

Campus 1

10—21 ottobre 2022

Rovine: la sopravvivenza collaborativa in tempi precari

Le attività si svolgeranno tra Padiglione Chiaravalle e il laboratorio di Panificio Davide Longoni, a Milano.

A partire dal Campus 3 sarà operativo il laboratorio di “Casa Madre”, con la possibilità di fare pratica di panificazione, producendo 100Kg di pane al giorno.

MadreProject

Cos'è

Un campus introduttivo e di ispirazione, attraverso il quale avvicinarsi al metodo Madre per imparare come, attraverso il pane, si fa impresa sociale e si cambia la città.

12 giorni di immersione nel corpo della città, nei suoi spazi e nelle opportunità che offre. Di messa alla prova delle proprie capacità, di creazione e affinamento delle proprie competenze, di riconoscimento delle proprie aspirazioni. Di acquisizione delle tecniche e dei metodi del progettazione, dell'imprendere e della panificazione.

Cosa si impara

- Immaginare un'impresa di natura sociale
- Conoscere le caratteristiche di uno spazio ibrido nella città
- Leggere la città e relazionare il proprio progetto con le comunità che la abitano
- Conoscere gli ingredienti del pane e farlo nascere

Cosa si acquisisce

- Conoscenza di primo livello dei metodi del design thinking e della progettazione di business sociale
- Indicazioni per cogliere e padroneggiare la complessità dei processi progettuali
- Sistematizzazione ed elaborazione critica di elementi di innovazione urbana e impresa sociale
- Acquisizione delle tecniche di panificazione
- Acquisizione e messa alla prova di competenze relative al management del business sociale

Pane Città Impresa

Il campus ha un deciso orientamento pratico ed esperienziale. I partecipanti saranno forniti degli strumenti per intraprendere e accompagnati a costruire un proprio progetto di impresa sociale nella città. Diversamente dai master universitari, che distinguono tra apprendimento teorico e successivo momento di applicazione nello stage o nel project work, il campus offre l'opportunità di formarsi con e nelle pratiche, sostenuti da un solido ancoraggio metodologico e dalla spinta all'immaginazione e alla creatività.

MadreProject

Come funziona

Il campus, che ha una durata complessiva di 96 ore, alternerà contributi relativi ai tre filoni del master: città, impresa e pane, secondo formati diversificati per articolare le modalità di apprendimento:

- lezioni e seminari di natura metodologica e teorica, per fornire quadri di riferimento e formare ai metodi che occorre padroneggiare per fare impresa sociale nella città;
- workshop di co-progettazione, per essere capaci di passare da un'idea a un progetto;
- laboratori di panificazione, per mettere le mani in pasta e ripensare il pane come prodotto agricolo;
- esplorazioni urbane, per saper analizzare ed essere in grado di confrontarsi con il campo di intervento del proprio progetto di impresa;
- team building e networking, per costruire comunità di pratiche ampie e relazioni dense tra i partecipanti.

La parte dedicata alla formazione dei partecipanti avrà a disposizione 80 ore. A ciascuno dei primi tre formati sarà dedicato un tempo analogo, orientativamente pari al 25% del monte ore totale; agli ultimi due, il rimanente 25%.

Del campus, fa parte anche un public program di 16 ore, che si svolgerà nelle giornate di sabato 15 e domenica 16 ottobre. Saranno seminari, incontri, laboratori con rappresentanti rilevanti del mondo della panificazione, aperti al pubblico generale dell'impresa sociale e della rigenerazione urbana, ma che avranno anche momenti riservati per i partecipanti al campus.