CIVIBO
CUCINE POPOLARI

Bilancio sociale 2025



Civibo - Cucine popolari

Bilancio Sociale 2025

Un ringraziamento particolare a SCS consulting e a Edizioni Pendragon per la generosa collaborazione.

Indice

Lettera agli stakeholder 3
I nostri numeri nel 2025 4
1. CIVIBO - CUCINE POPOLARI 5
Missione e valori 5
La storia 6
Il contesto di riferimento 7
Governance 8
2. I NOSTRI AMBITI DI INTERVENTO 10
Cucine popolari 10
Progetti sociali 19
Le iniziative del 2025 21
3. LE NOSTRE RELAZIONI 26
Il supporto dei volontari e volontarie 26
Sinergie per il bene comune 31
Come ci sosteniamo 33
4. IL NOSTRO IMPATTO 36
5. FRA PRESENTE E FUTURO 39

Lettera agli stakeholder

Care amiche e cari amici delle Cucine popolari,

il 2025 ha rappresentato per Civibo un anno particolarmente significativo: abbiamo celebrato **dieci anni dall'apertura della prima Cucina popolare**, dieci anni durante i quali un sogno condiviso è diventato una presenza stabile e riconoscibile nei quartieri di Bologna.

In questo percorso siamo rimasti fedeli all'idea da cui tutto è cominciato: offrire alle persone che attraversano un momento di difficoltà non soltanto un pasto caldo, ma anche **accoglienza, ascolto, dignità e occasioni di relazione**. Perché, come continuiamo a ripetere, il piatto forte delle nostre Cucine è la condivisione, tutto il resto viene dopo.

Nel corso dell'anno, le quattro Cucine popolari hanno preparato e distribuito oltre **153 mila pasti**. Dietro questo numero vi sono persone, storie e incontri quotidiani, ma soprattutto il lavoro generoso delle volontarie e dei volontari, il sostegno di chi dona alimenti e risorse economiche e la collaborazione delle istituzioni, dei servizi territoriali, delle associazioni, delle imprese e delle tante realtà che condividono con noi l'impegno contro la povertà e l'esclusione.

Le nostre attività sono cresciute anche oltre le Cucine: il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari, il doposcuola, i percorsi rivolti alle mamme migranti e alle persone anziane sole, le iniziative di prevenzione e socialità e le collaborazioni costruite sul territorio testimoniano la volontà di essere sempre più un **presidio di welfare di comunità**, capace di generare un **impatto concreto** e di costruire risposte condivise a bisogni differenti.

In un contesto caratterizzato da **forme di povertà emergenti e da fragilità sempre più complesse**, sarà fondamentale rafforzare la collaborazione tra le realtà che operano sul territorio. Grazie all'esperienza maturata e alla rete costruita nel tempo, le Cucine popolari possono svolgere anche un **ruolo di capofila e coordinamento**, favorendo il confronto, la condivisione delle informazioni e la formulazione di proposte comuni rivolte alle istituzioni.

Questo Bilancio Sociale vuole raccontare ciò che **abbiamo realizzato**, ma anche riconoscere ciò che **dobbiamo migliorare** e, soprattutto, il percorso che **intendiamo realizzare**: restituiamo "una fotografia" per guardare al futuro, con l'obiettivo di consolidare la rete di relazioni e rafforzare la nostra capacità di accogliere e coinvolgere la comunità intorno ad una missione condivisa di solidarietà.

A tutte le persone che hanno realizzato con noi questo cammino va il nostro ringraziamento. **Ogni pasto preparato, ogni ora donata e ogni relazione costruita hanno reso e renderanno le Cucine popolari un luogo in cui nessuno si possa sentire solo.**

Giovanni Melli
Presidente di Civibo – Cucine popolari

I nostri numeri nel 2025



659 soci di Civibo



229 nuovi iscritti



4 Cucine popolari



153.643 pasti erogati da Cucine popolari



898 ospiti di Cucine popolari



266.314,50 euro ricevuti in donazione



137.180 kg di prodotti alimentari solidi recuperati



82.224 l di prodotti alimentari liquidi recuperati



36 bambini del doposcuola



120 kit scolastici gratuiti distribuiti



25 mamme che hanno partecipato al corso di italiano



35 anziani che hanno partecipato settimanalmente all'iniziativa "Corpo e salute"

1. CIVIBO- CUCINE POPOLARI

Civibo è un'**Organizzazione di Volontariato** (OdV) costituita a Bologna il **20 ottobre 2014** e iscritta al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (**RUNTS**) con numero di Repertorio 64158 del 4 novembre 2022. Oggi conta **oltre 600 soci e socie,** di cui circa 220 attivi.

In qualità di OdV **non ha scopo di lucro** e persegue **finalità solidaristiche e di utilità sociale** nel pieno rispetto della dignità di tutte e di tutti, ispirandosi a principi di democrazia, di uguaglianza e di non discriminazione di carattere religioso, politico, etnico, culturale e di genere, come anche previsto dalla Costituzione. Si propone di svolgere attività di volontariato e a vantaggio della comunità, in maniera autonoma o in collaborazione con altre associazioni, enti e soggetti privati che condividano stessi scopi e finalità.

L'azione principale di Civibo si sviluppa attraverso le **Cucine popolari**, una rete di mense nelle quali le persone più in difficoltà possono non solo avere un **pasto caldo** ma anche la possibilità di **scambi sociali**. Già dalla progettazione, infatti, le sale da pranzo delle Cucine sono state pensate come **luoghi accoglienti** in cui far sentire le ospiti e gli ospiti non in una mensa ma in un luogo in cui creare **conoscenze** e **relazioni**.

L'idea è quindi quella di rispondere ad un **bisogno di socialità e dignità**, di **combattere la solitudine e la tristezza, oltre che la fame**.

Non è un caso che le Cucine popolari nascano a Bologna, città con una tradizione gastronomica tra le più ricche e famose d'Italia, tradizione che le Cucine popolari cercano di onorare ogni giorno.

Missione e valori

Il piatto forte è la *condivisione*,
tutto il resto viene dopo

> Nel "sogno" originario avevamo immaginato un luogo dove, oltre a preparare e a servire cibo a chi non è nelle condizioni per garantirselo, ci fosse l'incontro, l'inclusione. Per questi motivi non amiamo identificarci come una mensa tradizionale. Da noi si viene a pranzo in famiglia, nella cucina di amici. Il piatto forte della nostra cucina è la condivisione, tutto il resto viene dopo.

Il vicepresidente, Roberto Morgantini

Solidarietà	La **solidarietà deve *ridare*** la dignità, la fiducia, il futuro a chi da troppo tempo non riesce ad immaginarselo.
Socialità	L'idea è quella di **rispondere ad un bisogno di socialità e dignità**, di combattere la solitudine e la tristezza oltre che la fame.
Inclusione	Diffondere **l'inclusione sociale verso i più deboli e verso le persone emarginate economicamente**, creando uno spazio aperto e sicuro in cui ognuno possa sentirsi parte della comunità.
Condivisione	**Il pasto non è solo nutrimento, ma un momento di condivisione** del cibo, degli spazi e delle storie personali, che favoriscono legami di fiducia e solidarietà tra volontari, ospiti e comunità.

La storia



Cucine popolari è un progetto nato da un'idea di un gruppo di persone, tra le quali l'attuale Vicepresidente Roberto Morgantini e l'attuale Presidente Giovanni Melli, che da tempo avevano il sogno di creare a Bologna delle Cucine che potessero **accogliere le persone più in difficoltà per motivi economici e sociali**, offrendo loro un luogo conviviale dove ritrovarsi e pranzare assieme "come in una grande famiglia". Non una mensa dove mangiare in fretta, dunque, ma un **luogo dove mangiare buon cibo con stoviglie di ceramica, posate di acciaio e bicchieri di vetro**, dove stare come a casa propria, dove scambiare quattro chiacchiere e dove costruire anche nuove amicizie.

Diverse persone avevano già dimostrato la loro disponibilità a fare lavoro volontario, era stato identificato un luogo (grazie alla disponibilità di Fondazione 2000), c'erano anche contatti con Istituzioni e privati, con aziende

della grande distribuzione e della ristorazione, ma **mancavano i prodotti alimentari e il denaro**. Roberto Morgantini e la sua compagna Elvira Segreto ebbero un'idea fragorosa, messa in atto nel **giugno 2015**: decisero di sposarsi. "**Un matrimonio di interesse**" scrissero sulle partecipazioni, chiedendo non regali, ma un dono in denaro per comperare dei simbolici mattoncini che avrebbero dato vita al progetto Cucine popolari.

L'invito fu accolto da moltissime e moltissimi: furono raccolti oltre 60mila euro e grazie alle **donazioni in prodotti e in denaro**, le Cucine popolari poterono vedere la luce con la prima sede: **Cucina popolare Battiferro**. Poi, negli anni, ne sono state aperte altre 3: **Cucina popolare San Donato**, **Cucina popolare Saffi** e **Cucina popolare Savena**.

Un momento cruciale è stato il **Covid-19**, un vero e proprio **tsunami sociale**, **le ospiti e gli ospiti sono cambiati**: alcune e alcuni storici non si sono più visti, sono arrivate nuove persone, molte provenienti da altri Paesi, molte disoccupate o che avevano perso il lavoro; volontarie e volontari over 65 sono rimasti a casa, ma al loro posto sono subentrati numerosi giovani. Il **supporto è arrivato anche da ristoranti e trattorie** che, costretti a chiudere temporaneamente, hanno donato tanti prodotti che sono stati prontamente utilizzati.

Passata la pandemia, le Cucine hanno ripreso gradatamente anche a servire il **pasto a tavola** se richiesto, ed è stato affittato un **magazzino** per avere un luogo dove stivare i prodotti donati a servizio di tutte le Cucine popolari già aperte. Sono state avviate anche altre attività, come un **doposcuola** per bimbe e bimbi figlie e figli di ospiti di Cucine popolari e di persone del quartiere alla Casa di quartiere Katia Bertasi; e ancora, sempre alla Katia Bertasi, iniziative per **anziani soli**.

Il contesto di riferimento

Per comprendere meglio l'attività di Civibo e delle Cucine popolari è utile inquadrare sinteticamente alcune **caratteristiche demografiche e socio-economiche di Bologna**, che danno evidenza anche dei profili dei beneficiari che si rivolgono alle Cucine per un pasto e, di conseguenza, rappresentano elementi che incidono sulla configurazione organizzativa delle Cucine stesse.

Considerando gli andamenti dal 2014, anno di fondazione di Civibo, Bologna si conferma una città caratterizzata da una **sostanziale stabilità demografica**, con una popolazione complessiva che negli anni oscilla intorno ai 390 mila residenti[1]. In questo arco temporale emergono tuttavia alcuni **aspetti sociali rilevanti**: la **presenza di cittadini** stranieri residenti si mantiene costante e **significativa**, passando dal 2014 al 2024 **da circa il 15% a oltre il 16%** della popolazione[2], mentre si consolida il **processo di invecchiamento**, con circa il **25%** dei residenti che ha **più di 65 anni** e un'**età media** stabile intorno ai **47 anni**[3]. Parallelamente, il **numero delle famiglie è cresciuto**, superando le **210 mila unità**, segnalando una progressiva frammentazione dei nuclei familiari[4].

Questi elementi delineano dunque un contesto in cui si sviluppano **bisogni sociali articolati e in evoluzione**.

Lo studio relativo alla **fragilità demografica, economica e sociale nei comuni della città metropolitana di Bologna** restituisce per il **2025**[5] un quadro complessivamente caratterizzato da un **livello di fragilità medio-alto**. In particolare, la **fragilità demografica** si attesta su **valori medio-alti** (**103,1**), mentre la **fragilità sociale** risulta su **livelli medi** (**100,9**). Più marcata appare invece la **dimensione economica**, che evidenzia un **livello**

[1] https://inumeridibolognametropolitana.it/dati-statistici/popolazione-residente-comune-dal-1973
[2] https://inumeridibolognametropolitana.it/dati-statistici/popolazione-residente-straniera-eta-e-comune-al-31-dicembre-serie-storica
[3] https://inumeridibolognametropolitana.it/dati-statistici/popolazione-residente-eta-e-comune-al-31-dicembre-serie-storica
[4] https://inumeridibolognametropolitana.it/dati-statistici/famiglie-residenti-comune-al-31-dicembre-serie-storica
[5] https://inumeridibolognametropolitana.it/sites/inumeridibolognametropolitana.it/files/altri_temi/altri_temicm/fragilita_2025cm.pdf

di fragilità elevato (**103,5**). Nel complesso, l'**indice sintetico** raggiunge un valore di **102,0**, confermando la presenza di **condizioni diffuse di vulnerabilità**.

Tabella 1: Indicatori di fragilità nel Comune di Bologna

Fragilità demografica	Fragilità economica	Fragilità sociale	Indicatore sintetico
Medio-alta	**Alta**	**Media**	**Medio-alto**

Questo scenario contribuisce a delineare un contesto in cui bisogni diversi si intrecciano, rendendo particolarmente **rilevante il ruolo di interventi di supporto e inclusione** come quelli promossi da Civibo.

Governance

Civibo è stata costituita il **20 ottobre 2014** in **via del Battiferro 2** da **13 persone**: Domenico Cozza, Dario Marino, Alessandro Gabriele, Roberta Genovese, Gianni Grazia, Alevtyna Gulyayeva, Giorgio Mattarozzi, Giovanni Melli, Roberto Morgantini, Vera Ottani, Giuseppe Piana, Luigi Pasquali, Agata Tabuso.

