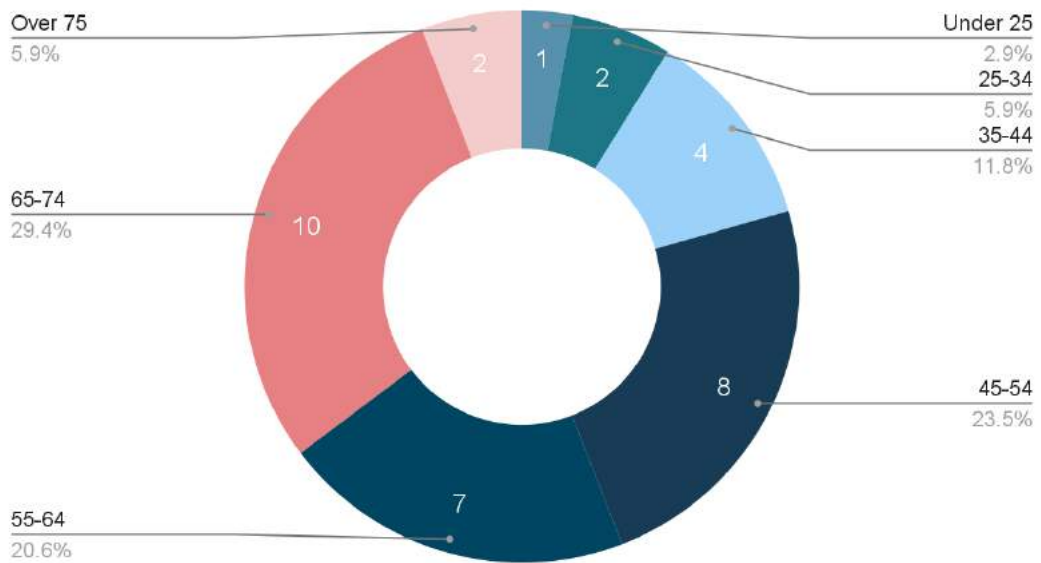
La Cucina Collaborativa engaged 26 male beneficiaries (74%) and 9 female beneficiaries (26%). This reflected Caritas's user base, which is made up of 82% male and 18% female beneficiaries.

Beneficiary Profile (Gender)



La Cucina Collaborativa engaged beneficiaries of all ages in the process. Of the beneficiaries engaged, 12 (35%) were over 65; 17 were between 45 and 64 (44%); and 7 (21%) were under 44. Caritas's user base has a smaller number of over 65s (7%), a similar proportion between 45 and 64 (50%), and a greater proportion under 44 (33%). Availability and time to participate in the activities might explain the greater representation of over 65s in the project activities.

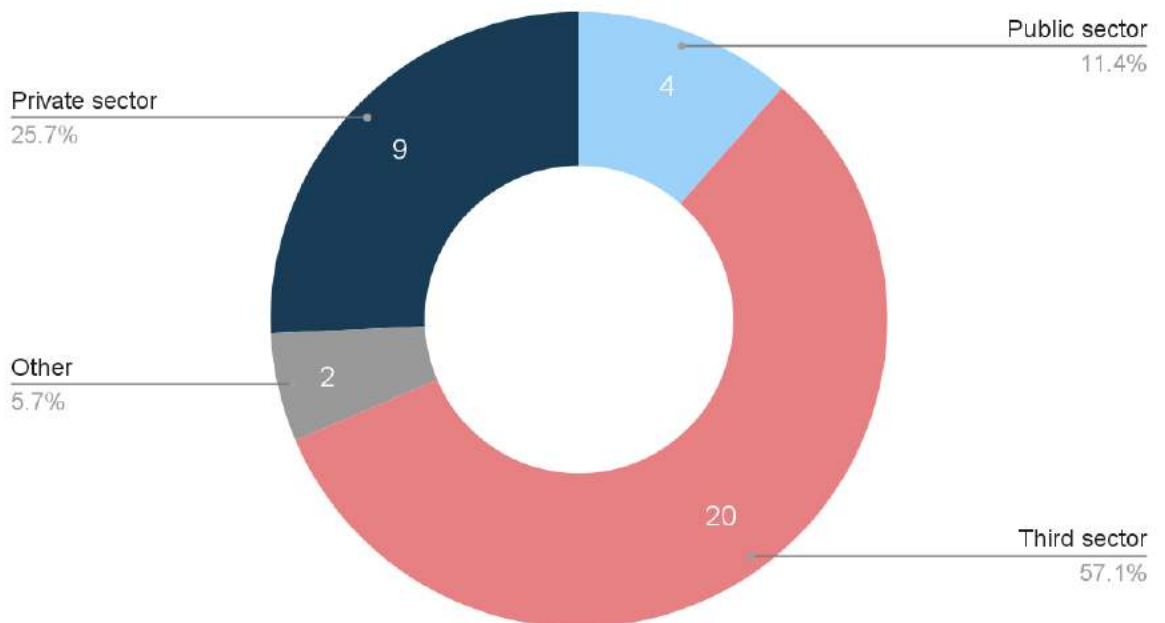
Beneficiary Profile (Age)



4.1.2 Kick-off event

The project was opened with a kick-off event on 20 September 2021, held at the Centro Internazionale Loris Malaguzzi in Reggio Emilia. The event had 35 participants attending in presence, including from government, the third sector and volunteers, and the private sector. The event was also live streamed on Facebook, with 46 online participants, the majority of whom stayed for the entirety of the event.

Kick-off event: Participant Profile




 **Design Policy Lab - Polimi**
 Published by Francesco Leoni · Just now ·

Potete seguire la diretta dell'evento [La Cucina Collaborativa - Presentazione ufficiale del progetto](#) a questo link
<https://fb.watch/87-3b7G72c/>




Design Policy Lab - Polimi is live now.
 Published by ZOOM · 56m ·

 **La Cucina Collaborativa**

Cucina Collaborativa è un progetto che affronta il **tema dello spreco alimentare in un'ottica circolare** all'interno del sistema di donazione del cibo di cui fa parte **Caritas Reggio Emilia**.

Coinvolge cittadini, volontari, *food donors* e attori del sistema locale del cibo per co-creare nuove soluzioni con un impatto sistemico capaci di **accogliere i bisogni e le esigenze delle persone**.

Stefano Maffei



Design Policy Lab - Polimi is live now.
 Published by ZOOM · 1h ·
 2 Comments 6 Shares
 Overview Live Chat Your Replies

Kickoff cucina collaborativa
 Like Comment Share

Kick-off attendance sheets

Lista Partecipazione evento
La Cucina Collaborativa - Presentazione ufficiale del progetto

Nome e cognome	Affiliazione	Firma
ARMANDO RONZONI	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input checked="" type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
FRANCESCO BOMBARINI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input checked="" type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
GIANLUIGI MATTEI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
POMILIO LORENZO	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
SABIELLA BERTORRE	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
ANDREA COSTA	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input checked="" type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>

Lun 20 set 2021 11:00 - 13:00 Centro Internazionale Loris Malaguzzi (Reggio Emilia)

Lista Partecipazione evento
La Cucina Collaborativa - Presentazione ufficiale del progetto

Nome e cognome	Affiliazione	Firma
RAFFAELLA CIGNI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
CIGNI EMANUELA	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
MERERANTE SINA	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
ANDREA BOSSI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input checked="" type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
DOMENICA DE VITA	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input checked="" type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
ALESSANDRA PALOMBA	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>

Lun 20 set 2021 11:00 - 13:00 Centro Internazionale Loris Malaguzzi (Reggio Emilia)

Lista Partecipazione evento
La Cucina Collaborativa - Presentazione ufficiale del progetto

Nome e cognome	Affiliazione	Firma
EMILIO DE PASCALE	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
SILVANO CAPPALDO	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
GIUSEPPE CANABUSSE	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
GIUSEPPE LEONI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
CAROLINA DE MARIA	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input checked="" type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
BENIAMINO BENATI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input checked="" type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>

Lun 20 set 2021 11:00 - 13:00 Centro Internazionale Loris Malaguzzi (Reggio Emilia)

Lista Partecipazione evento
La Cucina Collaborativa - Presentazione ufficiale del progetto

Nome e cognome	Affiliazione	Firma
FRANCESCO LEONI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
MARINA OLIVANO	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
BALSANI PACCINI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
EIN MEAULIFFE	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
MARCO COLOMBO	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>
VALENTINA ANTONETTO	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>[Signature]</i>

Lun 20 set 2021 11:00 - 13:00 Centro Internazionale Loris Malaguzzi (Reggio Emilia)

La Cucina Collaborativa

Lista Partecipazione evento
La Cucina Collaborativa - Presentazione ufficiale del progetto

Nome e cognome	Affiliazione	Firma
SERENA MASIERO	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato (CARITAS) <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Serena Masiero</i>
DARIO ROSY	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato (CARITAS) <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Dario Rosy</i>
GIORGIO GHIRELLI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato (CARITAS) <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Giorgio Ghirelli</i>
STEFANO MAPPEI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina <input checked="" type="checkbox"/> UNIVERITA'	<i>Stefano Mapppei</i>
SERENA ANTONINI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato (CARITAS) <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Serena Antonini</i>
FRANCESCO GALLO	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato (CARITAS) <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Francesco Gallo</i>

Lun 20 set 2021 11:00 - 13:00 Centro Internazionale Loris Malaguzzi (Reggio Emilia)

La Cucina Collaborativa

Lista Partecipazione evento
La Cucina Collaborativa - Presentazione ufficiale del progetto

Nome e cognome	Affiliazione	Firma
MARTA ANDREI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Marta Andrei</i>
COSTANZA FRANCESCHI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato (CARITAS) <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Costanza Franceschi</i>
SARA BIGUARDI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Sara Biguardi</i>
ISACCO RIVACCI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Isacco Rivacci</i>
LEONIA AIGUENTI	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input checked="" type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Leonia Aiguenti</i>
FEDERICA SEVERINI	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Federica Severini</i>

Lun 20 set 2021 11:00 - 13:00 Centro Internazionale Loris Malaguzzi (Reggio Emilia)

La Cucina Collaborativa

Lista Partecipazione evento
La Cucina Collaborativa - Presentazione ufficiale del progetto

Nome e cognome	Affiliazione	Firma
ARMANDO POLE	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina <input checked="" type="checkbox"/> Cooperativa	<i>Armando Pole</i>
ANTONIO FORTECHIANI	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Antonio Fortechiani</i>
MASIMO REPETTI	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina <input checked="" type="checkbox"/> CARITAS	<i>Masimo Repetti</i>
ENRICO CAVATORTI	<input checked="" type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	<i>Enrico Cavatorti</i>
	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	
	<input type="checkbox"/> Volontariato, Terzo settore <input type="checkbox"/> Governo locale, settore pubblico <input type="checkbox"/> Azienda, ente privato <input type="checkbox"/> Cittadino, cittadina	

Lun 20 set 2021 11:00 - 13:00 Centro Internazionale Loris Malaguzzi (Reggio Emilia)

N.B. Some attendees did not sign the attendance sheet (due to their late arrival at or early departure from the event). However, their presence can be substantiated by photographs.

