



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

SERVIZIO POLITICHE SOCIALI

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE N. 14434 DI DATA 16 DICEMBRE 2025

OGGETTO:

Conclusioni del procedimento trasparente di co-progettazione finalizzato 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 del 2007. Approvazione della relazione conclusiva del Responsabile del procedimento, del Progetto unitario finale parte 2 e impegno di spesa pari ad Euro 1.106.094,60 (CUP C69I2500004003 e C61J25000360006)

LA DIRIGENTE

Vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025 con la quale è stato avviato il procedimento trasparente di co-progettazione ai sensi dell'art. 55 del d. lgs. n. 117/2017 e artt. 14 e 36 bis della l.p. 13 del 2007 per il reinserimento sociale e lavorativo delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale ed è stato contestualmente approvato il relativo Avviso di co-progettazione (di seguito Avviso);

dato atto che il percorso di co-progettazione di cui al paragrafo precedente si articola in due Aree di intervento specifiche, l'una - "RistorAZIONE" - volta a potenziare le opportunità lavorative per le persone detenute, valorizzando le competenze acquisite attraverso i corsi di formazione professionale attivati all'interno del carcere nell'ambito della ristorazione e della preparazione delle pizze, e valorizzando l'inclusione sociale e la sensibilizzazione rispetto al tema carcere (Linea di intervento A), l'altra - "DENTRO&FUORI carcere" - finalizzata a favorire il reinserimento sociale delle persone in esecuzione penale sostenendo il loro reinserimento sociale e lavorativo (Linea di intervento B), così come definite nel Progetto di massima approvato con la Deliberazione di cui al paragrafo precedente;

visto in particolare l'art. 8 comma 1 del sopra citato Avviso, che individua le risorse destinate alla realizzazione delle attività di cui alle due sopra citate linee di intervento, pari ad Euro 3.000.000,00, di cui Euro 2.100.000,00 a sostegno delle attività di cui alla Linea di intervento B DENTRO&FUORI carcere ed Euro 900.000,00 a sostegno delle attività di cui alla Linea di intervento A "RistorAZIONE";

dato atto che con la sopra citata deliberazione n. 166/2025 è stata garantita la copertura finanziaria alle attività co-progettate, per un importo complessivo pari ad Euro 3.000.000,00= nel seguente modo:

- per l'importo di Euro 100.268,96=, con i fondi prenotati con la sopra citata deliberazione della Giunta provinciale n. 2180/2024 sul capitolo 401000-004;
- per l'importo di Euro 617.729,41=, con i fondi prenotati con la sopra citata deliberazione della Giunta provinciale n. 2180/2024 sul capitolo 401000-005;
- per l'importo di Euro 2.282.001,63=, con prenotazione fondi n. 2025094 sul capitolo 401000-004; per gli esercizi finanziari 2025, 2026, 2027 e 2028 e 2029, limitatamente agli obiettivi generali 1 e 2 di cui al progetto di massima allegato alla sopra citata deliberazione n. 166/2025;

dato atto che in data 28 giugno 2024 (ns. prot. 503808) la Provincia autonoma di Trento (di seguito Provincia) ha presentato la propria domanda di finanziamento concernente il programma "La programmazione integrata per il reinserimento sociale" alla Cassa delle Ammende, corredata della documentazione di progetto, per un ammontare complessivo di spesa pari ad Euro pari ad Euro 717.998,37, di cui Euro 617.729,41 quale importo finanziato da Cassa delle ammende ed Euro 100.268,96 quale importo cofinanziato dalla Provincia;

vista la delibera del Consiglio di Amministrazione della Cassa delle Ammende del 25 settembre 2024, n. 36 recante l'approvazione della domanda di finanziamento di cui al paragrafo precedente (nota ns. protocollo 765194 di data 10 ottobre 2024);

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 2180 del 23 dicembre 2024, con la quale è stato approvato lo Schema di convenzione per la concessione del finanziamento relativo al programma "La programmazione integrata per il reinserimento sociale" (CUP C69I24001730008), garantendo al contempo la copertura finanziaria alle attività da realizzare a valere sul sopra citato programma mediante prenotazione della spesa complessiva di Euro 717.998,37, di cui 100.268,96= sul capitolo

401000-004 (p.f. n. 2025033) ed Euro 617.729,41= sul capitolo 401000-005 (p.f. n. 2025034); vista la determinazione della Dirigente del Servizio Politiche sociali n. 9445 del 26 agosto 2025 con la quale si è conclusa la prima fase della co-progettazione delle attività afferenti all'Area di Intervento B "DENTRO&FUORI carcere" ed è stata, tra l'altro, approvata la relativa relazione del Responsabile del procedimento di co-progettazione, unitamente al progetto afferente alla predetta Linea di intervento denominato "PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 1 - INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE", comprensivo del prospetto finanziario sotto forma di budget di spesa e di entrata per ciascuno dei quattro ETS partner di progetto (la cooperativa Kaleidoscopio, l'associazione Provinciale di aiuto sociale - Apas, la cooperativa Punto d'incontro e la Comunità Murialdo), che si sono proposti per la gestione di una o più azioni così come co-progettate con riferimento alla suddetta Linea di intervento, per un importo complessivo pari ad Euro 2.100.000,00, e con ciascuno dei quali la Provincia ha sottoscritto la relativa Convenzione;

dato atto che con la sopra citata determinazione n. 9445/2025 si è provveduto ad impegnare in favore dei partner di progetto la somma di Euro 2.100.000,00 nel seguente modo:

- per l'importo di Euro 100.268,96=, a valere sulla p.f. 2025033 disposta con la sopra citata deliberazione della Giunta provinciale n. 2180/2024 sul capitolo 401000-004;
- per l'importo di Euro 617.729,40=, a valere sulla p.f. 2025034 disposta con la sopra citata deliberazione della Giunta provinciale n. 2180/2024 sul capitolo 401000-005;
- per l'importo di Euro 1.382.001,64=, a valere sulla p.f. n. 2025094 disposta con la sopra citata deliberazione della Giunta provinciale n. 166/2025 sul capitolo 401000-004;

dato atto che la Provincia ha sottoscritto, con ciascuno dei quattro partner di progetto di cui al paragrafo precedente, la relativa convenzione che definisce le azioni volte al perseguimento degli obiettivi prefissati, individuando tempi, modalità e responsabilità nell'attuazione dei rispettivi compiti e ogni altro elemento utile per l'espletamento delle attività previste nel progetto unitario finale - Parte 1;

dato atto che in data 7 ottobre 2025 (ns. prot. 822306 di data 22 ottobre 2025) è stata perfezionata la Convenzione di finanziamento tra la Cassa delle Ammende, la Provincia autonoma di Trento, Il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per il Triveneto, l'Ufficio Interdistrettuale di Esecuzione penale esterna per il Triveneto e il Centro per la Giustizia Minorile per il Triveneto, per la realizzazione delle attività concernenti il progetto "La programmazione integrata per il reinserimento sociale", per un importo complessivo pari ad euro 717.998,37, di cui euro 617.729,41 quale importo finanziato da Cassa delle ammende ed euro 100.268,96 quale importo cofinanziato dalla Provincia;

visto l'Avviso pubblico non competitivo approvato con decreto n. 88.ID del 17 febbraio 2025 della direzione generale per il Coordinamento delle Politiche di coesione del Ministero della Giustizia per la presentazione di proposte d'intervento finalizzate all'inclusione attiva dei detenuti - Azione 2. Attuazione modelli di intervento per l'inclusione attiva dei detenuti (AMA DE) del Piano del Ministero della Giustizia "Una giustizia più inclusiva", azione che rientra nel Piano nazionale Inclusione e lotta alla povertà 2021-2027, finanziato dal Fondo sociale Europeo (FSE+);

dato atto che in data 17 marzo 2025 la Provincia ha presentato tramite PEC (ns prot. 220134) la propria proposta progettuale a valere sull'Azione 2 dell'Avviso di cui al paragrafo precedente, corredata di un cronoprogramma e di una scheda finanziaria, per un importo pari ad Euro 555.094,60 e per una durata delle azioni progettuali pari a 36 mesi, successivamente modificata (con PEC dd. 16 aprile 2025, 22 maggio 2025, 10 luglio 2025 e 22 luglio 2025) riscontrando alle richieste di integrazione pervenute dalla Direzione Generale per il Coordinamento delle Politiche di Coesione (di seguito DGCOE);

visto il Decreto n. 613.ID del 30 luglio 2025 emanato dal Direttore Generale per il Coordinamento delle Politiche di Coesione del Ministero della Giustizia (DGCOE), che approva gli esiti della selezione delle domande di ammissione a finanziamento, ammettendo a finanziamento per l'intero importo la proposta progettuale presentata dalla Provincia;

vista la Deliberazione di Giunta provinciale n. 1528 del 10 ottobre 2025 con la quale è stato approvato lo schema di Convenzione di sovvenzione tra la DGCOE del Dipartimento per l'Innovazione tecnologica della giustizia (DIT) del Ministero della Giustizia e la Provincia per l'attuazione del progetto di cui al paragrafo precedente, perfezionatasi in data 17 ottobre 2025;

vista la deliberazione di Giunta provinciale n. 1970 del 12 dicembre 2025, con la quale, in considerazione delle attuali tempistiche di effettiva realizzazione delle attività co-progettate afferenti alla linea di intervento B, nonché del sopravvenuto perfezionamento delle Convenzioni relative al finanziamento di Cassa delle ammende e al finanziamento a valere sul sopra citato Avviso AMA DE, intervenuto rispettivamente in data 7 ottobre 2025 e in data 17 ottobre 2025, è stato modificato l'Avviso di co-progettazione approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025, con riferimento in particolare alle modalità e alle tempistiche di erogazione delle risorse attribuite ai partner di progetto, è stato incrementato l'ammontare complessivo delle risorse finanziarie destinate all'inclusione sociale e lavorativa delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale, e sono state apportate le variazioni contabili resesi conseguentemente necessarie;

dato atto che, a seguito della deliberazione di cui al paragrafo precedente, l'ammontare complessivo delle risorse finanziarie destinate all'inclusione sociale e lavorativa delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale nell'ambito della co-progettazione è incrementato da Euro 3.000.000,00 (così come definito con la sopra citata deliberazione n. 166/2025) ad Euro 3.555.094,60, così ripartito in relazione a ciascuna linea di intervento:

- con riferimento alla Linea A 1.268.878,68 Euro;
- con riferimento alla Linea B 2.286.215,92 Euro;

dato atto che la seconda fase del procedimento di co-progettazione ha avuto ad oggetto la progettazione delle attività afferenti alla linea di intervento A - RistorAZIONE, che si sviluppa in due interventi complementari:

- il primo denominato "attività ristorativa" riguarda l'apertura di un ristorante-pizzeria all'esterno della Casa Circondariale di Trento, al fine di generare occupazione reale attraverso tirocini e contratti di lavoro;

- il secondo, denominato "attività laboratoriale", prevede la realizzazione di uno spazio laboratoriale interno all'istituto penitenziario, dedicato alla formazione, alla produzione e all'apprendimento di competenze specifiche dell'ambito culinario e dell'arte bianca;

dato atto che per la realizzazione delle attività sopra descritte è stato costituito un nuovo soggetto giuridico, Spinipizza Impresa Sociale s.r.l. (di seguito "Spinipizza"), ente partecipato dai quattro enti fondatori e partecipanti al percorso di co-progettazione, ovvero la cooperativa Kaleidoscopio, la Comunità Murialdo Trentino Alto Adige IS, l'Associazione APAS ODV e la cooperativa Con.Solida SCS;

dato atto che le attività afferenti alla Linea di intervento A avranno durata triennale;

dato atto altresì che Spinipizza ha formulato il preventivo di spesa con riferimento alle attività da realizzare e relative alla Linea di intervento A, per un importo pari ad Euro 972.697,30;

dato atto pertanto che le sopra citate attività co-progettate afferenti alla Linea di intervento A trovano copertura finanziaria per euro 900.000,00 con la prenotazione fondi 2025094 posizioni 2, 3 e 4 assunta sul capitolo 401000-004 con la deliberazione n. 166/2025 e per euro 72.697,30 con la prenotazione fondi 2026244 posizione 2 e 3 assunta sul capitolo 402080 con deliberazione n. 1528/2025;

dato atto che le predette attività prenderanno avvio presumibilmente a partire dal mese di aprile 2026 per quanto concerne l'attività ristorativa e ottobre 2026 per l'attività laboratoriale;

preso atto che l'attività di ristorazione afferente alla Linea di intervento A rientra nella tipologia di servizio di cui alla scheda 7.1 "Laboratorio per l'acquisizione dei pre-requisiti lavorativi" del Catalogo dei servizi socio - assistenziali approvato con Deliberazione della Giunta provinciale n. 2187 del 23 dicembre 2024;

ritenuto necessario che, ai sensi dell'art. 9 del sopra citato Avviso di co-progettazione, l'Ente Spinipizza al momento dell'avvio dell'attività sia in possesso dell'accREDITAMENTO per il servizio di cui al paragrafo precedente;

considerato tuttavia opportuno, al fine di consentire a Spinipizza di avviare celermente le attività co-progettate, autorizzare con il presente provvedimento le attività afferenti alla Linea di intervento A non aventi natura socio-assistenziale e prodromiche all'avvio degli interventi aventi natura propriamente socio-assistenziale e per i quali è richiesto l'accREDITAMENTO, rinviando la realizzazione di questi ultimi al conseguimento dell'accREDITAMENTO;

dato atto che nella seconda fase del procedimento di co-progettazione è emersa la necessità, al fine di rendere gli interventi maggiormente rispondenti ai bisogni complessivi delle persone in esecuzione penale, di integrare le attività già co-progettate e afferenti alla Linea di intervento B, tenuto conto della complementarietà tra le due succitate Linee nel sistema complessivo che concerne le misure volte all'inserimento/reinserimento socio-lavorativo dei detenuti, prevedendo in particolare:

- a) il potenziamento del laboratorio per l'acquisizione dei pre-requisiti lavorativi interno alla Casa Circondariale (già oggetto di co-progettazione nella prima fase del procedimento), che sarà realizzato dalla Cooperativa Kaleidoscopio, finalizzato allo sviluppo di abilità manuali come assemblaggio, montaggio e confezionamento e competenze spendibili in diversi settori produttivi; l'implementazione di percorsi di formazione dedicati allo sviluppo di competenze e all'acquisizione di conoscenze specialistiche destinate allo svolgimento corretto e in sicurezza delle suddette attività manuali, attività per la cui gestione è stato individuato la Cooperativa Kaleidoscopio;
- b) il potenziamento del servizio di barberia/parrucchieria per promuovere il benessere dei detenuti, nonché la realizzazione, nell'ambito di tale laboratorio, di percorsi di formazione e l'acquisto di attrezzature che si rendono necessarie per lo svolgimento di dette attività, per la cui gestione è stato individuato l'Ente APAS;

dato atto che le sopra citate attività co-progettate nel corso della seconda fase del procedimento e volte ad integrare quelle già co-progettate nella prima fase con riferimento alla Linea di intervento B sono finanziate con risorse a valere sull'Avviso AMA DE per un importo pari ad euro 81.178,92 con riferimento alle attività di cui alla lettera a) e pari ad euro 52.218,38 con riferimento alle attività di cui alla lettera b), per un totale complessivo pari ad euro 133.397,30, che trova copertura finanziaria con la prenotazione fondi n. 2026244 assunta sul capitolo 402080, di cui alla sopra citata deliberazione n. 1528/2025 (di cui Euro 10.792,00 sull'esercizio finanziario 2027 e Euro 122.605,30 sull'esercizio finanziario 2028);

dato atto che la seconda fase dei lavori del Tavolo di co-progettazione si è conclusa con la definizione, ai sensi dell'art. 6 dell'Avviso, del progetto unitario denominato "PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 2 - INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE", che costituisce la Seconda parte del Progetto unitario finale di cui all'art. 6 dell'Avviso unitamente al "PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 1 - INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE", approvato con la sopra citata determinazione n. 9445/2025;

dato atto che l'ultimo incontro del Tavolo di co-progettazione si è tenuto il giorno 3 dicembre 2025;

visti i lavori e i verbali degli incontri del Tavolo di co-progettazione;

considerato che, ai sensi dell'art. 6 dell'Avviso, il Responsabile del procedimento, dopo lo svolgimento degli incontri del Tavolo di co-progettazione, dichiara concluse le attività, elaborando la propria relazione motivata, in ordine agli esiti dell'attività istruttoria di co-progettazione ed alle possibili attività e/o interventi ritenuti utili, trasmettendo tale relazione al Dirigente del servizio;

ritenuta completa ed esaustiva la relazione del Responsabile del procedimento di co-progettazione per il reinserimento sociale e lavorativo delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale, ai sensi dell'art. 55 del d. lgs. n. 117/2017, in relazione ai lavori e ai verbali del Tavolo;

dato atto che il sopra citato progetto unitario finale individua Spinipizza quale partner di progetto, con riferimento alla Linea di Intervento A, il quale si è reso disponibile alla realizzazione delle relative attività;

visto, altresì, l'art. 7 dell'Avviso, secondo il quale il procedimento di co-progettazione si conclude con l'approvazione della relazione motivata del responsabile del procedimento entro e non oltre trenta giorni dall'ultimo incontro del Tavolo di co-progettazione;

considerata la necessità di realizzare le attività co-progettate, relative alla Linea di intervento A e alla Linea di intervento B così come integrate nella seconda fase del procedimento di co-progettazione;

considerata altresì la necessità di garantire continuità nell'esercizio finanziario 2028 alle attività - co-progettate nella prima fase del procedimento di co-progettazione - di coordinamento del progetto e di gestione del Laboratorio per l'acquisizione dei pre-requisiti lavorativi interno alla Casa Circondariale e l'esigenza di utilizzare quota parte delle risorse imputate sull'esercizio finanziario 2026 per la realizzazione delle attività - co-progettate nella seconda fase del procedimento di co-progettazione - di formazione e per l'acquisto di attrezzature volte al potenziamento del laboratorio stesso

considerato, pertanto, necessario, al fine di consentire la realizzazione delle attività di cui al paragrafo precedente, impegnare, in favore dei partner di progetto, come nella tabella sotto riportata, un importo complessivo pari ad Euro 1.106.094,60= sugli esercizi finanziari 2026, 2027 e 2028:

INTERVENTO / Ente Partner	Impegno 2026	Impegno 2027	Impegno 2028	Totale
---------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	--------

LINEA A:				
SPINIZZA SRL (attività ristorativa)	310.000,00	260.000,00	210.000,00	780.000,00
SPINIZZA SRL (attività laboratoriale)	17.174,42	61.412,79	114.110,09	192.697,30
<u>totale LINEA A</u>	327.174,42	321.412,79	324.110,09	972.697,30
LINEA B:				
KALEIDOSCOPIO (realizzazione attività di formazione e acquisto attrezzature per laboratorio in carcere)			81.178,92	81.178,92
APAS (realizzazione attività di formazione e acquisto attrezzature per barberia/parrucchieria)		10.792,00	41.426,38	52.218,38
<u>totale LINEA B</u>		10.792,00	122.605,30	133.397,30
TOTALE LINEA A E B				
<u>TOTALE LINEA A E B</u>	327.174,42	332.204,79	446.715,39	1.106.094,60

dato atto che ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, è stato acquisito il seguente CIG: B9A461B2C4;

dato atto che, nel rispetto dell'art. 7 del Codice di comportamento dei dipendenti della Provincia autonoma di Trento e degli enti strumentali della provincia e dell'art. 43 del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza 2025–2027 della Provincia autonoma di Trento, approvato dalla Giunta provinciale con deliberazione n. 129 del 7 febbraio 2025, in capo al Dirigente e al personale incaricato dell'istruttoria di questo provvedimento non sussistono situazioni di conflitto di interesse.

Tutto ciò premesso,

- vista la Deliberazione di Giunta provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025;
- visto il Decreto del presidente della giunta provinciale 26 marzo 1998, n. 6-78/Leg;

- visti gli atti citati in premessa,

- visti gli artt. 53 e 56 del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118 nonché l'allegato A/2 al medesimo decreto recante "principio contabile applicato concernente la contabilità finanziaria" e considerata l'esigibilità della spesa negli anni 2025, 2026, 2027 e 2028;

DETERMINA

- 1) di approvare la relazione conclusiva del Responsabile del procedimento di co-progettazione per il reinserimento sociale e lavorativo delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale, ai sensi dell'art. 55 del d. lgs. n. 117/2017, unitamente al progetto denominato "PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 2 - INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE", comprensivo del prospetto finanziario relativo ai costi e alle entrate di gestione sotto forma di budget per ciascuno degli ETS partner di progetto, che si sono proposti per la gestione di una o più azioni così come co-progettate e afferenti alle Linee A e B, i quali formano allegati parte integrante della presente determinazione;
- 2) di prendere atto che l'ammontare complessivo delle risorse finanziarie destinate all'inclusione sociale e lavorativa delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale nell'ambito della co-progettazione è incrementato da Euro 3.000.000,00 (così come definito con la sopra citata deliberazione n. 166/2025) ad Euro 3.555.094,60, così ripartito in relazione a ciascuna linea di intervento:
 - con riferimento alla Linea A 1.268.878,68 Euro;
 - con riferimento alla Linea B 2.286.215,92 Euro;
- 3) di demandare ad un successivo provvedimento l'approvazione dello schema di Convenzione tra la Provincia e Spinipizza Impresa sociale s.r.l., per la realizzazione delle attività descritte nel progetto unitario di cui al punto 1) ed afferenti alla Linea di intervento A e la stipula della Convenzione medesima;
- 4) di integrare le attività già co-progettate relative alla linea B alla luce delle risultanze conclusive del procedimento di co-progettazione e così come indicate in premessa e nel "PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 2 - INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE" ;
- 5) di dare atto che le azioni afferenti alla Linea di intervento B e co-progettate nella seconda fase del procedimento di co-progettazione sono finanziate a valere sull'Avviso AMA DE per un importo pari ad Euro 133.397,30, la cui copertura finanziaria è stata garantita con la prenotazione fondi n. 2026244 assunta sul capitolo 402080, di cui alla sopra citata deliberazione n. 1528/2025 (di cui Euro 10.792,00 sull'esercizio finanziario 2027 e Euro 122.605,30 sull'esercizio finanziario 2028);
- 6) di provvedere conseguentemente alla modifica delle Convenzioni già stipulate con i partner di progetto che si sono resi disponibili a realizzare le attività afferenti alla Linea di intervento B, mediante scambio di corrispondenza, in coerenza con quanto disposto dall'art. 11 delle Convenzioni medesime;
- 7) di rimodulare la prenotazione fondi n. 2025094 - assunta sul capitolo 401000-004 con la deliberazione della Giunta provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025 e successive modificazioni - incrementando di euro 71.141,78 le somme imputate sull'esercizio finanziario 2026 (posizione 2), nonché riducendo di euro 56.140,22 le somme imputate

- sull'esercizio finanziario 2027 (posizione 3) e di euro 15.001,56 le somme imputate sull'esercizio finanziario 2028 (posizione 4);
- 8) di impegnare in base all'esigibilità un importo complessivo di euro 900.000,00 per il progetto CUP C69I2500040003, in favore del partner di progetto Spinipizza sulla prenotazione fondi n. 2025094 - assunta sul capitolo 401000-004 con la deliberazione della Giunta provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025 e successive modificazioni - imputando la spesa nel seguente modo:
- euro 327.174,42 sull'esercizio finanziario 2026;
 - euro 311.412,79 sull'esercizio finanziario 2027;
 - euro 261.412,79 sull'esercizio finanziario 2028;
- 9) di impegnare in base all'esigibilità un importo complessivo di euro 72.697,30 per il progetto CUP C61J25000360006, in favore del partner di progetto Spinipizza sulla prenotazione fondi n. 2026244 - assunta sul capitolo 402080 con la deliberazione della Giunta provinciale n. 1528 del 10 ottobre 2025 - imputando la spesa nel seguente modo:
- euro 10.000,00 sull'esercizio finanziario 2027;
 - euro 62.697,30 sull'esercizio finanziario 2028;
- 10) di impegnare in base all'esigibilità un importo complessivo di euro 52.218,38 per il progetto CUP C61J25000360006, in favore del partner di progetto APAS sulla prenotazione fondi n. 2026244 - assunta sul capitolo 402080 con la deliberazione della Giunta provinciale n. 1528 del 10 ottobre 2025 - imputando la spesa nel seguente modo:
- euro 10.792,00 sull'esercizio finanziario 2027;
 - euro 41.426,38 sull'esercizio finanziario 2028;
- 11) di impegnare in base all'esigibilità un importo complessivo di euro 81.178,92 per il progetto CUP C61J25000360006, in favore del partner di progetto KALEIDOSCOPIO sulla prenotazione fondi n. 2026244 - 003 - assunta sul capitolo 402080 dell'esercizio finanziario 2028 con la deliberazione della Giunta provinciale n. 1528 del 10 ottobre 2025;
- 12) di dare atto che la spesa prevista ai punti 9, 10 e 11 trova copertura con le risorse finanziate dal Ministero della Giustizia sul progetto AMA DE entro il Piano di utilizzo dei finanziamenti del Ministero della Giustizia "Una giustizia più inclusiva - Inclusione socio-lavorativa delle persone sottoposte a misura penale anche tramite la riqualificazione delle aree trattamentali" nel quadro del Programma Nazionale Inclusione e lotta alla povertà 2021-2027 (PN inclusione);
- 13) di provvedere alla liquidazione delle somme di cui ai punti 8, 9, 10 e 11 compatibilmente con la disponibilità di cassa, secondo le modalità che saranno indicate nella Convenzione stipulata con ciascun partner di progetto;
- 14) di autorizzare l'avvio delle attività afferenti alla Linea di intervento A in attesa della sottoscrizione dell'accordo di collaborazione di cui al punto 3.
- 15) di predisporre, al fine di agevolare la lettura del progetto unitario in materia di INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE, un unico documento che contenga le risultanze finali sia della parte 1 che della parte 2 del procedimento di co-progettazione.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Relazione conclusiva Responsabile del procedimento

002 Progetto unitario finale pt 2

LA DIRIGENTE

Federica Sartori

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (art. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Servizio politiche sociali
Ufficio politiche socio assistenziali e welfare

Via Gilli n. 4 – 38121 Trento

T +39 0461 493848

F +39 0461 493801

pec serv.politichesociali@pec.provincia.tn.it

@ ufficio.welfare@provincia.tn.it

web www.provincia.tn.it

Spett.le

dott.ssa Federica Sartori

Dirigente Servizio Politiche sociali

SEDE

S144/2025/ 23.6.2-2025-4

Numero di protocollo associato al documento come metadato (DPCM 3.12.2013, art. 20). La segnatura di protocollo è verificabile in alto a destra oppure nell'oggetto della PEC o nei file allegati alla medesima. Data di registrazione inclusa nella segnatura di protocollo.

Oggetto: Relazione in ordine agli esiti dell'attività istruttoria di co-progettazione di cui alla Deliberazione di Giunta Provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025 e s.m..

RELAZIONE CONCLUSIVA DEL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DI CO-PROGETTAZIONE PER IL REINSERIMENTO SOCIALE E LAVORATIVO DELLE
PERSONE SOTTOPOSTE A PROVVEDIMENTI LIMITATIVI DELLA LIBERTA' PERSONALE, AI
SENSI DELL'ART. 55 DEL D. LGS. N. 117/2017 E ARTT. 14 E 36 BIS DELLA L.P. 13 DEL 2007.

1. Premessa.

L'articolo 7 dell'Avviso pubblico di co-progettazione, approvato con Deliberazione di Giunta Provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025 e s.m. prevede che il Responsabile del procedimento, dopo lo svolgimento delle sessioni del Tavolo di co-progettazione, elabori la propria relazione motivata, in ordine agli esiti dell'attività istruttoria di co-progettazione ed alle possibili attività o interventi ritenuti meritevoli di realizzazione.