Consiglio direttivo

Giovanni Melli - *Presidente*
Paola Marani - *Vicepresidente*
Roberto Morgantini – *Vicepresidente*
Pasquale Loreto – *Tesoriere*

Lucia Perna - *Consigliere*
Domenico Isola - *Consigliere*
Adriana Giamperoli - *Consigliere*
Roberto Zizzi - *Consigliere*
Romana Innocenti - *Consigliere*
Sergio Antoniani - *Consigliere*
Vania Zanotti - *Consigliere*
Francesco Bottino - *Consigliere*
Rossella Anselmo - *Consigliere*
Laura Calligaro - *Consigliere*
Ennio Favero - *Consigliere*
Marta Fin - *Consigliere*
Carla Galeati - *Consigliere*

Invitati permanenti

Mauro Scandellari, **Lalla Bertocchi, Lorena Ventura**

Revisori

Domenico Scrivano, **Domenico Cozza** e **Nicodemo Spatari**

Supplenti

Roberta Maroni e **Mariangela Taricco**

Collegio di garanzia (nominato il 19 maggio 2025)

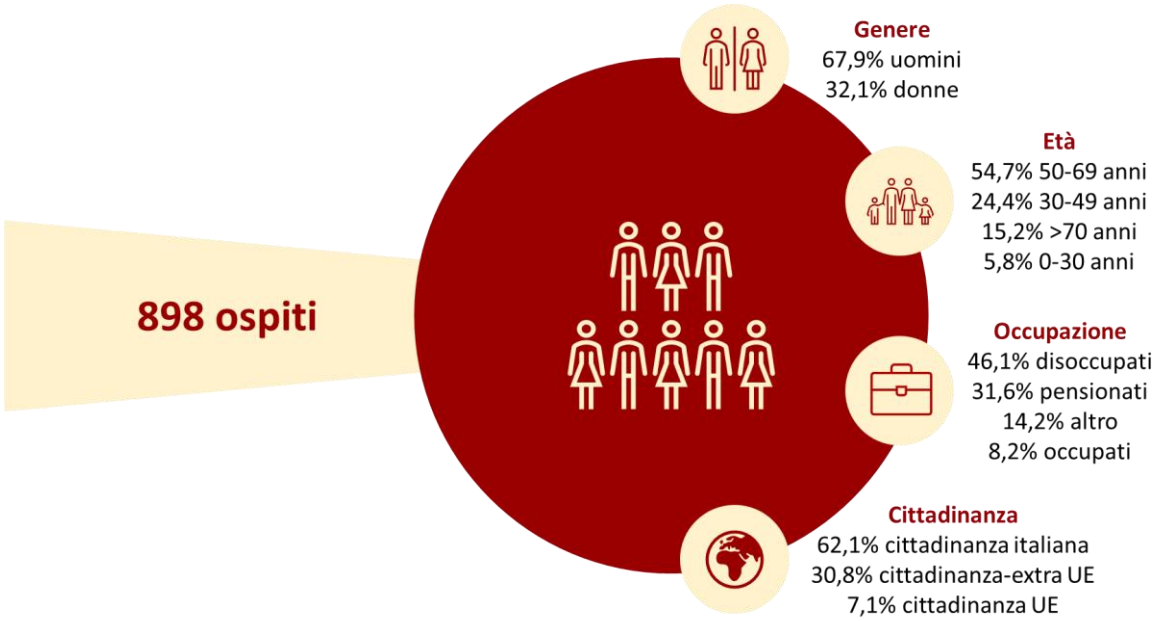
Andrea Rigotti, **Carla Dondi**, supplente **Marina Parmeggiani**

Assemblea dei soci

L’assemblea delle socie e dei soci è formata da tutte le socie e i soci iscritti ed in regola con il pagamento della quota associativa. A dicembre 2025 le iscritte e gli iscritti sono in totale **659** di cui attivi circa 500.

2. I NOSTRI AMBITI DI INTERVENTO

Cucine popolari



L'attività di Civibo si svolge in **quattro Cucine differenti**, in altrettanti differenti quartieri di Bologna. L'obiettivo è quello di arrivare ad avere una Cucina per ogni quartiere.

Dopo la prima Cucina, aperta al **Battiferro** nel luglio 2015 (via del Battiferro 2 – quartiere Navile), negli anni sono state avviate **San Donato** nel giugno 2016 (oggi in via del Lavoro 13 – quartiere San Donato-San Vitale, presso Opera Padre Marella), **Saffi** nell'ottobre 2017 (via Berti 2/8 – quartiere Porto-Saragozza) e da ultima, nel febbraio 2022, **Savena** (via Emilia Levante 138 – quartiere Savena).

Abitualmente le Cucine sono aperte a **pranzo nei giorni feriali** (Cucina popolare San Donato è aperta anche il sabato e la domenica per le e gli ospiti fissi di Opera Padre Marella). Accanto alle aperture ordinarie, le Cucine popolari organizzano anche **pranzi straordinari** in occasione di alcune festività, come Natale, Capodanno, il 25 aprile, il 1° maggio e Ferragosto. Grazie alla disponibilità di volontarie e volontari le cucine aprono anche in queste giornate speciali, permettendo a ospiti e volontari di condividere insieme momenti di festa.

Le persone che frequentano le mense sono in gran parte persone in difficoltà segnalate dai **Servizi sociali**, dalle parrocchie e dalle **associazioni dei territori** di riferimento, che condividono il progetto delle Cucine popolari e ne seguono le indicazioni operative.

Newsletter

L'attività e gli eventi promossi dall'Associazione vengono inoltre raccontati e diffusi attraverso la newsletter ***Diario Cucine popolari***, pubblicata con cadenza trisettimanale, che aggiorna sostenitori, volontari e amici sulle iniziative svolte e su quelle in programma.

L'azione di Cucine popolari è andata espandendosi nell'arco dei dieci anni e, nel corso del **2025**, nelle quattro sedi, ha assicurato oltre **150.000 pasti** a persone in difficoltà. Si tratta di persone in ampia misura abitanti del quartiere, come dimostrano i numeri: San Donato, 61,8% degli ospiti residenti nel quartiere; Saffi, 65,6% degli ospiti residenti nel quartiere; Battiferro, 64,7% degli ospiti residenti nel quartiere; Savena, 57,6% degli ospiti residenti nel quartiere.

Tabella 2: Dettaglio pasti complessivi erogati nel 2025 dalle Cucine popolari

Anno 2025	Battiferro	San Donato	Saffi	Savena	Totale
Gennaio	6.062	3.371	2.323	1.235	12.991
Febbraio	5.944	2.947	2.045	1.187	12.123
Marzo	5.976	3.148	2.054	1.040	12.218
Aprile	6.285	3.300	2.457	1.189	13.231
Maggio	6.377	2.673	2.692	1.124	12.866
Giugno	5.586	3.151	2.463	1.110	12.310
Luglio	5.997	3.186	2.658	1.135	12.976
Agosto	5.364	2.901	2.483	850	11.598
Settembre	5.806	3.201	2.612	1.298	12.917
Ottobre	6.345	3.429	2.802	1.439	14.015
Novembre	5.909	3.189	2.561	1.259	12.918
Dicembre	6.154	3.271	2.566	1.489	13.480
Totale	**71.805**	**37.767**	**29.716**	**14.355**	**153.643**[6]

Fino allo scoppio della pandemia le/gli ospiti consumavano il pranzo a tavola, alcuni portando poi a casa qualcosa per la cena. Con l'emergenza **Covid-19**, a partire dal 29 gennaio 2020, il servizio è stato rivoluzionato, è stato quindi necessario rinunciare al servizio a tavola in favore dell'**asporto** e i numeri dei pasti offerti in asporto sono aumentati fino a essere il **triplo di quelli serviti prima del Covid**. Nel 2025, l'**asporto** rappresenta il **73,5%** del totale dei pasti erogati. La tabella seguente illustra la distribuzione tra consumazioni a tavola e pasti da asporto:

Tabella 3: Dettaglio pasti erogati a tavola o da asporto per cucina agli ospiti

	Asporto	Tavola
Battiferro	53.519	12.231
San Donato	20.771	13.664
Saffi	17.992	9.749
Savena	11.555	1.770
Totale	**103.837**	**37.414**

Gli ospiti e le ospiti delle Cucine popolari

I dati relativi al genere evidenziano una **prevalenza di uomini** tra le persone che accedono alle Cucine popolari, pari al **67,9%**, rispetto alla componente femminile, che rappresenta il **32,1%**. Tale distribuzione si presenta in modo abbastanza omogeneo nelle diverse Cucine.

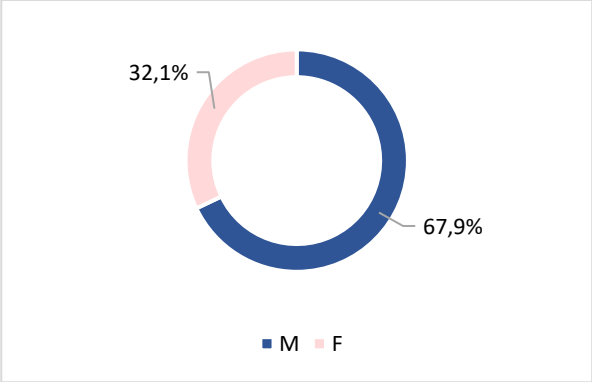
La maggiore presenza maschile può essere ricondotta alla **più elevata esposizione degli uomini alle forme di disagio estremo, alla solitudine e alla perdita dell'abitazione**. In situazioni di grave vulnerabilità, le donne, soprattutto quando hanno figli minori, possono infatti accedere con maggiore frequenza a **strutture di accoglienza o ad altre forme di protezione sociale e abitativa**. Gli uomini soli, invece, rischiano più spesso di

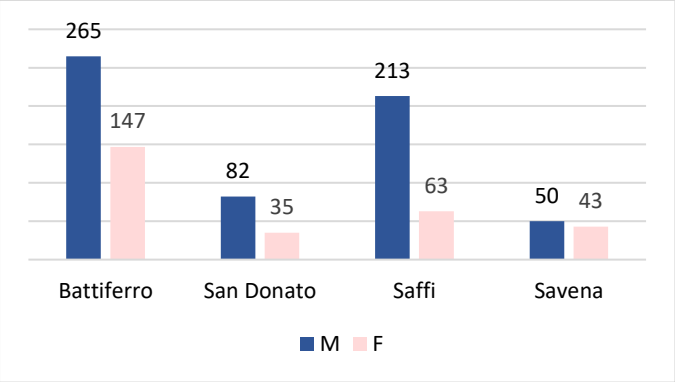
[6] Nei 153.643 pasti sono compresi anche i pasti erogati ai volontari e alle volontarie.

rimanere privi di una soluzione alloggiativa e di ricorrere a **servizi di bassa soglia**, quali mense e centri di accoglienza.

A ciò si aggiungono condizioni di **lavoro povero o precario, redditi insufficienti e situazioni di morosità o sfratto**, che possono compromettere la capacità di sostenere le spese essenziali e determinare un progressivo deterioramento delle condizioni di vita e delle reti relazionali.

Grafico 1 e 2: Ospiti per genere





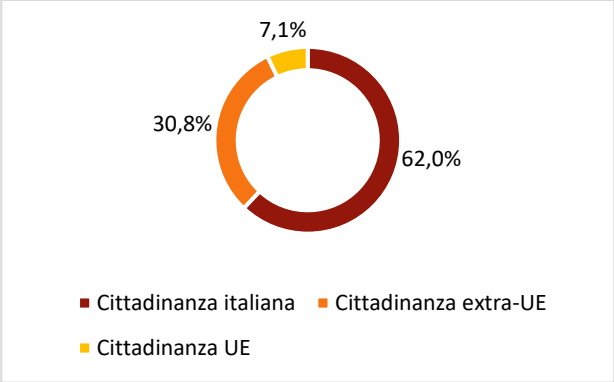
I dati relativi alla cittadinanza delle persone che accedono alle Cucine popolari evidenziano una **composizione eterogenea**, che riflette in parte la struttura demografica del territorio, ma anche specifiche condizioni di vulnerabilità. La maggioranza degli ospiti è di **cittadinanza italiana, pari al 62,1%**; risulta tuttavia significativa anche la presenza di persone con cittadinanza **extra-UE, pari al 30,8%**, e, in misura più contenuta, di cittadini dell'**Unione Europea, pari al 7,1%**.

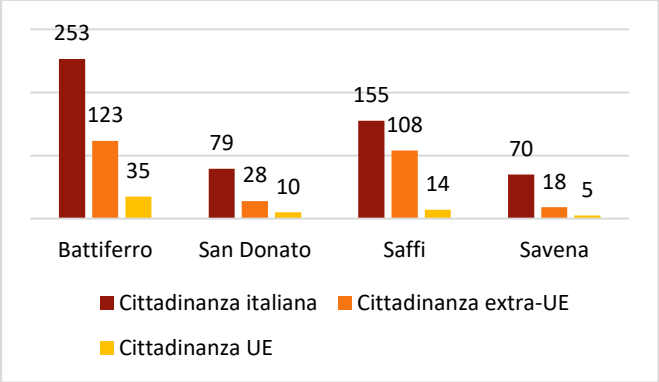
La prevalenza di cittadini italiani, riscontrabile in tutte le Cucine, rappresenta **un'inversione di tendenza rispetto ai primi anni di attività**, quando la componente straniera risultava maggioritaria. Secondo l'esperienza maturata dall'Organizzazione, questo cambiamento si è manifestato in particolare **a seguito della pandemia da Covid-19** e può essere ricondotto anche alle modalità attraverso le quali le persone vengono indirizzate alle Cucine.

Una parte rilevante degli accessi deriva infatti dalle **segnalazioni dei servizi territoriali**, ai quali le persone di cittadinanza italiana tendono a rivolgersi con maggiore frequenza. Le persone straniere che vivono situazioni di grave marginalità, e in particolare quelle senza dimora, possono invece manifestare una **maggiore difficoltà o resistenza nell'avvicinarsi ai servizi**, con il rischio che alcune condizioni di bisogno rimangano meno visibili e non siano intercettate dai canali formali di assistenza.

La distribuzione nelle singole sedi mostra come questa eterogeneità sia diffusa in tutte le Cucine, pur con alcune differenze territoriali. Il quadro conferma come le Cucine popolari rappresentino uno **spazio inclusivo**, capace di intercettare bisogni diversificati e di rispondere a situazioni di fragilità che attraversano differenti componenti della popolazione.

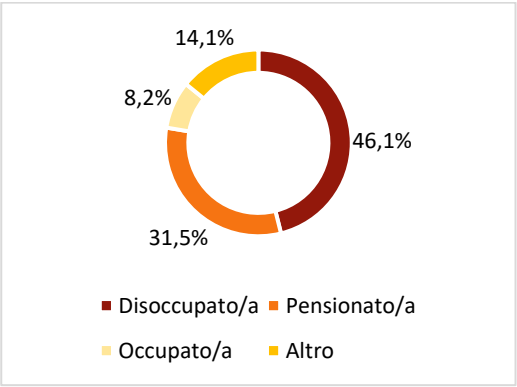
Grafico 3 e 4: Ospiti per cittadinanza

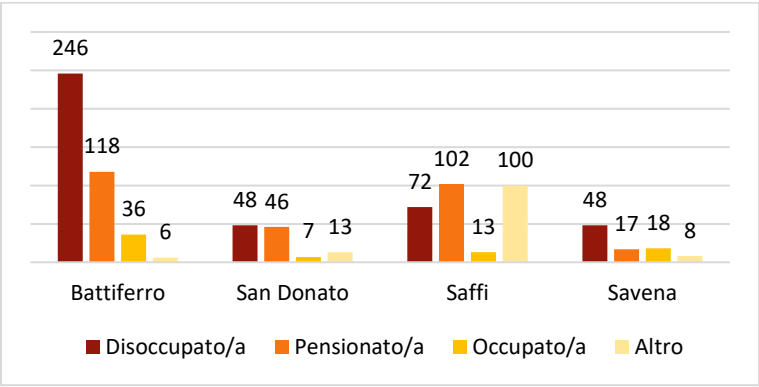




I dati relativi alla **condizione occupazionale** evidenziano come la maggior parte delle persone che accedono alle Cucine popolari si trovi in una situazione di **disoccupazione** (46,1%) o sia in **pensione** (31,6%), mentre risultano più contenute le quote di persone **occupate** (8,2%). Fa **eccezione** a questa tendenza solo la **Cucina Saffi**, in cui il numero di pensionati supera il numero di disoccupati. Questi dati evidenziano, in ogni caso, come la fragilità economica non riguardi esclusivamente chi è fuori dal mercato del lavoro, ma coinvolga anche una parte di popolazione che, pur avendo una fonte di reddito, si trova in condizioni di difficoltà.