4.1.3 Pre-engagement activities

Pre-engagement activities included a site visit to observe how Caritas operated, and one-on-one interviews with beneficiaries, volunteers and Caritas staff. The activities took place at several Caritas sites in Reggio Emilia on 28 and 29 September.

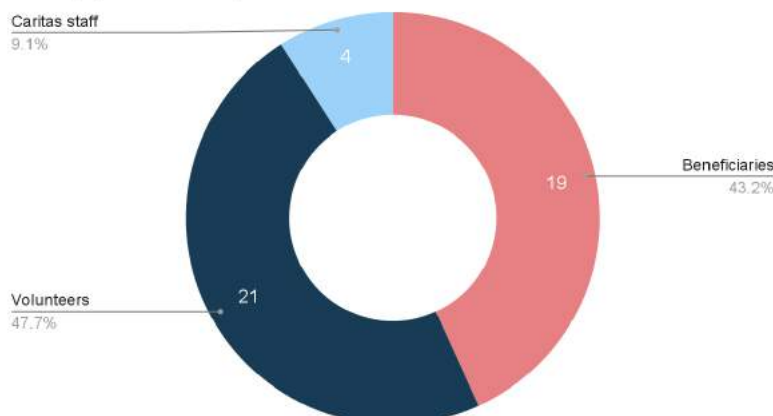
As a preparation for the following co-design workshops, the researchers of the Design Policy Lab, with the support of Caritas staff, worked on a mapping of the food donation system of Caritas Reggio Emilia. This activity involved the analysis of existing data/documents and a direct observation of the food donation system/service. The observation focused on the main elements of the donation system (distributed canteens, cooking centre, warehouse) during the daily activities of preparation and distribution of meals.

These activities aimed to:

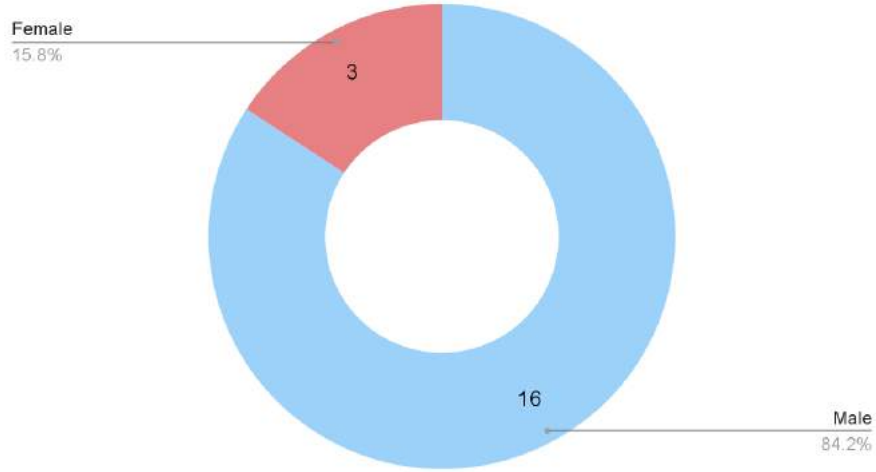
- understand the behaviors and dynamics in the phases of management, processing and distribution of donated food products
- detect the opinion of people and volunteers regarding the services related to food donations
- to integrate the data in the documentation on the Caritas system with those of field research
- advance hypotheses on the areas of need to be explored in Workshop 1.

During the two days at Caritas, we engaged with 44 people: 19 beneficiaries, 21 volunteers and 4 Caritas staff members. Detailed demographic data was collected from the beneficiaries.

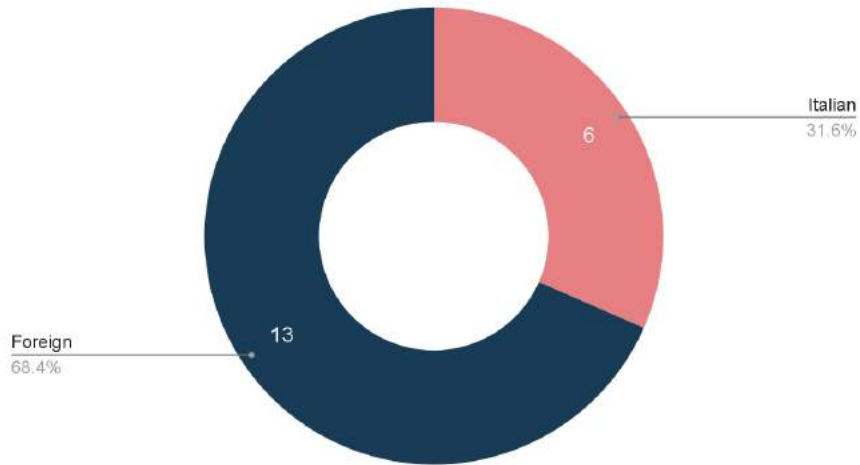
Pre-engagement: Participant Profile



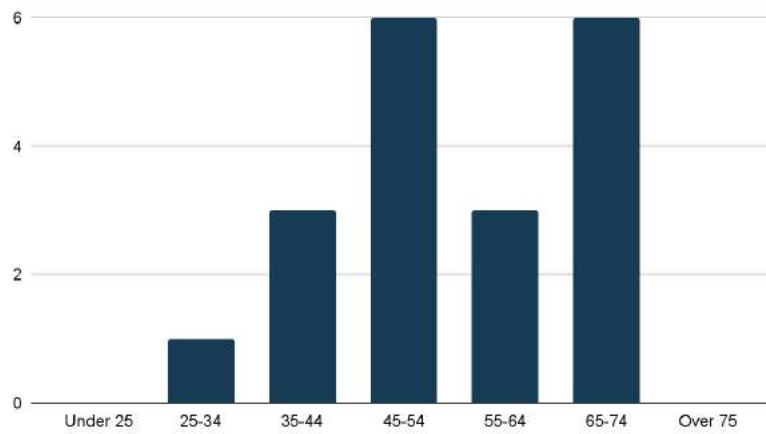
Pre-engagement: Beneficiary Profile (Gender)



Pre-engagement: Beneficiary Profile (Nationality)



Pre-engagement: Beneficiary Profile (Age)



4.1.4 *Workshop 1*

Workshop 1 was held on the afternoon of 14 October 2021 at Caritas's Via Adua premises in Reggio Emilia. The workshop focused on the experience of Caritas beneficiaries and volunteers, with the following objectives:

- to understand the needs of the people with regard to the degree of satisfaction with the service offered, and from the food point of view
- integrate and/or confirm the results and the intervention hypotheses that emerged from the preliminary research and involvement activities
- identify areas of interest to develop future design scenarios.

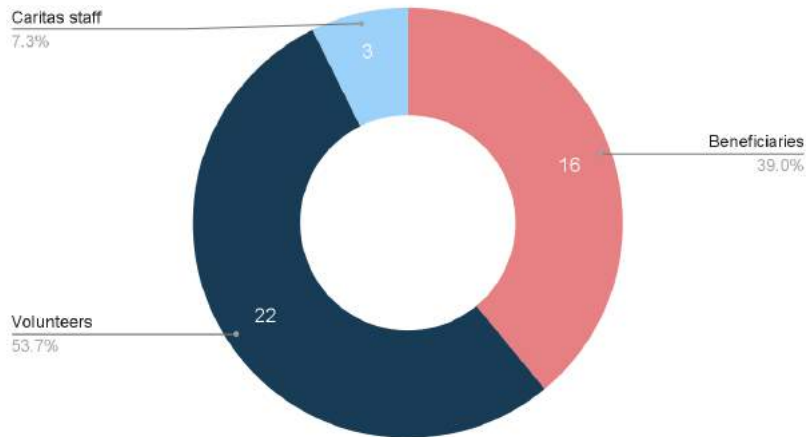
The workshop developed collaborative project activities in which participants:

- reflected on the positive and negative aspects of their own experience with respect to canteens and Caritas food distribution services
- designed an ideal weekly menu based on their needs and preferences.

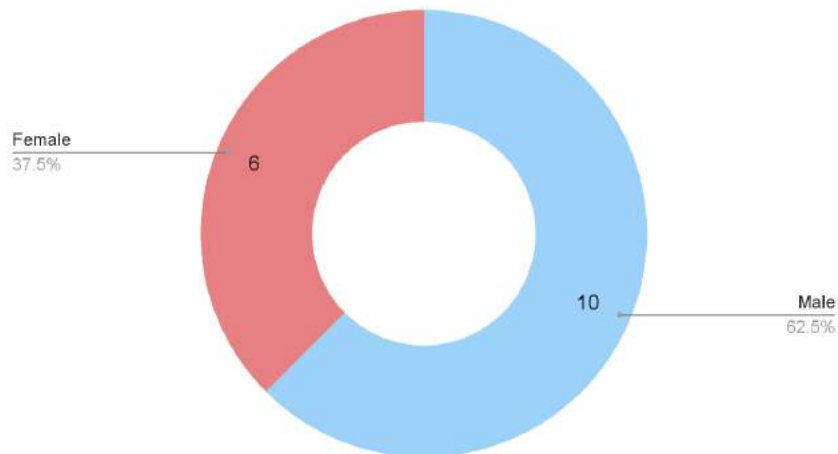


The workshop had 41 participants: 16 beneficiaries, 22 volunteers and 3 Caritas staff members. Of the beneficiaries attending, 10 were male and 6 were female; 7 were Italian and 9 were foreigners (from North and Central Africa; Eastern Europe; and South America); and there were a range of age groups represented.

