

**SCHEDA PROGETTO PER L'IMPIEGO DI VOLONTARI IN
SERVIZIO CIVILE IN ITALIA**



Unpli SCN cod. Accr. UNSC NZ01922
Ufficio per il Servizio Civile Nazionale
Via Roma n.1 - 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 CAMBIAMENTO SOCIALE NEI MODELLI ENOGASTRONOMICI DALLA
CIVILTA' CONTADINA ALLA CIVILTA' MODERNA**

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:*

6.1 - PREMESSA

Il mutamento sociale è il cambiamento che si produce nelle strutture e nelle istituzioni dei sistemi sociali. Quando si parla di mutamento dalle società antiche a quelle moderne si fa riferimento ad un insieme di cambiamenti che investono tutte le sfere del tessuto sociale, dal lavoro alla politica, dalla comunicazione alla famiglia, ivi compresa anche la cultura enogastronomica, le quali sono causa ed espressione stessa del mutamento.

Il mondo contadino aveva la necessità di avere un cibo sostanzioso e nello stesso tempo “breve” in quanto anche le donne si recavano in campagna e, rientrando la sera dopo il lavoro, avevano la necessità di mettere in tavola tanto da sfamare una intera famiglia, spesso molto numerosa.

Diversamente il mondo industrializzato pretende sostanzialmente un rivoluzionario mutamento delle abitudini alimentari; la vita più frenetica, la donna che inizia a lavorare e a stare sempre più tempo fuori casa, il sempre più crescente spostamento delle spese familiari invertono la rotta alimentare verso una cucina più sbrigativa, più veloce ed anche più economica, proporzionata al nuovo stile di vita. Nascono così le pizzerie e i fast-food, crescono le attività che propongono una ristorazione veloce. Nascono così alimenti già preparati industrialmente, nasce così anche il cosiddetto “cibo spazzatura” una tipologia di cibo considerato malsano a causa del suo bassissimo valore nutrizionale e la ricchezza di grassi o zuccheri.

Fenomeno questo che, anche se in tempi diversi rispetto a quello nordico più industrializzato, ha interessato il nostro meridionale territorio, prettamente agricolo. Anche l'evoluzione dell'agricoltura ha avuto il suo peso nel radicale mutamento delle abitudini: dall'agricoltura intesa come arte di coltivare i campi, si è passati ad un'agricoltura moderna fatta da tecnologie avanzate e da un esagerato sfruttamento delle terre.

Negli ultimi anni, grazie soprattutto ad una maggior consapevolezza culturale nei consumatori, si è assistito ad uno spostamento del mercato alimentare verso una valorizzazione di alimenti più di qualità e verso un maggior rispetto di alcune forme di produzione sino ad arrivare ai nostri giorni in cui

l'attenzione alle cucine tipiche regionali si è unita alla questione della tutela del territorio e ai temi della biodiversità e dell'eco-compatibilità ambientale.

Dappertutto si è accentuata la consapevolezza della complessità culturale del cibo ed oggi la tutela delle gastronomie regionali implica la tutela delle identità locali, come attestano anche alcune trasmissioni televisive dedicate a cibo e territorio. Ricostruire le gastronomie locali comporta il recupero non solo di ricette, ma di modalità di cottura, presentazione del piatto, usanze conviviali che racchiudono stili di vita, modelli etici e familiari. Si parla sempre più spesso di paesaggi gastronomici, sottolineando con tale espressione la consapevolezza sempre più diffusa dell'unione tra ambiente, agricoltura e cultura.

Con il presente progetto di servizio civile si mira a sviluppare, come verrà ampiamente descritto al punto 7 "Obiettivi del progetto", il cambiamento che il cibo, elemento primario per la sopravvivenza della specie umana, ha avuto nel passaggio tra il mondo contadino e quello moderno industrializzato; mutamento questo avvertito anche e soprattutto nel nostro territorio, storicamente e meridionalmente contadino.

Attraverso l'osservazione di tutte quelle manifestazioni legate ai prodotti della terra, alla cultura e alla musica popolare, alla fede e ai lavori artigianali si cercherà di offrire un contributo nell'analisi territoriale di quel mutamento cultural-gastronomico che ha interessato parte del nord della Puglia nell'ultimo trentennio. Pur se spesso le sagre, di cui le Associazioni Pro Loco ne sono storicamente e statutariamente le depositarie, non hanno origini remote ma spesso rappresentano solo una recente pratica festiva a vocazione turistica, si metterà in evidenza il legame che lega le pratiche del presente alla storicità territoriale culinaria

Partecipano al Progetto n. 13 associazioni Pro Loco, come di seguito elencate, coordinate dal Comitato Provinciale UNPLI della provincia di Foggia; per un totale di n. 14 sedi di progetto.

Tabella 1

1 Pro Loco Accadia (FG)	8 Pro Loco Sant'Agata di Puglia (FG)
2 Pro Loco Bovino (FG)	9 Pro Loco Troia (FG)
3 Pro Loco De Rocca di Casalnuovo Monterotaro (FG)	10 Pro Loco Volturino (FG)
4 Pro Loco Deliceto (FG)	11 Pro Loco Bisceglie (BAT)
5 Pro Loco Lucera (FG)	12 Pro Loco Quadratum di Corato (BA)
6 Pro Loco Monte Sant'Angelo (FG)	13 Pro Loco Ruvo di Puglia (BA)
7 Pro Loco Orsara di Puglia (FG)	14 UNPLI Foggia – sede di Sant'Agata di Puglia

Al fine di acquisire una visione completa esaustiva della realtà su cui si vuole intervenire, è stata utilizzata una Scheda Informativa, paese per paese, predisposta all'uso dall'UNPLI Nazionale Servizio Civile e utilizzata dalle singole Pro Loco. Tale scheda, compilata dai giovani volontari di Servizio civile (laddove

operanti), o comunque dai volontari delle Pro Loco, tiene conto anche di studi, ricerche e “report” dei precedenti progetti di servizio civile, per i quali si ci è avvalsi della collaborazione di Partner e di informazioni fornite da Enti preposti nel settore culturale. I dati riportati in queste schede (anagrafici, strutture, servizi...) provengono tutti da una fonte sicura (Istat, uffici comunali, provinciali, regionali, ex provveditorato, Camera di Commercio...).

6.2 - L'area di intervento (i Comuni coinvolti nel progetto)

ACCADIA: posto sul Subappennino Dauno a 650 metri d'altitudine, è tra i più elevati della Puglia e l'intero territorio comunale è prevalentemente montuoso. I principali luoghi d'interesse di Accadia sono quelli legati alla natura, alla storia ed al culto. Massimo orgoglio e memoria storica per la cittadinanza è il Rione Fossi, primitiva sede del comune, che, sebbene ancora in fase di restauro, rappresenta il luogo di maggior interesse turistico e fa da scenografia naturale a vari eventi culturali e musicali che si tengono periodicamente nel comune

BOVINO: è un Borgo collinare dei Monti Dauni. Prevalentemente agricolo con una storia che si perde nella notte dei tempi, ha oltre 5000 anni. E' ricco di testimonianze archeologiche, artistiche e culturali racchiuse nel suo territorio e prevalentemente nel suo caratteristico centro storico di impianto romano.

CASALNUOVO MONTEROTARO: è un borgo, della provincia di Foggia situato a nord-ovest di Lucera, pieno di quiete circondato da un'interessante contesto naturalistico, caratterizzato da corsi d'acqua che si immettono nel fiume Fortore. Tantissimi gli spazi verdi che ospitano una ricca varietà di fauna da scoprire. Casalnuovo è anche centro storico con numerose chiese e da segnalare la Torre di Monterotaro.

DELICETO: Comune del Preappennino Dauno meridionale, ubicato in un ambiente naturale gradevole, costituito da una serie di rilievi collinari, distante da Foggia 40 Km circa, è a 620m s.l.m. su cui sorge il vetusto castello, vestigia di un illustre e suggestivo passato.

LUCERA: Situata alla confluenza delle valli molisane e campane nel Tavoliere delle Puglie, Lucera fu capoluogo della Capitanata e del Contado del Molise dal 1579 fino al 1806. La Città sorge su un'altura formata da tre colli (Monte Albano, Monte Belvedere e Monte Sacro) a ridosso del Subappennino Dauno, che dominano l'ampia pianura del Tavoliere delle Puglie, per questo è chiamata chiave delle Puglie. Conta numerosi beni artistici ed architettonici, tra cui la Basilica Cattedrale centro della diocesi di Lucera e Troia.

MONTE SANT'ANGELO: Il comune si erge su uno sperone del Gargano in una zona boscosa non distante dal mare. La natura calcarea del suolo si manifesta in una pluralità di fenomeni carsici, tra i quali la famosa grotta dell'arcangelo Michele. La cittadina, inoltre, si affaccia sul golfo di Manfredonia, è meta di pellegrinaggi per la presenza del santuario dell'arcangelo Michele (Patrimonio dell'Unesco) ed è sede dell'Ente Parco Nazionale del Gargano.

ORSARA DI PUGLIA: denominata Orsara Dauno Irpina fino al 1884, ha fatto parte della provincia di Avellino fino al 1927. Il centro urbano si distende su un declivio del Subappennino Dauno, a 635 metri s.l.m. I principali monumenti e luoghi di interesse sono la Chiesa parrocchiale risalente al XVI secolo, l'Abbazia di Sant'Angelo edificata fra VIII e XI secolo, grotta di San Michele Arcangelo meta di pellegrinaggio, palazzo Baronale del XIII secolo con un torrione dalle monofore centinate, torre Guevara

risalente al XVI secolo.

SANT'AGATA DI PUGLIA: è un borgo italiano di 2.324 abitanti della provincia di Foggia. Di fondazione medievale, nel 2002 ha ottenuto la Bandiera arancione dal Touring Club Italiano. È situata sui monti del Subappennino Dauno con vista panoramica sul Tavoliere delle Puglie, a 795 metri s.l.m. L'impianto urbanistico della cittadina conserva la struttura medievale; si è sviluppato in forma spiraliforme a partire dal castello verso valle in un progredire di vicoli, ripide scalinate, archi, torrette, campanili, case con caratteristici portali, fino all'ultima cinta di cui l'entrata era la Porta Nuova con le chiese posizionate sui lati del paese.

TROIA: situata sulle pendici del Subappennino Dauno, a ridosso del Tavoliere delle Puglie. La cittadina ha antichissima fondazione. Secondo la leggenda, fu fondata nel XII-XI secolo a.C. al tempo dell'eroe greco Diomede che, insieme a Ulisse, conquistò la città di Troia dell'Asia Minore. La cittadina custodisce numerosi tesori artistici che ne fanno uno dei più affascinanti borghi medioevali di tutta l'Italia meridionale. Tra tutti, la splendida concattedrale (anno di fondazione 1093) tra le più belle chiese in stile romanico pugliese, con il suo rosone ad undici raggi, l'unico al mondo. Il panorama economico di Troia è tuttora essenzialmente agricolo, legato alla tradizionale coltivazione di grano duro e alle eccellenti produzioni di olio extra vergine di oliva e di vino.

VOLTURINO: Sorge, al confine con il Molise e con la Campania, a 735 metri di altitudine. Il suo ampio territorio (ca. 6300 ettari) si espande dai 250 metri di quota nella vallata verso Lucera fino a 874 metri sul livello del mare sulle cime al confine con il comune di Alberona. Al centro del paese troviamo la Chiesa parrocchiale, costruita sul luogo dov'era eretta una chiesa del '600 della quale sono rimasti, inseriti nel corpo attuale, l'architrave con gli Apostoli sulla porta orientale e un occhio in pietra sulla parete di ponente.

BISCEGLIE: La città si affaccia sul mare Adriatico per uno sviluppo del litorale di circa 7.5 km, fra i comuni di Trani, a nord, e Molfetta, a sud. Il territorio comunale, prevalentemente pianeggiante, scivola verso il mare solcato da diverse lame, nelle quali il microclima è particolarmente favorevole alla proliferazione di flora e fauna. Il nucleo più antico della città, un tempo limitato da due lame che convergevano verso il bacino portuale, sorge su una porzione di territorio predominante rispetto alle aree successivamente urbanizzate. La città vanta una fervida attività culturale grazie alla presenza di numerose realtà associative. Da menzionare il Sospiro dolce tipico di questa cittadina creato più di 500 anni fa dalle abili mani di suore di clausura.

