

# Rapporto annuale

2022  
ASSOCIATION  
FOR THE  
INTEGRATION  
OF WOMEN





È mercoledì pomeriggio nello storico Complesso San Paolo, monastero del XII secolo nel centro di Modena. Tre donne - una dal Regno Unito, una dall'Albania e una dagli Stati Uniti - lavorano armoniosamente in una stanza luminosa con musica di sottofondo. Dalle porte battenti della cucina si sentono profumi e il suono di una risata che si diffonde nella stanza. Da Roots è ufficialmente ora di pranzo.

Viene allestito un grande tavolo e una squadra di 5 donne vestite da chef esce dalla cucina, ognuna con in mano alcuni dei piatti più iconici di Modena. Esther, dalla Nigeria, Lilian, dal Ghana, Bouchra, dal Marocco, e Tahira dal Pakistan sorridono dopo una mattinata di apprendimento trascorsa insieme alla chef volontaria Marta Pulini per una lezione sulle ricette tradizionali modenesi, conoscenze che, in soli due mesi, saranno molto importanti per il loro futuro da cuoche in ristoranti locali. Vengono scattate foto per le loro famiglie a casa, "non crederanno che questa ricetta sia così simile a ciò con cui siamo cresciute", dice Bouchra.

Mentre siamo tutti seduti ad un lungo tavolo e gustiamo i frutti del loro lavoro, bussano alla porta: entra una modenese "Ho sentito parlare del progetto e volevo vederlo di persona, cos'è questo posto?" Sorridiamo, visite come queste sono comuni. Le spieghiamo il progetto: "Si tratta di un programma di formazione culinaria per donne migranti che si concretizza in un ristorante che, ogni quattro mesi, serve un menu ispirato ai diversi paesi d'origine". Qualche altra domanda e una prenotazione dopo, ci lascia: "Complementi, a presto".

Finito il pranzo bussano di nuovo alla porta, una donna originaria della Nigeria si presenta come Gladys: "La mia amica Mercy mi ha detto di passare, dice che aiutate donne come noi a trovare lavoro". Le diamo il benvenuto, le diamo più informazioni sul programma e fissiamo un'intervista per la prossima apertura. Gladys se ne va entusiasta pensando al futuro.

Adesso sono le 17:00, e mentre il team dell'ufficio conclude la giornata, Mercy e Roxana entrano da Roots pronte per iniziare il loro turno. Le luci sono abbassate, c'è la musica in sottofondo e i tavoli sono apparecchiati con colorati bicchieri marocchini. Ecco che Roots si trasforma in una casa piena di vita: ognuno dei 40 posti è pieno, alcuni con le nuove arrivate e gli altri con i clienti entrati per provare il nuovo menu.

Nell'aprile 2022, Roots ha aperto le sue porte per la prima volta e ora, dopo poco più di un anno, ogni giorno un team di 12 donne in rappresentanza di 10 paesi diversi rende possibile questo progetto nel cuore di Modena: un locale dove la diversità non solo è rappresentata ma viene anche apprezzata, un luogo in cui si creano opportunità e in cui la nostra comunità fiorisce.



Caroline Caporossi, Fondatrice e Presidente AIW





*Photo by Michela Balboni,*

Siamo AIW, **Associazione per l'Integrazione delle Donne**, un'associazione modenese formata da giovani donne migranti.

Nell'Unione europea, le donne migranti di età compresa tra i 25 ed i 35 anni sono considerate il gruppo più svantaggiato di tutti in termini di integrazione economica e sociale. Noi crediamo che queste donne siano vere e proprie risorse, e **la nostra missione è fornire loro le risorse necessarie per mettere radici e fiorire.**

Nel 2020 Caroline, fondatrice che aveva 26 anni, ha incontrato Ella, donna coraggiosa e rifugiata nigeriana che ha lasciato il suo paese con il sogno di diventare la prima donna all'interno della sua famiglia con un lavoro. Dopo tre anni Ella non aveva ancora realizzato il suo sogno, e Caroline ha sfruttato i suoi contatti all'interno del settore dell'ospitalità per avvicinarla al suo primo impiego.

