

DONAZIONI SICURE 2020 - RELAZIONE ATTIVITA' 2019

Indice:

1. Centro di Ascolto	2	1
2. Bottega Santo Stefano	3	
3. Progetto "Insieme in cucina"	5	
4. I volontari	9	
5. La formazione	11	
6. Altre attività dell' anno	12	
7. Utilizzo delle donazioni	15	

Di seguito le attività svolte dall'Associazione nel corso del 2019.

1. Centro di Ascolto

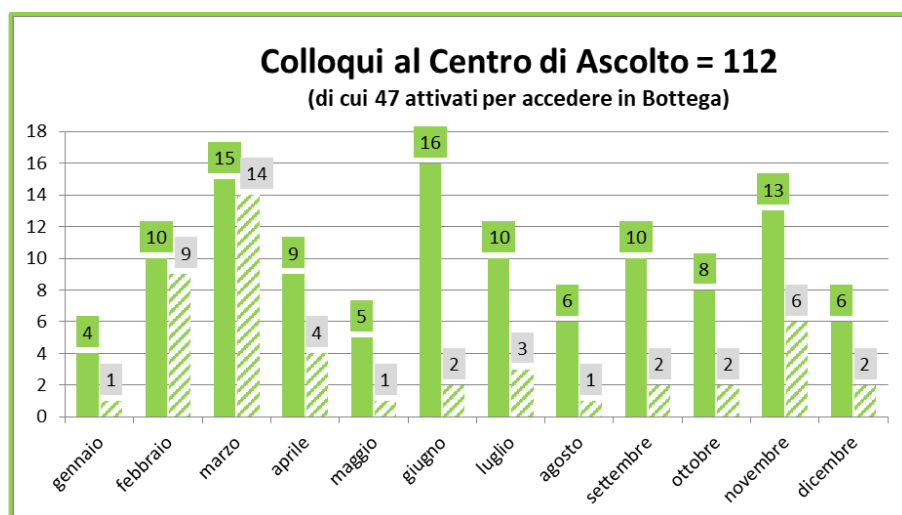
E' il luogo dove avviene il primo incontro con le persone e i loro problemi espressi e inespressi. Garantisce l'accoglienza, l'ascolto, la disponibilità e aiuta a mettere a fuoco il disagio sottolineando le cause che lo hanno determinato.

Segue una fase progettuale e di accompagnamento che ha lo scopo di riuscire ad attivare tutte le risorse della persona per un affrancamento autonomo dalle cause che hanno determinato il bisogno. Laddove durante il colloquio emerga un bisogno immediato di sostegno materiale, attiviamo il nostro Progetto di aiuto alimentare (ovvero l'accesso alla Bottega Santo Stefano, come meglio sotto descritto): tale progetto è solo uno degli aspetti della nostra presa in carico della persona, forse il più immediato, quello che genera subito speranza ed è tangibile e ben misurabile.

Il Centro di ascolto opera in collegamento con i servizi formali e informali del territorio ed è realizzato da volontari che hanno ricevuto una formazione specifica nella relazione di aiuto e che ogni anno partecipano a corsi di aggiornamento.

Il Centro di Ascolto è attivo previo appuntamento ogni martedì pomeriggio dalle ore 15,30 alle ore 17,00 e un sabato al mese dalle ore 9,30 alle ore 11,00: ogni colloquio dura in media 25/30 minuti.

Nel corso dell'anno 2019 sono state accolte 112 richieste di ascolto e per 47 famiglie, appurato lo stato di bisogno, è stata attivata la possibilità di accedere alla Bottega Santo Stefano.



14 volontari adulti hanno donato il loro tempo per questo servizio (11 donne e 3 uomini) per un totale di 338 ore annue.