CORATO: Distante 43 km dal capoluogo, il centro abitato è situato a 232 metri sul livello del mare. Il territorio comunale si estende sulle pendici orientali delle Murge lambendo il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, nel cuore della puglia Imperiale, terra privilegiata dall'Imperatore Federico II di Svevia. Le origini di Corato si collocano nel III secolo a.C., durante il periodo repubblicano di Roma, a seguire l'edificazione dell'attuale centro storico è databile all'XI secolo.

RUVO DI PUGLIA: la città fa parte del Parco nazionale dell'Alta Murgia, del quale ospita un ufficio operativo, ed era inclusa nella Comunità montana della Murgia Barese Nord-Ovest. È anche sede del Museo archeologico nazionale Jatta che ha accresciuto la fama della città grazie alle migliaia di reperti archeologici di età ellenistica ivi conservati, tanto da assurgere a simbolo comunitario il vaso di Talos, pezzo pregiato della collezione. È inoltre il terzo comune per estensione della città metropolitana ed è una città dell'olio oltre che città d'arte.

6.3 CONTESTO TERRITORIALE

Dati demografici

I comuni inseriti nel presente progetto presentano una popolazione complessiva di 201.086 abitanti, con una superficie di 2.076,95 Km² ed una densità per Km² pari a 120,20.

Nella sottostante tabella sono riportati, per singolo Comune, i dati complessivi della popolazione, quelli riferiti alla fascia 11-14 anni (fascia di età coinvolta nel progetto) e la presenza di stranieri.

Tabella 2

COMUNI	PROVINCIA	POPOLAZIONE	11 –14 anni	stranieri
Accadia	FOGGIA	2.402	93 (3,9%)	108 (4,4%)
Bovino	FOGGIA	3.385	123 (3,6%)	90 (2,6%)
Casalnuovo Monterotaro	FOGGIA	1.664	57 (3,4%)	71 (4,3%)
Deliceto	FOGGIA	3.835	149 (3,9%)	164 (4,3%)
Lucera	FOGGIA	33.724	1.643 (4,9%)	1.158 (3,4%)
Monte Sant' Angelo	FOGGIA	12.719	583 (4,6%)	183 (1,4%)
Orsara di Puglia	FOGGIA	2.769	93 (3,3%)	58 (2,1%)
Sant'Agata di Puglia (*)	FOGGIA	2.265	69 (3,0%)	92 (4,1%)
Troia	FOGGIA	7.269	297 (4,1%)	296 (4,1%)
Volturino	FOGGIA	1.800	77 (4,3%)	97 (5,4%)
Bisceglie	B.A.T.	55.422	2.438 (4,4%)	1.367 (2,5%)
Corato	BARI	48.298	2.246 (4,6%)	1.291 (2,7%)
Ruvo di Puglia	BARI	25.534	1.136 (4,4%)	879 (3,4%)
TOTALE		201.086	9.004 (4,0%)	5.854 (2,9%)

Fonte – dati Istat anno 2015

Su un totale di 201.086 residenti, al 31 dicembre 2015 i ragazzi compresi nella fascia di età 11 – 14 anni sono n. 9.004 (pari a circa il 4%) ; gli stranieri , invece, risultano essere n. 5.854 (pari a circa il 2,9%) provenienti da vari paesi (per lo più dalla Romania, Albania, Marocco, Bulgaria, Polonia, Ucraina).

Il Comune con un percentuale più alta di giovani 11-14 anni risulta essere Lucera (4,9%) , quello con una percentuale più bassa, invece, risulta essere Sant'Agata di Puglia (3,0%).

(*) Nel Comune di Sant'Agata di Puglia partecipano al progetto la sede della Pro Loco e dell'Unpli Foggia.

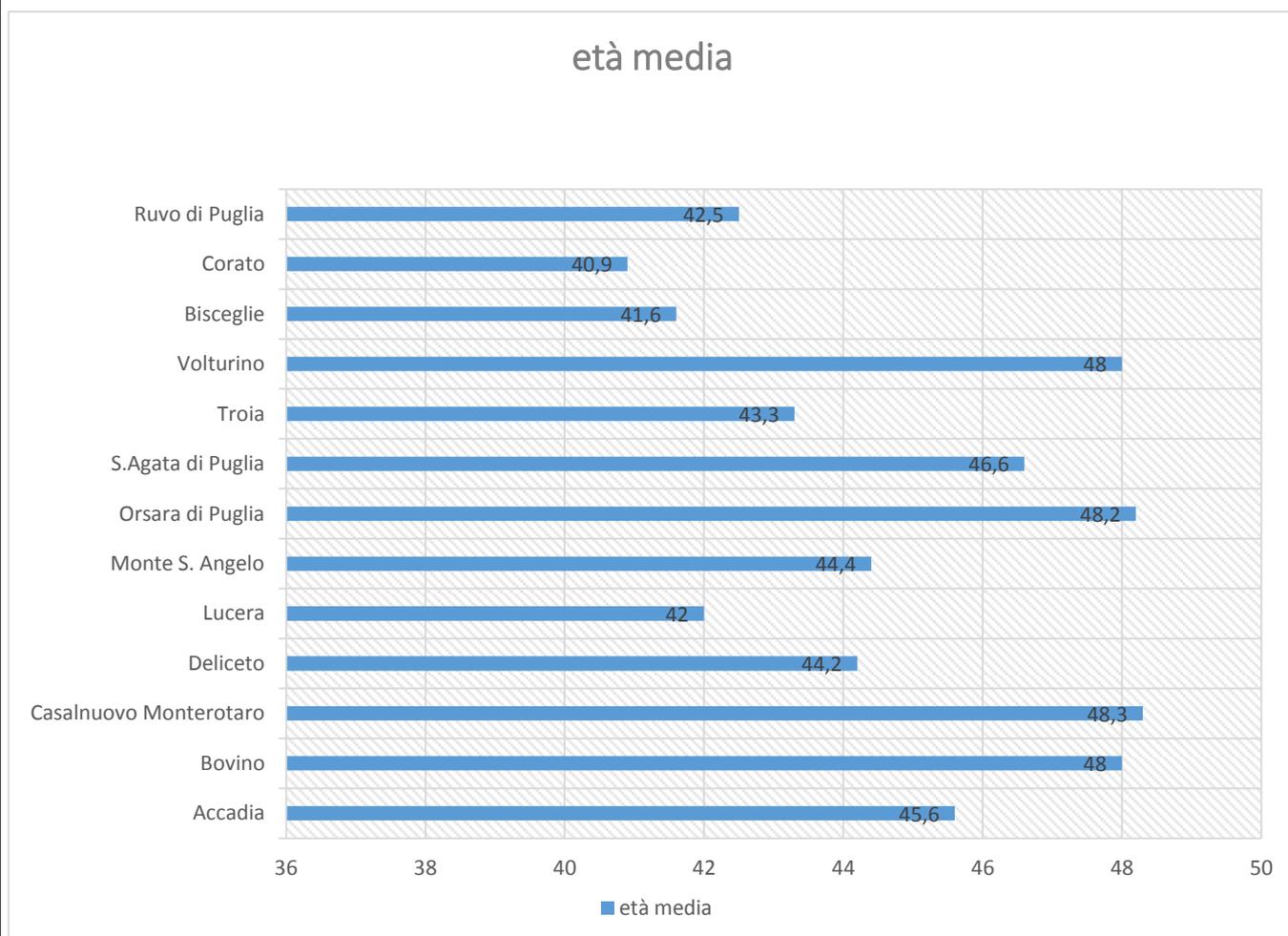
6.4 ETÀ MEDIA

Un'analisi accurata è stata fatta in merito all'età media dei residenti.

Dal grafico si può evincere che nei 13 comuni del progetto l'età media è di 44,9 anni; una percentuale al di sopra di quella nazionale.

Sta di fatto che l'ultimo report Istat (al 31 dicembre 2015) i dati sono alquanto allarmanti; raffigurano un paese sempre più vecchio (età media 44,4 anni), un inesorabile crollo delle nascite, capace di mantenere la sua capacità demografica solo grazie agli emigranti.

Grafico 1



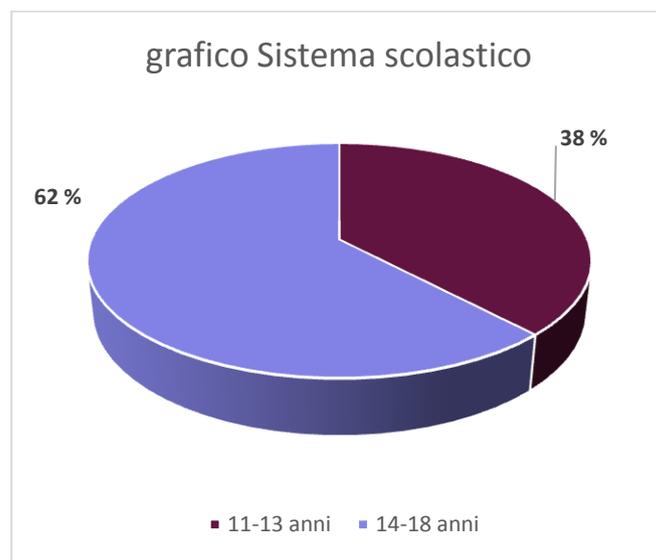
Fonte - dati Istat al 31 dicembre 2015

6.5- ANALISI SISTEMA SCOLASTICO

Un interessante aspetto da analizzare, utile anche per le valutazioni sulla popolazione studentesca, è rappresentato dall'età di scolarizzazione della popolazione residente nei comuni coinvolti.

Tabella 3 Grafico 2

COMUNE	11/13	14/18
Accadia	195	339
Bovino	106	153
Casalnuovo Monterotaro	44	68
Deliceto	180	300
Lucera	1.104	1.924
Monte Sant' Angelo	372	599
Orsara di Puglia	224	390
Sant'Agata di Puglia	55	107
Troia	215	394
Volturino	146	254
Bisceglie	1.813	1.886
Corato	3.910	6.804
Ruvo di Puglia	2.250	3.921
TOTALE	10.614	17.139



Fonte – Uffici Scolastici Provinciali di Bari, Bisceglie e Foggia – anno 2015

Dal grafico si evince una maggiore presenza di popolazione scolastica nella fascia 14-18.

Il valore inferiore della fascia 11-13 è il frutto di una crescita 0 e relativa diminuzione di popolazione studentesca.

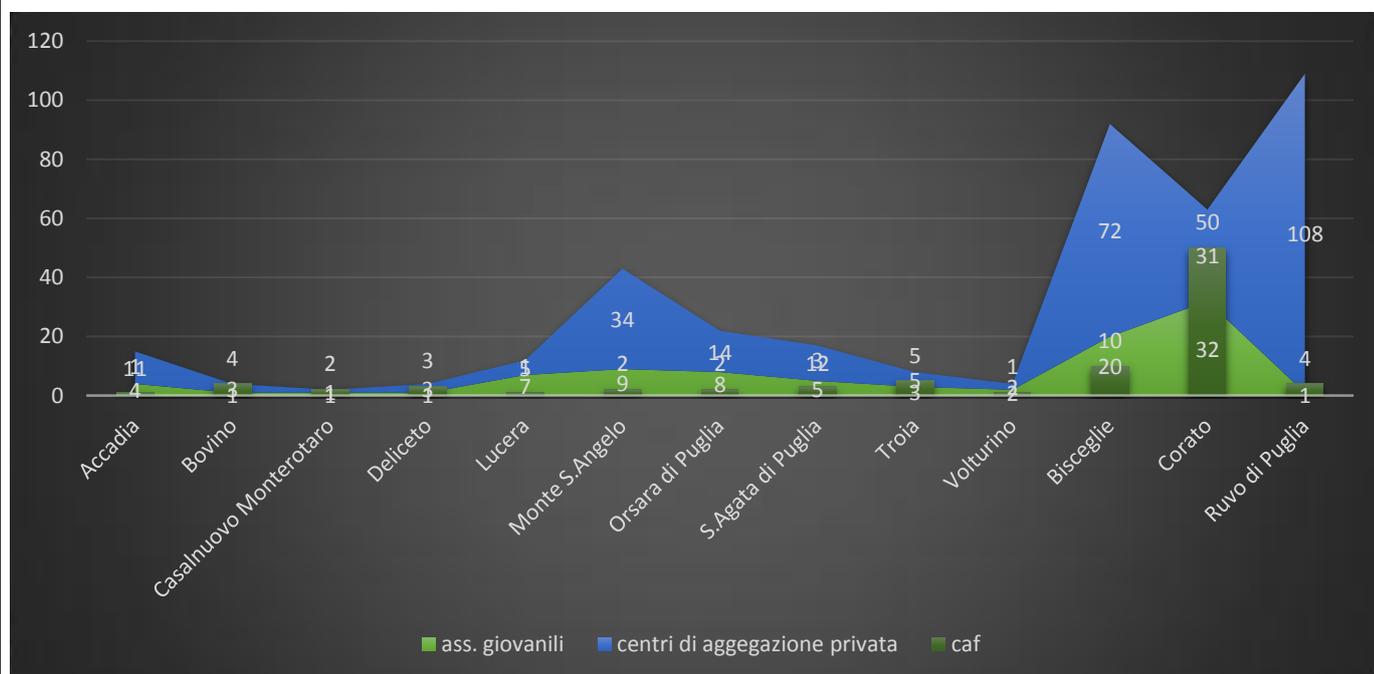
A livello nazionale, dagli ultimi dati forniti dall'ISTAT (anno 2014) , si evincono notevoli differenze territoriali degli andamenti della popolazione degli studenti, con le regioni meridionali in calo e quelle del Centro-Nord in crescita; ciò grazie al contributo degli studenti di origine straniera.

