



ITALIA

## SCHEDA ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

### TITOLO DEL PROGETTO:

IL CIBO, RACCONTO DI CULTURE, STORIE E TRADIZIONI LOCALI, AQUILANE E TERAMANE

### SETTORE e AREA DI INTERVENTO:

**SETTORE:** PATRIMONIO STORICO, ARTISTICO E CULTURALE

**AREA DI INTERVENTO:** 3. VALORIZZAZIONE STORIE E CULTURE LOCALI

### DURATA DEL PROGETTO:

12 MESI

### OBIETTIVI DEL PROGETTO:

#### **8.1 - OBIETTIVO GENERALE**

Lo scopo principale del progetto è quello di promuovere sia all'interno della regione, che all'esterno, la conoscenza di quel patrimonio culturale immateriale legato al cibo, che ha contribuito nel tempo a formare l'identità culturale, sociale ed etno-antropologica del territorio; il tutto soprattutto al servizio delle nuove generazioni che, attraverso la conoscenza del cibo tipico, riusciranno a riconoscersi in un'identità culturale ben definita, promuovendo meglio il territorio.

Per fare ciò, è necessario attivare delle iniziative per il recupero e la classificazione dei prodotti tipici e delle ricette tradizionali abruzzesi, raccogliendo materiale anche attraverso la realizzazione di interviste agli anziani del paese e ai ristoratori, e realizzando un archivio in forma cartacea e digitale.

Si intende, inoltre, migliorare la promozione del patrimonio immateriale legato al cibo, creando reti che coinvolgano operatori turistici, ristoratori, produttori, ed enti di promozione del territorio, al fine di sviluppare un'azione comune per sponsorizzare al meglio le tipicità territoriali, creando anche nuovi itinerari gastronomici per attirare visitatori, e realizzando materiale cartaceo tradizionale (opuscoli, dépliant, brochure, manifesti, volantini, ecc.) per la visita.

Per far conoscere meglio alla popolazione e, specificamente, alle nuove generazioni, il ricchissimo patrimonio gastronomico abruzzese, bisogna organizzare delle attività all'interno delle scuole, e delle iniziative, feste e manifestazioni in grado di attrarre i cittadini. Inoltre, si ritiene necessario aumentare e migliorare l'uso dei Social Network, per poter diffondere le conoscenze sulle tipicità locali, soprattutto tra i più giovani.

#### **8.2 - OBIETTIVI SPECIFICI**

Sulla scorta dell'analisi del contesto territoriale, così come riportato nel box 7, gli Obiettivi Specifici che tenterà di raggiungere il presente progetto possono così riassumersi:

- A) *Recuperare il patrimonio culturale immateriale legato al cibo tradizionale locale, al fine della sua salvaguardia e valorizzazione;***
- B) *Promuovere le tipicità territoriali e le ricette tradizionali che hanno contribuito, nel tempo, a formare l'identità culturale, sociale ed etno-antropologica del territorio;***

**C) Avvicinare la popolazione, soprattutto le nuove generazioni, al cibo locale, con l'intento di sensibilizzare ed educare all'amore per la tradizione.**

Per ogni obiettivo si riportano, di seguito, tabelle con indicatori, situazione di partenza e risultati attesi.

**A) Recuperare il patrimonio culturale immateriale legato al cibo tradizionale locale, al fine della sua salvaguardia e valorizzazione**

<b>Indicatore</b>	<b>Situazione di partenza</b>	<b>Risultati Attesi</b>
Interviste agli anziani del paese	Nessun precedente	Intervista ad almeno n. 10 anziani per paese
Interviste ai ristoratori	Nessun precedente	Intervista ad almeno n. 5 ristoratori per paese
Archivi cartacei per Comune	Nessun precedente	N. 1 archivio cartaceo per Comune
Archivi digitali per Comune	Nessun precedente	N. 1 archivio digitale per Comune

**B) Promuovere le tipicità territoriali e le ricette tradizionali che hanno contribuito, nel tempo, a formare l'identità culturale, sociale ed etno-antropologica del territorio**

<b>Indicatore</b>	<b>Situazione di partenza</b>	<b>Risultati Attesi</b>
Reti tra operatori turistici, ristoratori, produttori, ed enti di promozione del territorio.	Nessun precedente	Creazione di una rete interistituzionale
Itinerari a tema gastronomico	Pochi itinerari non in grado di soddisfare la domanda	Creazione di itinerari gastronomici
Materiale tradizionale cartaceo	Insufficiente e non aggiornato	Realizzazione di dépliant, brochure, manifesti, volantini, ecc.

**C) Avvicinare la popolazione, soprattutto le nuove generazioni, al cibo locale, con l'intento di sensibilizzare ed educare all'amore per la tradizione**

<b>Indicatore</b>	<b>Situazione di partenza</b>	<b>Risultati Attesi</b>
Classi coinvolte in iniziative sulla conoscenza del patrimonio culturale immateriale rappresentato dal cibo	Nessun precedente	Almeno n.1 classe per territorio comunale (preferibilmente della scuola secondaria di primo grado)
Pagine Social sulle tipicità locali e le ricette tradizionali	Nessun precedente	Creazione di n. 1 pagina Facebook e n. 1 profilo Instagram per Provincia
Iniziative, feste e manifestazioni che attraggano i cittadini	Insufficienti	Organizzazione di iniziative, feste o manifestazioni con cadenza quadrimestrale

### 8.3 – Vincoli

Affinché il progetto possa essere realizzato, è indispensabile la collaborazione con molteplici soggetti operanti sul territorio (amministrazioni comunali, enti pubblici e privati, associazioni, ecc.). Questo implica una serie di problematiche, come, in primis, il superamento dell'iter burocratico con cui gli operatori volontari dovranno prima o poi "scontrarsi" per l'ottenimento di notizie utili per il proprio lavoro.

