

La Scuola del Pane e dei Luoghi

Obiettivi

- Comprendere la relazione indissolubile tra produzione, impatto, sostenibilità e comunità
- Gestire un progetto, dalla sua ideazione alla messa in pratica
- Generare impatto positivo nei luoghi in cui si vive e si opera

MadreProject

Cos'è

Un'offerta di apprendimento per chi è in transizione, alla ricerca di una nuova condizione di lavoro e di vita.

Un percorso formativo sperimentale, diviso in 6 campus, ciascuno della durata media di 10-15 giorni.

Tre filoni: pane, città e impresa, ingredienti imprescindibili da combinare per dare forma a nuovi progetti con cui ripensare i luoghi e le comunità.

Laboratori di panificazione e incontri per discutere del futuro della produzione del pane. Esplorazioni urbane e lezioni per imparare a leggere il contesto in cui si opera, e per interpretarne i bisogni e individuarne le risorse. Progettazione d'impresa con il pane, dalla definizione dell'idea al modello di business.

Principi:

Far da sé
Orizzontalità
Sconfinamento
Riflessività
Collaborazione

Pane Città Impresa

Il costo di ogni campus è di 2000 euro e comprende: la frequenza a lezioni, laboratori, seminari, eventi pubblici, visite organizzate presso aziende, pranzi.

Per l'iscrizione a più campus si prevede una scontistica del 25% (applicata dal secondo campus a quelli successivi)

Il costo complessivo dei 6 campus è di 9500 euro.

MadreProject

Dove

Nel quartiere Chiaravalle, a sud di Milano.

Le lezioni si svolgeranno presso Padiglione Chiaravalle, sede dell'Associazione Terzo Paesaggio, o in luoghi limitrofi.

I laboratori di panificazione si terranno presso il Laboratorio* di Davide Longoni, sito nello spazio Tertulliano.

Destinatari

- Esperti e amatori con una formazione tecnica di base nell'ambito della panificazione, che vogliono avanzare nelle loro competenze tecniche anche in ambito di progettazione e di business modeling.
- Chi vuole mettere in discussione i principi della produzione e dell'imprenditoria mainstream aprendosi ai concetti di contaminazione, transdisciplinarietà, ibridazione e sostenibilità.
- Chi sente che il pane è un elemento centrale per la costruzione di relazioni fertili, con l'ambiente e le comunità che lo abitano.
- Professionisti con attività già avviate di mettere in discussione il proprio modello di impresa, costruire nuove reti e relazioni o proseguire la propria formazione.

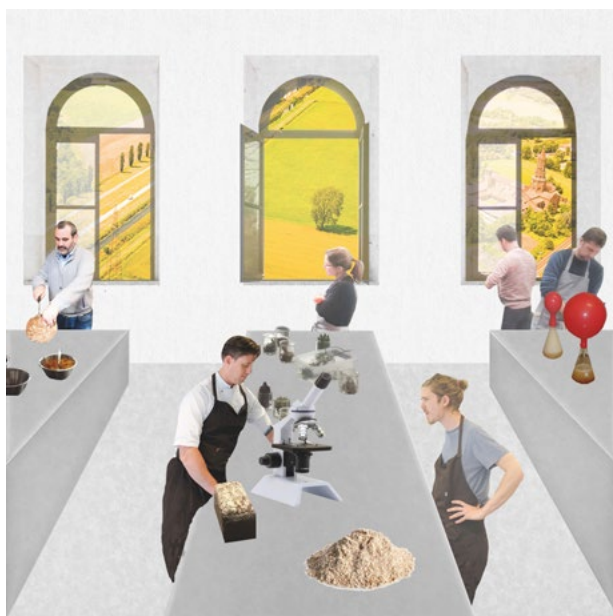
Selezione

I candidati sono selezionati da un team di esperti, sulla base delle motivazioni e l'interesse a prendere parte al percorso.

Per ogni campus è ammesso un massimo di 10 student*.

Sarà prediletta la costruzione di gruppi eterogenei, sia per età che competenze, così da facilitare il processo di peer-to-peer education.

Casa Madre



*Dal 2023, la Scuola sarà dotata di un proprio laboratorio di panificazione sperimentale, attualmente in fase di progettazione.

