



ITALIA

SCHEDA ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

RICERCA IDENTITARIA SUL CIBO

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

L'obiettivo generale che si propone il presente progetto è quello di riscoprire l'identità individuale e, più in generale regionale, attraverso la riscoperta delle antiche ricette culinarie piemontesi, che da sempre delineano la storia e la cultura della regione. Di fondamentale importanza sarebbe il coinvolgimento dei giovani in questo processo di riscoperta, per permettere una continuità anche in futuro, riscoprendo i propri territori, le proprie tradizioni e storia, aiutando a riconoscerci non una reliquia del passato, ma una risorsa per il presente.

8.2 - OBIETTIVI SPECIFICI

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

- A) *Incrementare il materiale informativo cartaceo inerente alle ricette tipiche piemontesi e ai percorsi gastronomici presenti sul territorio;*
- B) *Aumentare attività volte alla conoscenza, divulgazione e promozione delle ricette tipiche piemontesi;*

Per ogni obiettivo si riportano, di seguito, tabelle con Indicatori, Situazione di Partenza e Risultati Attesi.

- A) *Incrementare il materiale informativo cartaceo inerente alle ricette tipiche piemontesi e ai percorsi gastronomici presenti sul territorio;*

<i>Indicatore</i>	<i>Situazione di partenza</i>	<i>Risultati Attesi</i>
Classificazioni e catalogazione cartacea delle ricette tipiche piemontesi.	Non rilevato	N.1 archivio cartaceo per comune appartenente l'area progettuale.

Classificazioni e catalogazione digitale delle ricette tipiche piemontesi.	Scarsi	N.1 archivio digitale per pagina web gestita dalle Pro Loco.
Materiale informativo cartaceo inerente alle ricette tipiche e percorsi gastronomici presenti sul	Insufficiente	Creazione di brochure, dépliant cartacee sulle ricette tipiche e percorsi gastronomici presenti sul
Materiale informativo digitale inerente alle ricette tipiche e percorsi gastronomici presenti sul	Insufficiente	Creazione di brochure, dépliant in formato pdf sulle ricette tipiche e percorsi gastronomici presenti sul

B) Aumentate attività volte alla conoscenza, divulgazione e promozione delle ricette tipiche piemontesi;

<i>Indicatore</i>	<i>Situazione di partenza</i>	<i>Risultati Attesi</i>
Ricettario cartaceo e digitale per comune	Non rilevato	Creazione di n.1 ricettario sia in formato digitale che in formato cartaceo per comune
Attività organizzate presso le scuole secondarie di I grado.	Insufficienti	Organizzazione di laboratori didattici mirati alla conoscenza e salvaguardia delle ricette tipiche
Video – documentari composti da interviste agli anziani sulle ricette tipiche piemontesi	Non rilevato	N.1 video-documentario per comune appartenente l'area progettuale.

8.3 - Vincoli

Per la realizzazione del progetto è indispensabile la collaborazione con molteplici soggetti operanti sul territorio (amministrazioni comunali, enti pubblici e privati, associazioni, ecc.). Ciò implica una serie di problematiche, quali, in primis il superamento dell'iter burocratico con il quale prima o poi i volontari dovranno "scontrarsi" per l'ottenimento di notizie utili al proprio lavoro. Conseguentemente, è da preventivare un ritardo, dovuto a queste difficoltà burocratiche. Sarà quindi in questo caso necessario anticipare al massimo i tempi di richiesta di autorizzazione presso gli organismi pubblici (ovviamente ci si riferisce a quegli organismi con i quali non si ha 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 30 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	Monitoraggio e controllo del territorio: 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	Supporto alle iniziative della Pro Loco, collegate al Progetto: 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	7,5%

	di ordine strettamente pratico: ricerca degli sponsor, progettazione e organizzazione evento, etc.	
3	<p>Front Office:</p> <p>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.</p> <p>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/televisive, 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.</p>	5%
4	<p><u>Attività di Progetto</u></p> <p>L'impegno preminente per gli operatori volontari sarà quello di seguire e partecipare attivamente alle fasi progettuali.</p> <p>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.</p> <p>Per quanto riguarda le attività specifiche di progetto, il ruolo dei giovani Volontari viene sinteticamente riportato di seguito.</p> <p><u>Primo - Secondo mese</u></p> <p>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.</p> <p>In questi tre mesi prenderanno atto dell'esistente in tema di Patrimonio culturale del territorio e, in particolare, sui Castelli, musei, Borghi, siti archeologici. Al riguardo, analizzeranno le pagine social esistenti e le modalità di gestione delle stesse, nonché i siti web su questi beni del territorio comunale. Guidati dall'OLP, creeranno mailing list di enti, associazioni, privati che svolgono attività di carattere culturale sul territorio e verifica dei materiali esistenti (brochure, cartine, etc.);</p> <p><u>Terzo – mese</u></p> <p>Durante questo mese, l'Operatore Volontario sarà occupato nella fase iniziale di ricerca e analisi sul territorio, per reperire maggior informazioni riguardanti le ricette tipiche presenti sul territorio ed il legame che esse hanno con l'identità dell'area progettuale e regionale. In un secondo</p>	67,5%

momento, egli classificherà e catalogherà le risorse reperite precedentemente al fine di facilitare le future ricerche su questo tema.