Di conseguenza, è necessario preventivare un ritardo, dovuto alle suddette difficoltà burocratiche. Sarà, quindi, necessario anticipare al massimo i tempi di richiesta di autorizzazione presso gli organismi pubblici (ovviamente si fa riferimento a quegli organismi coi quali non si abbia un accordo di partenariato), e ciò potrà avvenire soltanto se la pianificazione delle azioni sarà rispettata al meglio.

#### ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

##### *Ruolo ed attività previste per gli operatori volontari nell'ambito del progetto*

I risultati attesi a seguito del compimento del progetto sono molteplici ed abbracciano diversi aspetti della struttura su cui si fondano tutte le comunità che partecipano al progetto stesso.

Innanzitutto, il nostro scopo principale è quello di formare gli Operatori Volontari coinvolti nel progetto a ricercare sul campo quei beni (materiali e/o immateriali) che sono ancora nascosti, raccogliarli, portarli alla luce, farli conoscere all'esterno, partendo dal territorio e dai residenti.

Una volta fatto un quadro generale delle ricchezze e dei beni disponibili, essi saranno il tramite tra le vecchie e le nuove generazioni, a cui verranno dati gli stimoli per crescere nel e con il loro territorio di appartenenza.

Infatti, solo attraverso il recupero della propria storia, delle proprie tradizioni e del proprio retroterra culturale si può sperare che le nuove generazioni avvertano quell'amore per la propria comunità, quel sentimento di appartenenza e di identità che li porterà non più ad abbandonare il loro paese, ma a cercare di riattualizzare le tradizioni locali, renderle di nuovo vive e fonte di un rinnovamento economico oltretutto culturale.

Considerato che tra le finalità del Servizio Civile, al punto e) dell'art.1 Legge 64/01, vi è quella di: "contribuire alla **formazione civica, sociale, culturale e professionale dei giovani**", lo scopo del progetto è anche quello di **consolidare nei ragazzi la fiducia in se stessi** e soprattutto quello di metterli nelle condizioni di **capire meglio le proprie propensioni umane e professionali**. Lo faranno mettendosi alla prova giorno per giorno attraverso il contatto con la gente e le istituzioni; questi contatti aiuteranno loro a capire meglio i meccanismi che sono alla base della società civile, le priorità burocratiche e le scale gerarchiche previste dalla struttura sociale contemporanea.

Particolare attenzione sarà rivolta all'aspetto riguardante le **dinamiche di gruppo**, perché essi dovranno condividere con i compagni un percorso lungo un anno, che li vedrà impegnati a svolgere compiti delicati negli ambiti in cui l'associazione pro loco opera.

Al riguardo un ruolo determinante avrà il loro maestro: l'Operatore Locale di Progetto.

L'O.L.P. non si limiterà, infatti, ad accompagnarli nello svolgimento delle varie fasi progettuali, ma presterà attenzione particolare anche alla loro crescita personale ed al percorso formativo specifico avendo l'obiettivo generale di avere delle risorse in più non solo per l'oggi, per il nostro Ente o per i nostri progetti, ma anche e soprattutto per la costruzione di un nuovo mondo, una nuova società; un mondo e una società possibilmente migliori.

##### Aspetti generali:

##### Gli Operatori Volontari

- ✓ Sono i protagonisti del raggiungimento degli obiettivi progettuali;
- ✓ Partecipano, collaborando attivamente, a tutte le attività di cui al box 9.1;
- ✓ Presentano all'O.L.P., al termine dell'incarico, una Relazione finale sul Progetto realizzato e la

compilazione di un questionario di fine servizio.

## Programma particolareggiato

### **Presentazione Ente**

Nel momento della presa di servizio, assicurati gli adempimenti previsti (presa visione e firma “Contratto di Assicurazione” e “Carta Etica”, modulo “domicilio fiscale”, modello per apertura “c/c bancario o postale”), il Presidente delle Pro Loco (o suo delegato) e l’O.L.P. illustreranno ai giovani operatori volontari l’Ente, il suo ruolo, competenze, strutture e attrezzature di cui dispone. In questi primi giorni il giovane sarà, altresì, informato e formato, attraverso uno specifico modulo, su rischi e sicurezza nei luoghi di lavoro.

### **Fase propedeutica e prima formazione**

Nei giorni a seguire, al fine di mettere in condizioni di conoscere in modo adeguato sia i contenuti del Progetto che le risorse a disposizione per la realizzazione ottimale, efficace ed efficiente del Servizio Civile Volontario, l’O.L.P. e, se necessario, i formatori coinvolti, informeranno gli operatori volontari sui seguenti contenuti:

- ✚ Il Territorio cittadino e il suo patrimonio artistico, storico, ambientale
- ✚ Attività della Pro Loco
- ✚ Presentazione del Progetto
- ✚ L’O.L.P. ruolo e competenze

I volontari saranno, altresì, messi al corrente sui Partner individuati per la realizzazione del progetto ed il loro ruolo, e sulle Scuole, Istituzioni ed Associazioni che saranno di volta in volta coinvolte nelle attività progettuali.

### **Fase di servizio operativo**

Superate le fasi di “ambientamento”, i giovani saranno affiancati da persone esperte (O.L.P., formatori, soci della Pro Loco, professionisti esterni, ...) che permetteranno loro di “imparare facendo” in modo da adempiere agli impegni della **Carta Etica**, contribuire alle finalità progettuali e, nel contempo, consentire, attraverso tale impegno, la massima valorizzazione delle risorse personali di ciascuno di loro.

Opereranno prevalentemente all’interno della Sede dell’Ente, ma anche esternamente presso Enti Pubblici (Comune, Regione, Provincia, Comunità Montana, Camera di Commercio, Scuole, ...), Associazioni di Categoria e privati, onde raccogliere informazioni, dati, e quanto utile per la realizzazione del Progetto.

