



Food for Soul

*Per dare luce e voce al potenziale
inespresso che ci circonda*

Resoconto Annuale 2018



**“La cultura porta conoscenza.
La conoscenza guida alla
consapevolezza. E quando
diventiamo consapevoli
siamo più vicini a diventare
socialmente responsabili. La
cultura è la chiave di tutto.”**

(Massimo Bottura)



Vision e Mission

Food for Soul è un **progetto culturale** fondato dallo chef Massimo Bottura e Lara Gilmore **per dare luce e voce al potenziale inespresso che ci circonda.**

Così facendo, il nostro obiettivo è quello di **creare cultura** come strumento di resilienza, di aprire nuove opportunità di mobilità sociale e di incoraggiare un sistema alimentare equo e sostenibile.

I Nostri Valori

I valori di Food for Soul definiscono la cultura e l'identità dell'organizzazione, aiutandoci a realizzare la nostra vision e mission. Ci aiutano, inoltre, a definire la nostra cultura organizzativa e a guidarci nel modo in cui operiamo con ognuno dei nostri partner.

Collaborazione



Riconoscendo il potenziale delle connessioni umane, cerchiamo di collaborare con persone provenienti da culture e contesti diversi. Riteniamo che la definizione di obiettivi comuni e il supporto reciproco possano aiutarci a concretizzare il nostro impatto, e che solo attraverso la collaborazione sia possibile moltiplicare i nostri sforzi.

Potenziale



Crediamo fermamente nel potenziale inespresso che hanno cibo, persone e luoghi. Offrendo la possibilità di celebrare questo potenziale, speriamo di riuscire a renderlo visibile e a dargli voce.

Empatia



Lavoriamo con empatia. Le nostre parole e azioni sono guidate dal desiderio di creare connessioni, di superare norme sociali e di costruire ponti.

Eccellenza



L'eccellenza è per noi un valore tangibile. Ogni momento rappresenta un'opportunità, e ci impegniamo a dedicargli il tempo e l'attenzione necessaria. Evitiamo di perderci nella quotidianità promuovendo idee e azioni innovative e di qualità.

Integrità



Lasciamo che siano le nostre azioni a parlare per noi. Cercando di essere un esempio e sostenendo fermamente le nostre idee, speriamo di poter essere fonte di ispirazione e di poter costruire relazioni basate sulla fiducia.

Immaginazione



L'immaginazione è la scintilla della creatività. Ci impegnamo a creare spazi ed esperienze che siano il risultato di processi creativi e che siano in grado di favorire e celebrare l'immaginazione.

I Nostri Principi

I valori della nostra organizzazione vivono attraverso la definizione dei principi guida di Food for Soul, che, a loro volta, vengono applicati ad ogni progetto. I nostri principi guida sono: Qualità delle Idee, Forza della Bellezza e Valore dell'Ospitalità.



Credits: Isabella Belena

Qualità delle Idee

Grazie alla **collaborazione** con membri delle comunità, chef, artisti, organizzazioni e professionisti di diversi settori, il nostro intento è quello di **immaginare** e creare luoghi ed esperienze che possano diventare piattaforme di apprendimento e di scambio. Crediamo fermamente nella Qualità delle Idee che riusciamo a portare avanti attraverso i nostri programmi, e che possano amplificare la nostra voce, mandando il nostro messaggio più lontano e ispirando altri ad agire.



Credits: Simon Owen Red Photographic

Forza della Bellezza

La bellezza è un linguaggio universale, che può ispirare e rivelare il **potenziale** inespresso delle cose. La bellezza - che sia sotto forma di arte, design, musica o un atto di gentilezza - può portare le persone al di là della propria esperienza quotidiana e aiutarle a comunicare l'una con l'altra. Attraverso la creazione di spazi ed esperienze che celebrino attivamente il diritto di tutti di accedere alla bellezza, il nostro obiettivo è quello di incoraggiare le persone ad agire con **empatia**, e a generare connessioni umane che possano essere potenti strumenti di cambiamento.