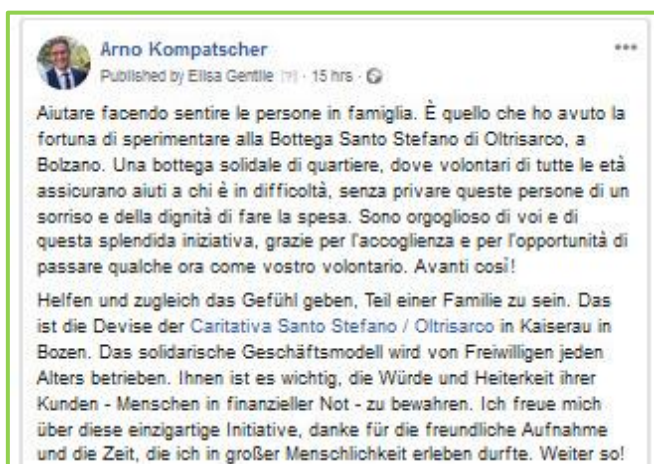
2. Bottega Santo Stefano

Aperta il 7 marzo 2018, la Bottega Santo Stefano è un piccolo market solidale che dà la possibilità alle famiglie indigenti del quartiere (ammesse dopo il colloquio al Centro di Ascolto) di poter fare la spesa gratuitamente per un determinato periodo di tempo, variabile tra uno e dodici mesi, eventualmente rinnovabile al perdurare delle condizioni di difficoltà oggettive del nucleo familiare.

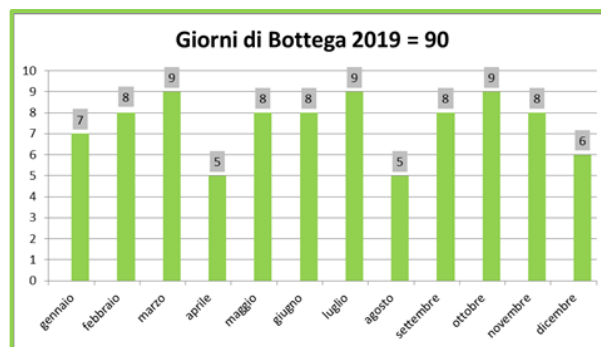
In Bottega le persone possono scegliere i prodotti alimentari esposti sugli scaffali, a tutela della loro dignità, come ha sottolineato anche il **Presidente della Provincia, Dr. Arno Kompatscher**, nostro ospite e volontario in Bottega il 9 agosto 2019.



3



Il negozio è aperto il mercoledì dalle 14.30 alle 16.30 ed il venerdì dalle 16.00 alle 18.00: **nel corso del 2019 si sono contati 90 pomeriggi di apertura.**



Funziona come un normalissimo negozio ed i volontari si occupano di ogni aspetto della sua gestione: dall'approvvigionamento del cibo allo staccaggio in magazzino, al censimento dei prodotti tramite il barcode, all'inscaffalatura in negozio, alla gestione delle aperture settimanali, alle pulizie finali (compreso lo smaltimento dei rifiuti).

I volontari impegnati per la gestione a 360 gradi della Bottega sono stati 75. Nel corso del 2019 in Bottega hanno avuto accesso 151 famiglie (485 persone) di 28 nazionalità diverse, in primis provenienti dal Marocco (41 nuclei), autoctoni (37) e dall'Albania (14).

EUROPA = 65

Italia: 37
Albania: 14
Macedonia: 2
Kosovo, Moldavia,
Romania: 2
Bulgaria e
Inghilterra: 1

AFRICA = 57

Marocco: 41
Nigeria: 5
Ghana: 5
Gambia: 2
Algeria, Tunisia,
Etiopia e
Madagascar: 1

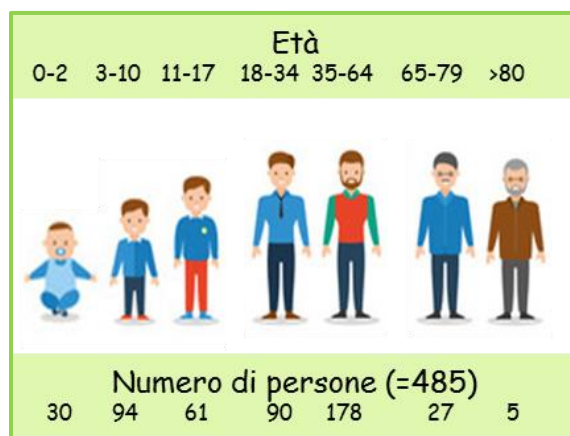
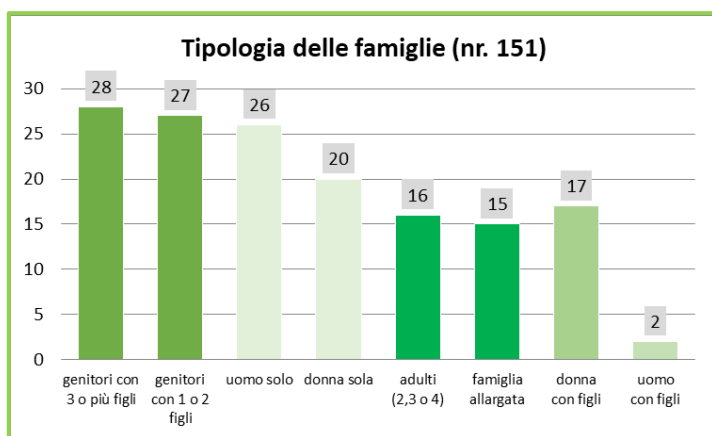
ASIA = 22