6.6 - Cittadinanza attiva

La popolazione delle sedi dei comuni che parteciperanno al presente progetto hanno un'interessante percentuale di cittadinanza attiva. Infatti, dal grafico seguente si evince la presenza di associazioni giovanili e di centri di aggregazione a carattere privato; da rilevare anche la presenza di Centri di Assistenza Fiscale (C.A.F.).

Molti giovani preferiscono momenti aggregativi in discoteche, pub, piazze o quartieri cittadini; questo comporta un impoverimento culturale che nel corso del tempo può determinare un'indifferenza alla conoscenza della propria storia.

Grafico 3



Fonte – Scheda Informativa a cura delle Pro Loco, con dati acquisiti presso gli Uffici preposti dei Comuni di appartenenza – anno 2015

La presenza di associazioni giovanili nel territorio da noi analizzato costituisce un'importante risorsa per la divulgazione del presente progetto. I giovani volontari SCN potranno presentare e coinvolgere la cittadinanza, a partire dai soci di predette associazioni, sensibilizzandoli e creando in loro un vivo interesse sul cambiamento sociale nei modelli enogastronomici a partire dalla civiltà contadina a quella moderna.

Per quanto attiene gli Uffici "informa giovani", come si evince dai dati forniti dalle Pro Loco, sono presenti in tutti i comuni; tuttavia, per carenza di personale, o di personale qualificato, in alcune località (quelle più piccole) questo servizio non sempre è assicurato, o, comunque, con orari discontinui ed in determinati giorni della settimana.

6.7 – Risorse culturali e paesaggistiche

Il patrimonio culturale e paesaggistico rappresenta un'enorme risorsa per lo sviluppo di un territorio; costituisce una fonte di grande ricchezza per il suo futuro economico, culturale e sociale.

Nel territorio dei comuni coinvolti nel progetto sono presenti aree archeologiche e siti storici paesaggisti e percorsi naturalistici, castelli, biblioteche e musei di un certo spessore, tuttavia non adeguatamente valorizzati.

Tabella 4

COMUNE	PATRIMONIO CULTURALE E PAESAGGISTICO
Accadia (Fg)	<i>Il cuore di Accadia è il "Rione Fossi", un gioiello di urbanistica, che rappresenta l'aspetto più affascinante del paese per il tipo di abitazioni, molte delle quali come i celebri "Sassi" di Matera, scavate nella roccia</i>
Bovino (Fg)	<i>Castello dei Duchi di Guevara - Museo Civico "Carlo Gaetano Nicastro" – Basilica Cattedrale del VIII-XIII secolo</i>
Casalnuovo Monterotaro (Fg)	<i>Sito archeologico della Torre di Monterotaro del XII-XIII secolo – Oasi naturalistica LIPU presso Colle Bettino realizzata negli anni '90 del '900 - Chiesa S. Maria della Rocca</i>
Deliceto (Fg)	<i>Castello Normanno – Svevo – Angioino del nono secolo, Santuario di Santa Maria della Consolazione costruito dall'eremita Padre Felice Da Corsano ed ampliato nel '700 da S. Alfonso Maria De Liguori</i>
Lucera (Fg)	<i>Fortezza Svevo – Angioina - Anfiteatro Romano (314 A.C.) - Museo Civico "G. Fiorelli". Basilica Cattedrale S. M. Assunta del 14° secolo.</i>
Monte Sant'Angelo (Fg)	<i>Santuario di San Michele Arcangelo - castello Normanno-Svevo-Aragonese – Complesso Monumentale di S. Giovanni in Tumba del 1198</i>
Orsara di Puglia (Fg)	<i>Abbazia di Sant'Angelo o dell'Annunziata, edificata fra VIII e XI secolo in stile bizantino e originariamente monastero dei santi Nicandro e Marciano. Grotta di San Michele Arcangelo, meta di pellegrinaggio del VIII secolo</i>
Sant'Agata di Puglia (Fg)	<i>Castello d'epoca Longobarda dell'anno 1000; Chiesa matrice S. Nicola del 1100 ed il frantoio ipogeo del XVI secolo.</i>
Troia (Fg)	<i>Cattedrale dal singolare rosone con 22 campi tra le colonne e le ogive che racchiudono altrettanti merletti di pietra difforni l'uno dall'altro realizzato tra il 1160 e il 1180; Chiesa di San Basilio; Museo tesoro della Cattedrale.</i>
Volturino (Fg)	<i>La chiesa di S. Maria di Serritella è l'unico edificio ancora esistente dell'antico casale dei Templari, ora scomparso. Non ci sono tracce della sua fondazione.</i>
Corato (Ba)	<i>Centro storico con palazzi antichi di rara bellezza. Siti Archeologici – Chianca dei Paladini – Dolmen dell'età della Pietra</i>
Ruvo di Puglia (Ba)	<i>Il territorio comunale rientra nel Parco naturale dell'Alta Murgia. Sono presenti in città il Museo Archeologico Nazionale Jatta, la Cattedrale di stile romanico pugliese e la Pinacoteca di arte contemporanea nel convento dei domenicani</i>
Bisceglie (BAT)	<i>Cattedrale di S. Pietro del 1073- Museo Archeologico "Majellaro" – Dolmen la Chianca dell'età del bronzo medio</i>

Fonte – Aziende di promozione Turistica (A.P.T.) di Bari, Bisceglie, Foggia e Regione Puglia Assessorato al Mediterraneo Cultura e Turismo – dicembre 2015

Molti dei beni sopra riportati, pur se dalle popolazioni residenti conosciuti, risultano carenti di servizi che potrebbero favorire la promozione e lo sviluppo del territorio.

La Regione Puglia negli anni addietro ha favorito alcuni progetti di riqualificazione che, purtroppo, non hanno apportato benefici, in termini di fruibilità ed economia turistica.

6.8 LA TRADIZIONE CULINARIA NELLE LOCALITA' DI PROGETTO

L'Italia ha una tradizione culinaria unica al mondo: ognuna delle venti regioni italiane possiede una gran varietà di ricette, vini, e ingredienti e prodotti tipici.

Terra fertile, favorita dagli inverni miti e dalle estati asciutte del clima mediterraneo, la Puglia porta in tavola le sue tipiche paste di grano duro, l'olio, i formaggi e, soprattutto, i saporitissimi ortaggi. Dei quattro cardini della cucina pugliese tre – olio, grano, verdure – sono prodotti della terra; il quarto, il pesce, viene dall'Adriatico e dallo Jonio.

La nostra, semplice e nello stesso tempo sostanziosa, legata alla tradizione della civiltà contadina, era improntata essenzialmente sulla combinazione di elementi genuini quali pasta, verdura, olio e vino: praticamente l'antica cucina del mondo rurale (dal pane appena sfornato alla pasta fatta in casa).

MANIFESTAZIONI, SAGRE, CONVEGNI, SULLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA DEI

COMUNI DI PROGETTO

Tabella 5

COMUNE	MANIFESTAZIONE	PERIODO	BREVE DESCRIZIONE
ACCADIA	Accadia Blues	luglio	Il Festival, giunto alla 7° edizione, si svolge nel suggestivo borgo antico di Rione Fossi, che nei giorni della manifestazione si trasforma in un vero e proprio contenitore culturale in cui convivono svariate attività complementari ai concerti come le mostre pittoriche e fotografiche, le estemporanee d'arte, incontri letterari, proiezioni video, vendita di vinili rari e di libri dedicati alla musica, mercatini di artigianato e, a rendere ancora più "appetitosa" la fruizione della manifestazione, le proposte enogastronomiche dei produttori e ristoratori del territorio che presenteranno le loro tipiche pietanze. (10.000 presenze)
BOVINO	"Festa popolare nel borgo Antico"-	24-25 agosto	Vera e propria festa popolare nel borgo antico finalizzata alla tipizzazione dell'offerta turistica con percorso enogastronomico delle tipicità locali prevalentemente vegetariane con esaltazione dell'olio d'oliva (8000 presenze)
	Falò di San Giuseppe	19 marzo	L'accensione dei falò il 19 marzo è un Rito popolare religioso, in onore di San Giuseppe, legato ai culti tipici del mondo pagano precristiano. I falò accesi nei vari rioni sono animati dal folclore popolare e accompagnate da degustazioni enogastronomiche incentrate sulla carne di maiale. Piatto tipico "Lu suffritt" (1000 presenze)

CASALNUOVO MONTEROTARO	Casalnuovo Very Good Falò di San Michele	Mese di agosto 8 maggio	<p>Percorso enogastronomico che promuove le tipicità del territorio locale: rappresenta l'espressione più elevata dell'attenzione al nostro territorio e alla cura dei suoi prodotti (circa 3000 presenze).</p> <p>L'evento si caratterizza per l'accensione del falò di San Michele, antica rievocazione della devozione dei casalnovesi al Santo, e la degustazione di prodotti tipici locali (fave e pasta di salsiccia) – (non stimato il numero di presenze)</p>
DELICETO	L'Orecchietta a Corte	Agosto	<p>Cena medievale, prima domenica di agosto, a base di Orecchiette, nel suggestivo Castello Normanno, con figuranti in costumi del '400 e rappresentazioni teatrali. (Circa 10.000 presenze).</p>
LUCERA	Sagra delle Sagre	settembre	<p>La manifestazione "Sagra delle Sagre - Lucera" organizzata dalla nostra associazione Pro Loco Lucera è giunta alla quarta edizione. Quattro anni fa, grazie all'idea del nostro socio Stefano, abbiamo pensato di mettere insieme le sagre dei paesi pugliesi, vicini e lontani da Lucera.</p> <p>Scopo di tale iniziativa è pubblicizzare il proprio paese e la propria sagra, in un'unica serata ricca di spettacoli di vario genere, puntando non solo sulla grande potenzialità della nostra rete associativa, ma anche e soprattutto sfruttando quanto di "buono" offre la nostra terra. Ogni anno la partecipazione delle Pro Loco e del pubblico è sempre in crescita. Puntiamo ad una partecipazione sempre più numerosa, al coinvolgimento di tutte le istituzioni regionali in modo da far diventare il nostro evento una manifestazione di punta della Regione Puglia. (circa 15000 presenze)</p>
MONTE S.ANGELO	Riti della settimana Santa	Pasqua	<p>La Settimana Santa, a Monte Sant'Angelo, è vissuta con manifestazioni di grande intensità e riti antichissimi. È un momento di fede e di cultura capace di suscitare grande commozione tra i fedeli che tradizionalmente partecipano alle celebrazioni religiose. A partire dal pomeriggio del Giovedì Santo, dopo l'esposizione solenne dell'Eucaristia, il popolo montanaro, seguendo un ben preciso itinerario che si snoda nelle strette stradine del centro storico, visita le chiese dove viene approntato il luogo della deposizione un tempo chiamato impropriamente "sepolcro".</p> <p>Il Venerdì Santo, di buon mattino, nella chiesa di San Benedetto, si canta il cosiddetto "Mattutino delle Tenebre" consistente in tre Notturmi seguiti dalle</p>

