

SCHEDA PROGETTO PER L'IMPIEGO DI VOLONTARI



Unpli SCN cod. Accr. UNSC NZ01922
Ufficio per il Servizio Civile Nazionale
Via Roma,21 - 83020 Contrada (Av)

ENTE

1) Ente proponente il progetto:

UNPLI NAZIONALE

2) Codice di accreditamento:

NZ01922

3) Albo e classe di iscrizione:

NAZIONALE

1^

CARATTERISTICHE PROGETTO

4) Titolo del progetto:

IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO REGIONALE
IN UN PERCORSO TRA STORIA, TRADIZIONE
E NUOVI STILI ALIMENTARI

5) Settore ed area di intervento del progetto con relativa codifica (vedi allegato 3):

SETTORE PATRIMONIO ARTISTICO E CULTURALE

D/03 – VALORIZZAZIONE STORIE E CULTURE LOCALI

6) Descrizione dell'area di intervento e del contesto territoriale entro il quale si realizza il progetto con riferimento a situazioni definite, rappresentate mediante indicatori misurabili; identificazione dei destinatari e dei beneficiari del progetto:

Premessa

Il Friuli Venezia Giulia, collocato nel punto di congiunzione tra Mediterraneo e Mitteleuropa, condensa anche nei sapori e nei profumi della sua cucina le tracce di molte dominazioni e di innumerevoli convivenze etniche, culturali, sociali ed emporiali.

Si può immaginare di prendere posto ad un'ideale tavola dalla personalità centroeuropea ed insieme balcanica, un po' orientale e al tempo stesso marinara e campagnola, che imbandisce, felicemente assieme, un esercito di prelibatezze, alcune molto rinomate, altre tutte da scoprire.

Molti prodotti sono inscindibili da una località, spesso piccolissima ma frequentemente al centro di ambiti molto interessanti anche dal punto di vista artistico, architettonico e paesaggistico, e che per questo invitano a costruire possibili itinerari culturali e del gusto sulla carta geografica di una regione che nella cultura quotidiana del cibo esprime innumerevoli personalizzazioni territoriali.

Nella dispensa friulana sono molti i sapori antichi che danno alla gastronomia di questa terra, sia per quanto riguarda le materie prime che l'arte culinaria, un'impronta singolare nel panorama italiano.

La cucina del Friuli Venezia Giulia risente dunque della morfologia della regione, che va dal mare ai monti, della diversità delle culture e delle popolazioni che l'hanno abitata, contribuendo in maniera sostanziale ad una differenziazione delle tradizioni culinarie.

É proprio del patrimonio enogastronomico regionale, investigato nella sua accezione storica e tradizionale e di come questa debba essere salvaguardata affinché continui ad essere parte integrante dei nuovi stili alimentari, che il presente progetto intende occuparsi.

Esso coinvolge nel complesso 28 Comuni del Friuli Venezia Giulia compresi nelle Province di Udine, Gorizia e Pordenone, comprensori che identificano un territorio morfologicamente e culturalmente variegato.

Anche Expo 2015 a Milano ha mostrato al mondo che il cibo, ormai, ha assunto una dimensione tutta nuova. Non è solo mezzo di nutrimento e sostentamento, ma anche un fatto sociale e culturale da condividere con gli altri e, non ci si riferisce soltanto alla tendenza del *#foodporn* (ovvero la tendenza a presentare in maniera glamour e spettacolarizzata il cibo e condividerlo su reti social come Facebook e Instagram), ma ad una nuova tendenza che, servendosi delle potenzialità del web, dei social network e delle app per smartphone, permette di trasformare il patrimonio enogastronomico in un mezzo sociale e culturale.

É indubbio che stiamo assistendo ad un progressivo mutamento degli stili alimentari: l'influsso della 'globalizzazione' e

dell'internazionalizzazione, assieme all'abbassamento dell'età media degli appassionati (la fascia 35-40 è quella più coinvolta, ma con un sensibile e progressivo coinvolgimento delle fasce più giovani), stanno evidentemente allentando l'importanza del concetto di 'tradizione' all'interno del settore, un concetto che fino a qualche anno fa era imperante.

Nuove tecnologie e modalità di cottura, l'utilizzo di ingredienti esotici, lo sviluppo e la sperimentazione di nuovi gusti e audacie nel campo alimentare slegano sempre più l'enogastronomia dalla tipicità di un territorio e dalle sue matrici storiche, tanto che la 'cucina della tradizione' si identifica oggi sempre più spesso come una delle tante forme di espressione della cucina che segue le nuove esigenze nei campi della nutrizione e della ristorazione.

E allora ecco una schiera non sottovalutabile di realtà che scendono in campo proprio per salvaguardare un patrimonio in via di 'estinzione', per salvare la tradizione di un luogo attraverso il recupero delle sue radici storiche quali le sue usanze, i suoi stili alimentari e il significato sociale che gli stessi hanno ricoperto nel tempo, le sue ricette e le sue contaminazioni.

Recuperare la tradizione non significa fermarsi e chiudersi, ma e ri-pensare ad essa guardando al nuovo, per soddisfare le esigenze del presente, attraverso la rivisitazione del passato.

Abbiamo delineato un quadro di riferimento che si afferma con le stesse inclinazioni in tante parti del pianeta, tra queste di sicuro anche la regione Friuli Venezia Giulia, interessata dal presente progetto.

Doveroso a questo punto il richiamo alle associazioni Pro Loco, direttamente coinvolte dal progetto quali sedi accreditate per accogliere in servizio i giovani Volontari di Servizio Civile Nazionale.

Le Pro Loco, distribuite in maniera piuttosto capillare sul territorio regionale, sono per vocazione e fine statutario delle custodi dei propri luoghi e delle proprie tradizioni, delle proprie eccellenze e delle proprie tipicità.

Le Pro Loco contribuiscono alla valorizzazione dei territori e dei loro prodotti, anche e a volte soprattutto attraverso il settore dell'enogastronomia, in seno alle attività in cui sono coinvolte, veicoli strategici di promozione di tutte le peculiarità che compongono il variegato paniere agroalimentare del Friuli Venezia Giulia, un vero mosaico di luoghi, arte, colori e sapori.

Le Pro Loco divengono dunque una potenziale ricca base d'appoggio per la realizzazione di un progetto che intende, in linea con le attuali tendenze sopra descritte, coinvolgere i giovani nell'attività di ricerca, di approfondimento e di conoscenza delle eccellenze enogastronomiche della produzione locale regionale e degli stili alimentari, in un parallelo tra la tradizione storica recuperata e i nuovi odierni orientamenti.

Fonti

- *Sapori Pro Loco. Ricette con il profumo del Friuli Venezia Giulia*, editrice Leonardo, 2003
- www.cibo360.it
- www.gustoblog.it
- *Sagris (sagre, prazniki, feste) in Friuli Venezia Giulia. Sagre Tipicamente Friulane*, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Assessorato regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali, a cura di Cinzia Collini, Studio Novajra, febbraio 2013

Area di intervento (*i Comuni coinvolti nel progetto*)

altà comunali e le rispettive sedi accreditate che partecipano al presente progetto sono:

Codroipo (Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell'UNPLI) - Sede capofila

PROVINCIA DI UDINE

1. Aquileia (Pro Loco Aquileia)
2. Buttrio (Pro Loco Buri)
3. Camino al Tagliamento (Pro Loco Il Vâr)
4. Codroipo (Comitato Regionale del FVG dell'UNPLI)
5. Gemona del Friuli (Consorzio Pro Loco Friuli Nord Est)
6. Gemona del Friuli (Pro Loco Pro Glemona)
7. Latisana (Pro Loco Latisana)
8. Manzano (Pro Loco Manzano)
9. Moggio Udinese (Pro Loco Moggese)
10. Mortegliano (Consorzio Pro Loco del Medio e Basso Friuli SERICUS)
11. Mortegliano (Pro Loco Comunità di Mortegliano, Lavariano e Chiasiellis)
12. Pozzuolo del Friuli (Pro Loco Pozzuolo del Friuli)
13. Resia (Pro Loco Val Resia)
14. San Daniele del Friuli (Pro Loco San Daniele)
15. San Pietro al Natisone (Pro Loco Nediške Doline)
16. Sutrio (Pro Loco Sutrio)

PROVINCIA DI GORIZIA

17. Cormòns (Pro Loco Castrum Carmonis)
18. Fogliano Redipuglia (Pro Loco Fogliano Redipuglia)
19. Monfalcone (Pro Loco Monfalcone)

PROVINCIA DI PORDENONE

20. Aviano (Pro Loco Aviano)
21. Barcis (Consorzio Pro Loco Cellina Meduna)
22. Casarsa della Delizia (Pro Loco Casarsa della Delizia)
23. Cordovado (Pro Loco Cordovado)
24. Sacile (Pro Loco Sacile)
25. San Vito al Tagliamento (Pro Loco San Vito)
26. Sesto al Reghena (Pro Loco Sesto)
27. Spilimbergo (Pro Loco Spilimbergo)
28. Tramonti di Sopra (Pro Loco Tramonti di Sopra)

I Comuni coinvolti considerano un'ampia area geografica che si sviluppa dalla Carnia alla Val Resia, dall'Alto Friuli al Friuli Collinare e la Bassa Friulana, la Destra Tagliamento o Friuli Occidentale (come da definizione del 1968) con alcune realtà comprese tra la pedemontana pordenonese e la zona del Livenza, infine l'Isontino nel comprensorio della Provincia di Gorizia.

Il Friuli Venezia Giulia conserva tutta una serie di testimonianze dovute alla mescolanza di culture ed influenze diverse nel corso dei secoli. Una terra unica in cui gli elementi latini dell'antico Impero Romano si intersecano con quelli longobardi, veneziani, austriaci e slavi. E' facilmente immaginabile come ciò avvenga negli ambiti storico, artistico ed architettonico, così come in quelli della produzione agroalimentare e della tradizione enogastronomica sviluppatasi nei secoli.

Indicatori statistici

Prima di passare alla trattazione degli obiettivi verso i quali si intende canalizzare il progetto, si ritiene utile presentare all'attenzione una serie di dati circa:

- la popolazione residente in Friuli Venezia Giulia, nello specifico all'interno dei Comuni beneficiari delle azioni progettuali
- la qualificazione dell'istruzione negli istituti scolastici regionali primari e secondari di primo e secondo grado (i cui allievi beneficiano degli obiettivi progettuali)
- la qualificazione della qualità della vita della popolazione regionale residente in relazione alla cittadinanza attiva e ai servizi offerti al cittadino
- il quadro dei flussi turistici regionali, in cui rientrano le tematiche su cui si incentra il progetto
- il quadro sulla qualità e le eccellenze della produzione agroalimentare regionale.

Le indagini statistiche riportate sono raccolte e pubblicate nei volumi:

2015 REGIONE IN CIFRE, edito da Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Presidenza della Regione - Direttore generale: Roberto Finardi

Area programmazione, controllo, sistemi informativi e sicurezza Servizio programmazione, pianificazione strategica, controllo di gestione e statistica

Dirigente: Gianluca Dominutti

Segreteria: Paola Cotterle e Elisa Steffè

Elaborazione e analisi dati: Enrico Corubolo, Matteo Dimai, Chiara Donati, Irene Plet, Ilaria Silvestri

Collaboratori: Martina Mazzer, Nicole Sbisà

Ufficio Stampa Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, ottobre 2015

RAPPORTO STATISTICO 2016, edito da Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Presidenza della Regione

Direttore generale: Roberto Finardi

Area programmazione, controllo, sistemi informativi e sicurezza

Servizio programmazione, pianificazione strategica, controllo di gestione e statistica

Dirigente: Gianluca Dominutti

Segreteria: Paola Cotterle e Elisa Steffè

Elaborazione e analisi dati: Enrico Corubolo, Matteo Dimai, Chiara Donati, Irene Plet, Ilaria Silvestri

Ufficio Stampa e comunicazione Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia 2016

I risultati di studio riportati all'interno del Rapporto Statistico 2016 della Regione Friuli Venezia Giulia evidenziano che dal 31.12.14 al 31.12.15 è stato registrato un calo della popolazione residente in regione pari a 6.453 unità; ciò è dovuto alla componente straniera, che per due anni consecutivi si è contratta rispetto al massimo di 107.917 residenti registrati al 31.12.2013, invertendo dunque un aumento pressoché costante di popolazione nel ventennio precedente.

Tra i Comuni che partecipano al presente progetto riscontriamo nel complesso un aumento sensibile e in controtendenza di popolazione residente a Monfalcone, Codroipo e Spilimbergo. Lo spopolamento è invece inversamente correlato con la dimensione del Comune. Tra i Comuni del progetto Tramonti di Sopra presenta in tal senso la situazione più evidente.

Si dispone di una proiezione grafica circa la percentuale di popolazione straniera residente per Comune aggiornata al 31.12.15 (fonte: Rapporto Statistico 2016 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia), che permette un rapido confronto sui cambiamenti avvenuti nell'arco di un anno:

Di seguito un'analisi grafica in rapporto all'andamento del livello di popolazione straniera residente in Friuli Venezia Giulia dal 2001 al 2015 e al contestuale andamento del PIL regionale, riferito a misure di prezzo costanti:

Il raffronto tra il totale degli stranieri residenti (che, in assenza di movimento migratorio, è destinato a calare nel tempo per l'effetto della mortalità e delle acquisizioni di cittadinanza) e l'andamento del PIL regionale evidenzia il rallentamento: la differenza tra il numero di stranieri residenti al 31.12.2009 e al 31.12.2015 è pari a 12.957 unità, poco più dell'aumento di residenti stranieri nel solo 2007 (10.171).

La popolazione residente straniera ha una struttura per età mediamente più giovane rispetto alla popolazione nel complesso, quindi un'alta presenza straniera è generalmente legata ad un'età media inferiore. La relazione è tuttavia mediata da ulteriori fattori, ad esempio la disponibilità di abitazioni in loco ed il relativo prezzo.

La struttura per età della popolazione del Friuli Venezia Giulia mostra la tipica forma a urna delle popolazioni con un tasso di fecondità totale inferiore alla soglia di sostituzione, con una base in progressivo restringimento e un rigonfiamento nelle età centrali ed avanzate. Si evidenziano la maggiore longevità femminile in età avanzata (differenze tra i lati della piramide evidenti specie sopra i 75 anni), la differente struttura per età delle migrazioni per sesso (più donne di 50-60 anni che uomini, tipicamente badanti), il baby-boom (classi di età 40-55) e l'impatto dell'immigrazione nelle età fertili, con effetto di trascinamento delle migrazioni negli ultimi 15 anni.

FVG: POPOLAZIONE SCOLASTICA

(Regione Friuli Venezia Giulia)

Nonostante le evidenti difficoltà derivanti da un contesto nazionale in cui si registra (tra 2007 e 2013) un decremento dell'1,6% della spesa per l'istruzione, i principali indicatori sull'istruzione in Friuli Venezia Giulia evidenziano come il capitale umano risulti maggiormente qualificato rispetto a quello presente sul territorio nazionale. In regione si registrano infatti tassi di partecipazione al sistema scolastico e di istruzione decisamente più elevati rispetto alla media nazionale, a partire dai servizi socio-educativo per la prima infanzia sino alla partecipazione all'istruzione terziaria, e una qualità dell'istruzione in linea - ed anche superiore in certi ambiti - con gli standard europei.

La scuola dell'infanzia è il percorso pre-scolastico a carattere non obbligatorio che si rivolge ai bambini tra i 3 e i 5 anni. Durante l'anno scolastico 2014/2015 in regione gli iscritti erano 30.568, l'1,6% in meno rispetto al 2013/2014, il numero degli iscritti stranieri è rimasto stabile e rappresenta il 14% del totale.

Il primo ciclo dell'ordinamento scolastico si articola in due percorsi successivi ed obbligatori: la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado. Durante l'anno scolastico 2014/2015 i bambini iscritti alle scuole statali e non statali del primo ciclo erano quasi 83 mila, un decremento di 500 unità rispetto all'anno precedente ma un complessivo aumento del 10,6% rispetto alla situazione 2003/2004.

L'unico aumento nel numero di iscritti si registra nella scuola secondaria di secondo grado, i cui alunni (48mila) sono aumentati dell'1,8% rispetto all'anno scolastico precedente. Sono queste le classi dove è stata maggiore la crescita della presenza straniera, pari al 2,9%; in aumento anche la

componente femminile, in calo nelle altre scuole. Gli iscritti a scuole paritarie rappresentano il 2,2% del totale.

Nell'insieme gli alunni di nazionalità straniera iscritti alle scuole della regione sono in totale circa 19mila, 200 in più rispetto all'anno precedente. Di questi il 58% si concentra nella scuola dell'infanzia e in quella primaria. Nei due cicli scolastici la componente straniera è in crescita, ad eccezione della secondaria di primo grado dove gli iscritti non italiani sono diminuiti del - 3,6%. Con il progredire del livello scolastico l'incidenza della presenza di alunni stranieri diminuisce, passando dal 14,3% delle scuole dell'infanzia fino al 9,2% di quelle secondarie di secondo grado. Nel complesso gli alunni stranieri costituiscono l'11,9% del totale degli studenti della regione.

Il 45% degli studenti sceglie come corso di studio un liceo, il 37% l'indirizzo tecnico ed il rimanente 18% una scuola ad indirizzo professionale. Nel complesso il 40% degli studenti stranieri di secondo grado si iscrive alle scuole tecniche, il 36% a scuole professionali e il 24% ad un liceo. Le scuole professionali sono quelle nelle quali è maggiore la quota di alunni stranieri (18,6%), seguite dagli istituti tecnici (9,9%) e dai licei (4,9%).

Nell'anno scolastico 2014/2015 il tasso di scolarità (ossia il rapporto tra gli iscritti alla scuola secondaria di secondo grado e la popolazione residente compresa tra i 14 e i 18 anni) in Friuli Venezia Giulia è stato pari a 93,3%. Nel corso degli anni l'indicatore ha evidenziato un lieve deterioramento nella componente legata alle sole iscrizioni alle scuole secondarie di secondo grado, sia per la crescente presenza straniera che per la possibilità dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione/formazione attraverso percorsi alternativi (dopo i sedici anni sussiste l'obbligo formativo, ai sensi del D.lgs. 76 del 15 aprile 2005, che può essere assolto con il conseguimento di un diploma quinquennale, frequentando dopo il primo biennio di scuola superiore un corso professionale per il raggiungimento della qualifica o lavorando con un contratto di apprendistato o altro tipo di contratto che preveda la frequenza di attività formative esterne all'azienda). Il tasso di scolarità è più elevato per la componente femminile che per quella maschile, con il 94,3%. Su 100 giovani di età compresa tra i 20 e i 24 anni, 81 hanno conseguito in regione un diploma di scuola secondaria superiore, a fronte di un dato nazionale del 79,4% (dati 2014).

Il tasso di passaggio dalla scuola secondaria all'università esprime il numero di studenti che dopo aver ottenuto il diploma si sono immatricolati ad un'università: nell'annualità 2013/2014 tale valore si è attestato al 51,3%.

FVG: QUALITA' DELLA VITA

La partecipazione sociale e politica (Regione Friuli Venezia Giulia)

Tra i cittadini del Friuli Venezia Giulia si riscontra una maggiore partecipazione sociale rispetto alla media nazionale. Nel 2015 il 14,1% delle persone dai 14 anni in su residenti in regione ha dichiarato di aver svolto nell'ultimo anno attività gratuita per associazioni di volontariato, valore cresciuto rispetto all'anno precedente dell'8,5%. Sono aumentate in Friuli Venezia Giulia anche le attività gratuite per associazioni di altro tipo, svolte dal 6,2% dei cittadini oltre i 14 anni.

Anche nel 2015 i cittadini del Friuli Venezia Giulia si confermano più impegnati della media degli italiani all'interno di associazioni, con una partecipazione superiore rispetto al 2014: il 14,1% delle persone con più di 14 anni ha preso parte a riunioni di associazioni culturali o ricreative, l'1,9% ha preso parte a riunioni in associazioni ecologiche, per i diritti civili e per la pace.

Secondo la legge regionale 23/2012, art. 4, l'attività di volontariato è svolta a livello regionale tramite l'organizzazione di cui il volontariato fa parte e si esprime nella cura delle relazioni umane e nella promozione di forme di sviluppo e coesione sociale ispirate alla responsabilità collettiva, attraverso la realizzazione di azioni concrete a vantaggio di persone, famiglie, comunità e ambienti di vita volte a finalità di carattere sociale, civile, culturale, ambientale, educativo e formativo. La stessa legge ha istituito il Registro regionale delle organizzazioni di volontariato, che censisce le organizzazioni dotate di autonomia amministrativa e contabile, con sede legale od operativa in Friuli Venezia Giulia. Alla data del 30 aprile 2016 erano iscritte nel Registro 1.132 organizzazioni di volontariato, il cui settore di intervento prevalente è quello sociale e sanitario, seguito dalla cultura e dall'educazione.

La legge ha inoltre istituito il Registro regionale delle associazioni di promozione sociale, secondo i requisiti previsti dalla legge 383/2000. Le APS sono associazioni riconosciute e non, movimenti, gruppi e loro coordinamenti o federazioni costituiti al fine di svolgere attività di utilità sociale a favore di associati o terzi, senza finalità di lucro e nel pieno rispetto della libertà e dignità degli associati. Al 30 aprile 2016 erano iscritte in regione 630 APS, rivolte prevalentemente all'ambito sociale e sanitario, ambientale ed educativo.

Anche la partecipazione civica e politica dei cittadini della regione è superiore rispetto alla media italiana. Il 40,2% delle persone di 14 anni e più nel 2015 si informava tutti i giorni di politica italiana e il 23,3% qualche giorno a settimana (attraverso – nell'ordine - televisione, quotidiani, radio e internet).

FVG: QUALITA' DELLA VITA

Servizi al cittadino (Comuni coinvolti nel presente progetto di Servizio Civile Nazionale)

Da un'analisi delle informazioni e dei dati forniti dalle 28 sedi accreditate di Servizio Civile che hanno presentato domanda per il presente progetto, nel complesso dell'area da esso interessata si evidenzia un'omogenea presenza di una serie di servizi al cittadino individuati nelle seguenti categorie:

Tipologia	Presenza (n.)
Biblioteca	27

Assistenza Fasce Deboli	26
Sportello Informagiovani	18
Sportello Turistico-Culturale	24
C.A.F.	18
Associazioni Giovanili	27
Pub, Discoteca,	18

Si consideri che l'area è caratterizzata dalla presenza di comprensori ampiamente popolati così come di altri situati in aree svantaggiate e a basso indice demografico, comprensori questi ultimi che certamente risentono della mancanza di alcune tipologie di servizi in loco che, in altri Comuni, risultano scontati o più numerosi.

Per quanto riguarda la percezione che la popolazione regionale ha nei confronti del proprio standard di vita e in particolare in relazione all'ambiente in cui vivono e ai servizi ivi erogati, il problema che maggiormente accomuna i vari comprensori è la cattiva condizione delle strade, denunciata da oltre il 40% dei cittadini dai 14 anni in su. A seguire il traffico, il rischio di criminalità, la difficoltà a reperire parcheggio in determinati ambiti abitativi, l'inquinamento atmosferico, la scarsa illuminazione stradale, il rumore e la sporcizia nelle strade, le difficoltà di collegamento con i mezzi pubblici e il fastidio per gli odori sgradevoli.

Le famiglie denunciano inoltre una certa difficoltà (sebbene a livello più basso rispetto alla media nazionale) nel raggiungere alcuni servizi tipo offerti al cittadino, in particolare il pronto soccorso, caserme di polizia o carabinieri, gli uffici comunali, a seguire in minore percentuale i supermercati, i negozi di generi alimentari, gli uffici postali e le farmacie.

FVG: FRUIZIONE DEI SERVIZI INERENTI LA CULTURA

(Regione Friuli Venezia Giulia)

Gli abitanti del Friuli Venezia Giulia destinano il 5,2% della spesa media mensile al tempo libero e alla cultura; considerando la sola spesa 'non food', la quota regionale – che ammonta a 131 euro correnti – sale al 6,3%, assumendo maggior rilevanza rispetto alla spesa per abbigliamento, arredamento, servizi per la casa, servizi sanitari e servizi ricettivi e di ristorazione (questi ultimi ammontano a 122 euro). Dopo la contrazione registrata l'anno precedente, le risorse economiche dedicate al tempo libero e alla cultura hanno registrato un incremento di quasi 5 punti percentuali, un valore più che positivo soprattutto se rapportato all'andamento complessivo della spesa media mensile familiare che comunque ha subito un leggero calo. La maggiore incidenza della spesa per tempo libero e cultura trova riscontro nella più ampia partecipazione degli abitanti del Friuli Venezia Giulia alle varie iniziative di intrattenimento proposte dal territorio.

Di ampio interesse all'interno di questo progetto anche la fruizione dei luoghi della cultura presenti in Friuli Venezia Giulia e l'approccio dei cittadini residenti nei confronti della loro conoscenza e frequentazione.

Solo per quanto riguarda i **siti museali** si tenga in considerazione la presenza di notevoli siti di interesse all'interno dell'area coinvolta dal progetto.

Tra gli istituti statali il Museo Archeologico Nazionale di Aquileia (al secondo posto nazionale nel 2015 con 41.095 visitatori), il Museo Nazionale Paleocristiano sempre ad Aquileia e la Casa della Terza Armata a Fogliano Redipuglia. Tra gli istituti regionali il Centro Visite Parco Prealpi Giulie a Resia. Il Museo Provinciale della Vita Contadina 'Diogene Penzi' a San Vito al Tagliamento tra gli istituti provinciali.

E ancora la Galleria d'Arte Contemporanea, il Museo della Cantieristica, il Museo Paleontologico Cittadino della Rocca e il Museo Beniamino Gigli a Monfalcone; il Museo Civico Palazzo Elti e il Museo dell'Arte Molitoria di Gemona del Friuli; il Museo Civico Archeologico e il Museo Civico delle Carrozze d'Epoca a Codroipo; il Museo Civico del Territorio e la Raccolta d'Arte Sacra S. Adalberto a Cormons; il Museo Civico Archeologico Federico De Rocco a San Vito al Tagliamento; il Museo del Territorio a San Daniele del Friuli; il Museo della Civiltà del Vino a Buttrio; Scuderia, collezione dei Civici Musei di Storia e Arte di Udine, presso la splendida Villa Manin di Passariano di Codroipo; il Museo della Campagna di Russia a Pozzuolo del Friuli; la Scuola Mosaicisti del Friuli a Spilimbergo; la Galleria d'Arte Moderna Pino Casarini e la Raccolta di Opere d'Arte del Duomo a Sacile; il Museo dell'Abbazia Benedettina di Santa Maria in Sylvys a Sesto al Reghena; il Museo dell'Arrotino a Resia.

(fonte: <http://www.museifriuliveneziagiulia.it/>)

Le sedi accreditate di Servizio Civile che hanno presentato domanda per questo progetto, inoltre, hanno fornito a loro volta una serie di indicazioni circa le **risorse culturali e paesaggistiche di pregio** presenti nei propri territori:

Un patrimonio davvero ricco di storia e bellezza, tra arte e natura, considerando che quanto sopra riportato è solo un elenco rappresentativo delle maggiori attrattive culturali del territorio.