Grafico 5 e 6: Ospiti per occupazione





I dati relativi alla **distribuzione per fascia d'età** delle persone che accedono alle Cucine popolari delineano un profilo anagrafico ben definito, che mette in evidenza una **prevalenza di utenti in età matura**. La fascia **50-69** anni risulta nettamente **maggioritaria**, rappresentando oltre la metà degli ospiti (54,7%), seguita dalla fascia **30-49 anni** (24,4%). **Meno consistenti**, ma comunque rilevanti, sono le presenze delle persone con **più di 70 anni** (15,2%), mentre gli **under 30** costituiscono una **quota più contenuta** (5,8%).

Il quadro complessivo suggerisce come il bisogno intercettato dalle Cucine popolari interessi in modo particolare persone adulte e anziane, spesso maggiormente esposte a situazioni di fragilità socio-economica, isolamento o precarietà abitativa. Infatti, la **fascia 50-69** anni risulta composta in larga parte da persone che hanno perso il lavoro nel periodo della pandemia da Covid-19: si tratta generalmente di ospiti che mantengono nel tempo una continuità di accesso ai servizi e una maggiore regolarità nei percorsi di accompagnamento.

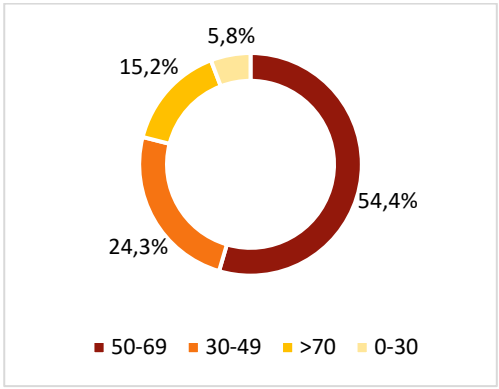
Diverso è il quadro della **fascia 30-49 anni**, che appare caratterizzata da una maggiore complessità e instabilità. In questo gruppo si concentrano situazioni di grave marginalità, spesso intrecciate tra loro:

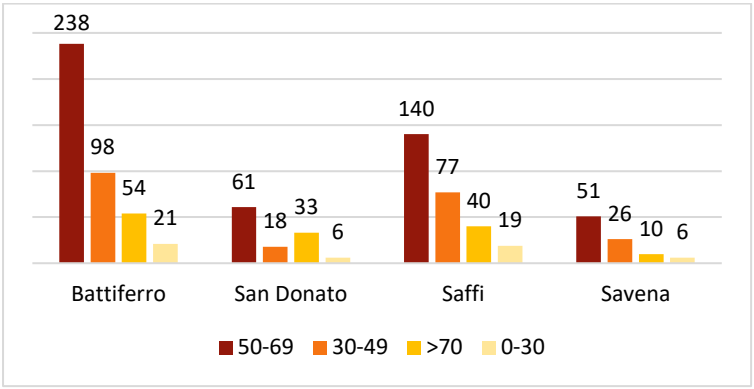
dipendenze da sostanze o alcol, disturbi psichiatrici, condizioni di senza dimora. Si tratta di persone che presentano **fragilità estreme**, anche sul piano relazionale ed emotivo, con livelli di disagio elevati che rendono più difficile la costruzione di percorsi continui e strutturati. Il turn-over è più elevato e si osserva, in generale, un peggioramento delle condizioni rispetto ad altre fasce.

All'interno di questo gruppo emergono anche situazioni di lunga permanenza sul territorio, in particolare persone giovani o adulte che vivono a Bologna da diversi anni senza essere riuscite a costruire reali percorsi di integrazione sociale. In molti casi si registra un vissuto di forte **emarginazione** e, non di rado, una **condizione di rabbia e diffidenza** che incide ulteriormente sulla relazione con i servizi.

Questa analisi rafforza l'idea delle Cucine popolari come presidi di prossimità capaci di rispondere in modo continuativo ai **bisogni di una popolazione adulta e anziana**, offrendo non solo un **supporto materiale**, ma anche uno **spazio di accoglienza e relazione** fondamentale per **contrastare solitudine ed esclusione sociale**.

Grafico 7 e 8: Ospiti per età





Cucina popolare Battiferro

Nata nel **luglio 2015**, si è distinta fin dall'inizio per l'attenzione a un'**utenza eterogenea**, non limitata alle situazioni di estrema marginalità, ma comprendente anche persone sole, famiglie in difficoltà e lavoratori temporaneamente fragili. Il **forte clima relazionale** ha favorito socialità e legami sia tra ospiti sia con i volontari. Un elemento distintivo è stato il **coinvolgimento diretto degli ospiti nelle attività**, così come l'introduzione delle **iniziative "in sospeso"**, che hanno permesso esperienze di inclusione sociale grazie al contributo della comunità.

Cucina popolare San Donato

La seconda Cucina popolare è stata inaugurata il **24 giugno 2016** grazie a un bando del quartiere San Vitale per promuovere attività socio-culturali e di solidarietà verso persone fragili ed emarginate. Civibo Onlus, insieme alle associazioni EquAzione, YouNet e Il Parco Onlus, ha partecipato creando un progetto condiviso che unisce risorse ed esperienze locali.
La Cucina è nata all'interno del Fienile di Villa Pini, dove è rimasta fino al 2017. Una nuova collocazione era stata trovata presso il Centro anziani Italicus (fino al 2022). L'attuale sede della Cucina, invece, è il **Pronto Soccorso Sociale dell'Opera Padre Marella**. Due entità, distinte culturalmente, hanno deciso di fare rete sulla base di **valori condivisi** di **solidarietà** e **attenzione agli ultimi**. Opera Padre Marella fornisce locali, attrezzature e derrate alimentari, mentre Civibo mette a disposizione volontari e volontarie per garantire i pasti agli ospiti dal lunedì al venerdì e il pranzo agli ospiti del Pronto Soccorso Sociale per l'intera settimana, compresi sabato e domenica.

Cucina popolare Saffi

Sin dalla sua apertura, nell'**ottobre 2017**, accoglie persone in situazione di bisogno segnalate dai Servizi, persone fragili (tra cui soggetti seguiti dal Centro Salute Mentale di via dello Scalo), persone anziane o sole provenienti dai grandi complessi di case popolari del quartiere. Attualmente i pasti sono serviti **sia da asporto che a tavola** e, **prima del Covid**, gli ospiti condividevano i pasti con volontari e un piccolo pubblico pagante e partecipavano a un'intensa vita sociale fatta di pranzi, feste ed eventi culturali serali, organizzati in collaborazione con diverse realtà del quartiere e della città.
Essendo situata vicino al centro città, la Cucina popolare Saffi accoglie anche un numero maggiore di **persone senza fissa dimora**, collaborando frequentemente con i Servizi di bassa soglia. In questi casi, il requisito della residenza nel quartiere non viene applicato.

Cucina popolare Savena

La Cucina popolare Savena ha avviato le sue attività il **22 febbraio 2022** a Villa Paradiso. Attualmente i pasti vengono erogati **dal lunedì al venerdì**, sia per **asporto** che **consumo in loco**. I beneficiari sono principalmente **inviati dai Servizi sociali e sanitari** del territorio, mentre una quota minore proviene da realtà del privato sociale.

Magazzino centrale

Lo sviluppo di Cucine popolari ha reso necessaria la **razionalizzazione del processo di recupero**, accettazione e stoccaggio dei prodotti alimentari donati, concentrato sin dalla nascita nei locali all'esterno della Cucina popolare Battiferro. A questo proposito, **nel 2020 il Consiglio Direttivo di Civibo ha deliberato la creazione di un magazzino centrale,** un unico luogo dove concentrare l'arrivo di quantità sempre più elevate di prodotti alimentari donati, migliorarne la conservazione e lo stoccaggio, dotandolo di spazi, attrezzature e strumenti adeguati.

Gli obiettivi primari sono stati quelli di **aumentare la sicurezza e l'igiene dei prodotti**, **migliorare la funzionalità e l'efficienza del sistema di stoccaggio**, oltre che **ridurre lo spreco tramite la distribuzione dei prodotti non utilizzati** alla rete di parrocchie e di enti solidali del territorio con i quali, nel corso degli anni, sono state instaurate relazioni di reciprocità.

Il magazzino centrale si configura quindi un hub per l'acquisizione, il rifornimento, la conservazione e la distribuzione per le Cucine popolari, nonché punto di riferimento per la rete di relazioni instaurata con Parrocchie ed Enti solidali del territorio.

All'inizio del **2022** è stato individuato lo spazio idoneo ai criteri del progetto: **vicinanza alle Cucine popolari** e alle vie di comunicazione per **facilitare e velocizzare il recupero e la consegna dei prodotti**, **accessibilità** e, soprattutto, **salubrità** dei locali. Nella primavera dello stesso anno è stato stipulato il contratto e sono iniziati i lavori di adeguamento, con l'allestimento di scaffalature per lo stoccaggio, celle frigorifere e freezer per la conservazione, e l'installazione di strumenti per la movimentazione dei prodotti, come i transpallet.
L'**ufficio** è stato dotato di PC e stampante per la gestione informatica delle entrate e delle uscite dei prodotti. L'acquisto delle attrezzature e degli strumenti è stato reso possibile grazie a un importante contributo economico della **Fondazione Carisbo**. Dopo un periodo di rodaggio, che ha incluso il trasferimento dei prodotti dai locali della Cucina popolare Battiferro, il magazzino centrale è entrato pienamente in funzione il 5 settembre 2022. La sua sede è in via dell'Arcoveggio 74/7, Bologna.

Il magazzino centrale è guidato da **cinque principi irrinunciabili** che ne definiscono l'operato e che sono profondamente interconnessi per creare un sistema coerente ed efficace:



Sicurezza alimentare nel pieno rispetto del sistema di controllo HACCP



Riduzione dello spreco valorizzando, quando possibile, le eccedenze come risorsa preziosa



Garantire **supporto alimentare alle quattro Cucine popolari** e garantire le **eccedenze a oltre 50 organizzazioni solidali** del territorio

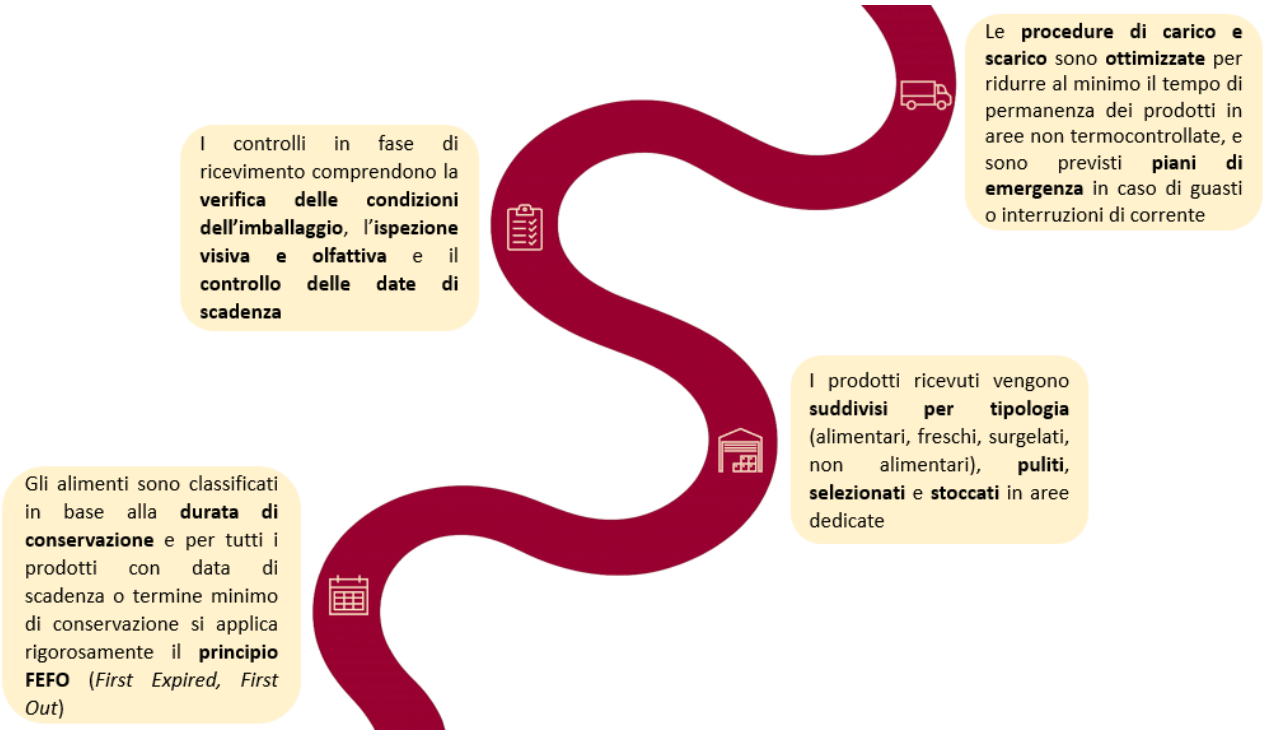


Ottimizzare i flussi di lavoro e delle risorse (spazio, strumenti, mezzi) per gestire maggiori volumi di prodotti in donazione



Operare nel pieno **rispetto della legislazione nazionale e regionale** dell'Emilia-Romagna

Il magazzino centrale opera grazie a un team composto da **volontari di magazzino**, **autisti** e **personale amministrativo**. Il programma settimanale delle presenze garantisce la disponibilità dei volontari necessari per le operazioni, dando priorità al servizio delle Cucine popolari e, in orari prestabiliti, alla distribuzione dei prodotti in eccedenza alle parrocchie e agli enti della rete CiBO.net.