Durante l’anno di servizio civile questi ragazzi dovranno approfondire la tecnica della *Biblioteconomia ed archivistica, nonché la metodologia di ricerca storica* in quanto connesse con il Settore di intervento del progetto. Incontreranno professionisti, docenti ed esperti degli Enti Partner del Progetto al fine di realizzare insieme le iniziative concordate e inserite nel Progetto stesso.

Con l’aiuto dei formatori e degli esperti forniti dai partner della comunicazione, predisporranno articoli, newsletter, comunicati stampa e aggiornamenti URL inviati non solo ai partner e agli organi di stampa, ma anche posti a informazione dei cittadini, delle scuole e degli enti pubblici del territorio.

In particolare, sotto la guida dell’OLP, dovranno assumersi la responsabilità, nella redazione del materiale informativo, di citare le fonti bibliografiche delle notizie riportate, e di preoccuparsi di far sottoscrivere liberatorie in caso di rimando a interviste a testimonianze personali riportate nel materiale informativo stesso.

### **Formazione generale e formazione specifica**

Entro i primi sei mesi si prevede di esaurire la fase di Formazione generale per i Volontari (modalità, programma, contenuti e tempistica sono esplicitati dal box 30 al 35)

La formazione specifica inizierà il primo mese e si concluderà entro il nono mese.

## Piano di lavoro

L'orario di servizio degli operatori volontari varierà a seconda dei casi e dipenderà dalle esigenze collegate alla realizzazione del Progetto e le attività connesse.

L'impegno settimanale è articolato in 25 ore.

Il piano di lavoro medio, previsto nel corso dell'anno, si articolerà come illustrato nella tabella che segue:

N.	Attività	% media impegno annuo
1	<b>Monitoraggio e controllo del territorio:</b> Gli operatori volontari, una volta venuti a conoscenza delle risorse del territorio in cui operano, ne diventeranno <i>sentinelle</i> , preoccupandosi non soltanto di salvaguardarle ma anche di elaborare proposte per la relativa valorizzazione, scoraggiando in tal modo eventuali azioni che potrebbero minacciare il valore di cui sono portatrici le risorse stesse.	5%
2	<b>Supporto alle iniziative della Pro Loco, collegate al Progetto:</b> Gli operatori volontari saranno parte attiva anche nella realizzazione degli eventi culturali programmati dalla Pro Loco che li ospita, apprendendo, in tal modo, sia le procedure di natura burocratica necessarie, ma anche quelle di ordine strettamente pratico: ricerca degli sponsor, progettazione e organizzazione evento, etc.	7,5%
3	<b>Front Office:</b> Gli operatori volontari dovranno essere messi nelle condizioni di poter fornire le informazioni necessarie ai visitatori che non conoscono il luogo (anche ai residenti), nonché ai giovani per i quali, attraverso le scuole e non, verranno organizzate visite guidate sul territorio. Nello stesso tempo questi giovani dovranno riuscire a promuovere tutto quanto si muove nel territorio di appartenenza: eventi, le produzioni locali, etc. In particolare, affiancati dall'OLP e dai soci pro loco, impareranno ad instaurare rapporti formali con gli Enti Pubblici (Comune, Istituti Scolastici, Ufficio preposto al rilascio autorizzazioni sanitarie per Eventi, Carabinieri, Soprintendenza, Regione) e con i privati (Sponsor, Associazioni, Istituti di Assicurazione, Gestori di rete telefonica, Testate giornalistiche/televise, etc.) al fine di preparare documentazioni specifiche: richieste autorizzazione spazi pubblici, comunicazioni istituzionali, e tutto quanto fa parte della normale gestione di una pro loco. A loro saranno affidati compiti specifici di segreteria, gestione corrispondenza, rendicontazione economica, tenuta dell'archivio.	5%
4	<b><u>Attività di Progetto</u></b> L'impegno preminente per gli operatori volontari sarà quello di seguire e partecipare attivamente alle fasi progettuali. Sarà loro compito, coadiuvati dall'OLP, provvedere a contattare, via telefono e via mail, i giornali, radio e TV - locali e provinciali – per far pubblicizzare attraverso i loro canali, le iniziative della Pro Loco nell'ambito del progetto.  Per quanto riguarda le attività specifiche di progetto, il ruolo dei giovani Volontari viene sinteticamente riportato di seguito.	67,5%

### **Primo - Secondo mese - Terzo mese**

Dopo un primo approccio di conoscenza della sede, OLP, dirigenti e volontari, i giovani del servizio civile saranno informati sulle finalità della Pro Loco e sulle iniziative e le attività organizzate per la promozione e la valorizzazione del territorio. Nel corso dei primi novanta giorni saranno, altresì, informati sui rischi connessi alle attività e alle iniziative previste dal progetto.

In questi tre mesi compiranno una ricerca dei contenuti riguardanti il patrimonio culturale immateriale rappresentato dal cibo, raccogliendo documentazione sia cartacea, che informatica, che successivamente analizzeranno e riorganizzeranno.

### **Quarto mese**

Gli operatori volontari prepareranno una lista di domande da sottoporre ad almeno n. 10 anziani del paese sui Saperi e Sapori tradizionali, ed una da sottoporre ad almeno n. 5 ristoratori, per scoprire come reinterpretino le ricette tradizionali.

Organizzeranno un'iniziativa, festa o manifestazione in grado di attrarre la popolazione.

### **Quinto mese**

Realizzeranno le interviste agli anziani, raccogliendo materiale audio-video; contatteranno i referenti delle scuole secondarie di primo grado locali, al fine di fissare appuntamenti per definire le tematiche, le date e l'organizzazione degli incontri con gli alunni.

### **Sesto mese**

Intervisteranno i ristoratori; creeranno una rete di collaborazione e partenariato tra operatori turistici, ristoratori, produttori ed enti di promozione del territorio.