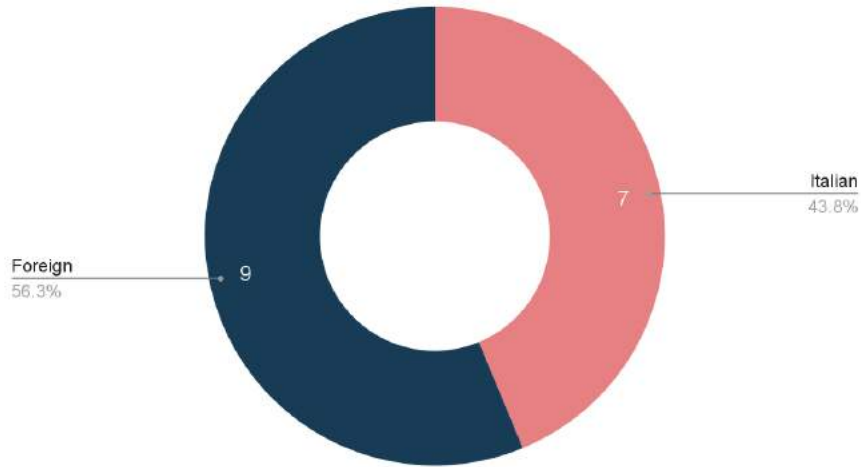
Workshop 1: Participant Profile



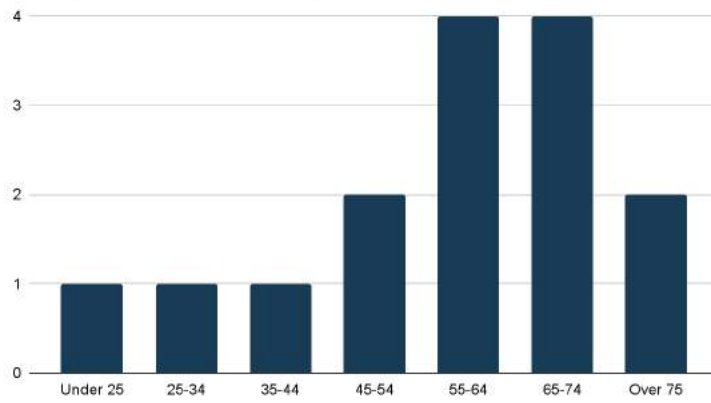
Workshop 1: Beneficiary Profile (Gender)



Workshop 1: Beneficiary Profile (Nationality)



Workshop 1: Beneficiary Profile (Age)



Workshop 1 agenda

Data	Giovedì, 14 ottobre 2021 14:00 - 16.00 / 17:00
Luogo	Sede Caritas di via Adua
Scopo	Comprendere i valori legati al cibo, i bisogni e le preferenze di chi è coinvolto nel servizio di donazione di cibo, cioè i beneficiari e i volontari Caritas
Partecipanti	Le persone e i volontari di Caritas coinvolti nelle mense e nei centri di distribuzione alimentare

Ora	Attività	Descrizione
14:00	Benvenuto e riflessione sull'esperienza del cibo presso la Caritas	<p><i>La tua giornata alla Caritas: una riflessione</i></p> <p>Al loro arrivo, i partecipanti saranno invitati ad interagire con una <i>journey map</i> che rappresenta le loro azioni in una giornata ideale alla Caritas (arrivo, ingresso, registrazione, servizio, pranzo ed interazione, partenza) e a condividere gli aspetti positivi e/o negativi della loro esperienza di servizio.</p> <p>Quando i partecipanti raggiungeranno i gruppi di lavoro, verranno condivisi una breve introduzione al progetto e gli obiettivi del workshop da parte del team di progetto.</p>
14:15	Conosciamoci	<p><i>Su di me</i></p> <p>Utilizzando delle card, i partecipanti sono invitati a presentarsi al gruppo di lavoro descrivendo degli aspetti riguardanti il loro stato di salute, le capacità in cucina e gli strumenti/spazi di cui dispongono, e il loro piatto preferito.</p>
14:45	Progettare il menù di Caritas	<p><i>Progettare il menu</i></p> <p>Utilizzando delle card, illustrate con ingredienti e piatti, e in piccoli gruppi (di due o tre persone, o ai tavoli), i partecipanti</p>

		<p>sono invitati ad immaginare un ideale menù settimanale o pacco alimentare.</p> <p>Il menù (o pacco alimentare) sarà collocato su un foglio stampato, che sarà poi raccolto dal gruppo di lavoro alla fine del workshop.</p> <p>I gruppi di lavoro (probabilmente con il supporto di un volontario) presentano i loro menù/pacco alimentare e la ragione delle loro scelte a tutti i partecipanti (o a qualcuno del team di progetto).</p>
15.30	Wrap up	Wrap up generale (7 tavoli 1 facilitatore che prende note e fa sintesi like a pitch 4 minuti).
16.00	Discussion	Discussione generale +interazione con partecipanti
16:15	Prossime attività	Panoramica del progetto, come saranno utilizzati i risultati del workshop e come essere coinvolti nelle attività future, se interessati.
16:30	Chiusura	Chiusura e piccolo ristoro

Workshop 1 attendance sheet

Lista partecipazione Workshop 1 Cucina Collaborativa
Comprendere i bisogni delle persone

	Nome e Cognome	Firma
1	DONATELLI DANI	Dani Donatelli
2	MANUELL D'ARIELLO	M
3	Minafo Catering	Minafo Catering
4	AILE maximillia	Aile
5	MASSIMO REPETTI	Massimo
6	Alou DIABIA	Alou Diabia
7	GRANDELLI CHERENTINA	GrandeLLi Cherentina
8	Davoli's Adriano	Davoli's Adriano
9	Franco Pefliandis	Franco Pefliandis
10	Alia GIANNARO	Alia Giannaro
11	MARCO COLOMBO	Marco Colombo
12	PONTI LORENZO	Ponti Lorenzo
13	ANNAURA CARIANO	Annaura Cariano

Lista partecipazione Workshop 1 Cucina Collaborativa
Comprendere i bisogni delle persone

	Nome e Cognome	Firma
14	MARIAGRAZIA BARBIERI	Mariagrazia Barbieri
15	GIANNAROLO SACS	Giannarolo Sacs
16	Lorenzo Battiston	Lorenzo Battiston
17	YAROSH HALYNA	Yarosh Halyna
18	EGEREM ALI	Egerem Ali
19	Domenico Soti (Nino)	Domenico Soti
20	ROBERTO CASOTTI	Roberto Casotti
21	DEMOS PATERLINI	Demos Paterlini
22	Uroanku Egu	VACCHIO GIORGIO

Lista partecipazione Workshop 1 Cucina Collaborativa
Comprendere i bisogni delle persone

	Nome e Cognome	Firma
23	Valeria de Farnasani	Valeria de Farnasani
24	BRIGIANA MAGNANI	Brigiana Magnani
25	Bibi REMO	Bibi REMO
26	LAURA BURS	Laura Burs
27	Giorgio Giulini	Giulini Giorgio
28	SANTOLINI GRACIANO	Santolini Graciano
29	GIULIELMO GALASSI	Giulielmo Galassi

Lista partecipazione Workshop 1 Cucina Collaborativa
Comprendere i bisogni delle persone

	Nome e Cognome	Firma
30	CRISTINE	
31	VITO	
32	CRISTOF	

N.B. Some participants did not sign the attendance sheet (due to their late arrival at or early departure from the workshop). However, their presence can be substantiated by photographs and documents produced during the workshop.

4.1.5 Workshop 2

Workshop 2 was held on the afternoon of 28 October 2021 at Il Laboratorio Aperto at Chiostrì di San Pietro in Reggio Emilia. The second workshop of the project focused on food donors: the set of companies and organisations that contribute to the Caritas food donation system by donating food and resources. The workshop focused on understanding their motivations and experiences in the act of donating. The objective was therefore:

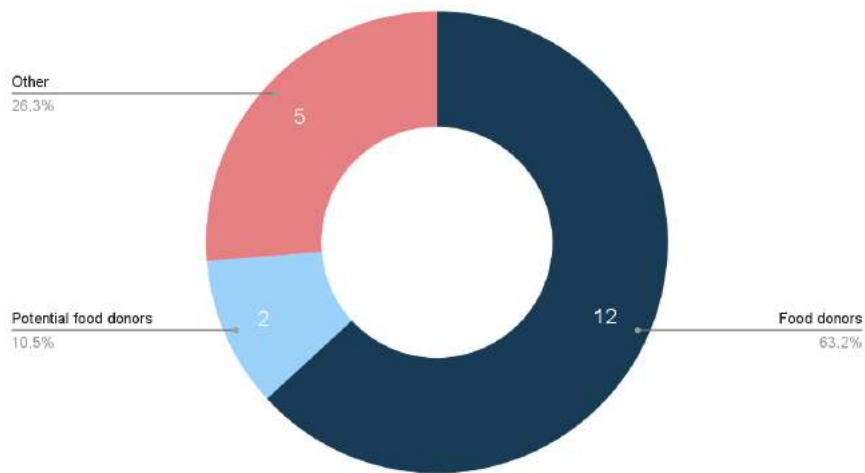
- to identify areas of opportunity and design future scenarios that improve the food donation system from a circular economy perspective
- to understand the modalities and motivations behind food donation
- to understand organisational and logistic processes.

With this objective, four different future scenarios were proposed to food donors, mainly based on the needs collected in the previous workshop. Starting from these scenarios, participants were then asked to develop ideas that would help define future areas of design opportunity, to work on in the final workshop. The ideas that emerged were produced at the various work tables and then discussed with the group.



