CURA E RIABILITAZIONE
cooperativa sociale

PROGETTO AMA CON IL PANE

Percorsi di inclusione sociale
per persone con disabilità psico-fisica



Cura e Riabilitazione Cooperativa Sociale
Iscritta al Registro Unico del Terzo Settore (RUNTS) al n. 8243, sezione imprese sociali
C.F. 01833150129 – P. Iva 10920740155 - info@curaeriabilitazione.org - www.curaeriabilitazione.org
Sede legale e operativa: Centro Cardinale Colombo - Via Terruggia 22 - 20162 Milano - Tel. 02-66100415
Sede amministrativa e operativa: Centro Ludovico Necchi - Via Monasterolo 3 - 20043 Vanzago (MI) - Tel. 02-93543348 - Fax 02-93541993
Sede operativa: Centro Enrico Beltrami - Via Matteotti 10 - 20043 Vanzago (MI) - Tel. 02-93549982
Sede operativa: Centro Panduji - Via Cividale 2 - 20017 Rho (MI) - Tel. 02-9307917

INDICE

SINTESI DEL PROGETTO 3

IL CONTESTO TERRITORIALE E IL BISOGNO 4

DESCRIZIONE DEL PROGETTO 5

DESTINATARI 6

RETE TERRITORIALE E PARTNERSHIP 7

PIANO DI AVANZAMENTO E TEMPISTICHE 8

BUDGET 9

SINTESI DEL PROGETTO

“AMA con il pane” è un progetto di inclusione sociale che nasce dall’incontro tra l’esperienza di Cura e Riabilitazione, da più di 35 anni al lavoro a favore delle persone con disabilità psichica grave, e la scelta della famiglia Sacchi di trasformare il loro Panificio Alimentari Sacchi a Vanzago, nel rhodense, attivo dal 1934 e riconosciuto da Regione Lombardia come eccellenza territoriale, in un’attività sociale che potesse restituire valore alla comunità locale.

Il progetto prevede che un gruppo di circa 20 persone con disabilità psico-fisiche, non collocabili al lavoro, possa fare delle esperienze di avvicinamento a un ambiente di lavoro protetto che conserva le prerogative tipiche delle aziende produttive. Gli spazi storici del panificio diventano un luogo educativo di trasformazione, un contesto reale dove trovare strumenti professionali, tempi oggettivi, regole trasversali, responsabilità personali o di gruppo, risultati tangibili. Non si tratta di inserimenti lavorativi, né di percorsi occupazionali finalizzati all’assunzione o alla valutazione delle prestazioni, ma di esperienze tutelate di conoscenza e crescita personale in un contesto non adibito in modo esclusivo o prevalente all’accoglienza e alle attività ricreative. Il fare concreto dei gesti, il contemplare dei passaggi sequenziali o a delle richieste, il condividere degli obiettivi o delle strategie, il sentirsi utili all’interno di un progetto, sono parte di un contesto lavorativo che diventa strumento di un lavoro personale più ampio di consapevolezza e autostima. Chiameremo questo tipo di esperienze “pratiche lavorative”.

In questo spazio le persone con disabilità potranno sperimentare nelle giuste finestre temporali cosa significa fare un lavoro, portare a termine un compito, contribuire a qualcosa che serve a sé, ad altri, sentirsi parte di una squadra.

Il pane, alimento essenziale e simbolo universale di cura, diventa strumento educativo, sociale, comunitario. Attraverso la produzione il progetto concorre a spostare le relazioni di cura da un piano verticale a uno orizzontale, superando la logica assistenziale e promuovendo il fare insieme.

“AMA con il pane” si sviluppa in tre fasi progressive – formativa, di servizio e di sostenibilità – a stretto contatto con le famiglie, che potranno vedere il frutto del lavoro dei propri cari, i servizi sociali e il territorio. L’obiettivo non è un profitto economico, ma la costruzione nel tempo di un modello stabile di inclusione sociale, capace di generare valore educativo, umano e comunitario.

IL CONTESTO TERRITORIALE E IL BISOGNO

Nel territorio dell'Alto Milanese, in particolare nei Comuni di Vanzago e Rho, i servizi per le persone con disabilità psichica grave si confrontano con una popolazione adulta che, pur avendo beneficiato nel tempo di percorsi educativi e riabilitativi, presenta limitate possibilità di accesso al lavoro. I dati locali (Camera di Commercio 2022) evidenziano come meno del 12% delle persone con disabilità riesca ad accedere a esperienze lavorative strutturate; la percentuale si riduce ulteriormente nel caso di persone con fragilità multiple, difficoltà comportamentali, ridotte capacità attentive e scarsa autonomia relazionale.

I Centri Socio Educativi (CSE) e i Centri Diurni per Disabili (CDD), regolati dalla normativa regionale lombarda (DGR 7437/2008 e successive integrazioni), hanno tra le proprie finalità la promozione dell'autonomia, dell'inclusione sociale e della partecipazione attiva alla vita della comunità. Tuttavia, nella pratica quotidiana, tali obiettivi rischiano di rimanere parzialmente disattesi quando le attività proposte restano confinate in contesti simulati o esclusivamente educativi, privi di un reale aggancio con il mondo produttivo e con bisogni concreti del territorio.

