

# inchiostro

## cooperativa

## ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Inchiostro è un Ente di formazione Accreditato presso la Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro di Regione Lombardia, iscritto nella sezione A dell'apposito albo; ugualmente è accreditato per l'erogazione di servizi di Politiche attive del lavoro. In virtù di questi accreditamenti, gestisce dal 2017 :

- tre trienni di formazione professionale (Preparazione Pasti, Servizi di Sala e Bar e Agricolo coltivazioni orticole);
- due quarti anni di diploma (Tecnico di cucina e Tecnico di sala-bar);

Attualmente, la rete di soggetti ospitanti di stage (prevalentemente del settore turistico-ristorativo) conta più di 200 aziende (prevalentemente medio-piccole, ma sono presenti almeno 5 soggetti di rilevanza regionale/nazionale).

Nel corso dell'a.f. 2022/23 sono circa 180 gli studenti dei corsi di formazione professionale di Inchiostro.

Inchiostro eroga corsi di formazione continua per realtà scolastiche, educative e formative, per aziende del settore della ristorazione e per aziende del settore agricolo.

Eroga annualmente corsi di formazione in ambito socio-sanitario

## FORMAZIONE PER PERSONE CON DISABILITA'

Inchiostro gestisce anche un triennio personalizzato disabili di addetto alla preparazione pasti che fonda la maggior parte dei propri interventi formativi su dinamiche lavorative (formazione in assetto lavorativo presso il ristorante didattico gestito dalla scuola e attività di alternanza scuola-lavoro) favorendo l'inclusione sociale e lavorativa di persone con disabilità medio-grave. Contestualmente, ha gestito il percorso formativo di studenti diversamente abili inseriti nei propri corsi ordinamentali (preparazione pasti e sala-bar) di qualifica triennale. Dal 2017 ad oggi ha quindi formato più di 90 studenti diversamente abili, il 20% dei quali ha attualmente un'occupazione lavorativa stabile

### INCHIOSTRO E' ANCHE:

- SCUOLA DELL'INFANZIA, NIDO E SEZIONE PRIMAVERA;
- SERVIZI DI RISTORAZIONE (RISTORANTE ALLA CARTA, MENSE SCOLASTICHE, CATERING E BANQUETING...);
- TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (PASTA FRESCA RIPIENA E NON, PICCOLA PASTICCERIA, PRODOTTI IN VASO);
- SERVIZI SAAP;
- SERVIZI AL LAVORO;
- PROGETTI DI INCLUSIONE LAVORATIVA (CONVENZIONE EX ART. 14)



# RISTORANTE DIDATTICO

## APPLICAZIONE DELLA FORMAZIONE IN ASSETTO LAVORATIVO

Gli studenti di Inchiostro vivono la loro giornata di scuola interamente immersi in una vera realtà produttiva che offre servizi ristorativi: attraverso la modalità scolastica di formazione in assetto lavorativo, gli studenti di inchiostro apprendono (e perfezionano) le competenze previste dalla loro figura professionale.

La gestione quotidiana di un ristorante didattico (in grado di offrire anche servizi di catering) e di un bar didattico interno mette gli studenti in contatto costante con clienti veri e propri che, in questo modo, contribuiscono alla formazione umana e professionale degli studenti coinvolti.

Da settembre 2019 il ristorante didattico Inchiostro gestisce presso la propria sede in Soncino la mensa della scuola primaria di Soncino (a seguito di assegnazione commessa nell'ambito di apposito bando di gara); da settembre 2020 gestisce anche la mensa della scuola dell'infanzia Santa Cerioli in Soncino e della Scuola dell'infanzia Pietro Scotti in frazione Gallignano. Ogni giorno gli studenti di Inchiostro producono, durante la loro mattina di lezione in laboratorio, circa 300 pasti, per i quali elaborano anche approfonditi studi e ricercati accostamenti di materie prime. .

## I PRODOTTI "EFFETTO INCHIOSTRO"

Lavorando sui prodotti tipici del territorio, Inchiostro ha sviluppato una linea enogastronomica di proprie creazioni agro-alimentari:

- il torrone dolce amaro;
- il panettone dolce amaro;
- radici amare di Soncino in agrodolce;
- pasta ripiena tradizionale (raviolo della bassa bresciana, raviolo alle radici amare di Soncino, ...);



---

# COLLABORAZIONI

Questo è possibile anche grazie alla stretta collaborazione tra Inchiostro e Slow Food sui temi della salvaguardia e valorizzazione dei prodotti tipici locali; presso Inchiostro hanno sede:

