

BAR TOLOMEO

articolo a cura di A.M.Pirondi

- Progetto di Istituto, afferente all'AREA BENESSERE, inserito nel **POF a partire dall'a.s. 2016-2017**.
- **Referente: Prof. Elia Kling** (con la collaborazione, a partire dall'a.s.2017-2018, della Prof.ssa Anna Maria Pirondi)
- Nell'a.s.2017-2018 è stata costituita una Commissione Bar, di cui fanno parte il Prof. E.Kling, la Prof.ssa A.M.Pirondi, l'educatore N.Dalla Costa, la Prof.ssa A.Zantedeschi e la vicaria Ins.V.Cottini.
- Collegamento con **RAV 2016-2019**:
 - ✓ *Competenze chiave di cittadinanza: per migliorare gli apprendimenti in ordine alla capacità di lavorare e collaborare proficuamente in gruppo e di gestire efficacemente relazioni interpersonali.*
- Collegamento con **PDM 2016-2019**:
 - ✓ *Ambiente di apprendimento: in relazione al saper organizzare attività/progetti implementando metodologie laboratoriali e attività di gruppo.*

Il Bar Tolomeo, gestito da una **cooperativa scolastica** formata da studenti, diventa il luogo ideale in cui esercitare, tra le **Competenze chiave di cittadinanza**, le

- **Competenze sociali e civiche**, perché si affinano la capacità di esporre e capire diversi punti di vista e quella di negoziare, imparando a trasmettere fiducia e ad andare d'accordo con gli altri sulla base del rispetto reciproco; e il
- **Senso di iniziativa e di imprenditorialità**, perché prevede capacità di pianificazione, di organizzazione, di gestione, di rendicontazione; una rappresentanza e negoziazione efficaci; la capacità di lavorare sia individualmente sia in collaborazione all'interno di gruppi, di saper giudicare e individuare i propri punti di forza e di debolezza, di valutare e assumersi rischi (all'occorrenza).
- Questo progetto vorrebbe porsi anche come valido deterrente **contro il rischio di dispersione scolastica**.
- Infine, ma non meno importante, il progetto permette sia di rafforzare **i legami tra scuola e territorio**, perché coinvolge i genitori degli studenti, Amministrazioni Comunali e Associazioni, sia di crearne di nuovi, nel momento in cui si cercano partner fra le attività locali (pasticcerie/pizzerie...).

IL PROGETTO_

1. IL BAR: PERCHÉ?

Alcune scuole sul territorio hanno un bar interno. Sono però solo scuole superiori; inoltre il bar è o necessario perché parte integrante delle discipline di studio (es. all'Istituto Alberghiero) o è, in ogni caso, gestito da soggetti (adulti) esterni all'istituto, con limitazione d'accesso per gli studenti e, a volte, con orari che prescindono dalle necessità della scuola.

Il Bar Tolomeo, sito all'interno della scuola media statale B. Lorenzi di Fumane, è invece un Bar nato **PER gli studenti, gestito CON gli studenti e rivolto principalmente Agli studenti**.

Questo progetto ha visto la luce, nella tarda primavera del 2016, grazie a un'idea del Prof. Elia Kling, docente di matematica e scienze nel corso C della Scuola Media citata. Lo scopo, certamente, era quello di costruire un polo di aggregazione per i ragazzi durante l'intervallo scolastico, ma pure, a un livello più alto, di fornire loro una "palestra" in cui mettersi alla prova, superare ostacoli di varia natura (anche connessi alle discipline: la classica paura della

matematica), acquisire senso di responsabilità, imparare a collaborare e a pensare in prospettiva, pianificare... in una parola *creocere*, scoprendo magari, perché no?, di essere capaci di mettersi in gioco, di possedere doti di creatività e/o di praticità e concretezza che altrimenti non emergerebbero, se non, forse, più in là nel tempo (...o mai).

2. *IL BAR: DOVE?*

Scegliere dove collocarlo non è stato semplice. La Scuola Media di Fumane accoglie quattro sezioni complete e tutti gli spazi disponibili sono in uso per lo svolgimento del lavoro quotidiano di docenti e alunni. L'unico luogo per cui si poteva pensare una destinazione d'uso differente era il magazzino della scuola, ex-mensa, ex-aula di arte nei decenni passati, al cui interno si sono realizzati anche i laboratori di falegnameria del corso A.

L'area, all'inizio del 2016, non prometteva affatto bene: *ripostiglio* o *discarica* erano i termini che si affacciavano subito alla mente di chi ci entrava, il primo più benevolo e l'altro decisamente meno. Ma il Prof.Kling, guardandolo in prospettiva, ha saputo intuirne le potenzialità con una notevole capacità di immaginazione e una grande fiducia.