Il percorso di co-progettazione si è articolato in due Aree di intervento specifiche, ognuna con obiettivi e modalità d'intervento distinti ma fortemente interconnessi: Linea di Intervento A "RistorAZIONE", volta a potenziare le opportunità lavorative per le persone detenute nell'ambito



della ristorazione e la Linea di Intervento B “DENTRO&FUORI carcere” finalizzata a favorire il reinserimento sociale delle persone in esecuzione penale sostenendo il loro reinserimento sociale e lavorativo così come definite nel Progetto di massima approvato con la Deliberazione di cui al paragrafo precedente. L’esigenza di dare continuità alle attività previste nella Linea di intervento B, la complessità progettuale e lo stato dei lavori dell’immobile destinato ad ospitare l’attività di ristorazione prevista dalla Linea di Intervento A, hanno comportato la necessità di suddividere il percorso di co-progettazione in due fasi.

La prima fase dei lavori del Tavolo di co-progettazione si è quindi conclusa con la definizione del progetto unitario afferente alla Linea di intervento B “DENTRO&FUORI carcere” denominato “PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 1 - INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE”, che costituisce la Prima parte del Progetto unitario finale di cui all’art. 6 dell’Avviso di co-progettazione sopra citato.

Con determinazione della Dirigente del Servizio Politiche sociali n. 9445 del 26 agosto 2025 è stata approvata la relazione del Responsabile del procedimento di co-progettazione unitamente al suddetto progetto unitario.

Con la presente si provvede quindi a trasmettere la relazione che riporta la descrizione della seconda parte del procedimento di co-progettazione, dei processi partecipativi, delle fasi di svolgimento e delle principali risultanze e rappresenta in sintesi la conclusione dell’istruttoria con il completamento della progettazione complessiva riguardante entrambe le linee di intervento previste.

Si evidenzia che il procedimento è avvenuto in osservanza della disciplina dell’istituto della co-progettazione così come definito nell’articolo 55 del Codice del Terzo settore.

2. Descrizione procedimento e finalità generali.

Come citato in premessa, la prima fase dei lavori del Tavolo di co-progettazione si è conclusa con la definizione del progetto unitario afferente alla Linea di intervento B “DENTRO&FUORI carcere” denominato “PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 1 - INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE”.

La seconda fase del procedimento di co-progettazione si è focalizzata sulla Linea di Intervento A. Anche in questa seconda fase tramite la co-progettazione si è cercato di favorire il contributo proattivo degli enti partecipanti al Tavolo, si è adottata una logica di sistema favorendo il costante dialogo tra tutti gli attori coinvolti.

La seconda parte della co-progettazione rappresenta l’evoluzione operativa e contestualizzata degli orientamenti già delineati nei documenti “Progetto di Massima” e “Progetto Unitario Finale Parte 1”.



La finalità generali sulle quali è stato avviato il confronto nel Tavolo di co-progettazione in riferimento a tale Area di intervento è la seguente:

L'Area di intervento "RistorAZIONE" intende potenziare le opportunità lavorative per le persone detenute, valorizzando le competenze acquisite attraverso i corsi di formazione professionale attivati all'interno del carcere nell'ambito della ristorazione e della preparazione delle pizze, e valorizzando l'inclusione sociale e la sensibilizzazione rispetto al tema carcere. Si intende inoltre promuovere un'attività aperta alla cittadinanza prevedendo la realizzazione di un nuovo immobile da destinare a pizzeria/ristorazione in prossimità dell'ingresso della Casa Circondariale.

Tale area di intervento rappresenta uno strumento concreto per valorizzare le potenzialità dei detenuti e delle detenute, fornire loro competenze professionali spendibili, promuovere la responsabilizzazione personale e ridurre il rischio di recidiva. Al tempo stesso, mira a sensibilizzare la comunità esterna, favorendo una cultura dell'accoglienza, del reinserimento e della seconda possibilità.

3. Fasi del procedimento di co-progettazione.

Anche per questa area di intervento, come disposto dall'Avviso pubblico di co-progettazione, approvato con Deliberazione di Giunta Provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025, lo strumento utilizzato per lo svolgimento delle attività volte alla definizione, nel dettaglio, del progetto di massima predisposto dalla Provincia autonoma di Trento è il Tavolo di co-progettazione (di seguito Tavolo), composto dal Servizio politiche sociali e da tutti gli Enti ammessi a partecipare al procedimento.

Al fine di qualificare l'analisi complessiva della tematica oggetto di co-progettazione, la Provincia ha ritenuto ragionevole e funzionale invitare alla partecipazione al procedimento di co-progettazione i rappresentanti:

- della Casa circondariale di Trento;
- del Provveditorato dell'Amministrazione Penitenziaria per il Veneto, Friuli Venezia Giulia e il Trentino Alto Adige;
- dell'Ufficio Interdistrettuale di Esecuzione Penale Esterna e dell' Ufficio Esecuzione Penale Esterna di Trento;
- del Centro per la Giustizia Minorile del Triveneto.

Analogamente sono stati ammessi di diritto a partecipare al Tavolo le Strutture provinciali a vario titolo coinvolte e i Servizi sociali dei Comuni di Trento e Rovereto e delle Comunità, per la rilevanza sociale del progetto e per le competenze socio-assistenziali esercitate.

Al Tavolo della Linea A "RistorAZIONE" hanno partecipato gli stessi cinque Enti del Terzo settore ammessi a partecipare alla Linea di intervento B "DENTRO&FUORI carcere" e precisamente: Kaleidoscopio s.c.s., Apas o.d.v.; Comunità Murialdo Trentino Alto Adige I.S.; Punto di Incontro s.c.s. e Consolida.

Il Tavolo previsto dall'art. 6 dell'Avviso si è riunito, per la seconda parte del percorso di co-progettazione, in sette incontri tematici all'interno dei quali sono state definite le azioni concrete da realizzare.



I percorsi si è così articolato:

N.	Data	Modalità	Oggetto
1	05.08.2025	Presenza	Apertura lavori sulla Linea A, Brainstorming sui temi rilevanti
2	26.08.2025	Presenza	Analisi del contesto, Pianificazione del lavoro in business plan
3	23.09.2025	Presenza	Discussione sulla forma giuridica del soggetto gestore, focus sulla vision dell'attività di ristorazione
4	14.10.2025	Presenza	Confronto e lavoro tra ETS sul soggetto gestore e sulle questioni tecniche
5	28.10.2025	Presenza	Presentazione del nuovo soggetto e lavoro tra ETS sul progetto
6	19.11.2025	Presenza	Presentazione del progetto, ultime revisioni
7	03.12.2025	On line- piattaforma Google meet	Ultimi aggiornamenti e presentazione del progetto finale

4. Soggetti coinvolti metodologia di lavoro

La facilitazione dei lavori del Tavolo è stata demandata all'Osservatorio dell'Amministrazione condivisa della Fondazione Demarchi.

Hanno partecipato ai lavori del Tavolo i seguenti enti: Kaleidoscopio s.c.s., Apas o.d.v.; Comunità Murialdo Trentino Alto Adige I.S.; Punto di Incontro s.c.s. e Consolida.

Oltre al personale afferente al Servizio Politiche Sociali della Provincia Autonoma di Trento, hanno partecipato, la Direttrice della Casa Circondariale di Trento, il Provveditore per l'Amministrazione Penitenziaria per il Triveneto, il Direttore dell'Ufficio Distrettuale di Esecuzione Penale Esterna e la Dirigente dell'Ufficio Interdistrettuale di Esecuzione Penale Esterna, oltre a rappresentanti del Centro per la Giustizia Minorile del Triveneto, Servizio Istruzione, dell'Agenzia del Lavoro, del Comune di Trento e di Rovereto.

Gli incontri sono stati strutturati secondo un metodo di lavoro che ha visto tutti i partecipanti corresponsabili degli esiti del lavoro svolto. Il gruppo di facilitazione ha condotto gli incontri utilizzando una serie di strumenti. Per favorire un orientamento condiviso e partecipato, i rappresentanti degli ETS si sono incontrati anche al di fuori degli incontri di co-progettazione in calendario.



5. *Esiti principali*

Il Progetto sintetizza le principali linee di intervento, gli obiettivi e l'impianto organizzativo dell'Area di Intervento A "Ristor-AZIONE" così come co-progettati e declina e attualizza gli elementi di scenario e gli orientamenti operativi così come definiti nel Progetto di Massima, nel Progetto Unitario Finale – Parte 1..

Uno degli esiti fondamentali del processo di co-progettazione è la costituzione di una nuova società S.R.L. quale impresa sociale denominata "Spini Pizza impresa sociale", soggetto partecipato tra quattro enti del Terzo Settore che lo hanno fondato: Kaleidoscopio SCS, Comunità Murialdo, APAS ODV, Con.Solida SCS. che funge da cuore operativo e unisce missione sociale e attività produttiva.

L'Area di Intervento A "Ristor-AZIONE" co-progettata si articola in due componenti:

1. l'avvio di un'attività di ristorazione (pizzeria/ristorante) esterna alla Casa Circondariale di Trento, gestita dalla nuova impresa sociale "Spinipizza s.r.l.", per generare occupazione reale tramite tirocini e contratti di lavoro;
2. la realizzazione, nella sezione femminile della casa circondariale, di un'attività laboratoriale dedicata a formazione, produzione e apprendimento di competenze culinarie e di "arte bianca".

Il progetto in materia mira ad ampliare in modo significativo le opportunità formative e occupazionali per persone detenute o sottoposte a provvedimenti dell'Autorità Giudiziaria, favorendo al contempo la creazione di una filiera integrata tra formazione, produzione e ristorazione. La finalità generale è sostenere percorsi di reinserimento efficaci, in coerenza con il principio della "seconda opportunità", riducendo il rischio di recidiva e rafforzando la responsabilizzazione personale.

La visione progettuale si fonda su due assi prioritari:

- lo sviluppo di partnership con la Casa Circondariale, istituzioni locali, sistema produttivo e attori dell'economia solidale;
- la costruzione di un'esperienza di ristorazione qualitativamente rilevante e comunicativa, capace anche di veicolare il valore sociale del progetto e di favorire la sensibilizzazione della comunità.

L'iniziativa è strutturalmente interconnessa con la Linea B "Dentro & Fuori Carcere", che fornisce prodotti agricoli, semilavorati ed altri prodotti realizzati nei laboratori formativi intramurari ed esterni, generando un ciclo produttivo completo e coerente con i principi dell'economia circolare e dell'inclusione sociale.



La strategia di comunicazione prevede azioni istituzionali, territoriali e digitali finalizzate a valorizzare l'impatto sociale dell'iniziativa, nonché strumenti di fidelizzazione per le diverse tipologie di clientela (lavoratori della zona industriale, cicloturisti, famiglie, cittadini).

Il progetto evidenzia anche l'integrazione e il potenziamento di azioni già previste nella Linea B ("DENTRO&FUORI carcere") in coerenza con le azioni contenute nell'Avviso pubblico non competitivo approvato con decreto n. 88.ID del 17 febbraio 2025 (Avviso AMA DE) del Piano del Ministero della Giustizia "Una giustizia più inclusiva", Azione 2 - Attuazione modelli di intervento per l'inclusione attiva dei detenuti, con riferimento al quale la Provincia ha presentato la propria proposta progettuale che è stata ammessa al finanziamento con decreto n. 613.ID del 30 luglio 2025 emanato dal Direttore Generale per il Coordinamento delle Politiche di Coesione del Ministero della Giustizia. L'integrazione ha l'obiettivo comune di migliorare e diversificare l'offerta complessiva e gli interventi al fine di renderli maggiormente rispondenti ai bisogni complessivi delle persone in esecuzione penale in un'ottica di sinergia e complementarietà tra le misure e i programmi delle politiche nazionali e la programmazione provinciale in una prospettiva di integrazione delle diverse fonti di finanziamento.

In particolare le azioni prevedono il potenziamento del laboratorio interno di assemblaggio (paragrafo 5.2.3. "Laboratori per l'acquisizione dei prerequisiti lavorativi" del Progetto unitario finale - Parte 1) mediante l'acquisto di ulteriori attrezzature per le attività laboratoriali maggiormente adeguate per lo svolgimento di tale attività e che rappresentano strumenti importanti per favorire interventi di inclusione lavorativa più efficaci, nonché attraverso la realizzazione di percorsi di formazione. Nella stessa logica di differenziazione dell'offerta di servizi e di risposta più attenta ai bisogni delle persone in esecuzione penale, anche attraverso il confronto con il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per il Triveneto, un'altra azione prevede il potenziamento del servizio di barberia/parrucchieria al fine di promuovere il benessere dei detenuti attraverso la cura della propria persona, aumentare la sicurezza interna, ampliare l'accesso a competenze spendibili in ambito lavorativo. Per tale attività è prevista la realizzazione di percorsi di formazione professionalizzanti e l'acquisto di attrezzature e del materiale di consumo necessario allo svolgimento della stessa.

6. Conclusioni e prospettive future

Il progetto "Ristor-AZIONE" si configura come un intervento innovativo e sperimentale dedicato al reinserimento socio-lavorativo delle persone detenute. La creazione dell'impresa sociale Spinipizza s.r.l. consente di coniugare obiettivi produttivi e finalità sociali.

Il modello integrato proposto unisce formazione e lavoro attraverso laboratori interni al carcere e un ristorante-pizzeria esterno. Questa doppia articolazione consente la costruzione di un percorso graduale che va dall'apprendimento alla responsabilizzazione, fino all'inserimento professionale reale. Il progetto sostiene la crescita personale dei detenuti, ne valorizza le competenze e contribuisce alla riduzione della recidiva, favorendo al tempo stesso un cambiamento culturale nella comunità verso l'accoglienza e il reinserimento.



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



L'articolazione in Linea A e Linea B, con azioni tra loro complementari, permette percorsi coerenti e graduali, partendo dalla formazione di base fino all'inserimento in contesti lavorativi protetti o reali, con un'attenzione costante alla persona.