Per molte persone con disabilità psichica grave l'esclusione dal lavoro non è solo una condizione occupazionale, ma una perdita di ruolo sociale. La quotidianità rischia di svolgersi interamente all'interno di spazi di cura, con relazioni verticali tra chi accompagna e chi riceve, e con poche occasioni per sperimentarsi come soggetti attivi, utili e riconosciuti. Eppure, anche quando non è possibile un inserimento lavorativo in senso stretto, resta forte il bisogno di sentirsi parte di un processo attivo, di assumere responsabilità concrete, contribuire al benessere di altri, rafforzare la propria identità adulta e l'autostima.

Parallelamente il territorio conserva luoghi produttivi storici che rappresentano un patrimonio materiale e immateriale di grande valore. Il Panificio Sacchi, attivo dal 1934, è uno di questi. Novant'anni di attività continuativa, un forte radicamento comunitario e una recente scelta di orientare l'attività verso finalità sociali hanno creato le condizioni per un'alleanza autentica tra impresa e Terzo Settore. In questo incontro tra fragilità e competenza, tra bisogno sociale e sapere artigiano, si apre uno spazio nuovo di possibilità.

Il progetto risponde dunque a un bisogno duplice: da un lato offrire alle persone con disabilità psichica grave esperienze significative di lavoro protetto che rafforzino identità, autostima e senso di

appartenenza; dall'altro restituire al territorio un modello concreto di solidarietà, in cui la produzione non è orientata al profitto ma alla costruzione di legami, responsabilità condivise e comunità.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

"AMA con il pane" prevede l'utilizzo del laboratorio di panificazione del Panificio Sacchi, concesso a Cura e Riabilitazione in comodato d'uso gratuito a tempo parziale, come spazio socio-educativo e occupazionale. L'attività si rivolge a persone con disabilità psichica grave seguite dai servizi della cooperativa e si fonda su un accompagnamento altamente strutturato, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza, igiene alimentare (HACCP) e responsabilità civile.

L'esperienza proposta non ha finalità terapeutiche in senso stretto né obiettivi occupazionali tradizionali. Il valore del progetto risiede nella possibilità di vivere un'esperienza di lavoro reale in un contesto autentico, con strumenti professionali, ritmi concreti e risultati tangibili. Impastare, formare, cuocere e confezionare il pane significa partecipare a un processo produttivo riconoscibile, utile e socialmente significativo.

Il progetto si fonda su una concezione del lavoro come spazio di umanità e relazione, non come prestazione. Educatori e partecipanti lavorano insieme come una squadra, ciascuno con il proprio ruolo, superando la distinzione rigida tra chi "educa" e chi "è educato". Il fare insieme diventa occasione di crescita reciproca, responsabilità condivisa e costruzione di senso.

Il percorso è articolato in tre fasi progressive, pensate per accompagnare gradualmente le persone coinvolte e per consentire al progetto di consolidarsi nel tempo.

Fase 1 – Iniziare a donare

La prima fase ha una finalità formativa e orientativa e prevede giornate mensili di produzione del pane con piccoli gruppi di partecipanti, accompagnati da educatori, operatori e dalla famiglia Sacchi. L'obiettivo è consentire un avvicinamento protetto al mondo della panificazione, sperimentando ruoli, strumenti e dinamiche di gruppo.

La produzione, stimata in circa 500 kg annui, è limitata e destinata principalmente alla rete interna dei servizi, alle famiglie e ai sostenitori. Questa fase ha una durata di 12 mesi e consente di testare

l'organizzazione, valutare la sostenibilità, adattare ritmi e mansioni alle capacità dei partecipanti e costruire competenze di base in un contesto sicuro.

Fase 2 – Donare quotidianamente

La seconda fase introduce un impegno di servizio stabile. L'attività di panificazione assume una cadenza quotidiana ed è orientata alla produzione di pane destinato a mense sociali. La quantità stimata è di circa 75 kg al giorno, pari a oltre 22.000 kg annui.

In questa fase è previsto l'affiancamento iniziale di un panettiere esperto, che rende progressivamente autonomo il team composto da educatori e persone con disabilità. Il lavoro svolto acquisisce una destinazione chiara e risponde a un bisogno reale del territorio, rafforzando il senso di utilità, responsabilità e appartenenza dei partecipanti. La durata prevista varia tra i 6 e i 24 mesi, in funzione delle risorse disponibili e delle partnership attivate.

Fase 3 – Continuando a donare

La terza fase mira alla sostenibilità nel lungo periodo. Accanto alla produzione gratuita per le mense sociali, una parte del pane viene destinata alla vendita attraverso canali sensibili alle tematiche sociali. L'autofinanziamento consente di rendere il progetto strutturale, ampliare il numero di beneficiari e attivare percorsi a rotazione per nuove persone fragili.

L'obiettivo non è la competitività economica, ma la continuità dell'esperienza sociale e produttiva nel tempo, trasformando il panificio in un luogo stabile di inclusione, riconosciuto dalla comunità.