Organizzeranno degli incontri con esperti del settore presso le scuole, in modo da favorire nei più piccoli la passione e l'amore per le tipicità.

### **Settimo – Ottavo mese**

Analizzeranno e riordineranno la documentazione raccolta attraverso le interviste; organizzeranno degli itinerari a tema gastronomico che possano attrarre visitatori sia dalle zone limitrofe, che dalle altre regioni.

Realizzeranno laboratori nelle scuole per insegnare ai giovani studenti le tecniche di produzione e le ricette dei prodotti tipici.

Inizieranno a realizzare un archivio cartaceo per Comune, che raccolga ricette, storie e tradizioni legate alle tipicità del territorio e, sulla scorta di quest'ultimo, realizzeranno opuscoli, dépliant, brochure, manifesti, volantini, ecc., come supporto per i tour tematici.

Organizzeranno un'iniziativa, festa o manifestazione in grado di attrarre la popolazione.

	<p><b><u>Nono mese</u></b></p> <p>Concluderanno la realizzazione dell'archivio cartaceo che raccolga ricette, storie e tradizioni legate alle tipicità del territorio; attiveranno gli itinerari a tema gastronomico e, contestualmente, inizieranno a sponsorizzarli.</p> <p>Creeranno una pagina Facebook per Provincia sulle tipicità locali e le ricette tradizionali.</p> <p><b><u>Decimo - Undicesimo mese</u></b></p> <p>Sponsorizzeranno i tour gastronomici sul sito della Pro Loco e sulle pagine social; creeranno un profilo Instagram per Provincia, dove pubblicare foto e video riguardanti il patrimonio immateriale legato al cibo locale.</p> <p>Digitalizzeranno l'archivio cartaceo su storie, ricette e tradizioni legate alle tipicità del territorio.</p> <p><b><u>Dodicesimo mese</u></b></p> <p>Organizzeranno un'iniziativa, festa o manifestazione in grado di attrarre la popolazione.</p> <p>Inoltre, quest'ultimo mese sarà di sintesi su quanto realizzato. Gli operatori volontari dovranno relazionare all'OLP ed all'Ufficio Nazionale del Servizio Civile un anno di servizio, per quanto attiene il monitoraggio e i momenti formativi (Formazione Generale e Formazione Specifica).</p>		
5	<p><b>Formazione generale e specifica:</b></p> <p>Come si potrà evincere nella sezione dedicata alla formazione, gli operatori volontari vivranno momenti di formazione articolati in diverse modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La formazione generale sarà centralizzata a livello provinciale o regionale;</li> <li>- La formazione specifica sarà organizzata prevalentemente a livello locale e per alcuni moduli a livello provinciale o regionale;</li> </ul> <p>Considerato che la Formazione Generale richiede n.42 ore – vedi box35 - e quella Specifica n.72 ore - vedi box42 - (per un totale di n.114 ore di momenti formativi), la percentuale di Formazione sul monte ore annuo (n.1.145) è pari a circa il 10%.</p>	10%	
6	<p><b>Promozione e sensibilizzazione del Servizio Civile Nazionale:</b></p> <p>Tale attività sarà condivisa e realizzata con gli Enti centrali in primis, ma anche localmente presso le scuole e presso i partner di progetto utilizzando i volontari e gli esperti dei partner della comunicazione presenti in progetto. Così come dettagliato al box 18 sono previste, per questa attività, n.56 ore, che rappresentano circa il 5% del monte ore annue di servizio civile.</p>	5%	

In linea di massima la valutazione dei risultati raggiunti avviene con cadenza almeno mensile ad opera dell'O.L.P., il quale si accerta del raggiungimento degli obiettivi precedentemente stabiliti in coerenza con quanto previsto dal progetto; con cadenza trimestrale, ad opera dei Comitati Provinciali Unpli, per una verifica più approfondita del progetto nel suo insieme.

Questo raffronto permette di individuare eventuali *scostamenti*, ricercarne le cause, individuarne le responsabilità e *predispone gli interventi correttivi*.

## MONITORAGGIO

Alla fine di ogni quadrimestre, ciascun volontario, con l'assistenza dell'OLP, realizzerà una verifica delle attività svolte ricorrendo all'utilizzo di una scheda, detta "Scheda di Monitoraggio", appositamente predisposta dall'Unpli Nazionale.

Tale scheda sarà trasmessa al Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale così come previsto dal Piano Nazionale di Monitoraggio; la stessa, sarà controllata dai monitori che provvederanno ad effettuare verifiche degli obiettivi previsti e raggiunti e che redigeranno idonea sintesi per progetto

### Verifica Finale

La più puntuale attenzione prestata al percorso formativo e al monitoraggio (specie quello generale) risponde peraltro, non solo alle precise indicazioni del Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale che ha inteso fissare i termini per una gestione dell'esperienza di S.C. più adeguata alle esigenze di tutti gli attori coinvolti, ma anche alle esigenze del nostro Ente, che vuole far sì che l'esperienza e il senso di appartenenza maturato nell'anno favorisca la permanenza dei giovani volontari nelle sedi, non solo per continuare le attività intraprese, ma anche e soprattutto perché essi diventino attori e protagonisti del nostro mondo associativo, oltre che della società più in generale.

A tale riguardo, al termine del progetto, gli operatori volontari produrranno un documento cartaceo e/o multimediale che rappresenta la Relazione consuntiva del Progetto stesso e nel quale verranno descritte le attività svolte, illustrandone le varie fasi ed allegando tutto il materiale prodotto per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e nel quale, appunto, verrà espressa l'eventuale volontà di continuare ad operare nell'ente con gli stessi obiettivi del progetto (che poi sono gli obiettivi del nostro Ente e delle nostre Sedi).

Si richiederà, altresì, all'Operatore Locale di Progetto ed agli operatori volontari un giudizio attraverso un **Questionario** semi-strutturato sull'esperienza fatta e sui suggerimenti da proporre per il miglioramento continuo del Progetto.