Le prospettive future del progetto richiedono:

il suo costante monitoraggio, il consolidamento del modello in cui sarà fondamentale rafforzare nel tempo l'integrazione tra laboratorio interno e ristorante esterno, garantendo continuità nei percorsi formativi e lavorativi, la sua sostenibilità.

Il modello sviluppato potrà essere inoltre esteso ad altri contesti e potrà generare collaborazioni con il territorio, aumentando l'impatto sociale complessivo.

Particolare attenzione dovrà essere garantita con riferimento al rafforzamento dell'impatto culturale, alla promozione di una cultura della seconda possibilità, coinvolgendo la cittadinanza e consolidando la fiducia tra istituzioni, comunità e beneficiari.

7. Potenziali sviluppi del modello

In prospettiva, il modello potrà essere ampliato attraverso:

- l'allargamento della rete di imprese disponibili a offrire tirocini, assunzioni o collaborazioni cooperative a detenuti ed ex detenuti;
- l'introduzione di percorsi formativi certificati, in grado di accrescere la spendibilità delle competenze e migliorare l'occupabilità nel lungo periodo;
- l'attivazione di strategie comunicative basate su storytelling, eventi territoriali, collaborazione con scuole, enti e associazioni, presenza digitale e programmi di fidelizzazione – possono generare senso di comunità, ridurre pregiudizi e trasformare i clienti in sostenitori attivi della missione sociale.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

- dott. Hermann Festi -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 2
**INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA
DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE**

Note preliminari al Progetto Unitario finale Parte 2 2

1. La linea di intervento A - RistorAZIONE

1.1. Attività ristorativa 4

1.1.1 Finalità e obiettivi 4

1.1.2 Mission e vision dell'attività 5

1.1.3 scenario: il locale come luogo di riscatto, incontro e trasformazione 6

1.1.4 Organizzazione e gestione 7

1.1.4.1 Struttura del team 7

1.1.4.2 Gestione del personale 9

1.1.4.3. Articolazione delle aperture e funzionamento dell'attività 10

1.1.4.4 Articolazione della filiera formativa 12

1.1.4.5 Comunicazione e marketing 13

1.1.4.6. Processi di condivisione con gli stakeholder 14

1.1.5 .Struttura e Logica del Budget 15

1.1.5.1 Descrizione delle Macro voci di Costo 16

1.1.5.2 Distribuzione del Contributo PAT (2026–2028) 17

1.2 Laboratorio femminile 19

1.2.1 Ipotesi di sviluppo (possibili scenari rispetto alla costituzione di un laboratorio)

1.2.2 Struttura e Logica del Budget 19

2. Interconnessione tra le linee A e B 21

3. Integrazione del Progetto Unitario finale Parte 1 22

4. Ammontare contributo Progetto unitario Parte 2 25

Note preliminari al Progetto Unitario finale Parte 2

Il presente documento costituisce la Seconda parte del Progetto unitario finale "INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE PERSONE IN ESECUZIONE PENALE" di cui all'art. 6 dell'Avviso di co-progettazione approvato con Deliberazione di Giunta provinciale n. 166 del 14 febbraio 2025 e reca le risultanze finali e definitive della co-progettazione relative alla Linea A "RistorAZIONE".

Costituisce inoltre integrazione agli interventi precedentemente co-progettati nell'ambito del "PROGETTO UNITARIO FINALE PARTE 1" afferente alla Linea B "Dentro&fuori carcere".

Gli esiti della parte 1 e della parte 2 della co-progettazione costituiscono un progetto unitario concernente gli interventi integrati e coordinati nell'ambito del sistema complessivo, che concerne le misure volte all'inserimento/reinserimento socio-lavorativo delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale.

Premessa

Il presente progetto Unitario finale Parte 2 concerne la linea di intervento A "RistorAZIONE" (di seguito "Progetto di dettaglio RistorAZIONE") e rappresenta l'evoluzione operativa e contestualizzata degli orientamenti già delineati nei documenti "Progetto di Massima" – allegato alla DGP n. 166/2025 – e "Progetto Unitario Finale Parte 1", approvato con determinazione della Dirigente del Servizio Politiche Sociali n. 9445 del 26 agosto 2025. Tali indicazioni, riviste e approfondite alla luce delle analisi emerse nel Tavolo di co-progettazione, trovano qui una traduzione concreta, aggiornata e coerente con lo scenario reale nel quale il progetto è chiamato a operare.

La natura stessa dell'iniziativa "RistorAZIONE", fortemente innovativa e sperimentale, richiede che ogni contenuto progettuale venga interpretato come parte di un processo dinamico. L'avvio del progetto ha comportato, tra gli altri passaggi, la costituzione di un nuovo soggetto giuridico dedicato – Spinipizza Impresa Sociale s.r.l. (di seguito "Spinipizza") – a conferma della necessità di dotare l'intervento di una struttura stabile, flessibile e capace di integrare dimensione produttiva e finalità sociali. Per questo motivo, i contenuti proposti vanno considerati all'interno di un quadro di costante rivalutazione: alcuni elementi organizzativi, gestionali e di contesto saranno oggetto di successive tarature durante la fase di start-up, che ne rappresenta parte essenziale e costitutiva.

All'interno di questo impianto, l'Area di intervento A, denominata "RistorAZIONE", si configura come il cuore operativo del progetto unitario. Essa concentra la sua azione sulla progettazione e sull'avvio di attività concrete nel campo della cucina e della ristorazione, con l'obiettivo di ampliare le opportunità lavorative per le persone detenute e di promuovere percorsi solidi e strutturati di inclusione sociale.

La linea di intervento A - RistorAZIONE si sviluppa in due interventi complementari. Il primo denominato "**attività ristorativa**" riguarda l'apertura di un ristorante-pizzeria all'esterno della Casa Circondariale di Trento, luogo pensato per generare occupazione reale attraverso tirocini e

contratti di lavoro, permettendo ai partecipanti di misurarsi con un contesto professionale autentico. Il secondo, denominato “**attività laboratoriale**”, prevede la realizzazione di uno spazio laboratoriale interno all’istituto penitenziario, dedicato alla formazione, alla produzione e all’apprendimento di competenze specifiche dell’ambito culinario e dell’arte bianca.

La presenza simultanea di un presidio interno e di un’attività professionale esterna consente di creare un percorso continuo e graduale: dalla formazione alla pratica, dalla pratica alla responsabilizzazione, dalla responsabilizzazione all’ingresso nel mondo del lavoro. Il ristorante–pizzeria diventa non solo un luogo di lavoro, ma anche un ponte simbolico e reale tra “dentro” e “fuori”, un punto di congiunzione in cui la comunità può incontrare il valore sociale della pena intesa come opportunità di cambiamento.

In questo senso, l’Area RistorAZIONE si configura come uno strumento concreto per riconoscere e valorizzare le potenzialità dei detenuti e delle detenute, offrendo loro competenze professionali spendibili, consolidando la capacità di stare in un ambiente organizzato e favorendo un percorso di crescita personale capace di ridurre in modo significativo il rischio di recidiva. Allo stesso tempo, essa svolge un ruolo culturale fondamentale: costruisce consapevolezza, genera fiducia e contribuisce a diffondere nella cittadinanza una cultura dell’accoglienza, del reinserimento e della seconda possibilità.

Nel suo insieme, l’Area di intervento A rappresenta dunque il luogo in cui missione sociale e attività produttiva si incontrano e si rafforzano reciprocamente, dando forma a un modello innovativo di impresa sociale capace di produrre valore economico, umano e comunitario.

1. La linea di intervento A - RistorAZIONE

Ente gestore

La realizzazione del progetto di dettaglio RistorAZIONE è posta in capo a Spinipizza, che nasce all'interno del percorso di co-progettazione per il reinserimento sociale e lavorativo delle persone sottoposte a provvedimenti limitativi della libertà personale. I due interventi in cui si sviluppa la linea di intervento A - RistorAZIONE sono individuati come dispositivi formativi e occupazionali strategici, capaci sia di costruire competenze professionali reali, sia di favorire l'incontro tra carcere e comunità.

Come anticipato in premessa, uno degli esiti fondamentali del procedimento di co-progettazione è stata la costituzione di una società S.R.L. impresa sociale con quote paritarie, ognuno con una quota di 25.000 €, per un capitale totale di 100.000 € tra quattro enti del Terzo Settore. La scelta della forma giuridica è stata uno dei passaggi chiave che ha determinato la possibilità di costituire un soggetto partecipato dalle quattro società che lo hanno fondato:

- Kaleidoscopio SCS che esprime un consigliere e avrà ruolo nell'implementazione della dimensione amministrativa;
- Comunità Murialdo Trentino Alto Adige IS che esprime all'interno del Consiglio di Amministrazione (cda) l'organo di controllo;
- APAS ODV che esprime un consigliere;
- Con.Solida SCS1 che esprime un consigliere.

La scelta delle quote paritarie è il simbolo e lo strumento di una governance fondata su: corresponsabilità, equilibrio decisionale, condivisione del progetto di dettaglio RistorAZIONE, valorizzazione delle competenze complementari dei soci.

Il CDA è stato definito come snello, operativo e rappresentativo, con un membro per ciascun ente; in questo senso è concepito come: punto di coordinamento tra dimensioni istituzionale educativa, lavorativa, amministrativa; struttura che governa la sostenibilità economica e la coerenza sociale del progetto.

1.1. Attività ristorativa

1.1.1 Finalità e obiettivi

Assumendo come riferimento gli orientamenti delineati nel Progetto di Massima, l'attività si propone di ampliare le opportunità di inserimento lavorativo presenti sul territorio, rivolgendosi prioritariamente alle persone detenute presso la Casa Circondariale di Trento o sottoposte a provvedimenti dell'Autorità Giudiziaria e seguite dai servizi UDEPE (Ufficio Distrettuale Esecuzione Penale Esterna) o USSM (Ufficio di Servizio Sociale Minorenni). In via subordinata, potranno beneficiare degli interventi previsti all'interno del Progetto di dettaglio RistorAZIONE anche persone in carico ai servizi sociali territoriali – in particolare ex detenuti – che necessitino di un accompagnamento specifico e coerente con la finalità generale di reinserimento lavorativo e sociale.

L'intento del Progetto di dettaglio RistorAZIONE è duplice: da un lato, valorizzare la dimensione di inclusione sociale e professionale attraverso la creazione di percorsi strutturati di apprendimento e inserimento al lavoro; dall'altro, costruire partnership significative e durature con il contesto produttivo locale, così da rafforzare concretamente le opportunità occupazionali disponibili. Parallelamente, il Progetto di dettaglio RistorAZIONE mira a promuovere una sensibilizzazione diffusa nella cittadinanza, offrendo esperienze di ristorazione e iniziative culturali capaci di mostrare il valore dei percorsi di reinserimento e le possibilità di crescita personale che possono derivare dall'esperienza detentiva quando adeguatamente accompagnata.

Alla luce di tali premesse, gli obiettivi del Progetto di dettaglio RistorAZIONE possono essere espressi come segue:

- a. incrementare le opportunità formative e occupazionali rivolte ai detenuti della Casa Circondariale di Trento, alle persone sottoposte a provvedimento dell'autorità giudiziaria e, più in generale, ai soggetti seguiti dai servizi sociali territoriali che necessitano di percorsi strutturati di reinserimento;
- b. sviluppare partnership qualificate con gli attori del contesto produttivo locale, così da ampliare e consolidare la rete di opportunità lavorative offerte ai beneficiari e favorire la loro transizione verso il mercato del lavoro;
- c. promuovere nella cittadinanza una maggiore conoscenza e consapevolezza degli esiti positivi dei percorsi detentivi, attraverso la proposta di esperienze di ristorazione e iniziative culturali di qualità, capaci di avvicinare il pubblico al tema del reinserimento sociale.

In questa cornice, "RistorAZIONE" si configura come un progetto che unisce lavoro, inclusione e comunità, proponendo un modello innovativo e generativo di reinserimento fondato sulla responsabilità condivisa e sul valore della seconda possibilità.

1.1.2 Mission e vision dell'attività

Mission

Il Progetto di dettaglio RistorAZIONE mira a promuovere il reinserimento sociale e lavorativo di soggetti svantaggiati – in primis le persone sottoposte a provvedimenti dell'Autorità Giudiziaria – attraverso lo sviluppo di percorsi formativi e occupazionali coerenti con gli obiettivi emancipativi propri del percorso detentivo, inseriti all'interno di una proposta in ambito ristorativo e culturale capace sia di sviluppare sinergie differenziate e stabili e con il contesto produttivo locale, sia di promuovere nei confronti della collettività il valore del lavoro come concreta opportunità di riscatto e inclusione.

Vision

Per perseguire la propria mission, il Progetto avrà a riferimento due orientamenti chiave:

- definire e condividere elementi di valore e prospettiva con i propri partners e interlocutori chiave – la Casa Circondariale, le Istituzioni Locali, da un lato; le imprese del territorio, dall'altro – nell'ottica sia di arricchire e differenziare il ventaglio di opportunità offerte alle persone beneficiarie, sia di sviluppare collaborazioni significative e funzionali in termini di know-how e risorse terze attivabili a supporto dello sviluppo progettuale;

- promuovere nei confronti dei diversi segmenti potenziali di clientela (lavoratori e lavoratrici in pausa pranzo; cicloturisti; partecipanti a un evento o a un'iniziativa; persone interessate e sensibili ai temi dell'inclusione, ecc.) un'esperienza di ristorazione qualitativamente rilevante e distintiva, capace di veicolare senso e valore attraverso: la qualità del cibo offerto; l'attenzione all'accoglienza; la diversificazione delle proposte culturali e di incontro; la cura degli spazi, degli arredi e del materiale informativo, intesi nel loro ruolo di significanti comunicativi.