			<p>Lodi: una secolare funzione pre-conciliare in Latino che affonda le sue radici nelle tradizioni monastiche delle abbazie benedettine e che richiama cultori ed estimatori anche da luoghi lontani.</p> <p>Ne corso della settimana di Pasqua vengono organizzati anche stand si prodotti enogastronomici locali (circa 20000 presenze)</p>
ORSARA DI PUGLIA	Festa Fucacoste e Cocce Priatorije	1 Novembre	<p>Si svolge durante la notte tra il 1 e il 2 Novembre tra la ricorrenza di Ognissanti e della Commemorazione dei Defunti.</p> <p>La denominazione completa dialettale è : “Festa dei fuoc acost e cocc’ priatorj” ossia teste del purgatorio e Falò: secondo la tradizione di origini antichissime, la sera di Ognissanti le anime del Purgatorio tornano sulla terra, per accoglierli si accendono i falò con rami secchi e ginestre e si ornano le strade del paese con delle zucche intagliate per illuminare il sentiero della processione delle anime .La serata viene animata da musica popolare, balli e gastronomia locale (circa 3000 presenze)</p>
SANT’AGATA DI PUGLIA	<p>“A cena nella corte di Agatone“ - di Sagra di Prodotti tipici locali</p> <p>Sagra dei “Cicce Cuotte”</p>	<p>Agosto</p> <p>1 novembre</p>	<p>Allestimento di stand gastronomici presso le vie (trasonne) del centro storico e nella corte del Castello (circa 4000 presenze)</p> <p>Allestimento di stand gastronomici e promozione del dolce tipico consumato in memoria dei defunti (circa 1000 presenze)</p>
VOLTURINO	Fuochi Sant’Antonio abate	17 gennaio	<p>L’antico “carnevale volturinese” iniziava il 17 gennaio con “i foch d Sant’Anton” (fuochi di Sant’Antonio), ovvero l’accensione di un cumulo di paglia, fascine, legna, ecc... e terminava la domenica avanti le “ceneri”.</p> <p>Ancora oggi tante persone di tutte le età si radunano intorno al fuoco per cantare, ballare e divertirsi. Inoltre lo stesso giorno ci sono i caratteristici “sciambule”, due giovani di ambo i sessi, seduti su un’altalena sospesa alla trave secolare di casa in direzione dell’uscio, si dondolano con la cadenzata spinta del piede e cantano canzoni d’amore, di speranza, di tristezza, di desiderio o lo sdegno di un tradimento.</p> <p>Nel corso della serata, musica e balli folclorici locali con degustazione di pietanze locali (circa 1500 presenze)</p>

TROIA	sagra "... non solo CottaCotta"	penultimo sabato del mese di agosto	26 ^a edizione. pietanza locale di antichissime origini. le testimonianze più recenti risalgono agli anni '30 del secolo scorso quando la signora Filomena detta "a Còtta Còtt" acquistava la trippa bovina a poco prezzo la cucinava in casa, tenendola poi in caldo in un grosso calderone su di una fornacella a carboni posto all'ingresso del cortile in cui abitava, al tempo detto <i>Curtigl i Capp'Il'r</i> (attuale Cortile Ettore De Pazzis) e successivamente la vendeva attirando i passanti con la frase " <i>mén mén che è còtta còtt</i> " ed invitandoli ad acquistare <i>nu cuppin d còtta còtt p mèzza ligr</i> . Fu sua figlia Maria Lucia, conosciuta meglio come Marietta "a Còtta Còtt" a continuare l'attività materna fino a quando negli anni '60, emigrò a Milano. Nel 1990 la Pro Loco, per non perdere questa importante tradizione culinaria, riprese l'antica ricetta e ne fece la "Sagra della Còtta Còtta" giunta quest'anno alla sua XXVI edizione e trasformata di recente nella sagra "...non solo Cotta Cotta" per l'aggiunta di altri piatti tipici della tradizione locale. (circa 9000 presenze)
BISCEGLIE	Calice nel Borgo Antico	novembre	Visite guidate per le vie del centro storico, degustazioni di prodotti enogastronomici tipici del territorio nei cortili dei palazzi nobiliari, mostre espemporanee di pittura e fotografia, reading di poesie e animazione musicale (non stimato il numero di presenze)
CORATO	Jò-a-Jò Il pendio	Dicembre	Tradizionale falò di 40 q.li di legna, allestito nel centro cittadino, nel giorno della vigilia di Santa Lucia, con stand enogastronomici e danze popolari (44 edizioni – 10000 presenze) Mostra-concorso per giovani artisti del mezzogiorno d'Italia, allestita nel suggestivo scorcio del Pendio Brisighella, nel cuore del centro storico. (48 edizioni – 15000 presenze)
RUVO DI PUGLIA	Sagra del Fungo Cardoncello	novembre	La sagra si svolge nella prima metà del mese di novembre e coinvolge altri comuni dell'entroterra murgiano. L'obiettivo è quello di preservare e valorizzare uno dei prodotti tipici del nostro territorio, creando un'occasione per destagionalizzare il flusso turistico. La partecipazione del pubblico nelle ultime edizioni ha registrato una crescita, considerando gli obiettivi di qualità e di diversificazione dell'offerta (concerti, visite guidate, degustazioni) (circa 1000 presenze)

6.9 – Contesto Settoriale e Situazione di Partenza

L'Analisi di cui sopra ha evidenziato una serie di debolezze sulle quali necessitano interventi al fine di migliorare il territorio preso in considerazione dal punto di vista culturale, sociale ed economico.

La carenza, o poca funzionalità, di punti informativi per i giovani è una problematica in cui le Pro Loco possono svolgere un ruolo di stimolo; tuttavia la competenza specifica è demandata agli Enti locali.

Stesso discorso vale per quel patrimonio culturale abbandonato, non catalogato, bisognevole di interventi strutturali, carente di personale (e, pertanto, non visitabile) o poco conosciuto per assenza di una adeguata azione di marketing. Al riguardo, i comma 3 e 4 art.1 del Decreto Legislativo 22 gennaio 2004 n.42 recitano testualmente :

“Lo Stato, le regioni, le città metropolitane, le province e i comuni assicurano e sostengono la conservazione del patrimonio culturale e ne favoriscono la pubblica fruizione e la valorizzazione. 4. Gli altri soggetti pubblici, nello svolgimento della loro attività, assicurano la conservazione e la pubblica fruizione del loro patrimonio culturale”.

In ragione di quanto sopra, pertanto, anche in questo caso il ruolo delle Pro Loco è limitato ad azioni di stimolo e di sensibilizzazione, verso gli Enti preposti, affinché questi “beni” siano fruibili, efficienti e “godibili”.

Le attività di sensibilizzazione su problematiche territoriali nei riguardi dell'Ente pubblico, come anche del privato, rientrano tra le iniziative “ordinarie” che le Pro Loco conducono da sempre con tenacia, costanza e professionalità.

Con i precedenti progetti di servizio civile, grazie anche alla collaborazione dei volontari impiegati, sono state attivate ulteriori specifiche iniziative, che esulano dall'ordinario, tra le quali la formazione di esperti in marketing territoriale e guide professionali nel settore cultura.

Per quanto concerne il Settore enogastronomico, alla luce di quanto sopra detto ed evidenziato, si ritiene in definitiva che reindirizzare il futuro dell'alimentazione significhi:

- valorizzare il serbatoio ricco e articolato della convivialità;
- proteggere la varietà territoriale locale, in chiave espansiva;
- trasferire la conoscenza e il saper fare come straordinari giacimenti di ricchezza culturale;
- tornare a un sano rapporto con il territorio e il contesto della materia prima, mirando all'eccellenza degli ingredienti;
- riprendere il valore del cibo come tramite di rapporto fertile fra le generazioni, nella semplicità e chiarezza dei suoi benefici;
- recuperare i sapori antichi capaci di essere rinnovati nel gusto contemporaneo;
- diffondere la cultura del gusto e del saper vivere attraverso il cibo autentico.

Azioni, queste, che vanno indirizzate soprattutto ai giovani al fine di una corretta informazione/formazione sul patrimonio culturale immateriale (enogastronomia) .

Spesso le sagre rivestono solo un carattere commerciale o solo una valenza attrattiva turistica arrecando danni pesanti all'immagine del turismo e dell'enogastronomia locale per le troppe truffe che offuscano l'importanza ed il valore, anche culturale, delle vere sagre.

Con l'attuazione del presente progetto si intende attuare iniziative atte a colmare una debolezza evidenziata nelle Schede redatte dalle Pro Loco ed emersa dall'analisi di cui sopra: colmare quella lacuna rappresentata spesso da un mancato connubio perfetto tra l'autenticità gastronomica e le tradizioni del territorio da cui questa proviene, tentare di ridimensionare quel disinteresse dei giovani verso la storia e verso quel qualcosa che sa di antico o di "vecchio", sensibilizzare il cittadino ad una più attiva partecipazione alle iniziative socio-culturali organizzate sul proprio territorio, stimolare lo spirito di partecipazione, aggregazione, amicizia e appartenenza.

Attraverso il progetto le pro loco, i volontari e la comunità residente prenderanno coscienza dell'importanza delle sagre non solo come oggetto di ricordo ma anche e soprattutto come segno di identità, che possa anche servire da mezzo virtuoso per riscoprire giacimenti, patrimoni e specificità tipiche dimenticate nel tempo.

Quando si parla di storia ed iniziative socio – culturali, queste vengono "legate" imprescindibilmente al territorio. L'approfondimento attraverso il progetto servirà, ai giovani volontari e non, ad analizzare la sagra come parte integrante dell'identità storica di una comunità e di un paese, espressione della cultura materiale del territorio, se ha come obiettivo la salvaguardia, la diffusione e la promozione del patrimonio territoriale, se rappresenta un'occasione per la comunità locale (operatori commerciali e non) per riflettere sulle proprie origini e sulle proprie risorse e, infine se possiede almeno un passato di legame tra il prodotto culinario e il suo territorio.

Il nostro territorio, così come l'intera Puglia, è ricco di prodotti alimentari altrimenti introvabili, per cui le sagre devono diventare occasioni imperdibili per divulgare la nostra vera identità storica e per far meglio conoscere i nostri prodotti carichi di valori.

Colmare le carenze è il fine del presente progetto, conoscere la nostra storia per non ricadere in errori che facilmente le "ignare" generazioni possono commettere.

La ricerca sarà ben descritta successivamente, in fasi che verranno attuate nei dodici mesi su cui il presente progetto si basa.

6.10 - Domanda ed offerta di Servizi analoghi

Da qualche anno il cosiddetto cibo di strada, a cui fa parte anche il cibo consumato durante queste manifestazioni tradizionali enogastronomiche, è entrato nelle case degli italiani e ciò grazie anche a trasmissioni televisive, format di vario genere, quotidiani e settimanali che parlano di questo tema strategico per il turismo e la cultura gastronomica italiana.

In questo contesto la enogastronomia, spesso utilizzata come strumento esplicativo a corredo della parola, è stata riconosciuta quale bene culturale, oggetto di ricerca e di memoria del nostro patrimonio.

Giova menzionare, al riguardo, che Parma, capitale della food valley, grazie alle sue eccellenze, botteghe, trattorie, aziende alimentari e luoghi sacri del cibo, ha ottenuto un grande riconoscimento: dal 2015 è la prima città italiana premiata dall'Unesco per la sua gastronomia.

Nel 2015, non a caso l'Expo, tenutosi a Milano ha avuto come tema *“Nutrire il pianeta, energia per la vita”*; una scelta mirata a trattare le tecnologie, dell'innovazione, della cultura, delle tradizioni e della creatività legati al settore dell'alimentazione e del cibo.

Rientrando nella tematica *“enogastronomia”*, stanno sempre più intensificandosi, negli anni, manifestazioni promosse dalle locali Pro Loco che vedono la sagra come strumento essenziale per coinvolgere realmente tutte le realtà di un territorio al fine di valorizzare realmente l'offerta legata al prodotto tipico, nel segno di una cultura alimentare percepita come segno di identità, che possa anche servire da mezzo virtuoso per riscoprire giacimenti, patrimoni e specificità tipiche dimenticate nel tempo. Lo scopo di tale iniziative è anche quello di avvicinare i giovani al cibo genuino, alla gastronomia sana d'un tempo, cercando di distoglierli dal cibo *“spazzatura”* da fast food, merendine confezionate e tutto ciò che può comportare, insieme ad una drastica riduzione dell'attività fisica, ad un aumento dei rischi dovuti ad obesità e malattie cardio-vascolari

A tali iniziative se ne aggiungono altre organizzate dalle Province, da Enti pubblici e privati che mirano al medesimo obiettivo; tra queste, segnaliamo le più importanti:

- *Festa del Vino* – Orsara di Puglia (Fg) – mese di giugno - organizzata dall'amministrazione comunale, è giunta alla 29° edizione. Nel corso della manifestazione dibattiti e convegni con al centro della discussione *“le opportunità di fare impresa puntando sulla qualità delle produzioni”*;
- *“Appennino Arti'nfest”* serie di manifestazioni e di eventi culturali, musicali, enogastronomici e promozionali che interessano anche alcuni comuni limitrofi della provincia di Foggia;
- *Festambiente Sud* – Monte Sant'Angelo (Fg) –in settembre, appuntamento nel Santuario Unesco di San Michele con un evento che nasce dalla sinergia tra *Viator* e *Festambiente Sud*, due festival pugliesi;
- *“Cantine Aperte in Vendemmia”* – giunta alla 18° edizione, alla prima domenica dell'autunno, manifestazione targata Movimento Turismo del Vino che si svolge in tutta Italia nelle cantine aderenti, con la possibilità di visitare le cantine e assistere alla vendemmia, degustando vini e prodotti tipici.