Abbiamo intravisto un'opportunità ed è iniziata così l'avventura di AIW. Dal coinvolgimento con la comunità cittadina e dalla progettazione di tutti i programmi fino all'apertura nel 2020 della nostra associazione, dalla sperimentazione del programma di formazione culinaria nel 2021, al lancio di Roots, **dal 2022 il team di AIW ha lavorato instancabilmente per creare programmi e costruire comunità in grado di valorizzare le donne migranti celebrando la diversità culturale a Modena.**





*Photo by Gloria Soverini*

# Il nostro team

*Nel 2022, il team di Roots ha assunto 12 donne rappresentanti 9 paesi del mondo, con una media di età di 34 anni.*

*Nel 2022 hanno avuto accesso ai nostri programmi 12 tirocinanti in rappresentanza di 10 Paesi con un'età media di 34 anni.*

**Il nostro team 100% al femminile è rappresentativo delle donne che serviamo.**

I nostri progetti uniscono un'impresa sociale alla gestione di un ristorante, con un team dai diversi background culturali e professionali. Nel 2022 abbiamo investito in attività di team building, sviluppo professionale, indicatori di performance e, creato un Manuale per i dipendenti, ponendo così le basi per un team in cui la più grande risorsa risiede proprio nella diversità.





*Photos by Michela Balboni, UpSet Studios, and Gloria Soverini*

## Programma di formazione culinaria

Il nostro **programma di formazione culinaria** rappresenta un'opportunità per donne migranti appassionate di cibo che vivono a Modena e che faticano a trovare un lavoro da sole.

Le tirocinanti vengono a conoscenza di AIW in molti modi: attraverso le segnalazioni dei servizi sociali, attraverso diplomate dei corsi precedenti oppure semplicemente bussando alla nostra porta.

All'interno del nostro programma di formazione retribuito (della durata di 4 mesi per un totale di 350 ore) tenuto dal nostro Chef Docente e da una squadra di chef volontari specializzati, le tirocinanti acquisiscono le abilità teoriche e pratiche per iniziare una carriera come cuoche.

Il programma non fornisce solo l'insieme di competenze tecniche necessarie per lavorare all'interno delle cucine italiane, ma conferisce anche formazione sulla sicurezza alimentare, competenze professionali trasversali, tutoraggio e consulenza individuale durante tutta la durata del percorso.

Dopo la fine del programma, le tirocinanti entrano a far parte della nostra rete di diplomate e, mentre si integrano all'interno delle loro nuove posizioni lavorative, accedono a ulteriori corsi di formazione, bacheche di lavoro aggiornate e servizi di supporto individuale forniti dal nostro team.



# Il nostro impatto

**Le nostre tirocinanti e diplomate sono persone uniche, su percorsi unici.**

Quando si parla di futuro e sogni di ciascuna di queste donne, non esiste un modello unico da seguire. Ci piace considerare l'esperienza da Roots un piccolo passo nel loro viaggio, e per farlo ci assicuriamo che lascino il programma con competenze di base e, soprattutto, fiducia in se stesse e una rete di supporto che le assista durante il percorso verso il mondo del lavoro.

**Siamo orgogliosi delle nostre diplomate che adesso lavorano in contesti diversi: dalle mense scolastiche, ai ristoranti stellati, fino all'avvio di un'attività in proprio.** Nelle pagine seguenti raccontiamo alcune delle loro storie...

12

*le donne che si sono laureate nei nostri programmi nel 2022*

41

*opportunità di lavoro identificate e condivise nel 2022 con le diplomate*

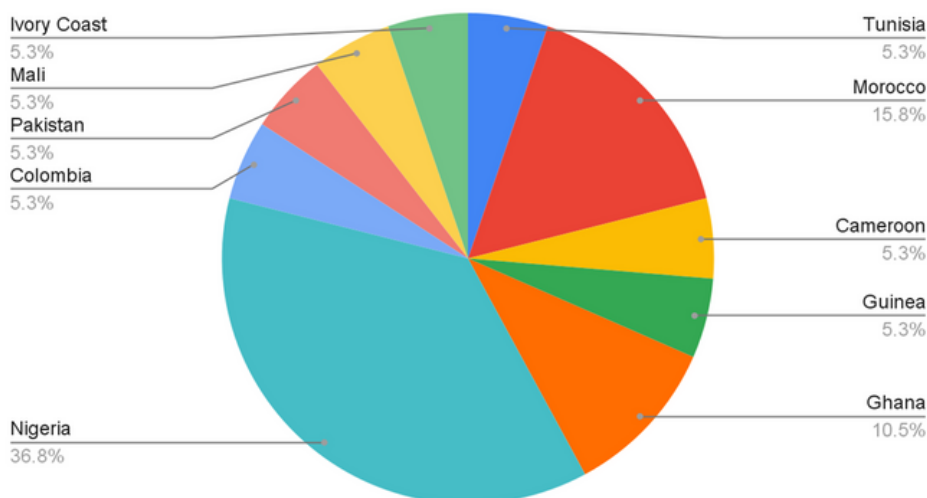
4200

*totale ore retribuite nel 2022 delle nostre tirocinanti*

75%

*delle diplomate ha trovato lavoro o è un lavoratore autonomo dopo meno di 6 mesi dalla fine del programma*