- la Comunità Slow Food per la radice amara di Soncino (che si occupa di organizzazione/promozione di eventi culturali e scientifici sulle produzioni agricole ed agro-alimentari locali, a partire dalla radice amara di Soncino);

- la comunità del Mercato della Terra Slow Food di Soncino (ogni mese di svolge nella sede di Inchiostro il Mercato della Terra Slow Food che ospita regolarmente una ventina di produttori locali, li assiste nel delicato compito di costruzione di una rete territoriale e li sostiene nell'impegno quotidiano di valorizzazione di quanto producono);

## I PRODOTTI "EFFETTO INCHIOSTRO"

Lavorando sui prodotti tipici del territorio, Inchiostro ha sviluppato una linea enogastronomica di proprie creazioni agro-alimentari:

- il torrone dolce amaro;
- il panettone dolce amaro;
- radici amare di Soncino in agrodolce;
- pasta ripiena tradizionale (raviolo della bassa bresciana, raviolo alle radici amare di Soncino, ...);





---

# PROGETTO "DITUTTALTRAPASTA"

**INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA -  
LAVORO E FORMAZIONE,  
INTEGRAZIONE DELLE POLITICHE  
ATTIVE DEL LAVORO TERRITORIALI  
(PIANI PROVINCIALI DISABILI,  
CONVENZIONI EX ART. 14)**

Attraverso il progetto Dituttrapasta Inchiostro intende attivare un modello per l'inserimento lavorativo di giovani disabili ai sensi della L.68 fondato sulla valorizzazione del proprio know how nell'ambito della formazione (gestione di Scuola professionale e corsi di formazione), della ristorazione (gestione di un ristorante e di un bar didattico) e dello sviluppo di collaborazioni e sinergie con realtà produttive presenti nel territorio. Strumento per l'attuazione del progetto è un laboratorio di produzione di pasta fresca e ripiena (a seguito di acquisto in data 29 luglio 2021 di un pastificio professionale ubicato nel comune di Orzinuovi - BS) nel quale Inchiostro ha avviato nuove ed incrementali opportunità formative e lavorative per giovani disabili che faticano ad inserirsi nel mondo del lavoro

Il laboratorio è attivo dal 9 aprile 2022, sia come spazio di scuola-impresa dell'ente di formazione che per la presa in carico di soggetti svantaggiati (persone con disabilità, prevalentemente ex-alunni di Inchiostro, ma anche tutti i soggetti fragili che segnalati dalla rete territoriale. Questi destinatari verranno assunti (anche tramite le politiche attive del lavoro regionali e provinciali, compresa la convezione ex. art. 14) nella mansione che meglio consente di continuare il lavoro formativo su ciascuno di loro, in base a quanto emerso nella fase iniziale di definizione delle competenze per le quali ogni destinatario può avere importanti margini di ulteriore sviluppo.

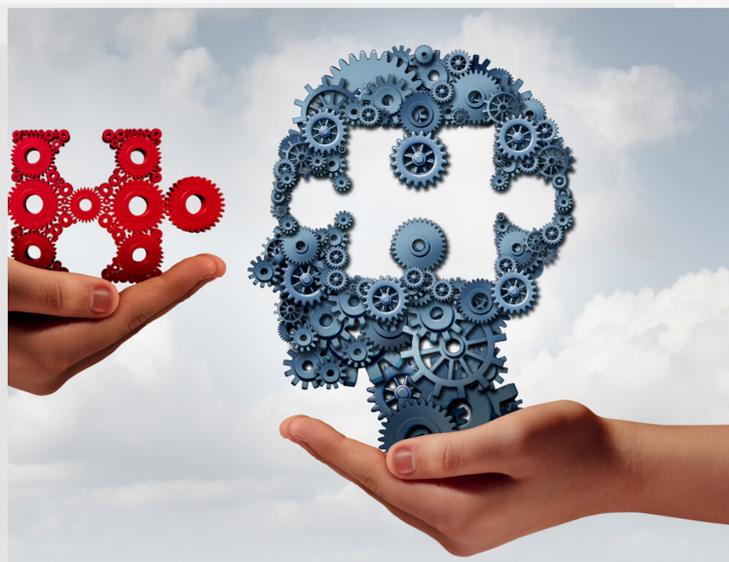
Questo processo consente di superare la contraddizione che nasce fatalmente a scuola tra personalizzazione formativa e necessità di conclusione di un percorso scolastico entro un lasso ragionevole di tempo, concedendo ad ogni dipendente maggior tempo a disposizione per raggiungere competenze (tecnico professionali, ma anche di base e trasversali) che non sono state raggiunte a conclusione del percorso formativo ma che sono comunque nelle sue corde e che quindi, in un contesto come sopra descritto ovvero di formazione realmente personalizzata, potrebbero essere pienamente raggiunte