MadreProject



madreproject.org

FB @madreproject

IG @madre_project

Campus 1

10—21 Ottobre 2022

Rovine: la sopravvivenza collaborativa in tempi precari

Un campus introduttivo e di ispirazione, attraverso il quale avvicinarsi al metodo Madre, consolidare i fondamenti della panificazione e definire i contorni della propria idea imprenditoriale.

Termine per le iscrizioni: 20/09/22

MadreProject

Che cosa si impara

- Definire l'idea per un progetto di impresa sociale attraverso strumenti di progettazione human centered e visita a casi studio
- Relazionare il proprio progetto con la città e la società che la abita attraverso strumenti di analisi e indagine urbana ed esplorazioni sul territorio
- Conoscere e saper gestire le materie prime e gli strumenti della panificazione sotto la guida di panificatori esperti, attraverso laboratori teorici e pratici di panificazione

Programma (in sintesi)

- Laboratori di panificazione
- Il lessico del pane
- Spazi, macchinari e strumenti di un laboratorio di panificazione
- Rigenerazione urbana e innovazione sociale
- Haptic tasting
- Change makers e imprese ibride: un nuovo modo di fare impresa (ad impatto)
- Agroecologia. I campi: un'aula a cielo aperto
- Strumenti di indagine urbana e analisi territoriale
- Cibo artigiano contemporaneo
- Workshop: costruzione di una mappa del territorio
- My beautiful bakery: design thinking per la costruzione di una prima idea imprenditoriale

Le lezioni saranno in parte teoriche e in parte laboratoriali, nel tentativo di far testare sul campo gli argomenti appresi.

In ogni campus sono presenti momenti di networking con professionisti dei settori pane, impresa e territorio, seminari di approfondimento, eventi culturali e artistici, esplorazioni della città.

Campus 1

Docenti



Mateja Gravner

● Vignaiola



Nausicaa Pezzoni

● Architetto urbanista



Alberto Gipponi

● Chef



Davide Longoni

● Maestro panificatore/ imprenditore



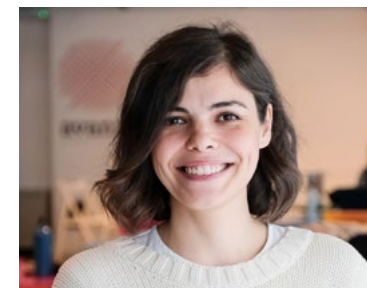
Claudio Calvaresi

● Ricercatore urbanista



Marisol e Simone

● Panificatori



Selcen Kutku

● Impact Business Designer



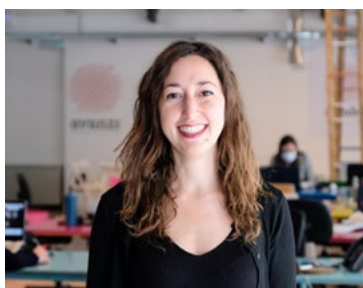
Salvatore Ceccarelli

● Genetista



Stefania Grando

● Plant breeder



Ilaria Pais

● Consulente d'impresa



Nicola Perullo

● Filosofo



Annalisa Metta

● Architetto

Campus 2

24 ottobre 2022 –
4 novembre 2022

Bussola: il tuo progetto di reincanto del mondo

Un campus di orientamento e consolidamento della propria idea imprenditoriale, per progettare il mondo facendo il pane.

Termine per le iscrizioni: 06/10/2022

Docenti

Claudio Calvaresi
Davide Dal Maso
Gabriele Pasqui
Ilaria Pais
Selcen Kutku
Nicolò Scaglione
e tanti altri in definizione

MadreProject

Che cosa si impara

- Passare da un'idea a un progetto sostenibile, definendo la fattibilità della propria idea imprenditoriale, attraverso un approccio di prototipazione e sperimentazione
- Esplicitare e rendere coerenti i propri obiettivi con le condizioni di contesto e le risorse a disposizione attraverso metodi di progettazione e analisi territoriale
- Dare la forma del pane alle proprie idee attraverso laboratori di panificazione e incontri con esperti

Programma (in sintesi)