Iraq: 10
Afghanistan,
Pakistan: 3
Bangladesh e
India: 2
Armenia, Iran: 1

SUDAMERICA = 7

Perù: 3
Colombia,
Nicaragua,
Brasile e
Argentina: 1

Trattasi in prevalenza famiglie composte da genitori e figli (55 pari al 36%), a seguire i nuclei con 1 sola persona (46 pari al 30%), i nuclei di soli adulti e le famiglie allargate (31 pari al 21%), ed infine le famiglie monogenitoriali (19 pari al 13%).



Molti i minori presi in carico: 30 neonati fino a 2 anni, 94 bambini da 3 a 10 anni e 61 ragazzi dagli 11 ai 17 anni.

Nel corso del 2019 abbiamo inoltre collaborato con la Dr.ssa Milena Brentari e la dr.ssa Silvia Recla dell'Osservatorio per le politiche sociali della qualità della vita, che hanno studiato il nostro Progetto di aiuto alimentare, e poi redatto il paper denominato "La Bottega Santo Stefano: un progetto di comunità, un emporio solidale e molto di più".



3. Progetto "Insieme in cucina"

Nel 2019 abbiamo inoltre attuato - grazie anche al contributo del Comune di Bolzano, della Raika di Bolzano e della Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano - il progetto "Insieme in cucina".

Il progetto è nato sulla scia del progetto "PaneREcuperato" attuato dalla nostra Associazione nel 2018, al fine di proseguire ed intensificare il processo di integrazione ed inclusione delle famiglie che accedono alla Bottega Santo Stefano.

L'intento è quello di organizzare dei momenti di cucina e di condivisione volti a creare un clima fraterno, dove i "beneficiari" della Bottega ed i volontari che vi operano, ma anche le persone del quartiere che vorranno farsi coinvolgere, possano "fare rete", cucinando gli uni a fianco degli altri, in un clima di serenità e spensieratezza per conoscersi meglio.



5

Abbiamo pensato a questo progetto principalmente con le seguenti finalità:

- **coinvolgere le 129 famiglie dei "beneficiari" della Bottega** in maniera attiva e propositiva, nell'ottica di un piccolo ma prezioso welfare, al fine di farle passare da semplici fruitori di un servizio a veri protagonisti in prima persona;
- **favorire l'inclusione sociale dei soggetti in difficoltà del nostro quartiere**, quindi non solo famiglie straniere ma anche anziani ed adulti soli, che rappresentano una percentuale sempre più consistente di "beneficiari" della Bottega;
- **creare occasioni concrete di conoscenza reciproca** tra persone di lingua e cultura diverse, valorizzandone le differenze, promuovendo l'incontro e soprattutto il dialogo in un ambito destrutturizzato ed informale come quello del cucinare insieme. Ricordiamo che il cibo in qualche modo ci rappresenta, racconta in modo semplice ed immediato, comprensibile a tutti, la nostra storia e aiuta a farci capire dagli altri. Il cibo diventa così un importante elemento di mediazione e di integrazione e soprattutto l'occasione per partecipare ad un momento di festa;
- **aumentare il benessere della società**, favorendo la nascita di una rete sociale che possa integrare al suo interno tutti i componenti della comunità. Integrare non solo gli stranieri, nella certezza che chi viene "da fuori" o "da lontano" non è un di più, un intruso, uno scarto da tenere a distanza, ma è ciò che manca affinché la società sia davvero completa. Integrare anche chi è ammalato, solo, povero, disabile, in difficoltà affinché possa diventare uno di noi e non vivere ai margini. Integrare dunque chi è diverso da me, nella certezza che può arricchirmi come uomo o come donna, in una prospettiva di unità e completezza che crea gioia e fraternità.