6.10 - Destinatari e Beneficiari

Sulla scorta delle criticità individuate, tramite il progetto *“Il cambiamento sociale nei modelli enogastronomici dalla civiltà contadina alla civiltà moderna”* si intende intervenire attraverso l'organizzazione di percorsi didattici, attivazione di visite guidate presso i luoghi di produzione e di memoria contadina, realizzazione di eventi a tema di forte impatto nella provincia, creazione di materiale informativo sui temi di alimentazione, tipicità dei prodotti.

Destinatari principali saranno i prodotti tipici oggetto dell'intervento progettuale, in particolare si studieranno e ricercheranno i luoghi (la valorizzazione dei percorsi enogastronomici esistenti), i racconti, le storie, le tipicità locali e le tradizioni ad esse legate.

Ulteriori destinatari saranno i ragazzi delle scuole secondarie di primo grado dei comuni sede di servizio civile.

Beneficiari si possono considerare le famiglie dei giovani (a partire dai ragazzi di 10 anni) per la crescita culturale di questi ragazzi; le aziende produttrici e tutte le realtà dell'indotto enogastronomico. Inoltre potranno considerarsi beneficiari anche i volontari in servizio civile che avranno l'opportunità di una crescita personale che si svilupperà sia attraverso l'acquisizione di competenze specifiche, sia attraverso la maturazione di una maggiore coscienza civica e solidarietà sociale.

7) *Obiettivi del progetto:*

Premessa

L'UNPLI è un organismo associativo che raccoglie e coordina le Associazioni Pro Loco su tutto il territorio nazionale che ha scelto il Servizio civile volontario, una scelta forte e totalmente condivisa, per permettere a tante realtà di misurarsi in ambito nazionale offrendo una concreta possibilità di svilupparsi 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 cultura e delle tradizioni delle nostre popolazioni.

Il presente progetto *"Il cambiamento sociale nei modelli enogastronomici dalla civiltà contadina alla civiltà moderna"* riguarda, come detto la valorizzazione dei prodotti enogastronomici come strumento di promozione locale.

Obiettivo generale

Promuovere, con il coinvolgimento di Enti, associazioni, la conoscenza di quel patrimonio culturale immateriale che ha contribuito, nel tempo, a formare l'identità culturale del territorio. Il progetto mira a sensibilizzare i giovani rispetto l'obiettivo di far riscoprire le proprie radici culturali attraverso la valorizzazione del patrimonio enogastronomico nei comuni coinvolti, sviluppando la conoscenza del proprio territorio mediante la riscoperta del cibo e dei sapori tipici, implementando la diffusione e la conoscenza dei prodotti di un territorio che si distingue da millenni per la sua fertilità.

Sarà possibile, altresì, far crescere la rete sociale (attivandone risorse e potenzialità) nonché la coscienza della potenzialità del territorio e raggiungere un livello più alto di conoscenza dello stesso e dei beni culturali intangibili da parte della popolazione, ma soprattutto da parte dei giovani, attraverso strumenti che rendano visibili e fruibili i beni del territorio promuovendone l'immagine, la storia e la cultura.

Tuttavia, nel processo di educazione culturale bisogna cogliere e valorizzare ogni forma di opportunità che potrà derivare principalmente dal mondo della scuola, dell'associazionismo, del settore produttivo locale.

Obiettivi specifici

Sulla scorta delle criticità e dei bisogni individuati al box 6, gli obiettivi specifici individuati per il presente progetto sono:

- 1) Valorizzazione del Patrimonio Culturale Immateriale (cibo);
- 2) Sensibilizzazione dei giovani e della scuola sulla conoscenza del patrimonio immateriale in genere e, in particolare, sull'enogastronomia, sul mangiare sano, pulito, giusto;
- 3) Incremento di una programmazione mirata alla valorizzazione della cultura immateriale (cibo);

Attraverso apposite tabelle, viene evidenziata la Situazione di Partenza ed il Risultato Atteso per singolo Obiettivo.

Obiettivo Specifico 1)

Recuperare il Patrimonio Culturale Immateriale (cibo) dei Comuni – area progetto - ai fini della sua salvaguardia e valorizzazione.

Tabella 6

Indicatore	Situazione di partenza	Risultato atteso
Patrimonio enogastronomico (prodotti tipici locali, tradizione vitivinicola)	Scarsa informazione sul patrimonio enogastronomico locale soprattutto da parte dei giovani	Conoscenza delle produzioni enogastronomiche locali e delle tradizioni alimentari
Pubblicazioni sul patrimonio enogastronomico	Insufficienti e/o poco aggiornate	Realizzazione di opuscoli con schede informative sui prodotti enogastronomici e produttori

Obiettivo Specifico 2)

Avvicinare i giovani dai 11 ai 14 anni (fascia di età che, come da tabella 2 – box 6, rappresenta il 4% della popolazione progettuale) , attraverso la scuola e nelle ore dedicate ai laboratori didattici, al cibo locale con l'intento di sensibilizzare ed educare le nuove generazioni a scoprire, amare e tramandare questo patrimonio e , nel contempo, promuovere un' educazione al gusto e al mangiare sano, pulito e giusto.

Tabella 7

Indicatore	Situazione di partenza	Risultato atteso
Laboratori didattici dedicati al cibo locale e all'alimentazione in generale	Scarse attività di sensibilizzazione al cibo e tradizioni culinarie locali oltre alla corretta alimentazione	Incremento e attivazione di laboratori e percorsi didattici dedicati (aumento del 20%)
Visite guidate presso i produttori	Scarsa o nulla presenza di giovani, in particolare provenienti dalle scuole, presso aziende agroalimentari e vitivinicole	Consentire, tramite visite guidate ai giovani degli istituti di scuola secondaria di primo grado, la conoscenza diretta dei prodotti tipici e delle tecniche di realizzazione degli stessi
Visite presso musei contadini	Scarsa fruizione dei musei di arte contadina	Incremento dei visitatori di età compresa tra i 11 – 14 anni e della loro conoscenza degli strumenti legati alla coltivazione ed in particolare alla vendemmia

Obiettivo Specifico 3)

Incrementare e migliorare le iniziative sul territorio comunale legate alla valorizzazione della cultura immateriale (cibo) attraverso l'attivazione di itinerari ed eventi a tema.

Tabella 8

Indicatore	Situazione di partenza	Risultato atteso
Numero di manifestazioni	Scarse iniziative e manifestazioni tese a legare il cibo come patrimonio immateriale alla storia, tradizione, cultura locale	Aumento delle iniziative che approfondiscono il concetto di patrimonio immateriale (capitale enogastronomico) come risorsa per lo sviluppo economico culturale e sociale
Numero visitatori per singolo evento	Non disponibile	Quantificare il numero dei visitatori per ogni manifestazione con dati certi e riscontrabili
Interventi di pubblicizzazione e promozione delle iniziative	Insufficiente promozione degli eventi locali dedicati all'enogastronomia	Migliore pubblicizzazione degli eventi in visibilità sui mass media e diffusione di materiale informativo sulle produzioni vinicole ed agroalimentari

Risultati attesi

In connessione con gli obiettivi individuati ed alle conseguenziali azione (vedi box8.1) si prevedono i seguenti risultati :

- la crescita socio - culturale - del territorio;
- l'aumento del senso di appartenenza e di più alto impegno sociale;
- la formazione di esperti nel settore cultura , con particolare riguardo all'enogastronomia;

I volontari potranno vivere una esperienza di crescita che potrà agevolare il loro ingresso nel mondo del lavoro in particolare nel sistema legato ai beni culturali immateriali , al territorio, alle politiche sociali e, per complementarità, al sistema economico legato al turismo.

In particolare potranno acquisire le seguenti competenze:

- *conoscenza del sistema culturale, inteso come risultante di servizi rivolti a singoli cittadini, scuole, associazioni, visitatori, famiglie;*
- *apprendimento delle modalità, degli strumenti e dei fini del lavoro di gruppo orientato ad acquisire capacità pratiche, di interpretazione del territorio di appartenenza;*
- *capacità relazionali trasversali, verso il proprio territorio, all'esterno, utili a fornire chiavi di lettura diverse e più idonee ad apprezzare il proprio paese, la gente che vi risiede;*
- *apprendimento di nuovi modelli nel lavoro di gruppo;*
- *acquisizione di nuovi strumenti più idonei ad interpretare i fenomeni socio-culturali con l'obiettivo di formulare percorsi di cittadinanza attiva e responsabile;*
- *accrescimento individuale con sviluppo dell'autostima, delle capacità di confronto, soprattutto attraverso l'interazione e l'integrazione della realtà locale e territoriale;*
- *conoscenza e confronto con altre forme associative del volontariato e del no-profit in generale.*

VINCOLI

I risultati "attesi" sopra riportati , obiettivo per obiettivo, dovranno comunque tener conto di imprevisti e difficoltà a cui si andrà incontro nella fase di attuazione del progetto.

Il vincolo di maggior "peso" di cui bisogna tener conto è rappresentato dai 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 mette in crisi la buona riuscita del progetto.

Sarà quindi in questo caso necessario anticipare al massimo i tempi di richieste di autorizzazione presso gli organismi pubblici, ovviamente quegli organismi con i quali non si ha un accordo di partenariato e ciò potrà avvenire soltanto se la pianificazione delle azioni sarà rispettata al meglio.

Questi vincoli, ed altri che potrebbero nascere, al momento non identificabili, costituiscono, indubbiamente, un ostacolo non quantizzabile alla attività programmate, ritardandone tempi e riducendone benefici e risultati.

- 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

Il progetto in questione, come evidenziato al precedente box mira , in particolare verso i giovani di età compresa dagli 11 ai 14 anni, a far riscoprire le proprie radici culturali attraverso la valorizzazione del patrimonio enogastronomico dell'area progettuale.

Questo obiettivo potrà essere raggiunto grazie all'inserimento , nelle sedi progettuali, dei volontari del servizio civile e grazie anche alle risorse economiche messe a disposizione dalle Pro Loco e dall'UNPLI , all'esperienza maturata in attività socio-culturali dalle stesse Pro Loco , alla collaborazione di associazioni di volontariato e dei Partner individuati.

In particolare, ogni Pro Loco sede di progetto ha stipulato, o è in corso di stipula, sul proprio territorio comunale un protocollo d'intesa con una scuola secondaria di primo grado la quale , vuoi per le strutture (aule, sala convegni,..) , attrezzature (computer, video proiettore, ...) e vuoi per il corpo docente messo a disposizione, potrà contribuire , come di seguito specificato, al raggiungimento degli obiettivi progettuali

Premesso che 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, il primo mese di attività progettuale, presumibilmente previsto in giugno 2016, sarà dedicato all'accoglienza e inserimento dei volontari nella sede di progetto.

Nel corso di questi giorni il volontario, dopo il primo approccio con la sede assegnata, inizia un percorso conoscitivo che lo guiderà alla comprensione delle attività progettuali e delle pluralità di figure professionali (a titolo di volontariato) che operano all'interno della Pro Loco. Con l'Operatore Locale di Progetto , procederà alla redazione dell'orario di servizio, programmando le attività, il calendario della formazione specifica e gli incontri di verifica dell'andamento progettuale.

A questa fase seguiranno le varie attività connesse con gli Obiettivi Specifici individuati al box 7.

NOTA esplicativa sulle Risorse umane riportate nell'ultima colonna

*Tra parentesi è specificato il tipo di apporto alle attività : **(PA)** Esperto di progettazione, programmazione - **(TA)** Esperto di Formazione - **(L)** Ruolo principale - **(S)** Ruolo di sostegno.*

Obiettivo Specifico 1) - Recuperare il Patrimonio Culturale Immateriale (cibo) presso ogni Comune inserito nel progetto ai fini della sua salvaguardia e valorizzazione.