1.1.3 scenario: il locale come luogo di riscatto, incontro e trasformazione

Si immagina che il locale possa configurarsi, fin dal primo impatto visivo, come un ambiente che comunica riscatto, possibilità e movimento. Nello scenario progettuale, le pareti e gli arredi diventano superfici narrative: fotografie, citazioni, oggetti recuperati e simbolici raccontano percorsi di vita che rinascono, storie di chi ha scelto di ricominciare. Non si tratta di un'esposizione didascalica, ma di un linguaggio delicato e potente capace di coinvolgere anche chi normalmente rimane distante dal tema del reinserimento. L'atmosfera invita a osservare, ad ascoltare, a condividere un momento di sospensione dentro un luogo che parla senza imporre.

In questo scenario, il locale diventa anche una piattaforma di comunicazione sociale. Locandine e pannelli informativi presentano attività, collaborazioni, iniziative culturali e percorsi formativi previsti nei mesi successivi, creando un continuum tra chi arriva per la prima volta e chi sceglie di tornare. L'ambiente genera così una forma di fidelizzazione valoriale, in cui la qualità della ristorazione si intreccia con proposte culturali e con una narrazione che mette al centro la comunità.

Il menù si inserisce pienamente in questo immaginario. Si prefigura una carta semplice ma curata, basata su prodotti locali e su proposte accessibili, con attenzione alle diverse esigenze alimentari. I nomi dei piatti, pensati come giochi di parole o riferimenti simbolici, contribuiscono a rendere l'esperienza gastronomica parte integrante del racconto identitario del luogo.

Nel locale potrebbe trovare spazio un angolo dedicato alle recensioni scritte a mano: brevi riflessioni e messaggi lasciati dai clienti che entrano a far parte dell'ambiente e ne alimentano la memoria collettiva. Questo elemento diventa un ponte emotivo tra l'esperienza individuale e quella condivisa, dando forma a un archivio spontaneo di relazioni e sensazioni.

L'atmosfera complessiva dello spazio è immaginata come semplice e accogliente, sobria, ma capace di esprimere cura e presenza. I tavoli, diversi tra loro per colore, stile o materiale, possono diventare simboli di un'armonia costruita a partire dalle differenze, offrendo ai clienti la possibilità di scegliere il proprio "angolo" in base al momento o all'umore. Il locale, in questa visione, accoglie flussi diversi: ciclisti di passaggio in cerca di un pranzo veloce, lavoratori della zona industriale, famiglie, giovani e chi desidera vivere un'esperienza gastronomica più consapevole e distesa.

Ogni oggetto, ogni scelta estetica contribuisce a raccontare la seconda opportunità: elementi diversi che trovano un nuovo equilibrio quando vengono messi insieme. Il risultato è un ambiente che parla di trasformazione, in cui ciò che appariva frammentato assume un nuovo senso all'interno di una composizione più ampia. Questa idea si riflette anche negli spazi esterni, dove arredi e illuminazione contribuiscono a mantenere una continuità visiva e simbolica con gli interni.

Nella parte narrativa dello scenario, il locale potrebbe integrare fotografie storiche della Casa Circondariale di Trento, creando un dialogo tra passato e presente e suggerendo al visitatore che il luogo in cui si trova è attraversato da una storia in movimento. L'esperienza non si limita quindi al consumo di un pasto: diventa occasione per riconoscere il valore del lavoro, della relazione e del

cambiamento personale.

L'ipotesi prevede inoltre una programmazione culturale dinamica, fatta di presentazioni di libri, incontri, collaborazioni con scuole e realtà del territorio. A questo si aggiunge un sistema di prenotazione semplice e accessibile anche online, capace di rendere l'esperienza fluida e inclusiva.

In definitiva, lo scenario immaginato delinea un luogo che non parla soltanto di cucina, ma di umanità. Un luogo in cui l'“errare”, inteso sia come sbagliare, sia come camminare, si trasforma in valore, in incontro e in possibilità. Un ristorante che diventa spazio culturale, sociale e simbolico, dove ogni dettaglio contribuisce a raccontare un'idea di rinascita possibile e condivisa.

1.1.4 Organizzazione e gestione

1.1.4.1 Struttura del team

Per dare piena attuazione al progetto sociale che si sviluppa attorno alla dimensione ristorativa e culturale, sarà costruito un team di lavoro capace di integrare competenze diverse e complementari. La sua funzione non sarà soltanto quella di garantire il buon funzionamento dell'attività di ristorazione, ma anche quella di presidiare gli aspetti formativi, l'orientamento al lavoro e la crescita delle persone detenute o comunque inserite in percorsi di reinserimento sociale. Allo stesso tempo, il team dovrà saper generare e promuovere iniziative culturali e sociali coerenti con la missione del progetto, valorizzando la capacità della pizzeria di diventare un luogo di incontro, racconto e inclusione.

La struttura portante dovrà essere in grado di assicurare la piena operatività dell'esercizio, indipendentemente dal numero di persone svantaggiate coinvolte in ogni momento. Questo significa garantire continuità del servizio, copertura delle mansioni tecniche di cucina, sala e pizzeria, e una solida organizzazione gestionale. Parallelamente, la squadra dovrà essere capace di attivare, monitorare e valutare i percorsi formativi e di inserimento lavorativo, accompagnando ciascun partecipante in un percorso strutturato e personalizzato. Un ulteriore compito sarà quello di promuovere azioni socio-culturali che raccontino e amplifichino il valore dell'iniziativa, rendendo visibile la sua ricaduta sulla comunità e contribuendo a sensibilizzare il territorio.

Si prevede che, una volta a regime, l'attività possa coinvolgere fino a otto detenuti o persone in condizione di svantaggio sociale contemporaneamente, in un sistema ciclico di ingresso, apprendimento, crescita e uscita verso opportunità lavorative più stabili. Questo flusso dinamico richiede una squadra stabile, competente e strutturata, in grado di accogliere periodicamente nuove persone e accompagnarle nel loro percorso in modo efficace.

Per questo motivo si immagina che la composizione del team venga sviluppata in modo progressivo nel corso del 2026, a partire dal mese di avvio delle attività. L'obiettivo è quello di arrivare, entro il consolidamento dell'attività, a disporre dell'intero organico previsto, un insieme articolato di figure professionali e funzioni che permettano di sostenere sia la dimensione produttiva sia quella sociale e culturale del progetto. Questo sviluppo graduale consentirà di calibrare l'ingresso delle diverse professionalità in relazione ai volumi di attività, alla maturazione dei processi interni e alla capacità di accogliere e formare le persone inserite nei percorsi di reinserimento.

RUOLO/FUNZIONE	DESCRIZIONE RUOLO	INSERIMENTO LAVORATIVO potenziale
Educatore/Coordinator e/tutor	Segue i percorsi individuali dei detenuti o delle persone in reinserimento lavorativo, favorendo l'inclusione e lo sviluppo delle competenze personali e professionali. E' la figura di ponte tra il contesto produttivo (il locale) ed il sistema penitenziario o dei servizi sociali.	NO
Cuoco responsabile/coordinatore	Gestisce la cucina del ristorante e della pizzeria, organizza la produzione, coordina il personale di brigata e garantisce la qualità del servizio e la sicurezza alimentare. E' competente sulla dimensione formativa.	NO
Aiuto cuoco	supporta il cuoco nelle preparazioni	SI
Lavapiatti e addetto alla pulizia cucina	Garantisce la pulizia di stoviglie, posate, utensili e pentolame, assicurando il rispetto degli standard igienici.	SI
Pizzaiolo	Responsabile della preparazione, gestione impasti, farcitura e cottura pizze, in conformità agli standard qualitativi e igienici.	NO
Aiuto pizzaiolo	supporta le preparazioni della pizza	SI
Responsabile sala/cameriere di	Supervisiona tutte le attività di servizio in sala e bar, coordina il personale di sala e rappresenta il punto di contatto con la direzione.	NO
Cameriere di sala 1	Affianca i camerieri specializzati nell'allestimento dei tavoli e servizio.	SI
Cameriere di sala 2	Affianca i camerieri specializzati nell'allestimento dei tavoli e servizio.	SI
Barista	Gestisce il servizio bar e bevande, coordina l'apprendista e assicura il servizio al banco e ai tavoli.	SI
Aiuto Barista	supporta il servizio Bar	SI
Addetti alle pulizie	Implementa le pulizie di tutto il contesto	si

Tutto il personale, a qualsiasi titolo coinvolto nelle attività della pizzeria/ristorante, è tenuto al pieno rispetto delle norme in materia di HACCP, igiene alimentare, sicurezza sul lavoro e procedure

interne. Ogni lavoratore deve partecipare alla formazione obbligatoria e attenersi alle istruzioni operative definite dal Responsabile HACCP e dal Datore di Lavoro.

Le figure professionali impiegate nella struttura – cucina, pizzeria, sala, bar e servizi di supporto – possono svolgere mansioni trasversali nei periodi di minore affluenza, al fine di garantire continuità del servizio e ottimizzazione dell'organizzazione interna. Questa flessibilità operativa avviene nel rispetto delle competenze professionali, delle mansioni contrattuali e delle procedure di sicurezza.

Tutti i lavoratori inseriti in percorsi di reinserimento lavorativo (art. 21, semilibertà, tirocini, altre forme protette) sono affiancati da un tutor aziendale.

Il tutor ha il compito di:

- accompagnare l'inserimento nella mansione,
- monitorare l'apprendimento e l'andamento del percorso,
- garantire l'allineamento alle procedure di lavoro,
- fungere da riferimento per educatori, coordinatori e Casa Circondariale.

1.1.4.2 *Gestione del personale*

La gestione del personale in Spinipizza rappresenta uno dei pilastri fondamentali dell'intero progetto, poiché integra esigenze produttive, finalità educative e responsabilità legate alla sicurezza, alla qualità e al benessere delle persone. In questo contesto, il personale non è soltanto una somma di ruoli funzionali al servizio, ma una comunità di lavoro mista, composta da professionisti esperti e da persone impegnate in percorsi di reinserimento, che quotidianamente condividono spazi, mansioni e processi di crescita.

La struttura organizzativa si basa su un equilibrio dinamico tra guida professionale e apprendimento graduale. Le figure esperte — cuoco, pizzaiolo, responsabile di sala, barman e responsabile sociale — garantiscono la conduzione tecnica delle attività e la qualità del servizio, mentre affiancano aiuti cuoco, aiuti pizzaiolo, camerieri, addetti alle pulizie e lavoratori provenienti da misure alternative, tirocini o art. 21. Tutti i lavoratori sono assunti o coinvolti nel pieno rispetto del CCNL delle cooperative sociali, che costituisce la cornice contrattuale di riferimento. Questo garantisce tutela, dignità, equità salariale e un impianto regolare e trasparente delle condizioni di lavoro, coerente con la natura sociale e collettiva del progetto.

Accanto al contratto, Spinipizza adotterà anche un piano di welfare aziendale orientato al benessere individuale e alla sostenibilità dei percorsi di reinserimento. Il welfare può includere misure di conciliazione vita-lavoro, sostegni economici leggeri (ad esempio buoni spesa o voucher culturali), servizi di supporto psicologico o educativo, e opportunità di formazione aggiuntiva. Questo approccio contribuisce a creare un contesto in cui la persona è al centro, valorizzata non solo nel ruolo lavorativo ma nel suo percorso complessivo.

La definizione dei turni risponde a logiche flessibili, costruite sulle diverse intensità operative della giornata e della settimana. Nei momenti di alta affluenza ciascuno è impegnato nella propria mansione specifica, mentre nelle fasce più tranquille le figure professionali possono collaborare su compiti trasversali, ottimizzando i flussi e sostenendo il lavoro di squadra. La pianificazione tiene conto anche dei vincoli connessi al mondo penitenziario (orari autorizzati, disponibilità effettiva, eventuali cambiamenti improvvisi) e costruisce una risposta organizzativa che rimane salda pur dentro la variabilità fisiologica del contesto.

L'accompagnamento delle persone in percorso di reinserimento è garantito dalla figura del tutor aziendale, che rappresenta un riferimento quotidiano: orienta, sostiene, monitora l'apprendimento, facilita l'inserimento nella squadra e dialoga con educatori, UEPE e Casa Circondariale. Il tutoraggio è affiancato dalla supervisione del responsabile sociale, che assicura la coerenza tra esperienza lavorativa e progetto educativo, contribuendo a costruire un intervento integrato e personalizzato.

La formazione continua e il rispetto delle norme rappresentano un presupposto imprescindibile. Tutto il personale, senza distinzioni, deve rispettare le regole HACCP, le procedure di sicurezza, le norme di igiene e le prescrizioni relative al lavoro in cucina e in sala. L'ingresso in Spinipizza è accompagnato da una prima fase di formazione obbligatoria, a cui seguono aggiornamenti periodici che permettono a ciascuno di migliorare competenze, consapevolezza e autonomia.

La valutazione del personale assume una dimensione di crescita: non è solo un controllo sulla performance, ma un processo partecipato che considera affidabilità, capacità relazionali, rispetto delle procedure, apprendimento tecnico e progressi individuali. Questo consente di definire obiettivi realistici, step evolutivi e possibili passaggi verso mansioni più complesse o, quando possibile, verso sbocchi lavorativi esterni.

In un progetto che coinvolge persone detenute o in misure alternative, la gestione delle criticità è parte integrante della vita organizzativa. Turnover, trasferimenti, fine pena o imprevisti richiedono una capacità di adattamento che si traduce nella formazione continua di nuove persone e nella costruzione di riserve operative, così da garantire sempre la continuità del servizio. La collaborazione con altri servizi territoriali permette di compensare eventuali vuoti e mantenere un equilibrio stabile.

Nel suo insieme, la gestione del personale in Spinipizza si configura come un ecosistema complesso e profondamente umano, dove contratto, welfare, formazione, tutela e responsabilità condivisa convivono in un quadro coerente. È un modello che riconosce il valore del lavoro come leva di cambiamento, crea opportunità concrete e sostiene percorsi di crescita professionale e personale, trasformando l'attività quotidiana della ristorazione in un'esperienza generativa per tutti.