The workshop had 19 participants, excluding participants from the project team. The majority of participants (14) were current and potential food donors, representing 10 organisations. Those organisations included fruit and vegetable distributors, catering, agriculture, and packaged food manufacturers. The remaining participants represented the third sector, including Lions Club, Reggio Children, a food bank, and a social cooperative.

Workshop 2: Participant profile



Workshop 2 agenda


Data	Giovedì, 28 ottobre 2021 14:45 - 18:30
Luogo	Chiostri di San Pietro, via Emilia San Pietro, Reggio Emilia
Scopo	Identificare aree di opportunità e progettare scenari futuri che migliorino il sistema di donazione alimentare di Reggio Emilia in un'ottica di economia circolare a partire dalle modalità e le motivazioni alla base della donazione alimentare, e dai processi organizzativi e logistici.
Partecipanti	<i>Food donors</i> attualmente coinvolti nel sistema del dono alimentare di Caritas Reggio Emilia o potenzialmente coinvolgibili. Soggetti appartenenti a realtà del terzo settore vicine alle tematiche trattate (in qualità di auditori ai tavoli di lavoro). La parte online dell'evento è pubblica.
Tipo di attività	Il workshop è strutturato in due momenti principali. Una prima parte (Parte 1) è dedicata alla descrizione del sistema del dono alimentare Caritas ed alla restituzione da parte del team di lavoro degli <i>insight</i> e dei risultati delle prime fasi di ricerca e del workshop 1 con beneficiari e volontari Caritas. La seconda parte (Parte 2) rappresenta una sessione progettuale collaborativa dedicata alla comprensione e definizione del problema, e alla costruzione di scenari progettuali circolari per il sistema del dono locale.

Ora	Attività	Descrizione
14.45 - 14.55	Saluti iniziali e introduzione (in streaming online)	Benvenuto ai partecipanti e presentazione obiettivi e il processo del progetto <i>La Cucina Collaborativa</i> da parte di POLIMI. Saluti istituzionali e benvenuto di Marta Andrei, Chiostri di San Pietro.
14.55 - 15.05	Il sistema del dono alimentare di Caritas Reggio Emilia (in streaming)	Caritas Diocesana Reggio Emilia - Guastalla presenta brevemente il sistema di donazione alimentare ed una riflessione sul significato del donare.

	online)	
15.05 - 15.25	Una prima mappa del dono alimentare Caritas Reggio: sistema, servizio ed esperienza (in streaming online)	<p>Il team del Design Policy Lab racconta i risultati della ricerca desk e sul campo relativi al sistema di donazione alimentare di Caritas Reggio Emilia. Saranno brevemente illustrati i risultati della prima fase progettuale relativa al Worskhop 1 - Capire i bisogni delle persone.</p> <p>In questa fase verrà descritto il sistema del dono da un punto di vista quantitativo e qualitativo. Saranno illustrati la logistica ed i flussi di risorse che coinvolge, l'ecosistema degli attori, le politiche pubbliche da cui è regolato. Da un punto di vista quantitativo, la descrizione del sistema sarà integrata dai dati relativi a persone raggiunte, pasti distribuiti. Sarà poi riportato il punto di vista delle persone che fanno parte del sistema di donazione di Caritas rispetto alla loro esperienza e bisogni.</p>
15.25 - 15.35	Scenari di innovazione per il sistema di donazioni alimentare locale (in streaming online)	<p>Il team del Design Policy Lab, a partire dai risultati delle fasi di ricerca e del workshop 1, e dalle esperienze e punti di vista di persone e volontari, presenta alcuni possibili scenari di innovazione circolare per il sistema di donazioni alimentari locale come stimolo alle attività di progetto.</p> <p>Gli scenari verranno descritti attraverso un'immagine evocativa e un breve testo descrittivo.</p>
15.45 - 15.55	Introduzione alle attività di workshop (in streaming online)	<p>Il Design Policy Lab illustra gli obiettivi del workshop e l'agenda delle attività di lavoro.</p> <p>I partecipanti si dividono nei diversi gruppi di lavoro.</p>
15.55 - 16.30	L'esperienza della donazione nel sistema Caritas (attività di gruppo)	<p>Nei diversi tavoli di lavoro i partecipanti discutono l'esperienza della propria organizzazione rispetto al sistema di donazione alimentare di Caritas.</p> <p>La discussione è supportata dai facilitatori attraverso una serie di domande focalizzate sui temi di interesse per il progetto. Per esempio: il</p>

		<p>momento in cui l'organizzazione è entrata a far parte del sistema di donazioni alimentari e perché, la frequenza con cui le donazioni vengono fatte, ecc...</p> <p>I risultati della discussione saranno raccolti ed organizzati all'interno di una scheda con la quale i partecipanti possono interagire con commenti e integrazioni.</p>
16.30 - 17.00	<p>Mappare le aree di opportunità all'interno del sistema di donazione (attività di gruppo)</p>	<p>A partire dai problemi che ritengono rilevanti nel sistema di donazione, i partecipanti individuano delle aree di opportunità per un futuro intervento di miglioramento ed innovazione in ottica circolare.</p> <p>L'esercizio si svolge come una discussione aperta interna ai gruppi di lavoro. Ai partecipanti viene chiesto di riflettere sulla relazione esistente tra la loro organizzazione e Caritas ed il sistema di donazione alimentare, identificandone i punti di forza e debolezza.</p>
17.00 - 17.30	<p>Co-progettare lo scenario di innovazione circolare per il sistema di donazione (attività di gruppo)</p>	<p>Partendo da uno scenario tra quelli presentati in precedenza, ogni gruppo di lavoro descrive come l'esperienza della donazione si trasformerebbe nella transizione verso quello scenario.</p> <p>L'esercizio include la generazione di idee che migliorino il sistema del dono alimentare di Caritas, rispondendo ai bisogni legati all'esperienza dei donatori e accogliendo gli stimoli progettuali legati agli scenari proposti.</p>
17.30 - 18.00	<p>Presentazione degli scenari e discussione finale (attività di gruppo)</p>	<p>Ogni gruppo di lavoro presenta le idee generate all'interno degli scenari in pochi minuti di tempo.</p> <p>Segue un momento di discussione aperta sui risultati delle attività di workshop, <i>wrap-up</i> e prossimi passi.</p>
18.00 - 18.30	<p>Rinfresco</p>	<p>Il rinfresco finale si svolge nel bar adiacente di PAUSE, presso i Chiostrì di San Pietro.</p>

Workshop 2 attendance sheet



WORKSHOP 2 – NUOVI SCENARI CIRCOLARI PER IL DONO ALIMENTARE

Lista dei partecipanti

NOME	FIRMA
Valentina Ammaturo	
Giuseppe Berselli	<i>Giuseppe Berselli</i>
Andrei Cobosaru	<i>Cobosaru Andrei</i>
Teresa Debbi	<i>Teresa Debbi</i>
Gianluca Fabbri	<i>Gianluca Fabbri</i>
Luca Frazzi	<i>Luca Frazzi</i>
Marta Guatelli	<i>Marta Guatelli</i>
Fabrizio Guidetti	
Andrea Incerti Vezzani	<i>Andrea Incerti Vezzani</i>
Soufiane Lantari	<i>Soufiane Lantari</i>
Giulietta Maignoli	<i>Giulietta Maignoli</i>
Maria Elena Manzini	<i>Maria Elena Manzini</i>
Annamaria Mucchi	<i>Annamaria Mucchi</i>
Virgilio Pasimeni	<i>Virgilio Pasimeni</i>
Massimo Rapetti	<i>Massimo Rapetti</i>
Armando Ronzoni	<i>Armando Ronzoni</i>
Chiara Saccani	
Federica Sala	✓
Rossella Soncini	<i>Rossella Soncini</i>
Teresa Tagliaferri	<i>Teresa Tagliaferri</i>
Maria Vittoria Zini	<i>Maria Vittoria Zini</i>
AUBRA FERRELLI	<i>Aubra Ferrelli</i>
FILIPPO D'AMICO	<i>Filippo D'Amico</i>
Rodolfo Bimalli	<i>Rodolfo Bimalli</i>
GUIDETTI MAICCA	<i>Guidetti Maicca</i>
MARTA ANDREI	<i>Marta Andrei</i>
GIUSEPPE SALSI	<i>Giuseppe Salsi</i>

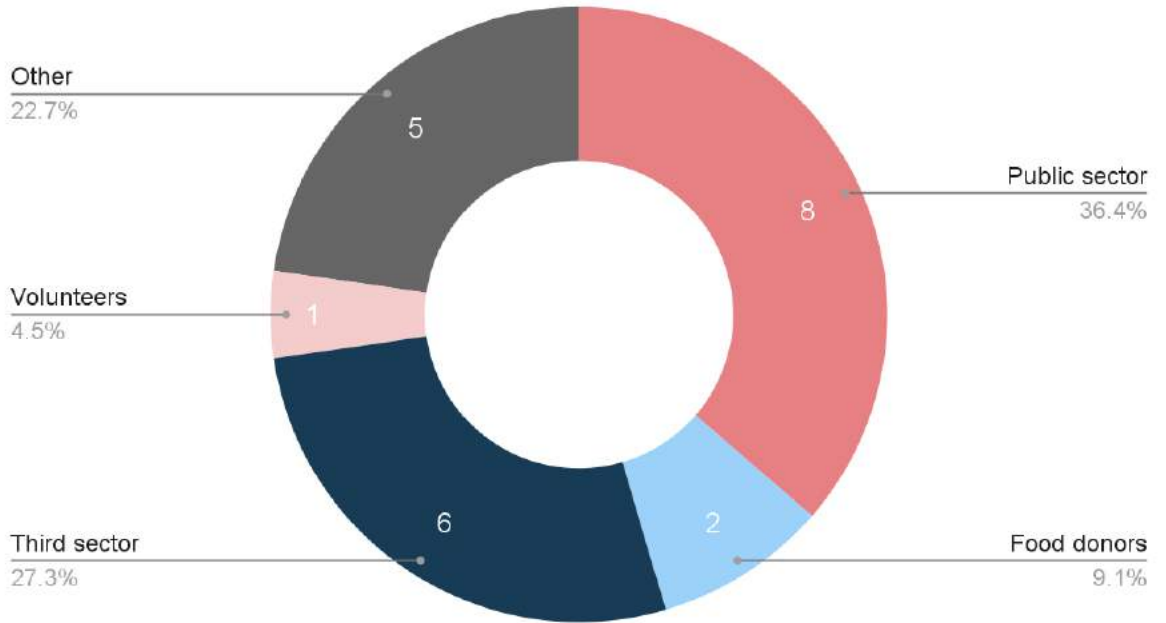
4.1.6 Workshop 3

Workshop 3 was held on the afternoon of 11 November 2021 at Il Laboratorio Aperto at Chiostrì di San Pietro in Reggio Emilia. The third and final workshop connected the food donation system of Caritas with the stakeholders from the territory (local government, public companies, research and representative bodies, third sector subjects). Four different working tables explored different areas of design opportunity, based on the ideas that emerged in the previous workshop. These ideas were discussed, expanded and redefined. The goal was to develop concepts for systems/services that could better meet needs of beneficiaries and donors, while reducing food waste in a circular perspective.