Credits: Simon Owen Red Photographic

Valore dell'Ospitalità

Sosteniamo il potenziale dell'ospitalità come veicolo per creare esperienze che abbiano un forte impatto emotivo. L'obiettivo è coinvolgere le persone facendole sentire integrate e parte di una comunità. Attraverso l'**eccellenza** dei nostri servizi, l'**integrità** delle nostre motivazioni e l'attenzione che dedichiamo a ciascuno dei nostri partner, il nostro obiettivo è garantire un senso di dignità, cura e appartenenza e, allo stesso tempo, quello di conferire la libertà di poter esprimere sé stessi e le proprie idee.



VIA
MAURO

I nostri Programmi

Attraverso i nostri principi guida siamo in grado di trasformare idee innovative in opportunità concrete in grado di infrangere norme sociali e di riscoprire e riabilitare persone, luoghi e spazi. Gli sforzi di Food for Soul si concentrano su due programmi:

Refettori & Social Tables

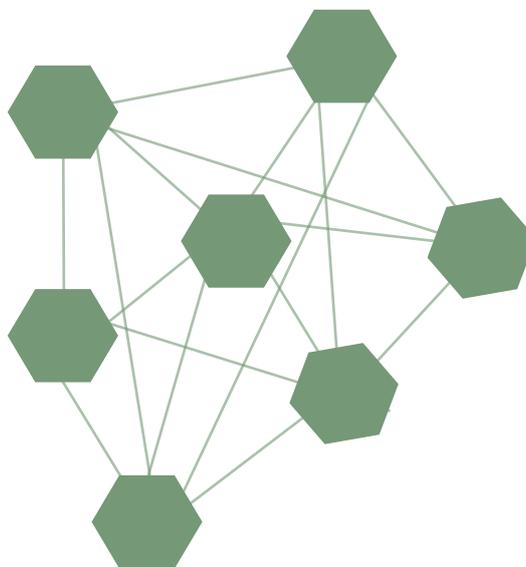
I Refettori sono spazi comunitari dove vengono serviti pasti sani e nutrienti in un'atmosfera conviviale a persone in condizione di vulnerabilità sociale. La parola Refettorio viene dal Latino 'reficere', che significa "rifare", ma anche "ristorare". Con l'aiuto di diversi partner restauriamo e rinnoviamo spazi abbandonati o trascurati trasformandoli in spazi comunitari, aperti dal lunedì al venerdì, dove persone in condizione di vulnerabilità sociale possano sentirsi accolte, e dove la comunità possa riscoprire il potenziale inespresso di luoghi e cibo.



I Social Tables sono servizi offerti una volta a settimana in spazi comunitari già esistenti, dove invitiamo famiglie e individui in stato di bisogno ad unirsi alle nostre tavole. Attraverso il coinvolgimento di diversi chef, fornitori, artisti e designer, l'obiettivo è quello di rafforzare un network locale di attori che siano in grado di creare comunità inclusive e consapevoli.

Learning Network

La Learning Network è stata creata con l'idea di sviluppare una comunità di partner operativi e uno spazio creativo che favorisca un dialogo aperto, lo scambio di informazioni, e che riesca ad ottenere un impatto concreto. L'obiettivo a lungo termine è quello di sviluppare una comunità di attori consapevoli, che attraverso esempi pratici, possano dimostrare l'impatto di programmi pensati per promuovere sistemi alimentari sostenibili e per sostenere il valore del potenziale umano.



Nuove aperture nel 2018



Refettorio
Paris

Il Refettorio Paris ha aperto le sue porte nel marzo 2018 a Le Foyer de la Madeleine, un ristorante sociale situato nella cripta della chiesa della Madeleine, che offre servizio pranzo ogni giorno a prezzi contenuti. Di sera il Refettorio Paris offre una cena accogliente ai membri più vulnerabili della comunità, compresi senzatetto, persone senza fissa dimora e rifugiati. Ad aiutarci in questa missione, associazioni intermediarie come Emmaus, Solidarité, Ozanam, Aurore e Singa, che individuano gli ospiti con maggiore necessità al fine di promuovere inclusione e di garantire la sostenibilità del progetto.