Un patrimonio, dunque, salvaguardato e in buona parte dei casi valorizzato e promosso, non solo dagli enti pubblici o dalle società coinvolte nella gestione dei siti, ma anche dalle tante associazioni di volontariato che, presenti numerose nei comuni e nelle piccole località che ne compongono la struttura socio - urbanistica, operano alacremente a favore delle proprie comunità e delle risorse che ivi sono presenti e, nella maggioranza dei casi, fruibili da parte del pubblico, sia esso composto da genti del luogo che da visitatori e turisti.

Tra queste attive associazioni non possiamo non citare quanto da decenni e più svolto dalle, soggetti direttamente coinvolti nel progetto quali sedi ospitanti i Volontari di Servizio Civile Nazionale.

Le Pro Loco, come precedentemente accennato, sono per vocazione e fine statutario delle custodi dei propri luoghi e delle proprie tradizioni, delle proprie eccellenze e delle proprie tipicità. Le Pro Loco contribuiscono alla valorizzazione dei territori e dei loro prodotti, anche e a volte soprattutto attraverso il settore dell'enogastronomia, in seno alle attività in cui sono coinvolte, alla promozione di tutte le peculiarità che compongono il variegato paniere agroalimentare del Friuli Venezia Giulia, un vero mosaico di cose, posti, colori e sapori.

Formattato: Tipo di carattere: 11,5 pt, Grassetto, Non Evidenziato

Lo Statuto tipo proposto dall'UNPLI FVG alle Pro Loco iscritte o in iscrizione prevede, infatti, all'art. 2.1:

La Pro Loco riunisce in associazione tutte le persone fisiche (Soci) che intendono operare attivamente al fine dello svolgimento coordinato delle attività di promozione e tutela del territorio della comunità di appartenenza mediante la valorizzazione delle peculiarità storiche, artistiche, culturali, naturalistiche, sociali e turistiche del Comune difavorendo il miglioramento della vita dei suoi residenti.

E ancora, all'art. 3 che ne definisce l'oggetto sociale:

Le finalità che la Pro Loco ha come oggetto sociale sono:

a) svolgere fattiva opera per organizzare turisticamente la località, proponendo alle Amministrazioni competenti tutte quelle iniziative atte a tutelare e valorizzare le bellezze naturali nonché il patrimonio storico-artistico-monumentale ed ambientale;

b) promuovere e organizzare, anche in collaborazione con enti pubblici e/o privati, iniziative (convegni, escursioni, spettacoli pubblici, mostre, festeggiamenti, manifestazioni sportive, fiere enogastronomiche e/o di altro genere, nonché iniziative di solidarietà sociale, recupero ambientale, restauro e gestione di monumenti, ecc.) che servano ad attirare e rendere più gradito il soggiorno dei turisti e la migliore qualità della vita dei residenti;

c) sviluppare il senso dell'accoglienza nei confronti degli ospiti e la conoscenza globale del territorio di competenza;

d) curare la tutela, l'informazione e l'accoglienza dei turisti, anche con l'apertura di appositi uffici;

e) promuovere e sviluppare attività nel settore sociale e del volontariato a favore della popolazione della località (proposte turistiche specifiche per la terza età, progettazione e realizzazione di spazi sociali destinati all'educazione, alla formazione e allo svago dei minori, iniziative di coinvolgimento delle varie componenti della comunità locale finalizzate anche all'eliminazione di eventuali sacche di emarginazione, organizzazione di itinerari turistico-didattici per gruppi scolastici, scambi da e per l'estero per favorire la conoscenza del territorio, la cultura del medesimo anche ricollegando i valori del territorio e della cultura locali con quelli degli emigrati residenti all'estero, progetti per la tutela delle minoranze linguistiche e delle lingue minoritarie);

f) aprire e gestire circoli per i Soci;

g) stipulare convenzioni con Enti pubblici e privati per il raggiungimento dei fini sociali sopra riportati e nel senso più ampio.

E' chiaro dunque il ruolo strategico che una Pro Loco ricopre sul proprio territorio.

La tabella riportata di seguito si desume dall'analisi dei dati forniti dalle stesse sedi Pro Loco che hanno presentato domanda per il presente progetto di Servizio Civile.

Vi sono evidenziate e brevemente descritte le **principali manifestazioni ed iniziative a carattere culturale** che si svolgono e caratterizzano i luoghi in cui operano le associazioni.

É immediatamente lampante come **la maggioranza di queste iniziative sia organizzata dalle associazioni Pro Loco**, in toto o in collaborazione con le amministrazioni e le associazioni di volontariato locali. Si tratta di iniziative i cui contenuti spaziano dalla gastronomia alla religione, dalla cultura alle tradizioni popolari, dalla natura allo sport, dall'arte al folclore, dalla storia alla musica, il tutto sotto il filo conduttore del recupero e della valorizzazione della tradizione e delle tipicità locali.

Su una rappresentanza di 77 manifestazioni censite, 57 di esse sono promosse, organizzate o co-organizzate dalle Pro Loco; 17 hanno contenuto strettamente enogastronomico, ma senza dimenticare che tutti gli eventi che si connotano quale festa paesana, santo patrono, rievocazione (insomma quasi tutti gli eventi al di fuori di quelli a connotazione strettamente culturale o sportivo/naturalistica) prevedono e propongono all'interno del proprio palinsesto la possibilità di effettuare degustazioni legate ai prodotti e alle ricette della tradizione locale e regionale.

Il ricco calendario di iniziative che caratterizza la stagione annuale di appuntamenti in Friuli Venezia Giulia certamente incide

sull'andamento del turismo regionale.

FVG: QUADRO SETTORE TURISMO CULTURALE

(Regione Friuli Venezia Giulia)

Nell'ultimo quinquennio il settore del turismo culturale ha subito profondi cambiamenti: l'offerta ricettiva si è ampliata e si è assistito ad una diversificazione dei movimenti turistici in termini di destinazione. Il 2015 è stato un anno particolarmente positivo per i flussi turistici in regione, con oltre 2 milioni di arrivi, la metà dei quali costituita da stranieri, un aumento del +5,1% rispetto all'anno precedente.

La ripresa del turismo montano ed il costante incremento dell'interesse verso le città d'arte ed i capoluoghi hanno contribuito a diminuire la 'stagionalità' della proposta turistica della regione, che rimane pur tuttavia piuttosto accentuata.

Tra i cluster di prodotto, i capoluoghi e le città d'arte sono quelli che, ovviamente, risentono meno della stagionalità e che potrebbero costituire veri driver di sviluppo in risposta alla crescente domanda di un turismo più adatto alla diversificazione degli stili di vita ed in grado di affrontare i cambiamenti climatici in atto.

Rispetto alla provenienza dei turisti rimane incontrastato il predominio dei turisti tedeschi e austriaci che determinano oltre la metà degli arrivi e delle presenze complessivi, ma si registra anche un notevole incremento nei flussi provenienti dall'Est Europa, in particolare da Polonia, Ungheria, Repubblica Ceca e Slovacchia. Il turismo internazionale rappresenta dunque una quota consistente della domanda turistica regionale, costituendo nel 2015 il 50,6% degli arrivi e il 54,4% delle presenze. In particolare, come accennato, nell'ultimo quinquennio la crescente incidenza dei turisti stranieri ha compensato la debole dinamica del turismo interno, sfavorita dalla negativa congiuntura economica e dalla bassa propensione da parte dei cittadini del Friuli Venezia Giulia a viaggiare nella regione di residenza.

Per gli stranieri che hanno visitato il Friuli Venezia Giulia per vacanza, le voci di spesa più consistenti registrate attengono allo svago (45,6%) e allo shopping (18,9%), motivi di visita del 31,6% dei turisti stranieri complessivi.

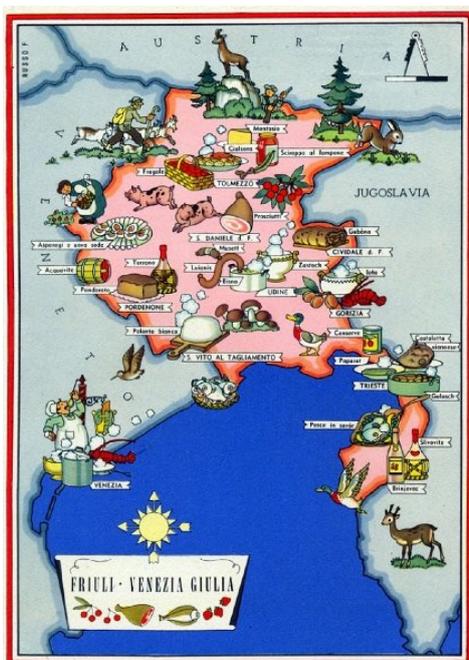
Nello specifico, si evidenzia che circa il 30% dei turisti stranieri intervistati ha dichiarato di aver scelto nel 2014 il Friuli Venezia Giulia per la sua proposta enogastronomica, un dato che oltre a risultare in crescita negli ultimi anni, trova ulteriore conferma nell'inserimento della regione tra le destinazioni 'Best in Travel 2016' della Lonely Planet. Il volume, che svela le tendenze di viaggio per i mesi successivi indicando dieci Paesi, dieci regioni e dieci città del mondo da visitare, premia l'offerta turistica orientata all'agroalimentare e al vitivincolo di qualità, nonché il turismo lento, elementi fondanti la strategia imboccata con il Piano Strategico Regionale del Turismo. Del resto, è proprio nei confronti di questo aspetto che i turisti stranieri in primis attribuiscono il livello più elevato di soddisfazione del loro soggiorno. Chiamati a dare un giudizio rispetto a diverse dimensioni, i turisti stranieri attribuiscono ai pasti e alla cucina un voto medio pari a 8,72 su un punteggio massimo di 10, superiore alla votazione media generale pari a 8,3.

Un breve accenno anche al **circuito delle visite guidate** realizzate e vendute da PromoTurismo FVG, partner del progetto. Oltre alle tradizionali visite agli istituti museali e ai luoghi della cultura, sia turisti che residenti hanno potuto conoscere le città e cittadine più ricche di storia della regione attraverso specifiche visite guidate. La città per cui è stato venduto il maggior numero di servizi di visita guidata nel corso del 2015 è Trieste (3.828), a seguire Aquileia (1.372) e Udine (259).

Nell'ambito delle celebrazioni per il centenario della Prima Guerra Mondiale i partecipanti alle escursioni nei luoghi più significativi sono stati più di un migliaio. Tra i circuiti più frequentati quello della Val Saisera (27% dei partecipanti) e dell'ambito del Goriziano e del Carso Isontino con il Monte San Michele, il Percorso Storico del Brestovec, il Parco Tematico della Grande Guerra di Monfalcone e il Museo all'aperto della Dolina del XV Bersaglieri (26,9% dei partecipanti).

FVG: QUALITA' ED ECCELLENZE DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE

(Regione Friuli Venezia Giulia)



L'**Enogastronomia** dunque si delinea quale ambito di indagine di estrema attualità, anche in considerazione del fatto che ad oggi esso è annoverato tra i prodotti cardine su cui è orientato il prospetto di attività del Piano del Turismo 2014 – 2018 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, operato dalla **PromoTurismo FVG**, essenziale Partner del presente progetto di Servizio Civile Nazionale.

Infatti nello schema di gerarchizzazione del portfolio prodotti della Regione, l'Enogastronomia appare annoverata come secondo cluster di prodotto nella sezione dei prodotti prioritari (mainstream), dopo il mare e prima di cultura e città d'arte, montagna attiva e turismo rurale slow. E' concreto l'impegno della Regione nel senso di una maggiore efficacia nell'ampliare le potenzialità del settore, implementando una serie di iniziative a tema e coinvolgendo i principali attori operanti in Regione in relazione alle singole tipologie di sotto-prodotto (enologia,

gastronomia, tour delle eccellenze):

Fonte:

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Four Tourism Srl, Piano del Turismo 2014-2018 della Regione Friuli Venezia Giulia

Delle 267 Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP), e Specialità Tradizionali Garantite (STG) registrate dal Ministero delle politiche agricole sul territorio italiano nel 2014, 6 sono quelle che riguardano la nostra regione: Montasio, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Sauris, Salamini alla cacciatora, Olio tergeste e Brovada.

Gli operatori nel settore del formaggio sono 686 nel 2014 per 656 allevamenti. I dati del Consorzio del Montasio hanno rilevato nel 2015 una produzione decrementata del -2,7% rispetto al 2014. Tra gli operatori della carne si contano 150 operatori su 127 allevamenti; dai dati di vendita dei prosciutti di San Daniele si ha un ammontare pari a 393mila quintali nel 2015, +8,5% rispetto all'anno precedente. Gli operatori nel settore dell'olio extravergine, che riguarda solo la Provincia di Trieste, sono 14, quelli dell'ortofrutta sono 8.

Il settore ittico regionale si segnala per produzioni di qualità e importante presenza di imprese di trasformazione. Il ramo di maggior peso è la piscicoltura in terra, mentre nel settore della pesca marittima un numero maggiore di imprese coinvolte produce circa un terzo di prodotto complessivo rispetto alla coltura. Sulle acque del demanio marittimo viene praticata la mitilicoltura, la piscicoltura volta alla produzione di avannotti e allevamento di branzini. Sulle acque del demanio regionale sono invece praticate la molluschicoltura e la vallicoltura.

Anche l'attività agrituristica è collegata alla capacità del territorio di offrire turismo enogastronomico tipico di qualità. In regione si contano 643 agriturismi nel 2015 (contro i 632 del 2014) per un totale di quasi 4.300 posti letto in alloggi o malghe, oltre a 7 agricampeggi. I posti a sedere per la consumazione dei pasti sono oltre 25mila, per un tasso di ristorazione pari a 1,9 posti per 100 abitanti, tra i più alti delle regioni italiane. Il numero delle aziende agrituristiche autorizzate è in costante crescita negli ultimi anni.

In ambito biologico il Sistema di informazione nazionale sull'agricoltura biologica (SINAB) che fa capo al Ministero delle politiche agricole,

conta in Friuli Venezia Giulia 441 operatori (produttori, preparatori e importatori) nel 2014, dato in crescita rispetto al 2013. Tra queste, sono 44 le aziende zootecniche. La superficie dedicata è stabile, attestandosi a 3.700 ettari di cui 770 destinati a prati e pascoli, 570 a vite e i restanti divisi tra colture industriali e foraggere.

PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE

Come afferma Paolo Stefanelli, direttore generale dell'ERSA FVG (**Agenzia Regionale per lo sviluppo rurale**, essenziale partner di questo progetto), "il Friuli Venezia Giulia possiede un vero e proprio tesoro gastronomico, in parte ancora da scoprire. Un tesoro che è figlio della grande diversità territoriale ed antropologica della nostra regione. Un territorio che si estende dalle montagne al mare, che ha subito nei secoli le influenze, anche gastronomiche, delle popolazioni vicine, dalla tradizione mitteleuropea a quella veneta, germanica e slava. (...) **Scoprire il territorio dal quale provengono i così detti 'prodotti tradizionali' vuol dire anche scoprire il territorio dal quale provengono, cioè la terra e le genti che lo abitano**".

Fin dal passato più remoto il bisogno primario di soddisfare in ogni ambiente e in tutte le stagioni le proprie esigenze nutrizionali, ha insegnato in un certo senso all'uomo a trasformare i frutti della terra e le prede da caccia in prodotti dalle proprietà nutritive in grado di conservarsi nel tempo o in alimenti semplicemente più graditi al palato.

I comportamenti alimentari che via via si sono venuti a delineare nel tempo rispondevano, dunque, oltre che all'esigenza di soddisfare i bisogni più elementari, anche al desiderio di ricercare sapori graditi, sensazioni di benessere e regole idonee di una alimentazione equilibrata, che facesse 'stare bene'.

Nei diversi ambienti sono state selezionate quelle specifiche materie prime e quegli alimenti elaborati che hanno dato origine a prodotti differenti in funzione delle condizioni climatiche e culturali di ogni singola zona. Si tratta di prodotti che nel tempo hanno poi ricoperto un ruolo essenziale nella dieta familiare e nelle abitudini alimentari delle popolazioni, sia come cibo abituale che come piatto celebrativo, prodotti che oggi vengono annoverati tra i così detti 'prodotti tradizionali' o tra i 'prodotti tipici'. Un prodotto agroalimentare tradizionale è quindi un prodotto caratterizzato da proprietà sensoriali ben definite che non derivano necessariamente solo da fattori legati alla zona di produzione, bensì dalla tradizione e dalla cultura alimentare di una popolazione che, nel corso dei secoli, ha individuato in un certo prodotto elementi utili al proprio sostentamento, siano essi una migliore utilizzazione come materia prima, un miglior sistema per conservare a lungo inalterati principi nutritivi preziosi, una valorizzazione dal punto di vista edonistico di materie prime povere o poco appetibili.

La tradizione ci ha in seguito tramandato, nel corso dei secoli, le preparazioni alimentari più gradite e più vantaggiose da un punto di vista economico, ottenute secondo regole e linee di produzione che sono giunte fino a noi senza subire, nella maggior parte dei casi, variazioni denaturanti nonostante i millenni di esperienze, scoperte e progressi. **All'origine di un prodotto tradizionale vi è sempre una LUNGA STORIA.**

E' proprio nell'ottica di proteggere questo prezioso patrimonio di tradizione e cultura che è nato il Decreto Ministeriale 8.09.99 n. 350, che ha portato alla compilazione in ogni regione italiana dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. Perché un prodotto possa avere la qualifica di 'tradizionale' è essenziale che le procedure previste nelle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura abbiano un uso consolidato nel tempo e che le operazioni relative a queste fasi vengano ancor oggi condotte salvaguardando le caratteristiche di tipicità e salubrità del prodotto.

Alla luce di quanto sopra, nel Decreto Ministeriale citato è prescritto che per ogni prodotto agroalimentare che si desidera inserire nell'elenco regionale deve essere predisposta una scheda che riporti i requisiti necessari a dimostrare che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano applicate 'omogeneamente e secondo regole tradizionali protratte nel tempo (almeno 25 anni)'. Questi elenchi possono essere aggiornati di anno in anno e al 2014 l'aggiornamento dei prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia presenta ben 154 prodotti.

(fonte: Il Cibario del Friuli Venezia Giulia, Atlante dei Prodotti della Tradizione, autori Cesare Corradini e Nadia Innocente, a cura di Anna Maria Azzarello e Mette Faurschou Hastrup, ERSA FVG, aprile 2015)

L'elenco e la disamina di questi prodotti ci riporta che gli stessi si calano propriamente, oltre che in un generale panorama regionale, nella specificità di alcune aree territoriali, tra le quali diverse aree interessate dal presente progetto.

In relazione a questa disamina e nell'ottica di delineare un **QUADRO (semplificato) DELLE TIPICITÀ ENOGASTRONOMICHE in base alle aree di competenza, di seguito si riporta un elenco suddiviso per comune circa i prodotti agroalimentari e le ricette**

tradizionali locali:

COMUNE	P.A.T. E SPECIALITA' ENOGASTRONOMICHE
AQUILEIA UD	-Vini DOC Friuli Aquileia -Grappa e distillati -Pesce delle Valli, pescato della Laguna di Grado (PAT) -Asparagi di Fossalon (PAT) -Salame d'Oca (PAT)
AVIANO PN	-Formaggio di Malga (PAT) -Filon, insaccato di lonza (PAT) -Bondiola o Saùc (cotechino insaccato in budello con impasto di lingua di maiale, muscoletti e pezzetti di lingua) -Brusaula (PAT) -Vini DOC Friuli Grave
CODROIPO UD	-Formaggio Montasio DOP -Latteria di Coderno (PAT) -Vini DOC Friuli Grave
BARCIS PN	-Peta, Pitina, Petuccia (PAT, in via di riconoscimento IGP) -Filon, insaccato di lonza (PAT) -Brusaula (PAT) -Asparagi verdi (PAT) -Asparagi verdi in agrodolce e vellutata di asparago verde -Specialità a base di carne di selvaggina
BUTTRIO UD	-Asperum o salsa balsamica (PAT), condimento ottenuto dal mosto cotto, invecchiato in una batteria di botticelle di legni diversi, con una tecnologia simile a quella utilizzata per la produzione degli aceti balsamici di Modena e Reggio Emilia -Vini DOC Colli Orientali del Friuli
CAMINO AL TAGLIAMENTO UD	-Vini DOC Friuli Grave -Specialità a base di toro (nel corso dell'annuale manifestazione enogastronomica)
CASARSA DELLA DELIZIA PN	-Vini DOC Friuli Grave (Cantina Sociale Vini La Delizia)
CORMONS GO	-Prosciutto di Cormòns (PAT) -Dolce Presnitz e dolce Putizza (PAT) -Dolce Gubana (PAT) -Strudel -Vini DOC Collio -Vini DOC Friuli Isonzo -Carne cotta alla brace e funghi freschi -Specialità a base di cacciagione -Gulash -Keiserfleisch -Kipferln di patate dolci -Distillati
CORDOVADO PN	-Vini DOC Friuli Grave -Linguâl/Lengal (PAT)
FOGLIANO REDIPUGLIA GO	-Sardoni soto sal, sardoni in savor (PAT) -Vini DOC Friuli Isonzo

	-Vini DOC Carso -Radicchio Rosa di Gorizia e Canarino (PAT)
GEMONA DEL FRIULI UD	-Crafùt, polpetta a base di fegato macinato con pangrattato e uva sultanina -Formaggio Latteria, Gemona Latterie (PAT) -Montasio DOP -Vini DOC Friuli Grave -Pan di sorc (Presidio Slow Food)
LATISANA UD	-Vini DOC Friuli Latisana
MANZANO UD	-Olio dei Colli Orientali del Friuli (PAT) -Asperum o salsa balsamica (PAT), condimento ottenuto dal mosto cotto, invecchiato in una batteria di botticelle di legni diversi, con una tecnologia simile a quella utilizzata per la produzione degli aceti balsamici di Modena e Reggio Emilia -Vini DOC Colli Orientali del Friuli -Specialità a base di selvaggina
MOGGIO UDINESE UD	-Formaggio di Malga (PAT) -Ont, burro fuso di malga (PAT) -Coppa di testa (PAT) -Brovada DOP
MONFALCONE GO	-Sardoni soto Sal, sardoni in savor (PAT) - Dolce Presnitz e dolce Putizza (PAT) -Pinza e Favette triestine (PAT)
MORTEGLIANO UD	-Blave di Morteau (PAT) -Vini DOC Friuli Grave -Formaggio Montasio DOP
POZZUOLO DEL FRIULI UD	-Specialità a base di struzzo allevato in loco -Vini DOC Friuli Grave
RESIA UD	-Stroch, Aglio di Resia (PAT e Presidio Slow Food) -Mais di Resia o Zitu (PAT) -Dolce Buiadnik (PAT) -Cjalcune alle erbe o dolci (PAT)
SACILE PN	-Figo moro de Caneva (PAT) -Vini DOC Grave del Friuli
SAN DANIELE DEL FRIULI UD	-Prosciutto di San Daniele DOP -Trota affumicata (PAT) -Vini DOC Friuli Grave -Specialità di collina (ricotte, salame in punta di coltello, speck di collina..)
SAN PIETRO AL NATISONE UD	-Mela Seuka (PAT) -Ciliegia duracina (PAT) -Castagna canalutta e Castagna obiacco (PAT) -Dolce Gubana (PAT) -Dolci Strucchi e Strucchi lessi (PAT) -Miele friulano di castagno (PAT) -Vini DOC Colli Orientali del Friuli -Štakanje, composto di patate, tegoline e ciccioli -Minestra di castagne -Specialità a base di trote del Natisone
SAN VITO AL TAGLIAMENTO PN	-Vini DOC Friuli Grave
SPIILIMBERGO PN	-Formaggio Asino (PAT) -Vini DOC Friuli Grave
SUTRIO UD	-Formaggio di Malga (PAT) -Caprino di Carnia (PAT)

	<ul style="list-style-type: none"> -Fagioli borlotti di Carnia (PAT) -Formadi frant (PAT) -Sot la Trape - formaggio sotto vinacce (PAT) -Formadi salât della Carnia (PAT) -Scuete, scuete fumade, ricotta, ricotta affumicata (PAT) -Ont, burro fuso di malga (PAT) -Prosciutto di Carnia dolce o affumicato (PAT) -Speck di Carnia affumicato (PAT) -Spalla cotta di Carnia affumicata (PAT) -Pancetta arrotolata, pancetta stesa affumicata, Lardo affumicato, Guanciale affumicato (PAT) -Lingua cotta (PAT) -Crauti di Carnia (PAT) -Mais da polenta della Carnia (PAT) -Savôrs di Carnia, miscela di ortaggi freschi trituriati (PAT) -Lidric di mont, radicchio di Carnia (PAT) -Cjalzòns alle erbe o dolci (PAT) -Biscotto Esse (PAT) -Brovadin di rape -Crema di olivello spinoso e mele -Scioppo di olivello spinoso -Scioppo di tarassaco -Succo di mele -Sidro di mele o pere
TRAMONTI DI SOPRA PN	<ul style="list-style-type: none"> -Peta, Pitina, Petuccia (PAT, in via di riconoscimento IGP) -Brusaula (PAT) -Formai dal cit (PAT) -Filon, insaccato di lonza (PAT)

Dai tempi remoti la transumanza dal fondovalle ai pascoli in quota ha costituito un fattore determinante per le caratteristiche delle **produzioni casearie tradizionali** di tutta la regione. Tra queste i formaggi semiduri a media maturazione, da latte spesso scremato per fare il burro, rappresentano senz'altro una quota preminente.

Si sono evidenziate le produzioni tipiche delle zone trattate dal progetto, ma non si dimentichi l'inimitabile tradizione del **Frico**: in passato era normalmente presente in tutte le case della regione, oggi viene preparato in occasione di feste e ricorrenze. E' un piatto ricco, caldo e fragrante, che sembra racchiudere i profumi dei verdi pascoli delle zone montane, Carnia in particolare. Le più antiche ricette del frico sono databili alla metà del XV secolo, ad opera di Maestro Martino, cuoco del Camerlengo di S.R. Chiesa Lodovico Trevisan, Patriarca di Aquileia dal 1439 al 1465. Di antichissima origine, dunque, caratterizza specificatamente la Provincia di Udine, sebbene lo si possa gustare nelle sue diverse varianti anche in altre zone della regione. E' un formaggio fritto croccante ottenuto cuocendo in una padella di ferro leggermente unta o in un tegame antiaderente, un sottile e uniforme strato di Montasio o Latteria o Malga stagionato e grattugiato. Ingredienti aggiuntivi, nelle varianti locali: cipolle, patate, mele o erbe aromatiche.

Se la **'cultura del maiale'** abbraccia tutte le epoche del divenire dell'uomo, dalla più recente antichità ai nostri giorni, questa considerazione vale, in particolare, per questa regione come dimostra il fatto che molti dei prodotti agroalimentari tradizionali sono ricavati da questo 'animale', le cui carni, interiora e grassi hanno rappresentato da sempre una delle principali componenti della cucina e della dispensa che arricchivano la dieta delle popolazioni celtiche, latine, germaniche e slave progenitrici degli attuali abitanti del Friuli Venezia Giulia. La carne di maiale e i prodotti derivati, conservati con processi di salatura (di origine romana) o di affumicatura (di origine celtico-germanica) ancora oggi molto apprezzati sono sopravvissuti e sopravvivranno alle mode alimentari e ai denigratori. Tradizionalmente ogni famiglia agricola allevava il maiale che veniva macellato tra ottobre e febbraio, ricavandone una certa abbondanza di parti da consumarsi fresche e altre da utilizzare nel corso dell'intera annata ad integrazione della dieta, dopo opportuni trattamenti che, ancora oggi, costituiscono i procedimenti basilari di una trentina di prodotti agroalimentari tradizionali dell'elenco regionale. Tra i prodotti PAT caratteristici dell'intera regione: Salame friulano, Sopressa, Lujànie (salsiccia), Salam di cueste (o salame di costa tagliata a punta di coltello), Muset (tipologia di cotechino, misto di carne suina aromatizzata e insaccata dopo macinatura, composto da carne magra, cotica

di lardo, muscoletti teneri, muso e lardo sodo), Linguâl (cotechino di lingua di maiale), Pestadice (pasta di salame e ciccioli), Ciccioli (pezzi di lardo sottoposti a particolare cottura), Lardo, Pestât (insaporitore gastronomico composto da un impasto di lardo e verdure insaccato nel budello), Marcundela (polpetta a base di trito di fegato, milza, reni, polmoni e grassi teneri del ventre), Polmonarie (insaccato di frattaglie) e Sanganel (insaccato a base di sangue di maiale), questi ultimi tre di produzione artigianale, uso famigliare e nel complesso sconosciuti ai più.