#### *9.4) Risorse umane complessive necessarie per l'espletamento delle attività previste, con la specifica delle professionalità impegnate e la loro attinenza con le predette attività*

Valutato che le risorse umane sono strategiche ed essenziali nella realizzazione del progetto e che già gli OLP, gli RLEA, i Selettori, i Monitori, i Formatori per la formazione generale e specialmente i Formatori per la formazione specifica per la loro quantità e qualità (vedi box 38 e 39) siano già di per sé sufficienti, si ritiene - in ogni caso - necessario programmare anche l'utilizzo delle seguenti ulteriori risorse umane che, per competenze, attitudini, conoscenze etc. sono necessarie all'ottimale espletamento delle attività previste dal progetto:

#### **- Addetti Segreteria Regionale, Dirigenti delle Pro Loco e dell'UNPLI Regionale e Provinciale.**

<b>N.</b>	<b>Qualifica</b>	<b>Mansioni</b>	<b>Ente di appartenenza</b>
1	Addetto Segreteria Regionale <i>Fasoli Anna Paola</i>	Consulenza e Gestione dei volontari per ogni attività (attestati, certificazioni, documentazioni, attività etc.)	<b>UNPLI Comitato Regionale Abruzzo.</b>
15	Responsabili sedi di Servizio Civile- volontari	Reperimento risorse economiche per la realizzazione del progetto (materiali, consumi, organizzazione etc.)	<i>Ente:</i> <i>Provincia di Aquila:</i> Pro Loco Balsanaro, Pro Loco San Sebastiano ai Marsi, Pro Loco la Rocca 1, Pro Loco Coppito, Pro Loco Lucoli, Pro Loco Navelli, Pro Loco Pratola Peligna, Pro



			<p>Loco Rocca di Cambio, Pro Loco Rocca di Mezzo, Comune di Tornimparte, Pro Loco Tornimparte.</p> <p><i>Provincia di Teramo:</i> Pro Loco San Giorgio, Pro Loco Sant’Omero, Pro Loco Torricella Sicura.</p> <p>Ad esse si affianca il Comitato provinciale Unpli Teramo</p>
1	<p>Responsabile regionale - volontario –</p> <p><i>Fusari Domenico</i></p>	<p>Coordinamento attività e raccolta materiali prodotti, progettazione e realizzazione iniziative con partner regionali, anche per incontri di formazione generale, convegni etc.</p>	<p><b>Unpli Regionale Abruzzo</b></p>
2	<p>Presidenti Provinciali - volontari –</p> <p><i>Disanti Raffaele</i> <i>Santarelli Carmine</i></p>	<p>Coordinamento e realizzazione attività con partner provinciali e locali, anche per incontri di formazione specifica, convegni etc.</p>	<p><b>Unpli Provinciale l’Aquila</b> <b>Unpli Provinciale Teramo</b></p>
1	<p>Esperto in tutoraggio dei volontari,</p> <p><i>Cordoni Danila</i></p>	<p>Interfaccia dei volontari per risoluzione problemi, assistenza, informazione (in pratica uno sportello di ascolto con disponibilità su tre giorni la settimana e con un numero di telefono fisso a disposizione)</p>	<p><b>Unpli Regionale Abruzzo</b></p>

- **Amministratori, Responsabili Enti locali o Scuole** (sindaci, assessori, presidenti di Enti locali o loro delegati, dirigenti scolastici, ...) che potranno essere coinvolti in momenti collettivi legati alle iniziative del progetto (stage formativi specifici, presentazioni elaborati progettuali, sintesi di ricerche etc.).
- **Esperti messi a disposizione dai Partner del progetto** - Tali esperti saranno utili in occasione di alcune iniziative progettuali ivi comprese la formazione specifica, la promozione e la diffusione delle attività. Nella tabella sottostante, sono riportate queste risorse con la rispettiva qualifica ed il loro ruolo (in linea di massima) nell’ambito del progetto

<b>N.</b>	<b>Qualifica</b>	<b>Mansioni</b>	<b>Ente di appartenenza</b>
3	<p>Esperto in rilevazione degli elementi del patrimonio culturale</p>	<p>Sostegno alla ricerca bibliotecaria e presso archivi audio visuali, sul patrimonio immateriale, delle province aquilane e teramane</p>	<p><i>Accademia Italiana della Cucina</i> <i>Deputazione di Storia Patria negli Abruzzi</i> <i>Fondazione Genti d’Abruzzo Onlus</i></p>
1	<p>Storico, conoscitore dell’area progetto</p>	<p>Sostegno alle attività di ricerca e collaborazione nella predisposizione di materiale informativo</p>	<p><i>Parco Naturale Regionale Sirente Velino</i></p>

3	Esperto in comunicazioni multimediali	Utilizzazione di newsletter per la comunicazione e promozione online delle attività etc	<i>Il Capoluogo – Società Cooperativa di Giornalisti Istituto Comprensivo Statale “Demetrio Ne’ Vestini” Istituto d’Istruzione Superiore “Di Poppa – Rozzi”</i>
3	Marketing ed azioni promozionali	Metodologie e tipo di promozione da attuare	<i>Abruzzia srls - LAQTV DCM MEDIA Editoriale Vibrata srl</i>

*Nota – i nominativi degli esperti messi a disposizione dai Partner saranno individuati nella fase attuativa del progetto.*

**POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI E SEDI DI SVOLGIMENTO:**

Numero degli operatori volontari da impiegare nel progetto

Numero posti con vitto e alloggio

Numero posti senza vitto e alloggio

Numero posti con solo vitto

Sede/i di attuazione del progetto, Operatori Locali di Progetto e Responsabili Locali di Ente Accreditato