Gli chef regolari Maxime e Solène cucinano pasti sani e deliziosi per gli ospiti del Refettorio usando eccedenze alimentari consegnate da diversi fornitori in tutta la città e che altrimenti verrebbero sprecate. Ogni paio di settimane chef ospiti provenienti da Parigi e da tutta la Francia si offrono volontari nelle cucine del Refettorio, aiutando gli chef regolari a preparare pasti bilanciati e di stagione. In questo modo gli chef ospiti condividono il loro sapere e la loro creatività con lo staff, contribuendo a fornire un servizio di alta qualità, e che tenga conto del valore, anche culturale, del cibo. Sia in cucina che nella sala da pranzo lo staff del Refettorio è assistito da un team di volontari che lavorano fianco a fianco ogni giorno per assicurarsi che il servizio si svolga senza inconvenienti e che gli ospiti si sentano i benvenuti e a loro agio.



Credits: Laurent Dupont

Per l'apertura artisti, architetti e designer - tra i quali JR, Prune Nourry, Nicola Delon e Ramy Fischler - hanno collaborato per trasformare il ristorante Le Foyer de la Madeleine in uno spazio ancora più coinvolgente e stimolante per l'intera comunità. Nell'ultimo anno lo staff del Refettorio ha utilizzato lo spazio per interagire con la comunità locale e per realizzare mission e vision del Refettorio. Lo scorso giugno, ad esempio, il Refettorio ha aperto al pubblico per una fantastica cena siriana con lo chef rifugiato Mohammad Elkhaldy all'interno del Refugee Food Festival. Nel 2019 il Refettorio espanderà le proprie attività continuando a supportare le fasce più vulnerabili della popolazione e ad ispirare la partecipazione e la resilienza della comunità.



Social Tables
Made in Cloister

I Social Tables Made in Cloister sono stati inaugurati nel dicembre 2018 grazie alla collaborazione tra Food for Soul e la Fondazione Made in Cloister. Lo spazio, situato nell'area di Porta Capuana a Napoli, è un centro culturale creato dalla Fondazione nel 2012 per ospitare mostre ed eventi culturali al fine di celebrare il patrimonio artistico della comunità locale. Da dicembre, ogni lunedì sera, lo spazio accoglie persone in situazione di vulnerabilità sociale segnalate dalla cooperativa sociale Dedalus per un pasto nutriente cucinato con eccellenze alimentari.

Ogni lunedì mattina, ingredienti di alta qualità vengono donati ai Social Tables Made in Cloister e trasformati in un menù di tre portate dagli chef ospiti provenienti dalla scena gastronomica napoletana. Il pasto viene poi servito da un gruppo di giovani studenti dell'istituto Isabella d'Este Caracciolo, una scuola professionale locale di enogastronomia, con l'intento di formare nuove generazioni di professionisti nel settore dell'ospitalità ad una maggiore consapevolezza ed attenzione riguardo tematiche sociali ed ambientali.

Secondo le ultime statistiche, una persona su due nella regione Campania è a rischio povertà, vive in famiglie ad intensità lavorativa molto bassa o si trova in una situazione di grave deprivazione materiale. A Napoli, una delle città con il più alto tasso di natalità in Italia, la disoccupazione giovanile ha raggiunto un allarmante 52%. In questo contesto Porta Capuana rimane uno dei quartieri più popolari della città. Situato in prossimità delle mura Aragonesi, per secoli ha costituito il limite tra il dentro e il fuori, luogo di passaggio di visitatori e prima accoglienza di viandanti. I Social Tables Made in Cloister si inseriscono all'interno di questa tradizione, mirando a celebrare la storia di questo spazio davvero speciale e a valorizzarne il suo potenziale culturale, artistico e gastronomico.



Credits: Riccardo Plccirillo

Progetti esistenti

La crescita strategica di Refettori e Social Tables è stato uno dei nostri obiettivi per il 2018. Il lavoro dei nostri partner operativi, insieme al supporto di donatori tecnici e finanziari, volontari, artisti e attori locali ha permesso ai diversi progetti di rafforzare le proprie attività e di proporre di nuove.