L'integrazione di proteine animali nella dieta delle popolazioni del Friuli Venezia Giulia, specie se di estrazione popolare, delle campagne o delle montagne, si basava molto sul maiale, la cui macellazione annuale tra ottobre e febbraio offriva una vasta gamma di alimenti che tutt'ora costituiscono la grande maggioranza dei prodotti tradizionali compresi nella categoria delle carni fresche e delle loro preparazioni. Altro importante contributo era dato dal **pollame e dall'allevamento delle oche**, soprattutto nelle zone montane dove l'allevamento di **ovini e caprini** e la **selvaggina** potevano offrire occasionale disponibilità di carne che però, almeno in parte, andava conservata per prolungarne la disponibilità.

Vi sono poi **prodotti dell'allevamento** di animali che sono considerati tradizionali in quanto rappresentano non solo un'attività secolare in funzione di particolari condizioni ambientali, ma posseggono particolari pregi qualitativi con elementi di specificità. Tra questi si cita il Cappone friulano, allevato nella Provincia di Udine in capannoni e cortili secondo un procedimento codificato che riguarda anche la macellazione. La tradizionalità del Cappone va ricercata anche nelle consuetudini che comprendevano, tra le altre prestazioni, le 'regalie' (come il cappone natalizio) cui gli agricoltori erano obbligati verso i padroni delle terre.

In una regione che confina a Nord con le Alpi e a Sud con il Mare Adriatico, tra i prodotti agroalimentari tradizionali non potevano mancare il **pescato di fiume, laguna e mare** (...), un 'gregge acquatico' con caratteristiche peculiari costituito da pesci, cefalopodi, molluschi e crostacei, utilizzato nelle più varie preparazioni gastronomiche e come materia prima differenziata in diversi casi dagli stessi sistemi di allevamento o di conservazione.

La ricchezza di acque pure e ossigenate dai fiumi e dai torrenti di montagna ha da sempre consentito alle popolazioni una abbondante pesca di Trote, nel tempo sottoposte a processi affumicatura per permetterne una migliore conservazione (vedi Carnia e San Daniele del Friuli, dove il prodotto 'Trota affumicata' è stato ottenuto per la prima volta con carattere di imprenditorialità).

Tra i prodotti dell'itticoltura ha ricevuto già da tempo il riconoscimento della tradizionalità il Pesce delle valli situate tra Grado e Marano Lagunare (anguille, latterini o angudelle, schile, passere, girai, cefali cucinati nella tradizionale ricetta dei Sievoli soto sal, orate, branzini), riproposti in varie ricette in diversi comprensori regionali.

Caratteristica di tutta la zona costiera della Provincia di Trieste e Gorizia, la produzione dei Sardoni salati, Sardoni in saor, Mormora di Miramare e Passera coi ovi.

Nel territorio marino del Friuli Venezia Giulia è molto importante anche la cattura dei molluschi, caratterizzata da tecniche e modalità diverse e peculiari (Cozze o Pedoci e Calamaro di saccaleva del Compartimento Marittimo di Trieste, il Mussolo e il Dondolo o tartufo di mare). Infine vale la pena citare la Canocia de nassa, crostaceo fresco commercializzato vivo, molto apprezzato e diffuso nella cucina di mare di tutta la regione.

Per i **prodotti vegetali** compresi nell'elenco regionale, la tradizionalità risiede non solo nel ruolo che essi hanno ricoperto nelle abitudini alimentari di molte zone, ma anche nei metodi di coltivazione che hanno permesso di ottenere, ancora oggi, prodotti di pregio richiesti per la particolare provenienza. Tra questi prodotti alcuni vedono allargata la propria zona di produzione a diversi ambiti regionali, ad esempio l'Asparago bianco oggi caratteristico delle Province di Udine, Pordenone e Gorizia (ricordando le zone cardine di Tavagnacco e Fossalon di

Grado); le Patate colonarie, molto pregiate e coltivate in piccoli appezzamenti a conduzione familiare; il Ràti (Ramolaccio nero o Rafano) e il Lidric cul poc o Radicchio di campo; il Cavolo broccolo coltivato nelle province di Udine e Pordenone; lo Sclopit o Erba di Sileno, pianta erbacea perenne che predilige luoghi incolti e i cui germogli si consumano cotti nelle ricette dedicate e diffuse in tutta la regione.

La **Brovada** è un altro prodotto che contraddistingue la cucina regionale, è a base di rape fermentate e ha ottenuto nel 2011 il riconoscimento di prodotto DOP. Il processo di fermentazione delle rape della brovada si distingue per l'apporto organolettico della vinaccia inacidita alle peculiari caratteristiche sensoriali delle rape stesse.

La **frutticoltura** ha origini antichissime in Carnia, nel tempo si è diffusa anche nel resto del territorio regionale. Tra le produzioni a fascia allargata rispetto al territorio indagato dal progetto si ricordano la Pesca isontina e la Pesca iris rosso della zona goriziana-isontina; la Pesca triestina sviluppatasi nelle diverse zone friulane con la vocazione della peschicoltura; la Pierçolade, che è un dessert a base di pesche nettarine e vino caratteristico della Bassa friulana, dell'Isontino, ma nel complesso di tutta la regione. Si ricorda inoltre la produzione di Sciroppi a base di piccoli frutti (lamponi, mirtilli, ribes rosso e nero) e di Sciroppo di Sambuco, bevande tipiche della fascia collinare e montana.

Nell'arco prospiciente al mare delle terre del Friuli Venezia Giulia la **coltivazione dell'olivo** risale a tempi immemorabili e, nel corso dei secoli, ha conosciuto momenti di grande importanza. In tempi recenti l'olivocoltura regionale ha registrato una nuova ripresa in due aree vocate a produrre, con tecniche tradizionali, olii che aspirano anche al riconoscimento di origine per le peculiari caratteristiche qualitative legate all'ambiente di produzione (Olio tergeste, Olio del Carso e Olio dei Colli Orientali del Friuli). Si ricorda inoltre l'Osiet, condimento tipico della zona del Collio goriziano e dei Colli Orientali, derivato dall'acetificazione di vini ottenuti da vitigni autoctoni a bacca bianca.

Anche le tradizioni gastronomiche definite 'povere', come quelle del Friuli Venezia Giulia, vantano piatti 'ricchi' perché simbolo di sentimenti che si desidera esprimere visibilmente per festeggiare ricorrenze religiose e momenti significativi della vita (battesimi, matrimoni, raccolti abbondanti, rientro a casa dalla vita militare, dall'emigrazione...). Queste tradizioni riguardano, in genere, preparazioni alimentari particolarmente elaborate nelle quali l'apporto di cose buone deve arricchire le piacevoli sensazioni gustative, concorrenti a completare i sentimenti di gioia del momento. Alla base dei fattori che differenziano queste preparazioni nelle diverse regioni, vi sono fenomeni storici, sociali ed economici che creano un legame tra le stesse preparazioni ed il territorio e/o l'ambiente di origine e ne determinano le similitudini quando si considerano aree geografiche più ampie, ma unite amministrativamente, in periodi più o meno lunghi della loro storia.

Tra questi **piatti delle ricorrenze** si ricordano in particolare una serie di ricette dolci, come i dolci simbolo di festività Gubana, Strucchi, Presnitz e Putizza, preparazioni PAT comuni nelle aree dell'ex Impero Austroungarico e quelle contigue alle regioni slave; il Buiadnik di Resia simili ai tedeschi Zelten; i Cjalzòns della Carnia e i Cjalcune di Resia, ravioli ripieni alle erbe o dolci; i Gnoch de susini dell'Isontino, gnocchi ripieni con le prugne susine di origine boema. Un'interessante riflessione sull'importanza storica dei **Cjalzòns**, in cui è racchiusa la storia della dura vita nella Carnia di un tempo e della volontà di un popolo di voler comunque creare un piatto per 'fare festa': ricco, gustoso, dove troviamo in alcuni casi ingredienti del ripieno provenienti dai fagotti dei parenti emigranti che portavano a casa la cioccolata, l'uvetta passita o le mandorle. La tradizione li vuole preparati come tipico piatto magro per la Vigilia di Natale o per altre festività religiose. In alcuni ambiti è un pasto legato anche alla Pasqua (la Pasche dai cjalsons).

Tra i dolci della regione non troviamo però solo le preparazioni che affidano qualità e sapore al concorso dei più svariati componenti, ma ve ne sono altri che devono la loro affermazione al gusto raffinato essendo relativamente semplici come composizione, ma differenziati da aromi tradizionalmente scelti. Ne sono esempio i Biscotti Esse della Carnia, i Pevarins dell'Isontino, la Pinza e le Favette triestine. Un discorso a parte va riservato al Biscotto Pordenone, la cui prima ricetta nota risale agli inizi degli anni '40 e viene prodotto dal 1950

esclusivamente nella Pasticceria Moderna dell'omonima città (oggi la nota Gelateria Montereale). Il Colaz invece è la ciambella che storicamente i cresimandi ricevevano dai padrini e che le comunità offrivano ai consiglieri comunali al termine delle sedute di lavoro, diffuse nelle Province di Pordenone e Udine.

Menzione merita infine il Grissino di Resiutta, prodotto PAT artigianale ottenuto da materie prime scelte e commercializzato appena sfornato!

Il Friuli Venezia Giulia consta di una ricca produzione di **mieli**, con la presenza attiva di circa 1.400 apicoltori. Interessante come anche in questo ambito la regione svolga un ruolo di raccordo tra le regioni rivierasche del Mediterraneo e quelle della Mitteleuropa, giacché le api dalla cui attività si ricavano i mieli riconosciuti PAT sono un ibrido tra l'Apis mellifera ligustica che popola l'intero territorio italiano e l'Apis mellifera carnica, presente nella nostra area montana come in Austria, Slovenia, Ungheria, Germania e Penisola Balcanica.

Hanno ottenuto il riconoscimento di Prodotti Agroalimentari Tradizionali il Miele di acacia del Carso, il Miele friulano di acacia, il Miele di tiglio del Carso, il Miele friulano di castagno, il Miele friulano di tarassaco, il Miele friulano di amorfa, il Miele millefiori tipico della pianura friulana, il Miele millefiori della montagna friulana diffuso in Carnia, Canale del Ferro e Val Canale, il Miele millefiori del Carso e il Miele di melata del Carso.

Alcuni prodotti sopra citati hanno inoltre acquisito nel tempo il marchio di **Presidi Slow Food**.

Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali, il tutto per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti. Slow Food lavora in tutto il mondo per tutelare la biodiversità, costruire relazioni tra produttori e consumatori, migliorare la consapevolezza sul sistema che regola la produzione alimentare.

I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. I 276 attuali Presidi italiani sono il risultato di un lavoro di dieci anni che ha affermato con forza valori fondamentali: la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, che oggi si uniscono all'impegno a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e a sviluppare anche un approccio etico (giusto) al mercato.

Il Friuli Venezia Giulia conta nel complesso 9 prodotti che hanno ottenuto il marchio di Presidio Slow Food, di questi ben 5 sono prodotti caratteristici dell'area coinvolta dal progetto.

Di seguito l'elenco dei 9 Presidi Slow Food della nostra regione:

-Aaglio di Resia / Stoch

-Cipolla di Cavasso e della Val Cosa

-Formadi frant

-Formaggio Latteria prodotto nelle latterie turnarie

-Pan di sorc (un pane dolce e speziato, ricco di contaminazioni d'oltralpe, che le famiglie del gemonese preparavano per le feste, ma che si consumava e regalava in particolare in occasione del Natale, una pagnotta rotonda alta pochi centimetri e con la crosta molto scura e fragrante

che fa da contrasto con la mollica gialla e dal caratteristico aroma di polenta)

-Pestàt di Fagagna (una conserva-condimento del tutto peculiare pensata per conservare nel lardo di suino i profumi e i sapori delle erbe e delle verdure provenienti dagli orti nel periodo autunnale)

-Pitina

-Radìc di mont

-Radicchio Rosa di Gorizia

Un ulteriore sforzo, questa volta direttamente da parte della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, per tutelare le pratiche agricole, la qualità dei prodotti agroalimentari e dell'ecosistema ambientale, è stata l'istituzione del **marchio collettivo A.Qu.A. (Ambiente Agricoltura Qualità)** con la legge regionale n. 21/2002, legge con cui la Regione ha anche conferito all'ERSA FVG i compiti relativi al riconoscimento e alla registrazione del marchio, all'individuazione dei tipi di prodotto da ammettere al marchio, e alla redazione dei disciplinari tecnici di produzione.

Si tratta di un marchio di certificazione volontaria, che rappresenta per le aziende un importante strumento di comunicazione e di promozione dei propri prodotti, garantendone la qualità e assicurandone la visibilità nei confronti dei consumatori.

Perché un prodotto possa ottenere il marchio A.Qu.A., infatti, è necessario che ci sia un disciplinare, approvato, che normi i requisiti del prodotto finale, stabilisca le tecniche da utilizzare nelle diverse fasi di produzione, e descriva i criteri di identificazione e tracciabilità del prodotto. Il soggetto economico interessato ad utilizzare il marchio sui propri prodotti dovrà, quindi, rispettare, nel processo di produzione, le indicazioni descritte nel relativo disciplinare, rivolgersi poi ad un organismo di certificazione indipendente, a cui richiederà una certificazione che attesti la conformità del suo prodotto alle norme descritte nel relativo disciplinare tecnico. Una volta ottenuto il certificato di conformità, il produttore presenterà domanda di concessione d'uso direttamente all'ERSA FVG che, verificati i requisiti, concederà l'uso del marchio.

Dall'agosto del 2002 ad oggi sono state rilasciate una trentina di concessioni d'uso del marchio in relazione a diverse produzioni agroalimentari regionali, comprendenti l'ittica, la produzione lattiero casearia, quella ortofrutticola e la lavorazione delle carni suine.

Focalizzando l'attenzione sul territorio indagato dal progetto di Servizio Civile, tra i produttori che hanno ottenuto il marchio di qualità A.Qu.A troviamo:

LAVORAZIONE CARNE SUINA

n. 5 aziende dislocate nei Comuni di: Aquileia, Aviano, Casarsa della Delizia, San Vito al Tagliamento e Spilimbergo;

COLTIVAZIONE MELA

n. 2 aziende nel Comune di Mortegliano

LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI

n. 2 aziende dislocate nei Comuni di Gemona del Friuli e Sesto al Reghena;

TROTA IRIDEA E SALMERINO

n. 1 azienda nel Comune di San Daniele del Friuli.

Un paesaggio eterogeneo e suggestivo, quello del Friuli Venezia Giulia, dove vige un'innata **vocazione alla viticoltura** e si producono vini d'eccellenza: per gli amanti del settore, si può vivere un'esperienza sensoriale unica, scoprendo bianchi tra i migliori al mondo e rossi particolarissimi, degustandoli direttamente nelle tante tipiche cantine disseminate sul territorio.

Otto zone DOC e tre DOCG per un totale di circa 1500 aziende che producono 8 milioni di bottiglie all'anno, con etichette rinomate come quelle del Friulano e due gioielli quali il Ramandolo e il Picolit, giusto per citarne alcuni. A queste zone si aggiungono inoltre due zone di denominazione DOC interregionali.

Queste le otto zone DOC da cui nasce una ricca varietà di vini, autoctoni e non, portando avanti una tradizione che in Friuli Venezia Giulia pone le sue antiche radici ai tempi dei Romani:

- Zona DOC Friuli Aquileia
- Zona DOC Carso
- Zona DOC Collio
- Zona DOC Friuli Colli Orientali
- Zona DOC Friuli Grave
- Zona DOC Friuli Latisana
- Zona DOC Friuli Isonzo
- Zona DOC Friuli Annia

Le zone DOCG riguardano appunto la tutela dei vini Ramandolo, Picolit e della zona di Rosazzo (in via di definizione):

- Zona DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit
- Zona DOCG Ramandolo
- Zona DOCG Rosazzo

Le zone di denominazione DOC interregionale sono la DOC Lison Pramaggiore e la DOC Prosecco, quest'ultima attualmente in via di definizione (Friuli-Veneto).

Il Friuli Venezia Giulia ha una lunga tradizione vitivinicola, ma è anche culturalmente legato alla **produzione della birra**. Nomi come Moretti e Dormisch appartengono alla memoria storica dei friulani, Dreher a quella dei triestini. Sino a pochi decenni fa Udine vantava due stabilimenti industriali per la produzione della birra, proprio a ridosso del centro storico. Ancor oggi si possono vedere la struttura esterna e la scritta di quella che fu la Birreria Moretti, mentre della Dormisch esiste ancora lo stabilimento di produzione, o quel che ne rimane dopo l'incendio del 1999. Vino e birra friulana hanno una storia che s'intreccia. La diffusione dell'oidio, la crittogama che si diffuse verso la metà del XIX secolo, portò a una flessione della produzione vinicola. Questa contingenza negativa per il vino determinò una irresistibile ascesa della birra e si moltiplicarono le fabbriche di produzione.

L'Italia non era ancora unita che a Udine nasceva, nel 1859, la Fabbrica di Birra e Ghiaccio, per decisione del giovane Luigi Moretti. L'intento era di soddisfare la domanda della città e della provincia. In pochi decenni si passò dai 2500 ettolitri ai 31.000 del 1921. L'intuizione vincente fu quella di utilizzare la pubblicità per incrementare le vendite. Si pensò di sfruttare l'allora affermazione dell'Italia in Libia e il fatto che la parola "moro" era sulla bocca di tutti. Dal diminutivo "moretto" a "Moretti" il passo fu breve. In una etichetta dell'epoca si possono vedere due mori con guantoni che sollevano boccali di birra confrontarsi sul ring. L'immagine di maggior successo

rimane quella del mitico baffone che è divenuto simbolo e sinonimo di birra Moretti. Ancor oggi che è un marchio di proprietà dell'olandese Heineken e che nulla ha più di friulano, resta una gloriosa storia legata alla città e alla regione.

La Dormisch ha origine a Resiutta, un piccolo paese montano nelle Prealpi Giulie. Dopo due lustri di produzione la birreria fu trasferita a Udine nello stabilimento di Piazzale Cavedalis. Nel 1953, a 70 anni dall'inizio dell'attività, fu ceduta alla più grande società italiana del settore: la Peroni di Roma. In quindici anni riuscì a triplicare la produzione e nel 1965 la Dormisch ottenne il riconoscimento come migliore birra tra le partecipanti alla "Selection de la qualité di Bruxelles". Dagli anni del boom economico sino agli anni '90 l'incremento e il consumo di questa birra non conobbe arresti, ma la necessità di concentrare la produzione in stabilimenti più grandi e efficienti per ridurre i costi di produzione significò la chiusura dello stabilimento, era il 1989. Due aziende, due destini opposti. La birra Moretti esiste ancora seppur prodotta altrove, della Dormisch, scomparsa dal mercato, rimane solo la struttura.

Nel 1865 nacque la "Prima Società per la fabbrica di birra in Trieste" che assumerà solo in un secondo momento il nome Dreher, dal viennese Anton Dreher, che la acquisì dopo pochi anni dalla sua nascita. Questa fabbrica fu la prima in Europa, e forse nel mondo, ad avere una macchina frigorifera che permise di spalmare la produzione della birra nell'arco di tutto l'anno, anziché sospenderla durante il periodo estivo per l'impossibilità di controllare la temperatura del processo produttivo. La Dreher conobbe diversi passaggi di proprietà e una produzione che raggiunse il suo apice nel 1964. Dieci anni più tardi fu assorbita dalla Heineken e lo stabilimento smantellato.

Altre fabbriche di birra erano presenti in molte località della regione, dalla montagna al mare, comprese le città di Pordenone, che ne ebbe tre, e Gorizia con cinque birrerie. Nessuno degli stabilimenti del passato è esistente o in attività, ma in un territorio dove la cultura del vino ha radici storiche ben lontane anche la birra vanta un legame con questa terra. **Oggi in Friuli Venezia Giulia è operativo solo lo stabilimento industriale Birra Castello S.p.A. a San Giorgio di Nogaro e oltre venti birrerie artigianali suddivise tra micro birrifici, piccole fabbriche che vendono a terzi, e i brewpub, vale a dire birrifici ove parte della produzione è venduta nel locale di mescita.** Il volume annuo di produzione è contenuto e le birrerie artigianali guardano alla qualità dei loro prodotti come elemento di marketing su cui far leva portando avanti anche un'importante diffusione della cultura della birra. Elemento questo non di poco conto, considerato che ancor oggi la bionda spumeggiante, a differenza del vino, è considerata dal legislatore, ma anche dal consumatore, un prodotto industriale e non agricolo, sebbene prodotta con acqua, cereali, luppolo e lievito. Più prodotto della terra di così!

Fonti:

Il Cibario del Friuli Venezia Giulia, Atlante dei Prodotti della Tradizione, autori Cesare Corradini e Nadia Innocente, a cura di Anna Maria Azzarello e Mette Faurshou Hastrup, ERSA FVG, aprile 2015

Il volume *Cibario del Friuli Venezia Giulia*, da cui attinge parte di questa sintetica trattazione, si delinea molto utile per un lavoro di approfondimento e riporta una ricca bibliografia da cui poter attingere nuove ed importanti informazioni ai fini del raggiungimento degli obiettivi progettuali da parte dei Volontari di Servizio Civile.

ERSA FVG, <http://www.ersa.fvg.it/>

Itinerari del Gusto 2015/2016. Enogastronomia nel Friuli Venezia Giulia, Associazione Culturale Itinerari del Gusto, redazione Sandro Roberto Granlume, Alba Edizioni, 2015

Slow Food Italia, <http://www.fondazione Slow Food.com/it>

Marchio collettivo A.Qu.A., <http://www.aqua.fvg.it/>

Blog Vini dell'anima, <http://www.vinidellanima.it/2015/06>, intervento '156 anni di tradizione birraia in Friuli Venezia Giulia' a cura di Maria Cristina Pugnetti, giugno 2015

Microbirrifici.org, http://www.microbirrifici.org/Friuli_Venezia_Giulia_birrifici_regione.aspx

IL FRIULI VENEZIA GIULIA A EXPO 2015

Un modello sperimentale di valorizzazione e sviluppo rurale

Un breve ma importante accenno alla partecipazione della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia a EXPO 2015 – Esposizione Universale Milano 2015, evento globale incentrato su una tematica afferente a quella scelta per il presente progetto, con lo slogan *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita!*

Il progetto *Aria di Friuli Venezia Giulia* identifica il concept dell'iniziativa *Expo e Territori, Viaggio alla scoperta dei tesori nascosti e delle eccellenze agroalimentari d'Italia*, attraverso cui la regione ha partecipato all'iniziativa mondiale volta a promuovere luoghi, beni culturali, sistemi produttivi e imprenditoriali, la qualità, il gusto e lo stile Made in Italy.

Il progetto è stato fatto coincidere con un evento già collaudato e rinomato a livello internazionale, *Aria di Festa*, la festa del Prosciutto di San Daniele DOP, un riferimento per la primavera regionale, un evento culturale, turistico e gastronomico che si svolge ormai da oltre trent'anni e che vede il centro storico di San Daniele del Friuli trasformarsi per alcuni giorni in una grande sala di degustazioni enogastronomiche. Evento cardine da cui, in occasione di EXPO, ne è stato sviluppato un altro di più ampio respiro, che ha unito alla parte enogastronomica una forte connotazione culturale.

Filo conduttore del progetto la valorizzazione del paesaggio (in primis agrario), dell'enogastronomia, dell'arte e della cultura delle aree territoriali interessate, aree che possono vantare da un lato sistemi produttivi specializzati in filiere agroalimentari di qualità, espressione della forte identità dei territori stessi; dall'altro la presenza di beni culturali e paesaggistici che, sebbene minori in quanto meno conosciuti, rivestono un grande rilievo artistico ed ambientale.

Il progetto ha coinvolto un'area intermedia del Friuli Venezia Giulia, meno nota al 'turismo di massa', che include la fascia collinare tra le Prealpi Carniche e Giulie e il Mare Adriatico. Amministrativamente rientrano nell'area tredici Comuni uniti da forti peculiarità enogastronomiche e culturali condivise e alcuni dei quali interessati anche dal progetto di Servizio Civile Nazionale: San Daniele del Friuli, Gemona del Friuli, Ragogna, Fagagna, Udine, Spilimbergo, Codroipo, San Giorgio della Richinvelda, Valvasone-Arzene, Maniago, Corno di Rosazzo, Cividale del Friuli e Aquileia.

Il legame che il Friuli Venezia Giulia ha con la sua tradizione agroalimentare ben si abbina ai principi della sostenibilità e del vivere sano promossi da EXPO 2015. Le principali aree di tradizione agroalimentare coinvolte sono state il Parco Agroalimentare di San Daniele; i vivai di materiale viticolo presenti nell'area di Rauscedo e San Giorgio della Richinvelda, compresi nella zona SIC dei Magredi del Cellina, che occupa il primo posto in Italia e in tutto il mondo per quel che concerne la produzione di barbatelle, sia in termini quantitativi che qualitativi; le zone DOC e DOCG del Friuli Venezia Giulia conosciute a livello internazionale per l'altissima qualità dei vini prodotti.

In piena coerenza con la logica dell'Esposizione Universale di Milano, *Aria di FVG* ha inteso promuovere la cultura di una sana alimentazione attraverso la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari friulane, espressione del territorio e dei valori culturali ad esso collegati. In particolare, durante la manifestazione-pilota sono stati promossi: i prodotti regionali certificati a marchio DOP, i prodotti a marchio A.Qu.A. e Presidi SlowFood, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali PAT e le Zone vitivinicole DOC e DOCG.

I Comuni interessati sono stati collegati tra loro e con il festival di San Daniele attraverso dei percorsi guidati che hanno raccontato il territorio da un punto di vista paesaggistico, artistico e della tradizione vinicolo-culinaria; sono stati organizzati visite guidate, animazioni, installazioni, laboratori, corsi di cucina e corsi sui principi della nutrizione, un crogiolo di iniziative che ben si inseriscono nell'ottica dei moderni canoni di un turismo esperienziale così come promosso anche all'interno del Piano del Turismo del Friuli Venezia Giulia 2014-2018.