2022 CTP Represented Nationalities



Le nostre beneficiarie sono donne migranti provenienti da tutto il mondo. I gruppi si formano in base a chi fa domanda per il programma ogni ciclo. La rappresentanza delle diverse nazioni è fortemente influenzata dalle tendenze migratorie e di integrazione a Modena.

# Intervista con Blessing



Blessing si è diplomata a dicembre 2022, e le è stato immediatamente offerto uno stage all'interno della pasticceria di Osteria Francescana sotto la supervisione di Michele Di Gia, uno degli chef trainer volontari che collaborano con AIW.

## **QUANDO PENSI ALLA TUA ESPERIENZA DA ROOTS, COSA TI VIENE IN MENTE?**

Innanzitutto direi che sono super entusiasta di aver preso parte al programma di Roots. La formazione da Roots mi ha permesso di frequentare persone da tutto il mondo (cucinando per quelli all'interno dello spazio di co-working) e di lavorare sviluppando nuove competenze. **Roots è un luogo in cui ti è permesso essere te stesso e diventare ciò che vuoi essere. Sono entusiasta della mia esperienza, che mi sta già portando lontano...**

## **COSA HAI FATTO DOPO IL TIROCINIO DA ROOTS?**

Dopo la mia esperienza sono subito entrata in Osteria Francescana, ristorante molto importante. Qui ho applicato ogni singola conoscenza acquisita da Roots all'interno delle attività quotidiane: la puntualità, la capacità di lavorare applicando le mie competenze e di gestire da sola le faccende domestiche e quella di lavorare con persone diverse sviluppando capacità di leadership.

## **ROOTS MI HA AIUTATA AD ARRIVARE DOVE SONO OGGI PERCHÉ:**

Prima ero solo una chef nigeriana che preparava piatti nigeriani/africani. Non avrei mai immaginato di poter diventare una chef professionista e qualificata. Ora posso affermare con orgoglio di essere una vera e propria chef con competenze internazionali.

**Roots mi ha dato un'identità nuova e incredibile.**





*“Posso dire che la mia esperienza qui da Roots e’ stata un successo e la mia vita e’ cambiata, non solo in termini di lavoro...“La porta non si è chiusa. Anzi, e’ proprio Roots che ti dà le chiavi per seguire il tuo futuro. Ho trovato tante opportunità che prima non avrei mai incontrato, e mi sto arrampicando per arrivare fino in cima.”*

Zouhaira e’ arrivata da Roots nel Febbraio 2021, e fin da subito l’hanno accolta tutti a braccia aperte facendola sentire la benvenuta. Nonostante avesse alle spalle diverse esperienze in Tunisia - prima come maestra in un asilo e poi all’interno di una fabbrica di vestiti - a causa della mancata esperienza in Italia non riusciva a trovare lavoro.

“Quando sono arrivata da Roots, per la prima volta mi sono sentita completa, senza bisogno di cambiare nulla di quello che sono. Io e altre due tirocinanti siamo state le prime donne a far parte del programma - si può dire che abbiamo creato Roots! Dalla costruzione delle panche dove ogni giorno si siede lo staff, ai bastoni di legno che decorano il bar fino al muro del magazzino: Roots non e’ solo un luogo dove mi sono recata per pochi mesi per imparare a cucinare; e’ una casa, una famiglia e un supporto che dura ancora oggi.”

Lavorando ogni sera da Roots, sotto la pressione della cucina che ti motiva a preparare molti piatti belli e buoni, per la prima volta Zouhaira si è sentita parte di una squadra forte. È addirittura salita sul palco di Identità Golose 2022, al fianco della Direttrice Culinaria di AIW, per presentare un piatto di couscous all’interno dell’evento “The Future is Now”.