Credits: Nicola Farina

Refettorio Ambrosiano

Il calendario del 2018 del Refettorio Ambrosiano è stato ricco di eventi, comprese attività comunitarie, concerti, letture pubbliche, cene e workshop. Particolarmente graditi sono stati i workshop pomeridiani con gli anziani del quartiere e le lezioni mattutine con gli studenti delle scuole superiori locali su temi sociali e ambientali connessi ai servizi offerti dal Refettorio. Nel mese di giugno il Refettorio ha invitato amici, sostenitori, chef, ospiti e volontari per festeggiare tre anni di attività e per condividere i propri sforzi per favorire l'inclusione sociale e il recupero di eccedenze alimentari.



Credits: Food for Soul

Refettorio Gastromotiva

Durante tutto l'anno il Refettorio Gastromotiva ha continuato ad offrire un servizio di cena basato su una proposta salutare e di stagione ad individui vulnerabili della comunità locale. Oltre ai servizi regolarmente offerti dal Refettorio, lo spazio è stato usato anche per organizzare fiere e workshop con organizzazioni e imprese locali al fine di coinvolgere il quartiere e di incoraggiare la creazione di un sistema alimentare equo e sostenibile.



Credits: Food for Soul

Refettorio Felix a St Cuthbert's

Pur continuando ad offrire un servizio di pranzo giornaliero e nutriente ad individui vulnerabili della comunità locale, nel 2018 il Refettorio Felix a St Cuthbert's ha investito tempo e risorse nell'organizzazione di attività per ospiti, volontari e la comunità locale nel suo insieme. Tra queste ricordiamo supper clubs, cene comunitarie, lezioni di arte, laboratori nutrizionali e corsi di formazione con l'obiettivo di aiutare gli ospiti del Refettorio a trovare un impiego stabile nel settore dell'ospitalità.



Credits: Food for Soul

Social Tables Antoniano

Lo scorso anno i Social Tables Antoniano si sono concentrati sul miglioramento dei servizi esistenti sviluppando, allo stesso tempo, nuovi modi per incentivare l'inclusione sociale e la partecipazione della comunità. Come risultato dei loro sforzi, sempre più famiglie hanno aderito al servizio del lunedì sera e alle altre attività organizzate dall'Antoniano. L'organizzazione è anche stata in grado di coprire, tramite uno sponsor locale, i costi legati al trasporto pubblico, permettendo l'accesso ai servizi dell'Antoniano anche a famiglie che vivono in altre zone della città.



Credits: Food for Soul

Social Tables Ghirlandina

Nel 2018 i volontari dei Social Tables Ghirlandina hanno avuto il piacere di lavorare al fianco di giovani studenti di due scuole professionali, Serramazzoni e Nazareno, che una volta al mese hanno cucinato per gli ospiti utilizzando le eccedenze alimentari donate dai venditori del mercato storico di Modena. Questa esperienza ha aiutato gli studenti a vedere le eccedenze alimentari sotto una luce diversa e a sviluppare una particolare sensibilità verso temi come la vulnerabilità sociale e l'isolamento.

Learning Network

La Learning Network è stata creata nel dicembre 2017 con l'idea di sviluppare una comunità di partner operativi di Food for Soul e di ideare uno spazio aperto al dialogo e allo scambio di informazioni. Attraverso lo sviluppo di relazioni multilaterali tra Food for Soul e i diversi partner operativi, gli obiettivi sono:

- 1.** Diventare una comunità interconnessa ed economicamente stabile di organizzazioni e individui che, attraverso la condivisione di valori comuni, raccontano esperienze e approcci diversi, e che siano in grado di supportarsi a vicenda.
- 2.** Assicurarsi che, attraverso il Network, i partecipanti continuino a offrire servizi di qualità alle proprie comunità.
- 3.** Sviluppare strumenti per misurare e comunicare l'impatto che Refettori e Social Tables hanno sulle proprie comunità, e a livello internazionale;
- 4.** Diventare portavoce di un cambiamento sulla base delle nostre diverse esperienze al servizio di comunità resilienti e sistemi alimentari ecosostenibili.