Il **rispetto della catena del freddo** è fondamentale per garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti deperibili. Infatti, i **veicoli** utilizzati per il trasporto, donati da diversi soggetti (ad esempio Granarolo e Hera), sono **idonei, puliti e dotati di sistemi di refrigerazione e congelamento**, con temperature costantemente monitorate (0-4 °C per i prodotti refrigerati, -19 °C per quelli congelati, con rilevazioni effettuate due volte al giorno).

È sempre stata garantita la massima attenzione in tutte le attività, con particolare riguardo alla riduzione degli sprechi e al recupero di prodotti alimentari di qualità. Tutte le operazioni sono svolte nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare e delle corrette procedure di conservazione e utilizzo degli alimenti, sia secchi sia freschi (**HACCP**).



Il magazzino centrale utilizza una **procedura informatica sviluppata ad hoc**, che gestisce informazioni fondamentali come anagrafica dei prodotti, quantità, disponibilità, giacenze, scadenze e causali di movimentazione. La piattaforma è accessibile da smartphone, tablet e PC, permettendo di verificare in qualsiasi momento la disponibilità e la data di scadenza di ciascun prodotto stoccato. Inoltre, consente di gestire efficacemente il **flusso di distribuzione dei prodotti alla rete di parrocchie e enti solidali del territorio**.

Il responsabile del magazzino organizza periodicamente **sessioni di formazione per i volontari**, fondamentali

per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza alimentare. La formazione copre la **missione** dell'associazione Civibo, la **sicurezza alimentare** e l'**igiene**, la **sicurezza fisica**, l'**uso degli strumenti di movimentazione** e della **piattaforma informatica**. Inoltre, è disponibile un **Manuale di gestione del magazzino centrale**, che riassume le attività, l'organizzazione, le funzioni e le responsabilità necessarie al suo corretto funzionamento.

Nel 2025, l'attività di recupero ha raggiunto risultati significativi: sono stati donati a Cucine popolari **137.180 kg di alimenti solidi** e **82.224 litri di alimenti liquidi**, a cui si aggiungono **546.432 pezzi di materiale di consumo**, costituito principalmente da vaschette in plastica per l'asporto. Questi numeri evidenziano l'ampiezza dell'impegno organizzativo e logistico, nonché l'importanza del recupero e della redistribuzione delle risorse a sostegno delle attività solidali.

Tabella 4: Dettaglio dei prodotti recuperati nel 2025

Prodotti recuperati[7]	
Alimenti solidi	137.180 kg
Alimenti liquidi	82.224 l
Materiale di consumo	546.432 pz

CiBO.net

CiBO.net è nato nel **2023** come **sistema strutturato di scambio e redistribuzione delle eccedenze alimentari**. Il progetto si basa su un meccanismo collaborativo: le Cucine popolari mettono a disposizione di una rete di **oltre 50 realtà** (tra associazioni, parrocchie ed enti di solidarietà) i prodotti alimentari ricevuti in donazione e non utilizzati direttamente. Allo stesso tempo, le Cucine possono ricevere dalla rete prodotti utili alle proprie attività. La **piattaforma informatica** supporta questo sistema attraverso la gestione digitalizzata dei prodotti e dei soggetti coinvolti, garantendo uno **scambio organizzato e tracciabile**, elemento fondamentale soprattutto in ambito alimentare e nutrizionale. Le Cucine popolari svolgono il ruolo di capofila nella raccolta e nel coordinamento della rete, il **magazzino centrale** rappresenta l'**hub operativo** dell'intero sistema.

Nell'ambito di CiBO.net, le Cucine popolari collaborano al Progetto "**Il cielo sopra Bologna**", oltre all'iniziativa "**Un piatto per tutti**", nata nel 2021, promossa da **Città Metropolitana di Bologna** e coordinata da **Volabo** (Centro di Servizi per il Volontariato), con l'obiettivo di rafforzare la rete dei soggetti impegnati nella distribuzione di beni di prima necessità. L'iniziativa mira a **contrastare lo spreco alimentare** e ad **aumentare le risorse disponibili**; in questo contesto, le Cucine popolari mettono a disposizione il proprio magazzino centrale, che funge da punto di raccolta e organizzazione dei prodotti donati.

Tabella 5: Dettaglio dei principali destinatari di prodotti alimentari in ordine di quantità

Principali destinatari esterni prodotti alimentari
Istituto Suore Clarisse
Casa Della Carità
Pubblica Assistenza Casalecchio
Parrocchia Beverara
Cento Solidale APS
Caritas Baricella

[7] Le quantità di alimenti solidi e liquidi recuperati fanno riferimento esclusivamente ai prodotti che arrivano al magazzino centrale. Gli alimenti freschi, i cosiddetti "last minute" arrivano invece direttamente alle mense e vengono consegnati agli ospiti come asporto o come supplemento del pasto.

Orizzonti Urbani
Caritas Castel Maggiore
Piccolo Principe
Parrocchia San Cristoforo
Emporio Beverara 129
Parrocchia S. Maria - Calderara
Casa Della Carità San Luca
Ghofrane
Parrocchia Gesù Buon Pastore
Caritas Mezzolara

Progetti sociali

Sono molte le attività in cui, oltre al servizio di distribuzione dei pasti nelle quattro sedi delle Cucine popolari, volontarie e volontari offrono il loro impegno gratuito.

Si tratta di iniziative ispirate ai valori della solidarietà, volte a favorire la socialità, creare reti di relazione e costruire **risposte concrete e condivise ai bisogni emergenti delle persone più fragili della comunità**. Di seguito vengono presentate le attività attualmente in corso.

Doposcuola

Il doposcuola Cucine popolari nasce nel **2022**, a seguito di un'indagine conoscitiva sui bisogni dei nuclei familiari con figli in età scolare delle quattro Cucine popolari. Il significativo costo per l'acquisto del **materiale scolastico** e un'attività dedicata a colmare le **lacune scolastiche** dei figli, sono state le principali necessità identificate.

Il progetto della creazione del doposcuola è stato avviato da un gruppo di volontari già operativi nelle Cucine popolari e portato avanti grazie alla collaborazione con Associazione Senza il Banco e Centro Boldrini Società Cooperativa Sociale. L'obiettivo è quello di contrastare la **povertà educativa** rispondendo alle **esigenze formative** di bambini e bambine che, a causa di difficoltà linguistiche, mancanza di strumenti culturali, difficoltà economiche di partenza, non hanno le stesse opportunità di crescita personale dei coetanei.

Venne scelta come sede la **Casa di quartiere Katia Bertasi**, nel quartiere Navile, che ancora oggi continua a ospitare l'iniziativa. Il Navile è infatti uno dei quartieri della città con una significativa presenza di famiglie in difficoltà e di persone provenienti da diverse aree geografiche.

Da quattro anni il doposcuola Cucine popolari accoglie gratuitamente **bambini e bambine** che frequentano la **scuola primaria** (6-11 anni) degli Istituti Comprensivi 5 e 15 del quartiere Navile. I bambini che partecipano alle attività di doposcuola, **36 nel 2025**, sono figli degli ospiti delle Cucine, e altri segnalati dai Servizi educativi scolastici territoriali, dai Servizi sociali o direttamente dagli insegnanti.

Il servizio si svolge ogni **venerdì dalle 16.30 alle 18.30** e il **sabato** mattina **dalle 10 alle 12**. La caratteristica principale è il supporto di **aiuto-compiti** personalizzato grazie a una squadra di 25 volontari, fra cui ex insegnanti in pensione o operatori con pregressa esperienza in ambito educativo. Periodicamente vengono organizzati **laboratori ludico creativi**, **uscite al cinema** o al **teatro**.

Inoltre, il sabato mattina nei mesi di gennaio, febbraio e marzo sono organizzati specifici **laboratori creativi** (lanterne, aquiloni musica, momenti di svago) per bimbe e bimbi **palestinesi**, circa una ventina, che si trovano nel territorio bolognese, alcune e alcuni provenienti da Gaza per cure mediche, anche protesiche, e che consumano poi la merenda assieme a bimbe e bimbi del quartiere.

Dall'estate del 2024, la prima settimana di settembre dalle 8.30 alle 12.30 viene organizzato un **Campo estivo gratuito** per offrire, ai tanti bambini che non hanno la possibilità di andare in vacanza, momenti in cui coniugare l'esigenza educativa con aiuto compiti a momenti di svago e sport all'aperto in piazza Lucio Dalla, con merenda e pranzo finale presso Osteria Sociale Casa di quartiere Katia Bertasi. Nel **2025** hanno partecipato **25 bambini**, un'occasione per promuovere il processo di socializzazione in un ambiente stimolante e sicuro.

Gli **alimenti** per merende e pranzi sono assicurati sempre da **Cucine popolari**. Per sostenere le famiglie portando un sollievo economico, viene realizzata anche la **distribuzione gratuita di materiale scolastico**. Oltre 100 kit personalizzati a seconda della classe frequentata contenenti un astuccio completo, quaderni, album da disegno e tanto altro sono stati distribuiti all'inizio del nuovo ciclo scolastico 2025-2026. Sono stati coinvolti, oltre ai bambini e adolescenti frequentanti il doposcuola, anche i figli degli ospiti delle quattro Cucine popolari. Il progetto diventa quindi non un semplice doposcuola, ma uno spazio di incontro, socializzazione e inclusione sociale per bambini e famiglie.

Nel corso dei mesi di novembre e dicembre 2025 è stato inoltre realizzato il percorso formativo ***A scuola di computer***, articolato in 7 incontri della durata di un'ora e mezza ciascuno. L'iniziativa ha avuto l'obiettivo di fornire ai partecipanti le competenze digitali di base, con particolare attenzione all'alfabetizzazione informatica, all'utilizzo consapevole di Internet, alla produzione di testi digitali, nonché ai primi elementi di grafica ed elaborazione delle immagini. Al progetto hanno preso parte **16 bambini** delle classi quarta e quinta della scuola primaria e circa **10 studenti** della scuola secondaria di primo grado, favorendo così un apprendimento inclusivo e adeguato alle diverse fasce d'età.

Corso di italiano per mamme migranti

Alla Casa di Quartiere Katia Bertasi si tiene anche il corso di italiano per mamme migranti, ogni **lunedì** e ogni **giovedì dalle ore 9.30 alle ore 11.30**. Il corso di **60 ore** è tenuto da un'insegnante qualificata L2 esperta in ambito migratorio. Le prime 30 ore sono dedicate alla alfabetizzazione, le successive 30 sono dedicate alla comunicazione scuola-famiglia (il sistema scolastico italiano, gli strumenti quali il registro elettronico, le pagelle…). Durante lo svolgimento del corso è previsto un **servizio di baby-sitting**. Sono **25 le mamme iscritte** nel 2025.

Il corso è realizzato grazie a una parte del contributo che **Emilbanca** ha destinato alle Cucine popolari a sostegno delle attività di doposcuola. Il finanziamento consente di retribuire l'insegnante e di acquistare libri, quaderni e materiale di cancelleria da mettere a disposizione delle mamme.

Corpo e salute: mi muovo, mangio bene, vivo meglio

Un'altra iniziativa di rilievo è il progetto **"Corpo e salute: mi muovo, mangio bene, vivo meglio"**, realizzato presso la Casa di Quartiere Katia Bertasi e promosso dalle Cucine popolari insieme ad **Auser**, partner dell'iniziativa. Il progetto nasce con l'obiettivo di offrire alle **persone anziane sole** un'occasione stabile di incontro, socialità e cura del proprio benessere, all'interno di un **ambiente accogliente e protetto**.

L'appuntamento settimanale del venerdì rappresenta, infatti, un'importante opportunità per contrastare il rischio di isolamento e solitudine, favorendo la costruzione di relazioni e la partecipazione alla vita comunitaria. Le attività si svolgono durante l'intera giornata e comprendono momenti di incontro e condivisione nella mattinata, il **pranzo preparato dalle Cucine popolari**, attività ricreative e di convivialità nel pomeriggio, nonché iniziative dedicate alla **promozione della salute, del movimento e di corretti stili di vita**.

Nel 2025 hanno partecipato al progetto, con cadenza settimanale, **tra le 35 e le 38 persone anziane**, a conferma del bisogno di spazi capaci di offrire non solo assistenza, ma anche ascolto, relazioni e continuità.

Per il pranzo vengono utilizzate esclusivamente derrate alimentari donate o eccedenze provenienti dall'attività della Cucina popolare Battiferro. Le attività sono rese possibili grazie all'impegno congiunto delle volontarie e dei volontari di **Auser e delle Cucine popolari**.

Ambulatorio odontoiatrico solidale

L'8 maggio 2025 è stato inaugurato il **secondo ambulatorio odontoiatrico solidale**, nato dalla collaborazione con le Cucine popolari e destinato esclusivamente a persone che si trovano in condizioni di grave difficoltà economica e sociale.

L'ambulatorio garantisce **cure odontoiatriche gratuite a persone fragili** individuate attraverso la rete territoriale delle associazioni di volontariato e dei servizi competenti, tra cui le Cucine popolari, Caritas e i Servizi sociali del Comune di Bologna.

La struttura ha sede nel **quartiere Pilastro** e si distingue non soltanto per la propria finalità solidale, ma anche per l'architettura innovativa, progettata dall'architetto Mario Cucinella.

Le iniziative del 2025

Una cena a Saffi per la popolazione ucraina

19 febbraio 2025: La cena è stata preparata da volontarie e volontari della Cucina Popolare. contributi versati sono stati destinati per il 50% al sostegno della popolazione civile ucraina, tuttora duramente colpita dal conflitto e dalle sue devastazioni, e per il restante 50% alle Cucine popolari. La serata è stata organizzata da Mediterranea Saving Humans, dalla Casa di Quartiere e dalla Cucina popolare Saffi. Prima della cena, un rappresentante di Mediterranea ha illustrato alle circa 60 persone presenti le attività che l'organizzazione svolge in Ucraina a sostegno della popolazione civile.

Cena palestinese al Battiferro

27 febbraio 2025: La cena palestinese è stata preparata dallo chef Abu Ali. Il ricavato è stato devoluto a sostegno dei progetti di AssoPace Palestina e delle attività delle Cucine popolari.

Dibattito e buffet per il Congo

4 marzo 2025: Presso il Centro sociale Casa Gialla si è svolto un incontro sulla situazione nella Repubblica Democratica del Congo, organizzato da diverse ONG e associazioni bolognesi (Nova, Mediterranea, Namaste e Yalla) nell'ambito del quale le Cucine popolari sono state incaricate della preparazione del buffet.