There were 23 attendees at the workshop, including representatives from the city and regional governments (both elected and administrative); the health service; food donors; volunteers; the third sector; and other local stakeholders.

Workshop 3: Participant Profile




Workshop 3 agenda

Data	Giovedì, 11 novembre 2021 14:45 - 18:00
Luogo	Laboratorio Aperto Chiostri di San Pietro via Emilia San Pietro, 44/C Reggio Emilia
Scopo	Il workshop è dedicato alla co-progettazione di idee per soluzioni innovative che migliorino il sistema del dono alimentare di Caritas Reggio Emilia e supportino obiettivi di circolarità sul territorio di Reggio Emilia.
Partecipanti	<p>Il workshop includerà:</p> <ul style="list-style-type: none">- Staff e volontari di Caritas Reggio Emilia- Aziende/enti (es.: <i>food donor</i>) che contribuiscono al sistema del dono alimentare Caritas- Portatori di valore ed interesse per la progettazione di idee circolari sul territorio di Reggio Emilia (es.: governo locale, aziende pubbliche, enti di ricerca e di rappresentanza dei soggetti locali) <p>Parte dell'evento, così come indicato sull'agenda, è aperta al pubblico tramite diretta sulla piattaforma Facebook.</p>
Tipo di attività	<p>Il workshop è strutturato in due momenti principali.</p> <p>La prima parte è dedicata alla descrizione del sistema del dono alimentare Caritas ed alla restituzione dei risultati delle prime fasi del progetto.</p> <p>La seconda parte è una sessione progettuale collaborativa dedicata alla definizione delle idee di progetto e del sistema locale che le potrebbe supportare.</p>

Ora	Attività	Descrizione
14.45 - 14.55	Saluti iniziali ed introduzione <i>(in streaming online)</i>	Benvenuto ai partecipanti, presentazione dell'agenda dei lavori e breve introduzione sul progetto <i>La Cucina Collaborativa</i> da parte di POLIMI. Saluti istituzionali e benvenuto di Marta Andrei, Laboratorio Aperto dei Chiostri di San Pietro.
14.55 - 15.15	Introduzione al sistema del dono di Caritas Reggio Emilia <i>(in streaming online)</i>	Il team di progetto (Caritas Reggio Emilia ed il Design Policy Lab) presenta brevemente il sistema del dono alimentare di Caritas Reggio Emilia. La presentazione riguarderà i seguenti punti: missione di Caritas Reggio Emilia ed approccio al dono, le innovazioni del sistema in seguito alla pandemia COVID-19 (il modello delle mense diffuse), funzionamento del sistema al livello dei <i>food donors</i> e del servizio ai beneficiari (ricezione alimenti, preparazione e distribuzione dei pasti).
15.15 - 15.25	Are di opportunità per co-progettare idee circolari a favore del sistema del dono e del territorio <i>(in streaming online)</i>	Il Design Policy Lab descrive i risultati emersi dai due precedenti workshop del progetto <i>La Cucina Collaborativa</i> , nei quali sono stati coinvolti beneficiari, volontari e <i>food donors</i> . Sulle aree di opportunità ed idee emerse si baseranno le attività del workshop.
15.25 - 15.35	Break	
15.35 - 15.45	Introduzione alle attività del workshop <i>(solo per partecipanti in presenza - attività di gruppo)</i>	Il Design Policy Lab illustra gli obiettivi del workshop e descrive le attività di lavoro.
15.45 - 16.00	Sviluppare un'idea circolare per il sistema di donazione locale <i>(solo per partecipanti)</i>	I partecipanti, organizzati all'interno dei gruppi di lavoro, elaborano le idee assegnate, riflettendo sul loro impatto nel territorio. Ai partecipanti è richiesto di immaginare come

	in presenza - attività di gruppo)	la propria organizzazione possa contribuire alla realizzazione delle idee.
16.00 - 16.25	Progettare le funzioni innovative dell'idea (solo per partecipanti in presenza - attività di gruppo)	I gruppi di lavoro descrivono in che modo l'idea discussa nell'attività precedente può essere implementata. Vengono descritte le nuove funzioni e aspetti innovativi che l'idea può integrare.
16.25 - 16.55	Descrivere il sistema locale che realizza l'idea (solo per partecipanti in presenza - attività di gruppo)	Ogni tavolo di lavoro sviluppa l'idea discussa nell'esercizio precedente. I partecipanti descrivono i diversi aspetti utili alla realizzazione della nuova idea, per esempio, le risorse e le competenze necessarie per concretizzarla, l'ecosistema degli attori potenzialmente coinvolto ed il valore che produrrebbe.
16.55 - 17.20	Preparare il lancio dell'idea (solo per partecipanti in presenza - attività di gruppo)	Ad ogni tavolo di lavoro viene richiesto di comunicare efficacemente l'idea descritta nell'esercizio precedente. Per fare ciò, i gruppi presentano l'idea come fosse una notizia di un quotidiano. La notizia viene costruita a partire da quanto descritto nell'attività precedente.
17.20 - 18.00	Presentazione delle idee e discussione finale (solo per partecipanti in presenza - attività di gruppo)	Ogni gruppo di lavoro presenta l'idea sviluppata attraverso il formato "notizia" costruito nell'esercizio precedente. Segue un momento di discussione aperta in cui verranno commentati i risultati delle attività di workshop e descritte le prossime fasi del progetto.
18.00 - 18.30	Rinfresco	Il rinfresco finale si svolge presso Food in Chiostri, nei Chiostri di San Pietro.

Workshop 3 attendance sheet



WORKSHOP 3 – CO-PROGETTARE IDEE CIRCOLARI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Lista dei partecipanti

NOME	FIRMA
Bergamaschi Cecilia	
Bianchi Matilde	<i>Matilde Bianchi</i>
Bombardi Francesco	<i>Francesco Bombardi</i>
Cavazoni Paola	
Colombo Marco	<i>Marco Colombo</i>
Denny Cecile	<i>Cecile Denny</i>
Fanzago Andrea	
Fragomeni Maria Luna	
Gollini Andrea	<i>Andrea Gollini</i>
Grisendi Olimpia	<i>Olimpia Grisendi</i>
Incerti Sara	<i>Sara Incerti</i>
Marchi Daniele	
Marzocchini Gianmarco	<i>Gianmarco Marzocchini</i>
Masiero Serena	<i>Serena Masiero</i>
Negri Loris	<i>Loris Negri</i>

Palombo Alessandra	<i>Alessandra Palombo</i>
Pighini Alberto	<i>Alberto Pighini</i>
Porcelluzzi Andrea	<i>Andrea Porcelluzzi</i>
Repetti Massimo	
Rinaldi Isacco	<i>Isacco Rinaldi</i>
Rosati Sabrina	<i>Sabrina Rosati</i>
Rossi Simoretta	<i>Simoretta Rossi</i>
Salmi Giampaolo	
✓ Staccia Fulvio	<i>Fulvio Staccia</i>
Testoni Chiara	<i>Chiara Testoni</i>
GIAMPAOLO SALMI	<i>Giampaolo Salmi</i>
MARTA ANGELO	<i>Marta Angelo</i>
MARIATULLO VALENTINA	<i>Mariatullo Valentini</i>
MASSIMO REPETTI	<i>Massimo Repetti</i>

4.1.7 Prototyping

The rapid prototyping event was held on the afternoon of 23 November 2021 at Caritas's Via Adua premises in Reggio Emilia. Seven participants attended the session: 4 Caritas staff and 3 volunteers.

The session centred on engaging participants through a rapid prototyping technique known as "experience prototyping". In this context, the method was used to build a narrative that could synthesise specific innovative aspects across the ideas that emerged in previous co-design workshops. By enhancing the storytelling of ideas with prototypes (e.g., digital interfaces, packaging), we aimed to obtain feedback on ideas from the users that would ultimately be affected by them. To decide what to prototype, the Design Policy Lab researchers identified and isolated particular aspects that appeared relevant and recurring among the ideas that emerged during Workshop 3. The selection was based on the overall goal of the project (co-design circular solutions against food waste), feasibility considerations, and coherence with the insights obtained during the engagement process.

The prototype intended to include these aspects:

- The use of food traceability solutions for sending nutrition data alongside donated food (e.g., through QR codes applied on packages), but also other information and messages (with the intent of connecting donors, Caritas and the beneficiaries) (see idea from Opportunity Area 1)
- The realization of an information system that, thanks to artificial intelligence, would improve logistics and organize donations from different variables. In particular: food stocks availability, food nutrition data, beneficiaries health data (see idea from Opportunity Area 1)
- The improvement of promotion of Caritas' actions against food waste and food poverty through communication design and branding applied to donation packages (see idea from Opportunity Area 3)
- The enhancement of community building and empowerment of beneficiaries with food-focused events and education, as cooking classes (see idea from Opportunity Area 4)

Noticing that these aspects would affect mainly that part of food donation that works through food pantries (rather than kitchen and canteens), three volunteers from the distribution centres on the territory and four employees from Caritas Staff were invited to the session. Unfortunately, no beneficiaries were available to participate.