Tabella 9

FASE	ATTIVITA'	PERIODO	RISORSE
1.1	Ricerca e consultazione della documentazione e del materiale di interesse presso l'archivio comunale, enti pubblici ed attraverso Internet	Secondo mese, prima quindicina	UMANE: Olp (S); Volontari (L). STRUMENTALI : Computer; Telefono; Archivi messi a disposizione dalle amministrazioni dei Comuni coinvolti nel progetto. <u>Partner coinvolti:</u> <i>Università di Bari</i> <i>dipartimento di Lettere-Camera di Commercio di Foggia-Federazione Coldiretti - UNITRE</i> <i>unione dei Comuni - Confederazione degli Agricoltori- ENAIP- GAL Bovino – GAL Bisceglie F.A.I. –</i>
1.2	Verifica del materiale reperito con approfondimenti. In questa attività sarà richiesta la collaborazione delle associazioni di volontariato, produttori enogastronomici , partner e non del progetto	Secondo mese, seconda quindicina	UMANE: Olp (S); Volontari (L). STRUMENTALI : Computer; Connessione ADSL. <u>Partner coinvolti:</u> <i>Associazioni di volontariato e produttori nel settore agro-alimentare</i>
1.3	Realizzazione di dépliant e opuscoli, con schede informative sui prodotti eno gastronomici e produttori	Terzo mese	UMANE: Olp (S); Volontari (L). STRUMENTALI : Computer; Connessione ADSL. <u>Partner coinvolti:</u> <i>Testate giornalistiche – Emittenti TV-</i>

Obiettivo Specifico 2) - Avvicinare i giovani (fascia 11- 14 anni) attraverso la scuola e nelle ore dedicate ai laboratori didattici, al cibo locale con l'intento di sensibilizzare ed educare le nuove generazioni a scoprire, amare e tramandare questo patrimonio, promuovendo un 'educazione al gusto e al mangiare sano, pulito e giusto.

Tabella 10

FASE	ATTIVITA'	PERIODO	RISORSE
2.1	Contatti con gli amministratori locali al fine di formalizzare la disponibilità di sede/i per laboratori didattici per un'educazione al mangiare sano, pulito e giusto	4° mese, prima quindicina	<p>UMANE: Dirigenti Pro Loco(L); Olp (S); Amministratori e funzionari comunali (S); Dirigenti scolastici (S)</p> <p>STRUMENTALI: Computer; Sede Pro Loco; Telefono; Posta elettronica; Sala convegni messa a disposizione dai <u>Partner coinvolti</u> : <i>Amministrazioni Comunali</i></p>
2.2	Incontri con i Dirigenti e docenti delle scuole secondarie di primo grado, al fine di proporre agli alunni momenti informativi e formativi sul patrimonio immateriale (incluso "Dieta Mediterranea") attivando percorsi didattici dedicati o integrando quelli esistenti.	4° mese, seconda quindicina	<p>UMANE: Dirigenti Pro Loco(L); Olp (S); Dirigenti scolastici (S); Docenti (S); Volontari (L);</p> <p>STRUMENTALI: Computer; Sede Pro Loco o Uffici Scolastici; Telefono; Posta elettronica; <u>Partner coinvolti</u>: <i>Istituti scolastici</i></p>
2.3	<p>Coinvolgimento dei ragazzi (11-14 anni) , durante le ore di laboratorio didattico ed in presenza dei loro docenti, sul patrimonio intangibile del proprio territorio attraverso illustrazioni e video già in precedenza predisposto. Distribuzione, per ogni allievo, di una brochure e di un DVD per classe.</p> <p><i>NOTA – il numero di classi e ragazzi coinvolti sarà fissato nel momento di attuazione del progetto in funzione della</i></p>	Dal 5° mese all'8° mese	<p>UMANE: Volontari (S). Formatori teorici (TA) messi a disposizione dai Partner ; Docenti scolastici (S); Maestri/ eventuali esperti esterni, a titolo di volontariato (TA),</p> <p>STRUMENTALI : Sede scolastica; Proiettore (per lezioni teoriche e Slide); Computer; Materiale ed attrezzatura per esercitazioni di</p>

	<i>disponibilità delle scuole e dei ragazzi.</i>		laboratorio; Cancelleria; Brochure e opuscoli; DVD. <u>Partner Coinvolti:</u> <i>Tutti gli Istituti scolastici di cui al box 24</i>
2.4	<p>Visite guidate presso i produttori locali consentendo la conoscenza diretta dei prodotti studiati nei laboratori didattici, al fine di integrare le nozioni acquisite.</p> <p>La visita tra le cantine e le aziende agroalimentari oltre alla degustazione dei prodotti tipici sarà per giovani anche un momento utile per apprendere tecniche di realizzazione e trasformazione degli stessi.</p> <p>I ragazzi, destinatari del progetto saranno accompagnati dall'Olp, volontari s.c. e, laddove disponibili, i loro maestri del corso e un docente per ogni scuola Partner.</p>	Durante l' 8° mese	<p>UMANE: Olp (L); Volontari (S); Produttori locali e loro esperti partner di progetto(S); Docenti scuole Partner (S).</p> <p>STRUMENTALI: Mezzo di locomozione; Cantine; aziende vitivinicole e agroalimentari. <u>Partner coinvolti :</u> <i>Istituti scolastici, Masserie, Agriturismo, Ristorante "Due A"</i></p>
2.5	<p><u>Visite guidate presso il museo della Cultura contadina e degli antichi mestieri di Alberona (Fg)</u> inaugurato nel 2001 - al fine di conoscere gli strumenti, gli usi e le tradizioni agricole in particolare quelle legate alla vendemmia e all'aratura dei campi.</p> <p>Anche in questa fase i giovani saranno accompagnati dall'Olp, volontari s.c. e, laddove disponibili, i loro maestri del corso e un docente per ogni scuola Partner.</p>	Durante il 9° mese	<p>UMANE: Olp (L); Volontari (S); Produttori locali e loro esperti partner di progetto(S); Docenti scuole Partner (S).</p> <p>STRUMENTALI: Mezzo di locomozione; <u>Partner coinvolto :</u> <i>Industria agroalimentare Di Vita</i></p>

Obiettivo Specifico 3) - Incrementare e migliorare le iniziative sul territorio comunale legate alla valorizzazione della cultura immateriale (cibo) attraverso l'attivazione di itinerari ed eventi a tema.

Tabella 11

FASE	ATTIVITA'	PERIODO	RISORSE
3.1	Incontro con le Associazioni presenti sul territorio comunale per illustrare l'attività progettuale, le iniziative intraprese e distribuire il "materiale" realizzato in cartaceo e DVD .	7° mese	UMANE: Olp (S); Volontari (L). STRUMENTALI : Computer; Posta elettronica; Telefono; Materiale informativo prodotto (brochure, dépliant, DVD, ecc..); Sede Pro Loco. <u>Partner coinvolti :</u> <i>Associazioni di cui al box 24</i>
3.2	Ricerca delle informazioni relative all'offerta dei percorsi enogastronomici dell'area di progetto. Creazione di un'unica brochure informativa sugli itinerari esistenti per consentire la conoscenza e dunque una miglior fruizione delle visite ai vigneti, alle cantine, ai borghi ed in generale al patrimonio immateriale locale e, con l'occorrenza, anche al patrimonio materiale	8° e 9° mese	UMANE: Olp (S); Volontari (L); Esperti messi a disposizione dai Partner (S) STRUMENTALI : Computer; Telefono; Archivi e biblioteche messi a disposizione dall' amministrazione comunale e dai Partner; Connessione ADSL; CD e DVD; <u>Partner coinvolti :</u> <i>Camera di Commercio di Foggia - GAL Bovino- GAL Bisceglie- F.A.I. - Associazioni, masserie, agriturismo;</i>
3.3	Incontro UNPLI provinciale e Pro Loco per la verifica delle iniziative culturali enogastronomiche organizzate nel corso dell'anno sul proprio territorio comunale, la qualità delle stesse ed il riscontro in termini di affluenza e di ritorno	9° mese	UMANE: segreteria e presidenza Unpli Comitato provinciale (L); Volontari (L); Olp (S); Presidenti Pro Loco (S); Partner del Progetto (S).

	economico. Eventuali proposte di aggiornamento per quelle iniziative meno “qualificate” e attivazione di iniziative nei comuni dove non ne viene riscontrata la presenza.		STRUMENTALI: Sede Unpli Comitato provinciale di Foggia;
3.4	Organizzazione di nuovi eventi legati al patrimonio immateriale da rivalutare (eventi da realizzare nel corso dell’anno e riproporre, con continuità per gli anni successivi) .	10° e 11° mese	UMANE: Volontari (L); Olp (S); Presidenti Pro Loco (S). STRUMENTALI: Sede Pro Loco; Computer. <u>Partner coinvolti :</u> associazioni di cui al box 24
3.5	Divulgazione e distribuzione del “materiale” prodotto in occasione delle varie manifestazioni ed eventi che vengono organizzate nel territorio comunale, presso i luoghi di forte passaggio o di interesse (siti storico-culturali, stazioni, alberghi, ristoranti, negozi) e attraverso i mass media. Aggiornamento dei siti internet delle Pro Loco partecipanti, del Comitato provinciale Unpli Foggia e del Comitato Regionale, a seguito delle iniziative progettuali intraprese.	A partire dal 4° mese fino al 12° mese	UMANE: Volontari (L); Olp (S); STRUMENTALI: Computer; posta elettronica; Mezzo di trasporto; Telefono. <u>Partner coinvolti :</u> Testate giornalistiche ed emittenti TV

Alle iniziative di cui sopra, con le tempistiche a fianco riportate, vi sono delle azioni che potrebbero avere cadenza giornaliera e riunioni “interne” , trimestrali, di verifica attività (vedi tabella sottostante).

ATTIVITA' GIORNALIERA

Attività	Periodo
Spostamenti sul territorio comunale a piedi, con i mezzi pubblici o auto messa a disposizione dalla Pro Loco, 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	

Sulla scorta di quanto sopra, si riporta il diagramma di Gantt al fine di avere sotto controllo, per i volontari e per l'Olp, e pianificare le attività del progetto, i tempi di realizzazione e verificare in itinere il rispetto degli stessi.

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

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

Il *primo mese* prevede l'inserimento del volontario nella sede assegnata ; conoscerà anzitutto 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, attività organizzate per la promozione e la valorizzazione del territorio. 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* si susseguono le varie attività programmate in collegamento con gli obiettivi individuati al box 7.

L'*ultimo mese (fase 4)* è riservato alla valutazione finale e la 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 5* 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 6-8 e 7-9* (Formazione e Report) ,sono riferite, rispettivamente, alla Formazione Specifica (dalla presa di servizio dei Volontari fino al terzo mese) 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 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 10* 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.

M E S I

Fase	OBIETTIVI	ATTIVITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
0	Accoglienza in Pro Loco	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.												
1.1	1) RECUPERO PATRIMONIO IMMATERIALE LOCALE	Ricerca e consultazione del materiale utile presso gli archivi comunali, enti pubblici ed Internet.												
1.2	C.S.	Verifica del materiale reperito durante il periodo di ricerca e confronti con le realtà territoriali associative e produttive												
1.3	C.S.	Realizzazione di dépliant, opuscoli con schede informative sui prodotti enogastronomici e produttori												
2.1	2) LABORATORI DIDATTICI E VISITE GUIDATE PER I GIOVANI	Contatti con amministratori ed enti locali												
2.2	C.S.	Incontri dirigenti scolastici delle scuole superiori di secondo grado per l'attivazione dei laboratori didattici sulla corretta alimentazione. Dieta mediterranea.												
2.3	C.S.	Attività di laboratorio didattico ed in presenza dei docenti, sul patrimonio intangibile del proprio territorio attraverso illustrazioni e video. Distribuzione di brochure e di DVD.												
2.4	C.S.	Visite guidate presso i produttori locali, cantine, aziende agroalimentari consentendo la conoscenza diretta dei prodotti studiati nei laboratori didattici, al fine di integrare le nozioni acquisite.												
2.5	C.S.	Visite guidate presso il museo di arte contadina al fine di conoscere gli strumenti, gli usi e le tradizioni agricole in particolare quelle legate alla vendemmia e all'aratura dei campi.												