Il Learning Network Meeting

Nel luglio 2018 Food for Soul ha organizzato il secondo incontro della Learning Network a Londra, Regno Unito. Sono stati invitati a partecipare rappresentanti di tutti i Refettori e Social Tables. All'incontro hanno partecipato membri dello staff del Refettorio Ambrosiano, Refettorio Gastromotiva, Refettorio Felix a St Cuthbert's, Refettorio Paris e Social Tables Antoniano. L'incontro si è svolto nell'arco di due giornate presso il Refettorio Felix a St Cuthbert's a Londra. Questo ha dato ai partecipanti l'opportunità di vedere lo spazio, incontrare lo staff, aiutare durante il servizio e sperimentare una realtà diversa.

Tutte le attività pianificate per il secondo incontro della Learning Network miravano a **creare un ambiente dove i partner si sentissero incentivati a condividere informazioni, aggiornarsi a vicenda, fare domande e lavorare insieme**. Ciò ha incluso presentazioni, discussioni, workshop con relatori ospiti, e sessioni di brainstorming sullo sviluppo di strumenti e strategie finalizzate alla crescita della Learning Network. Alla fine dell'incontro tutti i partner hanno dichiarato che i temi affrontati erano stati fonte di grande ispirazione e di voler continuare a lavorare insieme.

Nel 2019 pensiamo di continuare a supportare tutti i nostri partner attraverso la Learning Network, e di investire risorse nello sviluppo di strumenti che possano facilitare il lavoro delle singole organizzazioni, così come del Network nel suo complesso, e di lavorare insieme per trovare nuovi modi per misurare l'impatto che Food for Soul e i progetti esistenti stanno avendo.



Cosa ci riserva il futuro

Sviluppo Strategico

Nel 2018, Food for Soul ha condotto una valutazione, sia interna che attraverso servizi esterni di consulenza, dei propri processi, risultati e rapporti operativi. Nel 2019 questo processo porterà all'implementazione di un piano strategico triennale. Il nostro obiettivo è quello di costruire capacità operative, risorse, e di dimostrare l'impatto qualitativo misurabile dei nostri programmi.

I nostri sforzi strategici non solo garantiranno la sostenibilità a lungo termine dei progetti, ma rafforzeranno anche le nostre partnership e ci permetteranno di adattare il nostro modello in modo da renderlo replicabile.

Le nostre priorità strategiche sono:

1. Creare un impatto misurabile
2. Migliorare la produttività mantenendo alta la qualità dei servizi offerti
3. Migliorare la performance
4. Investire nella crescita e sostenibilità economica dell'organizzazione

Innovation Hub

Una delle nostre principali risorse è la capacità di creare network di esperti in diversi settori per alimentare e condividere idee audaci e innovative e per metterle in pratica al meglio. Nato da un desiderio di immaginare, ispirare e creare, Food for Soul lancerà l'Innovation Hub alla fine del 2019. L'Hub sarà costituito da un forum virtuale che mostrerà studi di ricerca, misurerà l'efficacia dei programmi e coinvolgerà diverse opportunità educative. Radunando insieme opinion leader del settore, changemakers, esperti sul campo, accademici e studenti, l'obiettivo dell'Innovation Hub è quello di favorire l'innovazione, l'imprenditorialità e lo sviluppo di un pensiero critico attraverso un approccio interdisciplinare.

L'interconnessione di diverse discipline - tra cui le arti culinarie, il design, l'arte, sistemi alimentari e il tema della salute - si tradurrà nello sviluppo di strumenti e modelli che offrano un contributo concreto al dibattito sui temi ambientali, culturali, sociali ed economici del nostro tempo.



Credits: Simon Owen Red Photographic





“

“Questo è l’unico posto al mondo che non mi fa sentire depresso. E’ un insieme di cose - lo staff, l’ambiente, le finestre, le piante, e il cibo è vera e propria arte nel piatto. In qualsiasi altro posto mi sembra di perdere energia, come se le persone e i luoghi me la portassero via. Questo posto, invece, mi dà energia.”