Emergency a cena al Saffi

14 marzo 2025: È stata organizzata una cena per raccogliere contributi per Emergency e per Cucine popolari. "La cura è anche un pasto gratis", cura non significa solo intervento chirurgico o visita medica, significa anche offrire pasti caldi a pazienti, un gesto per nulla scontato nei Paesi in cui Emergency lavora.

Un canestro per il bene comune

4 maggio 2025: Si è conclusa con grande entusiasmo la prima edizione del torneo di beneficenza di basket organizzato da Volunteers in collaborazione con Cucine popolari. Oltre 50 ragazze e ragazzi studenti dell'Alma Mater hanno partecipato unendo sport e solidarietà in una giornata all'insegna del divertimento e dell'impegno sociale. Hanno poi pranzato a Cucina popolare Battiferro con un menù preparato da volontarie e volontari di Cucine popolari.

Tagliatella Day

15 maggio 2025: Presso la Cucina popolare Savena è stato organizzato il Tagliatella Day, iniziativa culturale e solidale che unisce la tradizione culinaria bolognese con l'inclusione sociale e gli scambi internazionali nell'ambito del progetto Erasmus. L'evento ha visto la partecipazione di sfogline che hanno insegnato a 40 studenti e studentesse delle scuole Guercino di bologna e di Buchholz/Amburgo, a tirare la sfoglia a mano e tagliare le tagliatelle. Tutte le tagliatelle prodotte sono state cucinate e mangiate insieme in un pranzo che ha coinvolto gli studenti, i volontari e gli ospiti della cucina popolare.

Indovina chi viene a pranzo

1° giugno 2025: “Indovina chi viene a pranzo” è una festa in cui si mangia, si ascolta musica, si chiacchiera, ci si rilassa nel parco del Fondo Comini che si trova di fronte a Cucina popolare Battiferro. La festa, giunta nel 2025 alla 15° edizione, è organizzata da Cucine popolari con l’associazione Amiss (associazione di mediatrici culturali) in collaborazione con altre associazioni composte da persone che sono arrivate da altre parti del mondo. È una festa interculturale, un momento di incontro, di divertimento, di dialogo, di possibilità di gustare cibo preparato da Cucine popolari e dalle diverse comunità di persone che provengono da tante parti del mondo (ogni realtà con un proprio stand). È un’occasione per far conoscere meglio l’associazionismo multiculturale e multietnico dove la cucina e la convivialità diventano momenti di grande importanza.

Run 5.30

13 giugno 2025: A Bologna si è svolta l’iniziativa sportiva all’alba con passeggiata, corsa o maratona, organizzata dal Comune e UISP. Le Cucine popolari hanno partecipato con volontari e gestendo la distribuzione dei kit ai partecipanti.

Giornate di prevenzione tumore tiroide

10 e 11 luglio 2025: Cucine popolari, Fondazione Ant, e PEI (Protezione Elaborazioni industriali) hanno organizzato due giornate di prevenzione del tumore della tiroide con visite in un ambulatorio mobile di fronte a Cucina popolare Battiferro e al Fondo Comini. L’iniziativa è stata possibile grazie al contributo di PEI, che ha finanziato le due giornate di prevenzione gratuita del tumore alla tiroide dedicate alle persone in condizione di fragilità sociale ospiti di Cucine popolari e Mensa San Vincenzo de Paoli di Cremona).

Pastasciutta Antifascista

Il 25 luglio 2025: A Palazzo d'Accursio, si è svolta l'iniziativa Pastasciutta Antifascista realizzata dalle Cucine popolari. La manifestazione ricorda la storica pastasciutta offerta a tutto il paese di Campegine dalla famiglia Cervi, il 25 luglio del 1943, per festeggiare la caduta del regime fascista. Tante persone hanno partecipato a questo evento per riaffermare i valori dell'antifascismo e gustare ottima pasta preparata dai e dalle volontarie delle cucine popolari.

Pranzo di Ferragosto

15 agosto 2025: Volontari e volontarie di Cucine popolari anche in questo giorno di festa hanno preparato il pranzo offendo il loro tempo e il loro lavoro volontario gratuito. I pranzi si sono svolti nelle quattro cucine e a Teatri di vita, a Borgo Panigale.

Visita e pranzo con detenuti alla Dozza

27 agosto 2025: Roberto Morgantini e alcuni volontari e volontarie si sono recati alla Dozza per portare il pranzo da consumare insieme a detenuti. Le Cucine popolari hanno partecipato infatti, come ormai da diversi anni, ad una iniziativa che vede diverse realtà entrare nel carcere della Dozza in solidarietà con i detenuti. Le Cucine hanno portato il pranzo per 50 detenute e detenuti.

Solidarietà a Gaza

6 settembre 2025: A Monte del Sole, le Cucine popolari hanno promosso la mobilitazione insieme alla CGIL di Bologna, Amnesty International Bologna, ANPI provinciale Bologna, ANPI Marzabotto, ARCI Bologna, AssoPacePalestina, Comunità Islamica di Bologna e UCOII, Emergency Bologna, La Comune Bologna, Legambiente Bologna, Libera Bologna, Mediterranea, Pax Christi Bologna, Percorsi di Pace, Portico della Pace e le associazioni studentesche Rete Degli Universitari UDU Bologna, SIG-SISP Bologna. Hanno aderito il Comune di Marzabotto, il Comitato per le onoranze Caduti di Marzabotto e il Comune di Bologna.

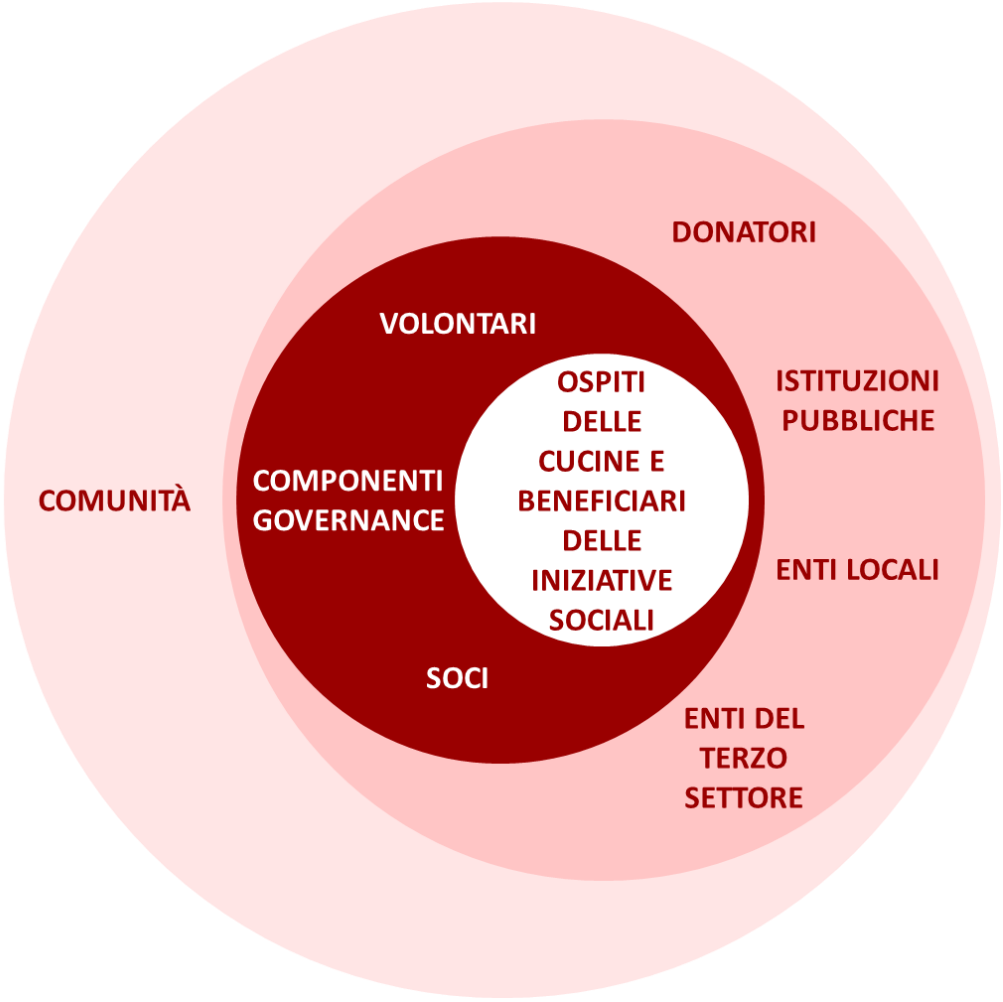
Decennale Cucine Popolari

15 novembre 2025: Festeggiamenti per il decennale di Cucine Popolari a Palazzo d'Accursio. In questa occasione è anche stato **presentato il libro *10 anni di Cucine Popolari*** che permette di ripercorrere i 10 anni di storia con testimonianze, foto, dati e riflessioni

Festa di Natale

20 dicembre 2025: In occasione della Festa di Natale è stata realizzata un'iniziativa di sostegno rivolta ai più piccoli e alle loro famiglie, attraverso la distribuzione di 150 pacchi regalo contenenti articoli di cartoleria, dolciumi e giocattoli. Alle famiglie è stato inoltre destinato un buono spesa Coop del valore di 30 euro, quale contributo concreto a supporto delle necessità quotidiane. L'iniziativa ha coinvolto quindi tutte le famiglie con figli degli ospiti delle quattro Cucine popolari, ampliando così la platea dei beneficiari e rafforzando il carattere inclusivo e solidale dell'intervento.

3. LE NOSTRE RELAZIONI



Il supporto dei volontari e volontarie

Cuore e motore delle Cucine popolari sono le **volontarie e i volontari** che, con una presenza mediamente settimanale, mettono gratuitamente a disposizione tempo, competenze ed energie a favore delle persone in maggiore difficoltà. Il loro contributo è essenziale non soltanto per assicurare la continuità delle attività, ma anche per creare quell'**ambiente accogliente, familiare e attento alle relazioni** che contraddistingue le Cucine.

Le volontarie e i volontari partecipano a tutte le principali attività dell'Associazione: dalla gestione del magazzino alla preparazione dei pasti, dall'accoglienza degli ospiti al servizio ai tavoli, fino alle attività di segreteria e all'utilizzo dei supporti informatici e tecnologici progressivamente introdotti.

Accanto a loro, fin dall'avvio delle attività, collaborano anche alcuni ospiti, persone inserite in percorsi di esecuzione penale esterna, migranti che attraverso il volontariato intraprendono un percorso di integrazione e apprendimento linguistico, utenti inviati dai Centri di salute mentale o da comunità impegnate nella riabilitazione dalle dipendenze. Alcune di queste persone sono coinvolte attraverso **tirocini sociali finanziati dai servizi territoriali**.

Nella maggior parte dei casi, al termine delle attività, le persone coinvolte condividono il pranzo con il gruppo. Si tratta di un momento di convivialità che, per molti, rappresenta un importante punto di riferimento: uno spazio in cui costruire legami, sentirsi accolti e riconoscersi come parte di una comunità. Il volontariato

diventa così anche uno **strumento di inclusione e partecipazione**, capace di attenuare le distanze tra chi offre il proprio aiuto e chi attraversa una situazione di fragilità.

Un elemento costante nella storia delle Cucine popolari è la possibilità di contare su un numero elevato di volontarie e volontari, nonostante un fisiologico ricambio. L'Associazione riceve infatti un flusso continuo e regolare di autocandidature, provenienti principalmente dal passaparola e dalla conoscenza delle Cucine attraverso i media. In diversi periodi dell'anno si registra persino la presenza di liste di attesa, mentre nei mesi estivi di luglio e agosto risulta più complesso garantire la copertura quotidiana delle squadre di lavoro.

Si tratta in larga parte di persone in pensione. Presso la Cucina San Donato, tuttavia, i gruppi attivi durante il fine settimana sono composti prevalentemente da **lavoratrici e lavoratori, insieme a studentesse e studenti universitari**.

Negli ultimi anni è cresciuta anche la componente del **volontariato aziendale**, attraverso il quale alcune imprese mettono a disposizione giornate retribuite per consentire ai propri dipendenti di partecipare volontariamente alle attività delle Cucine e condividere un'esperienza al di fuori del consueto contesto lavorativo. Parallelamente, si conferma la presenza di gruppi scolastici e associazioni giovanili, da sempre coinvolti nelle iniziative dell'Associazione.

Il valore dell'esperienza di volontariato

Le Cucine popolari accolgono ogni giorno le persone che vi si rivolgono per trovare un pasto, ascolto e occasioni di socialità, ma rappresentano anche un luogo capace di accogliere le stesse volontarie e gli stessi volontari. Per molte persone, infatti, il volontariato non costituisce soltanto un modo per mettere il proprio tempo a disposizione degli altri, ma anche un'occasione per **incontrare realtà precedentemente osservate soltanto da lontano, costruire nuove relazioni e ritrovare uno spazio di appartenenza**.

Grazia, volontaria da alcuni anni, racconta così il proprio incontro con le Cucine:

> *«Ho incontrato un mondo che avevo visto solo da lontano, persone in difficoltà con visi e corpi trascinati in esistenze difficili. Vengono a mangiare. Alcuni ringraziano con il pollice alzato o con un sorriso dopo aver consumato il pasto gradito».*

L'incontro quotidiano con gli ospiti diventa anche un'occasione per interrogarsi sulle disuguaglianze e osservare le situazioni di difficoltà da una prospettiva differente. Come racconta ancora Grazia:

> *«Penso al mio tempo comodo, al mio mangiare sano, al mio dormire tranquilla nel mio letto, nel mio rifugio, e mi chiedo perché a me sì e a loro no».*

Accanto alla relazione con gli ospiti, assume un valore centrale anche il legame che si crea tra le persone che lavorano insieme nelle cucine e nelle sale. La preparazione dei pasti, il servizio e le attività quotidiane diventano occasioni di confronto e condivisione, nelle quali le esperienze personali si incontrano e si intrecciano:

> *«Di giovedì in giovedì rieccomi a pelare, tagliare, impiattare insieme ai miei compagni e compagne non scelti, ormai amici e amiche e qualcuno anche compagno di viaggio. Mi ha fatto bene incontrarli, intrecciare, alla mia età, nuove relazioni».*

Anche Laura, volontaria da diversi anni, descrive le Cucine popolari come il risultato di **«un atto d'amore trasformatosi in solidarietà concreta e attiva»**. L'esperienza le ha permesso di conoscere direttamente il disagio sociale, ma anche di entrare a far parte di un gruppo unito dalla condivisione di valori e obiettivi comuni:

«Ho conosciuto il disagio sociale e l'ho guardato negli occhi. Ho conosciuto un gruppo di volontari compatto e determinato che lavora, contento di esserci, anche nelle grandi e piccole difficoltà che quotidianamente si incontrano».