		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)																
9	Report Formazione Generale	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)																
10	MONITORAGGIO PROGETTO: A cura dell'Ufficio Servizio Civile Unpli in collaborazione con i Comitati Regionali Unpli	Alla fine di ogni quadrimestre si procederà alla rilevazione delle attività svolte e alla evoluzione del vissuto del volontario nella sede operativa. 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. <i>Nota – la valutazione al 3° quadrimestre (Report finale) è riportata nella fase 5</i>																

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, gli RLEA, i Selettori, i Monitori, i Formatori per la formazione generale e specialmente i Formatori per la formazione specifica per la loro quantità e qualità (vedi box 37 e 38) siano già di per se 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 Regionale , Dirigenti delle Pro Loco e dell' UNPLI Regionale e Provinciale.**Tali risorse sono complementari in maniera diretta alle risorse umane già inserite in progetto (RLEA, Formatori, OLP, Selettori, Monitori etc), e sono :

N.	Qualifica	Mansioni	Ente di appartenenza
2	Addetti Segreteria Regionale, volontari : Rizzo Rizzieri Carrozzo Angela	Consulenza e Gestione dei volontari per ogni attività (attestati, certificazioni, documentazioni, attività etc)	<u>UNPLI Regionale Puglia</u>
14	Responsabili sedi di Servizio Civile- volontari:	Reperimento risorse economiche per la realizzazione del progetto (materiali, consumi, organizzazione etc)	<i>Pro Loco : Accadia (Fg), Bovino (Fg), Casalnuovo Monterotaro (Fg), Deliceto (Fg), Lucera (Fg), Monte Sant'Angelo(Fg), Orsara di Puglia (Fg), Sant'Agata di Puglia (Fg), Troia (Fg) , Volturino (Fg), Bisceglie (BAT), Corato (Ba), Ruvo di Puglia (Ba), Comitato Unpli Foggia</i>
1	Responsabile regionale - volontario - Lauciello Rocco	Coordinamento attività e raccolta materiali prodotti, progettazione e realizzazione iniziative con partner regionali, anche per incontri di formazione generale, convegni etc.	UNPLI REGIONALE PUGLIA
1	Presidente Provinciale Lionetti Gerardo	Coordinamento e realizzazione attività con partner provinciali e locali, anche per incontri di formazione specifica, convegni etc	Unpli PROVINCIALE FOGGIA
2	Esperti in tutoraggio dei volontari: Galasso Cosimo Guerra Pietro	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 Regionale Puglia

- **Amministratori locali** - Ogni Sindaco o Presidente di Ente Locale (o comunque un suo delegato), sarà disponibile in momenti collettivi legati alle iniziative del progetto (stage formativi specifici, presentazioni elaborati progettuali, sintesi di ricerche etc).

- **Esperti messi a disposizione dai Partner del progetto.** Tali esperti saranno utili nei momenti di 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 previste per l'espletamento delle attività progettuali

N.	Qualifica	Mansioni	Ente di appartenenza
3	Esperto di Enogastronomia	Informative sulle tradizioni partenopee, in particolare sui prodotti tipici locali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Confederazione Italiana Agricoltori</i> ✓ <i>Federazione Coldiretti</i> ✓ <i>Industria agroalimentare De Vita</i>
11	Esperto in cucina tipica locale	Guida sul reperimento notizie in merito alla ricerca di ricette	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Masseria S.Maria di Accadia</i> ✓ <i>Masseria Morra-D'Emilio di Bovino</i> ✓ <i>Masseria Sant'Agapito di Lucera</i> ✓ <i>Masseria Montepreise di Orsara</i> ✓ <i>Masserie Giuntoli di Troia</i> ✓ <i>Agriturismo Piana delle Mandorle di Bovino</i> ✓ <i>Agriturismo Posta Guevara di Orsara</i> ✓ <i>Agriturismo Lauriola di Monte S. Angelo</i> ✓ <i>Agriturismo San Paolo di Troia</i> ✓ <i>Agriturismo Pirro Ponziano di Troia</i> ✓ <i>Ristorante Due A di Monte S. Angelo</i>
9	Esperto in comunicazioni multimediali, Marketing ed azioni promozionali	Utilizzazione di news letter, comunicazione e promozione attività on line. Metodologie e tipo di promozione da attuare	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Testata giornalistica "lo sguardo sui 5 reali siti" di Ortanova;</i> ✓ <i>Testata giornalistica B24 di Bisceglie;</i> ✓ <i>Testata giornalistica Lucera Web i.t. di Lucera;</i> ✓ <i>Testata giornalistica /emittente TV "Meridiano16" di Lucera;</i> ✓ <i>Testata giornalistica/televisiva "Teleradioerre" di Foggia;</i> ✓ <i>Testata giornalistica "Aria di Troia" di Troia;</i> ✓ <i>Testata giornalistica "edizione del Rosone" Foggia;</i> ✓ <i>Emittente Tv "TG Deliceto web news" di Deliceto;</i> ✓ <i>Testata giornalistica T.G. Teledauna di Foggia</i>

Nota – i nominativi degli esperti messi a disposizione dai Partner saranno resi noti ,dai responsabili dell'Ente (o Associazione) , prima dell'inizio dell'attività di collaborazione.

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

Il Progetto "**Il cambiamento sociale nei modelli enogastronomici dalla civiltà contadina alla civiltà moderna**" si propone di raggiungere gli obiettivi individuati e le percentuali di cui al box 7 .

Tuttavia, 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**"

Sta di fatto che nel corso dell'anno, a prescindere dalle attività collegate con gli obiettivi progettuali, lo scopo del progetto è anche quello di **consolidare nei ragazzi la fiducia in se stessi** e soprattutto quello di metterli nelle condizioni di **capire meglio le proprie propensioni umane e professionali**. Lo faranno mettendosi alla prova giorno per giorno attraverso il contatto con la gente e le istituzioni; questi contatti li aiuteranno 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 nelle 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.

Aspetti generali:

I Volontari

- ❖ Sono i protagonisti del raggiungimento degli obiettivi progettuali
- ❖ Effettuano le attività di cui al box 8.1
- ❖ Presentano all'O.L.P., al termine dell'incarico, una Relazione finale sul Progetto realizzato e la compilazione di un questionario di fine servizio.

Programma particolareggiato:

Presentazione Ente

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

Fase propedeutica e prima formazione

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 efficiente del Servizio Civile Volontario, l'O.L.P. ed i formatori coinvolti informeranno i Volontari sui seguenti contenuti:

- Il Territorio cittadino e il suo patrimonio artistico, storico, ambientale
- Attività della Pro Loco
- Presentazione del Progetto
- L'O.L.P. ruolo e competenze
- I partner, le scuole e le Istituzioni che saranno coinvolte nelle Attività progettuali.

Fase di servizio operativo

Superate le fasi di "ambientamento", i Volontari saranno affiancati da persone esperte (O.L.P., formatori, soci della Pro Loco, professionisti esterni...) che permetteranno loro di "imparare facendo" in modo da adempiere agli impegni della **Carta Etica** e di permettere la massima valorizzazione delle risorse personali di ciascuno di loro.

Nelle linee generali saranno impegnati per raggiungere i fini del progetto e, quindi, pienamente coinvolti nelle diverse fasi operative predette.

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

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.

Durante l'anno di servizio civile i ragazzi dovranno approfondire la tecnica della *Biblioteconomia ed archivistica*, nonché *metodologia di ricerca storica* in quanto connesse con il Settore di intervento del progetto

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.

I giovani del servizio civile saranno strumenti indispensabili per il monitoraggio e la gestione delle problematiche individuate.

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

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.

Con l'aiuto dei formatori nonché degli esperti forniti dal partner della comunicazione saranno predisposti articoli, newsletter, comunicati stampa e aggiornamenti URL inviati agli organi di stampa provinciali e regionali, ma anche posti a informazione dei cittadini, delle scuole e degli enti pubblici del territorio.

Formazione generale e formazione specifica

Entro i primi sei mesi si prevede di esaurire la fase di Formazione generale per i Volontari.

La formazione specifica, che avrà un carattere territoriale e locale, sarà erogata entro il terzo mese dall'inizio attività progettuali.

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.

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 annuo
1	Monitoraggio e controllo del territorio: i volontari, una volta venuti a conoscenza delle risorse del territorio in cui operano, ne diventeranno sentinelle , preoccupandosi non soltanto di salvarle 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.	3%
2	Supporto alle iniziative della Pro Loco, collegate al Progetto: 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.	10%
3	Front Office: 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, etc.. 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/televise, etc.) al fine di preparazione documentazioni specifiche: richieste autorizzazione spazi pubblici, comunicazioni istituzionali, e tutto quanto fa parte della normale gestione di una pro loco. A loro saranno affidati compiti specifici di segreteria, gestione corrispondenza, rendicontazione economica, tenuta dell'archivio	5%
4	<u>Attività di Progetto</u> <i>Premesso che, così come riportato nella premessa del box 8.1, i primi trenta giorni sono di conoscenza dell'Ente, del Territorio ed un primo approccio al progetto, le Attività di Progetto, avranno inizio dal secondo mese.</i> <i>L'impegno principale per i volontari sarà quello di seguire e partecipare attivamente alle fasi progettuali. Nel caso specifico saranno impegnati nelle attività previste dagli obiettivi specifici.</i> <i>Le attività previste per gli obiettivi di cui sopra , così come riportato nelle</i>	66,5%

tabelle 9,10,11 del box 8.1, spesso vengono a sovrapporsi tra loro , per cui , al fine di una distinzione si è ritenuto riportare colori di carattere diverso per obiettivo.

Secondo mese

Si attiveranno nella ricerca, reperimento e consultazione di materiale di interesse progettuale sia attraverso una rapida ricognizione di quanto può essere utile presso la propria sede, sia presso archivi e biblioteche comunali ed eventualmente attraverso l'utilizzo di internet.

Con il sostegno dell'Olp i volontari faranno una verifica del materiale reperito, lo "caricheranno" sul P.C. della Pro Loco e contatteranno le associazioni Partner e non del progetto ricadenti nel territorio comunale al fine di un confronto e suggerimenti operativi. Contatteranno, altresì i produttori del comparto enogastronomico/alimentare

Terzo mese

Sulla scorta del materiale reperito dei testi e di eventuali interviste, si occuperanno, con il supporto dei Partner di progetto e dell'Olp, della creazione di opuscoli con schede informative sui prodotti enogastronomici locali e di brochure informative legate alla dieta mediterranea e alla corretta alimentazione, oltre alla creazione di un DVD video.

Sarà cura dei volontari provvedere, eventualmente, anche alla stampa del materiale promozionale .

Quarto mese

Insieme all'Olp avvieranno i contatti con gli amministratori locali e le scuole al fine di formalizzare la disponibilità di sede/i per laboratori didattici.

Affiancati dall'Olp i volontari contatteranno l'amministrazione del proprio Comune per verificare l'eventuale disponibilità nel sponsorizzare la stampa del materiale informativo e della pubblicazione dello stesso, inoltre avranno contatti con i mass media (a partire dai Partner del progetto) per la pubblicizzazione delle attività.

Dal quinto al nono mese

Parteciperanno agli incontri Olp - Dirigenti e docenti delle scuole secondarie di primo grado (prima settimana), dove saranno proposti i percorsi didattici dedicati agli alunni o l'integrazione di quelli esistenti.

In questo arco di tempo, in cui verranno attivati i laboratori didattici presso le scuole superiori di primo grado partner del progetto, i volontari assisteranno ed affiancheranno i docenti predisponendo l'aula, provvedendo al materiale didattico-informatico (video proiettore, computer, stampante,...), di consumo (materiale per dimostrazioni, quaderni, penne, etc.) e distribuiranno le brochure e gli opuscoli uno per ogni alunno e il video DVD uno per ogni classe. Saranno tenuti del registro presenze, controlleranno l'ingresso e l'uscita dei ragazzi .

Durante questi mesi durante l'espletamento dei laboratori sono previste, per i giovani destinatari del progetto, visite guidate presso i produttori locali, le cantine e le aziende agroalimentari Partner del progetto, che oltre alla degustazione dei prodotti metteranno a disposizione il loro personale per far apprendere ai ragazzi le tecniche di realizzazione e trasformazione degli stessi. Con l'occasione, i volontari affiancheranno l'Olp nella fase organizzativa e di visita.

Ottavo e nono mese

Parallelamente all'attività di cui sopra durante l'ottavo mese i volontari si attiveranno alla ricerca delle informazioni relative all'offerta dei singoli percorsi attualmente istituiti nel territorio di progetto verificandone la reale fruizione degli stessi.