N.	Sede di attuazione del progetto	Comune	Indirizzo	Cod. ident. sede	N. vol. per sede	Nominativi degli Operatori Locali di Progetto			Nominativi dei Responsabili Locali di Ente Accreditato		
						Cognome e nome	Data di nascita	C.F.	Cognome e nome	Data di nascita	C.F.
1	PRO LOCO BALSORANO	BALSORANO (AQ)	VALLE MOTTIGLIO,1	127940	2	TUZI GENESIO	08/01/57	TZUGNS57 A08A603F			
2	PRO LOCO SAN SEBASTIANO AI MARSII	BISEGNA (AQ)	VIA GARIBALDI, SNC	127418	2	VALERIO SABATINO	12/03/89	VLRSTN89 C12A345H			
3	PRO LOCO LA ROCCA I	GORIANO SICOLI (AQ)	PIAZZA DELLE REPUBBLICA, 14	73291	3	DE MUTIS ROBERTA	27/01/97	DMTRRT97 A67I804J			
4	PRO LOCO COPPITO	L'AQUILA (AQ)	VIA CIAVOLA MURATA GIGOTTI, SNC	112772	3	DE MEO ANDREINA	05/09/59	DMENRN59 P45A345Y			
5	PRO LOCO LUCOLI	LUCOLI (AQ)	VIA LARGO PROPERZI, SNC	38839	2	STERPONE MORENA	22/04/87	STRMRN87 D62A345K			
6	PRO LOCO NAVELLI	NAVELLI (AQ)	VIA DEL MUNICIPIO, 21	98199	2	ROSA DANIELA	09/04/88	RSODNL88 D49Z614Y			

7	PRO LOCO PRATOLA PELIGNA	PRATOLA (AQ)	VIA IV NOVEMBRE,28	14095	3	BIANCHI FRANCA	05/10/53	BNCFNC53 R45H007H			
8	PRO LOCO ROCCA DI CAMBIO	ROCCA DI CAMBIO (AQ)	VIA DELLA COSTA, 5	162	2	LUCHETTI ILARIA	09/02/83	LCHLRI83B 49A345R			
9	PRO LOCO ROCCA DI MEZZO	ROCCA DI MEZZO (AQ)	VIA DELL'ORATORIO, SNC	12730	3	DI CORPO ANNA LUCIA	10/05/69	DCRNLC69 E50A345V			
10	COMUNE DI TORNIMPARTE	TORNIMPARTE (AQ)	VIA IL CORSO,178	98107	3	NARDI ANTONELLA	04/05/85	NNNRNL8 5E44A345C			
11	PRO LOCO TORNIMPARTE	TORNIMPARTE (AQ)	VIA IL CORSO,180	14096	3	FUSARI DOMENICO	21/09/48	FSRDNC48 P21L227R			
12	PRO LOCO SAN GIORGIO	CROGNALTO (TE)	VIA FRAZIONE SAN GIORGIO	38871	2	CAMPANELLA ANTONIO	17/01/48	CMPNTN48 A17D179X			
13	PRO LOCO SANT'OMERO	SANT'OMERO (TE)	VIA RENATO RASCEL, 4	24073	4	CORDONI DANILA	30/03/83	CRDDNL83 C70F870A			
14	PRO LOCO TORRICELLA SICURA	TORRICELLA SICURA (TE)	VIA GIORGIO ROMANI,076	122046	2	POMANTI GABRIELE	10/04/65	PMNGRL65 S10L103I			
15	UNPLI TERAMO	TERAMO (TE)	VIA AMILCARE RAMBELLI,3	690	2	LATTANZI OSVALDO	17/02/64	LTTSLD64B 17F58SI			

#### CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Numero ore di servizio settimanali degli operatori volontari, oppure, in alternativa, monte ore annuo 1145

Giorni di servizio settimanali degli operatori volontari (minimo 5, massimo 6) 6

Eventuali particolari obblighi degli operatori volontari durante il periodo di servizio

- Disponibilità alla flessibilità oraria nell'ambito del monte ore previsto;
- Disponibilità agli spostamenti sulla base delle indicazioni del responsabile di progetto, utilizzando esclusivamente mezzi dell'ente o messi a disposizione dall'ente;
- Disponibilità ad un utilizzo nei giorni festivi;

#### DESCRIZIONE DEI CRITERI DI SELEZIONE:

Criteria e modalità di selezione degli operatori volontari non verificati in sede di accreditamento

Si rinvia al sistema di selezione dell'Unpli nazionale NZ01922 verificato dall'Ufficio in sede di accreditamento

Ricorso a sistemi di selezione verificati in sede di accreditamento o acquisiti da altri enti

SI	Si rinvia al sistema di selezione dell'Unpli nazionale NZ01922 verificato dall'Ufficio in sede di accreditamento
----	--

#### EVENTUALI REQUISITI RICHIESTI:

DIPLOMA DI MATURITA'

## CARATTERISTICHE COMPETENZE ACQUISIBILI:

*Attestazioni delle competenze acquisite in relazione alle attività svolte durante l'espletamento del servizio utili ai fini del curriculum vitae*

L'U.N.P.L.I. - Unione Nazionale Pro Loco d'Italia attesterà le competenze acquisite dagli operatori volontari in Servizio Civile attraverso attestati specifici rilasciati dai seguenti enti terzi (vedi lettere di impegno allegate):

- ♦ **C.R.E.S.M. (Centro Ricerche Economiche e Sociali per il Meridione)** – Società Cooperative Sociali Ente di Formazione professionale in ambito turistico-culturale con sede in Gibellina (TP) – Partita IVA 01743960815;
- ♦ **Euroconsulenza** - Ente di formazione ed aggiornamento professionale, di promozione attività culturali, organizzazione e gestione progetti in favore dei giovani con sede in Catania – Partita IVA 03838240871;

I volontari in Servizio Civile, attraverso la partecipazione al progetto, acquisiranno le seguenti competenze:

- le conoscenze acquisite attraverso la formazione generale, ad es.: la conoscenza dell'ente; l'obiezione di coscienza; la normativa vigente e la carta di impegno etico, etc.
- le conoscenze acquisite attraverso il modulo della formazione specifica sui rischi connessi all'impiego dei volontari nei progetti di servizio civile ai sensi del Dlgs 81/2008 e s.m.i.;
- le conoscenze e le capacità maturate attraverso lo svolgimento del Servizio Civile, come la conoscenza dell'ente e del suo funzionamento, legato al vasto mondo del "non profit" e del Terzo Settore, la conoscenza dell'area d'intervento del progetto, una migliore conoscenza del territorio in cui si realizza il progetto e la capacità di gestione del tempo in relazione all'orario di servizio.
- le competenze sociali e civiche, di cui alla Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE):
  - comunicazione nella madrelingua;
  - comunicazione nelle lingue straniere;
  - competenza digitale;
  - imparare a imparare;
  - competenze sociali e civiche;
  - consapevolezza ed espressione culturale;
- Le competenze sociali e civiche includono competenze personali, interpersonali e interculturali e riguardano tutte le forme di comportamento che consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa, in particolare alla vita in società sempre più diversificate, come anche a risolvere i conflitti ove ciò sia necessario. La competenza civica dota le persone degli strumenti per partecipare appieno alla vita civile grazie alla conoscenza dei concetti e delle strutture sociopolitiche e all'impegno a una partecipazione attiva e democratica.
- **Ulteriori competenze** che il volontario ha avuto l'opportunità di maturare durante lo svolgimento del servizio, attraverso la realizzazione delle specifiche attività del progetto (**ci si riferisce a quelle elencate al punto 9.3 del progetto**): imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed

interpretare l'informazione.

▪ **Competenze acquisite durante la formazione specifica, quali:** capacità di raccolta documentale e relativa elaborazione per un'ottimale gestione delle risorse culturali ed ambientali del territorio; sensibilità mediatica e conoscenze necessarie per l'elaborazione di rassegne stampa tematiche, comunicazione interna ed esterna anche attraverso i social network, realizzazione e gestione sito WEB; conoscenze teoriche e pratiche sui sistemi informatici e sulle modalità operative Windows e office; utilizzo delle strumentazioni d'ufficio anche per classificazione e archiviazione documenti; conoscenze per l'implementazione delle attività e strumenti per un'efficace promozione e valorizzazione dei beni tangibili e intangibili.

#### **FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI:**

##### *Contenuti della formazione*

Premesso che la formazione specifica è finalizzata a:

- a. incrementare la conoscenza del contesto in cui l'operatore volontario viene inserito;
- b. offrire sostegno nella fase di inserimento dell'operatore volontario;
- c. ampliare la formazione del giovane e renderla applicabile al contesto in cui il progetto viene realizzato.

La formazione specifica, come detto, sarà tenuta in parte dall'OLP ed in parte da formatori, preferibilmente laureati e con esperienze pluriennali personali o professionali nel settore previsto dal progetto.

Visto che i giovani volontari svolgeranno la loro attività a stretto contatto con le figure più rappresentative delle associazioni assegnatarie, avranno l'opportunità di seguirle nelle varie attività svolte; tali **"momenti formativi"** favoriranno la concreta possibilità di **imparare facendo**. Nello stesso tempo, però, sarà necessario che per le attività ritenute importanti ai fini della realizzazione del progetto, siano previsti dei momenti in aula, dove si potrà illustrare loro un approfondimento organico di quanto andranno ad apprendere.

Le aree tematiche sulle quali i volontari dovranno soffermarsi ai fini della formazione specifica sono quelle indicate nella tabella sottostante.

Nei primi giorni di avvio del progetto l'OLP fornirà, illustrandola, la documentazione e la modulistica relativa alla copertura assicurativa. A seguire, entro i primi tre mesi, il/i formatore/i *esperto/i in materia di rischi e sicurezza sui luoghi di lavoro*, con l'eventuale ausilio di video online, fornirà/anno al giovane volontario le informazioni salienti, ai sensi del D. lgs 81/08. In particolare, saranno illustrati i rischi per la salute e la sicurezza connessi all'attività lavorativa in generale, quelli collegati alla sede di lavoro ed alle attività che in esse si svolgono, nonché quelli collegati ai luoghi ove il volontario potrebbe andare ad operare (biblioteche, municipi, plessi scolastici, sedi di enti, associazioni, etc.).

L'impostazione formativa del presente progetto non trascurerà il fondamentale dettame della legislazione in merito ai progetti di Servizio Civile: il valore dell'affermazione del senso di appartenenza, che in questo caso sarà il luogo in cui gli operatori volontari lavoreranno, dove avranno occasione di toccare con mano le problematiche intrinseche alle dinamiche sociali e le relative risposte da parte di enti pubblici e privati. In seno agli obiettivi più ambiziosi, le Pro Loco lavoreranno perché non venga trascurata la possibilità di vedere nei giovani volontari di Servizio Civile i futuri dirigenti della Pro Loco in cui operano.

L'articolazione delle ore di formazione specifica sarà complementare alla formazione generale gestita a livello superiore dall'Ufficio di Servizio Civile Nazionale.

La metodologia di gestione delle diverse ore di formazione, sarà a discrezione dei formatori indicati nel presente progetto, ma non dovrà trascurare la necessità di far seguire ad una parte teorica, una esercitazione pratica, da realizzarsi in aula, finalizzata sia ad accertarsi di un riscontro positivo rispetto al tempo dedicato,

sia ad avere un documento registrabile da poter utilizzare o archiviare a seconda dei risultati ottenuti.