Il progetto è stato aperto a tutte le famiglie che accedono alla Bottega Santo Stefano nonché ai volontari che ci "lavorano", ma anche tutte le persone del quartiere che hanno avuto voglia di mettersi in gioco ed affiancarci in questi momenti di crescita personale. Non c'erano requisiti minimi: anche chi non sapeva cucinare era il benvenuto ed è stato accolto e messo nelle condizioni di imparare e divertirsi. Non è certo una gara ma un momento di condivisione e di scambio.

Il progetto è stato pensato in tre momenti differenti, come di seguito specificato nel dettaglio.

1- Biscotti natalizi: ad inizio novembre abbiamo appeso in Bottega l'invito per imparare a fare i biscotti, indicando in calce allo stesso i nostri sponsor, tra cui appunto il Comune di Bolzano.

Hanno aderito 11 donne, a cui abbiamo consegnato un invito personale, ricordando loro di portare il proprio grembiule e un mattarello.



Alcune nostre volontarie appassionate di cucina si sono occupate di tutta la logistica: acquisto delle materie prime (farina, burro, gocce di cioccolato, lievito ecc.), preparazione del materiale necessario in cucina (taglieri, formine, teglie da forno ecc.), ma soprattutto hanno scritto le ricette (alcune delle quali vi proponiamo qui sotto).

Sabato 23 novembre dalle 9 alle 13 quasi abbiamo quindi preparato, infornato e gustato insieme varie tipologie di biscotti.

Ecco tre delle "nostre" ricette consegnate alle donne presenti, ma poi anche messe sugli scaffali della Bottega per tutti gli altri "utenti".



BISCOTTI HAUSFRAU
(santucini)

INGREDIENTI:
280g farina
280g zucchero
170g nocciole tritate
100g cioccolato fondente a pezzetti
70g uvetta
2 uova
1 cucchiaino di lievito
1 bicchierino limoncello (o grappolo)

PROCEDIMENTO:
Impastare tutti gli ingredienti e dare la forma ad alcuni salamis.
Mettere in forno a 180° per circa 20'.
Tagliare e servire prima che siano freddi.

Caritative Santo Stefano / Oltrisarco [f](#) @bottegasantostefano



SPITZBUBEN

INGREDIENTI:
400 gr farina
250 gr burro
180 gr zucchero
3 uova d'uovo
1 quaderno vanigliato
buccia limone grata
300 gr marmellata

PROCEDIMENTO:
IMPASTARE tutto velocemente e lasciare riposare la pasta almeno mezz'ora in frigo.
CUOCERE a 150° fino ad ottenere una leggera doratura.

Caritative Santo Stefano / Oltrisarco [f](#) @bottegasantostefano



BISCOTTI di PASTA FROLLA
con gocce di cioccolato

INGREDIENTI:
300 gr Farina
1 bicchier Sale
200 gr Burro
150 gr Zucchero
2 Uova
1 Tavoletta
1 pizzicco lievito
75 gr Cioccolato in gocce

PROCEDIMENTO:
Fruita la farina con il sale e il burro.
Aggiungi lo zucchero.
Versa l'impasto sul piano di lavoro e forma la fontana.
Versa le uova, il sale e il lievito nella fontana e impasta.
Allarga l'impasto, spargi le gocce di cioccolato e continua ad impastare.
Forma un salame con l'impasto.
Avvolgi nella pellicola e lascia riposare nel congelatore per mezz'ora.
Taglia il salame con un coltello a lancia (1 cm di spessore circa).
Metti i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno.
Inforna a 180° per 20 minuti.

Caritative Santo Stefano / Oltrisarco [f](#) @bottegasantostefano

Mentre i biscotti cuocivano in forno, un buon caffè, quattro chiacchiere e tanta allegria.