During the session, the Design Policy Lab used a storyboard to visualize the experience of receiving donated food from the perspective of a low-income family in Reggio Emilia. The story imagines that an information system called SMART FOOD HUB could access health data on beneficiaries households and indicate to warehouse staff/volunteers the best way to prepare the packages according to their nutrition needs (see storyboard in Annex). The system would also print a QR code for each family, through which they could access food information and receive messages from donors and Caritas.

While presenting this story, the participants were asked to immerse themselves into the storytelling and express their thoughts on how their experience would change in this scenario. To reinforce this exercise, the Design Policy Lab prepared artefacts that serve as touch-points of this fictional service: the Smart Food Hub warehouse interface, the packaging with QR code, and the screens that the beneficiaries would access when scanning the code.



As the outcome of prototyping, the Design Policy Lab researchers could engage the audience and obtain the sought perspective from end users on the ideas. These positive and critical perspectives should be further explored and taken into account should the ideas be further developed. At the very least, they are probes into the public acceptance of ideas proposed, were the concept to be implemented in the current donation system. In the worst scenario, ignoring them might lead to a successful technological implementation but a complete failure in adoption and meeting social innovation goals.

The positive comments from participants touched the following points:

- An advanced information system could certainly provide significant advantages to optimising and managing logistics in a system characterised by many different variables (e.g., unplanned food donations, independence of food pantries, etc.). Another positive aspect was the possibility of leveraging a digital platform as a communication system between dispersed centres, pooling their capacities and resources.
- On a less obvious note, such a system would contain the “human error” in providing food, especially if artificial intelligence can suggest preparing packs according to health data. Because of ignorance on health conditions and all the good intentions, volunteers might wrongly select what is to be given to beneficiaries among donated food, ultimately providing them with something harmful for specific dietary profiles. Also, a data-driven system, unlike humans, would not be accused of unfair treatment.
- Finally, a digital tool may serve as a contact point for the donation system to interact with a set of resources, actors and initiatives in the territory. In this way, it would be possible to connect people accessing food aid with new opportunities that support and develop them as individuals and citizens.


Together with the positive considerations on the idea, critical comments also emerged:

- The QR code shown on packages, taken as an example of a digital solution for food traceability, entails a data privacy issue, as sensitive information could be carried with it. This might concern many beneficiaries.
- As beneficiaries accept to share their health data, they might expect in exchange an improvement in the service they receive. These expectations might be an additional burden for Caritas and the volunteers, putting them in the position of raising the service to new standards.
- A data-driven system reducing the “human error” and working on impartial algorithmic criteria might entail at least two critical aspects. Firstly, the volunteers have much contextual knowledge about their communities: they know some of the health issues of beneficiaries, and their personal tastes and preferences. If the volunteer’s

contribution was to be removed, these aspects might not be taken into account, and beneficiaries might end up wasting the food donated. Notably, one of the volunteers asked: “Is there any way that the machine can be trained with the criteria for decisions we currently use in the food pantries?”. It is also noted that often beneficiaries want to know the reason behind the selection of food they receive.

- In line with the previous point, the volunteers attending noted how often the preparing of food packages is done with volunteers, offering an occasion for talking/listening to beneficiaries. Therefore, donation becomes a moment of social-human exchange. In the words of one of the volunteers attending the prototyping session, “An already-made food package [*prepared by the data-driven system*] reminds me of Amazon. If we end up doing things like Amazon, we might as well be seen just as delivery workers. Our purpose as volunteers might be lost.”
- Volunteers expressed their concern about the idea of enabling communication between donors and beneficiaries (i.e., sending/receiving messages via QR codes). They have personally witnessed how families (in particular Italian ones) might feel ashamed about resorting to Caritas for food. They would even go as far as to avoid using the service out of fear of being publicly known. While they might want to express gratitude to donors, they will need to do that privately. In a broader sense, this also requires rethinking the attitude of beneficiaries toward the proposed system, which assumes a proactive attitude not to be taken for granted.

Prototyping attendance sheet



LA CUCINA COLLABORATIVA – WORKSHOP DI PROTOTIPAZIONE
23 NOVEMBRE 2021

Lista dei partecipanti

NOME COGNOME	CENTRO DISTRIBUZIONE/ MENZA	FIRMA
MARCO COLOMBO	DIPENDENTE CARITAS	<i>Marco Colombo</i>
CHIARA CATTINI	DIPENDENTE CARITAS	<i>Chiara Cattini</i>
GIANPAOLO OLIVA	VOLONTARIO CARITAS	<i>Gianpaolo Oliva</i>
PONZI LORENZO	VOLONTARIO CARITAS	<i>Lorenzo Ponzi</i>
GHIPELLI GIORGIO	DIPENDENTE CARITAS	<i>Giorgio Ghirelli</i>
ANDREA GALLINI	VICE DIRETTORE CARITAS	<i>Andrea Gallini</i>
Marco Messori	Pieve Modolena	<i>Marco Messori</i>

4.1.8 *Closing event*

The closing event will be held on 25 November at Chiostri di San Pietro. The event is a communication and dissemination activity, designed to both showcase the project and its outcomes to a wider audience, and to catalyse interest among local stakeholders to continue the work begun through *La Cucina Collaborativa*.

The event was publicised on the Facebook page, and through project partners.

Closing event agenda

18.00	Apertura evento Stefano Maffei (Design Policy Lab) Tommaso Emiliani (EIT Food)
18.10	La Cucina Collaborativa: Un Viaggio inaspettato Marco Colombo (Caritas Diocesana Reggio Emilia-Guastalla)
18.20	La Cucina Collaborativa: Percorso e risultati del progetto Martina Carraro, Francesco Leoni, Erin McAuliffe (Design Policy Lab)
18.45	Panel: Lavorare insieme per un futuro contro lo spreco alimentare a Reggio Emilia Partecipano: Andrea Gollini (Caritas Diocesana Reggio Emilia-Guastalla) Daniele Marchi (Comune di Reggio Emilia) Federica Severini (CSV Emilia) Ivan Lusetti (Fondazione Manodori) Valentina Ammaturo (Laboratorio Aperto Chiostri di S. Pietro) Moderatore: Stefano Maffei (Design Policy Lab)
19.15	Domande dal pubblico in presenza o online
19.30	Chiusura evento



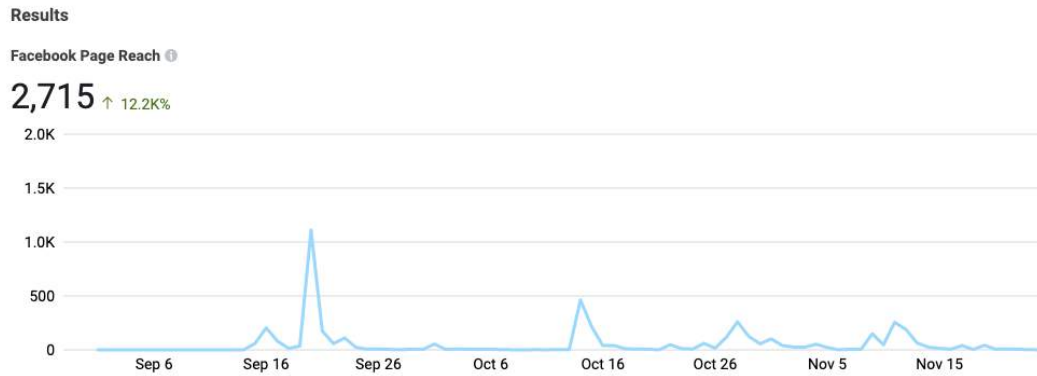
4.2 *Annex 2: Additional images and visual material*

A folder of images from the project activities, copies of presentations, and prototypes can be found [here](https://we.tl/t-aeWGxLcliD) (<https://we.tl/t-aeWGxLcliD>). The link expires on 2 December 2021.

4.3 Annex 3: Communication and dissemination

Social media

The Design Policy Lab’s Facebook page was the primary social media channel used during *La Cucina Collaborativa*. Nineteen posts were made during the project.



Platform	Date	Description	Reached	Engaged
Facebook - DPL	16/09/2021	Announcement of project	107	19
Facebook - DPL	17/09/2021	Kick-off promotion	51	5
Facebook - DPL	19/09/2021	Kick-off promotion	49	10
Facebook - DPL	20/09/2021	Kick-off post-event	852	61
Facebook - DPL	20/09/2021	Kick-off livestream promotion	62	5
Facebook - DPL	20/09/2021	Kick-off livestream	665	147
Facebook - DPL	23/09/2021	Kick-off post-event	120	20
Facebook - DPL	01/10/2021	Sharing of Polimi LCC promotional post	76	13
Facebook - DPL	14/10/2021	Workshop 1 post	724	52

Facebook - DPL	15/10/2021	Workshop 1 post-workshop	103	16
Facebook - DPL	22/10/2021	Prof. Maffei presentation: <i>Germogli di sostenibilità: idee per una trasformazione green e digitale</i>	68	14
Facebook - DPL	27/10/2021	Workshop 2 promotion	85	18
Facebook - DPL	28/10/2021	Workshop 2 livestream	91	24
Facebook - DPL	29/10/2021	Workshop 2 post-workshop	330	36
Facebook - DPL	09/11/2021	Workshop 2 scenarios	199	25
Facebook - DPL	11/11/2021	Workshop 3 post	356	56
Facebook - DPL	11/11/2021	Workshop 3 livestream	190	19
Facebook - DPL	11/11/2021	Workshop 3 reminder	51	15
Facebook - DPL	19/11/2021	Closing event promotion	45	12

Additional promotion on social media channels was undertaken on the project team's personal accounts on Twitter and LinkedIn, as well as the Caritas and Caritas staff team's accounts.

Website analytics

A project webpage was set up on the Design Policy Lab's website ([designpolicy.eu](http://www.designpolicy.eu)). The webpage (<http://www.designpolicy.eu/cucina-collaborativa/>) is available in both Italian and English, and provides an overview of the process the project followed. The website will house the eventual publication resulting from the project.



From 20 September 2021 to 24 November, the Design Policy Lab website had 1291 page views from 566 users. Of those, 261 page views were of the webpage of Cucina Collaborativa.

