

La ricetta per una comunità inclusiva e partecipativa

Le lasagne resilienti

La pasta di Robustezza

- *Fate bollire informazioni semplici e accessibili a tutti: incorporate la semplificazione delle modalità di consultazione delle informazioni in merito alle decisioni di governance territoriale locale e di area vasta (cartacea, on line, punti di ascolto locali, ecc...) mixandole a bassa velocità per amalgamare al meglio*
- *Aggiungete pubblicizzazione QB tramite mezzi stampa, social network e passaparola*
- *Rivestite una pirofila con uno strato di governance locale e metteteci sopra un mestolo di prassi partecipative: assessorato per la partecipazione, uffici amministrativi istruiti alla partecipazione, ecc...*

Il ragout alla Ridondanza (funzionalità di base)

- *Preparare un bel brodino di realtà locali: montare le associazioni, i comitati, le reti di comunità presenti e includerle in una capiente pentola*
- *Soffritto di comunità eterogenea: genere, stranieri, giovani, ecc... da far rosolare nella Normativa di riferimento: L.R.E.R. n°3 Partecipazione, modello del débat public francese, ecc...*
- *Fate cuocere a fuoco basso (potete utilizzare una paraschizzi, per lasciarlo bollire senza coprirlo) il tempo necessario perché si addensi*

La salsa di base - Intraprendenza (trasformare l'impatto in positivo)

- *Mettete a scaldare in un pentolino dialogo e memoria per costruire futuro e coesione sociale: poi spegnere il fuoco e mettere a sistema i racconti e le informazioni mescolando con una frusta per evitare che si creino dei grumi sulle buone pratiche inclusive*
- *Aromatizzate il tutto attraverso il coinvolgimento di esperti di mediazione: potete fare queste operazioni anche come ultimo passaggio, ma ricordatevi di mescolare le tecniche creative di problem solving e progettazione partecipata*
- *Cuocere fino a ottenere un denso dizionario della partecipazione*

La cottura: Aspetto e design - Capacità di risposta e recupero (probabilità e velocità)

- *Mettete in forno per il tempo utile a costruire una comunità resiliente: attraverso la cottura sono attivati microprogetti, che risultano poco costosi, realizzabili in breve tempo, elaborati sul vostro gusto, servibili nella tavola della vostra comunità per avere subito riscontro dei risultati dai commensali*
- *A cottura ultimata incentivate e sostenere forme spontanee di critica alla vostra ricetta e di autoprogettazione, crowdfunding, ecc...*

