

**Dodicesimo incontro di coprogettazione**  
**finalizzata alla definizione e alla realizzazione di un progetto in materia di inclusione**  
**sociale delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale, ai**  
**sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 117/2017 e artt. 14 e 36 bis della L.P. 13/2007**

**26.08.2025**  
**ore 14.00 - 16.00**

**Luogo:** sala riunioni Dipartimento Salute e Politiche Sociali, Via Gilli 4 8° piano

**Partecipanti:**

- PAT - Servizio Politiche Sociali: Federica Sartori, Hermann Festi (responsabile del procedimento), Alice Paoli (tirocinante), Valentina Galvan (tirocinante/dottoranda);
- Osservatorio Amministrazione Condivisa (Fondazione Demarchi): Alba Civilleri, Chiara Bebbler, Francesco Gabbi, Emma Rotolo;
- Provveditorato dell'Amministrazione Penitenziaria per il Triveneto: Anna Rita Nuzzaci (delegata dal Provveditore);
- U.D.E.P.E. di Trento: Nicolò Fuccaro
- Casa Circondariale di Trento: Anna Rita Nuzzaci
- Comune Trento: Chiodi Letizia
- Servizio Istruzione - P.A.T.: Teresa Periti, Russo Lucia, Brighenti Gianni;
- Comunità Murialdo: Laura Orempuller;
- Punto di Incontro: Michele Boso;
- Associazione provinciale di aiuto sociale - APAS: Emiliano Bertoldi e Osvaldo Dallago;
- Kaleidoscopio Cooperativa Sociale: Leonardo Costantini.

La Provincia informa che ha avuto avvio la realizzazione della struttura destinata alla pizzeria/ristorante. Il progetto presentato sulla Linea B è stato approvato, in data odierna, con Determinazione del Dirigente del servizio Politiche Sociali n. 9445. L'avvio delle attività in convenzione con la PAT è previsto dal 1° settembre 2025. Si auspica che il progetto inerente la Linea A possa assumere la sua forma definitiva nella prospettiva di apertura e gestione del locale ad inizio 2026.

Sono presenti all'incontro odierno anche il docente IFPA (Istituto di Formazione Professionale Alberghiero) di Levico Terme, Brighenti Gianni, e la Dirigente, dott.ssa Russo Lucia, aventi, in virtù delle proprie specifiche competenze già attive all'interno della casa circondariale, una più precisa cognizione tecnica su diversi aspetti della pizzeria.

Il docente informa che sono state individuate 18 persone a cui è già stata data una formazione di base. Nel momento in cui si saranno definite l'offerta e il prodotto, allora sarà possibile proporre una formazione più specifica. Prima di fine 2025 verrà inoltre svolta una formazione per il personale di sala. Viene sottolineata la necessità di trasformare il laboratorio interno (disponibile attualmente dopo i corsi, dopo le ore 16) da didattico ad alimentare, utilizzabile per le preparazioni della pizzeria. Per realizzare questa trasformazione sono però necessari dei finanziamenti, da reperire, per lavori strutturali e per l'acquisto dell'attrezzatura necessaria. In riferimento al reperimento delle risorse per la trasformazione del laboratorio da didattico in alimentare si valuta l'opportunità del

coinvolgimento del Distretto dell'Economia Solidale (DES), come per le restanti necessità legate al progetto della pizzeria che è necessario individuare.

Per procedere nei lavori, l'Osservatorio dell'Amministrazione Condivisa (OAC) ha individuato dei blocchi di lavoro necessari sia a livello organizzativo sia a livello più strettamente pratico, attraverso la presentazione di una proposta di struttura di business plan da elaborare, presente anche nella cartella condivisa di Google Drive.

Rispetto al coinvolgimento di consulenti esterni, Apas ha proposto la possibilità di poter collaborare con Osvaldo Dallago (collaboratore di Apas) Vicepresidente della "Locanda Dal Barba", coinvolgendo la cooperativa sociale "DAL BARBA" da un punto di vista strategico e di principio, in quanto la realtà si occupa di ristorazione "sociale" e di inserimento lavorativo.

Osvaldo Dallago sottolinea la necessità di rispondere alle esigenze dei clienti (proporre un'offerta di qualità, capire bene cosa proporre, porre attenzione sulla minimizzazione degli sprechi, prezzi competitivi, seguire la stagionalità), non focalizzandosi esclusivamente sulla valenza sociale, che è un valore aggiunto finale. Suggerisce di concentrarsi sulla proposta gastronomica e sulle strategie di comunicazione e pubblicità, valorizzando la differenziazione e la qualità, proponendo piatti veloci per il pranzo, in quanto la zona è molto frequentata da lavoratori e di strutturare bene l'offerta per la sera (sconsiglia di proporre solo pizza). Il focus dev'essere posto sull'alimento che si offre.

Kaleidoscopio sottolinea l'esigenza di coinvolgere anche un consulente con competenze imprenditoriali specifiche (analisi di mercato, individuare i piatti da offrire e la struttura operativa). Kaleidoscopio ha avuto due confronti con imprenditori. Propone comunque una riflessione tra Enti del Terzo Settore per trovare un soggetto di comune accordo. Murialdo e Punto d'Incontro non hanno proposte di consulenti esterni.

L'OAC ribadisce l'urgenza di iniziare a ragionare sul business plan e sulla forma giuridica del soggetto unitario gestore, parallelamente agli incontri del tavolo.

Gli Enti del Terzo Settore si impegnano ad incontrarsi così da poter avanzare su più fronti (forma giuridica, accordo sostanziale tra gli enti del terzo settore, figure professionali consulenti necessarie). L'idea è quindi quella di fare incontri online settimanali tra ETS per valutare lo stato di avanzamento. L'OAC manifesta la disponibilità a facilitare tali incontri, ma esprime la libertà di incontri in piena autonomia. Anche l'incontro del 09 settembre, già calendarizzato, servirà come incontro interno tra ETS e OAC, mentre il prossimo incontro del tavolo sarà quindi previsto per il 23 settembre 2025.

L'incontro termina alle ore 16.00.