L'idea è subito piaciuta. Dopo aver ottenuto l'approvazione della DS e del Collegio dei Docenti, e il consenso dei genitori degli studenti, l'insegnante ha iniziato un paziente e metodico lavoro di sgombero, avvalendosi dell'aiuto non solo degli operai del Comune (specificamente per asportare i cumuli di immondizia costituiti dagli oggetti di scarto che il docente stesso in precedenza aveva portato fuori dal magazzino) ma anche di quello (entusiasta) di molti studenti (...e dei loro genitori per cooptazione).

Appena l'area è stata liberata, si è proceduto a costruire il bancone di legno, fatto interamente con materiali recuperati e con il piano in marmo rosa; successivamente sono stati effettuati la pittura delle pareti e il rivestimento delle scale in marmo rosso di Verona.

Tra i genitori che hanno messo a disposizione del progetto materiali e manodopera gratuiti non possiamo dimenticare i Sigg. EUGENIO BAZZICA, per i marmi del bancone, EMANUELE DEMASI, per i lavori di falegnameria, e RENATO CRISTINI, per il rivestimento della scalinata d'ingresso.

Per quanto riguarda l'arredamento, per cominciare sono stati acquistati dei tavolini e delle sedie da un Bar che cessava la propria attività, poi si sono aggiunti un divanetto, il banco per la cassa, fiori e piante, e l'ambiente è diventato decisamente più allegro e accogliente.

3. *IL BAR: COME?*

Naturalmente un lavoro di tale portata deve avere un finanziamento. Mancando il capitale iniziale, le strade possibili erano due: o chiedere una sorta di sponsorizzazione a una Banca o Cantina locale o ...rimbocarsi le maniche. Come promettente inizio per responsabilizzare i ragazzi, il Prof.Kling ha proposto la formula del "**prestito d'onore**" per cui gli alunni stessi e poi insegnanti e genitori (e chiunque altro lo avesse desiderato) avrebbero versato una quota libera, debitamente documentata con ricevuta, che sarebbe stata utilizzata per sostenere le spese di partenza; l'impegno assunto dai ragazzi *sul proprio onore* era quello di restituire a tutti, con i primi guadagni, tale somma. Pertanto, a giugno 2016, gli studenti hanno aperto un banchetto per i prestiti in cui ognuno poteva versare quanto voleva: la cifra raccolta è stata di **1.653,75 euro**.

Al di là della cifra in sé, i ragazzi coinvolti hanno sentito che si riponeva fiducia in loro e ciò ha innescato un circolo virtuoso. Le somme sono state tutte restituite entro poche settimane dall'inaugurazione del Bar (se qualcuno ancora manca è perché non è stato possibile ricontattarlo: il denaro tuttavia è stato messo da parte e sarà consegnato appena gli interessati si faranno vivi). Per ringraziare i finanziatori e per ricordare il loro gesto, sul muro del Bar, sulla destra per chi entra, sono stati riportati tutti i loro nomi accanto alla cifra totale del prestito.

Contestualmente alla raccolta fondi, era partita anche la campagna “*Scegliamo il Logo*”: ogni studente, insegnante o genitore poteva proporre/disegnare un logo; poi ci sarebbe una votazione per scegliere il migliore e il più appropriato.

4. *IL BAR: QUANDO?*

Il Bar è stato ufficialmente inaugurato il **18 ottobre 2016** in orario scolastico, con una specie di ricreazione amplificata, data l’occasione. Erano presenti: il Sindaco di Fumane Mirco Frapporti e quello di Marano (ed ex DS della scuola) Giovanni Viviani, l’Ispettore Regionale Donà, la DS dell’IC Fumane Dott.ssa Emanuela Antolini, i docenti della scuola in servizio, tra i quali, naturalmente, il promotore del progetto Prof. Elia Kling, i rappresentanti del Bar, tutti gli studenti e anche alcuni genitori.

Una cascata di palloncini colorati ha anticipato il taglio del nastro ufficiale fatto dal sindaco, creando un’atmosfera di festa: dopo i discorsi di rito, il Bar ha finalmente aperto al pubblico.

Gli orari di apertura sono quelli della ricreazione d’istituto, dalle 10.50 alle 11.05, dal lunedì al sabato; tuttavia, a chi deve occuparsi del servizio, vale a dire gli alunni di seconda e di terza media in base a dei turni, è richiesto di trovarsi al Bar alle 10.45 per predisporre tutto ciò che serve e di fermarsi poi fino alle 11.10 per le necessarie operazioni di pulizia e chiusura. Il tutto, s’intende, in seguito a precisi permessi e ad accordi con la DS e i docenti delle rispettive classi.