1.1.4.3. Articolazione delle aperture e funzionamento dell'attività

Nel delineare il modello organizzativo e gestionale del locale, il progetto di sviluppo ha ipotizzato un'articolazione delle aperture pensata per rispondere alle esigenze dei diversi pubblici che frequenteranno l'area di Spini di Gardolo e, allo stesso tempo, per garantire una buona sostenibilità operativa nella fase di avvio e consolidamento dell'iniziativa.

Lo scenario prevede aperture distribuite nelle principali fasce della giornata, così da intercettare i lavoratori della zona industriale, i ciclisti e i visitatori di passaggio, oltre alle famiglie e ai gruppi interessati alle proposte serali. In quest'ottica, la struttura offrirà sia un servizio di ristorazione che un presidio bar, ciascuno con un ruolo specifico nel modello complessivo.

Per quanto riguarda la ristorazione (ristorante e pizzeria), l'apertura è immaginata su due momenti distinti: il pranzo, nella fascia 12.00–14.00, pensato soprattutto per chi lavora in zona o per chi cerca un pasto veloce e di qualità; e la cena, nella fascia 18.30–22.30, dedicata a un pubblico più ampio, interessato a una proposta gastronomica che unisca gusto, esperienza e valore sociale.

Il servizio bar è concepito come presidio diurno dell'area, con apertura prevista dalle 8.00 alle 12.00, offrendo colazioni, caffetteria e proposte rapide per chi transita nelle prime ore del mattino.

Nelle giornate di venerdì e sabato, la fascia oraria si estende anche al pomeriggio, così da accogliere un flusso più ampio e consentire maggiori possibilità di incontro e socialità.

Lo schema settimanale che segue riassume in modo chiaro e immediato le aperture previste per ciascun servizio, definendo il ritmo dell'attività nell'arco delle sette giornate e offrendo una visione d'insieme del funzionamento regolare del locale.

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
BAR APERTO +PRANZO (PIZZA + MENU PASTO VELOCE)	BAR APERTO PRANZO (PIZZA + MENU PASTO VELOCE)	BAR APERTO PRANZO (PIZZA + MENU PASTO VELOCE)	BAR APERTO PRANZO (PIZZA + MENU PASTO VELOCE)	BAR APERTO PRANZO (PIZZA + MENU PASTO VELOCE)	PRANZO (PIZZA + MENU PASTO VELOCE + MENU PER TERRITORIO)	DA VALUTARE IN BASE ALL'ANDAME NTO DELL'ATTIVIT A'
				OPEN BAR (+ SVILUPPO AREA ESTERNA)	OPEN BAR (+ SVILUPPO AREA ESTERNA)	
			CENA (PIZZA + MENU ALLA CARTA O EVENTO)	CENA (PIZZA + MENU ALLA CARTA O EVENTO)	CENA (PIZZA + MENU ALLA CARTA O EVENTO)	

La struttura immaginata è progettata per sviluppare un servizio di ristorazione a forte valenza formativa, capace di coniugare qualità gastronomica, inclusione sociale e sostenibilità economica. In questo scenario, l'attività si rivolge a tre tipologie distinte di clientela, ciascuna intercettata in specifiche fasce della giornata attraverso un'offerta calibrata sulle loro esigenze e sulle finalità del progetto.

Nella fascia del pranzo, la ristorazione mira principalmente ai lavoratori della zona industriale di Spini di Gardolo. Si tratta di un pubblico che richiede rapidità, qualità e un prezzo accessibile. L'ipotesi è quella di proporre un menù semplice ma curato, con tempi di servizio adeguati a una pausa breve, trasformando la pizzeria-ristorante in un punto di riferimento per chi quotidianamente vive e lavora nell'area produttiva.

La fascia della cena, invece, si apre a un pubblico molto più eterogeneo: famiglie, giovani, gruppi informali, clienti attratti dalla proposta gastronomica e dalla dimensione sociale del locale. In questo contesto, la struttura potrà ospitare anche eventi socio-culturali, coerenti con la missione del progetto e funzionali a rafforzare il legame tra ristorazione, cultura e processo di reinserimento. Presentazioni di libri, incontri tematici, serate a tema o collaborazioni con realtà territoriali diventeranno parte integrante dell'offerta serale, ampliando l'esperienza oltre la sola dimensione culinaria.

Accanto alla ristorazione tradizionale, il progetto prevede una funzione bar dedicata ai pasti veloci, pensata per intercettare un target specifico composto da ciclisti che percorrono la ciclabile e da famiglie del territorio. In questo scenario, il bar diventa un punto di sosta informale e accessibile, ideale per chi desidera una consumazione rapida, una colazione, uno snack o un momento di ristoro all'aperto durante il weekend.

L'insieme di queste tre direttrici consente di immaginare un locale capace di rispondere alle

esigenze di pubblici diversi, garantendo al tempo stesso un ambiente formativo ricco e vario, nel quale le persone in percorso di reinserimento possano sperimentare mansioni differenti, modalità di servizio diversificate e relazioni con una vasta gamma di clienti. In questo senso, la struttura diventa non solo un ristorante, ma un vero laboratorio sociale e professionale, aperto al territorio e integrato nella vita quotidiana della comunità.

1.1.4.4 *Articolazione della filiera formativa*

In accordo con la Direzione della Casa Circondariale e con le valutazioni emerse nel tavolo di co-progettazione, i percorsi di inserimento lavorativo promossi da Spinipizza saranno rivolti a detenuti di sesso maschile inseriti nei percorsi formativi intramurari promossi dall'Istituto Alberghiero di Levico, che abbiano la possibilità di accedere a forme di lavoro esterno, in regime di semilibertà o grazie ai benefici previsti dall'art. 21 dell'Ordinamento penitenziario.

La Direzione della Casa Circondariale condividerà con Spinipizza i nominativi dei detenuti che possono essere ammessi all'attività di inserimento lavorativo. Spinipizza valuterà l'idoneità degli stessi in un processo di selezione/formazione e condividerà con l'Istituto penitenziario le proprie scelte e valutazioni. I percorsi, in ragione del bilancio di competenze in entrata, potranno concretizzarsi in:

- tirocini di inclusione sociale, orientati prevalentemente all'acquisizione di competenze trasversali legate al saper essere all'interno di un contesto lavorativo reale;
- tirocini di formazione e orientamento, mirati all'acquisizione di specifiche competenze professionali;
- assunzione attraverso gli strumenti di sostegno all'occupazione (legge 22 giugno 2000, n. 193 c.d. "Smuraglia" e azione 3.3.d "Progetti occupazionali in lavori socialmente utili per accrescere l'occupabilità e per il recupero sociale di persone deboli" del Documento di Interventi di Politica del Lavoro di Agenzia del Lavoro della Provincia Autonoma di Trento) da parte di Spinipizza.

I possibili follow up dell'esperienza formativa, qualora non si concretizzino in un'assunzione diretta da parte di Spinipizza o vi sia la necessità di orientare la domanda, verranno individuati dalla commissione di valutazione, affiancata da un referente dello sportello intramurario di orientamento gestito da Agenzia del Lavoro e previsto dal Piano d'Azione 2024-2026, e avrà come riferimento - prioritario, ma non esclusivo - la rete territoriale di partnership sviluppate da Spinipizza e dalla Casa Circondariale con soggetti del settore economico locale afferenti al DES (Distretto per l'Economia Solidale) o alla Federazione Trentina della Cooperazione.

Al termine di ogni percorso di inserimento lavorativo, Spinipizza, in virtù del futuro accreditamento come ente formativo PAT, potrà rilasciare un'attestazione di parte prima delle competenze maturate dai detenuti partecipanti. L'attestazione farà riferimento sia a requisiti lavorativi riconducibili alla classificazione europea ESCO, sia alle conoscenze e abilità professionali descritte nelle qualifiche professionali di riferimento (a titolo di esempio "Aiuto Pizzaiolo" A.d.A. 23.01.04 - Preparazione della Pizza), presenti nel repertorio INAPP della Provincia Autonoma di Trento.

Inoltre, come descritto al § 4.3 del "Progetto Unitario Finale parte 1", l'attività di ristorazione connessa alla filiera formativa beneficerà dell'interconnessione con i laboratori di formazione ai requisiti lavorativi attivati nell'Area di Intervento B "Dentro & Fuori Carcere", con particolare riferimento alla fornitura di:

- prodotti e semilavorati provenienti sia dal laboratorio orticolo intramurario (ex progetto “Seminare oggi per raccogliere domani”), sia dal laboratorio esterno di coltivazione, produzione e trasformazione di piante officinali ed orticole (entrambi descritti nella linea B “Dentro&Fuori Carcere” al § 5.2.3.);
- in prospettiva potrebbero essere realizzati prodotti dolciari e da forno confezionati nel laboratorio intramurario descritto al successivo § 1.2.

Infine, considerate le tipologie di pena caratteristiche di una Casa Circondariale, la filiera formativa sopra descritta considera alcune possibili evoluzioni dei percorsi detentivi che impediscano il completamento del percorso di inserimento lavorativo (trasferimenti, fine pena, ecc.) come elemento di vincolo strutturale - o di rischio esterno, nella logica dell’analisi SWOT - che potrà essere ragionevolmente calmierato all’interno delle attività di monitoraggio e confronto periodico tra i referenti di Spinipizza della struttura detentiva e del Servizio Politiche Sociali della PAT.

1.1.4.5 Comunicazione e marketing

La strategia di comunicazione di Spinipizza si articola su più livelli, combinando dimensione istituzionale, sociale e digitale, con l’obiettivo di costruire un’identità riconoscibile, generare fiducia nel territorio e creare un legame autentico tra l’attività di ristorazione e la sua missione di reinserimento sociale. Fin dall’avvio, è prevista la costruzione di un brand capace di evocare la finalità del progetto – la possibilità di ripartire, di reinserirsi, di rimettere in circolo competenze e dignità – ma attraverso un linguaggio simbolico che non sia immediatamente esplicito, così da rendere il marchio accattivante e accessibile a tutti. Un esempio, richiamando esperienze ispirative come “Articolo 21”, è quello di utilizzare nomi o forme grafiche che possano collegarsi alla libertà, al percorso, all’opportunità, senza risultare stigmatizzanti.

Il lancio della comunicazione sarà accompagnato da un’azione corale: Provincia autonoma di Trento, Casa Circondariale, Distretto dell’Economia Solidale, Con.Solida e altri partner istituzionali saranno coinvolti fin da subito per garantire legittimazione pubblica, credibilità e visibilità. I canali ufficiali delle istituzioni – PAT, Comune di Trento, Tribunale di Sorveglianza, media locali e territoriali – diventeranno strumenti per raccontare Spinipizza come un esempio concreto di economia solidale, un ponte tra mondo penitenziario, tessuto sociale e cittadinanza.

Accanto all’aspetto istituzionale, la comunicazione sociale avrà un ruolo chiave nel creare empatia e ridurre pregiudizi. Le storie delle persone – detenuti, formatori, operatori, partner – saranno raccontate attraverso interviste, testimonianze e brevi reportage che possano mostrare i volti e le motivazioni dietro il progetto. Le collaborazioni con scuole, università, associazioni di volontariato e cooperative sociali consentiranno di promuovere momenti di sensibilizzazione come cene sociali, pizzate solidali, incontri tematici e visite guidate. Spinipizza parteciperà inoltre a fiere ed eventi locali dedicati al turismo slow, alla sostenibilità e alla solidarietà, costruendo una presenza viva nel territorio.

La dimensione digitale completerà questo ecosistema comunicativo. Verrà realizzato un sito web dedicato e una serie di profili social – Facebook, Instagram, LinkedIn – pensati per valorizzare lo storytelling e documentare l’evoluzione del progetto. Le campagne digitali geolocalizzate permetteranno di intercettare i diversi target: i lavoratori della zona industriale durante la pausa pranzo, i cicloturisti della pista Eurovelo 7 e le famiglie che vivono il fine settimana come tempo di convivialità. Un sistema ben curato di recensioni e reputazione online, tramite Google MyBusiness e TripAdvisor, accompagnerà la narrazione sociale, trasformando i clienti in protagonisti attivi della comunità di Spinipizza.

Parallelamente, le strategie di fidelizzazione avranno una funzione determinante nel consolidare nel tempo la relazione con il pubblico. Una parte essenziale di questo lavoro riguarda la fidelizzazione territoriale, con convenzioni per la pausa pranzo rivolte alle imprese della zona produttiva, accordi per catering solidali e collaborazioni con enti pubblici e cooperative. È prevista anche una “carta solidale” o un programma punti in cui ogni pasto consumato contribuisce simbolicamente al reinserimento, fino a offrire un pasto gratuito dopo un certo numero di consumazioni, come gesto di sostegno concreto al progetto.

A queste azioni si affiancheranno iniziative di coinvolgimento esperienziale: serate a tema con degustazioni e testimonianze, eventi culturali, incontri con professionisti e formatori, fino alla possibilità per i clienti di sostenere direttamente percorsi formativi o borse lavoro attraverso piccole donazioni associate al conto. Eventi ricorrenti, come “Pizza di primavera”, “Cena della legalità” o “Settimana della solidarietà”, contribuiranno a creare ritualità e appartenenza, generando affezione valoriale e senso di comunità.

Infine, il sistema di fidelizzazione digitale permetterà di mantenere un contatto costante e personalizzato con i clienti. Una newsletter periodica racconterà l’evoluzione del progetto, proporrà nuovi menù, aggiornerà sulle storie di reinserimento e offrirà promozioni o inviti speciali. La piattaforma di prenotazione online permetterà di costruire un profilo cliente personalizzato, memorizzare preferenze e proporre eventi dedicati. Incentivi digitali, come sconti per recensioni o membership per sostenitori, rafforzeranno ulteriormente il senso di partecipazione attiva. L’intero impianto, articolato su registri diversi ma coerenti, contribuirà a costruire una comunità di clienti, sostenitori e cittadini che non solo consumano un prodotto, ma sostengono una missione: trasformare il lavoro in un’opportunità reale di reinserimento sociale.