“Non avevo mai pensato di poter lavorare in una cucina, ma l’esperienza da Roots mi ha fatto veramente innamorare di questo mondo e adesso credo che il cibo farà sempre parte del mio futuro.

**Attualmente Zouhaira sta lavorando insieme al team AIW per aprire la propria attività, un ristorante in stile nordafricano a Modena.**



*Photos by UpSet Studios and Gloria Soverini*

## Da 'Chi sono' all'apertura

Uno dei nostri giorni preferiti da AIW è quello dedicato a "Chi Sono io", un esercizio che consiste nella presentazione di sé stessi attraverso un piatto. Segna in maniera ufficiale l'inizio del nuovo programma di formazione culinaria e fornisce l'ispirazione per il nuovo menu.

Ogni tirocinante viene sfidata a riflettere e a preparare uno o più piatti che la rappresenti, che trasmetta i ricordi del suo paese d'origine o che abbia il sapore di casa.

È una giornata con tanto emozione che inizia molto presto con le tirocinanti che arrivano munite delle provviste necessarie a cucinare i propri piatti, e termina con un pranzo di gruppo in compagnia dell'intero team e della direttrice culinaria. Le tirocinanti si presentano attraverso i loro piatti, che la direttrice culinaria prende e sviluppa facendoli diventare il menu di Roots. In questo modo **si utilizzano sapori e ricordi dei paesi d'origine che, combinati con ingredienti locali e diversi metodi di cottura**, diventano veri e propri momenti di formazione durante tutto il programma.





*Photos by Michela Balboni, UpSet Studios, and Gloria Soverini*

## di un ristorante costruito insieme

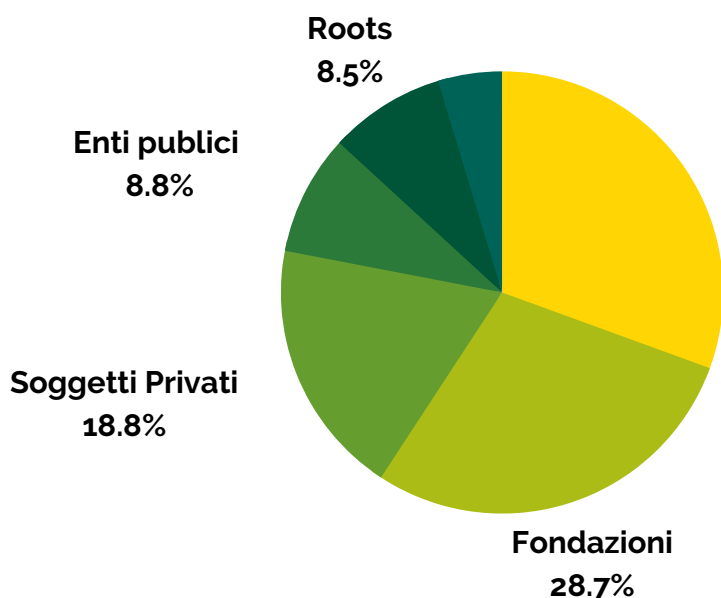
Nel 2022, Roots ha presentato tre menu che rappresentano i sapori di Guinea, Camerun, Ghana, Nigeria, Colombia, Marocco, Tunisia e Pakistan.

A **oltre cinquemila ospiti** è stato servito un menu concettuale con l'obiettivo di avvicinarli alla nostra missione e raccontare storie positive di migrazione. Tra i piatti realizzati "My mother's eto", un piatto ghanese che si serve quando una ragazza diventa donna, e "Biryani arcobaleno", un piatto di riso pakistano che rappresenta la diversità - piatti che raccontano delle storie e che invitano i nostri ospiti ad aprire le proprie menti attraverso colori e sapori diversi.

Nel 2022 il modello di Roots realizzato da AIW ha attirato l'attenzione a livello internazionale non solo all'interno del settore sociale e governativo, ma anche di quello gastronomico. Nel 2022 il team di Roots è stato invitato a presentare sul palco di Identità Golose, manifestazione rinomata all'interno del settore gastronomico, e ha vinto il premio **"Responsabilità sociale nel cibo" di Food & Wine Italia.**

# Report finanziario

NEL 2022 I NOSTRI FONDI PROVENIVANO DA...