Esito finale sarà la costruzione di una nuova versione di portfolio delle competenze, che contenga non solo le competenze acquisite e le modalità di acquisizione con le quali sono state raggiunte, ma anche indicazioni precise (procedure, check-list, tabelle, flussi, ...) - costruite nella pratica quotidiana grazie all'affiancamento di tutor ed educatori ad ogni destinatario del progetto - su come ogni destinatario può essere messo in condizione di spendere al meglio anche in altri contesti lavorativi le competenze apprese durante la permanenza a DITUTTALTRAPASTA.

Il progetto DITUTTALTRAPASTA ha partecipato ad In&Aut festival (unico ente di formazione presente), anche come relatori ai panel

## FORMAZIONE ALLE AZIENDE

Collateralmente, prenderà avvio un percorso di formazione per le aziende su inclusione lavorativa personalizzata al fine di renderle capaci di accogliere persone con disabilità mettendole in condizione di essere realmente performanti rispetto alla mansione rivestita, grazie alla capacità delle aziende stesse di applicare procedure/check-list/modulistica che consentano alle persone con disabilità di poter spendere secondo il loro stile di funzionamento le competenze in loro possesso.



---

# IL PROSSIMO PASSO: PROGETTO "ADAMAH"



**ADAMAH È PAROLA DI DERIVAZIONE BIBLICA CHE IDENTIFICA L'ESSENZA DELL'UOMO NELLA TERRA DA CUI È STATO ORIGINATO.**

ADAMAH - HUB per l'Agricoltura sociale coniuga in sé terra e uomo: terra come materia, sostanza fertile e argillosa da lavorare e coltivare perché, attraverso il lavoro sapiente dell'uomo, possa far germogliare e crescere i suoi frutti. Terra anche intesa come superficie che identifica il territorio abitato, dove esseri umani e natura si integrano e auto-sostengono in un circolo sinergico virtuoso. Il Progetto ADAMAH - HUB per l'Agricoltura sociale attinge a questi valori e si pone due macro-obiettivi in stretta correlazione fra loro: la **valorizzazione delle risorse del territorio agricolo della provincia di Cremona Brescia e Bergamo**, territorio di riferimento del progetto, e la **valorizzazione delle risorse umane quale patrimonio di capacità e competenze.**

---

Il Progetto ADAMAH - HUB per l'Agricoltura sociale intende sviluppare un centro polifunzionale di eccellenza nel settore agro-alimentare che costituisca un riferimento territoriale per: la trasformazione agro-alimentare al servizio di cooperative agricole, agricoltori piccoli produttori agricoli del territorio; la fruizione di **attività formative di eccellenza** (Master Adamah e i laboratori didattici del Pensatoio Adamah) riferite al settore agro-alimentare e dedicate ai **giovani** e alle **persone in stato di fragilità**; **l'inserimento lavorativo** dei giovani e delle persone con fragilità sociali alla ricerca di un'occupazione all'interno delle attività legate al settore agro-alimentare;

-

lo sviluppo e la promozione di una nuova politica agro-alimentare fondata sul modello dell'agricoltura biologica, dello sviluppo sostenibile e della biodiversità; la promozione nel territorio di una cultura alimentare equa, sana e rispettosa dell'ambiente. Il Progetto ADAMAH - HUB per l'Agricoltura sociale intende quindi realizzare, a beneficio dell'intero territorio cremonese, un'"incubatore della cultura del cibo e del territorio" soncinese all'interno del quale promuovere i prodotti enogastronomici tipici e le bellezze storico-culturali-naturalistiche del territorio di riferimento, dando vita a periodiche azioni di turismo integrato e di promozione socio-culturale.