La proposta progettuale presentata dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia è stata affidata per la realizzazione materiale all'allora Agenzia Turismo FVG, ente funzionale della regione preposto alla programmazione, progettazione e indirizzo del sistema turistico regionale (L.R. 29 del 5/12/2005), oggi PromoTurismo FVG (Partner del presente progetto di Servizio Civile). PromoTurismo FVG ha svolto il ruolo di cabina di regia coordinando un partenariato costituito da attori dalle connotazioni ben precise: Consorzio del Prosciutto di San Daniele (Partner del presente progetto di Servizio Civile) per la regia di *Aria di Festa*; l'ERSA FVG (Partner del presente progetto di Servizio Civile) per la promozione agroalimentare con speciale riferimento ai prodotti vitivinicoli; i Consorzi di Tutela (tra cui Consorzio Tutela Montasio DOP Partner del presente progetto di Servizio Civile) per degustazioni e attività di formazione e informazione; il Festival Collisioni di Barolo per la parte artistica; i 13 Comuni coinvolti per l'organizzazione degli itinerari; Istituti agrari e alberghieri e Volontari.

Gli studi più recenti in materia di turismo culturale dimostrano che fra le motivazioni che possono spingere una persona in una località diversa da quella di residenza, troviamo la degustazione di cibi e bevande di particolare pregio o diverse da quelle abituali. EXPO 2015, a livello globale, insegna che l'enogastronomia rappresenta un importante fattore di attrattiva verso certe destinazioni, contribuendo dunque ad apportare valorizzazione e arricchimento ad un territorio. Il grande numero di specialità alimentari e la capacità degli operatori di unire il prodotto al territorio nel suo complesso hanno portato ad una forte crescita del turismo enogastronomico in Italia e anche in Friuli Venezia Giulia, ed il turismo - a sua volta - è in grado di preservare, sostenere e sviluppare le produzioni agroalimentari locali.

Essenziale si dimostra l'attivazione delle Comunità locali nell'ottica di contribuire allo sviluppo del proprio territorio e delle sue connotazioni culturali: il processo di 'presa di coscienza' delle potenzialità di un territorio e dei suoi valori, all'interno delle Comunità stesse, consente di valorizzare le identità culturali locali e renderle pienamente fruibili, dai residenti così come dai visitatori e turisti provenienti da altre regioni d'Italia o da altre parti del mondo. Un'analisi, questa, che si ritiene di primaria importanza per lo sviluppo del presente progetto di Servizio Civile, il quale deve orientarsi sull'asse del coinvolgimento dei giovani residenti nelle aree interessate dall'azione progettuale, per una consapevolezza delle ricchezze e tipicità che le contraddistinguono e ai fini della loro promozione e divulgazione.

La cucina tipica locale e i prodotti tipici dell'enogastronomia caratterizzano, soprattutto, i territori e borghi rurali e costituiscono una rilevante peculiarità dell'offerta di turismo rurale, perché raccontano storie di popoli che in questi luoghi hanno lasciato il segno della loro cultura. Il modello proposto e sperimentato attraverso il progetto *Aria di Friuli Venezia Giulia* può quindi rivelarsi un valido esempio di buona prassi per la valorizzazione di altri territori rurali. La pianificazione di eventi enogastronomici e culturali, supportata da una efficace strategia di comunicazione, può costituire uno strumento importante per attrarre in questi territori visitatori e turisti che altrimenti rimarrebbero ai margini delle direttrici del grande traffico turistico. Tale strategia può rivelarsi un valido motore di sviluppo e di crescita, il

tutto a vantaggio di un esempio di sviluppo che rispetta e valorizza al massimo le ricchezze legate alla natura, all'ambiente e al patrimonio storico, culturale ed enogastronomico.

Si reputa di fondamentale importanza, in questo quadro appena delineato, il contributo formativo ed esperienziale che i Partner di progetto sopracitati e le sedi Pro Loco comprese nel presente progetto e coinvolte a suo tempo nell'esperienza di EXPO 2015 potranno fornire all'attività dei Volontari nel corso dell'anno di servizio.

Fonte:

Relazione di valutazione ex post delle progettualità di EXPO e Territori, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Aria di Friuli Venezia Giulia, Roma, dicembre 2015

L'analisi condotta sta ad evidenziare la valenza del patrimonio eno-gastronomico friulano sia in ambito locale che in ambito internazionale; una sempre più ampia e puntuale conoscenza dello stesso a partire dalla popolazione locale, con particolare attenzione nei confronti delle nuove generazioni, risulta un utile volano per la valorizzazione e lo sviluppo delle aree interessate dal presente progetto di SCN.

Si è ritenuto opportuno individuare le principali risorse enogastronomiche tradizionali quali

DESTINATARIE PRIMARIE DEL PRESENTE PROGETTO in quanto parte fondamentale di un importante patrimonio atto ad essere messo in rete per il recupero di elementi della tradizione e della cultura di una popolazione che, nel corso dei secoli, ha dato vita a prodotti, che sono la manifestazione tangibile di un precipuo modo di essere e di una specifica civiltà.

L'intervento specifico che si intende realizzare attraverso il presente progetto, vedrà come *attori* protagonisti i giovani Volontari del Servizio Civile Nazionale, i quali concentreranno la propria azione sull'analisi, sulla ricerca e sullo studio di questi "particolari beni culturali materiali" legati al patrimonio enogastronomico dei comuni interessati dal presente progetto.

ULTERIORI DESTINATARI dell'intervento saranno inoltre gli eventi tradizionali legati al patrimonio enogastronomico, che verranno seguiti e studiati, affinché la loro memoria venga conservata e trasmessa.

Tutti i beni materiali ed immateriali verranno studiati, riproposti e valorizzati per non perderne la memoria. In particolare saranno coinvolti gli enti partner, le popolazioni residenti delle Comunità e gli alunni e studenti delle scuole per mettere in rete e promuovere il contenuto culturale e il valore di civiltà di cui queste risorse sono portatrici.

BENEFICIARI

Considerati gli obiettivi progettuali, saranno coinvolti non solo i beneficiari diretti:

- studenti che avranno modo di conoscere in maniera più approfondita la propria realtà territoriale
- enti pubblici e privati presenti in tutti i comuni coinvolti nel progetto
- tutti coloro che fruiranno dei risultati raggiunti grazie al lavoro dei volontari che operano nelle sedi di progetto di servizio civile
- i visitatori che acquisiranno un maggior grado di conoscenza dei luoghi oggetto del loro interesse

ma anche indiretti:

- Tutta la **comunità territoriale** beneficerà delle azioni progettuali per l'accresciuta conoscenza, per le opportunità, anche economiche, che le iniziative previste creeranno nei confronti dei giovani e delle agenzie formative pubbliche.

7) Obiettivi del progetto:

Premessa

L'UNPLI è un organismo associativo che raccoglie e coordina le Associazioni Pro Loco su tutto il territorio nazionale i cui soci, gente comune dalle professionalità eterogenee, mettono a disposizione della collettività il loro tempo e le loro competenze.

Il Servizio Civile Volontario è stata una scelta forte e totalmente condivisa ed esso si è inserito nella nostra struttura organizzativa in modo dirompente e positivo tant'è che lo slogan "Il Servizio Civile una scelta che ti i cambia la vita" è stato adeguato con " Il Servizio Civile, una scelta che cambia la vita tua e dell'Ente".

Esso ha permesso a tante piccole realtà (molte Pro Loco operano in territori minuscoli e spesso disagiati) di misurarsi in ambito nazionale offrendo una concreta possibilità di sviluppo e, soprattutto, di farlo all'interno di una progettazione che favorisce la cittadinanza attiva offrendo, in sintesi, la possibilità di crescere e di essere più efficaci sul territorio nella promozione dei valori dell'appartenenza, della solidarietà sociale, della cultura e delle tradizioni delle nostre popolazioni.

Il progetto, in tale prospettiva, vuole con la presenza dei giovani di SCN perseguire la finalità di esprimere le eccellenze culturali locali, partendo dal presupposto che l'approccio alla conoscenza della storia e dei beni Culturali dei luoghi di appartenenza è non solo fondamentale per aprire prospettive di natura educativa, nell'idea di trasformare una dimensione storica e testamentaria in linguaggio fruibile, ma anche vitale per l'appartenenza e la costruzione di una cittadinanza attiva e responsabile.

E' oramai giunto il tempo di affermare che i beni culturali sono da considerarsi "elementi" della storia della civiltà e quindi sono patrimonio dei cittadini, non possono che leggersi attraverso la loro

traducibilità e la loro fruibilità, in un'ottica di educazione alla partecipazione e all'identità della

memoria. Le sofferenze economiche possono anche essere considerate come momento di analisi e riflessione sui beni culturali che potranno e dovranno essere intesi anche come patrimonio economico da ri-valutare e da ri-utilizzare.

Il presente progetto riguarda, come detto, il settore “Patrimonio Artistico e Culturale”, in particolar modo la *valorizzazione di storie e culture locali*.

Questa scelta è legata all’attività di tutela e valorizzazione dei beni culturali che da anni le pro loco portano avanti quotidianamente con passione e con amore incondizionato per la propria terra; il perseguimento di queste azioni esplicitano il senso di appartenenza viscerale ai luoghi di origine e una coscienza civile molto forte.

Le difficoltà insite nella programmazione e nella realizzazione di progetti finalizzati alla tutela, valorizzazione, promozione e fruizione corretta dei Beni culturali, sono ben note. Ma, oggi più che mai e soprattutto nella nostra Nazione, risulta sempre più urgente e fondamentale una azione di tale tipologia. La creatività e l’ingegno delle menti più acute dei nostri antenati hanno prodotto un patrimonio straordinario di arte, artigianato, architettura, usi, costumanze, riti, folclore non solo in territori ricchi ed emancipati, ma anche soprattutto in aree depresse e, spesso, soffocate da privazioni, sofferenze, emarginazioni.

Le continue (anche recenti) gravi violenze perpetrate ai danni del patrimonio culturale della nazione, la mancanza di vigilanza e controllo, la superficiale e ipocondriaca attenzione della popolazione alla fragilità, alla vulnerabilità e al reale valore dei BENI CULTURALI, ci pone oggi più che mai nella inevitabile condizione di rafforzare la conoscenza, la protezione, il corretto uso e la doverosa tutela di tali BENI, nella consapevolezza che più che un valore economico, artistico, essi rappresentano la nostra “anima” costituitasi nel corso dei secoli attraverso l’ingegno, la creatività, la perseveranza e, spesso, il sacrificio e le privazioni dei nostri antenati e che, proprio per i valori universali che essi esprimono, meritano più considerazione, rispetto e protezione per poter far sì che le generazioni future possano riceverli in dote.

È ovvio e consequenziale che tale consapevolezza e le finalità che si intendono perseguire obbligano un po’ tutti noi ad attivare ogni azione e ogni coinvolgimento possibile di enti e agenzie pubbliche e private, in primo luogo la scuola in ogni sua ramificazione e strutturazione, affinché si affermi e rafforzi il senso di appartenenza (o il “*comune sentire*”) che è il fattore primario che può, in ciascuno di noi, far emergere la passionalità giusta per comprendere il proprio ruolo e attivare la propria responsabilità in una consapevole e doverosa azione di cittadinanza attiva.

In queste espressioni di civiltà trova origine l’identità culturale e civile degli Italiani.

Il giovane che decide di svolgere un anno di servizio civile e sceglie di svolgerlo in UNPLI ha già fatto una scelta, sia pure non pienamente determinata e totalmente consapevole, tesa a difendere l’Italia non con mezzi ed attività militari, ma imparando a conoscere la realtà che lo circonda, apprezzandola e facendola apprezzare, impegnandosi a conservarla e a tutelarla.

«L’identità nazionale degli Italiani –ha affermato il Presidente della Repubblica C. A. Ciampi in un discorso del 5 maggio 2003, tenuto alla cerimonia di consegna delle medaglie d’oro ai benemeriti della cultura e dell’arte- si basa sulla consapevolezza di essere custodi di un patrimonio culturale unitario che non ha eguali al mondo.»

Forse l’articolo più originale della nostra Costituzione repubblicana è proprio quell’articolo 9 che, infatti, trova poche analogie nelle costituzioni di tutto il mondo: **“La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico artistico della Nazione”**».

Compito delicato, dunque, quello del giovane volontario chiamato a rafforzare la conoscenza e anche e soprattutto a custodire l’eredità culturale italiana per consentire di trasmetterla alle generazioni future.

Prima, però, di accingersi a questa opera di importanza capitale, mirante alla custodia della memoria storica del popolo italiano, è fondamentale avere chiara coscienza di ciò che si intende per bene culturale.

Il concetto di “bene culturale” ha trovato per la prima volta esplicitazione normativa in campo internazionale nella Convenzione per la protezione dei beni culturali in caso di conflitto armato, tenutasi a L’Aja nel maggio 1954.

Un decennio più tardi in Italia la Commissione Franceschini, incaricata di condurre un’indagine per la tutela e la valorizzazione delle cose d’interesse storico, archeologico, artistico e del paesaggio (ai sensi della L 1089/1939) consegnò il risultato del proprio lavoro adoperando la definizione giuridica “bene culturale”.

«Appartengono al patrimonio culturale della Nazione tutti i beni aventi riferimento alla storia della civiltà. Sono assoggettati alla legge i beni di interesse archeologico, storico, artistico, ambientale e paesistico, archivistico e librario, ed ogni altro bene che costituisca testimonianza materiale avente valore di civiltà».

Da allora questo concetto è andato sempre più ampliandosi, fino ad arrivare alla formulazione che di esso si dà nel Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio, conosciuto anche come codice Urbani, entrato in vigore il primo maggio 2004.

I beni culturali sono quindi il prodotto della cultura di un popolo, sono la testimonianza materiale e immateriale alla quale si riconosce un valore di civiltà, specificando che

«il patrimonio immateriale o intangibile è definito dall’UNESCO come l’insieme delle manifestazioni culturali, tradizionale e popolari, e cioè le creazioni collettive provenienti da una comunità, basate sulla tradizione».

Queste testimonianze quindi sono un bene irrinunciabile per le comunità, in quanto trasmettono valori legati alla cultura dei popoli. Sono la memoria storica di ognuno di noi e rispondono ad un bisogno di conoscenza dell’origine di ciò che è parte integrante di noi stessi. Sono i custodi dell’inconscio collettivo la fonte del nostro benessere psichico e come tali, la loro distruzione porta alla perdita dell’io e del noi.

OBIETTIVO GENERALE

L’obiettivo fondamentale che si propone il progetto “IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO REGIONALE IN UN PERCORSO TRA STORIA, TRADIZIONE E NUOVI STILI ALIMENTARI” mira a sensibilizzare le comunità locali e le fasce giovanili in età scolare, in particolare (scuola secondaria di primo e secondo grado) in un percorso di conoscenza, di valorizzazione e di promozione del patrimonio enogastronomico tradizionale inteso come insieme di beni culturali aventi valore di civiltà e come tradizione del cibo, produzione tipica e sviluppo dello stile alimentare, tra recupero del passato e sua riproposizione nel presente.

Questo progetto consentirà ai volontari di Servizio Civile coinvolti nelle diverse sedi di scoprire ed approfondire la storia e la cultura, legate patrimonio gastronomico tradizionale; gli stessi volontari diventeranno poi dei divulgatori, dei portatori di conoscenza con responsabilità nei confronti degli studenti delle scuole (principali beneficiari del progetto) oltre che dei residenti e dei visitatori che potranno fruire di nuove esperienze durante e dopo lo svolgimento del progetto.

A partire dalla riscoperta della cittadinanza attiva è possibile promuovere nuove sensibilità educative e formative, far crescere la rete sociale (attivandone risorse e potenzialità), migliorare le forme di comunicazione e la comunicazione stessa nel territorio, favorire la crescita e la strutturazione di luoghi di aggregazione per giovani e meno giovani.

Con l'impiego dei volontari servizio civile, sarà possibile accrescere la coscienza della potenzialità del territorio e raggiungere un livello più alto di conoscenza dello stesso e dei beni culturali, inteso come patrimonio enogastronomico tradizionale, da parte della popolazione, ma soprattutto da parte dei giovani, attraverso strumenti che rendano visibili e fruibili i beni del territorio, in primo luogo con azioni informative esterne mediante i siti delle associazioni pro loco e dei Consorzi di pro loco aderenti al progetto, newsletter, comunicati stampa, incontri etc. avvalendosi della collaborazione dei partner istituzionali elencati nel presente progetto, specie quelli della comunicazione (**Il Friuli, Telefriuli, IAL s.r.l, ERPAC, Ente Regionale per il Patrimonio Culturale della Regione Autonoma FVG**).

Obiettivi specifici

Il progetto intende ricercare, promuovere e proteggere:

- l'identità culturale dei comuni delle province di Udine, Pordenone e Gorizia, interessati dal presente progetto, dove è presente un ricco e significativo Patrimonio enogastronomico tradizionale
- la conoscenza del ricco e significativo Patrimonio enogastronomico tradizionale, testimone della cultura autoctona e della cultura lasciata dai popoli che si sono succeduti nel corso dei secoli nell'area in esame.

Gli obiettivi specifici che si intendono perseguire quindi sono:

- A. ideazione di itinerari culturali riguardanti il Patrimonio enogastronomico tradizionale sulla base delle ricerche, delle analisi e delle informazioni raccolte nel corso dello svolgimento del progetto (abbinamento delle risorse e delle manifestazioni per la ideazione di itinerari tematici e polivalenti).
- B. incrementare e sviluppare le iniziative e le manifestazioni realizzate sul proprio territorio, legate alla valorizzazione enogastronomica delle eccellenze locali, attraverso l'attivazione di eventi concomitanti a tema, momenti di informazione rivolti ai giovani, laboratori del gusto e simili.
- C. pubblicazione risultati delle ricerche, incontri con le scuole e organizzazione di convegni e/o mostre atti a valorizzare il patrimonio enogastronomico tradizionale
- D. promozione delle attività e delle finalità progettuali attraverso l'elaborazione e l'attuazione di un piano di comunicazione e diffusione dei risultati previsti nel progetto

Una identità culturale (come afferma Raffaele Nigro, una delle più autentiche e passionali voci della cultura mediterranea moderna) non è altro che *"..la capacità di restare riconoscibili, espressione di una civiltà e di una cultura, anche nel mutare dei tempi e delle mode e nel confronto e nel contatto con altre culture e con altre civiltà ..."* ... perché.. *"L'identità culturale è un codice di appartenenza, un valore che non si identifica con un'idea o un'ideologia, ma un sentimento, un modo di essere costruitosi nei secoli e tale da apparire genetico e che, se muta, ha bisogno di mutare con gradualità, senza stravolgimenti"*.

Il tutto al servizio delle nuove generazioni che, attraverso la conoscenza del Patrimonio enogastronomico tradizionale del proprio territorio, riusciranno a riconoscersi in un'identità culturale ben definita e quindi a promuovere attraverso la tradizione culinaria, le località coinvolte nel progetto e con esse il territorio interessato.

Detto obiettivo potrà essere raggiunto grazie alla cooperazione con le realtà associative e istituzionali presenti sul territorio, al

contributo dei Partner individuati e soprattutto, grazie all'apporto dei volontari servizio civile.

Le Pro Loco afferenti al presente progetto svolgeranno azioni specifiche coordinate dalla sede capofila, Codroipo, Comitato Regionale UNPLI FVG.

Ovviamente in dodici mesi di attività non sarà possibile raggiungere il 100% di potenzialità e risolvere le problematiche esistenti, come non sarà possibile che in un anno le comunità locali, in particolare i giovani in età scolare (scuola secondaria di primo e secondo grado) acquistino coscienza delle potenzialità di sviluppo legate al Patrimonio enogastronomico tradizionale del proprio territorio. Ciò non solo per il breve tempo a disposizione, ma anche per alcuni vincoli dei quali bisogna tener conto:

- a) il grado di disponibilità a collaborare con enti pubblici e privati, con altre associazioni che si occupano del patrimonio oggetto dell'intervento progettuale
- b) i passaggi burocratici ai quali prima o poi i volontari dovranno sottostare per l'ottenimento di notizie utili al loro lavoro. Il ritardo che si potrebbe accumulare in questi casi potrebbe mettere in crisi la buona riuscita del progetto.

Sarà quindi in questo caso necessario anticipare al massimo i tempi di richieste di autorizzazione presso gli enti pubblici e privati.

I vincoli costituiscono un ostacolo alle attività programmate e, anche se non è possibile quantizzarli in termini numerici, il loro effetto negativo sul risultato finale del progetto, potrebbe influire significativamente sulle previsioni stigmatizzate dagli obiettivi specifici individuati.

Sta di fatto che l'obiettivo del presente progetto prevede un miglioramento della situazione di partenza di circa il 4-5%, rispetto agli indicatori che sono stati presi come riferimenti oggettivi, ipotesi attuabile nonostante i vincoli previsti.

Gli indicatori:

Obiettivo	Indicatore	Situazione di partenza	Risultato atteso
"A" ideazione di itinerari culturali riguardanti il Patrimonio enogastronomico tradizionale sulla base delle ricerche, delle analisi e delle informazioni raccolte nel corso dello svolgimento del progetto (abbinamento delle risorse e delle manifestazioni per la creazione	N. itinerari enogastronomici tradizionali	Mancano itinerari culturali riguardanti il Patrimonio enogastronomico tradizionale	I giovani di S.C. adempiranno alla individuazione di itinerari culturali aventi per protagonista il Patrimonio enogastronomico tradizionale e gli eventi e le manifestazioni tradizionali ad esso legate grazie alle ricerche che faranno negli archivi, biblioteche e sul campo.

di itinerari tematici e polivalenti).			
<p>“B”</p> <p>incrementare e sviluppare le iniziative e le manifestazioni realizzate sul proprio territorio, legate alla valorizzazione enogastronomica delle eccellenze locali, attraverso l’attivazione di eventi concomitanti a tema, momenti di informazione rivolti ai giovani, laboratori del gusto e simili.</p>	<p>N. di iniziative e di manifestazioni legate alla valorizzazione enogastronomica delle eccellenze locali censite</p> <p>N. di contatti avviati e relazioni stabilite con enti e associazioni</p>	<p>Censimento delle manifestazioni ed iniziative realizzate annualmente</p>	<p>Reperimento delle informazioni di interesse mediante i siti di riferimento e mediante contatto diretto con enti e associazioni</p> <p>Attraverso questa attività, condotta dai volontari di S.C., si vuole creare, una un database delle iniziative e delle manifestazioni legate alla valorizzazione enogastronomica delle eccellenze locali</p>
<p>“C”</p> <p>pubblicazione risultati delle ricerche, incontri con le scuole e organizzazione di convegni e/o mostre atti a valorizzare il patrimonio enogastronomico tradizionale</p>	<p>Conoscenza del territorio e del patrimonio enogastronomico tradizionale</p>	<p>Incremento delle iniziative riguardo alla specifica tematica di conoscenza e valorizzazione del patrimonio enogastronomico tradizionale</p>	<p>Pubblicazione dei risultati delle ricerche e realizzazione di almeno due iniziative (mostre, convegni, rassegne fotografiche, esposizione di opere o strumenti) per sensibilizzare i cittadini nei confronti del proprio territorio e promuoverlo verso l’esterno, con la collaborazione dei Partner individuati al box 24.</p>
<p>“D”</p> <p>promozione delle attività e delle finalità progettuali attraverso l’elaborazione e l’attuazione di un piano di comunicazione e</p>	<p>Comunicati stampa inviati e pubblicati dai giornali a carattere regionale;</p> <p>attività di promozione</p>	<p>Incremento di azioni già attuate in passato</p>	<p>Almeno n. 10 comunicati stampa nel corso dei 12 mesi.</p> <p>Almeno n. 2 Pacchetti promozionali sugli itinerari individuati</p>

diffusione dei risultati previsti nel progetto	attuate con la collaborazione dei Partner individuati nel Box 24		
--	---	--	--

Risultati attesi

I risultati attesi, strettamente connessi agli obiettivi individuati, si muoveranno sulla metodologia del metodo scientifico, più precisamente quello che prevede le tre fasi fondamentali: **Osservazione, Analisi, Esperimento.**

- **dal 2° al 5° mese:** ricerca storica sul Patrimonio enogastronomico tradizionale; ideazione di itinerari tematici e polivalenti - **Fase di Osservazione e analisi**
- **dal 6° mese inizio della terza fase "Esperimento":** pubblicazione dei risultati
- **Al 7° mese:** realizzazione di mostre e/o convegni
- **Dal 8° mese:** organizzazione di incontri con le scuole ed il territorio cittadino;
- **Al 9° mese:** visite guidate ed elaborazione dati relativi ai visitatori
- **Al 10° mese e 11° mese:** produzione di materiale informativo e promozionale sulle attività realizzate, con creazione di un servizio a supporto delle attività di comunicazione.

I risultati indiretti rispetto alle azioni indicate implicheranno:

- la crescita socio - culturale - economica del territorio
- l'aumento del senso di appartenenza e di maggiore impegno sociale
- la formazione di nuove risorse umane esperte nel settore
- l'incremento dei visitatori
- l'affermazione della positività del lavoro di concertazione territoriale.

Indicatori

- ore di apertura della sede associativa per informazioni ai visitatori e ai residenti
- quantità di accessi ai siti esistenti e a quelli di nuova creazione, facebook, twitter ecc
- quantità di studenti, ricercatori e visitatori
- quantità e qualità delle iniziative e coinvolgimento di agenzie e enti.

Gli indicatori

Bisogni rilevati	Obiettivi primari	Situazione di partenza	Situazione di arrivo	Indicatori
Ore di apertura Sede	Mantenere l'apertura nei giorni festivi	Cinque giorni settimanali di mattina	Favorire l'apertura pomeridiana e portare a sei i giorni settimanali. Apertura durante le festività. Aperura domenicale ogni due settimane in orario antimeridiano	Raddoppio numero di ore di apertura
Prevedere un piano di comunicazione WEB per lo specifico discorso della valorizzazione del Patrimonio enogastronomico o tradizionale	Consolidare la rete di comunicazione sia interna che esterna	Gli accessi e i contatti non sempre sono censiti	Aumentare il numero di accessi mensili	Numero degli accessi e dei contatti
Studenti, comunità locali, visitatori	Informazione e assistenza	Non in tutte le località sono previste attività di informazione e assistenza.	Censire il numero degli studenti e dei visitatori	Numero di student e visitatori rilevato
Iniziative e manifestazioni	Consolidare l'esistente e arricchirne i contenuti	Rare le iniziative riguardanti lo specifico argomento della valorizzazione del Patrimonio enogastronomico tradizionale	Realizzare manifestazioni per sensibilizzare i residenti e favorire la presenza di visitatori, operando in partnership con i Partner Individuati al box 24.	Numero delle iniziative e dei partecipanti

8) *Descrizione del progetto e tipologia dell'intervento che definisca in modo puntuale le attività previste dal progetto con particolare riferimento a quelle dei volontari in servizio civile nazionale, nonché le risorse umane dal punto di vista sia qualitativo che quantitativo:*

8.1 Complesso delle attività previste per il raggiungimento degli obiettivi

L'azione di conoscenza e valorizzazione del Patrimonio enogastronomico tradizionale del FVG, cui si mira con il presente progetto "IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO REGIONALE IN UN PERCORSO TRA STORIA, TRADIZIONE E NUOVI STILI ALIMENTARI", sarà possibile grazie all'utilizzazione delle risorse umane, strumentali ed economiche che saranno messe a disposizione dalle Pro Loco, dai Consorzi di Pro loco e dall'UNPLI nelle sue varie articolazioni (Nazionale, Regionale, Provinciale e d'area), dai Partner del progetto e grazie soprattutto alle risorse umane costituite dai volontari delle associazioni e quelli del servizio civile, che contribuiranno alla difesa del patrimonio culturale, che costituisce uno degli elementi fondanti dell'identità nazionale.