Media coverage

The project received press coverage from Gazzetta di Reggio, the local daily newspaper of Reggio Emilia, and in La Libertà, the weekly newspaper of the Reggio Emilia - Guastalla diocese. Articles are included below.

Press releases about the events were also shared by Caritas on its website, Chiostri di San Pietro and by other participating organisations, such as Centro Servizi per Volontario - Emilia.

CONTROCOPERTINA
GIOVEDÌ 14 OTTOBRE 2021



GAZZETTA DI REGGIO

IL PROGETTO

“La Cucina Collaborativa” in tre incontri

ROBERTO FONTANILI

La presentazione del progetto ideato dal Politecnico di Milano insieme alla Caritas

Aumentare la circolarità del sistema di donazione del cibo, attraverso un processo di co-design che coinvolge una rete territoriale molto estesa di attori protagonisti chiamati a ideare soluzioni che ripensano il sistema del dono alimentare nel territorio di Reggio Emilia, non solo per ridurre lo spreco alimentare, ma anche per sostenere concreti processi d'inclusione delle persone nella comunità. Tra le conseguenze della pandemia, infatti si registra anche nella nostra città un preoccupante aumento dei livelli di insicurezza alimentare e malnutrizione; fenomeni sempre più diffusi, aggravati da una crescente instabilità lavorativa e sociale. Questi sono gli obiettivi del progetto “La Cucina Collaborativa” che per dieci settimane coinvolgerà le persone del sistema di dono alimentare di Caritas Diocesana Reggio Emilia e Guastalla. Commensali, volontari e donatori, ma anche rappresentanti delle istituzioni, del terzo settore e delle imprese, saranno chiamati ad animare ad intervenire in dialoghi interattivi e workshop che si terranno presso Caritas Reggio Emilia e il Laboratorio Aperto dei Chiostrini di San Pietro.

Il primo appuntamento oggi, per gli addetti ai lavori, dedicato a “Comprendere i bisogni delle persone”, si concentrerà sull'esperienza dei commensali di Caritas, per comprendere le loro preferenze e i loro bisogni alimentari, il ruolo del cibo nella loro vita e le opportunità per migliorare l'esperienza culinaria di Caritas. “Nuovi scenari circolari per il dono alimentare” è il titolo del secondo workshop, che si terrà giovedì 28 ottobre al Laboratorio Aperto dei Chiostrini di San Pietro a Reggio Emilia: questa volta l'attenzione è puntata sui food donors per comprendere le loro motivazioni ed esperienze nell'atto del donare. Si identificheranno quindi le opportunità per migliorare la loro esperienza di donazione e la qualità delle donazioni. Il Laboratorio Aperto dei Chiostrini di San Pietro ospiterà anche il terzo e ultimo incontro, giovedì 11 novembre, dal titolo “Co-progettare idee circolari contro lo spreco alimentare” che si propone di riunire l'intero sistema di donazione di cibo di Reggio Emilia - commensali, food donors, personale di Caritas, policy-makers e altri stakeholder - per generare concepts che rispondano meglio ai bisogni dei commensali e dei donatori, riducendo al contempo lo spreco alimentare.

Il progetto “La Cucina Collaborativa” - ideato e realizzato da Design Policy Lab (Dipartimento di Design, Politecnico di Milano) in partnership con Caritas Reggio Emilia - è sostenuto da Reggio Children, Fondazione Reggio Children, Pause-Atelier dei Sapori e dal Laboratorio Aperto dei Chiostrini di San Pietro e rientra tra i primi progetti finanziati nell'ambito del programma della Commissione Europea The New European Bauhaus (Neb), tramite l'ente europeo Eit Food.

L'aumento dei livelli di insicurezza alimentare e malnutrizione, infatti, sono tra le sfide urbane più rilevanti associate agli impatti della pandemia Covid-19 nelle città europee: le iniziative lanciate nell'ambito di Neb dalla Commissione Europea cercano di stimolare la ripresa post-Covid delle città e delle comunità europee, affrontando temi come l'accessibilità alimentare, la circolarità e la resilienza urbana attraverso i principi della New European Bauhaus di inclusività, sostenibilità e qualità dell'esperienza. L'Istituto europeo di innovazione e tecnologia (Eit) sostiene questa iniziativa attraverso una collaborazione di diverse Comunità della conoscenza e dell'innovazione (Cci).

Il Laboratorio Aperto dei Chiostrini di San Pietro - sede della community reggiana, dedicata all'apprendimento e alla sperimentazione dell'innovazione sociale - diventa quindi luogo ideale per accogliere “La Cucina Collaborativa”, nuova forma di progettazione aperta e partecipativa, fondata su una idea di economia collaborativa, condivisione di beni comuni e cultura digitale, in un'ottica di rigenerazione e sostenibilità. La missione del Laboratorio è animare la community reggiana dell'innovazione sociale, offrendo opportunità di apprendimento, di sperimentazione e forme di progettazione aperte e partecipative fondando le attività sulle nuove dimensioni di economia collaborativa, sui beni comuni e sulla cultura digitale. Le stesse finalità che contraddistinguono le attività presenti all'interno del Laboratorio, tra cui Food in Chiostrini che non è solo lo spazio Caffetteria e ristoro dei Chiostrini di San Pietro, ma anche un luogo in cui il gusto diventa protagonista di nuovi progetti a partire dal cibo. Insieme a Pause-Atelier dei Sapori, il Laboratorio Aperto sostiene e accoglie il progetto “La Cucina Collaborativa” mettendo in connessione tra loro le persone in un'ottica circolare di coesione sociale e sostenibilità.

NELLE VOSTRE CASE, DA SEMPRE



diemme
arredamenti
since 1978

Pilastrello - strada per Monticelli Terme (PR)
Tel. 0521 641380 - www.diemmearredamenti.it
Orario di apertura:
da martedì a sabato 8:30/12:30 - 15:30/19:30

Mense diffuse, i POVERI

Dario Rossi: «Sono luoghi di relazione, qui conosciamo

Le "Mense diffuse" sono uno spazio per le relazioni nato a seguito di una riorganizzazione della Caritas di Reggio Emilia. Cuscinella. In un tempo segnato dalla pandemia e dalla difficoltà ad incontrarsi faccia a faccia la Caritas ha messo le persone, e non i servizi, al centro dei propri interventi. In questa nuova prospettiva, che vede Caritas come punto di contatto tra donatori, volontari e persone fragili, è dunque più corretto parlare di "dono alimentare" piuttosto che di "distribuzione".

Le Mense diffuse sono luoghi in cui il dono arriva a destinazione e nei quali ci si conosce e si sta bene insieme: volontari e persone accolte. Sono luoghi familiari, dove i volontari offrono il caffè e non mancano le carte per chi desidera fermarsi. Sono luoghi di ritrovo messi a disposizione e animati dalle comunità cristiane che accolgono i poveri in "casa" propria.

Il decimo ospite

"Alcuni giorni fa - racconta **Andrea Gollini**, vicedirettore della Caritas - una persona che di solito frequenta la mensa diffusa nei locali parrocchiali del Preziosissimo Sangue in città non si è presentata, come al solito, per pranzo. In una struttura che accoglie cento persone nessuno se ne sarebbe accorto. Al Preziosissimo invece tre-quattro volontari accolgono ogni giorno otto-dieci persone. C'è un rapporto diretto, e si conoscono tutti. Per questo i volontari sono andati a cercare la persona che ancora mancava per capire cosa fosse accaduto. La mensa è innanzitutto uno strumento di ascolto e le persone vengono riconosciute con un volto e una storia. Da questo nuovo approccio è cambiato il modo in cui le persone vivono il servizio di distribuzione alimentare".

Non numeri ma storie

Ad oggi sono attive cinque mense diffuse, tutte in città, avviate in via sperimentale per offrire alla Caritas diocesana e alle comunità coinvolte la possibilità di calibrare gli sforzi e verificare le ricadute per le comunità. Quattro mense sono ospitate in locali messi a disposizione dalle parrocchie di **San Maurizio, San Paolo, Santo Stefano** e **Preziosissimo Sangue**, la quinta si trova a fianco della **Locanda "Don Luigi Guglielmi"** in via dell'Aeronautica. Per adempiere alle disposizioni sanitarie ogni mensa ospita tra le otto e le trenta persone servite da quattro o cinque volontari.

Il favorevole rapporto tra chi è accolto e chi accoglie favorisce il dialogo e la nascita di relazioni. "La fiducia di una persona si guadagna nel tempo", spiega **Dario Rossi** della Caritas diocesana che insieme a **Serena Masiero** accompagna le comunità che hanno accolto il progetto. "L'occasione del pasto ci offre l'opportunità per stabilire un primo contatto con le persone e iniziare a camminare insieme. In mensa accogliamo tutti e all'ingresso chiediamo il nome, oltre al green pass per chi intende mangiare all'interno. Alcuni vengono sporadicamente, altri quasi tutti i giorni. A chi viene con continuità chiediamo di fissare un colloquio conoscitivo per capire come possiamo proseguire insieme".



I primi colloqui avvengono spontaneamente in mensa. Di solito sono i volontari a vincere l'imbarazzo iniziale e a stabilire il primo contatto. Se percepiscono la disponibilità della persona a confrontarsi sulla propria temporanea situazione di vita, contattano **Dario** o **Serena** che attivano i processi di accompagnamento della Caritas. Dopo i primi colloqui in mensa la pianificazione del progetto di aiuto avviene al Centro d'Ascolto diocesano di via Adua.

Cinque mense per la città

La prima mensa diffusa è stata aperta nel salone parrocchiale di **San Maurizio** il 24 novembre 2020. In dodici mesi è diventata un centro di auto-mutuo aiuto sostenuto in gran parte da coloro che sono stati i fruitori dei primi mesi. Oggi coloro che sono stati accolti continuano a incontrarsi volentieri in mensa e contemporaneamente si mettono a disposizione degli altri. È coordinata dal diacono **Eugenio Menozzi** e da un gruppo di volontari dell'unità pastorale "San Giovanni Paolo II", ma non solo.