- Laboratori di panificazione
- Progettazione e back talk conversation
- L'impresa sostenibile
- Analisi di mercato e posizionamento
- Cibo artigiano contemporaneo
- Definizione del sistema di offerta e proposta di valore
- L'approccio lean startup e la validazione
- Modello di business e sostenibilità economica
- Le risorse della città
- Definizione degli obiettivi di un progetto
- Individuazione dei bisogni di un contesto
- My beautiful bakery: costruzione e presentazione del proprio progetto imprenditoriale

madreproject.org

FB @madreproject

IG @madre_project

Campus ③

23 gennaio 2023 –
3 febbraio 2023

Assemblaggio polifonico: aprirsi alla contaminazione

Un campus in cui capire che lo stare nel territorio è contaminare il linguaggio e il sapere, e che il pane è il nostro medium per il crossover culturale. La bottega diventa un centro culturale, attorno alla quale vi sono diverse community con le quali dialogare, capendo di volta in volta quali sono le relazioni che intercorrono con il contesto.

MadreProject

Programma (in sintesi)

- Laboratori di panificazione (Casa Madre)
- Chi sono gli attori di una città?
- Metodi di co-progettazione e community engagement
- La comunità si può creare?
- Welfare di comunità
- Progettazione culturale
- Marketing territoriale
- Analisi del target: a chi si rivolge l'impresa di pane oggi?
- I ruoli dei diversi stakeholder per l'impresa ibrida
- Nuove dinamiche e strategie di ingaggio: co-produzione e impresa partecipata
- Posizionamento: dalla value proposition alla brand identity
- Comunicazione e marketing
- Scrivere e disegnare il pane
- Il pane politico
- Fondamenti di agroecologia

Docenti

in definizione

madreproject.org

FB @madreproject

IG @madre_project

Campus 4

13 - 24 marzo 2023

Opera: ampliare gli orizzonti dell'immaginazione

Un campus in cui imparare a individuare e costruire la propria filiera, fatta di umani e non umani. Verranno messi in discussione i sistemi di governance attuali, compresi i meccanismi che regolano l'utilizzo, la riattivazione e la gestione degli spazi pubblici e privati.

MadreProject

Programma (in sintesi)

- Laboratori di panificazione (Casa Madre)
- Costruire reti tra attori: partnership pubblico-privato
- Stipulare accordi con gli sviluppatori immobiliari
- Come accedere ai bandi e ai finanziamenti europei
- Strumenti di Policy analysis e policy design
- Esplorazione urbana
- Governance
- Sviluppo di partnership strategiche
- Analisi delle attività e delle risorse necessarie per lo sviluppo d'impresa
- Analisi dei costi e strategie di ricavo e pricing che sfidino le logiche di commodity
- Gestione e impatto: il costo della filiera del grano, i diversi attori partner
- Come accedere al credito
- Costruire il proprio forno
- Rookie mistake: gli errori da evitare nell'apertura di un'impresa
- Fondamenti di agroecologia

Docenti

in definizione

madreproject.org

FB @madreproject

IG @madre_project

Campus 5

17 - 28 aprile 2023

Cyborg: il patto con la tecnologia e il digitale

Un campus in cui allearsi con la tecnologia per migliorare la propria vita e le proprie condizioni di lavoro. Il digitale a supporto della produzione e della gestione del prodotto e della propria impresa.

Programma (in sintesi)

- Laboratori di panificazione (Casa Madre)
- Hacking civico e open data
- Social delivery
- Opportunità e limiti dei canali di comunicazione e vendita digitali per lo sviluppo d'impresa
- Tradizione e innovazione nell'innovazione sociale
- Sistemi di certificazione delle filiere
- Strumenti digitali programmi digitali che aiutano nella produzione
- Pane industriale e pane artigianale.
- Fondamenti di agroecologia.

Docenti

in definizione

MadreProject

madreproject.org

FB @madreproject

IG @madre_project

Campus

15 - 26 maggio 2023

Generare: il tempo della responsabilità

Un campus in cui realizzare un progetto collettivo con il pane.
Un esercizio commerciale vero e proprio che si cala nella città.

Programma (in sintesi)

- Laboratori di panificazione
- Valutazione (d'impatto) e riprogettazione
- Prototipazione, test e modellizzazione (ripresa dei concetti)
- Laboratori sperimentali di panificazione
- Nordic baking
- Fondamenti di agroecologia
- Project work

Docenti

in definizione

MadreProject

madreproject.org

FB @madreproject

IG @madre_project