Il progetto intende realizzare azioni che favoriscano il raggiungimento dell'obiettivo indicato al box 7:

L'obiettivo fondamentale che si propone il progetto "IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO REGIONALE IN UN PERCORSO TRA STORIA, TRADIZIONE E NUOVI STILI ALIMENTARI" mira a sensibilizzare le comunità locali e le fasce giovanili in età scolare, in particolare (scuola secondaria di primo e secondo grado) in un percorso di conoscenza, di valorizzazione e di promozione del patrimonio enogastronomico tradizionale inteso come insieme di beni culturali aventi valore di civiltà e come tradizione del cibo, produzione tipica e sviluppo dello stile alimentare, tra recupero del passato e sua riproposizione nel presente.

Il progetto si basa sull'attuazione di tre direttrici operative:

- 1) l'erogazione di offerte formative e informative sul patrimonio enogastronomico tradizionale inteso come insieme di beni culturali aventi valore di civiltà e come tradizione del cibo, produzione tipica e sviluppo dello stile alimentare, tra recupero del passato e sua riproposizione nel presente.
- 2) lavoro di ideazione di itinerari tematici e polivalenti riguardanti il Patrimonio enogastronomico tradizionale e incremento delle iniziative e manifestazione nello specifico settore
- 3) attività di promozione culturale.

Il potenziamento delle qualità positive, insite nella cultura del territorio e nelle risorse che lo rappresentano, consente di consolidare nella gente il senso di appartenenza, condizione indispensabile per l'affermazione della cittadinanza attiva, unica vera risorsa per la realizzazione di un progetto a lunga durata e credibile delle piccole realtà locali.

A partire dalla riscoperta della cittadinanza attiva è possibile promuovere nuove sensibilità educative e formative, far crescere la rete sociale (attivandone risorse e potenzialità), migliorare le forme di comunicazione e la comunicazione stessa nel territorio, favorire la crescita di luoghi di aggregazione.

Le attività e le azioni connesse agli interventi di cui sopra si svolgeranno in contemporanea, prevalentemente presso le sedi delle Pro Loco ed in parte presso le sedi dei Partner individuati.

Tutte le attività previste dal seguente progetto saranno condotte nel rispetto della normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, così come modificato ed integrato dal decreto legislativo 3 agosto 2009, n.106 e di quella relativa al settore cultura.

I contenuti

Il seguente piano di attuazione, grazie al protocollo d'intesa stipulato con l'Ufficio Scolastico Regionale per il Friuli Venezia Giulia,

darà un'impronta rilevante agli interventi presso le scuole;

provvederà, inoltre, ad intervenire in ambiti differenti, sempre al fine di recuperare e divulgare la conoscenza del Patrimonio enogastronomico tradizionale regionale.

Il seguente piano di attività si muoverà nel rispetto del recupero di conoscenze, attraverso il coinvolgimento di esperti di storia della enogastronomia friulana, di storia locale e di beni culturali, sia interni che esterni alle Pro Loco, organizzando:

- laboratori Didattico – Educativi rivolti alle scuole
- laboratori Didattico – Educativi rivolti ai cittadini nell'ambito di manifestazioni e eventi
- realizzazione di convegni, incontri tematici e mostre
- creazione e/o potenziamento dei siti internet delle Pro Loco e del Comitato Regionale UNPLI per promozione e valorizzazione dei Cammini

**CONOSCENZA DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO TRADIZIONALE
INCREMENTO DI INIZIATIVE E MANIFESTAZIONI RIGUARDANTI IL PATRIMONIO
ENOGASTRONOMICO TRADIZIONALE**

**L'EROGAZIONE DI OFFERTE FORMATIVE E INFORMATIVE SUL PATRIMONIO
ENOGASTRONOMICO TRADIZIONALE**

ATTIVITÀ DI PROMOZIONE CULTURALE

OBIETTIVO	FASE	ATTIVITÀ	PERIODO	PARTNER
INSERIMENTO DEL VOLONTARIO	1	Trenta giorni per inserire il volontario presso la sede e nel contesto sociale in cui dovrà operare. Conoscerà anzitutto l'OLP, il "maestro" che lo guiderà nel corso dei dodici mesi di servizio. Avrà modo di familiarizzare con i soci e il Direttivo, sarà informato sulle finalità della Pro Loco e/o del Consorzio, sulle attività da organizzare per il raggiungimento delle finalità progettuali.	1° mese	
A. ideazione di itinerari culturali riguardanti il Patrimonio enogastronomico o tradizionale sulla base delle ricerche, delle analisi e delle informazioni	2	Il volontario, guidato dall'Olp, prende atto, presso la sede assegnata, di eventuale "materiale (cartaceo e informatico) esistente sul patrimonio enogastronomico tradizionale del proprio territorio e predispone apposite richieste per la consultazione di archivi pubblici e privati. A seguito delle autorizzazioni necessarie programmerà una serie di visite presso Enti e privati per raccogliere informazioni, dati, foto, filmati e documenti utili relativi allo svolgimento	2° mese	A.N.C.I. Friuli V.G. Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio ASSOCIAZIONE Slow Food Friuli Venezia

<p>organizzazione di convegni e/o mostre atti a valorizzare il patrimonio enogastronomico tradizionale</p>		<p>Organizzazione di incontri con le scuole in collaborazione con i Partner del progetto, in particolar modo con l'Ufficio Scolastico Regionale per il FVG</p> <p>Organizzazione di mostre e convegni</p>	<p>7° mese</p> <p>8° mese</p>	<p>Ufficio Scolastico Regionale per il FVG</p> <p>Istituto d'istruzione Superiore "Linussio"</p>	
<p>D. promozione</p>	<p>7</p>	<p>Produzione di materiale informativo e promozionale.</p>	<p>9° mese</p>	<p>Il Friuli (testata</p>	

delle attività e delle finalità progettuali attraverso l'elaborazione e l'attuazione di un piano di comunicazione e diffusione dei risultati previsti nel progetto	8	Creazione di servizi a supporto delle attività di comunicazione	10° e 11° mese	giornalistica) Telefriuli IAL FVG
--	---	---	----------------	---

Oltre a quanto sopra indicato, vi sono delle azioni che potrebbero avere cadenza giornaliera, altre trimestrali, di verifica delle attività (vedi tabella sottostante).

ATTIVITA' GIORNALIERA

Attività	Periodo
Spostamenti sul territorio comunale a piedi, con i mezzi pubblici o con auto messa a disposizione dalla Pro Loco o dai partner, per la realizzazione delle attività previste dagli obiettivi	Tutti i giorni
Utilizzo di mezzi informatici, software applicativi e apparecchiature digitali per la realizzazione delle attività progettuali	Tutti i giorni
Contatti diretti con soggetti attinenti alla progettazione, telefonate, posta elettronica, fax	Tutti i giorni
Riunione di Staff sede di attuazione (Presidente Pro Loco, Olp, volontari) per la verifica delle attività effettuate ed a farsi	Cadenza almeno trimestrale

Facendo seguito a ciò, per agevolare i volontari e l'OLP si riporta il diagramma di Gantt per facilitare il controllo delle attività previste dal progetto e i tempi di realizzazione delle stesse.

In esso non vengono riportate le attività di gestione o di amministrazione che, data l'importanza, si effettuano in maniera costante

durante tutta la durata del progetto.

Nota – IL DIAGRAMMA DI GANNT VERRÀ STAMPATO ED ESPOSTO SU UNA PARETE DELLA SEDE DI PROGETTO (COME UN NORMALE CALENDARIO), IN MODO CHE I VOLONTARI LO POSSANO CONSULTARE IN QUALSIASI MOMENTO PER VERIFICARE LE FASI PROGETTUALI.

Il diagramma riporta in quattro colonne, gli Obiettivi, Fasi progettuali, le Attività ed i dodici mesi di attuazione progetto.

Il *primo mese (fase 1)* prevede l'inserimento del volontario nella sede assegnata; egli conoscerà innanzitutto l'OLP, il "maestro", che lo guiderà nel corso dei dodici mesi di servizio. Avrà modo di familiarizzare con i soci ed il direttivo, essere informato sulle finalità della Pro Loco e sulle iniziative e attività organizzate per la promozione e la valorizzazione del territorio. Attraverso il programma di formazione specifica ed attraverso il graduale inserimento all'interno della sede di attuazione, il volontario acquisirà quelle informazioni e competenze, che saranno necessarie per un suo positivo coinvolgimento nella realizzazione del progetto. In questi primi giorni, nell'ambito della formazione specifica è previsto un modulo concernente l'informativa sui rischi connessi all'impiego dei volontari nel progetto di servizio civile.

Dal *secondo mese*, fino all'*undicesimo mese (fasi 2-8)* si susseguono le varie attività programmate in collegamento con gli obiettivi individuati al box 7.

L'*ultimo mese (fase 9)* è riservato alla valutazione finale ed alla verifica dei risultati ottenuti. Al termine del servizio sarà richiesto ai volontari una relazione conclusiva nella quale si dovranno evidenziare le criticità e le positività del progetto.

La *fase 10* riportata nel diagramma di Gantt è riferita alla campagna di informazione e diffusione del progetto; un'attività che viene svolta principalmente dal Volontario, a partire dal secondo mese fino a tutto il periodo di durata del progetto stesso.

Le *fasi 11-13 e 12-14* (Formazione e Report), sono riferite, rispettivamente, alla Formazione Specifica (dalla presa di servizio dei Volontari fino al 90° giorno) e alla Formazione Generale (dal primo al sesto mese).

L'intervento formativo, come in seguito meglio descritto, si sviluppa in più fasi, attraverso un continuo scambio tra l'esperienza, la professionalità degli OLP e i momenti didattici a cura dai Formatori coinvolti (interni ed esterni all'Ente), nel corso di tutto il periodo in cui i Volontari svolgono il Servizio Civile.

La *fase 15* è riferita al Monitoraggio: con cadenza quadrimestrale, il responsabile del monitoraggio dell'Unpli Nazionale, o comunque un monitore Unpli accreditato, incontra i volontari per fare il punto sulla situazione, riflettere sull'esperienza, analizzare i problemi emersi e raccogliere proposte, critiche e domande. In tale occasione vengono somministrati questionari di

autovalutazione.

Dal prospetto di cui sopra appare chiara la congruità tra le attività che si andranno a realizzare e l'obiettivo del progetto, tutto a vantaggio della migliore coerenza di sviluppo del progetto stesso, condizione fondamentale per la sua concreta attuazione.

Il diagramma di Gantt sottoriportato afferisce a tutti i momenti dell'attività del progetto e dei volontari e si sviluppa per tutta la durata del progetto/iniziativa.

Per **attività** si intendono quegli aspetti operativi che denotano una certa omogeneità al loro interno, che possono essere definiti da un risultato/prodotto preciso, che hanno un arco temporale definibile e le cui risorse fisiche e umane da impiegare siano chiaramente identificabili. Sono da considerarsi tali: gli incontri o i seminari, la progettazione di siti Internet, la predisposizione di questionari, la preparazione di un corso di formazione, la realizzazione del corso stesso, le attività di diffusione dei risultati, l'effettuazione di studi o ricerche, la predisposizione di una banca dati, il lavoro di ricerca e catalogazione, gli incontri con Enti pubblici – privati- Partner, la produzione di materiale didattico, guide informative, depliant, ecc.

Le attività di gestione o di amministrazione che si effettuano in maniera costante durante tutta la durata del progetto/iniziativa, non sono state riportate in diagramma, ma è naturale che esse siano talmente continue ed importanti da essere presenti in tutte i momenti formativi e operativi.

OBIETTIVO	FASE	ATTIVITA'	MESI													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Accoglienza in Pro Loco	1	Rappresenta, per i volontari, la fase conoscitiva dell'Associazione e delle dinamiche con le quali essa si muove: l'organizzazione amministrativa e quella dei rapporti istituzionali. Prima dello svolgimento delle attività i volontari saranno informati e formati sui rischi per la salute e la sicurezza.														
"A". ideazione di itinerari culturali riguardanti il Patrimonio enogastronomico tradizionale sulla base delle ricerche, delle analisi e delle informazioni raccolte nel corso dello svolgimento del progetto (abbinamento delle risorse e delle manifestazioni per la ideazione di itinerari tematici e polivalenti).	2	Il volontario, guidato dall'Olp, prende atto, presso la sede assegnata, di eventuale "materiale (cartaceo e informatico) esistente sul patrimonio enogastronomico tradizionale del proprio territorio e predispone apposite richieste per la consultazione di archivi pubblici e privati.														
"A"	3	A seguito delle autorizzazioni necessarie programmerà una serie di visite presso Enti e privati per raccogliere informazioni, dati, foto, filmati e documenti utili relativi allo svolgimento del lavoro di ricerca e catalogazione.														
"A"	4	Studio del "materiale" con progettazione degli itinerari tematici														

<p>“B”</p> <p>incrementare e sviluppare le iniziative e manifestazioni realizzate sul proprio territorio, legate alla valorizzazione enogastronomica delle eccellenze locali, attraverso l’attivazione di eventi concomitanti a tema, momenti di informazione rivolti ai giovani, laboratori del gusto e simili.</p>	<p>5</p>	<p>Progettazione ed organizzazione delle iniziative finalizzate alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico tradizionale</p>													
<p>“C”</p> <p>pubblicazione risultati delle ricerche, incontri con le scuole e organizzazione di convegni e/o mostre atti a valorizzare il patrimonio enogastronomico tradizionale</p>	<p>6</p>	<p>. Il Comitato Regionale UNPLI FVG, capofila del progetto provvederà, coadiuvato dalle varie sedi di progetto, alla pubblicazione dei risultati delle ricerche</p>													
<p>“C”</p>	<p>6</p>	<p>Organizzazione di incontri con le scuole in collaborazione con i Partner del progetto, in particolar modo con l’Ufficio Scolastico Regionale per il FVG</p>													

"C"	6	Organizzazione di mostre e convegni													
"D" promozione delle attività e delle finalità progettuali attraverso l'elaborazione e l'attuazione di un piano di comunicazione e diffusione dei risultati previsti nel progetto	7	Produzione di materiale informativo e promozionale.													
"D"	8	Creazione di servizi a supporto delle attività di comunicazione													
Valutazione e verifica risultati	9	Serie di incontri , a livello provinciale, tra le Pro Loco del progetto, coordinate dall'Unpli Regionale, al fine di fare il punto sulle attività realizzate e gli obiettivi raggiunti.													
Promozione SCN	10	L'attività enunciata si realizza mediante pubblicazione di articoli su quotidiani e attraverso periodici incontri con le scuole e i partner, sia in fase di intese istituzionali che in coinvolgimenti relativi ad attività formative generali e specifiche. Particolare cura sarà posta nella promozione on line, sui siti Web nazionali/ regionali/ provinciali e nelle singole sedi di attuazione, nonché con depliant, brochure e manifesti. <i>Importante è il ruolo del "Premio Paese Mio"</i>													

		<i>allegato, ma anche il ruolo dei Partner della Comunicazione presenti nel progetto</i>																
Formazione Specifica	11	La formazione specifica inizia dal primo giorno e si completa al termine del 90°giorn; in uno dei primi incontri i volontari saranno informati sui rischi per la salute e la sicurezza connessi al loro impiego. E' indispensabile per favorire l'inserimento del Volontario nel centro operativo e sviluppare conoscenze e competenze adeguate per il supporto agli utenti del progetto (vedi box 39 e 40) Ci saranno altresì, momenti successivi ai primi tre mesi, dedicati periodicamente nelle singole sedi per tutto l'arco dei 12 mesi di progetto.																
Formazione Generale	12	La formazione Generale viene somministrata ai volontari entro il sesto mese ed in tre momenti: Lezioni Frontali, Dinamiche di gruppo e Formazione a Distanza (vedi box 32 e 33)																
Report Formazione Specifica	13	Entro il primo mese sarà somministrata ai volontari una scheda indagine per verificare la sua conoscenza sull'Ente, sul territorio e le aspettative con l'attuazione del progetto. Al terzo mese si procederà alla rilevazione della formazione specifica erogata, in particolare attraverso una apposita scheda di rilevamento. Si verificheranno le attività formative realizzate e si valuteranno i risultati correggendo eventuali scostamenti rilevati.(vedi box 36,40,42)																
Report Formazione Generale	14	In questa fase gli OLP coinvolti nel progetto, con il Responsabile Nazionale UNPLI servizio civile ed i docenti impegnati nella Formazione Generale , attraverso dei questionari all'uopo predisposti, verificheranno la stato iniziale e finale di questa attività (vedi box 32 ,33 e 42)																
Monitoraggio Report Attività svolte <i>(a cura dell'Ufficio Servizio Civile Unpli in collaborazione con l'Unpli Campania)</i>	15	Alla fine di ogni quadrimestre si procederà alla rilevazione delle attività svolte e alla evoluzione del vissuto del volontario nella sede operativa (box 20) . La rilevazione viene effettuata attraverso lo strumento informatico: i volontari compilano la scheda di monitoraggio collegandosi alla sezione del sito Unpli Servizio Civile appositamente predisposta.																

8.2 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, i Selettori, i Monitori, i Formatori per la formazione generale e specialmente i Formatori per la formazione specifica per la loro quantità e qualità (verificabile al box 37 e 38) siano già di per sé sufficienti, si ritiene - in ogni caso - necessario programmare anche l'utilizzazione delle seguenti ulteriori risorse umane che, per competenze, attitudini, conoscenze etc. sono necessarie all'ottimale espletamento delle attività previste dal progetto :

Addetti Segreteria Nazionale e Dirigenti delle Pro Loco e dell' UNPLI Regionale e Provinciale. Tali risorse sono complementari in maniera diretta alle risorse umane già inserite in progetto (Formatori, OLP, Selettori, Monitori etc) e sono :

N.	Qualifica	Mansioni	Ente di appartenenza
2	Addetti Segreteria Regionale - Sabrina Peressini, dipendente - Barbara Battaia, dipendente	Consulenza e Gestione dei volontari per ogni attività (attestati, certificazioni, documentazioni, attività etc)	UNPLI Comitato Regionale FVG
28	Presidenti delle Pro Loco e responsabili di sede –	Reperimento risorse economiche per la realizzazione del progetto (materiali, consumi, organizzazione etc)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aquileia (Pro Loco Aquileia) 2. Buttrio (Pro Loco Buri) 3. Camino al Tagliamento (Pro Loco Il Vâr) 4. Codroipo (Comitato Regionale del FVG dell'UNPLI) 5. Gemona del Friuli (Consorzio Pro Loco Friuli Nord Est) 6. Gemona del Friuli (Pro Loco Pro Glemona) 7. Latisana (Pro Loco Latisana) 8. Manzano (Pro Loco Manzano) 9. Moggio Udinese (Pro Loco Moggese) 10. Mortegliano (Consorzio Pro Loco del Medio e Basso Friuli SERICUS) 11. Mortegliano (Pro Loco Comunità di Mortegliano, Lavariano e Chiasiellis) 12. Pozzuolo del Friuli (Pro Loco Pozzuolo del Friuli) 13. Resia (Pro Loco Val Resia) 14. San Daniele del Friuli (Pro Loco San Daniele) 15. San Pietro al Natisone (Pro Loco Nediške Doline) 16. Sutrio (Pro Loco Sutrio)

			<p>PROVINCIA DI GORIZIA</p> <p>17. Cormòns (Pro Loco Castrum Carmonis)</p> <p>18. Fogliano Redipuglia (Pro Loco Fogliano Redipuglia)</p> <p>19. Monfalcone (Pro Loco Monfalcone)</p> <p>PROVINCIA DI PORDENONE</p> <p>20. Aviano (Pro Loco Aviano)</p> <p>21. Barcis (Consorzio Pro Loco Cellina Meduna)</p> <p>22. Casarsa della Delizia (Pro Loco Casarsa della Delizia)</p> <p>23. Cordovado (Pro Loco Cordovado)</p> <p>24. Sacile (Pro Loco Sacile)</p> <p>25. San Vito al Tagliamento (Pro Loco San Vito)</p> <p>26. Sesto al Reghena (Pro Loco Sesto)</p> <p>27. Spilimbergo (Pro Loco Spilimbergo)</p> <p>28. Tramonti di Sopra (Pro Loco Tramonti di Sopra)</p>
1	- Consigliere regionale-responsabile eventi dell'UNPLI Friuli Venezia Giulia – Marco Specia volontario	Coordinamento attività e raccolta materiali prodotti, progettazione e realizzazione iniziative con partner regionali, anche per incontri di formazione generale, convegni etc.	Unpli FVG
1	Esperto in tutoraggio dei volontari - Sabrina Peressini , dipendente	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)	UNPLI Friuli Venezia Giulia

Amministratori locali sindaci, assessori dei comuni che saranno coinvolti in attività di incontri convegni etc per illustrare finalità e obiettivi della tutela dell'ambiente e dei beni culturali e il ruolo dei rispettivi Enti in tale azione. Il numero in questo momento non è quantizzabile, ma si prevede che ogni Sindaco o Presidente di Ente Locale (o comunque un suo delegato) o Dirigente scolastico dei comuni, sarà disponibile in momenti collettivi legati alle iniziative del progetto (stage formativi specifici, presentazioni elaborati progettuali, sintesi di ricerche etc).

Esperti dell'assessorato regionale al turismo e ai beni culturali.

Alle Pro Loco e all'UNPLI Friuli Venezia Giulia, grazie alla LR 2/2002 Capo V, ART. 2 "L'Amministrazione regionale redige la

Carta dei diritti del turista, in almeno quattro lingue, sentite le organizzazioni imprenditoriali e sindacali del settore turistico regionale, nonché l'Associazione fra le Pro-loco del Friuli Venezia Giulia, ora COMITATO REGIONALE UNPLI FVG e le associazioni di tutela dei consumatori operanti sul territorio regionale- ART. 5- Le competenze in materia di turismo sono esercitate da: - a) Regione; b) Agenzie di informazione e accoglienza turistica; c) Comuni e Province; c bis) Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura; d) Associazioni Pro-loco. Art. 26 (Definizione) 1. Le associazioni Pro-loco e loro consorzi, costituiti al fine dello svolgimento coordinato delle attività di promozione turistica, sono soggetti di diritto privato costituiti su base volontaria, aventi il compito di valorizzare le peculiarità storiche, artistiche, culturali, naturalistiche e sociali del territorio in cui operano. Art. 27 (Associazione fra le Pro-loco del Friuli Venezia Giulia) 1. L'Associazione fra le Pro-loco del Friuli Venezia Giulia rappresenta le associazioni Pro-loco nei rapporti con la Regione. 2. Al fine di consentire la partecipazione delle associazioni Pro-loco alla programmazione e alla gestione delle attività di promozione turistica del territorio regionale, è assicurata la presenza di un rappresentante designato dall'Associazione fra le Pro-loco del Friuli Venezia Giulia nei gruppi di lavoro, consulte o consigli di emanazione regionale, aventi il compito di elaborare programmi o esprimere pareri in merito alla programmazione turistica. La Regione riconosce pertanto, nel quadro della valorizzazione turistica del Friuli Venezia Giulia, il ruolo delle associazioni pro loco per la custodia e per la promozione dei valori naturali ed artistici di ogni località".

L'assessorato al turismo grazie alla interazione in atto, i Dirigenti sono spesso coinvolti in momenti formativi e divulgativi della tutela e promozione del patrimonio artistico, architettonico, ambientale etc. realizzati dall'UNPLI e dalle Pro Loco del Friuli Venezia Giulia.

Esperti messi a disposizione dai Partner del progetto. Tali esperti saranno utili nei momenti di approfondimenti su alcune tematiche della formazione specifica, nella promozione e nella diffusione delle attività, nella elaborazione di brochure, depliant, realizzazione DVD etc.

Nella tabella che segue sono riportate le risorse umane/tecniche previste per l'espletamento delle attività progettuali

8.3 Ruolo ed attività previste per i volontari nell'ambito del progetto

Il Progetto **"IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO REGIONALE IN UN PERCORSO TRA STORIA, TRADIZIONE E NUOVI STILI ALIMENTARI"** si propone di raggiungere gli obiettivi individuati e le percentuali, i livelli di "crescita" riportati nel box 7.

Tuttavia, visto 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**", nel corso dell'anno, a prescindere dalle attività collegate con gli obiettivi progettuali, si lavorerà per **consolidare nei ragazzi la fiducia in se stessi** e soprattutto per metterli nelle condizioni di **capire**

meglio le proprie propensioni umane e professionali. I volontari quindi saranno messi continuamente alla prova, giorno per giorno, attraverso il contatto con la gente e le istituzioni; questi contatti aiuteranno i giovani 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'O.L.P.

L'O.L.P. non si limiterà, infatti, ad accompagnarlo nello svolgimento delle varie fasi progettuali, ma presterà attenzione particolare anche alla sua crescita personale ed al percorso formativo specifico avendo l'obiettivo generale di avere una risorsa 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 migliore.

Non è un caso che egli sia il "maestro" con cui il volontario è continuamente "impegnato" a confrontarsi per acquisire esperienze e competenze che lo arricchiranno e lo metteranno in condizione di essere più sereno nell'affrontare la quotidianità della vita sociale ma anche la "straordinarietà" della stessa che formerà un cittadino più consapevole del proprio ruolo e delle proprie responsabilità.

Altra figure importanti saranno gli esperti e i docenti dei partner che insegneranno ai volontari l'uso degli strumenti scientifici e tecnologici (**Il Friuli, Telefriuli, Radio Spazio 103**); le motivazioni della ricerca storica e storiografica e le metodologie ad essa afferenti (**IAL FVG, ERPAC, La Vita Cattolica**), la ricerca di aspetti peculiari legati al Patrimonio enogastronomico tradizionale (**Istituto Istruzione Superiore Jacopo Linussio, Associazione Slowfood FVG, Consorzio per la tutela del formaggio Montasio**).

Aspetti generali:

I Volontari:

- sono i protagonisti del raggiungimento degli obiettivi progettuali
- effettuano le attività di cui al box 8.1; in particolare cureranno la raccolta dei dati e dei documenti, realizzeranno indagini ed ideeranno itinerari tematici sull'oggetto di studio (ovviamente sotto la guida degli esperti sia dell'UNPLI e/o delle Pro Loco che dei partner)
- operano in affiancamento agli esperti forniti anche dai partner: attività di ricerca e studio del Patrimonio enogastronomico tradizionale nonché delle Leggi in materia
- presentano all'O.L.P., al termine dell'incarico, una Relazione finale sul Progetto realizzato ed un questionario.