Quarto mese

Sulla scorta di quanto reperito, guidati dall'Olp e con l'eventuale collaborazione di esperti esterni, realizzeranno (tra il quarto e quinto mese) brochure, volantini e dépliant cartacei che descrivono le ricette tipiche del territorio. Intervisteranno infine, gli anziani del paese, per creare successivamente (dodicesimo mese) una testimonianza video sulle ricette e la loro esecuzione.

Quinto mese

Sulla scorta di quanto reperito, guidati dall'Olp e con l'eventuale collaborazione di esperti esterni, realizzeranno (tra il quarto e quinto mese) materiale informativo in formato pdf ed in formato cartaceo che descrivono le ricette tipiche del territorio.

Sesto mese

Pubblicherà il materiale informativo precedentemente creato in pdf sui siti gestiti dalla Pro Loco. Durante questo mese l'Operatore Volontario sarà occupato nella realizzazione di un ricettario cartaceo e digitale contenente tutte le informazioni relative alle ricette tipiche del territorio (origine, procedure di esecuzione e conservazione). Infine, contatterà il personale scolastico di competenza per organizzare al meglio e nei dettagli i laboratori presso le scuole secondarie di I grado.

Settimo mese

Durante il settimo mese l'Operatore Volontario continuerà nella redazione di un ricettario, sia in formato cartaceo e sia in formato digitale, contenente le informazioni sulle ricette tipiche piemontesi reperite precedentemente, specificando l'origine, la procedura di esecuzione e la conservazione.

Ottavo mese

L'Operatore Volontario sarà impegnato ad organizzare laboratori didattici presso le scuole secondarie di I grado, mirati a far conoscere le ricette tipiche piemontesi presenti sul territorio e il loro stretto rapporto con l'identità individuale dei residenti del territorio e alla loro salvaguardia, valorizzazione e promozione. L'iniziativa sarà indirizzata a n.2 classi della scuola secondaria di I grado (n. 25 alunni per classe) individuate dal dirigente scolastico. Per ogni classe, sono previste 16 ore mensili di laboratorio (n.4 settimanali). L'orario ed i giorni saranno stabiliti d'intesa con il dirigente scolastico. Contatterà il personale comunale di competenza per avere supporto nell'organizzazione degli eventi basati sulla gastronomia locale. Infine, si occuperà della pubblicazione mensile sulle pagine social e web, di curiosità, informazioni riguardanti i prodotti tipici gastronomici del territorio.

Nono mese

	<p>Organizzerà laboratori didattici presso le scuole secondarie di I grado, mirati a far conoscere le ricette tipiche piemontesi presenti sul territorio e il loro stretto rapporto con l'identità individuale dei residenti del territorio e alla loro salvaguardia, valorizzazione e promozione. L'iniziativa sarà indirizzata a n.2 classi della scuola secondaria di I grado (n. 25 alunni per classe) individuate dal dirigente scolastico. Per ogni classe, sono previste 16 ore mensili di laboratorio (n.4 settimanali). L'orario ed i giorni saranno stabiliti d'intesa con il dirigente scolastico. Infine, si occuperà della pubblicazione mensile sulle pagine social e web, di curiosità, informazioni riguardanti i prodotti tipici gastronomici del territorio.</p> <p><u>Decimo mese</u></p> <p>L'Operatore Volontario, durante questo mese, si occuperà della pubblicazione mensile sulle pagine social e web, di curiosità, informazioni riguardanti i prodotti tipici gastronomici del territorio. Infine, creerà n.1 video-documentario per comune appartenente l'area progettuale, contenente le interviste effettuate precedentemente agli anziani, sulle tradizioni culinarie piemontesi.</p> <p><u>Undicesimo mese</u></p> <p>Durante questo mese, Organizzerà n.1 evento di valenza turistico culturale basato sulle ricette tipiche dell'area progettuale. Infine, si occuperà della pubblicazione mensile sulle pagine social e web, di curiosità, informazioni riguardanti i prodotti tipici gastronomici del territorio.</p> <p><u>Dodicesimo mese</u></p> <p>L'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, sia per quanto attiene le attività progettuali, sia per quanto attiene il monitoraggio e i momenti formativi (Formazione Generale e Formazione Specifica). Infine, si occuperà della pubblicazione mensile sulle pagine social e web, di curiosità, informazioni riguardanti i prodotti tipici gastronomici del territorio.</p>		
5	<p>Formazione generale e specifica:</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"> - La formazione generale sarà centralizzata a livello provinciale o regionale; - La formazione specifica sarà organizzata prevalentemente a livello locale e per alcuni moduli a livello provinciale o regionale; <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>Promozione e sensibilizzazione del Servizio Civile Nazionale:</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 *predisporre 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.

POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI E SEDI DI SVOLGIMENTO:

Numero degli operatori volontari da impiegare nel progetto

35

Numero posti con vitto e alloggio

0

Numero posti senza vitto e alloggio

35

Numero posti con solo vitto

0

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.	Cogno me e nome	Data di nascita	C.F.
1	PRO LOCO CARBONARA SCRIVIA	CARBONARA SCRIVIA (AL)	PIAZZA DON GOGGI, 1	98140	2	D'AMATO ANGELO	13/11/55	DMTNGL55S13E147F			
2	PRO LOCO FRANCAVILLA BISIO	FRANCAVILLA BISIO (AL)	VIA ROMA, 10	39839	2	BAGNASCO GIANNA	12/04/55	BGNNGN55D52D759Q			
3	PRO LOCO PRATOLUNGO	GAVI (AL)	VIA PRATOLUNGO, 106	98212	2	REPETTO AGOSTINO	01/08/57	RPTGTN57M01D944P			
4	PRO LOCO POZZOLESE	POZZOLO FORMIGARO (AL)	PIAZZA CASTELLO, 1	98211	2	ACERBI ALESSANDRA	02/05/64	CRBLSN64E42A182E			
5	PRO LOCO SAN CRISTOFORO	SAN CRISTOFORO (AL)	PIAZZALE CARPENETO SPINOLA, 3	39871	2	TANCREDI SILVANA	27/02/64	TNCSVN64B67D969K			
6	PRO LOCO NIZZA MONFERRATO	NIZZA MONFERRATO (AT)	PIAZZA GARIBALDI, SCN	112782	2	MARTINO MAURIZIO	17/12/74	MRTMRZ74T17F902W			
7	PRO LOCO CANDELO	CANDELO (BI)	PIAZZA CASTELLO, 16	29770	2	LEARDI STEFANO	14/10/86	LRDSFN86R14A859E			
8	PRO LOCO GARESSIO	GARESSIO (CN)	CORSO STATUTO, 1	73288	3	BALBO VIOLA	24/03/93	BLBVLI93C64C589C			
9	PRO LOCO ROBURENT	ROBURENT (CN)	VIA PROVINCIALE 174	73304	2	COSTA VIVIANA	08/11/64	CSTVVN64S48D969E			
10	PRO LOCO VICOFORTE	VICOFORTE (CN)	VIA ROMA, 24	73310	2	BOTTO ROBERTO	05/04/82	BTTRRT82D05D20			
11	PRO LOCO CASELLE TORINESE	CASELLE TORINESE (TO)	VIA MADRE TERESA DI CALCUTTA, 55	39825	2	BORNESCO MARIANNA	23/07/76	BRNMNN76L63C722S			
12	PRO LOCO COAZZE	COAZZE (TO)	VIALE ITALIA '61, 3	590	2	OLIVA ALESSANDRO	01/06/76	LVOLSN76H01L2101			
13	PRO LOCO MONCALIERI	MONCALIERI (TO)	VIA SAN MARTINO, 48	12933	2	PANERO SWATHI	25/11/94	PNRSTH94S65Z222A			
14	PRO LOCO RIVAROLO	RIVAROLO CANAVESE (TO)	PIAZZA LITISETTO, SCN	38864	2	VITTONI MARINA	22/01/71	VTTMRN71A62H340V			
15	PRO LOCO RIVOLI	RIVOLI (TO)	VIA SALVADOR ALLENDE, 5	12934	2	MAZZOCCO CLAUDIA	21/03/59	MZZCLD59C61I258D			
16	PRO LOCO TORINO	TORINO (TO)	VIA SAN DOMENICO, 28	13983	2	GLORIO SERENA	01/06/76	GLRSRN85D70L			
17	COMITATO REGIONALE UNPLI PIEMONTE	CAVOUR (TO)	VIA BUFFA, 1	7782	2	VIGNOLO CHIARA	09/01/75	VGNCHR75A49G674B			

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;
- 5consapevolezza 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**.