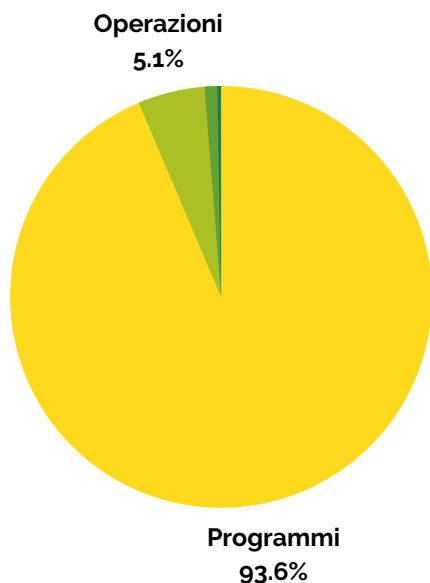
€95.603

*Fondi raccolti nel 2022  
paragonati ai €23.618 del 2020  
e €110.298 del 2021*

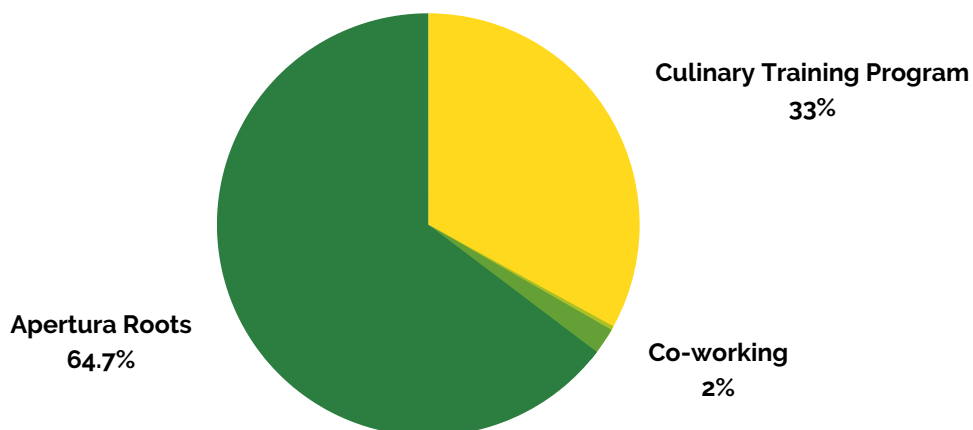
## COME ABBIAMO INVESTITO LE VOSTRE DONAZIONI

Quest'anno i nostri programmi principali sono stati l'apertura di Roots e il Programma di Formazione Culinaria. Senza contare i membri del personale, quest'anno siamo stati nuovamente in grado di mantenere i costi operativi al minimo e di garantire che le donazioni creassero direttamente un impatto.

### *Totale donato*



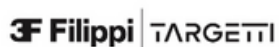
### *I costi dei programmi, divisi*



# I nostri partner

## GRAZIE PER AVERCI AIUTATI A FIORIRE

Quest'anno l'apertura di Roots è stata resa possibile grazie a tutti i partner provenienti dal settore privato, pubblico, civile e no profit. Ogni partnership è unica nel suo genere, e consiste in donazioni tecniche, servizi pro-bono, sovvenzioni e investimenti finanziari.





*“Roots è un luogo in cui ti è permesso essere te stesso e diventare ciò che vuoi essere. Sono entusiasta della mia esperienza da Roots, che mi sta già portando lontano...”*

-BLESSING, NIGERIA



ASCOLTA BLESSING  
DIRETTAMENTE



# 5000 clienti

CHE NEL 2022 HANNO CONOSCIUTO LE  
NUOVE MODENESI ATTRAVERSO IL CIBO

*“Un posto che mancava nella nostra città, che offre non solo un'esperienza gastronomica alternativa e di alta qualità, ma anche un modello di comunità.”*

-SOFIA

*“É un progetto solidale e di integrazione che fa bene alla città di Modena. Lo consiglio a chi vuole fare un viaggio culinario”*