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 Volontari l'Ente, il suo ruolo, competenze, strutture e attrezzature di cui dispone.
Fase propedeutica e	Nei giorni a seguire (fino al secondo mese dall'assunzione), 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

prima formazione	<p>efficiente del Servizio Civile Volontario, l’O.L.P. ed i formatori coinvolti informeranno i Volontari sui seguenti contenuti:</p> <p>Il Territorio friulano e il suo patrimonio enogastronomico tradizionale, storico e ambientale Attività della Pro Loco Presentazione del Progetto L’O.L.P. ruolo e competenze I partner, le scuole e le Istituzioni che saranno coinvolte nelle attività progettuali.</p>
Fase di servizio operativo	<p>Superate le fasi di “ambientamento”, i Volontari saranno affiancati da persone esperte (O.L.P., formatori, soci della Pro Loco, professionisti esterni forniti dai partner come già ampiamente chiarito ed evidenziato) che permetteranno loro di “imparare facendo” in modo da adempiere agli impegni della Carta Etica e di permettere la massima valorizzazione delle risorse personali di ciascuno di loro.</p> <p>Nelle linee generali saranno impegnati per raggiungere i fini del progetto e, quindi, pienamente coinvolti nelle diverse fasi operative predette.</p> <p>Opereranno prevalentemente all’interno della Sede dell’Ente, ma anche “esternamente” presso Enti Pubblici (Comune, Regione, Provincia, Comunità Montana, Camera di Commercio, Archivi, Biblioteche, Scuole...), Associazioni di Categoria e privati al fine di raccogliere informazioni, dati, e quanto utile per la realizzazione del Progetto.</p> <p>I Volontari incontreranno, professionisti, docenti ed esperti degli Enti Partner del Progetto al fine di realizzare insieme le iniziative concordate e inserite nel Progetto stesso.</p> <p>Per quanto attiene alle attività progettuali si procederà ad una verifica delle programmazioni precedenti, individuando le opzioni migliorative o comunque integrative e finalizzando il tutto ad un idoneo coinvolgimento dei giovani prima e delle Istituzioni e delle Associazioni poi, non escludendo gli operatori economici.</p> <p>I giovani del servizio civile saranno strumenti indispensabili per il monitoraggio e la gestione delle problematiche individuate.</p> <p>Con il supporto soprattutto dell’Operatore Locale svilupperanno incontri non solo con le figure responsabili della gestione o della proprietà dei beni e dei servizi oggetto di intervento, ma anche con gli Enti e le Associazioni. Il loro sarà un ruolo di rilevazione, raccolta ed analisi dei dati e, con un guidato uso di questionari o di interviste dirette, cercheranno di raccogliere idee, suggerimenti, disponibilità e tutto quanto occorrente per meglio realizzare gli obiettivi.</p>
Formazione generale e formazione specifica	<p>Entro i primi cinque mesi si prevede di esaurire la fase di Formazione generale per i Volontari.</p> <p>La formazione specifica, che avrà un carattere territoriale e locale, unitamente ad altri momenti formativi e di tirocinio collegati alla realizzazione del Progetto, avverrà nel corso di tutto il servizio; la formazione, pertanto, sarà per il giovane un’attività continua e diffusa.</p>

Piano di lavoro

L’orario di servizio dei 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 e sei giorni di servizio.

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

N.	Attività	% media di impegno mensile
1	<p>Monitoraggio e controllo del territorio:</p> <p>i 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.</p>	8%
2	<p>Supporto alle iniziative della Pro Loco, collegate al Progetto:</p> <p>i volontari saranno parte attiva anche nella realizzazione degli eventi culturali programmati dalla Pro Loco che li ospita, imparando in tal modo le procedure di natura burocratiche necessarie ma anche quelle di ordine strettamente pratico: ricerca degli sponsor, progettazione e organizzazione evento, etc.</p>	10%
3	<p>Front Office:</p> <p>i 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, saranno organizzate visite guidate sul territorio. Nello stesso tempo i volontari dovranno riuscire a promuovere tutto quanto si muove nel territorio di appartenenza: eventi, le produzioni locali, ecc.</p> <p>In particolare, affiancati dall'OLP e dai soci pro loco, impareranno a 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</p>	10%
4	<p>Produzione e diffusione di Brochure, depliant, guide:</p> <p>strettamente legata all'attività di Front Office è quella della produzione e diffusione di materiale informativo, non necessariamente collegato alle attività progettuali, con la quale avranno la possibilità di conoscere a fondo il territorio in cui operano.</p> <p>In particolare, sempre 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.</p>	10%
5	<p><u>Attività di Progetto</u></p> <p>L'impegno maggiore per i volontari sarà quello di seguire e partecipare attivamente alle fasi progettuali. Nel caso specifico del seguente obiettivo:</p> <p>- <i>Conoscenza, valorizzazione e promozione del patrimonio Patrimonio enogastronomico</i></p>	35%

tradizionale da parte delle comunità locali e delle fasce giovanili in età scolare, in particolare, (scuola secondaria di primo e secondo grado)

Pertanto i volontari saranno impegnati nelle attività riportate al box 8.1 (vedi tabelle e il diagramma di Gantt)

- A. ideazione di itinerari culturali riguardanti il Patrimonio enogastronomico tradizionale sulla base delle ricerche, delle analisi e delle informazioni raccolte nel corso dello svolgimento del progetto (abbinamento delle risorse e delle manifestazioni per la ideazione di itinerari tematici e polivalenti).
- B. incrementare e sviluppare le iniziative e manifestazioni realizzate sul proprio territorio, legate alla valorizzazione enogastronomica delle eccellenze locali, attraverso l'attivazione di eventi concomitanti a tema, momenti di informazione rivolti ai giovani, laboratori del gusto e simili.
- C. pubblicazione risultati delle ricerche, incontri con le scuole e organizzazione di convegni e/o mostre atti a valorizzare il patrimonio enogastronomico tradizionale
- D. promozione delle attività e delle finalità progettuali attraverso l'elaborazione e l'attuazione di un piano di comunicazione e diffusione dei risultati previsti nel progetto

A partire dal secondo mese saranno impegnati nelle attività riportate al box 8.1 (vedi tabella descrittiva delle attività e diagramma di Gantt); in particolare :

Secondo mese

Si attiveranno iniziative tese sia alla promozione del progetto, attraverso una prima presentazione in pubblico delle linee fondamentali dell'oggetto della ricerca, sia attraverso una rapida ricognizione di quanto può essere utile presso la sede stessa, presso le biblioteche del paese o anche presso la biblioteca e gli archivi provinciali.

Molto spazio sarà riservato ai contatti con la popolazione più anziana, depositaria di tradizioni, usi e costumi, che via via scompaiono con il venir meno di quelle generazioni.

Terzo e quarto mese

Proseguendo nel lavoro precedente, i Volontari faranno una ricognizione puntuale delle persone anziane, verificando presso l'Ufficio anagrafico locale la loro condizione sociale e lavorativa, proponendo loro un questionario attinente alle tematiche progettuali, al fine di poterle coinvolgere direttamente nel progetto anche per recuperare testimonianze delle tradizioni e delle vecchie usanze.

Quinto mese

Tenendo presenti i risultati dei questionari proposti e delle informazioni assunte, i volontari approfondiranno con i detti anziani presso le proprie dimore i temi del progetto, onde poter acquisire, se mai con l'ausilio di una video camera, le debite informazioni su quelle tradizioni orali che si intendono riscoprire e tutelare.

Successivamente i Volontari invieranno alla stampa ed alle televisioni locali e/o provinciali i risultati della loro ricerca, al fine di informare adeguatamente gli organi addetti alla comunicazione e far pubblicizzare così le attività del progetto.

Dal Sesto all'ottavo mese

In questo periodo i Volontari prenderanno contatti insieme all'OLP con i Dirigenti scolastici e i docenti delle Scuole elementari e secondarie di primo grado al fine di programmare momenti informativi e formativi con i loro allievi.

I Volontari, accompagnati dall'O.L.P. o dal Presidente della Pro Loco, in previo accordo con i Dirigenti scolastici e con gli Docenti, che potrebbero fungere anch'essi da formatori, terranno nella scuola, durante le ore di laboratorio didattico, o in altro orario concordato, apposite relazioni e proiezioni sul lavoro fatto e sulle testimonianze recapitate.

La parte più importante nella comunicazione agli allievi sarà riservata al valore del patrimonio immateriale presente nel territorio, evidenziando tutte le iniziative (manifestazioni, eventi, ricorrenze) che si svolgono nella località e che interessano, anche se talvolta non in maniera diretta, quei beni immateriali oggetto del presente progetto.

Tutte le attività predette saranno comunicate ai mezzi d'informazione onde pubblicizzare e promuovere le attività del progetto.

Nono mese

Saranno ripresi gli incontri con l'amministrazione comunale, i vari Enti, Associazioni e privati, che in vario modo sono interessati alla valorizzazione del patrimonio culturale; tanto affinché vi possa essere un reale coinvolgimento del territorio nell'organizzazione e successo di manifestazioni ed eventi, in cui emergono le tradizioni legate specialmente al mondo dell'arte e dell'artigianato.

Il tutto ha come obiettivo nobile una serie di iniziative mirate al recupero, valorizzazione e tutela del patrimonio enogastronomico tradizionale delle località presenti nel progetto, quali depositarie di una ricca e rinomata tradizione.

I volontari saranno assoluti protagonisti nelle varie iniziative, di cui cureranno la programmazione di nuovi eventi legati al patrimonio culturale immateriale, in collaborazione con le Amministrazioni Comunali e Provinciali, coinvolgendo le altre Associazioni e Operatori presenti sul territorio. In tal senso dovranno garantire l'esercizio *amministrativo e progettuale*, tenendo i dovuti contatti con quanti saranno chiamati a cooperare nelle varie azioni proposte e promosse e verificando anche i flussi di visitatori.

Decimo mese

In questo mese, che rappresenta la pre-appendice della sintesi del lavoro finale, i Volontari cureranno l'organizzazione di incontri con le Associazioni presenti sul territorio comunale al fine di illustrare l'attività progettuale, le iniziative intraprese e i risultati raggiunti.

Ovviamente il lavoro fatto sarà confortato dal sostegno del proprio OLP e Formatore specifico, e sarà comunicato e pubblicizzato, almeno nei suoi contorni più importanti,

	<p>presso i luoghi di forte interesse pubblico.</p> <p><u>Undicesimo mese</u></p> <p>In questa fase finale i Volontari testeranno la organicità di quanto prodotto nei mesi precedenti, curando la trasmissione dei dati con i dovuti aggiornamenti, i mezzi d'informazione, evidenziando le attività del progetto, gli obiettivi raggiunti ed il materiale raccolto. In ciò si potranno valere anche del supporto e dell'esperienza del proprio Comitato Provinciale e Regionale. Saranno attivate anche verifiche a livello comprensoriale o provinciale sui processi attivati e sui risultati raggiunti in ogni singola sede.</p> <p><u>Dodicesimo mese</u></p> <p>L'ultimo mese sarà dedicato alla sintesi finale di quanto precedentemente espresso. Si prepareranno eventuali bozze per la pubblicazione dell'esperienza fatta, se mai cercando di coinvolgere soprattutto la locale Amministrazione pubblica. I Volontari, poi, dovranno relazionare all'OLP ed all'Ufficio Nazionale del Servizio Civile (con sede in Contrada -AV-) un anno di servizio sia per quanto attiene le attività progettuali, sia per quanto attiene il monitoraggio che i momenti formativi (Formazione Generale e Formazione Specifica).</p>		
6	<p>Formazione generale e specifica:</p> <p>come si potrà evincere nella sezione della formazione, i volontari vivranno momenti di formazione articolati in diverse modalità: quella generale sarà centralizzata a livello provinciale, o regionale laddove sarà possibile, e quella specifica, organizzata a livello locale, anche in momenti condivisi con i colleghi delle Pro Loco limitrofe, ma anche prettamente in sede, dove il loro Olp soprattutto avrà modo di formare i ragazzi con regolarità e continuità giornaliera.</p> <p>Particolare cura sarà riservata alle attività formative previste in progetto, specie quelle della formazione specifica con i formatori interni e gli esperti esterni forniti dai partner per la ricerca e la catalogazione.</p>	10%	
7	<p>Organizzazione di un archivio multimediale:</p> <p>il lavoro di archiviazione non semplice, specie per i ragazzi che si apprestano a varcare la soglia per uscire dalla dipendenza familiare. Impareranno quindi l'importanza di poter accedere ai documenti ufficiali della loro sede in maniera immediata, impareranno quanto sia importante seguire un criterio condiviso e facilmente riconoscibile.</p>	10%	
8	<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 (Il Friuli, Telefriuli)</p>	7%	

<p>Non andrà trascurata in questa fase la loro esperienza da riportare all'esterno del mondo del Servizio Civile, qui sarà ancora una volta fondamentale coordinare le forze per determinare un incontro con le scuole di secondo grado presenti nel territorio durante il quale sarà raccontato ai giovani studenti cosa significa il Servizio Civile in generale ma soprattutto cosa ha significato per i volontari in uscita.</p>
--

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 della sede capofila, 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, ogni volontario, con l'assistenza dell'OLP e del tutor di riferimento (se necessario) realizzerà una verifica delle attività svolte ricorrendo all'utilizzo di una apposita scheda, detta "Scheda di Monitoraggio", appositamente predisposta dall'Ufficio Nazionale del Servizio Civile Unpli.

Detta scheda sarà trasmessa all'Ufficio Nazionale di Servizio Civile come previsto dal Piano Nazionale di Monitoraggio.

Detta scheda sarà verificata 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 dell'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile 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 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 e al termine del progetto i Volontari produrranno un "documento" cartaceo e/o multimediale che rappresenta la Relazione consuntiva del Progetto stesso e nella quale vengono descritte le attività svolte, illustrandone le varie fasi ed allegando tutto il materiale prodotto per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e, appunto, la volontà di continuare a 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 ai Volontari un giudizio attraverso un **Questionario** semistrutturato sull'esperienza fatta e sui suggerimenti da proporre per il miglioramento continuo del Progetto.

In tale atto di valutazione e verifica, si dovrà analizzare anche il raggiungimento di una nuova convinzione sull'identità culturale del territorio oggetto di intervento e della popolazione che vi risiede.

Ogni bene culturale oggetto di studio del presente progetto deve rappresentare l'identità collettiva in cui riconoscersi e deve aiutare a porre la domanda: *"...Chi sono? Qual è la mia identità?"*

(...) La gente reagisce afferrandosi all'ancora di salvezza delle culture locali. Chiedono aiuto ad esse e ai loro archetipi più arcaici, più sprofondati nel tempo (...) La Civiltà locale è un immenso serbatoio di miti, immagini, sentimenti, da cui l'uomo comune ... attinge per combattere l'aridità intellettualistica del presente. E questo, lo salva dalla desolazione ..." (C. Sgorlon)

I volontari, sotto la guida e il sostegno di tutto il sistema (rete) precedentemente riportato, dovrà affinare la propria idea di appartenenza con il confronto con altre idee di appartenenza e, con serenità e intelligenza, renderà più sensibile la propria coscienza al patrimonio culturale comune rendendolo consapevole che esso costituisce il tessuto connettivo della nostra memoria storica e che la sua tutela e promozione e valorizzazione è anche un fattore di crescita del Paese.

9) *Numero dei volontari da impiegare nel progetto:*

50

10) *Numero posti con vitto e alloggio:*

0

11) *Numero posti senza vitto e alloggio:*

50

12) *Numero posti con solo vitto:*

0

13) *Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo:*

1.400

14) *Giorni di servizio a settimana dei volontari (minimo 5, massimo 6):*

6

15) *Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:*

Ai/alle volontari/ie è richiesto in primis il rispetto **delle norme sulla privacy** e poi la disponibilità in merito:

- alla flessibilità nell'orario giornaliero
- con possibilità anche di impegno festivo secondo le esigenze progettuali
- a spostamenti nell'ambito delle diverse situazioni operative, con oneri a carico dell'ente, per eventuali manifestazioni culturali programmate nell'ambito del progetto stesso
- ad operare anche su giorno festivo

16) 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	Nominativi degli Operatori Locali di Progetto		
						Cognome e nome	Data di nascita	C.F.
PROVINCIA DI UDINE								
1	COMITATO REGIONALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA DELL'UNPLI	CODROIPO UD	Villa Manin di Passariano	498	3	SABRINA PERESSINI	21.01.1970	PRSSRN70A61C817E
2	CONSORZIO PRO LOCO FRIULI NORD EST	GEMONA DEL FRIULI UD	Piazza del Municipio, 5	24173	1	ALDO DI BERNARDO	23.04.1972	DBRLDA72D23L483A
3	CONSORZIO TRA LE PRO LOCO DEL MEDIO E BASSO FRIULI 'SERICUS'	MORTEGLIANO UD	Piazza Verdi,	13973	1	SILVANO BERTOSSI	28.03.1950	BRTSVN50C28L483Q

4	PRO LOCO AQUILEIA	AQUILEIA UD	Piazza Capitolo, 4	39816	2	VANESSA MORO	02.02.1981	MROVSS81B42E125P
5	PRO LOCO BURI	BUTTRIO UD	Via Cividale, 21	560	1	ELENA BOLZICCO	15.03.1968	BLZLNE68C55L483U
6	PRO LOCO IL VÂR – CAMINO AL TAGLIAMENTO	CAMINO AL TAGLIAMENTO UD	Piazza San Valentino, 12	38811	1	CHIARA MOLETTA	22.08.1989	MLTCHR89M62I403E
7	PRO LOCO PRO GLEMONA	GEMONA DEL FRIULI UD	Piazza Municipio, 5	39840	1	GABRIELE ZILLI	24.05.1988	ZLLGRL88E24D962C
8	PRO LOCO LATISANA	LATISANA UD	Via Rocca, 6	12917	2	PIETRO DE MARCHI	03.12.1955	DMRPTR55T03E473J
9	PRO LOCO MANZANO	MANZANO UD	Piazza della Repubblica, 25	564	2	ANGELO VERZEGNASSI	09.01.1949	VRZNGI49A09E899A
10	PRO LOCO MOGGESE	MOGGIO UDINESE UD	Piazzetta S. Pertini, 5	38846	1	GIULIANA PUGNETTI	23.01.1968	PGNGLN68A63D962U
11	PRO LOCO COMUNITA' DI MORTEGLIANO, LAVARIANO E CHIASIELLIS	MORTEGLIANO UD	Piazza Verdi, 13	13972	2	FLAVIO BARBINA	28.06.1948	BRBFLV48H27F205T
12	PRO LOCO NEDIŠKE DOLINE	SAN PIETRO AL NATISONE UD	Via Alpe Adria,	112798	2	ANTONIO DE TONI	18.12.1960	DTNNTN60T18F241T
13	PRO LOCO POZZUOLO DEL FRIULI	POZZUOLO DEL FRIULI UD	Via delle Scuole, 1	14129	2	ROSSANO CATTIVELLO	03.12.1973	CTTRSN73T03L483A
14	PRO LOCO SAN DANIELE	SAN DANIELE DEL FRIULI UD	Via Roma, 3	565	2	TANIA VEZZONI	10.06.1968	VZZTNA68H50B898J
15	PRO LOCO SUTRIO	SUTRIO UD	Via R. Linussio, 1	39880	1	ANITA NODALE	18.05.1977	NDLNTA77E58L483Q
16	PRO LOCO VAL RESIA	RESIA UD	Via Roma, 21	39887	2	ANNA MICELLI	06.12.1974	MCLNNA74T46D962Q

PROVINCIA DI GORIZIA

17	PRO LOCO CASTRUM CARMONIS	CORMONS GO	Via Matteotti,	447	2	STENO FERLUGA	17.07.1952	FRLSTN52L17L424R
18	PRO LOCO FOGLIANO REDIPUGLIA	FOGLIANO REDIPUGLIA GO	Via III Armata, 37	38828	3	ALESSIO BELLOTTO	12.06.1974	BLLSS74H12E098D
19	PRO LOCO MONFALCONE	MONFALCONE GO	Via Mazzini, 3	12911	1	BRUNELLA PAPA	05.04.1954	PPABNL54D45F356U

PROVINCIA DI PORDENONE

20	CONSORZIO PRO LOCO CELLINA MEDUNA	BARCIS PN	Piazzale della Vittoria, 1	1018	2	RITA BRESSA	15.03.1956	BRRTI56C55G888G
21	PRO LOCO AVIANO	AVIANO PN	Piazza Duomo,	7889	1	ILARIO DE MARCO ZOMPIT	14.06.1955	DMRLRI55H14A516Y
22	PRO LOCO CASARSA DELLA DELIZIA	CASARSA DELLA DELIZIA PN	Via Mario Zatti, 1	23684	3	MICHELE PUTIGNANO	29.09.1977	PTGMHL77P29L483G
23	PRO LOCO CORDOVADO	CORDOVADO PN	Piazza Cecchini, 27	73327	2	MARTINA CANULLO	31.12.1987	CNLMTN87T71I403C
24	PRO LOCO SACILE	SACILE PN	Viale Zancanaro, 4	12914	2	FRANCA BUSETTO	08.10.1941	BSTFNC41R48H657O
25	PRO LOCO SAN VITO	SAN VITO AL TAGLIAMENTO PN	Via Amalteo, 1/b	190	2	LAURA POLO	03.02.1960	PLOLRA60B43I403Q
26	PRO LOCO SESTO	SESTO AL REGHENA PN	Piazza Castello,	23686	2	DIEGO PERESSUTTI	11.06.1964	PRSDGI64H11I403P

27	PRO LOCO SPILIMBERGO	SPILIMBERGO PN	Piazza Duomo, 1	39878	2	CRISTIAN DE ROSA	06.08.1965	DRSCST75M06I904G
28	PRO LOCO TRAMONTI DI SOPRA	TRAMONTI DI SOPRA PN	Via Villaggio 6 maggio, 3	73308	2	GENEVIEVE BEAUJOLIN	12.02.1949	BJLGVV49B52Z110B

17) Eventuali attività di promozione e sensibilizzazione del servizio civile nazionale:

Le Pro Loco inserite nel Progetto, ognuna nell'ambito del territorio di appartenenza, intendono avviare un percorso di promozione e diffusione delle proprie attività ed in particolare di quelle per le quali, attraverso il Progetto, viene offerta l'opportunità ai giovani di un anno di Volontariato.

Si vuole, da un lato, trasmettere ai giovani il significato ed i contenuti del Servizio Civile Nazionale: **“dedicare un anno della propria vita a favore di un impegno solidaristico inteso come impegno per il bene di tutti e di ciascuno e quindi come valore della ricerca di pace”** e, dall'altro, collegare il progetto stesso alla comunità locale in cui i volontari prestano servizio, in modo da sensibilizzarla attraverso un naturale processo di promozione del Servizio Nazionale Civile.

La nostra visione è quella di una persona che da il meglio e il peggio di sé a seconda delle circostanze e delle sollecitazioni culturali del contesto in cui opera, degli incontri con gli altri, delle occasioni che gli si danno per sperimentare e conoscere meglio se stesso.

Presso di noi i giovani possono **ri-trovare** riferimenti e orizzonti più vasti, sperimentare i sentimenti e imparare a farne buon uso in modo da avviarsi ad una responsabilità consapevole verso la propria comunità e ad un amore sensibile per il proprio territorio, la propria storia, la propria tradizione.

Per promuovere il servizio civile e per sensibilizzare i giovani alle attività di volontariato, l'Unione Nazionale delle Pro loco d'Italia seleziona i valori e le informazioni che l'organizzazione non profit intende veicolare. In coerenza con i contenuti elaborati e con il target da raggiungere, individua inoltre le azioni e gli strumenti di comunicazione, necessari alla campagna d'informazione delle iniziative progettuali. Questa ultima, articolata in ventiquattro ore d'attività, è costituita sia dalla comunicazione mediata, che da quella diretta. La promozione e la sensibilizzazione del servizio civile prevede, infatti, il ricorso ai mezzi di comunicazione, sia tradizionali sia on line, a diffusione locale, provinciale e regionale (Giornali e periodici anche di produzione interna dell'UNPLI quali Organi delle Pro Loco e dei Comitati). Ma privilegia soprattutto la comunicazione interpersonale, dedicando ben **otto ore** al coinvolgimento di studenti specialmente delle scuole di secondo grado.

I volontari c, a tale proposito, predisporranno articoli, newsletter, comunicati stampa e aggiornamenti URL inviati ai partner e agli organi di stampa e, in primo luogo, ai partner della comunicazione che nel presente progetto sono **(Il Friuli, Telefriuli, IAL FVG)**

Saranno previsti, inoltre, attività informative generali e anche due iniziative:

1) Premio Nazionale **“PAESE MIO”** è un progetto divulgativo che, intende mettere a fuoco, di volta in volta, i fini cari alla passione territoriale delle Pro Loco, affinché siano maggiormente sviluppate e approfondite le tematiche legate al proprio “paese”. Si auspica, inoltre, che la libertà di approccio possa favorire l'inserimento del Premio Letterario nell'ambito della normale attività didattica delle scuole; in questa chiave il Premio stesso, quindi, va percepito come un'ulteriore opportunità offerta alle scuole nella conoscenza di alcuni aspetti etici e formativi che il Servizio Civile Nazionale, attraverso gli Enti come l'**UNPLI**, accreditati in prima classe all'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile presso la Presidenza del Consiglio, intende proporre alle nuove generazioni come esempio di “cittadinanza attiva” e difesa non armata della Patria.” (Stralcio dell'allegato bando). Tale iniziativa ha già ottenuto il Patrocinio dell'UNSC (prot. UNSC/32036/I' del 28/09/2009, quello del MIUR (prot AOOUFGAB n. 8495/GM del 7 Ott. 2009) nonché il prestigioso riconoscimento della Presidenza della Repubblica con assegnazione della medaglia del Presidente della Repubblica (prot. SCA/GN 1201-3 del 28/10/2009) che si allegano;

2) percorso informativo-formativo sul Servizio Civile rivolto alle scuole secondarie di secondo grado

che ha avuto il riconoscimento del MIUR attraverso l'Ufficio scolastico regionale della Campania con nota n. MIURAOODRCA.UFF.8/4129/U del 9 Marzo 2009 (che si allega) e che è stato riproposto al MIUR

Inoltre, attraverso la redazione di comunicati stampa, l'organizzazione di conferenze stampa e la realizzazione di newsletter istituzionali, l'Unpli veicola le informazioni ai mass media, mentre attraverso incontri e dibattiti avvicina i giovani al servizio civile. Per di più, questi ultimi possono reperire il materiale informativo non solo presso le sedi attuative del servizio civile, ma anche presso biblioteche, centri culturali, punti Informagiovani e uffici per le relazioni con il pubblico, istituiti dalle pubbliche amministrazioni. Lo scopo è quello di trasmettere ai ragazzi tutte le notizie utili per intraprendere il percorso formativo e di far comprendere loro l'importanza del dovere di solidarietà, quello del valore della democrazia e, non ultimo, quello del principio di cittadinanza attiva.

L'Unpli e le sedi del servizio civile puntano inoltre a rafforzare l'appartenenza territoriale, pianificando, in occasione dei principali eventi, convegni e tavole rotonde in cui coinvolgere i partner, gli enti e le associazioni presenti sul territorio. Attività progettuale che vedrà l'impegno dell'organizzazione per altre **sei ore**.

Le restanti **dieci ore** sono state programmate per conferenze stampa e allestimento stand per informare e distribuire materiali informativi, tre ore per incontri e dibattiti. Le restanti ore saranno utilizzate per le interviste e newsletter e informazioni on line ai partner.

Al fine di ottenere una visione complessiva delle iniziative da intraprendere, è stato ritenuto opportuno schematizzare i passaggi fondamentali della campagna di comunicazione.

