



IP SAR LE STREGHE

Rinascita in tazzina

Il futuro sostenibile parte dal caffè

IP SAR LE STREGHE DI BENEVENTO





Il nostro progetto

Il progetto “Rinascita in Tazzina” nasce dall’idea di valorizzare il caffè non solo come eccellenza culturale e gastronomica, ma come simbolo di sostenibilità, innovazione e consapevolezza. L’iniziativa coinvolge studenti e docenti dell’IPSAR “Le Streghe” in un percorso multidisciplinare che unisce arte culinaria, educazione ambientale e inclusione sociale.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

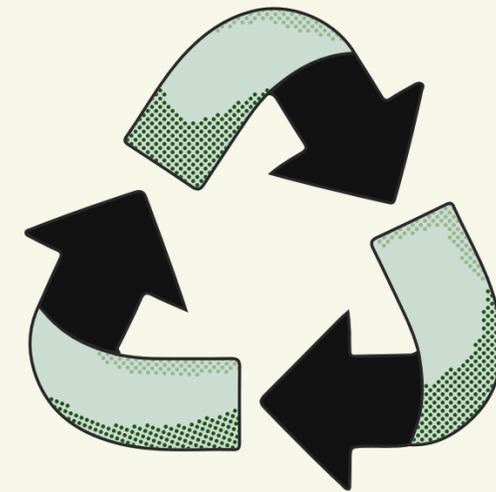
Il caffè è protagonista di un ciclo virtuoso che riduce gli sprechi e promuove pratiche green:

- riutilizzo dei fondi di caffè per realizzare scrub naturali, concimi per orti didattici e oggetti artigianali con impasti biodegradabili;
- selezione di miscele provenienti da filiera etica e certificata, a basso impatto ambientale;
- utilizzo di stoviglie compostabili o lavabili e raccolta differenziata durante tutte le fasi del progetto.



Riduzione dei Rifiuti

Programmi di riciclo e riuso all'interno dell'azienda.



Sensibilizzazione

Formazione interna su pratiche eco-friendly.

Le nostre azioni concrete

Il progetto si propone come strumento di empowerment e condivisione:

- laboratori esperienziali in cui studenti e studentesse, con il supporto di chef ed esperti, esplorano il caffè come ponte tra culture e generazioni;
- coinvolgimento di ospiti internazionali e persone migranti per raccontare rituali e tradizioni legati al caffè nel mondo;
- accessibilità per tutti: attività aperte al territorio, in collaborazione con associazioni che lavorano sul disagio giovanile e la disabilità.

Rinascita in Tazzina promuove la cultura del fare con risorse semplici:

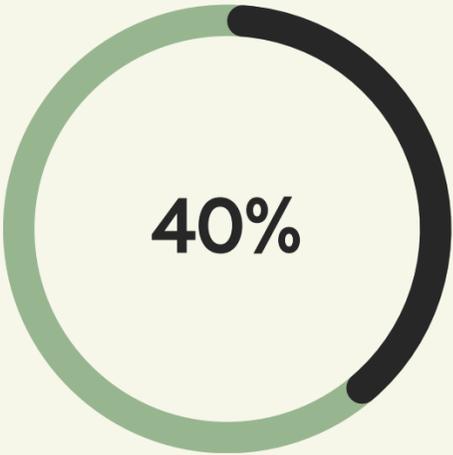
- budget contenuto grazie al riutilizzo creativo e a micro-donazioni da parte di torrefazioni e aziende locali;
- possibilità di replicare l'esperienza in altri istituti o eventi, anche in forma ridotta;
- valorizzazione delle competenze professionali degli studenti, con ricadute positive sull'occupabilità.





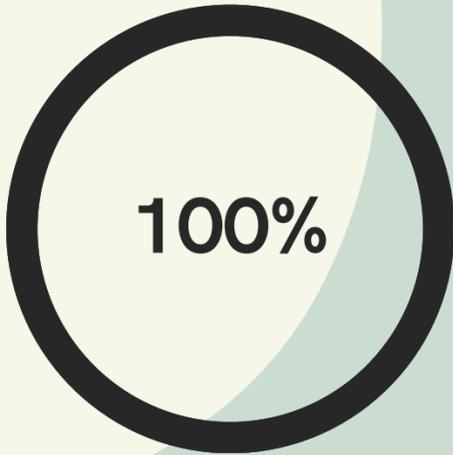
IPSAR LE STREGHE

RISULTATI PRINCIPALI DEL 2026



40%

Riduzione del 40% degli sprechi



100%

Adozione di packaging 100% biodegradabile.

Il progetto lascia tracce concrete e durature:

- produzione di un ricettario digitale sostenibile con proposte a base di caffè e derivati;
- realizzazione di una mostra sensoriale aperta al pubblico, con installazioni realizzate da studenti (profumi, tessuti, video narrativi);
- costruzione di una nuova consapevolezza intorno al caffè, visto come metafora di cura, rigenerazione e trasformazione.

PROSPETTIVE FUTURE (2025-2026)



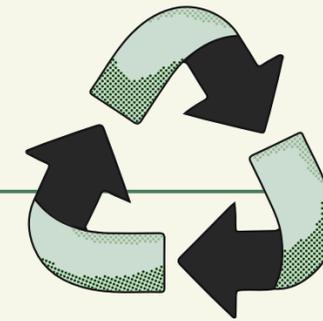
Entro 3 mesi

Coinvolgere attivamente studenti e docenti nel nostro percorso green.



Entro 6 mesi

Collaborare con fornitori certificati per materiali sostenibili.



Entro 1 anno

Implementare un modello di economia circolare per la produzione.



IPSAR LE STREGHE

Grazie!