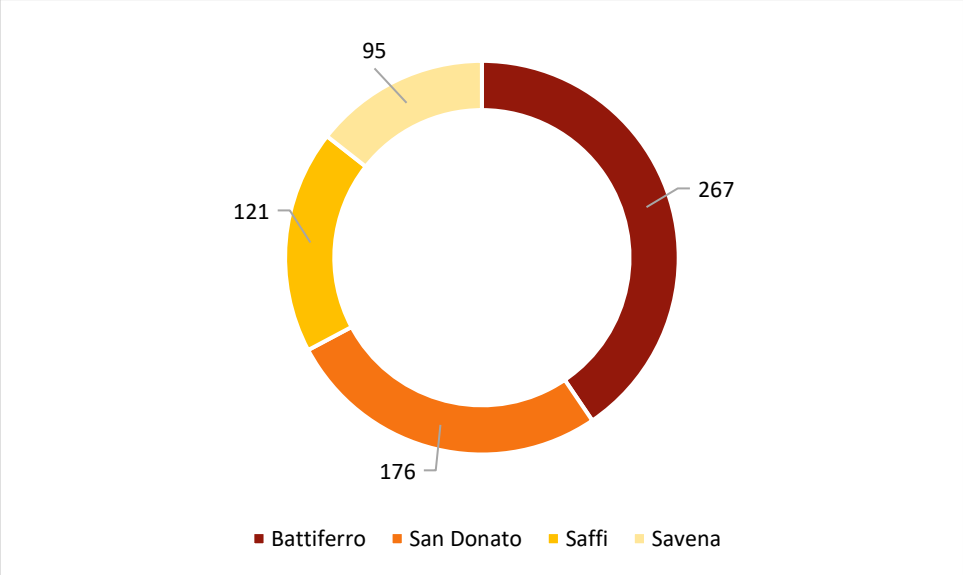
Le testimonianze mostrano come anche azioni apparentemente semplici – cucinare, pelare le patate, lavare l'insalata, tagliare i pomodori, preparare e servire i pasti – acquistino un significato più ampio quando vengono compiute a favore della comunità. Come sottolinea Laura, sono proprio queste **«piccole cose»** che contribuiscono a muovere il mondo.

Fare volontariato alle Cucine significa quindi trasformare valori quali la **solidarietà, la giustizia e l'aspirazione a una società più inclusiva** in gesti quotidiani e concreti. Significa anche uscire di casa con uno scopo preciso, incontrare altre persone e mettere in circolo le proprie risorse affettive e relazionali.

Le storie degli ospiti e quelle delle volontarie e dei volontari si incontrano, si intrecciano e, come scrive Grazia, si "impastano", dando origine a relazioni che in molti casi diventano vere amicizie. Le Cucine popolari sono pertanto un luogo in cui è possibile **stare bene con gli altri e, attraverso gli altri, anche con sé stessi**.

La quota più consistente dei soci è riconducibile alla sede Battiferro, con **267 soci**, seguita da San Donato, con **176 soci**. Le altre due sedi presentano numeri più contenuti: Saffi conta **121 soci**, mentre Savena ne registra **95**.

Grafico 9: Volontari e volontarie per Cucina

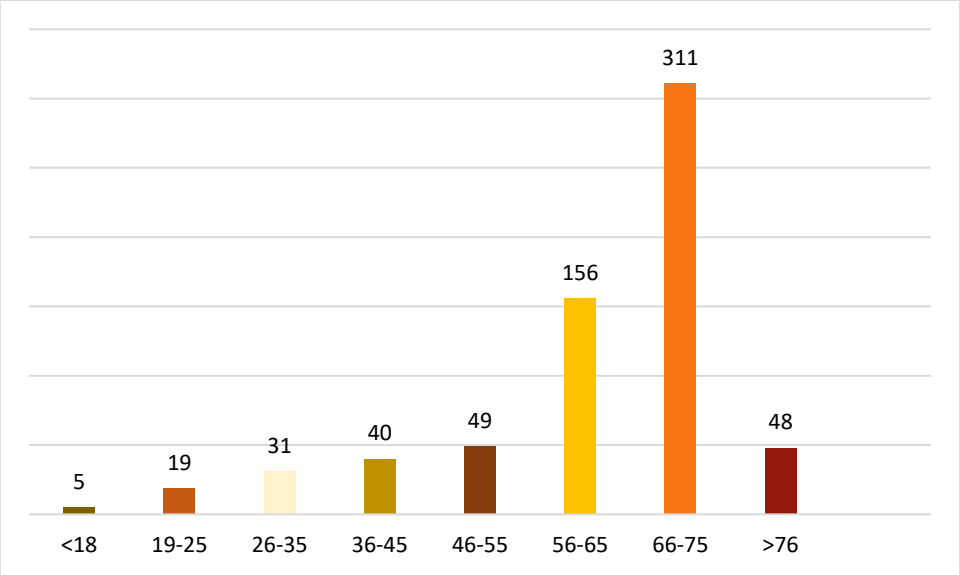


Il grafico sottostante (grafico 10) rappresenta in modo chiaro la distribuzione dei volontari e delle volontarie per classi di età e conferma quanto già evidenziato in precedenza: la **componente principale è costituita da persone in età pensionabile**.

Nel dettaglio, **le fasce sotto i 45 anni risultano poco rappresentate**: si va da 5 persone sotto i 18 anni, a 19 tra i 19 e i 25 anni, 31 tra i 26 e i 35 e 40 tra i 36 e i 45. Anche la fascia 46-55 anni, con 49 volontari, rimane numericamente contenuta. Nel complesso, queste classi più giovani costituiscono una quota minoritaria del totale.

Il **quadro cambia in modo netto a partire dai 56 anni**. La fascia 56-65 anni conta 156 volontari, mentre il valore massimo si registra tra i 66 e i 75 anni, con 311 persone, che rappresentano il gruppo più numeroso in assoluto. Anche oltre i 75 anni la presenza resta significativa, con 34 volontari tra i 76 e gli 80 anni e 14 persone con più di 80 anni.

Grafico 10: Volontari e volontarie per età

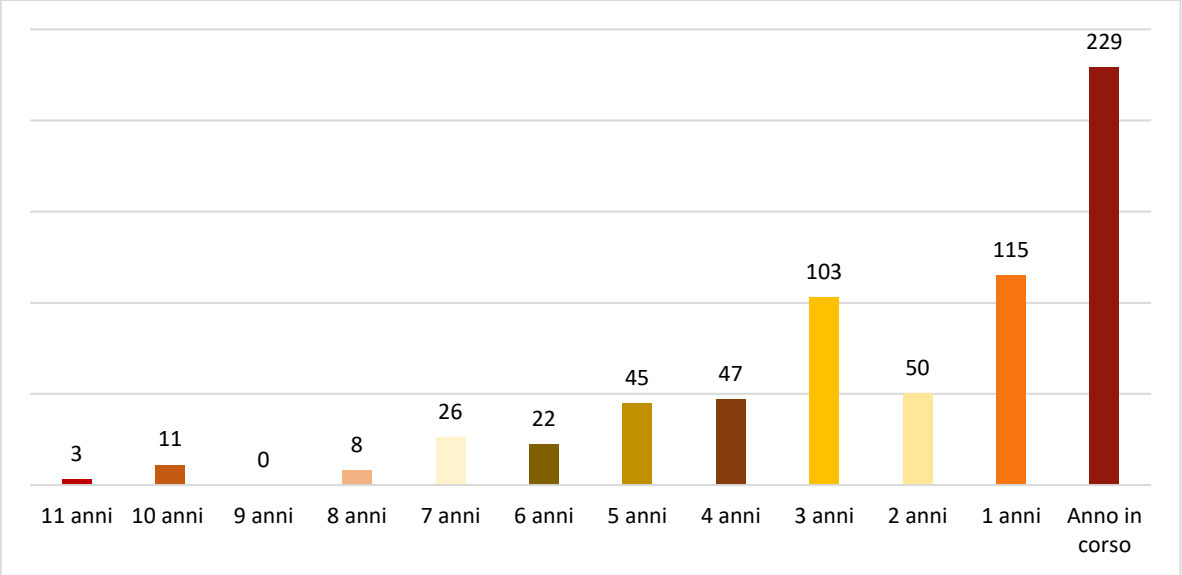


L'analisi dell'anzianità di volontariato al 31 dicembre 2025 evidenzia una base associativa caratterizzata da una **forte presenza di volontarie e volontari di recente ingresso**. Il dato più significativo riguarda infatti il 2025, anno nel quale si concentra il numero più elevato di persone, pari a **229**, seguito da coloro che hanno un'anzianità di un anno e che hanno quindi iniziato la propria esperienza nel 2024, pari a **115**. Complessivamente, le fasce fino ai tre anni di servizio rappresentano la quota largamente maggioritaria.

Tale distribuzione deve essere letta anche alla luce delle caratteristiche anagrafiche del volontariato delle Cucine popolari, composto in prevalenza da **persone di età compresa tra i 66 e i 75 anni**. Con l'avanzare dell'età, infatti, può diventare più difficile garantire per periodi prolungati una presenza costante e continuativa, soprattutto considerando l'impegno fisico e organizzativo richiesto da alcune attività.

La concentrazione nelle fasce di anzianità più basse riflette quindi, da un lato, un **fisiologico ricambio legato all'età media dei volontari** e, dall'altro, la capacità dell'Organizzazione di **attrarre con continuità nuove persone**, assicurando il rinnovamento e la prosecuzione delle attività.

Grafico 11: Volontari e volontarie per anzianità di volontariato



L'analisi dello storico degli iscritti e dei decaduti/recessi nel periodo 2014-2025 mostra un andamento complessivamente dinamico, caratterizzato da una **crescita significativa della base associativa** accompagnata, negli anni più recenti, da un aumento parallelo delle uscite.

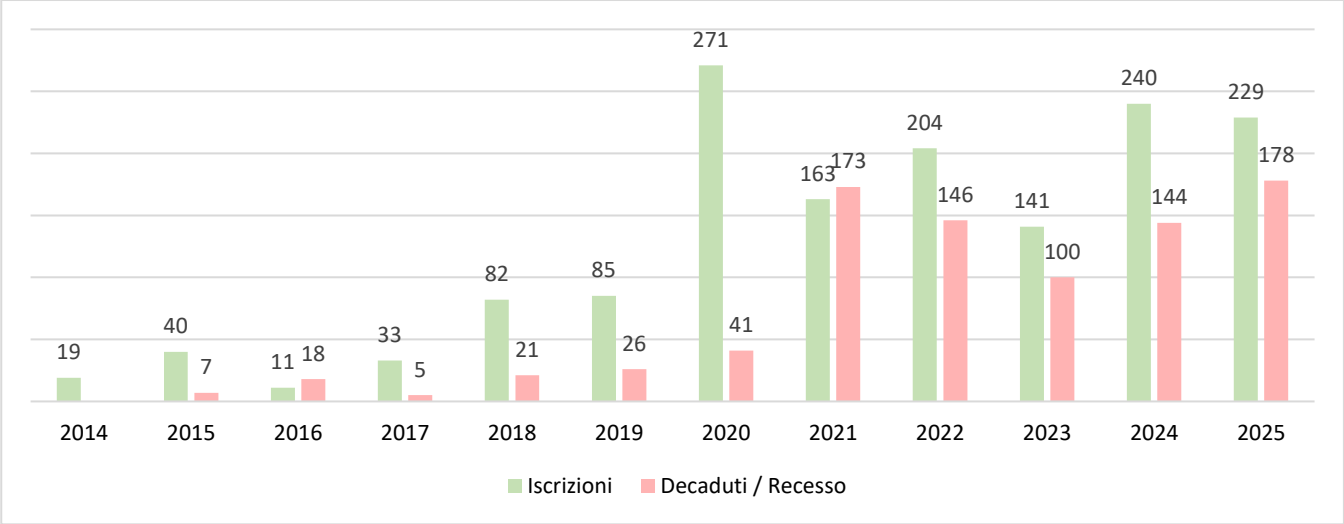
Nei primi anni considerati, dal 2014 al 2017, il numero delle nuove iscrizioni risulta contenuto ma progressivamente in aumento, con valori relativamente bassi anche per quanto riguarda i decaduti e i recessi. A partire dal 2018 si osserva una prima accelerazione degli ingressi, che diventa particolarmente evidente nel 2020, anno nel quale si registra un picco straordinario di nuove adesioni. Negli anni successivi il numero delle iscrizioni rimane elevato, pur con alcune oscillazioni, confermando la capacità delle Cucine popolari di **coinvolgere e attrarre nuove volontarie e nuovi volontari**.

Parallelamente, soprattutto a partire dal 2021, cresce anche il numero dei decaduti e dei recessi. Tale andamento riflette in parte l'ampliamento complessivo della platea associativa, ma deve essere interpretato anche alla luce delle **caratteristiche personali e anagrafiche dei volontari**, che possono influenzare la possibilità di garantire una partecipazione continuativa nel tempo. Per le persone più anziane, infatti, le condizioni di salute e gli impegni familiari possono rendere progressivamente più difficile mantenere una presenza costante.

Negli ultimi anni è inoltre aumentato il coinvolgimento di persone più giovani, la cui disponibilità può variare maggiormente in relazione ai percorsi di studio, alla ricerca di un'occupazione o all'avvio di una nuova esperienza lavorativa. Risulta pertanto più complesso consolidare nel lungo periodo la partecipazione di chi non è ancora in età pensionabile e deve conciliare il volontariato con impegni professionali e familiari.

Nel triennio più recente, dal 2023 al 2025, il rapporto tra iscrizioni e uscite evidenzia quindi un **ricambio costante**: le nuove adesioni continuano a superare i decaduti e i recessi, sebbene il divario si sia ridotto rispetto agli anni di maggiore incremento. Nel complesso, i dati restituiscono l'immagine di un'Organizzazione capace di mantenere una base associativa ampia e di rinnovarla nel tempo, pur confrontandosi con un **turn-over legato alle differenti fasi di vita e alle disponibilità delle persone coinvolte**.

Grafico 12: Storico iscritti e decaduti/recessi



Sinergie per il bene comune

Le Cucine popolari promuovono un rapporto costante con le **istituzioni, i servizi territoriali e le realtà associative** presenti nei contesti in cui operano. Il processo di accesso ai servizi offerti è infatti regolato da un sistema strutturato di segnalazione, basato su una rete di enti partner. Le ospiti e gli ospiti vengono prevalentemente indirizzati dai Servizi sociali dei Quartieri, dalle Caritas parrocchiali e da altre associazioni attive nel territorio in cui è situata ciascuna Cucina. L'accesso può avvenire anche attraverso il servizio di Bassa Soglia, ad esempio nel caso di persone senza dimora. Di norma, si tratta di persone disoccupate o che hanno perso il lavoro, persone sole oppure in difficoltà per motivi economici e sociali. A seguito della segnalazione, viene attivata una scheda personale associata a una tessera delle Cucine popolari.