Oltre ai biscotti, in un'ottica di scambio reciproco, 3 donne di origine marocchina hanno insegnato a loro volta a cucinare il pane arabo da cucinare in una padella antiaderente con tre semplici ingredienti: pane, acqua e sale (e un pizzico di lievito).





Questionario attività Insieme in Cucina _____
(Cognome e nome partecipante)

Ciao, siamo state insieme per preparare e gustare canederli, pizza, biscotti

Hai deciso di partecipare perché? _____

L'attività è stata di tuo gradimento? perché _____

Hai suggerimenti per le prossime attività? _____

Potrebbero interessarti i seguenti argomenti, quali?

- Ricerca lavoro – nuovi mezzi per ricercare lavoro, stesura Curriculum Vitae
- Risparmiare sulla spesa, come fare?
- Leggere le etichette che troviamo sui prodotti
- Cucire e rammendare
- Risparmiare sulle bollette (luce, gas ecc): come fare?
- Usare prodotti alternativi ai detersivi e risparmiare
- Riciclare in maniera corretta
- Cucinare con gli scarti
- Può interessarti altro, cosa vorresti imparare?

Potresti insegnare qualcosa agli altri, cosa?

1

A conclusione della mattinata abbiamo anche chiesto alle partecipanti di compilare un semplice questionario (come quello qui a lato) per indicare liberamente le proprie impressioni, pregi e difetti dell'incontro e soprattutto suggerimenti per il proseguo di iniziative simili, non limitandoci solo all'ambito cucina, ma estendendolo ad altri ambiti che potrebbero interessare loro, quali la ricerca del lavoro o come risparmiare sulla spesa ecc. proprio per cercare di fare sempre più comunità ed aiutarsi gli uni gli altri.

2. Pasta fresca e lasagne e 3. Couscous



Sabato 18 gennaio dalle 9.00 alle 14.00

PREPARIAMO LA PASTA FRESCA
e poi
MANGIAMO INSIEME !!

نحن نستعد المعكرونة الطازجة
ثم نأكل معا

we prepare pasta and then eat together !!

Per informazioni e iscrizioni
telefonare dopo le ore 14.00
al n. 324 7719370
entro il 9 gennaio

In collaborazione con
ASSOCIAZIONE SANTO STEFANO
Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio

Bozen Bolzano

Comune di Bolzano
Südtirol

Anche a gennaio ci siamo incontrate per preparare la pasta fresca.

L'appuntamento di fine marzo è purtroppo saltato a causa dell'emergenza sanitaria Covi-19, ma verrà svolto non appena possibile.



Sabato 28 marzo dalle 9.00 alle 14.00

Cuciniamo e mangiamo INSIEME
il couscous

نطبخ والكسكس معا

we cook and eat couscous together

Per informazioni e iscrizioni
telefonare dopo le ore 14.00
al n. 324 7719370
entro il 19 marzo

In collaborazione con
ASSOCIAZIONE SANTO STEFANO
Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio

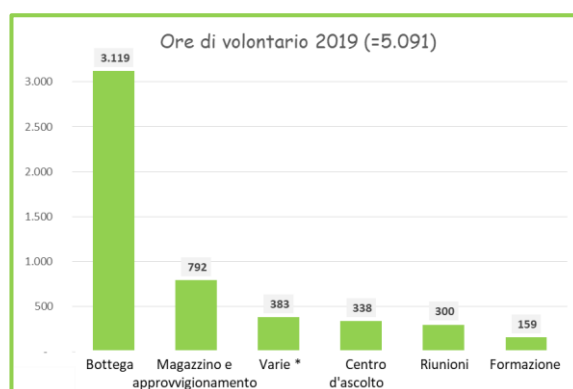
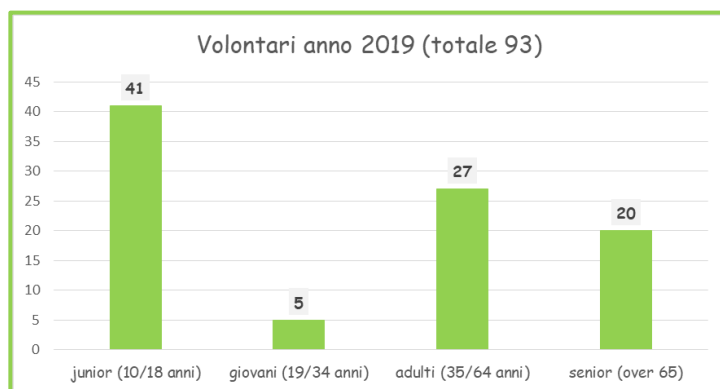
Bozen Bolzano