C’è anche **un’apertura straordinaria in orario mattutino prescolastico il lunedì dalle 7.30 alle 8.00:** un’occasione specialissima per fare colazione gustando le ottime brioches ancora calde della locale pasticceria *Madamadorè*.

5. *IL BAR: CHI?*

Il Bar è gestito interamente dagli alunni delle classi di **seconda e terza media**. In ogni classe vengono eletti **due rappresentanti** in modo da averne **in tutto sedici**. Questi costituiscono una cooperativa chiamata “**Cooperativa Scolastica Bar-Tolomeo**”.

La Cooperativa è una forma imprenditoriale costituita da un’associazione di individui che si uniscono volontariamente per soddisfare i propri bisogni e le proprie aspirazioni, attraverso la creazione di una società di proprietà comune e controllata insieme da tutti i soci.

Si è optato per questa forma di aggregazione e organizzazione perché lo scopo finale non è ottenere un guadagno a beneficio di uno o più proprietari, ma che gli studenti crescano insieme in un contesto di reciproco aiuto, diventando consapevoli dell’importanza della collaborazione e sviluppando un senso di responsabilità condivisa. Nella cooperativa il centro è la persona, non il profitto. Tutti i soci sono imprenditori-lavoratori: investono un piccolo capitale nella cooperativa e lavorano in essa; non ci sono datori di lavoro e dipendenti, ma tutti sono coinvolti e responsabili nella gestione allo stesso modo.

Nella costituzione della cooperativa scolastica dell’a.s.2016-2017 gli allievi sono stati coadiuvati da due operatori della Cooperativa Hermete, attiva sul territorio, con la preziosa collaborazione dell’Educatore Nello Dalla Costa. Agli incontri hanno partecipato talvolta anche due volontari del Servizio Civile Nazionale sia come occasione formativa sia per un loro coinvolgimento nel Bar con funzioni di supporto. Al momento della firma dell’atto costitutivo è intervenuto il Sindaco di Marano Giovanni Viviani.

La cooperativa si riunisce in orario extrascolastico per prendere decisioni relative a problemi, possibili cambiamenti e/o nuovi acquisti/investimenti.

Di norma si elegge un **CDA (Consiglio Di Amministrazione)** composto da 5 persone, votate da tutti i rappresentanti: un **presidente**, che decide quando fare le riunioni; un **vicepresidente**, con il compito di sostituire il presidente, se assente, e di aiutarlo; e **tre consiglieri**. Sono presenti anche un **contabile**, con il compito di gestire gli incassi del Bar, e un **segretario** che scrive tutto quello che viene detto alle riunioni.

Il **CDA** si ritrova una volta al mese **in orario scolastico** per discutere dei problemi relativi alla gestione del Bar, fissare delle regole relative ai turni e al modo di svolgere il lavoro, controllando che tutto proceda come stabilito.

Se un alunno vuole entrare a far parte della cooperativa e quindi partecipare alle riunioni (escluso CDA) deve fare richiesta di diventare socio e versare **un euro simbolico** che viene **restituito a giugno**. Questo fa sì che i ragazzi sentano davvero il Bar come qualcosa che appartiene loro e ne siano, pertanto, maggiormente responsabili.

Nell'a.s.2016-2017 la cooperativa vantava 92 soci; nell'a.s.2017-2018 sono ben 130, su una popolazione scolastica di 232 individui: se si considera che accedono alla cooperativa solo le seconde e le terze, sono 130 su un totale di 162 ragazzi.

Solo i soci possono accedere ai **turni Bar**, organizzati in precisi e ordinati elenchi stilati dal Professor Kling sulla base delle classi e del numero di aderenti per classe. Ogni turno dura una settimana, dal lunedì al sabato. Durante il turno è obbligatorio indossare la maglietta del Bar con il logo. Lo scorso anno c'era in dotazione anche il cappellino coordinato, ma per alcune giuste osservazioni di genitori e docenti (problemi di igiene) quest'anno è stato rimosso.

Le divise dello scorso anno erano nere, quelle attuali sono bordeaux.

In totale a ogni turno (tranne il lunedì mattina, quando sono solo 6) dietro il bancone ci sono 12 studenti, perché ci sono postazioni diverse e vari compiti da svolgere:

- 2 addetti alle macchinette del caffè/cappuccino/tè;
- 1 addetto al frigo delle bibite e gelati;
- 2 addetti alla cassa;
- 1 addetto alla frutta;
- 1 addetto al magazzino.

I cinque rimanenti stanno al bancone a prendere gli ordini dei clienti e servirli.

Questo vale in linea di massima: in realtà la situazione è fluida e spetta ai ragazzi avere la prontezza di riflessi e di spirito per capire dove è maggiormente richiesta o necessaria la loro presenza.