In dettaglio, la formazione, dalla **durata complessiva di n. 72 ore.**

F O R M A Z I O N E		DOCENTE	N.
MODULO/AREA	CONTENUTI	NOMINATIVO	ORE
1 Conoscenza dell'Ente	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ presentazione e conoscenza dell'Ente (Pro Loco) in cui il volontario è inserito;</li> <li>➤ attività della Pro Loco;</li> <li>➤ il rapporto tra l'Ente, il Direttivo, l'O.L.P. e i soci, con l'Operatore Volontario;</li> <li>➤ l'Unpli e la sua organizzazione;</li> <li>➤ Nozioni preliminari sulla salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs 81/08;</li> <li>➤ partecipazione attiva alla vita programmatica della Pro Loco.</li> </ul>	O.L.P.	10
2 Il contesto territoriale	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ analisi socio-culturale del territorio entro il quale si realizza il progetto;</li> <li>➤ conoscenza dei bisogni del territorio di riferimento.</li> </ul>	O.L.P.	6
3 Rischi e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il modulo prevede di fornire al volontario esaurienti informazioni sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro, nonché strumenti di primo soccorso.</li> <li><u>In particolare, saranno trattati:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• informazioni sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività dell'ente in generale;</li> <li>• conoscenza di base delle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro;</li> <li>• illustrazione e chiarimenti sulla copertura assicurativa del volontario;</li> <li>• Il concetto di rischio, danno, prevenzione, protezione, controllo e assistenza – Art.36 e 37 del D. lgs 81/08;</li> <li>• Promozione di una Cultura della Sicurezza.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ CARNICELLI CLAUDIO</li> <li>❖ COLAPRICO JENNYFER ANNA</li> <li>❖ DI SIMONE FRANCO</li> </ul>	6
4 Il Progetto	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ approfondimento del Progetto in termini di attività/azioni previste e dei partner coinvolti (ricerca, studio, confronti materiali occorrenti etc.). Tale attività sarà curata dagli Olp e vedrà, eventualmente, il coinvolgimento di esperti messi a disposizione dai partner secondo le intese sottoscritte.</li> </ul>	O.L.P.	8
5 Legislazione sul Servizio Civile	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ normative e circolari che regolano il Servizio Civile;</li> <li>➤ il ruolo del volontario all'interno del progetto e i suoi Diritti e Doveri, il senso di appartenenza;</li> <li>➤ elementi di Educazione Civica.</li> </ul>	O.L.P.	4
6 Legislazione e normative nel settore cultura	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ elementi di conoscenza della legislazione regionale e nazionale (cenni) in materia di beni culturali e dell'associazionismo no profit, con particolare riferimento alle Pro Loco quali associazioni di tutela e valorizzazione dei Beni Culturali e del territorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ CORDONI DANILA</li> <li>❖ DI MARZIO LORENZO</li> </ul>	6
7 I Beni Culturali	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ i Beni Culturali (rif. D. Lvo 42/2004) e Ambientali, definizione;</li> <li>➤ elementi di base di conoscenze e di competenze nei vari settori di beni culturali;</li> <li>➤ le antiche tradizioni culinarie abruzzesi;</li> <li>➤ tradizioni culinarie: il cibo come elemento per</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ DI LULLO GABRIELLA</li> <li>❖ GIARROCCO ADA</li> <li>❖ RIGHETTI</li> </ul>	4

	la formazione dell'identità culturale di un territorio;	RITA	
8 Orientamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ costruzione del portafoglio competenze e del C.V. in formato Europeo;</li> <li>➤ suggerimenti su come sostenere un colloquio di lavoro;</li> <li>➤ come effettuare una ricerca attiva di lavoro attraverso la conoscenza di strutture quali: Centri per l'impiego, Centri di formazione professionale, Informagiovani, Agenzie di lavoro interinale, etc.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ DI CORPO ANNA LUCIA</li> <li>❖ NUVOLONE FIORELLA</li> <li>❖ TROIANI GIOVANNI</li> </ul>	6
9 Comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ perché e come comunicare;</li> <li>➤ le forme della comunicazione;</li> <li>➤ gli errori nella comunicazione e le conseguenze nelle relazioni;</li> <li>➤ la facilitazione comunicativa nel gruppo e nel territorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ DI CARLO MARIO</li> <li>❖ DI FRANCESCO GABRIELE</li> <li>❖ FIORENZA ARIANNA</li> </ul>	6
10 Marketing	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ elementi di marketing territoriale e culturale con particolare attenzione all'analisi del territorio e all'individuazione delle sue potenzialità espresse ed inespresse in relazione al patrimonio culturale materiale e immateriale;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ BUCCIMAZZA TEODORA</li> <li>❖ DE MEO ANDREINA</li> <li>❖ SANTUCCI MARIO</li> </ul>	4
11 Informatica	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ acquisizione delle competenze di base per la consultazione di siti internet;</li> <li>➤ utilizzo della posta elettronica;</li> <li>➤ inserimento informazioni nella banca dati e sul sito internet dell'Ente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ LUCCISANO RAFFAELE</li> </ul>	6
12 Monitoraggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ verifica sul grado di formazione raggiunto mediante incontri a carattere territoriale con volontari, OLP e Formatori delle sedi progettuali (al sesto e dodicesimo mese)</li> <li>➤ <i>nota - l'attività è anche finalizzata ad aiutare i volontari a socializzare ed a condividere le esperienze maturate prima e durante il servizio civile.</i></li> </ul>	O.L.P.	6

*Per sopperire ad eventuali costi per la realizzazione della formazione specifica (incontri e seminari su base sovra-comunale, rimborsi e materiali occorrenti) saranno utilizzate le risorse finanziarie aggiuntive di cui al punto 24.*

*Come chiaramente indicato nel box 37 è previsto un monitoraggio dell'attività di formazione specifica attraverso la somministrazione di un modulo di rilevamento fornito da UNPLI SC e distribuito a tutti i volontari.*

*Durata*

**72 ore**