Comune di Bolzano
Südtirol

9

4. I volontari

I volontari attivi nel corso del 2019 sono stati complessivamente 93, di cui ben 41 bambini e ragazzi dai 10 ai 18 anni. Le ore di volontariato hanno raggiunto quota 5.091.



La gestione della Bottega (approvvigionamento degli alimenti, gestione del magazzino ed aperture settimanali) pesano per il 77% dell'intero monte ore. Tra le

"varie" abbiamo conteggiato le ore "spese" per l'organizzazione, la contabilità, le attività di segreteria, di fund-peopleraising e la predisposizione del sito internet.



Il 17 maggio i giovanissimi volontari dell' Associazione hanno ricevuto l' onoreficienza "Glanzleistung": sono stati premiati dal presidente della Provincia Arno Kompatscher per il loro impegno nel volontariato. Tutti con la maglietta verde, orgogliosi per il premio ricevuto!



5. La formazione

Come ogni anno, anche nel 2019 abbiamo previsto dei momenti formativi ed informativi per i volontari, che hanno spaziato dalla capacità di ascolto ed accoglienza, alle modalità di conservazione del cibo, dal senso del dono, al fund-peopleraising, fino alla predisposizione del bilancio sociale.

19 gennaio - **3° Colazione in Bottega**: con l'aiuto di Alessandra, insegnante di scuola superiore nonché nostra volontaria attiva in magazzino, bambini e ragazzi hanno potuto riflettere insieme sulla loro esperienza di «DONO».



11

10/12 maggio - **"Accogliere sé per accogliere l'altro"**: seminario rivolto ai volontari del Centro di Ascolto sotto la guida del prof. Franco Ferrazza.

19 giugno: Senio Visentin di Caritas ci ha presentato il volume **"I centri di ascolto Caritas"**, un nuovo strumento a sostegno dei centri di ascolto come il nostro; non solo le sue funzioni, ma anche come lavorare in rete, come strutturare dei progetti personalizzati, come attuare l'ascolto diffuso. Tanti spunti interessanti per crescere!

5 ottobre - Convegno **"La follia dei volontari"**: Don Colmegna ci ha invitati a «liberare la carica di gratuità», ovvero che il volontariato non sia solo una generica generosità ma una vera passione umana, una commozione per l'altro che genera fraternità, fratellanza, comunità e disinteresse.

10/11 ottobre - Corso **"Fund and People - metodi e tecniche di fundraising e peopleraising per le Organizzazioni del Terzo Settore"**: due giorni per scoprire o riscoprire come valorizzare e stimolare le «risorse», sia quelle economiche (i donatori di denaro o di beni materiali) che quelle umane (i volontari che regalano il loro tempo e le loro competenze tecniche e sociali).

11 ottobre **"Corso HACCP Food"**: una serata informativa sul sistema HACCP (con tanto di certificazione di superamento del test conclusivo). Partendo dal concetto di

prevenzione, si sono analizzati i possibili pericoli verificabili in ogni fase del processo produttivo di generi alimentari e nelle fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione e somministrazione al consumatore finale.

29 novembre: Convegno "L'impresa della sostenibilità: il bilancio sociale come strategia per il futuro": giornata intensa di formazione alla scoperta delle potenzialità insite nella corretta predisposizione e pubblicizzazione del bilancio sociale di un ente.

6. Altre attività dell'anno

Con cadenza mensile, come ormai da parecchi anni, abbiamo partecipato agli incontri della rete **FoodNetBz**, che riunisce le associazioni che in provincia si occupano di assistenza alimentare (tra cui Volontarius, S.Vincenzo sia di lingua italiana che tedesca, Caritas, Croce Rossa, La Strada ed altre).