Le Cucine popolari rappresentano, anche dal punto di vista organizzativo, un esempio significativo di **integrazione operativa tra ente locale e Terzo Settore**. Fin dalle prime fasi dell'attività, i fondatori hanno riconosciuto l'importanza di costruire un rapporto strutturato con i servizi territoriali e, in particolare, con il Servizio Sociale Territoriale, interlocutore fondamentale per garantire efficacia, continuità e coerenza agli interventi rivolti alle persone in condizioni di fragilità.

Le segnalazioni dei Servizi Sociali Territoriali costituiscono l'ossatura dell'attività delle Cucine, pur non esaurendo le possibili modalità di accesso. La collaborazione si è sviluppata a partire dalla necessità di individuare, da un lato, persone riconducibili all'area della povertà, della fragilità sociale – spesso caratterizzata da condizioni reddituali e patrimoniali lievemente superiori alle soglie previste per l'accesso ai contributi economici, ma comunque in situazione di vulnerabilità – e, dall'altro, persone sole, prevalentemente anziane e senza fissa dimora segnalate dal Servizio di Bassa Soglia.

Un ulteriore criterio condiviso riguarda la **dimensione territoriale**: le segnalazioni interessano prioritariamente persone residenti nel Quartiere in cui è collocata ciascuna Cucina oppure persone che, pur non essendovi residenti, presentano legami significativi con il territorio, ad esempio per ragioni lavorative o per la presenza di familiari.

Nei casi in cui una persona segnalata venga inserita in un tirocinio nell'ambito del percorso di presa in carico dei Servizi, l'assistente sociale responsabile o l'educatrice o educatore di riferimento ne segue generalmente l'andamento. Almeno nella fase iniziale, la persona viene accompagnata nel primo inserimento, facilitandone l'orientamento e l'ingresso nel contesto operativo. Permangono tuttavia situazioni di maggiore complessità,

non sempre facilmente gestibili da tutte le persone impegnate nelle attività di volontariato, che richiedono pertanto un adeguato supporto e un coordinamento costante con i servizi competenti.

L'evoluzione del rapporto con i Servizi Sociali ha seguito tempi e modalità differenti nei diversi Quartieri, anche in relazione alla più ampia riorganizzazione dei servizi sociali intervenuta nel Comune di Bologna. Il rapporto più strutturato e consolidato è quello sviluppato nel **Quartiere Navile**, dove l'iniziativa ha avuto avvio nel 2015 e può contare su una lunga e continuativa esperienza di collaborazione reciproca.

Tenendo conto del mutamento del profilo delle persone che si rivolgono alle Cucine, e pur ribadendo che le persone senza dimora non rappresentano la popolazione di riferimento prevalente del servizio, assume rilievo l'accordo stipulato con il servizio di bassa soglia gestito da **ASP Città di Bologna**. In base a tale intesa, le persone senza dimora vengono accolte nelle Cucine esclusivamente quando sia presente una progettualità definita e condivisa con i Servizi competenti, garantendo così la coerenza dell'intervento con i percorsi di presa in carico e accompagnamento attivati sul territorio.

La funzione di supporto al welfare locale svolta dalle Cucine popolari si concretizza anche nell'attivazione di numerosi **tirocini rivolti a persone beneficiarie di misure alternative alla detenzione**, in collaborazione con i servizi competenti. Questi percorsi rappresentano un'importante opportunità di inclusione sociale e reinserimento, favorendo l'acquisizione o il rafforzamento di competenze relazionali e operative all'interno di un contesto strutturato e comunitario.

Di particolare rilievo è inoltre il rapporto con le **istituzioni scolastiche**, con le quali sono in essere specifici accordi finalizzati ad accogliere ragazze e ragazzi che manifestano comportamenti problematici o si trovano in situazioni educative da recuperare. In questo ambito, i servizi educativi territoriali collaborano alla progettazione e all'organizzazione di percorsi estivi di volontariato rivolti ai giovani, che producono generalmente esiti positivi e contribuiscono a rafforzarne la responsabilità, il senso civico e le competenze relazionali.

Da anni è inoltre attiva una collaborazione con il **Corso di laurea in Dietistica dell'Università di Bologna**, nell'ambito della quale studentesse e studenti prossimi alla laurea partecipano alle attività delle Cucine popolari e contribuiscono alla definizione e all'applicazione di buone pratiche nella preparazione dei pasti.

Da due anni è attivo anche un accordo con **Auser**, che prevede, come già richiamato, la preparazione dei pasti destinati alle persone partecipanti al progetto **"Corpo e salute: mi muovo, mangio bene e vivo meglio"**, nonché la collaborazione al progetto di doposcuola presso la Casa di Quartiere Katia Bertasi.

Nel 2025 è proseguita anche la collaborazione con l'**Aeroporto Guglielmo Marconi**, che, in sinergia con Hera S.p.A. e Last Minute Market, consente di distribuire attraverso le Cucine popolari i pasti non consumati nello scalo bolognese. L'iniziativa, espressione congiunta di **sostenibilità sociale e ambientale**, prevede il recupero delle eccedenze alimentari provenienti dalle mense, dai bar, dai ristoranti e dai distributori automatici presenti nell'aeroporto, per la successiva donazione alle Cucine.

Da luglio 2024 a settembre 2025 sono state donate **oltre 6,5 tonnellate di prodotti alimentari**, per un valore economico complessivo di circa **90.000 euro**. Ogni mattina, le volontarie e i volontari ritirano le eccedenze della sera precedente, conservate in frigorifero durante la notte e confezionate al mattino per la donazione. Si tratta di pasti pronti, brioche, pizze, focacce, piadine, dolci e panini farciti donati da Vecchia Malga, Lagardère, Cremé, Ritmo Ristorazione, Carrefour Express e dai distributori automatici del gruppo Argenta.

Le intenzioni attuali, senza sottrarsi alla collaborazione sul versante dell'emarginazione grave, sono orientate a consolidare il ruolo delle Cucine popolari come **presidio di welfare di comunità** e spazio di attivazione e valorizzazione dei legami sociali. Tale obiettivo viene perseguito anche attraverso il rafforzamento delle collaborazioni con le diverse organizzazioni del Terzo Settore presenti in città.

In questa direzione si collocano i progetti in fase di sviluppo con alcune Case di Quartiere, tra cui quella del Fondo Comini, finalizzati a promuovere ulteriori forme di **integrazione, prossimità e partecipazione comunitaria**.

Il progetto "Il Cielo sopra Bologna"

Nel biennio **2025-2026**, Civibo – Cucine Popolari partecipa, in qualità di partner e soggetto attuatore, a diversi progetti dedicati al contrasto alla povertà alimentare e alla promozione del lavoro di rete territoriale.

In particolare, nell'ambito dell'**Avviso per l'erogazione di risorse per il contrasto alla povertà alimentare e la promozione del lavoro di rete territoriale 2025-2026**, promosso dalla Città Metropolitana di Bologna, Civibo partecipa al progetto **"Il Cielo sopra Bologna"**. L'Organizzazione contribuisce attivamente alla sua realizzazione mettendo a disposizione beni, servizi e competenze utili allo svolgimento delle attività.

Il progetto, finanziato con un contributo complessivo pari a **63.592 euro**, persegue tre obiettivi principali:

- **sviluppare, ampliare e consolidare la rete metropolitana di contrasto alle povertà**;
- ottimizzare lo scambio di prodotti alimentari, per rispondere meglio ai bisogni e contrastare lo spreco;
- migliorare lo scambio di informazioni sui servizi offerti all'interno e all'esterno della rete.

La rete dei partner comprende **Fondazione San Petronio Onlus**, in qualità di capofila, Auser Territoriale di Bologna ODV-ETS, Emporio Bologna Pane e Solidarietà, Nave ODV, Civibo ODV – Cucine Popolari, Pace Adesso Peace Now, Antoniano ETS – Opere Francescane e Opera Padre Marella – Comunità Pronto Soccorso Sociale "Padre Dignani", coinvolta per quanto riguarda la Cucina popolare di San Donato. La rete può inoltre contare sul supporto di VolaBo e del Coordinamento Volontariato Lame.

Nell'ambito del progetto, Civibo è responsabile dell'**implementazione della piattaforma CiBo.net**, finalizzata ad agevolare lo scambio dei prodotti alimentari tra le organizzazioni della rete, nonché della formazione delle persone incaricate del suo utilizzo.

Le altre attività progettuali comprendono l'implementazione di una piattaforma per l'orientamento ai servizi, curata da Emporio Bologna Pane e Solidarietà, destinata a facilitare la condivisione delle informazioni sui servizi offerti dalla rete e su quelli presenti nel territorio cittadino, insieme alla relativa formazione del personale. Fondazione San Petronio Onlus cura invece il coordinamento generale, la comunicazione finalizzata all'ampliamento della rete e ulteriori attività formative.

Il progetto rappresenta un'evoluzione concreta del lavoro già svolto dalle Cucine popolari e rafforza la capacità delle organizzazioni coinvolte di **condividere risorse, informazioni e competenze**, rendendo più efficace la risposta ai bisogni alimentari e sociali presenti nel territorio metropolitano.

Come ci sosteniamo

All'aiuto dei volontari e della rete si aggiungono le **iniziative di raccolta fondi**, tra cui le feste con pranzo o cena organizzate all'interno delle Cucine stesse da volontarie e volontari insieme ad amiche e amici dell'associazione, nonché i **contributi donati** da singole persone, incluse figure note al pubblico, che, pur nella loro diversità, risultano tutte ugualmente importanti per la sostenibilità dell'esperienza. È grazie a questo insieme di contributi materiali, economici e relazionali che le Cucine popolari possono continuare a garantire la propria attività quotidiana e il proprio ruolo di sostegno alla comunità.

Ogni giorno le Cucine popolari si impegnano con continuità nel ***fare***, pur riconoscendo la necessità costante di **sostegno economico e materiale** per poter proseguire le proprie attività. Come noto, le Cucine popolari

non dispongono di finanziamenti pubblici strutturali e possono esistere e svilupparsi esclusivamente grazie al contributo della già citata **ampia e diversificata rete di sostenitori**.

I soggetti donatori sono molteplici e diversificati: **singole persone**, **imprese**, **ditte**, **cooperative**, **ristoranti** e **trattorie**, nonché **negozi di quartiere** che contribuiscono, in forma continuativa, sia con **erogazioni economiche** sia con la **donazione di attrezzature e beni strumentali** quali frigoriferi, forni e mezzi di trasporto, tra cui anche un veicolo refrigerato donato da Granarolo, oltre a prodotti alimentari.

Civibo Odv partecipa al programma nazionale **Inclusione e lotta alla povertà 2021-2027**. L'obbiettivo è promuovere azioni di contrasto alla povertà alimentare in qualità di partner territoriale associata all'organizzazione capofila Banco Alimentare Emilia Romagna ETS.

Tabella 6: Dettaglio dei principali donatori di prodotti alimentari in ordine alfabetico

Principali donatori di prodotti alimentari (ordine alfabetico)
Banco Alimentare
Camst Group
Carpigiani
Conad
Conor S.r.l.
Coop Alleanza 3.0
Conserve Italia
Consorzio BIA
Gruppo DAC
Fileni Alimentare S.p.A.
Granarolo S.p.A.
Gruppo GranTerre
Gruppo Caviro
Gruppo Felsineo
Maletti 1867 S.r.l.
MARR S.p.A.
Piana Miele S.p.A.
Pizzoli S.p.A.
Romagnoli F.lli S.p.a.
Valsoia S.p.A.
Villa Pallavicini - Fondazione San Petronio
Villani S.p.A.

Donazioni economiche

Le **risorse economiche** raccolte vengono utilizzate **quotidianamente** per l'acquisto degli alimenti necessari a completare la preparazione dei pasti che vengono cucinati e distribuiti all'interno delle Cucine popolari, garantendo così la continuità e la qualità del servizio offerto.

Nel corso del 2025 sono state ricevute donazioni economiche per un ammontare complessivo di **289.000 euro**, di cui 283.250 euro provenienti da **soggetti privati** e 5.750 euro da **soggetti pubblici**.

Una parte delle donazioni deriva inoltre dalla disponibilità delle Cucine popolari ad accogliere associazioni e gruppi di privati che scelgono questi spazi per organizzare momenti di incontro e celebrazioni, lasciando in cambio un **contributo a sostegno delle attività dell'Organizzazione**. Tra le occasioni più frequenti rientrano feste di compleanno e di laurea, anniversari di matrimonio e cene di classe.

Queste iniziative rappresentano non soltanto un'ulteriore forma di sostegno economico, ma anche un'opportunità per **far conoscere più da vicino le Cucine popolari**, rafforzarne il legame con la comunità e trasformare un momento conviviale in un gesto concreto di solidarietà.

4. IL NOSTRO IMPATTO

L'impatto di Cucine Popolari agisce su diversi piani:

- **Sostegno quotidiano agli ospiti attraverso la distribuzione di pasti dal lunedì al venerdì, contribuendo a soddisfare un bisogno primario essenziale**
  L'impatto dell'attività si estende anche alla dimensione relazionale e sociale: il momento del pasto rappresenta infatti un'importante occasione di incontro, socializzazione e condivisione tra ospiti, volontarie e volontari.
  La presenza costante e la disponibilità all'ascolto da parte dei volontari favoriscono inoltre la creazione di relazioni di fiducia, offrendo supporto umano, accoglienza e un aiuto concreto nella gestione di piccoli problemi quotidiani.
- **Le cucine rappresentano per le volontarie e i volontari un contesto concreto in cui prendersi cura delle persone più fragili, trasformando l'impegno solidale in azione quotidiana**
  Oltre alla dimensione di servizio, questi spazi sono luoghi di relazione e incontro, in cui si sviluppano conoscenze reciproche e si rafforzano legami tra persone. La condivisione va oltre l'attività culinaria e diventa occasione di scambio su esperienze, interessi e passioni diverse, dalla cucina alla lettura, dalle camminate alle vacanze.
- **Contributo attivo alla riduzione dello spreco alimentare attraverso un modello di recupero e riutilizzo delle eccedenze**
  Per la preparazione dei pasti vengono utilizzati prodotti alimentari donati, mentre le eccedenze ancora commestibili, provenienti da supermercati e piccoli negozi di quartiere, vengono tempestivamente redistribuite agli ospiti. In questo modo si valorizzano risorse altrimenti destinate allo spreco, promuovendo al contempo un impatto ambientale positivo e una maggiore sostenibilità del sistema alimentare.
- **Le Cucine Popolari rappresentano un punto di riferimento riconosciuto all'interno della comunità locale**
  Il valore solidale dell'iniziativa si concretizza attraverso la partecipazione attiva dei cittadini del quartiere e anche grazie a donazioni spontanee di alimenti e vestiario da parte di singole persone, segno di un legame di fiducia e di una crescente consapevolezza del ruolo sociale svolto dall'organizzazione sul territorio.