FORMAZIONE		DOCENTE	N.
MODULO/AREA	CONTENUTI	NOMINATIVO	ORE
1 Conoscenza dell'Ente	<ul style="list-style-type: none"> ➤ presentazione e conoscenza dell'Ente (Pro Loco) in cui il volontario è inserito; ➤ attività della Pro Loco; ➤ il rapporto tra l'Ente, il Direttivo, l'O.L.P. e i soci, con l'Operatore Volontario; ➤ l'Unpli e la sua organizzazione; ➤ Nozioni preliminari sulla salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs 81/08; ➤ partecipazione attiva alla vita programmatica della Pro Loco. 	O.L.P.	10
2 Il contesto territoriale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ analisi socio-culturale del territorio entro il quale si realizza il progetto; ➤ conoscenza dei bisogni del territorio di riferimento. 	O.L.P.	6
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il modulo prevede di fornire al volontario esaurienti informazioni 		

<p>3 Rischi e sicurezza</p>	<p>sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro, nonché strumenti di primo soccorso. <u>In particolare, saranno trattati:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • informazioni sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività dell'ente in generale; • conoscenza di base delle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro; • illustrazione e chiarimenti sulla copertura assicurativa del volontario; • Il concetto di rischio, danno, prevenzione, protezione, controllo e assistenza – Art.36 e 37 del D. lgs 81/08; • Promozione di una Cultura della Sicurezza. 	<p>❖ CARLO TORRETTA</p>	<p>6</p>
<p>4 Il Progetto</p>	<p>➤ approfondimento del Progetto in termini di attività/azioni previste e dei partner coinvolti (ricerca, studio, confronti materiali occorrenti etc.). <i>Tale attività sarà curata dagli Olp e vedrà, eventualmente, il coinvolgimento di esperti messi a disposizione dai partner secondo le intese sottoscritte.</i></p>	<p>O.L.P.</p>	<p>8</p>
<p>5 Legislazione sul Servizio Civile</p>	<p>➤ normative e circolari che regolano il Servizio Civile; ➤ il ruolo del volontario all'interno del progetto e i suoi Diritti e Doveri, il senso di appartenenza; ➤ elementi di Educazione Civica.</p>	<p>O.L.P.</p>	<p>4</p>
<p>6 Legislazione e normative nel settore cultura</p>	<p>➤ 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.</p>	<p>❖ BORNESCO MARIANNA ❖ MARTINO MAURIZIO</p>	<p>4</p>
<p>7 I Beni Culturali</p>	<p>➤ i Beni Culturali (rif. D. Lvo 42/2004) e Ambientali, definizione; ➤ elementi di base di conoscenze e di competenze nei vari settori di beni culturali.</p>	<p>❖ VIOLA BALBO ❖ GUASCO EUGENIO ❖ ALLAMANDOLA ANDREIS ACHILLE ❖ LEARDI STEFANO ❖ BIDONE CARLO ❖ GLORIO SERENA</p>	<p>6</p>

		❖ ORLANDINI MARIA GRAZIA	
8 Prodotti tipici	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ricerca e catalogazione, tutela, promozione del patrimonio culturale con particolare riguardo ai tesori della nostra terra (Castelli, Musei, Palazzi d'epoca); ➤ elementi di bibliografia. 	❖ GIACOTTO DOMENICO ❖ SCOTTO ANDREA ❖ TANCREDI SILVANA ❖ GULLETTA MARIA AUSILIA	8
9 Marketing	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Itinerari dei Castelli; ➤ Mappe, luoghi di interesse, alloggi ed attività; ➤ Storie e leggende dei Castelli; 	❖ RE STEFANO	4
10 Comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ perché e come comunicare; ➤ le forme della comunicazione; ➤ gli errori nella comunicazione e le conseguenze nelle relazioni; ➤ la facilitazione comunicativa nel gruppo e nel territorio. 	❖ CALEGARI ELISEO ❖ BAGNASCO GIANNA	4
12 Informatica	<ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisizione delle competenze di base per la consultazione di siti internet; ➤ utilizzo della posta elettronica; ➤ inserimento informazioni nella banca dati e sul sito internet dell'Ente. 	❖ GRIECO MATTEO ❖ MAZZARELLO MARIO	6
13 Monitoraggio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica sul grado di formazione raggiunto mediante incontri a carattere territoriale con volontari, OLP e Formatori delle sedi progettuali (al sesto e dodicesimo mese) ➤ <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> 	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