DESTINATARI

I beneficiari diretti del progetto sono 20 persone adulte con disabilità psichica grave, ospiti dei Centri Socio Educativi e dei Centri Diurni per Disabili gestiti da Cura e Riabilitazione nei territori di Vanzago e Rho. Si tratta di persone con difficoltà cognitive, relazionali e di tenuta, non collocabili al lavoro e bisognose di un accompagnamento costante. La partecipazione non è basata su competenze produttive, ma sulla possibilità di vivere un'esperienza significativa, anche per tempi limitati o con mansioni semplici.

I beneficiari indiretti includono le famiglie, che vedono i propri familiari riconosciuti come soggetti attivi e utili; il territorio che beneficia di un modello di economia solidale; gli operatori e gli educato-

ri, che sperimentano una modalità educativa più cooperativa; le istituzioni locali, che trovano una risposta concreta ai bisogni sociali emergenti.

RETE TERRITORIALE E PARTNERSHIP

Il progetto si fonda su una rete territoriale integrata. Cura e Riabilitazione svolge il ruolo di ente capofila, garantendo la coerenza educativa, la gestione degli operatori, la sicurezza e la rendicontazione. Il Panificio Sacchi è partner operativo e simbolico: mette a disposizione spazi, competenze, macchinari e una storia che conferisce valore e significato all'iniziativa.

Sono coinvolti i servizi educativi e diurni della cooperativa sul territorio, le famiglie dei beneficiari, i volontari e le realtà del Terzo Settore attive nell'ambito della povertà alimentare. Il progetto è pensato per essere condiviso con Enti pubblici e privati del territorio e con fondazioni interessate a sostenere iniziative di inclusione sociale non lucrative. Il tutto avviene nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza, igiene alimentare e responsabilità civile, come previsto dal contratto di comodato d'uso gratuito sottoscritto.

Nel Rhodense (Vanzago/Rho, 50.000 residenti) i servizi per la disabilità grave (CSE/CDD, DGR 7437/2018 Regione Lombardia) accolgono 1.200 utenti (dati ATS Milano 2023), ma solo il 15% accede a esperienze lavorative strutturate (ISTAT 2023: 18,7% nazionale disabili intellettivi gravi; ANPAL 2024: <10% psico-fisiche multiple con comportamenti complessi). Locale: tasso occupazione disabili 12% (Camera Lavoro Rho 2022), gap per fragilità attente/relazionali.

Bisogno: routine confinate in spazi simulati ostacola autonomia/identità (Legge 104/92 art.13: diritto di partecipazione attiva). Forno Sacchi (via Battisti 58, catasto Fg1 M203 S715) offre patrimonio vivo: 90 anni radicamento, resilienza post-perdite 2023 (Anna/Maria), spazi attrezzati (impastatrici, bilance, forno). Incontro Terzo Settore/impresa storica risponde a un duplice gap: crescita personale disabili + solidarietà territoriale (povertà +12% post-Covid, Caritas Rho 2024).

PIANO DI AVANZAMENTO E TEMPISTICHE

Il primo anno è dedicato all'avvio delle attività formative, alla programmazione delle giornate di produzione, alla formazione HACCP per operatori e utenti stabili, ai sopralluoghi RSPP e alla messa a norma degli spazi. L'obiettivo è testare il modello, valutare l'impatto educativo e definire con precisione i costi.

Tra il sesto e il ventiquattresimo mese si sviluppa la fase di produzione quotidiana per le mense sociali, con l'obiettivo di raggiungere l'autonomia operativa del team, aumentare l'impatto sociale e stabilizzare le partnership. La fase finale ha una durata indeterminata e mira alla sostenibilità nel tempo attraverso l'autofinanziamento parziale e la rotazione dei beneficiari.

BUDGET

Il valore economico annuale previsto per Ama con il pane è di 24.003 euro. Il budget sostiene la panificazione come esperienza educativa e di partecipazione sociale per le persone con disabilità e comprende le spese di allestimento previste per l'annualità descritta nel progetto.

Le risorse sono destinate al personale educativo che conduce i laboratori e accompagna i partecipanti, al coordinamento delle attività e dei rapporti con i partner, alla gestione amministrativa e alla rendicontazione. Sono comprese le attività di pulizia e il presidio dell'igiene alimentare attraverso il responsabile HACCP, necessari per lavorare in ambienti adeguati.

Il preventivo include inoltre la formazione sulla panificazione, sull'igiene alimentare e sulla sicurezza, l'approvvigionamento degli ingredienti. Sono previsti i trasporti per gli acquisti, le consegne e gli spostamenti tra le sedi, insieme alle utenze e alla manutenzione degli spazi e delle attrezzature utilizzate.

Cura e Riabilitazione concorre alla copertura dei costi con risorse proprie e ricerca il sostegno di enti pubblici e privati per il consolidamento delle attività. Il contributo sostiene il tempo educativo, il lavoro accompagnato e le relazioni con il territorio. La partecipazione delle persone, la continuità delle esperienze e la produzione e donazione del pane permettono di osservare i risultati del percorso.

Milano, 27/02/2026

Il direttore

Antonello Bolis