Storie di riscatto

Le Cucine popolari non sono soltanto luoghi in cui ricevere un pasto caldo. Sono spazi nei quali le persone possono trovare **ascolto, relazioni, fiducia e nuove opportunità**, all'interno di una comunità capace di accompagnarle anche nei momenti più difficili.

Le storie di Karim, Alessandro e Maruska mostrano come l'accoglienza quotidiana possa trasformarsi in un percorso più ampio. Il cambiamento non è mai lineare e non dipende esclusivamente dall'aiuto ricevuto: nasce innanzitutto dalle risorse e dalla determinazione delle persone, ma può essere sostenuto dalla presenza costante di chi sceglie di camminare al loro fianco.

Karim: dalla Cucina popolare a una nuova vita professionale

Karim, nome di fantasia, ha 48 anni e proviene dal Medio Oriente. Arriva alla Cucina popolare Saffi il **21 aprile 2021**, accompagnato dal titolare del ristorante nel quale aveva lavorato prima della chiusura dovuta alla pandemia da Covid-19.

È senza dimora, dorme abitualmente all'aperto nel quartiere e non ha più un'occupazione. Si presenta con discrezione e racconta semplicemente di avere fame. Le volontarie e i volontari raccolgono alcune informazioni sulla sua situazione e gli consegnano la tessera che gli consentirà di accedere regolarmente alla Cucina.

Inizialmente Karim ritira ogni giorno il pasto da asporto; successivamente comincia a pranzare in sala. Con il tempo racconta la propria storia: la partenza dal Paese di origine, il lungo viaggio attraverso l'Europa, un matrimonio terminato e la nascita di un figlio, fino all'arrivo in Italia e a Bologna.

Frequentandolo quotidianamente, le persone delle Cucine imparano a riconoscere non soltanto le sue fragilità, ma anche le sue **capacità e potenzialità**. Karim racconta di essere un cuoco e gli viene quindi proposto di collaborare alla preparazione dei pasti.

Entra nella squadra del lunedì e dimostra fin da subito competenza, creatività e fantasia. Arricchisce le ricette con nuovi sapori, introduce salse della propria tradizione all'interno di piatti tipicamente locali e prepara pietanze che condivide anche con le volontarie e i volontari. Non mancano momenti di confronto e qualche difficoltà relazionale, ma l'impegno in cucina gli permette di ritrovare uno scopo, sentirsi utile e rafforzare progressivamente la fiducia nelle proprie capacità.

In quel periodo il Comune gli assegna temporaneamente un posto letto in una struttura pubblica. Durante l'estate, Karim organizza alcune cene all'aperto insieme ad altri ospiti, portando il cibo preparato in Cucina. Sono momenti semplici, ma importanti, nei quali attorno al pasto si costruiscono **amicizie, condivisione e senso di appartenenza**.

Dopo circa un anno, Karim attraversa una grave crisi personale e un lungo periodo di malattia probabilmente dovuti alla perdita dell'alloggio e al ritrovarsi per strada. Le Cucine popolari continuano a essergli vicine, mantenendo con lui un legame stabile durante tutto il percorso. Quando torna a frequentare la Cucina, inizialmente lo fa nuovamente come ospite: arriva presto, mangia poco, parla raramente e si trattiene per poco tempo.

Con il passare dei mesi, però, torna gradualmente a essere più presente, comunicativo e desideroso di fare. Un giorno comunica alle volontarie e ai volontari di essere stato assunto come cuoco in un noto locale della città.

Da quel momento il suo percorso professionale prosegue: dopo una prima esperienza, Karim viene assunto da un'impresa di ristorazione attiva anche nell'organizzazione di grandi eventi. Lavora come chef in contesti istituzionali e in diverse città italiane. Oggi è cuoco presso un noto ristorante situato in una delle più importanti destinazioni turistiche del Paese.

Il rapporto con le Cucine popolari, tuttavia, non si è mai interrotto. **Karim continua a essere parte della comunità che lo ha accolto**, così come le persone incontrate nelle Cucine continuano a essere presenti nella sua vita.

Alessandro e Maruska: costruire insieme un nuovo inizio

Quando Alessandro e Maruska arrivano alle Cucine popolari, non chiedono soltanto un pasto caldo: chiedono una mano per provare a ricostruire ciò che la vita aveva progressivamente sottratto loro.

Le persone delle Cucine li accompagnano giorno dopo giorno, nei momenti più complessi e in quelli nei quali comincia a intravedersi una possibilità di cambiamento. Al loro arrivo entrambi vivono una condizione di forte precarietà, segnata dalla perdita della casa, dai problemi di salute e dalla difficoltà di immaginare un futuro diverso.

Anche le esigenze apparentemente più semplici diventano parte del percorso. Tra queste, la possibilità per Alessandro di ricevere nuove cure dentali: un intervento importante non soltanto dal punto di vista sanitario, ma anche per recuperare fiducia, serenità e libertà nelle relazioni quotidiane. Come ricordato nel discorso pronunciato in occasione del loro matrimonio, quei nuovi denti non servono solamente per mangiare, ma anche **«per ridere e per mordere il futuro»**.

Alessandro e Maruska si incontrano davanti allo stesso tavolo, in un luogo attraversato ogni giorno da persone e storie molto diverse: chi ha perso il lavoro, chi una relazione familiare, chi la propria abitazione o i propri punti di riferimento.

In quel contesto scelgono di trasformare il riparo temporaneo rappresentato da una tenda in un punto di partenza. La loro relazione diventa progressivamente un progetto condiviso, capace di dare una direzione nuova alla precarietà. Il **"noi"** diventa più forte delle esperienze passate e delle difficoltà individuali.

Il loro matrimonio rappresenta il momento simbolico di questo percorso. Anna e Alberto, due volontari delle Cucine popolari che li hanno conosciuti e accompagnati, partecipano alla cerimonia in qualità di testimoni. La loro presenza esprime il legame nato nel tempo e il valore di una comunità che non si limita a offrire un aiuto materiale, ma costruisce relazioni durature.

L'unione di Alessandro e Maruska assume così un significato che va oltre l'atto civile: rappresenta la volontà di rendersi nuovamente visibili alla città, affermare il proprio diritto a progettare il futuro e testimoniare che **la fragilità non è una colpa e che nessuno si salva da solo**.

I doveri richiamati durante la cerimonia – fedeltà, assistenza e collaborazione – erano già parte della loro esperienza. Alessandro e Maruska li avevano praticati nel tratto più difficile del cammino, sostenendosi reciprocamente quando ogni passo richiedeva fatica. L'augurio rivolto loro dalle Cucine popolari riguarda quindi soprattutto i diritti: la gioia, la salute, una casa e la possibilità di vivere insieme anche la normalità della vita quotidiana.

Anche la festa di matrimonio racconta il senso profondo delle Cucine popolari: dietro la torta e il primo pasto condiviso da marito e moglie vi sono le mani delle volontarie e dei volontari, le eccedenze alimentari trasformate in un'occasione di festa e una comunità che, nel tempo, è diventata famiglia.

«Cucine Popolari oggi è orgogliosa di voi. Non perché vi abbiamo aiutati, ma perché vi siete rialzati e ci avete permesso di camminare al vostro fianco».

La storia di Alessandro e Maruska ricorda che accogliere significa anche riconoscere la capacità delle persone di scegliere, reagire e costruire nuovi progetti. Alle Cucine popolari continueranno sempre ad avere un posto a tavola, anche quando potranno finalmente sedersi insieme nella propria casa.

Camminare al fianco delle persone

Le storie di Karim, Alessandro e Maruska non rappresentano percorsi privi di difficoltà né modelli replicabili in modo automatico. Mostrano, tuttavia, ciò che può accadere quando una persona trova un luogo nel quale essere riconosciuta non soltanto attraverso il proprio bisogno, ma anche attraverso **le proprie capacità, aspirazioni e possibilità di cambiamento**.

In questo senso, il pasto è spesso il primo punto di contatto. Attorno alla tavola possono nascere relazioni, forme di fiducia, occasioni di partecipazione e, talvolta, nuove opportunità personali e professionali. Le Cucine popolari scelgono di essere presenti in questo percorso senza sostituirsi alle persone, ma offrendo loro uno spazio stabile in cui ripartire e una comunità disposta a camminare al loro fianco.

5. FRA PRESENTE E FUTURO

Visione condivisa

Guardando al futuro, emerge con sempre maggiore forza la necessità di **consolidare e valorizzare la rete** di soggetti che, sul territorio, si occupano di **contrasto alla povertà alimentare**. Costruire relazioni stabili, condividere informazioni, confrontarsi sui cambiamenti del contesto sociale e sulle difficoltà emergenti significa rafforzare la **capacità collettiva di leggere i bisogni** e di **formulare proposte concrete** verso chi è chiamato a compiere scelte amministrative e politiche.

Negli anni, il contrasto alla povertà alimentare è stato sostenuto in larga misura dal mondo del volontariato, dalle associazioni e dalle realtà caritative. Oggi, tuttavia, il quadro sociale è profondamente cambiato: l'aumento delle persone che richiedono supporto alimentare, insieme alla crescente complessità delle fragilità sociali, mette sotto **pressione** un sistema che rischia di non riuscire più a reggere esclusivamente attraverso l'impegno solidaristico.

Per questo motivo, diventa sempre più urgente promuovere un **cambio di approccio**, fondato sulla **corresponsabilità** e sulla **co-progettazione** delle risposte. Il riconoscimento del **diritto al cibo** all'interno dello Statuto del Comune di Bologna rappresenta un punto di partenza importante, che richiede però di tradursi in politiche, investimenti e strumenti adeguati. Ripensare il sistema delle mense e dei servizi di supporto alimentare significa progettare soluzioni capaci di rispondere ai bisogni crescenti, tenendo insieme sostenibilità, sicurezza e qualità dell'accoglienza per gli ospiti, per i volontari e per le comunità che vivono nei territori in cui questi servizi operano.

Risorse economiche e donazioni alimentari

Una seconda direttrice strategica riguarda la **sostenibilità delle nostre attività**, che oggi si fondano principalmente su donazioni economiche, donazioni alimentari e sull'impegno quotidiano delle volontarie e dei volontari. La sostenibilità non può essere considerata un tema accessorio: richiede tempo, attenzione, capacità organizzativa e una cura costante.

Attualmente, infatti, non disponiamo di entrate strutturate o continuative derivanti da appalti o accordi stabili, ma facciamo affidamento sul **sostegno di cittadini, realtà private ed enti** che, nel tempo, hanno scelto di accompagnare le nostre attività. Si tratta di un contributo fondamentale che, fino ad oggi, ha permesso di sostenere pienamente le attività. Allo stesso tempo, riteniamo necessario adottare una **visione di lungo periodo**, orientata a **consolidare e ampliare questa rete di supporto**. Per questo motivo, intendiamo rafforzare il lavoro dedicato alla gestione e alla cura delle relazioni con donatori e fornitori, attraverso la creazione di un gruppo specifico che possa presidiare in modo continuativo la costruzione della rete, la conoscenza reciproca, la tracciabilità dei contatti e la fidelizzazione dei sostenitori. In questo percorso, la **comunicazione** assume un ruolo centrale: mantenere aggiornati e coinvolti coloro che sostengono il progetto significa valorizzare il loro contributo e rafforzare il senso di appartenenza a una comunità solidale.

Parallelamente, sarà importante consolidare anche il presidio dedicato alla **ricerca di nuove opportunità di finanziamento**, rafforzando il gruppo di lavoro impegnato nel monitoraggio e nella partecipazione a bandi pubblici e privati, che rappresentano una possibile leva per garantire continuità e sviluppo alle attività future.

Volontarie e volontari

Le volontarie ed i volontari sono la nostra **vera spina dorsale**, sono **risorse insostituibili**. Dobbiamo porvi grande attenzione, più di quanta avuta sino ad ora.

Negli ultimi anni, la necessità di rispondere con tempestività ai bisogni crescenti ha spesso portato a privilegiare l'operatività quotidiana, lasciando in secondo piano alcuni aspetti fondamentali legati alla gestione e alla valorizzazione del volontariato. Va individuata una **responsabilità precisa** ed uno spe**cifico gruppo di lavoro** che si prenda a carico ogni aspetto delle attività di promozione e reclutamento, dell'accoglienza e dell'accompagnamento iniziale, della formazione continua, così come del coinvolgimento attivo e nella condivisione delle informazioni.

Particolare attenzione dovrà essere dedicata anche all'ascolto di chi, nel tempo, si allontana dall'associazione in modo silenzioso. Comprendere le ragioni di queste uscite può rappresentare un'importante occasione di crescita organizzativa, aiutandoci a **intercettare eventuali criticità relazionali o organizzative** e a **migliorare la qualità dell'esperienza condivisa**.

Stakeholder e comunicazione

La quarta area di sviluppo riguarda il **rafforzamento della comunicazione**, sia interna sia esterna, attraverso strumenti e modalità più strutturati e coerenti con l'evoluzione delle attività dell'associazione. In un contesto sociale sempre più complesso e interconnesso, comunicare in modo chiaro, continuo e accessibile rappresenta un elemento essenziale per consolidare le relazioni con tutti gli stakeholder e rafforzare il senso di appartenenza alla comunità associativa.

Una priorità riguarda il miglioramento della **comunicazione interna**, con l'obiettivo di coinvolgere maggiormente volontarie e volontari attraverso informazioni puntuali e condivise sulle attività svolte, gli eventi, le decisioni assunte, i percorsi di approfondimento e le principali progettualità dell'associazione. Favorire una circolazione più efficace delle informazioni significa infatti sostenere la partecipazione attiva, valorizzare il contributo delle persone coinvolte e costruire maggiore consapevolezza rispetto agli obiettivi comuni.

Parallelamente, sarà importante continuare a sviluppare la **comunicazione verso l'esterno**, utilizzando in modo più integrato i diversi strumenti mediatici e digitali, per raccontare il valore sociale delle attività, sensibilizzare il territorio e rafforzare il dialogo con cittadini, istituzioni, donatori e realtà partner.

Con il supporto metodologico e redazionale di



Stampato nel novembre 2026 a cura di Edizioni Pendragon - Bologna