Come già detto in precedenza, i turni Bar richiedono ai ragazzi di scendere 5 minuti prima del suono della campana e di tornare in classe 5 minuti dopo.

6. **IL BAR: COSA?**

Tra le prime decisioni prese dalla cooperativa dello scorso anno ci sono state quelle relative agli **alimenti e alle bevande** che sarebbero stati venduti. Anche la prima riunione dell'anno in corso è servita allo stesso scopo e/o per definire eventuali cambiamenti. In particolare si è posta attenzione nei confronti di **chi ha problemi particolari e non può assumere certi nutrienti**: e così il Bar cerca di venire incontro a tutti, con gusto, vendendo anche prodotti senza glutine e senza lattosio, oltre a mettere a disposizione di chiunque, gratuitamente, frutta di stagione.

Quando le giornate si allungano e con le prime avvisaglie del caldo si vendono anche i gelati; sempre ci sono yogurt e budini, succhi di frutta bio e non, acqua e, naturalmente, le bibite gassate più comuni (nel Bar in bella mostra c'è una bacheca che segnala la quantità di zuccheri presenti, per un'assunzione consapevole...), biscotti di tutti i tipi con o senza farcitura, con o senza copertura di cioccolato; per non parlare delle brioches fornite appena sfornate dalla pasticceria *Madamadorè* il lunedì mattina.

Lo scorso anno si era cercato di vendere in giorni fissi pizza e/o panini imbottiti, ma l'esperimento non è andato a buon fine e non è stato ripetuto.

All'interno del Bar vengono usati dei **buoni da 0.50€, 0.75€, 1.00€**: si acquistano alla cassa con i contanti e si consegnano al momento dell'ordinazione, in modo che al bancone non ci sia nessuno che debba gestire resti.

I buoni sono stati realizzati per il Bar Tolomeo da **Eurotipo Srl** gratuitamente, con una stampa particolare in modo da non poter essere contraffatti. Ne sono stati realizzati 2.000 per tipo, per un totale di 6.000 buoni.

Una volta restituito il prestito d'onore e acquistato l'arredamento, è stato possibile comperare due calcio-balilla (uno all'interno del Bar e uno vicino all'ingresso della scuola sotto la tettoia) e un tavolo da ping-pong per il piazzale esterno.

A Natale il Bar ha organizzato una festa con bibite, pandori e panettoni e una raccolta fondi per beneficenza: sono stati incassati 145,40€ che sono stati equamente ripartiti in beneficenza, per decisione dei ragazzi, tra la Fondazione per la Fibrosi Cistica (72,70€) e la Fondazione Contessa Lene Thun Onlus (72,70€).

Visto il successo, anche in occasione della Pasqua si è optato per una lotteria che metteva in palio alcune uova giganti di cioccolato fondente. Il primo premio era un uovo da 10kg, il secondo era da 7kg e il terzo da 5kg. Ogni biglietto costava 2€ e tutti potevano acquistarlo. Il ricavato, 400 euro, è stato dato in beneficenza equamente ripartito tra l'associazione ABEO di Verona (133 euro), la Fondazione Lene Thun Onlus di Bolzano (133 euro) e la Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica (133 euro).

Infine, a giugno 2017, con i guadagni del Bar i giovani soci hanno autonomamente deciso di destinare una borsa di studio di 250€ ad alunni meritevoli di terza media, di realizzare una fontanella in marmo esterna, che ha sostituito un vecchio lavabo in cemento (riconvertito in vaso), e un Foto Book del Bar a ricordo di questa loro incredibile esperienza.

7. **IL BAR: CONCLUSIONI**

Il bilancio finale dell'esperienza non può che dirsi positivo. Al di là dei guadagni, che in ogni caso hanno superato le aspettative, si è notato un miglioramento nel clima generale: per loro stessa ammissione, gli studenti coinvolti hanno visto qualche positivo cambiamento nei rapporti di classe e interpersonali, segno che il motto "**Un sorriso, gentilezza e cortesia**", che indica quanto richiesto ai soci nei rapporti col pubblico, è diventato naturale nel comportamento quotidiano; in più (si è visto nelle loro decisioni di acquisto e nelle destinazioni d'uso del ricavato delle lotterie di beneficenza) hanno sviluppato una certa sensibilità sociale e solidarietà, in linea con quanto richiesto nelle competenze civiche.

A giugno, messi di fronte alla possibilità di pagarsi una cena con il ricavato finale come giusto premio alle loro fatiche, i soci uscenti hanno rinunciato, decidendo invece di lasciare un fondo cassa cospicuo (500€) ai compagni che sarebbero subentrati l'anno successivo...

Il Bar Tolomeo è nato come una scommessa sul futuro e una sfida per la crescita degli studenti: la scommessa è andata decisamente a buon fine e la sfida è stata vinta.