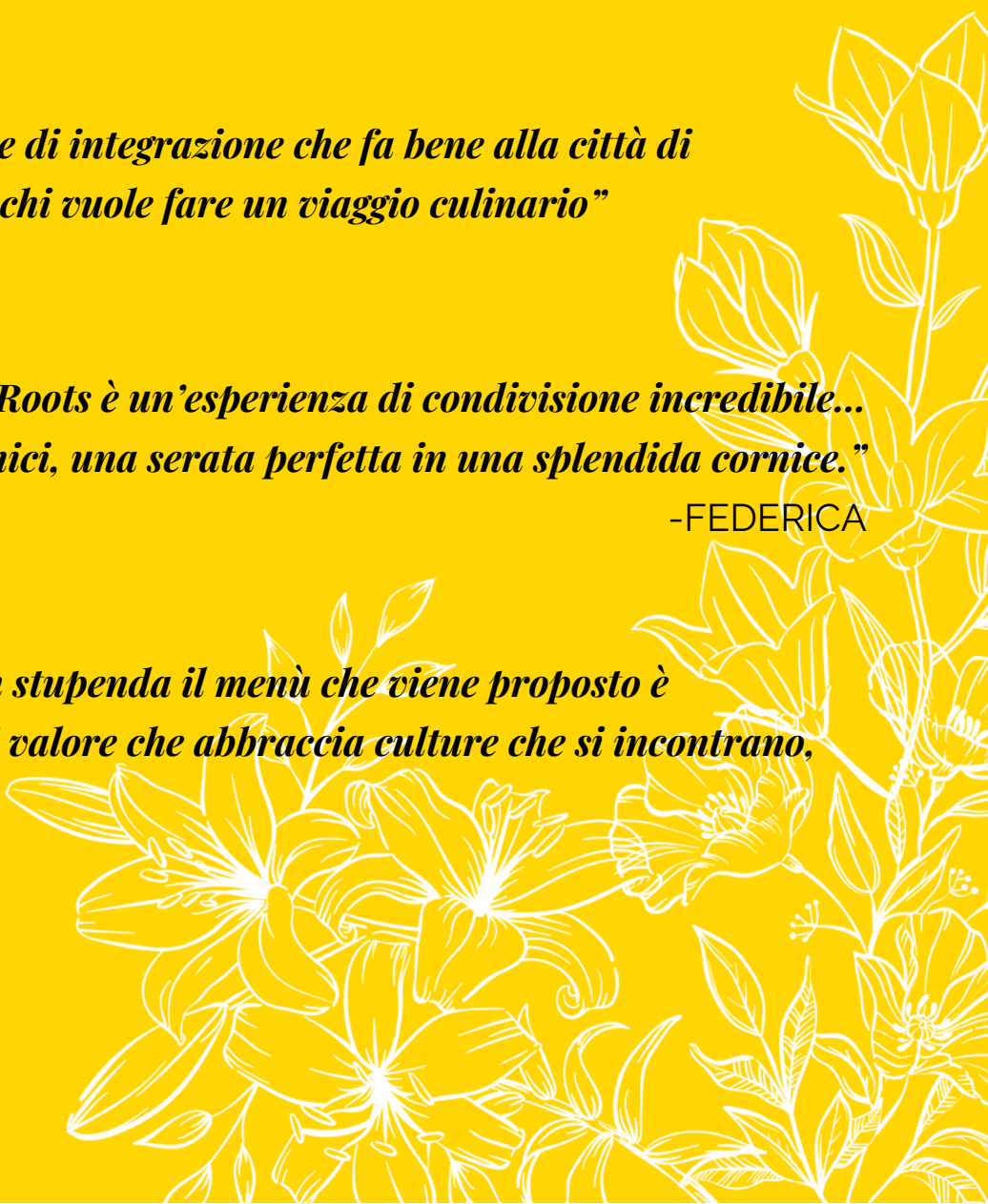
- NAZARIO

*“Cenare da Roots è un'esperienza di condivisione incredibile... è un viaggio tra amici, una serata perfetta in una splendida cornice.”*

-FEDERICA

*“Al di là della location stupenda il menù che viene proposto è un'esperienza ricca di valore che abbraccia culture che si incontrano, di ottima qualità”*

-ANITA





# Guardando al futuro

## 2023: PIANO DI CRESCITA

### Nel 2023, grazie al vostro supporto

#### **1) Miglioreremo l'efficacia del programma di formazione culinaria**

- a. Assumeremo un coordinatore del programma part-time il cui ruolo sarà quello di monitorare, valutare e creare strumenti e processi
- b. Digitalizzeremo il programma di formazione culinaria per consentirgli maggiore accessibilità e replicabilità

#### **2) Espanderemo i programmi di formazione presso Roots, offrendo l'opportunità di partecipare a un numero maggiore di donne e diversificando i percorsi di carriera**