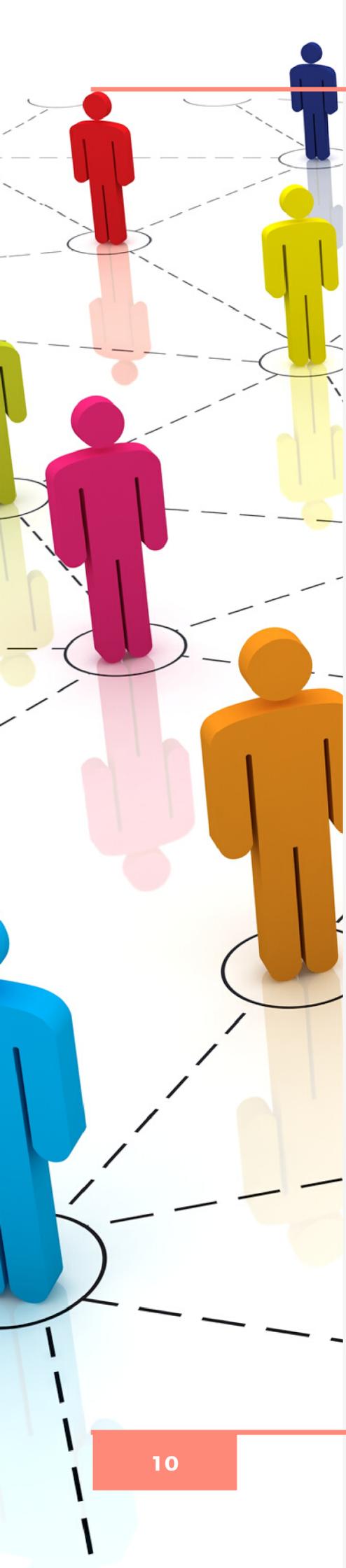
## COLLABORAZIONI

Il progetto Adamah conta su importanti collaborazioni di settore:

-

- è attiva la condivisione di strategie e prodotti con l'azienda agricola Vistamare di Carlo Cracco;
- importanti aziende produttrici del territorio stanno valutando di affiancarsi al progetto;





# IMPRESA SOCIALE GENERATIVA

**IN QUESTO MODO INCHIOSTRO SI CONNOTA COME UN VERO E PROPRIO “INCUBATORE DELLA CULTURA DEL CIBO E DEL TERRITORIO”, CHE METTE AL CENTRO DELLA PROPRIA PROGETTUALITÀ LA CRESCITA UMANA E PROFESSIONALE DELLE PERSONE, SOPRATTUTTO DELLE GIOVANI GENERAZIONI, DANDO VITA AD UN ECOSISTEMA SOCIALE INCLUSIVO E CAPACE DI VALORIZZARE LE ATTITUDINI DI CIASCUNO**

In quest'ottica, quindi, valorizzare la capacità delle persone di dar vita insieme a processi di trasformazione generativa può portare alla nascita e crescita di imprese contributive e sostenibili, alla costruzione di alleanze per il valore condiviso (tra eccellenze aziendali, amministrazioni lungimiranti, buone pratiche di innovazione sociale e comunità di cittadini), abilitare comunità e territori nello sviluppare pratiche partecipative e imprenditoriali per governare e valorizzare i Beni Comuni (Innovazione Comunitaria), rigenerare il territorio, dar vita

a nuove imprese generative di valore e lavoro, all'interno di ecosistemi solidali capaci di mettere a loro disposizione le relazioni, le risorse e le competenze necessarie “a farcela” (Nuove Imprese contributive e sostenibili), trasformare spazi abbandonati e “nuovi vuoti” in imprese sostenibili e luoghi generatori di speranza, lavoro, cultura, welfare, cittadinanza (Centri di Generatività Permanente), creare coalizioni di soggetti che vogliono mettersi insieme per sperimentare innovazioni strutturali nel modello di sviluppo del nostro paese.

---

provando a fare il salto (di scala) da testimonianza a proposta eco-sistemica (Alleanze Organiche). Per tutti questi motivi, sono destinatari indiretti del progetto:

- Il Terzo Settore di Orzinuovi e del territorio circostante, che trova in questo progetto in primo luogo

un'opportunità di "fare sistema" al proprio interno, amplificando l'impatto della propria azione sul territorio, grazie all'interazione con le azioni specifiche messe in atto da ciascuno degli altri soggetti in rete;

- Le aziende del territorio, che grazie a questa collaborazione fanno esperienza di un altro modo di fare impresa, mettendo a disposizione le loro competenze;

- Le amministrazioni comunali della zona, che trovano nel progetto una concreta risposta ai bisogni delle persone fragili e più in generale uno spazio di co-progettazione in grado di creare valore per l'intero territorio;

- Le scuole del territorio (secondarie di primo e secondo grado) che trovano un "luogo" capace di ospitare esperienze connotanti e qualificanti di alternanza scuola-lavoro e di offrire laboratori di socialità e di cultura;

- Tutti i cittadini di Orzinuovi e dei paesi limitrofi, che trovano nel progetto una concreta opportunità di collaborare allo sviluppo sociale del proprio territorio facendo esperienza di valorizzazione reciproca.