Il 7 aprile abbiamo festeggiato il primo "compleanno" della Bottega con una festa aperta a tutta la cittadinanza, a cui hanno partecipato anche l'assessore Andriollo e il dr.Santoro.

Per l'occasione abbiamo inoltre predisposto una mostra descrittiva per raccontare i primi 365 giorni della Bottega.



Il giornale "Alto Adige" ha dedicato un articolo alla nostra festa.



13

A giugno, in ottemperanza ai nuovi dettati del cosiddetto «Codice del Terzo Settore» (D.Lgs. 117/2017), abbiamo variato con atto notarile il nostro Statuto. Le nostre attività prevalenti, di cui all'articolo 5 del decreto legislativo, sono pertanto le seguenti:

- «beneficienza, sostegno a distanza, cessione gratuita di alimenti o prodotti di cui alla legge 19 agosto 2016 n. 166 o erogazioni di denaro, beni o servizi a sostegno di persone svantaggiate o di attività di interesse generale»
- «organizzazione e gestione di attività culturali, artistiche o ricreative di interesse sociale, incluse attività, anche editoriali, di promozione e diffusione della cultura e della pratica del volontariato».

A luglio abbiamo ottenuto il marchio nr. 144 di "Donazioni sicure", che da allora utilizziamo nella nostra carta intestata.



Il 14 e 15 settembre, nell'ambito della Festa parrocchiale "Oltrifesta" abbiamo coinvolto alcune delle famiglie che accedono in Bottega ed allestito "L'angolo del thé". Agli avventori abbiamo offerto l'apprezzatissimo thé alla menta verde tipico del Marocco, servito con grande maestria negli splendidi bicchieri decorati, ma anche altre bevande tipiche del Kurdistan, del Perù, dell'Albania, della Nigeria e del Bangladesh. Un modo semplice e bello per vivere l'inclusione e la condivisione.



A novembre, grazie al "lavoro" appassionato e competente di un nostro giovane volontario, abbiamo predisposto il nostro nuovo sito www.santostefano.org, ricco di informazioni aggiornate sulle nostre attività.



Infine l'8 dicembre abbiamo concluso l'anno con il consueto pranzo aperto a tutti i volontari e tutti i sostenitori dell'Associazione: un momento di ringraziamento e per ritrovarsi insieme, proprio come una grande famiglia, intorno ad una tavola imbandita.



7. Utilizzo delle donazioni

Le donazioni in denaro vengono raccolte con le seguenti modalità:

- Versamenti sul conto corrente bancario intestato all'Associazione in essere presso la Cassa Rurale di Bolzano, in via Claudia Augusta 15 (IBAN = IT03N0808111607000308003009);
- Offerte in contanti raccolte dai membri del Direttivo e da alcuni altri volontari soci "storici" dell'Associazione, provenienti da amici e conoscenti che desiderano rimanere anonimi: le offerte vengono versate in cassa contanti;
- dal mese di novembre anche online attraverso il nostro sito www.santostefano.org



15

Vengono inoltre raccolte parecchie donazioni di generi alimentari da parte di persone e famiglie del quartiere, ma non solo.

Nel corso del 2019 abbiamo raccolto 8.600,31 Euro di donazioni:

3. DONAZIONI DEDUCIBILI ED OFFERTE			% su totale	€ 8.600,31
3.1 donazioni da soci (persone fisiche)		€ 958,31	11,14%	
3.2 donazioni da non soci		€ 7.325,00	85,17%	
	3.2.1 persone fisiche	€ 7.005,00		
	3.2.2 ditte, enti, associazioni ecc	€ 320,00		
3.3 offerte anonime in contanti		€ 317,00	3,69%	

I soci hanno contribuito per l'11%, meno del 4% sono state versate da persone che hanno chiesto di rimanere anonime, mentre l'85% sono arrivate da sostenitori e simpatizzanti, la stragrande maggioranza delle quali sono persone fisiche.

Questi 8.600 euro sono stati utilizzati al 66% per l'attività della Bottega (trasporto ed acquisto di alimenti, pagamento del canone di affitto dei locali, acquisto di minuteria varia e pannelli esplicativi per le famiglie - vedi immagini più sotto); il restante 33% è stato impiegato per sostenere alcune delle famiglie più in difficoltà, sia attraverso delle