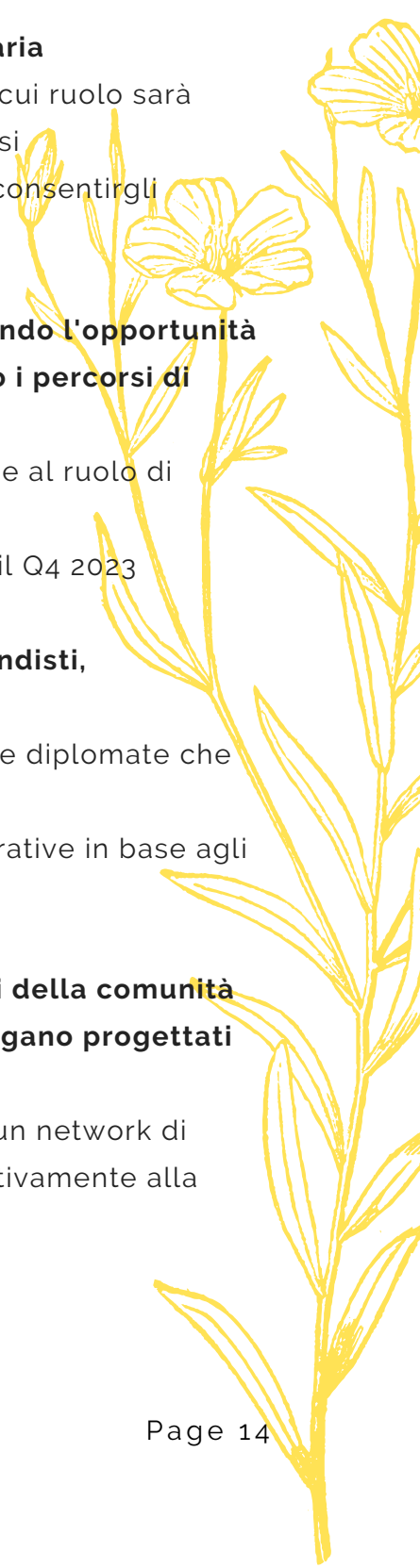
- a. Promuoveremo un membro del nostro team front of house al ruolo di formatore
- b. Condurremo un corso di formazione front of house entro il Q4 2023

#### **3) Aumenteremo le possibilità post-diploma per tutti gli apprendisti, in qualsiasi situazione si trovino**

- a. Svolgeremo attività di incubazione d'impresa, assistendo le diplomate che vogliono aprire una propria piccola impresa
- b. Diversificheremo la formazione e le altre opportunità lavorative in base agli interessi e alle esigenze delle diplomate

#### **4) Costruiremo strutture solide in grado di preservare gli sforzi della comunità assicurandoci che, durante il nostro percorso, i programmi vengano progettati insieme alla comunità beneficiaria**

- a. Sfrutteremo la governance dell'Associazione e creeremo un network di Ambasciatori AIW, invitando le diplomate a partecipare attivamente alla programmazione futura



# Vi presentiamo Helen Thompson

Helen Thompson, la nostra nuova Coordinatrice di Programma, è arrivata da Roots il 16 Gennaio 2023 per seguire la gestione e lo sviluppo del programma, anche se ci aveva già dedicato il suo tempo - sia aiutandoci a definire il programma di Mentoring che supportando Caroline Caporossi nella progetto - in veste di volontaria.

Come Program Coordinator porta con sé più di 10 anni di esperienza nello sviluppo delle comunità in Inghilterra (Oxford) e circa 7 anni di esperienza come insegnante di inglese qui a Modena specializzata in un pubblico adulto tramite metodi ibridi tra lezioni in presenza e online. Grazie a queste competenze Helen unisce una profonda conoscenza nel supporto di persone alla ricerca di un lavoro ad una grande esperienza nello sviluppo di partnership per massimizzare la loro efficacia e un approccio di coaching per offrire alle tirocinanti un'esperienza che sia in linea con i valori e la visione di AIW.

Nei prossimi mesi Helen continuerà a migliorare l'efficacia e l'impatto dei programmi Culinary Training e Skills Builder, svilupperà il programma Ambassadors affinché le diplomate diventino la nostra voce all'interno della comunità di Modena e sarà in contatto con potenziali datori di lavoro per offrire opportunità adatte alle nostre diplomate.