Il 22 marzo 2021 è stata inaugurata la mensa di **Santo Stefano**, ricavata nel salone parrocchiale e sostenuta da un gruppo di volontari del centro storico. Accoglie circa trenta persone che risiedono prevalentemente in centro storico. Diverse comunità della città si sono interrogate circa l'opportunità di

aprire una mensa. Quale ricchezza porta alla comunità? È sostenibile? Sono alcune delle domande che la Caritas diocesana ha accompagnato in questi mesi di pandemia. "Le mense sono un'ottima occasione per animare la Carità nel proprio territorio - racconta **Dario** - e per vivere un'esperienza di solidarietà trasversale" tra chi entra per ricevere e si è reso conto di poter anche dare e chi arriva per dare, ma poi riceve tanto.

Nella zona nord della città la Caritas diocesana ha accolto e accompagnato le unità pastorali "San Paolo VI" (Santa Croce, San Paolo, Gavassa, Massenzatico e Pratofontana), "San Oscar Romero" (Villa Sessa, San Prospero Strinati, San Giovanni Bosco, Mancasale) e "Maria Madre della Chiesa" (Bagnolo in Piano, Pieve Rossa, San Tommaso e San Michele della Fossa) verso l'apertura della mensa diffusa

continua a pagina 9

Un unico punto di cottura e magazzino

I pasti serviti nelle cinque mense diffuse provengono dalla Caritas e nei luoghi di accoglienza sono circa 130 ogni giorno. Vengono preparati nell'ampio punto cottura di via Adua a Reggio Emilia che dispone di magazzino, cella frigorifera e cella freezer. Alle 7.30 la cucina è già a pieno regime. Se il menù prevede carne c'è attenzione a chi non mangia il maiale o ad alternative per un pasto leggero. Una volta pronto, il cibo viene collocato in contenitori termicamente isolati e trasportato in furgoni coibentati.

Alle 10 dalla mensa di via Adua partono due furgoni per raggiungere le cinque mense diffuse. Il pasto nei luoghi di accoglienza sarà consegnato in seguito. Giunti a destinazione i contenitori con il cibo

vengono conservati in scaldavivande. Intorno alle 10.30 inizia la distribuzione del cibo. Ogni mensa è provvista del necessario per confezionare il cibo da asporto e di piatti e posate per chi sceglie di consumare il pasto sul posto.

Alle 12.30 si sospende la distribuzione del cibo e i volontari iniziano le operazioni di pulizia dei locali. A volte i volontari stessi si fermano a pranzare insieme al termine del servizio. Poi confezionano gli avanzi rimasti intatti per restituirli al punto cottura di via Adua. Oltre al cibo ogni mensa prepara una distinta dei pasti distribuiti. Le informazioni raccolte servono per calibrare le quantità da preparare per il giorno successivo e a valutare le scorte in magazzino.



nelle comunità volti e storie di chi incontriamo»



nei locali della parrocchia di **San Paolo** il 31 maggio 2021. Ogni giorno, coordinati dal diacono **Lorenzo Ponti** e da **Jacopo Marziano**, tre o quattro volontari si alternano per accogliere una trentina di persone. Maggiore è il numero di persone coinvolte come volontari, più è grande il numero dei processi di accompagnamento che si possono attivare. Da inizio anno la Caritas ha coinvolto nel progetto "Mense diffuse" 264 volontari.

Nei locali della parrocchia del **Preziosissimo Sangue** la "mense diffusa" è arrivata il 21 giugno 2021. Qui il numero dei volontari che offrono il proprio tempo per sostenere l'iniziativa è, a volte, superiore al numero stesso delle persone accolte (8-10), ma è lo stile che conta, riflette Dario. Non importa il numero delle persone incontrate, ma la qualità delle relazioni instaurate. La mensa del Preziosissimo è sostenuta dalle unità pastorali "Padre

Misericordioso" (Sacro Cuore, Covolo e Preziosissimo), "Santa Maria Maddalena" (San Pellegrino e Buon Pastore) e "Casa di Nazareth" (San Giuseppe e Immacolata). Affiancati dall'équipe della Caritas diocesana per logistica, ascolto informale, animazione e promozione.

La quinta mensa è infine quella di via dell'Aeronautica, a fianco della locanda "Don Luigi Guglielmi". È animata da volontari coordinati dalla Caritas diocesana e accoglie persone di passaggio.

Ridisegnare il dono alimentare

Gli sforzi della Caritas diocesana per migliorare e rilanciare il dono alimentare hanno intersecato la capacità progettuale del Dipartimento di Design del Politecnico di Milano. La collaborazione ha raccolto il finanziamento di fondi europei nell'ambito del progetto

"Cucina collaborativa", presentato in settembre al Centro Internazionale Loris Malaguzzi di Reggio Emilia.

"Non ci accontentiamo di servire i poveri - ha detto **Isacco Rinaldi**, direttore della Caritas di Reggio Emilia-Guastalla al convegno di presentazione - "ma vogliamo servirli bene, affinché siano i protagonisti del loro percorso di crescita". Fino alla fine di novembre 2021 il Dipartimento di Design del Politecnico accompagnerà Caritas a individuare approcci creativi per coinvolgere le persone nei processi di dono alimentare e promuovere circolarità e resilienza. Il progetto "Cucina collaborativa" si pone l'obiettivo di ripensare e migliorare il modello di dono alimentare Caritas nel costante desiderio di offrire un regalo sempre più bello. Anzi più buono.

Emanuele Borghi



GIORNATA MONDIALE DEI POVERI

Francesco: «La povertà è frutto dell'egoismo»



Quanti non riconoscono i poveri tradiscono l'insegnamento di Gesù e non possono essere suoi discepoli. È il presupposto del messaggio del Papa per la Giornata mondiale dei poveri, in programma il 14 novembre sul tema: "I poveri li avete sempre con voi" (Mc 14,7). "La povertà non è frutto del destino, è conseguenza dell'egoismo", la tesi del Papa, secondo il quale "i poveri di ogni condizione e ogni latitudine ci evangelizzano". Non bastano programmi di promozione e assistenza, e neanche "un accesso d'attivismo".

Bisogna fare come Gesù, che "non solo sta dalla parte dei poveri, ma condivide con loro la stessa sorte": no all'abitudine e all'indifferenza, si invece ad "una condivisione di vita che non ammette deleghe", partendo dalla consapevolezza che i poveri "non sono persone 'esterne' alla comunità, ma fratelli e sorelle con cui condividere la sofferenza, per alleviare il loro disagio e l'emarginazione, perché venga loro restituita la dignità perduta e assicurata l'inclusione sociale necessaria" attraverso la "condivisione che genera fratellanza" e non l'elemosina occasionale. Non manca, nel messaggio, un riferimento alla condizione femminile: "Le donne così spesso discriminate e tenute lontano dai posti di responsabilità, nelle pagine dei Vangeli sono invece protagoniste nella storia della rivelazione".

Sembra farsi strada la concezione secondo la quale i poveri non solo sono responsabili della loro condizione, ma costituiscono un peso intollerabile per un sistema economico che pone al centro l'interesse di alcune categorie privilegiate, denuncia Francesco. "Un mercato che ignora o seleziona i principi etici crea condizioni disumane che si abbattono su persone che vivono già in condizioni precarie", il monito: "Si assiste così alla creazione di sempre nuove trappole dell'indigenza e dell'esclusione, prodotte da attori economici e finanziari senza scrupoli, privi di senso umanitario e responsabilità sociale". Lo scorso anno, inoltre, si è aggiunta "un'altra piaga che ha moltiplicato ulteriormente i poveri": la pandemia, in virtù della quale "i poveri sono aumentati a dismisura e, purtroppo, lo saranno ancora nei prossimi mesi".

In particolare, si legge nel messaggio, "è urgente dare risposte concrete a quanti patiscono la disoccupazione, che colpisce in maniera drammatica tanti padri di famiglia, donne e giovani. La solidarietà sociale e la generosità di cui molti, grazie a Dio, sono capaci, unite a progetti lungimiranti di promozione umana, stanno dando e daranno un contributo molto importante in questo frangente". "Ci sono molte povertà dei 'ricchi' che potrebbero essere curate dalla ricchezza dei poveri, se solo si incontrassero e conoscessero!", l'appello, che esige "un differente approccio alla povertà". "I Governi e le Istituzioni mondiali hanno bisogno di recepire con un lungimirante modello sociale, capace di andare incontro alle nuove forme di povertà che investono il mondo e che segneranno in maniera decisiva i prossimi decenni", l'indicazione di rotta: "Se i poveri sono messi ai margini, come se fossero i colpevoli della loro condizione, allora il concetto stesso di democrazia è messo in crisi e ogni politica sociale diventa fallimentare", il grido d'allarme di Francesco.

Non si tratta di alleggerire la nostra coscienza facendo qualche elemosina, ma piuttosto di contrastare la cultura dell'indifferenza e dell'ingiustizia con cui ci si pone nei confronti dei poveri, precisa Francesco, che denuncia: "Oggi, nelle aree del mondo economicamente più sviluppate si è meno disposti che in passato a confrontarsi con la povertà. Lo stato di relativo benessere a cui ci si è abituati rende più difficile accettare sacrifici e privazioni. Si è pronti a tutto pur di non essere privati di quanto è stato frutto di facile conquista. Si cade così in forme di rancore, di nervosismo spasmodico, di rivendicazioni che portano alla paura, all'angoscia e in alcuni casi alla violenza. Non è questo il criterio su cui costruire il futuro".

In diocesi un incontro sulla Giornata dei Poveri si terrà domenica 14 novembre dalle 15.30 alle 18 nella chiesa di **Guassava** (unità pastorale "San Paolo VI"). Sul tema "Ascoltiamo il grido dei poveri" interverranno don Daniele Simonazzi, una sorella del Cenacolo francescano, Enza Grillone della Fondazione Durante e Dopo di Noi e Angelo Tediosi dell'Associazione Club Alcolgici Territoriali. Dopo gli interventi, l'assemblea si articolerà in gruppi di dialogo per ascoltare la voce dei partecipanti, in stile sinodale.



N.B.: No scanned version of this article is available