1.1.4.6. Processi di condivisione con gli stakeholder

Il Progetto individua come propri stakeholder chiave:

- il Servizio Politiche Sociali della PAT e la Casa Circondariale di Trento, nel loro ruolo di interlocutori istituzionali di riferimento;
- l’Istituto di Formazione Professionale (IFP) Alberghiero di Levico Terme, titolare dei corsi di formazione intramurari in ambito ristorazione;
- Il Distretto Economia Solidale per il Reinserimento sociale e lavorativo delle persone in esecuzione penale [di seguito DES].

Le interlocuzioni con ciascuna tipologia di stakeholder saranno orientate come segue e implementate o riviste alla luce dell’avvio progettuale:

- a) in coerenza con quanto previsto dal Progetto di Massima, la relazione tra i referenti del Servizio Politiche Sociali della Provincia autonoma di Trento, la Casa Circondariale di Trento e Spinipizza richiede la previsione di momenti di confronto, orientamento e integrazione con cadenza periodica e che potranno essere convocati da ciascuno dei soggetti coinvolti. Il Servizio Politiche sociali della PAT garantirà il raccordo operativo tra gli attori coinvolti.

Il confronto consentirà di monitorare l’andamento del progetto, analizzare le dinamiche che emergono nella gestione dell’attività di ristorazione e definire in modo congiunto priorità, criteri e orientamenti utili alla costruzione dei percorsi di inserimento lavorativo. Permetterà inoltre di valorizzare le evidenze raccolte durante la fase di avvio e nel successivo

consolidamento del servizio, così da rendere progressivamente più efficaci e coerenti le strategie adottate.

- b) saranno programmati incontri periodici di confronto, monitoraggio e valutazione tra i referenti di Spinipizza e dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero, finalizzati a definire e valutare le necessarie modalità di raccordo tra l'attività formativa intramuraria e i percorsi di inserimento lavorativo promossi nell'ambito dell'attività di ristorazione (criteri di selezione dei detenuti in formazione; contenuti della formazione e coerenza con le esigenze legate alla gestione complessiva dell'offerta alla clientela, ecc.);
- c) l'interlocuzione con il Distretto dell'Economia solidale (DES) verrà avviata nel breve termine con una prima presentazione del progetto e del nuovo soggetto gestore all'interno di un incontro della Cabina di Regia, periodicamente convocata dalla PAT ai sensi dell'art. 6 dell'Accordo per la realizzazione del Distretto dell'Economia Solidale approvato con Deliberazione di GP n. 165 d.d. 14/02/2025. Nel corso dei primi incontri con il DES, inoltre, verranno definiti congiuntamente alcuni orientamenti operativi a supporto dello sviluppo del processo di partnership, coerenti con gli obiettivi e gli impegni descritti agli art. 1 e 3 del suddetto Accordo. Nello specifico, tali orientamenti riguarderanno la messa a disposizione di risorse e competenze a supporto: dell'allestimento del locale; dei processi di comunicazione e marketing sociale della proposta di ristorazione; dello sviluppo della filiera formativa. L'interlocuzione iniziale con il DES, infine, mirerà a definire le opportune condizioni di engagement per le imprese aderenti, ponendo particolare attenzione a modalità di riconoscimento che valorizzino – anche in chiave di visibilità e riconoscimento sociale – l'impegno offerto a supporto del Progetto.

1.1.5 .Struttura e Logica del Budget

Il budget proposto per l'attività ristorativa è stato costruito sulla base di valutazioni previsionali condivise all'interno del procedimento di co-progettazione e in dialogo con un consulente interno esperto di ristorazione. Le ipotesi economiche, pur poggiando su elementi realistici, tengono necessariamente conto di una significativa variabilità di alcuni fattori chiave del progetto, in particolare della voce relativa al personale e della proiezione dei ricavi derivanti dalle prestazioni ristorative, ad oggi stimabili solo in via prospettica.

La costruzione del budget è avvenuta inoltre considerando le risorse pubbliche allocate al progetto, come definito dal Tavolo di co-progettazione. Per l'attività ristorativa, tali risorse ammontano complessivamente a **780.000,00 euro** nel triennio **2026–2028**. La distribuzione del contributo provinciale è stata modellata in forma decrescente, riflettendo da un lato l'esigenza di perseguire nel tempo una maggiore sostenibilità economica e, dall'altro, l'impatto della fase di start-up prevista per il 2026, caratterizzata da un fabbisogno più elevato dovuto ai maggiori costi e ai ricavi iniziali contenuti.

1.1.5.1 Descrizione delle Macro voci di Costo

TOTALE RICAVI

Nella fase attuale il totale dei ricavi è stato considerato equivalente ai costi complessivi stimati, così da garantire un bilancio in pareggio. I ricavi da corrispettivi, sommati al contributo PAT, consentono di raggiungere l'equilibrio economico. È importante sottolineare che i ricavi propri derivano da un calcolo matematico previsionale e costituiscono, a tutti gli effetti, un obiettivo operativo da raggiungere durante lo sviluppo dell'attività caratteristica.

COSTI PER MATERIE PRIME E MERCI

In questa voce sono comprese tutte le spese relative all'acquisto di alimenti, bevande, materiali di consumo e prodotti necessari alla ristorazione, inclusi detersivi e materiali per le pulizie. La stima riflette la necessità di garantire continuità e qualità del servizio.

COSTI PER SERVIZI

I costi per servizi includono le spese connesse alla gestione amministrativa e organizzativa dell'impresa, alla formazione obbligatoria, alla sicurezza, alla privacy, all'igiene, alle assicurazioni, alla manutenzione e alle utenze. In questa voce rientrano anche le consulenze tecniche necessarie a sostenere l'avvio e la gestione dell'iniziativa.

Un elemento particolarmente rilevante all'interno di questa voce riguarda il costo energetico, che assume un peso significativo nel modello gestionale. La struttura, infatti, è completamente alimentata ad energia elettrica e presenta un fabbisogno minimo stimato di almeno 100 kW, con picchi di utilizzo superiori nelle fasi di piena operatività (particolarmente durante il servizio di cucina e pizzeria).

Questo comporta costi energetici elevati e non completamente prevedibili, soprattutto nella fase di avvio, rendendo tale voce una delle componenti più delicate del budget. La variabilità dei consumi e l'intensità dei picchi richiedono un costante monitoraggio, oltre a possibili azioni di efficientamento da valutare in sinergia con i soggetti tecnici competenti.

COSTI DEL PERSONALE

Si tratta della voce più rilevante e variabile del progetto. La stima è stata elaborata tenendo conto di diversi elementi:

- la durata triennale del progetto;
- l'applicazione del CCNL Cooperative Sociali con integrativo provinciale e relative tabelle ministeriali;
- la possibile presenza di lavoratori inseriti in percorsi formativi, beneficiari di sgravi fiscali e contributivi previsti dalla Legge Smuraglia e dall'azione 33c dell'Agenzia del Lavoro;
- l'attivazione graduale dei contratti nella prima annualità, in coerenza con i tempi di avvio del ristorante;
- la previsione a regime di un organico strutturale stabile, con inquadramenti contrattuali adeguati;
- l'ipotesi di apertura del locale dal Lunedì al sabato per il pranzo, dal giovedì al sabato per la cena, e l'attivazione del bar secondo fasce orarie da definire puntualmente..

La strutturazione del Budget tiene conto di un'ipotetica (ad oggi) apertura dell'attività nell'arco del

mese di APRILE 2026. Qualora ci fossero rallentamenti o dovesse essere necessaria la procrastinazione dei tempi l'ammontare del budget del 2026 dovrà essere necessariamente rimodulata.

L'insieme di questi fattori determina una voce di costo significativa ma coerente con la doppia finalità dell'iniziativa: garantire professionalità stabili e generare opportunità formative di qualità.

COSTO AMMORTAMENTO

Sono state inserite quote di ammortamento relative a licenze, attrezzature e materiali necessari all'avvio dell'attività ristorativa.

ONERI DIVERSI DI GESTIONE

In questa categoria rientrano, tra gli altri, i costi relativi allo smaltimento dei rifiuti.

1.1.5.2 Distribuzione del Contributo PAT (2026–2028)

La scelta della distribuzione decrescente riflette la visione di un percorso di accrescimento progressivo dell'autonomia economica dell'impresa sociale, combinata con la consapevolezza che la fase iniziale richiederà un investimento pubblico più consistente.

Annualità	2026	2027	2028
Contributo PAT	310.000,00 €	260.000,00 €	210.000,00 €

Nel definire la distribuzione delle risorse sul triennio, è stata considerata essenziale la possibilità di introdurre un margine di flessibilità. Tale flessibilità — attivabile su richiesta motivata e previa autorizzazione — permetterà di adeguare la distribuzione del contributo provinciale alle reali necessità operative, organizzative e gestionali che emergeranno nel corso dello sviluppo del servizio.

Questa opzione risulta particolarmente rilevante per un progetto caratterizzato da elementi innovativi e sperimentali, in cui le previsioni iniziali potrebbero richiedere adattamenti in funzione dell'andamento dell'attività e dei risultati registrati. La possibilità di modulare le risorse rende il contributo pubblico più aderente all'evoluzione reale del servizio, consentendo di sostenere efficacemente sia la fase di avvio sia quella di consolidamento, e di intervenire tempestivamente qualora emergano nuove necessità o opportunità.

PROGETTO PER IL REINSERIMENTO SOCIALE DEI DETENUTI - ATTIVITA' DI RISTORAZIONE	TOTALE 2026	TOTALE 2027	TOTALE 2028
TOTALE RICAVI	385.676,35	487.732,15	487.732,15
CONTRIBUTO PAT	310.000,00	260.000,00	210.000,00
RICAVI CORRISPETTIVI	75.676,35	227.732,15	277.732,15

COSTI PER MATERIE PRIME, MERCI E STOVIGLIE E ATTREZZATURE CUCINA	64.498,17	98.044,12	98.044,12
MATERIE PRIME ALIMENTI - BEVANDE - STOVIGLIE E ATTREZZATURA CUCINA	64.498,17	98.044,12	98.044,12
COSTI PER SERVIZI	78.083,33	84.500,00	84.500,00
ENERGIA ELETTRICA	33.333,33	50.000,00	50.000,00
ACQUA	1.333,33	2.000,00	2.000,00
CONSULENZE RISTORAZIONE	10.000,00	1.500,00	1.500,00
CONSULENZE SOCIAL MEDIA + PROMOZIONE + PIANO DELLA COMUNICAZIONE + STUDIO ALLESTIMENTO	10.000,00	2.500,00	2.500,00
SITO INTERNET/TELEFONIA/WIFI	1.000,00	1.500,00	1.500,00
COMPENSO REVISORE	2.500,00	2.500,00	2.500,00
COMMISSIONI BANCARIE	666,67	1.000,00	1.000,00
SOFTWARE E GESTIONALE RISTORANTE + CASSA	1.000,00	1.000,00	1.000,00
CONSULENZE AMMINISTRATIVE	11.250,00	15.000,00	15.000,00
SICUREZZA PRIVACY E IGIENE (PIANO HACCP, FORMAZIONE, SICUREZZA)	4.000,00	3.000,00	3.000,00
ASSICURAZIONI (struttura + RC)	1.333,33	2.000,00	2.000,00
MANUTENZIONI ORDINARIE (di beni e/o immobili destinati all'attività)	1.666,67	2.500,00	2.500,00
COSTI PERSONALE	236.094,85	295.354,70	295.354,70
RETRIBUZIONI LORDE	236.094,85	295.354,70	295.354,70
COSTO AMMORTAMENTO	3.333,33	4.333,33	4.333,33
LICENZA E SPESE DI AVVIO + SPESE (AMMORTAMENTO + registratore di cassa)	2.333,33	2.333,33	2.333,33
ATTREZZATURA	1000,00	2000,00	2000,00
ONERI DIVERSI DI GESTIONE	3.666,67	5.500,00	5.500,00
RACCOLTA SMALTIMENTO RIFIUTI	3666,67	5500	5500
TOTALE SPESE	385.676,35	487.732,15	487.732,15

1.2 Laboratorio femminile

1.2.1 Ipotesi di sviluppo (possibili scenari possibili rispetto alla costituzione di un laboratorio)

Le valutazioni emerse all'interno del Tavolo di Co-progettazione hanno portato a identificare, tra le ulteriori possibili azioni da sviluppare, la realizzazione di un'attività laboratoriale professionalizzante interna alla Casa Circondariale, gestita da Spinipizza e pensata come spazio formativo mirato e complementare all'attività ristorativa esterna. Il laboratorio coinvolgerà donne detenute selezionate in collaborazione con l'Ufficio Educativo, all'interno di percorsi di formazione al lavoro orientati sia all'acquisizione dei prerequisiti professionali fondamentali, sia all'avvio di esperienze lavorative o tirocinio mirate alla produzione di beni funzionali alla ristorazione.

In tale spazio potranno essere realizzati semilavorati di arte bianca, preparazioni di pasticceria, prodotti orticoli e altre lavorazioni coerenti con il fabbisogno del ristorante-pizzeria e con i profili professionali individuati. L'obiettivo è duplice: offrire ai partecipanti un contesto formativo protetto e strutturato e, allo stesso tempo, creare un collegamento virtuoso tra interno ed esterno, attraverso una filiera di produzione che valorizzi le competenze sviluppate e rafforzi la sostenibilità complessiva del progetto.

Gli spazi necessari per la realizzazione del laboratorio saranno individuati e definiti in collaborazione con la Casa Circondariale. La definizione del laboratorio, trattandosi di un'attività strettamente connessa agli spazi e ai tempi dell'istituto penitenziario, richiederà ulteriori approfondimenti e momenti di concertazione nei prossimi mesi, con l'ipotesi di una piena attivazione nel corso del 2026.

In questa visione, il laboratorio costituisce un elemento strategico del progetto: un luogo di apprendimento, crescita e responsabilizzazione, capace di rafforzare l'efficacia dei percorsi di reinserimento e di sostenere, in modo coerente e integrato, l'identità formativa e sociale dell'intera iniziativa.

Le attività progettuali afferenti al laboratorio femminile sopra descritto prenderanno avvio solo in seguito al completamento dei necessari lavori di adeguamento della sezione femminile della Casa Circondariale di Trento e alla disponibilità di risorse dedicate all'acquisto delle necessarie attrezzature.