Helen ci ha confessato che, grazie al suo impiego qui da Roots, sta continuando a mettere radici e fiorire sentendosi onorata di far parte di un progetto così entusiasmante e gratificante.



## LE PRIORITÀ DI HELEN PER IL 2023 SONO:

1. Aumentare l'efficienza del programma di formazione culinaria attraverso un attento percorso di monitoraggio e valutazione
2. Digitalizzare il programma di formazione culinaria per una maggiore replicabilità e accessibilità
3. Costruire un sistema di supporto post-programma attraverso newsletter, check-in e corsi di formazione

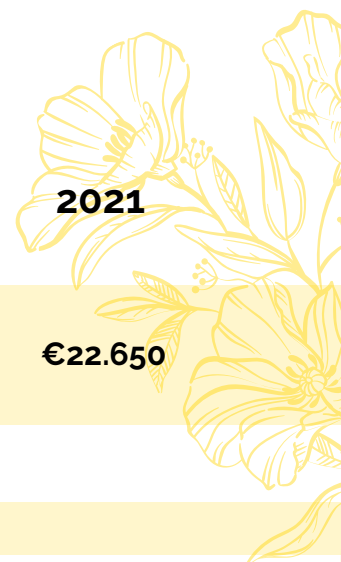


# AIW Bilancio 2022

## AIW USCITE

	2022	2021
<b>USCITE ATTIVITA DI INTERESSA GENERALE</b>	<b>€76.793</b>	<b>€11.627</b>
Materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	€22.929,87	
Servizi	€10.513	
Godimento di beni di terzi	€7.768	
Personale	€3.535	
Uscite diverse di gestione	€31.993,99	
<b>USCITE DA ATTIVITA DI RACCOLTA FONDI</b>	<b>€1.341</b>	<b>€994</b>
Uscite per raccolta fondi abituali		
<b>USCITE DA ATTIVITÀ FINANZIARIE E PATRIMONIALI</b>	<b>€423</b>	<b>€76</b>
Su rapporti bancari		
<b>USCITI DI SUPPORTO GENERALE</b>	<b>€7.189</b>	<b>€9.652</b>
Servizi	€1.287	
Personale	€2.819	
Altre Uscite	€3.082	
<b>USCITE DA INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI O DA DEFLUSSI DI CAPITALE DI TERZI</b>	<b>€54.440</b>	<b>€37.821</b>
Investimenti in immobilizzazioni inerenti alle attività di interesse generale	€54.440	
<b>TOTALE USCITE DELLA GESTIONE</b>	<b>€140.185</b>	<b>€60.170</b>

# AIW Bilancio 2022



## AIW ENTRATE

2022

2021

### ENTRATE DA ATTIVITA DI INTERESSA GENERALE

€81.503

€22.650

Erogazioni liberali

€44.768,77

5 x 1000

€1.184,40

Contributi da soggetti privati

€27.250

Contributi da enti pubblici

€8.300

### ENTRATE DA ATTIVITA DI RACCOLTA FONDI

€6.100

€60.871

Entrate da raccolte fondi occasionali

€6.100

### ENTRATE DA ATTIVITÀ FINANZIARIE E PATRIMONIALI

€50

### ENTRATE DA DISINVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI O DA FLUSSI DI CAPITALE DI TERZI

€8.000

€26.000

Ricevimento di finanziamento e di prestiti

€8.000

*Avanzo / disavanzo da entrate e uscite per investimenti e disinvestimenti patrimoniali. e finanziamenti (+/-)*

€(46.440)

€(11.821)

*Avanzo / disavanzo d'esercizio prima di investimenti. e disinvestimenti patrimoniali e finanziamenti*

€1.858

€62.215

### AVANZO / DISAVANZO COMPLESSIVO

€(44.582)

€50.394

Cassa

€6

€54

Despositi bancari e postali

€13.155

€57.690

Cassa e banca

€13.162

€57.744





Scopri di piú!

[weareaiw.org](http://weareaiw.org)

email [info@weareaiw.org](mailto:info@weareaiw.org)

instagram [@weareaiw](https://www.instagram.com/weareaiw)

facebook [@weareaiw](https://www.facebook.com/weareaiw)

Sapevi che puoi sostenere il lavoro di AIW dedicandoci  
una piccola percentuale delle tue tasse?

**Per saperne di piú su come donare il 5x1000 visita: [weareaiw.org/5x1000](http://weareaiw.org/5x1000)**