(Ospite al Refettorio Felix a St Cuthbert’s)

“La bellezza non viene mai considerata un bene sociale. Non riusciamo a staccarci dall’idea ottocentesca del povero bisognoso. Ma la bellezza unisce e allontana la paura. Siamo entusiasti di essere coinvolti in questo progetto. Il benessere è al centro del nostro lavoro e questo spazio è un esempio lampante del potere del design e della bellezza - fa stare bene chiunque vi si trovi.”

(Ilse Crawford dallo studio di design StudioIlse, Londra)

“Si crea una piattaforma, un grande parco giochi dove richiamare molti amici diversi: è questo l’approccio multiculturale tipico di Massimo. Non si tratta solo di cibo, è molto di più. E’ l’abilità di attrarre, di creare una forza gravitazionale. Le persone vengono da esperienze, business e ambienti diversi. Non esiste nient’altro come questo progetto - ci piace perchè è unico. E’ la combinazione tra cura per l’ambiente, inclusione sociale, qualità del cibo, livello del servizio, cura, generosità, qualità, ospitalità, arte e design.”

(Lavazza, sponsor Food for Soul)

“Essere qui questa sera è una cosa bellissima. Il mio cuore batte forte quando sono in questa cucina e il mio staff ha l’opportunità di servire il cibo a persone in condizione di vulnerabilità. Era da molto tempo che non mi sentivo così entusiasta.”

(Robbie Pezzuol, guest chef ai Social Tables Antoniano)

”

I nostri partner

Food for Soul esiste anche grazie alla generosità e al supporto di aziende e fondazioni che ci aiutano a potenziare i nostri programmi e progetti esistenti, a svilupparne di nuovi e a crescere in modo sostenibile come organizzazione. Un ringraziamento speciale va ai nostri partner, sponsor, partner tecnici, sostenitori e tutti coloro che ci hanno aiutato a raggiungere i nostri obiettivi nel 2018.



Sponsors



Partner Tecnici



Con il supporto di:



RENDICONTO ECONOMICO FINANZIARIO

AL 31 DICEMBRE 2018

ENTRATE	IN EURO
<i>Attività Istituzionale non profit</i>	
Conferimento Soci Fondatori	€ 0,00
Donazioni, liberalità	€ 564.435,58
Raccolte Pubbliche di fondi	€ 0,00
Totale Entrate attiv. Ist. Non profit	€ 564.435,58
<i>Attività commerciale</i>	
descrizione A	€ 0,00
descrizione B	€ 0,00
Totale entrate attività commerciale	€ 0,00
TO TALE GENERALE ENTRATE	€ 564.435,58

USCITE	IN EURO
<i>Attività Istituzionale non profit</i>	
Spese amministrative	€ 24.658,08
Informazione e divulgazione scientifica	€ 0,00
Retribuzioni - costi dipendenti e lav. occasionali	€ 157.469,87
Altri costi relativi gestione non profit	€ 34.665,75
Uscite inerenti attività non profit - costruzione refettori	€ 314.535,30
Totale uscite attività istituzionale	€ 531.329,00
<i>Attività commerciale</i>	
descrizione A	€ 0,00
descrizione B	€ 0,00
Totale uscite attività commerciale	€ 0,00
TO TALE GENERALE USCITE	€ 531.329,00
<i>di cui da pagare</i>	<i>€ 26.902,84</i>
Avanzo (Disavanzo) dell'attività istituzionale	€ 33.106,58
Avanzo (Disavanzo) dell'attività commerciale	€ 0,00
Avanzo (Disavanzo) complessivo	€ 33.106,58
<i>Così rappresentato</i>	
Cassa contanti	€ 483,26
Bper Ag. 1 Modena	€ 500.747,31
Debiti da regolare	€ 26.902,84
Avanzo (disavanzo) economico-finanziario	€ 474.327,73

Presidente
Lara T Gilmore

Segretaria
Cristina Reni Anzola






Food for Soul

Via Rua Muro 85, 41121 Modena, Italy
C.F. 94184720368 / T +39 059 2152805

info@foodforsoul.it
www.foodforsoul.it

Cover photo: Nicola Farina