1.2.2 Struttura e Logica del Budget

Al fine di dimensionare correttamente l'attività laboratoriale, si ipotizza – sulla scorta dell'esperienza maturata dai soggetti che compongono Spinipizza e in coerenza con le indicazioni emerse nel Tavolo di co-progettazione – di predisporre un budget realistico, che tenga conto delle esigenze operative e delle caratteristiche del percorso formativo da attivare.

Tale budget includerà anche i costi legati all'allestimento della componente tecnica del laboratorio, necessari a garantire uno spazio adeguato allo svolgimento delle lavorazioni previste (ad esempio semilavorati di arte bianca, pasticceria o prodotti orticoli) e conforme agli standard richiesti in termini di sicurezza, qualità e funzionalità. Il budget ipotizzato nel 2026 è parametrato su 4 mesi di attività a partire da settembre 2026.

L'elaborazione di questo impianto economico sarà quindi parte integrante del processo di

definizione dell'azione laboratoriale, consentendo di individuare le dotazioni tecniche necessarie, dimensionare correttamente i turni e i flussi di lavoro, e assicurare che il percorso formativo possa svolgersi in condizioni idonee e coerenti con la missione complessiva del progetto.

MACROVOCE/Voce di costo	TOTALE 2026	TOTALE 2027	TOTALE 2028
A) SPESE PERSONALE			
Compensi personale impegnati nel frontale e nella logistica	11.730,00	35.190,00	35.190,00
(formatore interno) - Formazione obbligatoria e consulenze sicurezza + Haccp per personale e detenute	803,49	2.300,00	2.300,00
C) RIMBORSO BORSA LAVORO/TIROCINI DI INCLUSIONE			
Borse lavoro	1.875,00	5.625,00	5.625,00
Inail sulle borse	373,65	1.120,96	1.120,96
D) SPESE ASSICURATIVE			
svolgimento attività	61,83	185,50	185,50
E) SPESE DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO			
formazione - progetto AMA DE		5.000,000	17.697,300
Quota di ammortamento			
Elaborazione cedolini e cu	262,78	788,33	788,33
DPI	366,67	1.100,00	1.100,00
b) UTENZE	da definire	da definire	da definire
materiali specifici usurabili: (materie prime e ingredienti per i trasformati, pellicola, alluminio, contenitori monoporzioni,...confezioni per il trasporto dei trasformati, etichette, contenitori isoterici, utensileria varia, manutenzione attrezzature,)	2.066,67	6.200,00	6.200,00

F) SPESE GENERALI	1.634,33	4.903,00	4.903,00
G) ACQUISTO ATTREZZATURE E ALLESTIMENTO (CUCINA+ATTREZZATU RA) - PROGETTO AMA DE		5.000,00	45.000,00
TOTALE SPESE	19.174,42	67.412,79	120.110,09
Voce di entrata - vendita prodotti	2.000,00	6.000,00	6.000,00
TOTALE ENTRATE	2.000,00	6.000,00	6.000,00
TOTALE CONTRIBUTO	17.174,42	61.412,79	114.110,09

2. Interconnessione tra le linee A e B

La Linea A e la Linea B del progetto di co-progettazione sono fortemente interconnesse, in quanto condividono l'obiettivo comune di favorire il reinserimento socio-lavorativo delle persone detenute attraverso attività pratiche e professionalizzanti, con un approccio integrato e complementare.

Evidenze scientifiche dimostrano come i percorsi di formazione e lavoro per persone detenute riducano significativamente il rischio di recidiva e favoriscano il reinserimento sociale (Davis et al., 2013¹). L'integrazione tra produzione agricola, trasformazione alimentare e ristorazione, attiva competenze tecniche e trasversali, rafforzando l'identità lavorativa e la responsabilità individuale (Mezirow, 1997²). Inoltre, il modello proposto risponde ai principi dell'economia circolare e dell'inclusione sociale promossi dall'Unione Europea (Commissione Europea, 2020 – Social Economy Action Plan³).

La Linea A prevede un'attività di ristorazione, una pizzeria, e la realizzazione di un'attività laboratoriale all'interno della Casa Circondariale. La Linea B, nella parte dei laboratori per l'acquisizione dei pre-requisiti lavorativi, si focalizza invece sulla formazione e il coinvolgimento dei detenuti in percorsi di preparazione al mondo del lavoro.

Le due linee possono integrarsi in un ciclo produttivo completo nel seguente modo: i detenuti coinvolti nella Linea B coltivano materie prime e producono alimenti trasformati (come passata di pomodoro, ortaggi pronti all'uso...) che vengono poi utilizzati nella pizzeria della Linea A, creando così un collegamento diretto tra produzione, trasformazione e consumazione; le coltivazioni possono avvenire sia nei terreni del Laboratorio di Villa Rizzi, a Sardagna, sia all'interno della Casa Circondariale, rafforzando ulteriormente il legame tra i due ambienti.

Inoltre, la Linea B include la realizzazione di manufatti artigianali in carta e stoffa (come portapane, decorazioni, centrotavola...) destinati all'allestimento della pizzeria, contribuendo così a personalizzare e arricchire l'esperienza del cliente finale.

L'integrazione tra le due linee consente non solo di sviluppare competenze diversificate ma anche di

¹ Davis, L. M., Bozick, R., Steele, J. L., Saunders, J., & Miles, J. N. V. (2013). *Evaluating the effectiveness of correctional education: A meta-analysis of programs that provide education to incarcerated adults*. Santa Monica, CA: RAND Corporation.

² Mezirow, J. (1997). Transformative learning: Theory to practice. *New Directions for Adult and Continuing Education*, 1997(74), 5–12. <https://doi.org/10.1002/ace.7401>

³ Commissione Europea (2020). *Social Economy Action Plan*. Bruxelles: Commissione Europea.

restituire ai partecipanti una visione d'insieme del ciclo del lavoro, promuovendo responsabilità, autostima e collaborazione. In questo modo, il progetto nel suo complesso rappresenta un modello virtuoso di filiera formativa e produttiva all'interno e all'esterno del carcere.

Al fine di garantire la realizzazione unitaria del progetto, l'integrazione tra le due linee di intervento e il monitoraggio e valutazione generale dell'andamento delle attività progettuali, è stato individuato Kaleidoscopio quale soggetto che svolgerà la funzione di coordinamento generale del progetto, coerentemente con quanto condiviso nella prima parte del procedimento di co-progettazione (cfr. par. 6.3 del Progetto unitario finale Parte I, "Struttura della Governance"). In particolare lo stesso si occuperà di assicurare la complessiva coerenza progettuale delle azioni realizzate, valorizzando le sinergie tra i diversi interventi e gestendo i rapporti fra i soggetti coinvolti nella realizzazione delle attività (ETS, soggetti istituzionali,...). Inoltre fornirà supporto al tavolo di coordinamento allargato per lo svolgimento delle funzioni attribuite allo stesso.

La governance integrata del progetto unitario finale è garantita dal Tavolo di Coordinamento composto da rappresentanti dei seguenti attori: Strutture provinciali competenti in materia di politiche sociali, lavorative, educative, Casa Circondariale di Trento, UDEPE, USSM, Comune di Trento, Spinipizza Impresa Sociale, Kaleidoscopio SCS, APAS, Murialdo, Punto D'Incontro.

Le principali funzioni del Tavolo sono:

- **coordinamento e integrazione: garantire il raccordo tra Linea A e Linea B e assicurare la coerenza strategica con gli obiettivi generali del progetto;**
- **monitoraggio: verificare l'avanzamento delle attività, analizzare eventuali criticità, opportunità.**

3. Integrazione del Progetto Unitario finale Parte 1

Il contributo proattivo degli Enti del terzo settore che hanno partecipato al procedimento di co-progettazione, nell'obiettivo comune di migliorare e diversificare l'offerta complessiva e gli interventi al fine di renderli maggiormente rispondenti ai bisogni complessivi delle persone in esecuzione penale, ha portato ad una declinazione più puntuale di alcune tipologie di attività previste per la linea di intervento B - DENTRO&FUORI carcere di cui al Progetto Unitario finale Parte 1, con lo scopo di integrarle per rendere più efficace il reinserimento sociale delle persone in esecuzione penale.

In particolare, in riferimento al laboratorio interno di assemblaggio (paragrafo 5.2.3. "Laboratori per l'acquisizione dei prerequisiti lavorativi" del Progetto unitario finale - Parte 1) finalizzato all'acquisizione di conoscenze e allo sviluppo di abilità manuali spendibili nelle fasi produttive manifatturiere come assemblaggio, montaggio e confezionamento, per la cui gestione, all'esito della prima parte della co-progettazione, si è proposta la cooperativa sociale Kaleidoscopio, è emersa l'opportunità di prevederne il potenziamento, mediante l'acquisto di ulteriori attrezzature per le attività laboratoriali maggiormente adeguate per lo svolgimento di tale attività e che rappresentano strumenti importanti per favorire interventi di inclusione lavorativa più efficaci, nonché attraverso la realizzazione di percorsi di formazione. Nella stessa logica di differenziazione dell'offerta di servizi e di risposta più attenta ai bisogni delle persone in esecuzione penale, il confronto con i

soggetti coinvolti nella co-progettazione ed in particolare con il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per il Triveneto, ha portato a condividere l'importanza del potenziamento del servizio di barberia/parrucchieria.

Gli obiettivi sono molteplici: promuovere il benessere dei detenuti attraverso la cura della propria persona; aumentare la sicurezza interna poiché un servizio di barberia capace di rispondere all'esigenza di tutta la popolazione detenuta consentirebbe di eliminare dalla lista dei generi acquistabili le lamette limitando così l'uso improprio per gesti lesivi auto e/o eterodiretti; ampliare l'accesso a competenze spendibili in ambito lavorativo.

Al fine di perseguire gli obiettivi sopra declinati, si è inteso, anche per tale attività, da un lato, prevedere la realizzazione di percorsi di formazione professionalizzanti, dall'altro, potenziare l'acquisto di attrezzature (ulteriori postazioni, sedie, lavatesta, etc.) e del materiale di consumo necessario allo svolgimento della stessa.

Per la gestione del sopra descritto servizio di barberia/parrucchieria si è proposta l'Associazione APAS.

In un'ottica di sinergia e complementarietà tra le misure e i programmi delle politiche di coesione e la programmazione provinciale, nella finalità comune di promuovere una giustizia più inclusiva tramite l'inclusione socio lavorativa delle persone sottoposte a misure penali, ed in una prospettiva di integrazione delle diverse fonti di finanziamento, sia il potenziamento del laboratorio interno di assemblaggio che l'implementazione del servizio di barberia/parrucchieria saranno finanziate con risorse a valere sull'Avviso pubblico non competitivo approvato con decreto n. 88.ID del 17 febbraio 2025 (di seguito Avviso AMA DE) del Piano del Ministero della Giustizia "Una giustizia più inclusiva", Azione 2 - Attuazione modelli di intervento per l'inclusione attiva dei detenuti, con riferimento al quale la Provincia ha presentato la propria proposta progettuale che è stata ammessa al finanziamento con decreto n. 613.ID del 30 luglio 2025 emanato dal Direttore Generale per il Coordinamento delle Politiche di Coesione del Ministero della Giustizia.

Si riporta di seguito il prospetto finanziario aggiornato, relativo alla Linea di intervento B così come integrata all'esito della seconda fase del procedimento di co-progettazione:

	APAS					KALEIDO		PUNTO D'INCONTRO	VILLA RIZZI - MURIALDO	Totale generale
<i>macro voce</i>	ABITARE ACCOMPAGNATO	BARBERIA	CENTRO INFORMAZIONI, ASCOLTO E SEGRETARIATO SOCIALE	LABORATORIO PREREQUISITI	RETI TERRITORIALI E ATTIVITA' RICREATIVE CULTURALI	ex seminare DENTRO IN CARCERE	LABORATORIO IN CARCERE	LABORATORIO PREREQUISITI	LABORATORIO PREREQUISITI	
A. spese per il personale	€ 139.500,00		€ 335.700,00	€ 433.500,00	€ 33.300,00	€ 159.149,00	€ 334.309,35	€ 28.560,00	€ 178.193,01	€ 1.642.211,36
B. Rimborso spese voltonari/giovani	€ 600,00		€ 600,00		€ 600,00					€ 1.800,00
C. Rimborso borsa lavoro/tirocini	€ 1.500,00		€ 3.000,00	€ 124.500,00		€ 83.977,16	€ 110.460,00	€ 15.285,00	€ 77.436,93	€ 416.159,09
D. spese assicurative	€ 1.050,00		€ 900,00	€ 3.300,00	€ 750,00	€ 500,00	€ 900,00	€ 900,00	€ 655,47	€ 8.955,47
E. spese di realizzazione del servizio	€ 103.655,36	€ 48.802,22	€ 28.500,00	€ 250.500,00	€ 1.800,00	€ 61.024,00	€ 127.468,15	€ 4.590,00	€ 57.983,61	€ 684.323,34
F. spese generali	€ 45.150,00	€ 3.416,16	€ 58.500,00	€ 130.800,00	€ 8.850,00	€ 1.500,00	€ 9.810,77		€ 25.339,74	€ 283.366,67
G. ENTRATE	€ -75.000,00			€ -459.000,00		€ -10.000,00	-105000	€ -13.500,00	€ -88.100,01	€ -750.600,01
Totale generale	€ 216.455,36	€ 52.218,38	€ 427.200,00	€ 483.600,00	€ 45.300,00	€ 296.150,16	€ 477.948,27	€ 35.835,00	€ 251.508,75	€ 2.286.215,92

4. Ammontare del contributo definito per il progetto unitario finale Parte 2

Il totale del finanziamento pubblico stabilito per la realizzazione degli interventi ricompresi nella linea di intervento A - RistorAzione ammonta ad Euro 972.697,30.

Il totale delle risorse messe a disposizione per l'integrazione delle azioni ricomprese nella linea di intervento B - Dentro&Fuori carcere ammonta ad Euro 133.397,30.