Attività	Istituzioni coinvolte	Timing	Supporto informativo	Ore impegnate
Convegni e tavole rotonde in occasione delle principali manifestazioni	Partner, Enti comunali, sovracomunali, provinciali e regionali Associazioni presenti sul territorio	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio	brochure, opuscoli e newsletter	6
Allestimento di stand per distribuire materiale informativo	Partner, Enti comunali, sovracomunali, provinciali e regionali Associazioni presenti sul territorio	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio	brochure, opuscoli e newsletter	2
Conferenza stampa per far conoscere i punti principali del bando di selezione	Partner, Amministrazione provinciale e comunale	Maggio/Giugno	comunicati stampa e cartella stampa	8
Incontri e dibattiti presso tutte le scuole di secondo grado, redazione di intese istituzionali con i partner etc	Istituti scolastici, enti vari, associazioni etc	da approvazione progetti 2016 a conclusione anno scolastico interessato	brochure, opuscoli e newsletter	3

Comunicati stampa destinati ai media provinciali e regionali	Nessuna	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio	fotografie e dati statistici	1
Interviste e speciali tv e radio provinciali/regionali	Amministrazione provinciale e comunale	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio 2017	////////////////	////////////////
Articoli e speciali su "Arcobaleno" (house organ Unpli)	Nessuna	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio	////////////////	2
Informazioni on line sul sito ufficiale	Nessuna	da avvio al servizio a conclusione Progetti	////////////////	2
			Totale ore impegnate	24

Per garantire l'efficienza e l'efficacia della campagna di informazione e di sensibilizzazione, l'Unpli e le singole sedi in progetto pianificano le attività promozionali da porre in essere servendosi dell'ormai funzionale canale informatico, ricorrendo alla posta elettronica o a social network come Facebook o similari.

18) Criteri e modalità di selezione dei volontari:

Come da Decreto del 11 Giugno 2009 prot. 21096/II/1 del Capo Ufficio Nazionale per il Servizio Civile

19) Ricorso a sistemi di selezione verificati in sede di accreditamento

SI UNPLI NAZIONALE NZ01922

20) Piano di monitoraggio interno per la valutazione dell'andamento delle attività del progetto:

Si rinvia al sistema di monitoraggio dell'UNPLI Nazionale NZ01922 verificato dall'U.N.S.C. in sede di accreditamento

21) Ricorso a sistemi di monitoraggio verificati in sede di accreditamento:

SI

UNPLI NAZIONALE NZ01922

22) Eventuali requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dalla legge 6 marzo 2001, n. 64:

Possesso DIPLOMA QUINQUENNALE SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

23) Eventuali risorse finanziarie aggiuntive destinate in modo specifico alla realizzazione del progetto:

I COMITATI PROVINCIALI Udine, Pordenone e Gorizia, nonché le Pro Loco interessate hanno investito risorse economiche adeguate a sostenere e qualificare la progettazione, la gestione e soprattutto la formazione **specific**a dei volontari per il Servizio Civile. In particolare l'investimento economico sarà finalizzato ad incrementare le risorse strumentali non obbligatorie e le risorse tecniche e professionali per la formazione specifica, nonché la partecipazione a manifestazioni ed eventi programmati e realizzati dall'UNPLI e dalle sue strutture periferiche quali i Comitati regionali e/o provinciali. Va anche considerata la necessità di stipulare delle polizze assicurative per gli OLP e rimborsi spese per viaggi e missioni dei Volontari e degli OLP. Nella specie si rappresenta l'investimento sotto riportato per ogni singola sede.

ENTE	COSTI ATTIVITA' (*)	COSTI DEL PERSONALE (**)	TOTALE (a)
Pro Loco	€ 2.000	€ 1.000	€ 3.000

ATTUALE

) Spese che l'Ente sostiene per la pubblicità del progetto - partecipazione a seminari, convegni acquisto di supporti informatici e risorse strumentali non convenzionali (così come previsto alla voce 25 e nelle voci relative alla formazione specifica), nonché per la pubblicazione del *lavoro finale (brochure, dvd, o altro tipo di materiale da specificare in base al progetto al quale si sta lavorando)* previsto dal presente progetto

*) Costo annuo quantizzato per rimborsi uso auto propria e varie relativo agli OLP impegnati per 10 ore la settimana, per i formatori specifici e eventuali altre figure professionali occorrenti, ivi compreso le risorse tecniche di cui alla voce 25.

Poiché il costo complessivo per tutte le Sedi coinvolte nel Progetto è previsto come di seguito

SEDI	RISORSE PER SINGOLA SEDE (a)	TOTALE RISORSE SEDI (b)
N. 28	€ 3.000	€ 84.000

RENDICONTAZIONE

Ogni sede di pro loco provvederà ad avere un aggiornamento puntuale delle *risorse finanziarie aggiuntive destinate in modo specifico alla realizzazione del progetto, attraverso un modulo specifico (SCN-UNPLI-Mod.1)*. Detto modulo sarà puntualmente archiviato anche presso la sede capofila a fine progetto.

(Allegato 1)

(Allegato 1)

24) Eventuali reti a sostegno del progetto (copromotori e/o partner):

ENTI NON PROFIT

1) ERSA FVG in attesa

2) ERPAC – Ente Regionale per il Patrimonio Culturale della Regione Friuli Venezia Giulia,

L'ERPAC si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso:

- strutture immobili quali Sala Convegni, Aula Riunioni e sale per l'allestimento di iniziative di promozione e divulgazione delle attività di ricerca progettuali e del Servizio Civile Volontario, di formazione ed informazione circa le attività legate ai fini progettuali;

- la propria collaborazione nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza circa le attività progettuali di Servizio Civile, con il coinvolgimento di propri professionisti ed esperti del settore;

- un supporto scientifico costituito da esperti dell'Ente, finalizzato alla realizzazione di azioni specifiche di ricerca e rilevazione informazioni sull'oggetto di studio del Progetto (l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia in un percorso tra la storia e usanze del passato e le attuali tendenze, tra recupero della tradizione e rivisitazione secondo i canoni della società odierna (giovani nello specifico);

- **la consultazione e l'utilizzo del Sistema Informativo Regionale per il Patrimonio Culturale del Friuli Venezia Giulia che contiene oltre 300.000 schede di varie tipologie, corredate da apparati iconografici e da allegati multimediali realizzati in regione e presso i corregionali all'estero, nonché degli archivi documentari e della Biblioteca specializzata nei settori del restauro e dei beni culturali e con una ricca dotazione di pubblicazioni e monografie su autori regionali, al fine di ricavare dati e notizie utili alle ricerche dei Volontari e alle molteplici attività previste dal Progetto di Servizio Civile, fornendo anche un supporto alle azioni di programmazione, progettazione, verifica e monitoraggio connesse al Progetto stesso;**

- le proprie reti di divulgazione (sito web e social network) per collaborare alla diffusione degli esiti delle ricerche e dei risultati di Progetto, oltre che dei valori intrinseci legati agli obiettivi del Progetto stesso.

3) PROMOTURISMO FVG in firma in arrivo

4) UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE

L'USR FVG si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso:

- l'impiego del personale nelle dotazioni strumentali e tecnologiche necessarie al corretto svolgimento dei lavori afferenti alle attività progettuali solo se disponibili, tenuto conto delle attività istituzionali obbligatorie e necessarie;

- Sala Riunioni per l'eventuale allestimento di iniziative di promozione e divulgazione socio-culturale e del Servizio Civile Volontario, di selezione, di formazione ed informazione circa le attività legate ai fini progettuali;

- **la propria collaborazione nell'attività di promozione ed informazione presso le istituzioni scolastiche circa le attività progettuali di Servizio Civile;**

- le proprie reti di divulgazione (sito web) per collaborare alla diffusione degli esiti delle ricerche e dei

risultati di progetto, oltre che dei valori intrinseci legati agli obiettivi del progetto stesso.

5) ANCI FVG – ASSOCIAZIONE NAZIONALE COMUNI ITALIANI FVG

L'ANCI FVG si impegna a titolo non oneroso:

- a fornire la propria collaborazione nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza circa le attività progettuali di Servizio Civile, con il coinvolgimento di propri professionisti ed esperti del settore;
- a mettere a disposizione le proprie reti di divulgazione (sito web/pagina stampata) per collaborare alla diffusione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto, oltre che dei valori intrinseci legati agli obiettivi del progetto stesso.

6) CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO DOP

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio si impegna a titolo non oneroso:

- a fornire supporto alla programmazione, alla progettazione e alle attività di verifica e monitoraggio interessanti il progetto di Servizio Civile Nazionale;
- a contribuire alla progettazione e realizzazione di iniziative di divulgazione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto anche attraverso il proprio sito web e agli altri canali divulgativi;
- a collaborare nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza coinvolgendo i propri professionisti ed esperti del settore, promuovendo il progetto e le attività ad esso legate nonché le attività generali legate al Servizio Civile Nazionale;
- a collaborare alle azioni di ricerca e/o per la preparazione e realizzazione di momenti formativi e informativi di progetto generali e specifici.

7) SLOWFOOD FVG

L'Associazione Slow Food FVG si impegna a titolo non oneroso:

- a contribuire alla progettazione e realizzazione di iniziative di divulgazione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto anche attraverso il proprio sito web e agli altri canali divulgativi;
- a collaborare nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza coinvolgendo i propri professionisti ed esperti del settore, promuovendo il progetto e le attività ad esso legate nonché le attività generali legate al Servizio Civile Nazionale;
- a mettere a disposizione l'uso dei mezzi informatici, accesso alla banca dati etc, la realizzazione di momenti formativi e informativi di progetto generali e specifici;
- a fornire assistenza logistica nella realizzazione delle attività formative;
- **a organizzare conferenze, corsi di formazione finalizzati alla degustazione di prodotti della tradizione friulana e giuliana.**

8) CONSORZIO PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP in firma in arrivo

9) ASSOENOLOGI FVG in firma in arrivo

10) I.I.S. LINUSSIO I.P.S. ENO – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

L'Istituto Jacopo Linussio di Codroipo si impegna:

- ad organizzare presso la propria sede, coinvolgendo i giovani in età scolastica destinatari del Progetto, dei momenti di informazione e formazione fornendo, informazioni sulla storia, le usanze e le tradizioni legate al tema dell'enogastronomia nelle comunità del Friuli Venezia Giulia;

- a mettere a disposizione a titolo non oneroso strutture immobili quali aule, biblioteche e banche dati per l'allestimento di iniziative di ricerca progettuali, salvaguardando la priorità dell'attività didattica curricolare;

- a collaborare nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza circa le attività progettuali di Servizio Civile;

- a collaborare con gli esperti inviati dal Comitato Regionale UNPLI FVG;

- a mettere a disposizione le proprie reti di divulgazione (sito web/addetto stampa e altri canali informatici) per collaborare alla diffusione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto, oltre che dei valori intrinseci legati agli obiettivi del progetto stesso.

11) IAL FVG – Istituto Professionale Alberghiero

La Società IAL FVG si impegna a titolo non oneroso a:

1. contribuire alla progettazione e realizzazione di iniziative di divulgazione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto anche attraverso il proprio sito web e agli altri canali divulgativi;

2. collaborare nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza coinvolgendo i propri professionisti, promuovendo il progetto e le attività ad esso legate nonché le attività generali legate al Servizio Civile Nazionale;

3. mettere eventualmente a disposizione strutture immobili quali la propria Sala Convegni, le aule e i laboratori per la realizzazione di iniziative di promozione e divulgazione socio-culturale del progetto e del Servizio Civile Volontario in genere.

12) ISTITUTO FLORA PORDENONE – Istituto professionale Servizi per l'Enogastronomia in firma in arrivo

ENTI PROFIT

1) IL FRIULI, quotidiano di informazione

Il Friuli si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso:

- la propria collaborazione nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza circa le attività progettuali di Servizio Civile Nazionale;

- il proprio sistema informativo e di archivio al fine di ricavare dati e notizie utili alle molteplici attività previste dal progetto di Servizio Civile Nazionale;

- le proprie reti di divulgazione (sito web e pagina stampata) per collaborare alla diffusione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto, oltre che dei valori intrinseci legati agli obiettivi del progetto stesso.

2) TELEFRIULI, emittente televisiva

Telefriuli si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso:

- la propria collaborazione nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza circa le attività progettuali di Servizio Civile;
- il proprio sistema informativo e di archivio al fine di ricavare dati e notizie utili alle molteplici attività previste dal progetto di Servizio Civile Nazionale;
- **le proprie reti di divulgazione (sito web, emittente televisiva) per collaborare alla diffusione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto, oltre che dei valori intrinseci legati agli obiettivi del progetto stesso.**

3) ABACO VIAGGI, agenzia di viaggio

ABACO VIAGGI si impegna a titolo non oneroso:

- a rendere accessibile il proprio sistema informatico al fine di ricavare dati e notizie utili alla ricerca e alle molteplici attività previste dal progetto fornendo, se del caso, anche supporto alla programmazione, alla progettazione e alle attività di verifica e monitoraggio interessanti il progetto stesso;
- a contribuire alla progettazione e realizzazione di iniziative di divulgazione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto anche attraverso il proprio sito web e agli altri canali divulgativi;
- a collaborare nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza coinvolgendo i propri professionisti ed esperti del settore, promuovendo il progetto e le attività ad esso legate nonché le attività generali legate al Servizio Civile Nazionale;
- a mettere a disposizione uso dei mezzi informatici, accesso alla banca dati etc, l'utilizzo di aule e altre strutture per le azioni di ricerca e/o per la preparazione e realizzazione di momenti formativi e informativi di progetto generali e specifici;
- **a fornire assistenza logistica nella realizzazione delle attività formative.**

4) Editrice LA VITA CATTOLICA, settimanale di informazione

L'Editrice LA VITA CATTOLICA si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso:

-l'impiego di personale nelle dotazioni strumentali e tecnologiche necessarie al corretto svolgimento dei lavori afferenti alle attività progettuali;

-strutture immobili quali Sala Convegni/Auditorium e Aule per l'allestimento di iniziative di promozione e divulgazione socio-culturale e del Servizio Civile Volontario, di selezione, di formazione e di informazione circa le attività legate ai fini progettuali;

-la propria collaborazione nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza circa le attività progettuali di Servizio Civile, con il coinvolgimento di propri professionisti ed esperti del settore;

- eventuali attrezzature tecnologiche quali strumenti di ufficio (PC, stampanti, videoproiettori) e internet per agevolare il lavoro di ricerca dei Volontari impegnati nel progetto di Servizio Civile e lo svolgimento delle attività formative, informative, promozionali e di selezione;

- il proprio sistema informatico e di archivio al fine di ricavare dati e notizie utili alla ricerca dei Volontari e alle molteplici attività previste dal progetto di Servizio Civile, fornendo anche supporto alle azioni di programmazione, progettazione, verifica e monitoraggio connesse al progetto stesso;

- le proprie reti di divulgazione (sito web / emittente radiofonica / pagina stampata) per collaborare alla diffusione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto, oltre che dei valori intrinseci legati agli obiettivi del progetto stesso;

- spazi redazionali e informativi per la promozione del progetto e attività ad esso legate, archivi anche multimediali per ricerche e dati, accessi ad internet.

5) RADIO SPAZIO 103, emittente radiofonica

L'emittente si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso:

- la propria collaborazione nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza circa le attività progettuali di Servizio Civile, con il coinvolgimento di propri professionisti ed esperti del settore;
- le proprie reti di divulgazione (sito web / emittente radiofonica) per collaborare alla diffusione degli esiti delle ricerche e dei risultati di progetto, oltre che dei valori intrinseci legati agli obiettivi del progetto stesso;
- spazi redazionali e informativi per la promozione del progetto e attività ad esso legate, archivi anche multimediali per ricerche e dati, accessi ad internet.

6) QB – Quanto Basta, rivista mensile specializzata di enogastronomia pronto in consegna

25) Risorse tecniche e strumentali necessarie per l'attuazione del progetto:

Ciascuna Sede di servizio e/o Ente interessato ha risorse strumentali e supporti tecnici per l'attuazione degli obiettivi fissati nelle voci 7 ed alle azioni previste alla voce 8 del progetto.

Tali risorse saranno messe a disposizione dei Volontari con modalità e tempi differenti in relazione alle specifiche esigenze della sede e alle varie fasi del progetto.

Le risorse tecniche saranno arricchite da ulteriori disponibilità di risorse umane per l'uso degli strumenti e delle tecnologie necessarie.

Messe a disposizione dall'Ente (e quindi ordinarie):

b) Messe a disposizione dai partner (e quindi straordinarie)

Le risorse materiali tecniche e strumentali che saranno disponibili per ogni sede sono:

- 1 stanza come base operativa per gli operatori e per gli incontri di equipe

- 1 computer per la gestione dei dati

- 1 telefono fisso

- 1 fax

- 1 registratore

- 1 stampante

- 1 fotocopiatrice

- 1 schedario

- 1 classificatore

- 1 connessione Internet ADSL e posta elettronica,

programmi specifici (photoshop, etc)

- materiale di cancelleria (carta, penne, matite, notes, etc ,)

programmi specifici (photoshop, etc)

automezzo,

Comitato Regionale FVG, sede capofila:

- 1 stanza adibita per colloqui di accoglienza volontari

- 4 computer per la catalogazione e la gestione dei dati

- 2 telefoni fissi

- 2 telefoni cellulari

- 1 fax

- 3 stampanti multifunzioni e scanner

- 1 fotocopiatrice

- 1 videoproiettore

- 1 registratore a cassetta

- 4 postazioni per connessione Internet ADSL e posta elettronica,

- materiali vari di consumo

-1 lettore DVD

Ulteriori risorse strumentali saranno costituite da:

Per migliorare l'offerta relativa alle risorse tecniche, saranno utilizzate anche risorse professionali esterne avvalendosi delle risorse economiche aggiuntive di cui al punto 24

Sono previste varie fasi di utilizzazione di dette risorse tra cui le principali:

Fase propedeutica

Pareri e consulenze tecniche per la progettazione/raccolta dati
Ufficio ed attrezzature sede nazionale e sede regionali UNPLI
Materiali per pubblicizzazione e diffusione bandi, progetto
Realizzazione di materiale didattico-informativo ad uso dei volontari

Fase attuativa

Uffici ed attrezzature delle sedi descritte (terminale, fax, telefono).
Aule attrezzate aventi requisiti di sicurezza ai sensi della legge 626 per l'effettuazione di seminari formativi.
Ritrovi residenziali per l'effettuazione dei fine settimana formativi, dotati dei comfort necessari per l'alloggiamento.

Ad uso personale:

Cartella informativa e cancelleria per gli incontri, inclusa la Carta Etica, copia del progetto, mansionario.
Cartella con diario dei servizi effettuati e degli spostamenti.
Cartella annotazione orari di servizio con firme OLP.
Schede di autovalutazione
Pubblicazione, curata dall'Unpli, contenente i saggi redatti dai vari formatori nazionali riguardo il loro specifico settore di intervento, per fornire un supporto didattico-informativo ai volontari.
Le dispense in parola permetteranno ai volontari l'effettuazione di counselling a distanza, in modo che possano confrontarsi personalmente con i formatori-relatori anche attraverso un servizio di consulenza a distanza via E-mail agli indirizzi di posta elettronica forniti dai formatori stessi e riportati nelle singole relazioni.

CARATTERISTICHE DELLE CONOSCENZE ACQUISIBILI

26) Eventuali crediti formativi riconosciuti:

////////////////////////////////////

27) Eventuali tirocini riconosciuti:

////////////////////////////////////

28) Attestazione delle conoscenze acquisite in relazione alle attività svolte durante l'espletamento del servizio utili ai fini del curriculum vitae:

L'UNPLI, già riconosciuta **associazione di Promozione Sociale ai sensi della L.383/2000**, provvederà al rilascio di certificazione relativa all'attività svolta. Sono avviati, inoltre, contatti con Ministero dei Beni e Delle Attività Culturali, con Regioni, Università, Associazioni di categoria e, Società di lavoro interinale allo scopo di portare a riconoscimenti della suddetta certificazione sia in relazione ai curricula vitae che a crediti formativi. Il volontario oltre alla crescita umana individuale certa, acquisirà conoscenze su particolari aspetti della nostra società, soprattutto legati al vasto mondo del "non profit" e del Terzo Settore che, soprattutto oggi, sta assumendo un ruolo strategico notevole sia per la vastità che per la qualità dei servizi che offre. In particolare svilupperà professionalità operative su:

- A) progettazione e realizzazione di interventi di animazione culturale (manifestazioni, eventi, mostre, ideazione e produzione di materiali promo-pubblicitari, itinerari culturali etc);
- B) capacità relazionali e di gestione di Uffici aperti al pubblico (front office e back office), capacità di ideazione, realizzazione e gestione di eventi, iniziative. Su tali aspetti operativi si realizzeranno, all'interno delle iniziative prodotte dalle Pro Loco e soprattutto dall'UNPLI Regionale e dai Comitati provinciali, attività di visite guidate ai beni culturali dei territori interessati mirate a favore delle fasce deboli (ipovedenti), con l'uso delle moderne tecnologie.
- C) capacità di raccolta documentale e relativa elaborazione per una ottimale gestione delle risorse culturali ed ambientali del territorio;
- D) conoscenze teoriche e pratiche delle tematiche culturali utili anche per l'arricchimento delle conoscenze e dell'uso di strumentazioni scientifiche;
- E) 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;
- F) conoscenze teoriche e pratiche sui sistemi informatici e sulle modalità operative Windows e office.
- G) utilizzo delle strumentazioni d'ufficio anche per classificazione e archiviazione documenti.

Nel contempo, attraverso un percorso guidato (tutoraggio, formazione etc), trarrà le motivazioni per un più determinato ed efficace inserimento produttivo nel mondo del lavoro. A fine progetto, il volontario, avrà acquisito strumenti necessari per comprendere meglio la vita e orientarsi con più praticità in una società moderna e complessa come quella odierna; avrà appreso a:

H) migliorare i rapporti relazionali con se stessi e con gli altri, utilizzando un atteggiamento professionale che superi la separazione tra università, istituzioni culturali e territorio
I) interagire con le agenzie formative (scuole, università), con Enti pubblici (Comuni, Comunità Montane, Regioni etc) e con gli Enti Privati sia essi economici (Aziende, Imprese) che del no-profit (associazioni di e organismi del privato sociale non economico)
L) prendere coscienza che realizzare le proprie aspirazioni è sempre possibile se si diventa padroni dei propri comportamenti e delle proprie reazioni emotive, dei propri contesti sociali, del proprio passato e presente o dei propri progetti per il futuro.

Fondamentale per ogni volontario diventerà il proprio **SAPER ESSERE** perché esso è l'elemento che valorizza gli altri saperi
(

Formazione generale dei volontari

29) Sede di realizzazione:

La formazione generale viene organizzata e gestita dal responsabile regionale di competenza.

La rendicontazione sarà quindi disponibile presso la relativa sede.

La sede utilizzata nel corso della realizzazione del presente progetto per la formazione generale sarà:

SEDE CAPOFILA- UNPLI FVG - VILLA MANIN DI PASSARIANO

Eventuali variazioni di sede rispetto a quella indicata saranno doverosamente comunicate e registrate.

30) Modalità di attuazione:

La formazione viene effettuata in proprio avvalendosi dei formatori dell'Ente a titolo volontario e delle risorse tecniche di cui al punto 25. Questi saranno affiancati, in maniera sensibilmente inferiore, da Docenti Esterni ed Esperti, anche su base professionale, attraverso la realizzazione di Seminari di Studio e approfondimento.

L'intervento formativo si sviluppa in più fasi, attraverso un continuo scambio tra esperienza e momenti didattici, nel corso di tutto il periodo in cui i volontari svolgono il Servizio Civile.

Nella fase iniziale i Volontari ricevono per lo più informazioni e conoscenze necessarie per interpretare correttamente il ruolo richiesto, conoscere gli aspetti etici e giuridici del SC ed inserirsi rapidamente ed efficacemente nel nuovo ambiente lavorativo, adeguandosi alle regole formali ed informali, con particolare riguardo alla cultura organizzativa delle Pro Loco e

dell'U.N.P.L.I.

Nelle fasi intermedie, il processo formativo si sofferma su aspetti relativi alla verifica della esperienza in corso, in cui i partecipanti svolgono un ruolo più attivo rispetto alla prima fase, sia in termini di una presa di coscienza e di rielaborazione delle informazioni acquisite, sia in termini propositivi circa eventuali correttivi da apportare alle modalità di realizzazione dell'attività.

A prescindere dai momenti formativi "ufficiali", nel corso dell'anno i volontari saranno seguiti costantemente nella formazione per gli ambiti dei beni culturali, dell'uso degli strumenti informatici e del WEB, nella conoscenza della gestione amministrativa, nella realizzazione di reti di rapporti relazionali etc.

Nella fase conclusiva è previsto un momento finale di verifica sul lavoro svolto, finalizzato a rilevare gli apprendimenti, il gradimento da parte dei Volontari ed il livello di rispondenza alle aspettative iniziali.

31) *Ricorso a sistemi di formazione verificati in sede di accreditamento ed eventuale indicazione dell'Ente di 1^ classe dal quale è stato acquisito il servizio:*

SI

UNPLI NAZIONALE NZ01922

32) *Tecniche e metodologie di realizzazione previste:*

La Formazione Generale dei Volontari viene attuata nel rispetto delle Linee guida per la formazione generale dei giovani in servizio civile nazionali, approvate con Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n.160 del 19/07/2013.

Essa avverrà con l'apporto di formatori accreditati all'UNSC, in base alle loro conoscenze e specifiche competenze riguardo agli argomenti previsti.

Per alcuni moduli formativi sono previsti, come già citato al box 30, interventi di Esperti affiancati sempre in aula dai formatori dell'UNPLI.

La formazione generale **sarà erogata entro il 180°** giorno dall'avvio del progetto.

All'inizio dei corsi sarà somministrato ai Volontari un Questionario di Ingresso; al termine del ciclo formativo verrà somministrato un test di autovalutazione (post-test formativo).

La metodologia prevista mira essenzialmente al coinvolgimento diretto dei soggetti da formare. Saranno quindi utilizzati metodi non direttivi (suscitare motivazioni e automotivazioni) e con alto grado di interazione per consentire la partecipazione condivisa sugli argomenti e sui contenuti della formazione.

Nel pieno rispetto delle "linee guida per la formazione generale dei giovani in servizio civile volontario", la metodologia sarà, pertanto, *attiva*, anche se nella progettazione articolata delle singole lezioni si farà, laddove

necessario, ricorso anche alla classica e tradizionale *lezione frontale*.

Il formatore fornirà ai volontari le motivazioni necessarie ad attivare uno spirito di gruppo che consenta di recepire in pieno il senso di solidarietà e l'importanza della condivisione e della convivenza tra giovani, alla base della cultura del volontariato.

In sintesi, la Formazione Generale sarà somministrata come riportato nella tabella sottostante:

(per i contenuti dettagliati si fa riferimento a quanto indicato successivamente alla voce 33)

MONTE ORE DI FORMAZIONE GENERALE	LEZIONI FRONTALI		DINAMICHE DI GRUPPO		FORMAZIONE A DISTANZA	
	ore	percentuale	ore	percentuale	ore	percentuale
42	13	30,9 %	17	40,5 %	12	28,6 %

Lezioni frontali

Momento di formazione d'aula tradizionale (*max n. 25 unità per aula*), prevede sia la trasmissione di contenuti didattici secondo funzioni e ruoli acquisiti e consolidati da docenti e discenti, sia momenti interattivi grazie allo spazio riservato al confronto e alla discussione tra i partecipanti, per fare in modo che tale processo non si limiti a mera illustrazione di contenuti.

I/le formatori/formatrici si avvarranno di esperti della materia trattata; i nominativi degli esperti saranno indicati nei registri della formazione a cui verranno allegati i curricula vitae che saranno resi disponibili per ogni richiesta dell'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile.

Dinamiche non formali

Si attiveranno dinamiche di gruppo tese a valorizzare le singolarità dei Volontari che, una volta inserite nel contesto complessivo del gruppo, diventeranno patrimonio generale e parametro di valutazione della crescita singolare e collettiva.

Anche in questo caso il numero dei partecipanti per gruppo sarà max di n. 25 unità. La filosofia portante di questa attività formativa sarà imperniata sull'idea di puntare in modo deciso alla condivisione di esperienze al fine di far acquisire ai volontari consapevolezza, coscienza del proprio ruolo e delle proprie attitudini; si eviterà in tal modo di trasmettere unidirezionalmente idee-concetti e si svilupperà una relazione orizzontale di tipo interattivo, in cui i volontari ed il formatore sviluppano insieme conoscenze e competenze.

Si forniranno, quindi, laddove possibile, risposte ai problemi sollevati dai giovani volontari ma più di tutto si cercherà attivare competenze.

Particolare attenzione sarà posta alle tematiche del T.group e dell'esercitazione, dei giochi di ruolo e dell'outdoor training, e, in via più generale, sia delle tecniche di apprendimento che dei tipi di esperienze riconducibili alla formazione alle relazioni in gruppo e di gruppo.

Formazione a distanza

Sarà utilizzato un sistema software adeguato con una “piattaforma e-learning” che permetterà la gestione a distanza di corsi di formazione, su più classi, monitorati da appositi tutor, esperti e formatori generali accreditati UNSC. Tali percorsi formativi saranno integrati da test, esercitazioni e simulazioni on-line;

La piattaforma prevede il costante monitoraggio dell’interazione dei volontari nei vari forum, fornirà strumenti di comunicazione intergruppo e la pubblicazione dei dati.

In particolare consentirà la tracciabilità dei percorsi didattici; permetterà di fruire di materiali didattici multimediali (slide, schede tecniche) e non (consultazione di materiale cartaceo, dispense,) . Particolare attenzione si avrà nella distribuzione di materiale didattico e dispense; a tale proposito verrà utilizzato il materiale fornito dall’Ufficio arricchito e integrato da materiale prodotto da quest’Ente, soprattutto materiale attinente alle competenze territoriali che l’ente di servizio civile accreditato UNSC, e assegnatario di volontari, svolgerà sul territorio, ovvero: *Conservazione e promozione dei beni culturali, promozione dei territori e delle tradizioni.*

La piattaforma, inoltre, garantirà momenti di apprendimento collaborativo permettendo ai corsisti di intervenire sui contenuti e di essere abilitati a servizi di comunicazione in rete quali: forum -newsgroup all'interno del quale il sistema prevede anche interazione diretta con il docente-tutor attraverso servizi di messaggistica istantanea.

Metodologia

La formazione prevede percorsi formativi secondo la scansione modulare prevista dalle Linee guida: un percorso logico che accompagna i volontari nel mondo del servizio civile.

Tutti i percorsi saranno modulati per gruppi di 25 unità per aula, le metodologie didattiche adottate per la formazione generale, che prevede n. 42 ore di lezione, saranno ripartite in lezioni frontali per una percentuale pari al 30,9% del monte ore totale, in lezioni gestite secondo dinamiche non formali per una percentuale del 40,5% del monte ore totale e in formazione a distanza per il restante 28,6% .

Tali percorsi saranno finalizzati a rendere il volontario protagonista della formazione attraverso una partecipazione responsabile, secondo le seguenti metodologie:

- **lezioni frontali**, momento di formazione d’aula tradizionale, prevedono sia la trasmissione di contenuti didattici secondo funzioni e ruoli acquisiti e consolidati da docenti e discenti, sia momenti interattivi grazie allo spazio riservato al confronto e alla discussione tra i partecipanti
- **proiezioni video- lavagna luminosa**, hanno lo scopo di rafforzare la comunicazione ed agevolare gli apprendimenti;
- **simulazioni in aula**, sono destinate alla trasmissione di tecniche e strategie operative;
- **lavori di gruppo**, verranno realizzati in ambiti provinciali e/o regionali dei seminari di studio e approfondimento tematico degli aspetti generali finalizzati all’apprendimento di sistemi di lavoro in team e allo sviluppo della propensione alla collaborazione fra i volontari; le tecniche utilizzate comprendono la sinottica e il metodo dei casi, il T-group e l’esercitazione, i giochi di ruolo e l’outdoor training;
- **brain storming**, tecnica per far riflettere, raccogliere più idee e più dati possibili sull’attività in essere;
- **colloqui personali**, mirati ad approfondire particolari aspetti e risolvere eventuali problematiche;
- **formazione a distanza**, i Volontari potranno accedere al percorso formativo, sotto il controllo dei Tutor, attraverso un’area dedicata e realizzata ad hoc all’interno del sito www.serviziocivileunpli.it; la piattaforma sarà basata su sistema operativo MS Windows XP Server e utilizzerà database Microsoft SQL Server 2005 e linguaggio Microsoft Net con contenuti disponibili a seconda della connessione dell’utente. In particolare saranno consultabili interi corsi in formato video (QuickTime) e in formato eBook (PDF), chat per discussioni in tempo reale

sia pubbliche che private, forum, newsgroup e test di auto apprendimento e valutazione e counselling a distanza con i formatori.

- **Test e questionari di valutazione**, destinati a verificare il grado di assimilazione dei concetti.

I docenti potranno avvalersi dell'utilizzo di strumentazioni didattiche di diverso tipo, quali, ad esempio:

- P.C.
- Video Proiettore
- T.V.
- Lavagna luminosa
- Lavagna a fogli mobili
- Collegamenti a internet
- Schede

Ai partecipanti verranno fornite dispense e supporti didattici per consentire la massima comprensione dei concetti trasmessi e favorire gli opportuni approfondimenti.

33) *Contenuti della formazione:*

Saranno trattati i contenuti previsti da una serie di moduli raggruppati in tre macroaree, così come di seguito riportato.

“ VALORI E IDENTITA' DEL SCN “

L'identità del gruppo in formazione e patto formativo

I volontari in servizio civile verranno formati sulle seguenti tematiche:

introduzione alla formazione generale

motivazioni, attese, obiettivi individuali dell'anno di servizio civile

il gruppo come luogo di formazione e apprendimento.

Dall'obiezione di coscienza al SCN

Partendo dalla presentazione delle Leggi n. 772/72, n. 230/1998 e n. 64/2001 si tratteranno, in particolare, la storia del servizio civile e dell'obiezione di coscienza;

i fondamenti istituzionali e culturali del servizio civile nazionale;

le affinità e le differenze tra il servizio civile e l'obiezione di coscienza;

i principi fondamentali della Costituzione Italiana e le diverse forme di partecipazione attiva.

Il dovere di difesa della Patria – difesa civile non armata e nonviolenta

1.3.a Si approfondirà il concetto di Patria e di difesa civile della Patria attraverso mezzi ed attività alternativi a quelli militari. Saranno, in particolare, illustrati i contenuti delle sentenze della Corte Costituzionale nelle quali è stato dato a tale concetto un contenuto ampio e dettagliato.

1.3.b Partendo da alcuni cenni storici di difesa popolare non violenta, si passerà alla dichiarazione Universale dei Diritti Umani, gestione e trasformazione nonviolenta dei conflitti, operazioni di polizia internazionale, concetti di peacekeeping, peace-enforcing e peacebuilding.

La normativa vigente e la Carta di impegno etico

Sarà data lettura della Carta Etica ed illustrate le normative che regolano il sistema del servizio civile nazionale. Si evidenzierà, altresì, l'importanza della sottoscrizione della Carta di impegno Etico da parte del legale rappresentante dell'Ente.

- " LA CITTADINANZA ATTIVA "

La formazione civica - In questo modulo saranno evidenziati i principi fondamentali della Costituzione italiana (diritti e doveri, organizzazione dello Stato italiano) . Particolare risalto sarà riservato all'organizzazione delle Camere e all'iter di formazione delle leggi. Si illustrerà , altresì, il percorso che lega l'educazione civica alla cittadinanza attiva.

Le forme di cittadinanza - Riprendendo il concetto di formazione civica, verranno illustrate le forme di partecipazione, individuali e collettive, che possono essere agite dal cittadino, in un'ottica di cittadinanza attiva.

La protezione civile - In tale modulo sarà evidenziato lo stretto rapporto tra la difesa della Patria, come difesa dell'ambiente, del territorio, delle popolazioni e la Protezione civile. Saranno illustrate le norme le norme di comportamento da seguire nella gestione di emergenze; interventi di primo soccorso.

La rappresentanza dei volontari nel servizio civile Considerato che i volontari potranno, durante l'anno di servizio civile, potranno candidarsi alle Elezioni per i rappresentanti regionali e nazionali dei volontari in SCN, sarà illustrato tale possibilità e la responsabilità che comporta tale incarico.

- " IL GIOVANE VOLONTARIO NEL SISTEMA DEL SERVIZIO CIVILE "

Presentazione dell'Ente Serve a far conoscere ai Volontari il contesto in cui dovranno operare nell'arco di un anno; in particolare: la nascita dell'U.N.P.L.I., lo Statuto, la "mission" e le finalità prevalenti; contesto territoriale dove operano le Associazioni Pro Loco; destinatari delle attività; organigramma e le diverse figure professionali con le quali il giovane in S.C. dovrà rapportarsi.

Il lavoro dei progetti Questo modulo illustrerà il metodo della progettazione nelle sue articolazioni e in particolare: il processo della progettazione; il progetto di servizio civile; la Swot Analysis come strumento di valutazione progettuale.

L'organizzazione del servizio civile e le sue figure Vengono portate a conoscenza del Volontario tutte le "figure" professionali che operano all'interno del progetto (Olp, Rlea, Formatori, altri volontari,..) ed all'interno dello stesso ente per il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

Disciplina dei rapporti tra enti e volontari del servizio civile nazionale In questo modulo verrà presentato ed illustrato ai volontari il "Prontuario concernente la disciplina dei rapporti tra enti e volontari del s.c.n" in tutti i suoi punti.

Comunicazione interpersonale e gestione dei conflitti Vengono illustrate le strategie necessarie per comunicare in modo efficace, per comunicare all'interno di un gruppo e per gestire in modo positivo il conflitto.

34) Durata:

42 ORE

Formazione specifica (relativa al singolo progetto) dei volontari

35) Sede di realizzazione:

La fase di avvio del percorso formativo, quelle di verifiche intermedia e la fase Finale saranno organizzate su base provinciale presso idonee strutture **presso gli enti partner**.

La formazione giornaliera, quella continua, avverrà presso le singole sedi di attuazione del Progetto:

PROVINCIA DI UDINE

1. Aquileia (Pro Loco Aquileia)
2. Buttrio (Pro Loco Buri)
3. Camino al Tagliamento (Pro Loco Il Vâr)
4. Codroipo (Comitato Regionale del FVG dell'UNPLI)
5. Gemona del Friuli (Consorzio Pro Loco Friuli Nord Est)
6. Gemona del Friuli (Pro Loco Pro Glemona)
7. Latisana (Pro Loco Latisana)
8. Manzano (Pro Loco Manzano)
9. Moggio Udinese (Pro Loco Moggese)
10. Mortegliano (Consorzio Pro Loco del Medio e Basso Friuli SERICUS)
11. Mortegliano (Pro Loco Comunità di Mortegliano, Lavariano e Chiasiellis)
12. Pozzuolo del Friuli (Pro Loco Pozzuolo del Friuli)
13. Resia (Pro Loco Val Resia)
14. San Daniele del Friuli (Pro Loco San Daniele)
15. San Pietro al Natisone (Pro Loco Nediške Doline)
16. Sutrio (Pro Loco Sutrio)

PROVINCIA DI GORIZIA

17. Cormòns (Pro Loco Castrum Carmonis)
18. Fogliano Redipuglia (Pro Loco Fogliano Redipuglia)
19. Monfalcone (Pro Loco Monfalcone)

PROVINCIA DI PORDENONE

20. Aviano (Pro Loco Aviano)
21. Barcis (Consorzio Pro Loco Cellina Meduna)
22. Casarsa della Delizia (Pro Loco Casarsa della Delizia)
23. Cordovado (Pro Loco Cordovado)
24. Sacile (Pro Loco Sacile)
25. San Vito al Tagliamento (Pro Loco San Vito)
26. Sesto al Reghena (Pro Loco Sesto)
27. Spilimbergo (Pro Loco Spilimbergo)
28. Tramonti di Sopra (Pro Loco Tramonti di Sopra)

36) *Modalità di attuazione:*

Il percorso formativo sarà costituito da una **fase introduttiva**, volta alla conoscenza dei valori e dei principi ispiratori del Servizio Civile, dell'Ente (Pro Loco – Unpli) e della sede assegnata.

Seguirà una fase di **formazione specifica** su argomenti attinenti alle attività progettuali; ciò al fine di inculcare al volontario quelle informazioni sufficienti per collaborare attivamente nelle varie azioni ed attività previste dal progetto.

L'Olp, per la sua esperienza "formativa" sarà coinvolto in azioni tese a garantire il trasferimento del proprio Know-how ai volontari e garantire il corretto approccio a tutte le operazioni tecniche/operative. In particolare, come primo formatore avrà il compito di seguire e adeguare l'esperienza formativa dei volontari alle necessità imposte dal progetto e dall'essere "maestro" nell'insegnamento del "Saper fare" e, soprattutto, del "Saper essere".

L'Olp –formatore sarà affiancato, come evidenziato al box 38, da formatori esterni, per lo più laureati e in possesso di competenze ed esperienze consolidate, per l'approfondimento di tematiche specifiche strettamente connesse all'impegno dei volontari per le finalità progettuali.

E' previsto un monitoraggio dell'attività di formazione specifica con la somministrazione di un modulo di rilevamento fornito da UNPLI SC e distribuito a tutti i volontari. Tale modulo, compilato e sottoscritto dai volontari e dagli OLP di riferimento, sarà utilizzato per valutare la formazione effettuata e la congruità con quanto determinato a livello progettuale oppure l'eventuale scostamento rilevato. Dalla lettura e dall'analisi dei dati si potranno continuare le azioni programmate (in caso di congruità) oppure si programmeranno azioni di correzione per eliminare gli scostamenti e riportare l'attività formativa specifica nel naturale programma preventivato.

Anche per tale attività si farà ricorso agli esperti del sistema di monitoraggio regolarmente accreditati in UNSC.

Per quanto riguarda il periodo, la formazione specifica, prevista in 75 ore, sarà erogata entro e non oltre 90 giorni dall'avvio del progetto stesso.

In caso di formatori non presenti nel seguente elenco, sarà cura della sede di progetto acquisire i rispettivi curricula, trattenerne una copia in loco e inviare l'originale alla sede capofila di progetto.

Ogni sede di progetto avrà cura di registrare accuratamente le ore di formazione specifica, i formatori e gli argomenti trattati. (Modulo in uso presso ogni sede di progetto)

37) *Nominativo/i e dati anagrafici del/i formatore/i:*

38) *Competenze specifiche del/i formatore/i:*

Gli OLP/formatori e i formatori specifici sotto riportati hanno competenze ed esperienze (alcuni anche pluriennali) relative alle attività previste dal progetto; nel caso di titoli non prettamente attinenti al settore di intervento, le esperienze maturate compensano la difformità di laurea o diploma di maturità.

Le competenze e le conoscenze dei formatori in parola realizzano, quindi, copertura completa delle attività del presente progetto di Servizio Civile Nazionale.

39) *Tecniche e metodologie di realizzazione previste:*

La formazione specifica si realizzerà nella Sede operativa della Pro Loco per tutti quegli aspetti che riguardano l'Ente, legislazione regionale, approfondimenti sul progetto, il ruolo del volontario nel progetto, diritti e doveri, lavori di gruppo, monitoraggio.

Gli altri argomenti, legati al progetto e che esulano da quelli sopra citati, saranno trattati da Formatori esperti, sempre volontari, a seconda dell'argomento e in sedi provinciali e/o di area del progetto con la partecipazione di tutti i volontari servizio civile che prendono parte al progetto **"IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO REGIONALE IN UN PERCORSO TRA STORIA, TRADIZIONE E NUOVI STILI ALIMENTARI"**.

I contenuti della formazione verranno trattati con l'utilizzo delle seguenti tecniche:

- lezioni frontali e/o seminari su argomenti inerenti i contenuti del Progetto
- simulazioni su casi differenziati per tematiche
- lavori di gruppo, Brainstorming
- esercitazioni, problem-solving
- utilizzo di supporti informatici, Power Point
- colloqui diretti, questionari, schede di valutazione
- formazione pratica in "affiancamento"
- visite guidate nei siti di interesse archeologico, storico, artistico e naturalistico del territorio comunale, provinciale e regionale.

Nel corso di incontri di brainstorming organizzati su tutto il territorio nazionale a titolo di sperimentazione e verifica del SC, più Volontari hanno parlato del Servizio Civile come di un'opportunità di crescita non solo sociale, ma anche di vera e propria formazione professionale e di "ingresso" nel mondo del lavoro. Nello stesso tempo, però, è emerso che al termine dell'anno di Servizio Civile non sempre i Volontari sono consapevoli del bagaglio di competenze che hanno acquisito in termini di conoscenze, capacità e comportamenti. Da qui anche la relativa difficoltà di analizzare nei dettagli l'esperienza e di segmentarla in modo da individuare tutte le competenze maturate, di valorizzarle e di renderle quanto più possibile spendibili nel mercato del lavoro.

In tale contesto si è pensato di inserire, nell'ambito della formazione specifica, un modulo interamente dedicato all'orientamento allo scopo di aiutare i Volontari nella delicata fase di transizione post Servizio Civile.

Il modulo dell'orientamento appare ancora più rilevante se inserito nel contesto del mondo del lavoro che vede i giovani tra i 20 e i 28 anni (praticamente la fascia d'età richiesta per accedere al Servizio Civile) in possesso di titoli di studio o qualifiche professionali ancora poco spendibili nel mercato del lavoro in generale, ma soprattutto locale, e per i quali spesso si evidenzia una mancata corrispondenza tra attese lavorative personali e domanda di lavoro espressa dalle imprese.

L'orientamento, dunque, riveste il ruolo fondamentale di strumento di integrazione fra istruzione, formazione professionale (ovvero esperienza di Servizio Civile) e inserimento nel mondo del lavoro, favorendo, attraverso una relazione dinamica e continua, un punto di incontro tra le esigenze del Volontario (motivazioni, interessi, competenze) e le opportunità esterne date dall'offerta formativa e dal mercato del lavoro.

La metodica che si intende utilizzare è il **BILANCIO DI COMPETENZE** la cui finalità è proprio quella di aiutare i Volontari a realizzare scelte rispetto alla propria vita, soprattutto quella professionale.

Il Bilancio di Competenze serve sostanzialmente a:

- valorizzare le esperienze professionali e sociali di una persona;
- definire meglio ciò che si conosce e si sa fare;
- capire se si possono trasferire altrove le proprie competenze;
- utilizzare meglio le proprie potenzialità.

Il prodotto più importante del bilancio è:

un **Portafoglio Competenze**, cioè una raccolta e descrizione degli elementi che attestano le risorse acquisite suscettibili di valorizzazione.

Il "Portafoglio", che il Volontario può tenere aggiornato con acquisizioni successive, ha duplice valenza di aiuto alla memoria e di autovalutazione da un lato e di progettazione della comunicazione verso l'esterno dall'altro.

Dunque il Bilancio di Competenze costituisce un'occasione di apprendimento professionale e di "manutenzione" del proprio patrimonio di conoscenze e di abilità che, opportunamente rielaborate, diventano un'ottima base di partenza per la

costruzione di un Curriculum Vitae, step necessario ed indispensabile per ricercare un lavoro che sia non solo adeguato alla propria figura professionale ma che riesca a garantire anche la soddisfazione dei bisogni personali.

Concludendo, il modulo dell'orientamento è importante perché rappresenta:

un aiuto concreto ai Volontari (costruzione del portafoglio competenze, costruzione del Curriculum Vitae in formato Europeo, suggerimenti su come sostenere un colloquio di lavoro, suggerimenti per un'efficace ricerca attiva del lavoro attraverso la conoscenza di strutture quali Centri per l'Impiego, Centri di formazione professionale, Informagiovani, Agenzie di lavoro interinale, ecc.)

uno strumento di valorizzazione del Servizio Civile inteso come esperienza che dota i Volontari di un "valore aggiunto" perché:

consente loro di sviluppare una serie di competenze "trasversali" in grado di renderli estremamente flessibili e adatti a più tipi di mansioni lavorative;

è in grado di fornire una serie di riferimenti comportamentali (teorici e pratici) su quella che è la dinamica del mondo del lavoro.

40) Contenuti della formazione:

Premesso che la formazione specifica è finalizzata a :

incrementare la conoscenza del contesto in cui il Volontario viene inserito;

offrire sostegno nella fase di inserimento del Volontario;

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, i cui curricula saranno documentati e depositati presso l'Ufficio Nazionale

Visto che i volontari svolgeranno la loro attività a stretto contatto con le figure più rappresentative delle associazioni assegnatarie, avranno la 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 di aula, dove si potrà illustrare loro un approfondimento organico di quanto andranno ad apprendere.

Nei primi giorni di avvio del progetto l'OLP fornirà, illustrandola, la documentazione e la modulistica relativa alla copertura assicurativa. A seguire, entro il 60° giorno, con il supporto del formatore **SPITALERI MARIANGELA, esperto in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro** e/o attraverso l'ausilio di video online, saranno fornite al 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.) .

Le aree tematiche sulle quali i volontari dovranno soffermarsi ai fini della formazione specifica sono quelle indicate nel diagramma riportato sotto le tabelle delle due fasi formative. Nello stesso diagramma si noterà che per alcune fasi non

sono previste ore definite, questo proprio in funzione di quanto sopra espresso: **per alcuni apprendimenti bisogna vivere l'associazione.**

Per quanto riguarda le **ore di aula**, sarà preferibile la massima condivisione delle esperienze in itinere, ecco perché saranno organizzate su base progettuale e per aree geografiche omogenee e tenderanno a raccogliere i volontari delle relative sedi interessate, evitando di superare il numero di 25 volontari per modulo. Saranno inoltre previsti, così come per la formazione generale, approfondimenti ricorrendo alla tecnica della formazione a distanza.

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 i 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 si 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 e di esperti 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 ad assicurarsi sia un riscontro positivo al tempo dedicato e sia un documento registrabile da poter utilizzare o archiviare a seconda dei risultati ottenuti.

In dettaglio la formazione dalla **durata complessiva di n. 75 ore**, sarà articolata in due fasi.

FORMAZIONE SPECIFICA ORDINARIA 50 Ore

N. Modulo	Argomento	n. ore
1	Presentazione e conoscenza dell'Ente (Pro Loco) in cui il Volontario è inserito e del territorio di attività (attività principalmente curata dall'OLP). UNPLI: strutturazione provinciale, regionale, nazionale e sue funzioni di raccordo e promozione Steno Ferluga, Rossano Cattivello, Sabrina Peressini, Flavio Barbina).	6
2	Partecipazione attiva alla vita programmatica dell'Ente Pro Loco; rapporto tra l'Ente, il Direttivo e i soci, con il Volontario (attività principalmente sarà curata	8

	dagli Olp); azioni di accoglienza, front office e back office. Barbara Battaia, Laura Angelina Cannizzo, Giuseppe Maccagnano)	
3	Elementi di conoscenza in materia di beni culturali, ambientali e dell'Associazione no profit con particolare riferimento alle Pro Loco quali Associazioni di tutela e valorizzazione dei Beni Culturali e del Territorio. (Guglielmo Zisa, Silvia Iacuzzi, Alessio Bellotto)	5
4	I Beni Culturali (rif D.Lvo 42/2004) Ambientali, storico-artistici e demoantropologici, il patrimonio enogastronomico tradizionale regionale definizione e attività di ricerca, tutela e promozione. (Formatori specifici: Francesco Colussi, Mirta Faleschini, Silvia Iacuzzi, Guglielmo Zisa, Stefania Agostinis)	5
5	Storiografia: fonti archivistiche, bibliografia, museografia e museologia- Biblioteconomia, catalogazione libraria, gestione delle biblioteche. (Formatori specifici: Guglielmo Zisa, Nadia Cossar, Grazia Romanin, Maria Gargan)	5
6	Approfondimento del Progetto in termini di attività/azioni previste e dei partner coinvolti(ricerca, studio, confronti materiali occorrenti etc). Tali attività saranno curate dagli Olp e vedrà il coinvolgimento di esperti messi a disposizione dai partner secondo le intese sottoscritte. Es: ideazione itinerari tematici riguardanti il Patrimonio enogastronomico tradizionale. (Formatori specifici: Francesco Colussi, Silvia Iacuzzi, Guglielmo Zisa, Stefania Agostinis)	5
7	Il ruolo del Volontario all'interno del Progetto e suoi Diritti e Doveri; Lettura e analisi delle circolari UNSC, a cura del responsabile della sede capofila: (Formatori specifici: Sabrina Peressini e Barbara Battaia)	4
8	Elementi di comunicazione interna ed esterna: newsletter, e-mail, comunicati stampa, redazionali, etc. (Formatori specifici: Stefano Polzot)	5
9	Elementi di informatica : uso del computer e della posta elettronica (Formatore specifico: Silvia Iacuzzi, Angelo Verzegnassi)	4
RS	RISCHI E SICUREZZA- Il presente modulo è prioritario rispetto agli altri e sarà affrontato nei primi giorni di avvio al servizio, possibilmente in ambito provinciale con tutte le sedi 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; rischi per la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro (sede Pro Loco e luoghi "esterni") Specie su quanto previsto nel box 8.3 (Formatore specifico: Mariangela Spitaleri)	3
Totale ore n.		50

FORMAZIONE SPECIFICA AGGIUNTIVA 25 ORE

N. Modulo	Argomento	n. ore
10	Il Patrimonio enogastronomico tradizionale friulano (<i>Formatori specifici: Giuliana Pugnetti, Chiara Moletta, Flavio Barbina</i>)	3
11	Elementi di comunicazione: produzione di depliant e brochure (<i>Formatori specifici: Polzot Stefano, Bice Piccotto</i>)	4
12	Lavoro di gruppo (incontri provinciali o d'area): il lavoro per progetti (<i>Formatori specifici: Chiara Aviani, Laura Pezzarini</i>)	5
13	Verifica periodica anche con incontri a carattere territoriale che vedranno coinvolti i volontari, gli OLP ed i Formatori delle sedi del progetto al fine di effettuare una analisi dei risultati raggiunti. Tali attività saranno guidata dagli OLP.	5
14	Elementi di marketing territoriale e culturale con particolare attenzione all'analisi del territorio e all'individuazione delle sue potenzialità espresse ed inesprese in relazione alle finalità del progetto (<i>Formatori specifici: Laura Angelina Cannizzo, Silvia Iacuzzi</i>)	4
15	Ricerche archiviste e bibliotecarie (<i>Formatori specifici: Nadia Cossar, Laura Biazzo</i>)	4

Totale ore n. 25

Per sopperire ad eventuali costi per la realizzazione della formazione specifica (incontri e seminari su base sovracomunale, rimborsi e materiali occorrenti) saranno utilizzate le risorse finanziarie aggiuntive di cui al punto 23.

Come chiaramente indicato nel box 36 è previsto un monitoraggio dell'attività di formazione specifica con la somministrazione di un modulo di rilevamento fornito da UNPLI SC e distribuito a tutti i volontari.

41) Durata:

75 ore

Altri elementi della formazione

42) Modalità di monitoraggio del piano di formazione (generale e specifica) predisposto:

**COME DA PIANO DI MONITORAGGIO UNPLI NAZIONALE NZ01922, VERIFICATO
DALL'UFFICIO IN SEDE DI ACCREDITAMENTO**

Data, 11 ottobre 2016

Il Responsabile del Servizio civile nazionale dell'ente
Tavella Bernardina