Contestualmente a tali impegni, i volontari provvederanno a creare un'unica brochure informativa sugli itinerari esistenti per consentire la conoscenza e dunque una miglior fruizione delle visite ai vigneti, alle cantine, ai borghi ed in generale al patrimonio immateriale locale e, con l'occorrenza, anche al patrimonio materiale

Nel corso di questo periodo mese avranno contatti con le associazioni locali per la pubblicizzazione delle attività progettuali e la distribuzione del materiale informativo.

Nono mese

Parteciperanno all'incontro UNPLI provinciale e Pro Loco per la verifica delle iniziative culturali enogastronomiche organizzate nel corso dell'anno sul proprio territorio comunale. Predisporranno con l'aiuto dell'olp schede valutative sulla qualità di passati eventi ed il riscontro in termini di affluenza e di ritorno economico.

Decimo e undicesimo mese

Saranno parte attiva sulle eventuali proposte di aggiornamento per quelle iniziative meno "qualificate", saranno formati su come organizzare un evento ne proporranno di nuovi nei comuni dove non ne viene riscontrata la presenza .

I volontari , insieme all'Olp, fisseranno un calendario degli eventi, faranno un lavoro di segreteria e di affiancamento. Nel corso del mese i volontari collaboreranno , altresì, all'organizzazione e all' allestimento delle nuove manifestazioni durante le quali avranno il compito di distribuire il materiale informativo a suo tempo prodotto.

Parallelamente a tale attività, i volontari affiancheranno l'Olp nella fase preparatoria , organizzativa delle visite guidate a cura delle singole Pro Loco sui percorsi "strade del vino" di appartenenza al riguardo, contatteranno produttori, cantine del proprio territorio per verificarne la disponibilità nell'accogliere i visitatori. Il ruolo dei volontari è quello di segreteria

Dodicesimo mese

I volontari si occuperanno della divulgazione e distribuzione del materiale prodotto in occasione delle varie manifestazioni ed eventi che vengono organizzate nel territorio comunale, presso i luoghi di forte passaggio o di interesse (siti storico-culturali, stazioni, alberghi, ristoranti, negozi) e attraverso i mass media.

5

Formazione generale e specifica:

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 avrà modo di formare i ragazzi con regolarità e continuità giornaliera.

Considerato che la Formazione Generale richiede n.42 ore –vedi box34- e quella Specifica n.75 ore -vedi box41- (per un totale di n.117 ore di momenti formativi), la percentuale di Formazione sul monte ore annuo (n.1.400) è pari a circa l'8,5%.

8,5%

6	Organizzazione di un archivio multimediale: 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 ufficiale della loro sede in maniera immediata, impareranno quanto sia importante seguire un criterio condiviso e facilmente riconoscibile.	3%
7	Promozione e sensibilizzazione del Servizio Civile Nazionale: Tale attività sarà condivisa e realizzata con gli Enti centrali in primis ma anche localmente presso le scuole e presso i partner di progetto utilizzando i volontari e gli esperti dei partner della comunicazione presenti in progetto. Così come dettagliato al box 17 sono previste, per questa attività, n.56 ore , che rappresentano il 4% del monte ore annue di servizio civile.	4%

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 S. C. 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.

9) *Numero dei volontari da impiegare nel progetto:* 30

10) *Numero posti con vitto e alloggio:* 0

11) *Numero posti senza vitto e alloggio:* 30

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**
Poi la disponibilità:
- alla flessibilità nell'orario giornaliero e nella possibile variazione dell'articolazione settimanale del servizio (es. 6 giorni anziché 5) 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 lavoro 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. per sede	Nominativi degli Operatori Locali di Progetto			Nominativi dei Responsabili Locali di Ente Accreditato		
						Cognome e nome	Data di nascita	C.F.	Cognome e nome	Data di nascita	C.F.
1	PRO LOCO ACCADIA	ACCADIA (FG)	Via Borgo,22	1025	2	De Bellis Concetta	22/10/46	DBLCCT46R62A015J			
2	PRO LOCO BOVINO	BOVINO (FG)	c. V. Emanuele 1	1026	2	Smacchia Francesca	30/03/82	SMCFNC82C70D643P			
3	PRO LOCO DE ROCCA	CASALNUOVO MONTEROTARO (FG)	Piazza Municipio,15	115277	2	Maddalena Giancarlo	12/10/76	MDDGCR76R12E716A			
4	PRO LOCO DELICETO	DELICETO (FG)	c. R. Margherita, 57	29773	2	Baldassarro Benvenuto	10/01/56	BLDBVN56A10D269V			
5	PRO LOCO LUCERA	LUCERA (FG)	Piazza Nocelli 4	13987	2	Alfieri Sergio Vittorio	05/07/51	LFRSGV51L05E716J			
6	PRO LOCO MONTE SANT'ANGELO	MONTE SANT'ANGELO (FG)	v. Reale Basilica 40	13988	2	Gabriele Francesco	07/11/61	GBRFNC61S07F631P			
7	PRO LOCO ORSARA DI PUGLIA	ORSARA DI PUGLIA (FG)	Via XX settembre,1	24200	1	Altieri Nicoletta	12/09/88	LTRNLT88P52D643G			
8	PRO LOCO SANT'AGATA	SANT'AGATA DI PLUGLIA (FG)	Vico Farmacia 8	7914	2	Lionetti Rita	16/11/88	LNTRTI88S56D643C			
9	PRO LOCO TROIA	TROIA (FG)	v. lamele 6	115273	2	Curci Eliana	04/11/86	CRCLNE86S44D643L			
10	PRO LOCO VOLTURINO	VOLTURINO (FG)	Via Tasso,3	866	2	Velardi Maria Lucia	14/12/75	VLRMLC75T54M132N			
11	PRO LOCO BISCEGLIE	BISCEGLIE (BAT)	Via Giulio Frisari, 5	39821	2	Todisco Angelica	05/06/90	TDSNLC90H45A883H			
12	PRO LOCO QUADRATUM	CORATO (BA)	Piazza Sedile,41	13984	2	Mosca Marika	08/09/88	MSCMRK88P48C983G			
13	PRO LOCO RUVO DI PUGLIA	RUVO DI PUGLIA (BA)	Via Vittorio Veneto, 48	12935	3	Bindo Annalisa	22/08/85	BNDNLS85M62L109K			
14	UNPLI FOGGIA	SANT'AGATA DI PLUGLIA (FG)	Vico Farmacia 8	98252	4	Ciciretti Rocco	24/06/82	CCRRC82H24D643N			

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

Le Associazioni 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 **cinquantasei 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. *(vedi sottostante tabella – Attività “A”)*. I volontari di SC, 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: *Testata giornalistica “lo sguardo sui 5 reali siti” di Ortanova; Testata giornalistica B24 di Bisceglie; Testata giornalistica Lucera Web i.t. di Lucera; Testata giornalistica /emittente TV “Meridiano16” di Lucera; Testata giornalistica/televisiva “Teleradioerre” di Foggia; Testata giornalistica “Aria di Troia” di Troia; Testata giornalistica “edizione del Rosone” Foggia; Emittente Tv “TG Deliceto web news” di Deliceto; Testata giornalistica T.G. Teledauna di Foggia*

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/l' 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);

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 mirano particolarmente 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** (vedi sottostante tabella Attività "B").

Dodici ore, invece, saranno dedicate al coinvolgimento delle scuole con incontri e dibattiti mirati, in particolare, a trasmettere nei giovani la conoscenza ed il ruolo determinante nella società del Servizio Civile, a cui questi ragazzi potranno accedere a partire dal diciottesimo anno di età. (vedi sottostante tabella Attività "C").

Le restanti **trenta ore** sono state programmate per allestimento stand (per informare e distribuire materiali informativi), comunicati stampa, interviste, newsletter e informazioni on line ai partner (vedi sottostante tabella Attività da "D" a "H").

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
A) Conferenza stampa per far conoscere i punti principali del bando di selezione	Partner, Amministrazione provinciale e comunale	A partire dal terzo mese di inizio attività progettuale	comunicati stampa e cartella stampa	8
B) Convegni e tavole rotonde in occasione delle principali manifestazioni	Partner, Enti comunali, sovracomunali, provinciali e regionali Associazioni presenti sul territorio	Nel corso dell'anno di progetto	brochure, opuscoli e newsletter	6
C) Incontri e dibattiti presso tutte le scuole di secondo grado, redazione di intese istituzionali con i partner etc	Istituti scolastici, enti vari, associazioni etc	Nel corso dell'anno scolastico	brochure, opuscoli e newsletter	12
D) Allestimento di stand per distribuire materiale informativo	Partner, Enti comunali, sovracomunali, provinciali e regionali Associazioni presenti sul	Nel corso dell'anno di progetto	brochure, opuscoli e newsletter	12

	territorio			
E) Comunicati stampa destinati ai media provinciali e regionali	Nessuna	Nel corso dell'anno di progetto	fotografie e dati statistici	6
F) Interviste e speciali tv e radio provinciali/regionali	Amministrazione provinciale e comunale	Nel corso dell'anno di progetto	////////////////	////////////////
G) Articoli e speciali su "Arcobaleno" (house organ Unpli)	Nessuna	Nel corso dell'anno di progetto	////////////////	6
H) Informazioni online sul sito ufficiale	Nessuna	Nel corso dell'anno di progetto	////////////////	6
Totale ore impegnate				56

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 social network come face book o similari.

18) *Criteria e modalità di selezione dei volontari:*

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

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

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

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

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

- **Diploma di maturità**

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

Tutte le sedi progettuali prevedono l'investimento di risorse economiche adeguate a sostenere e qualificare la progettazione, la gestione e soprattutto la formazione **specificata** 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

(*) 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
N. 14	€ 3.000	€ 42.000

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

A sostegno del progetto **" Il cambiamento sociale nei modelli enogastronomici dalla civiltà contadina alla civiltà moderna"** sono stati individuati , e stipulate apposite convenzioni, Partner che rivestono un ruolo strategicamente notevole nella realizzazione di tutte le attività e favoriranno la ricerca, lo studio, la promozione delle iniziative-fasi previste dal progetto.

Per ogni Ente coinvolto nel documento d'intesa è specificato l'impegno che assume e il tipo di collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

Per ogni Ente convenzionato è specificato sia l'impegno da assumere sia la collaborazione necessaria per il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

In particolare, ai vari Partner, che abbiamo distinto in **Enti non profit, Enti profit e Università**, si chiede una collaborazione, a seconda delle proprie competenze e disponibilità, tale da garantire il migliore supporto per i volontari affinché possano al meglio realizzare le attività e i bisogni previsti nel progetto.

ENTI NON PROFIT

- 1) CAMERA DI COMMERCIO DI FOGGIA - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie strutture immobili (aule per incontri formativi, banche dati per ricerche, momenti di promozione delle attività, schede di rilevamento per attività professionali, dati anagrafici in relazione alle esigenze del progetto) e tecnologiche (strumenti e macchine d'ufficio, video-proiettori, computer, accesso a banda larga) oltre agli archivi anche multimediali per ricerche dati, accessi a internet, assistenza del proprio personale; si renderà disponibile, altresì, a collaborare nelle attività di promozione pubblicitaria attraverso i propri canali informatici;
- 2) GAL MERIDAUNIA SOC.CON.S. A.R.L. – AGENZIA DI SVILUPPO MONTI DAUNI – Bovino - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso, a seguito di un calendario concordato tra le parti, le proprie strutture immobili (aule per incontri formativi, banche dati per ricerche, momenti di promozione delle attività, schede di rilevamento per attività professionali, dati anagrafici in relazione all'artigianato, al commercio, ai servizi legati ai beni culturali e i centri storici) e tecnologiche (strumenti e macchine d'ufficio, video-proiettori, computer, accesso a banda larga) oltre agli archivi anche multimediali per ricerche dati, accessi a internet, , assistenza e soci esperti, il tutto per consentire ai volontari di servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto presentato dall'UNPLI e approvato dall'ufficio nazionale della Presidenza del Consiglio;
- 3) F.A.I. - FONDO AMBIENTE ITALIANO- COMITATO FAI DI FOGGIA – Foggia - si impegna a titolo non oneroso a contribuire alla progettazione e realizzazione di iniziative di divulgazioni degli esiti delle ricerche e dei risultati anche attraverso il proprio sito web con gli altri soggetti partner del progetto; a collaborare nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza, coinvolgendo i propri professionisti ed esperti nel settore; mettere a disposizione i propri formativo, gli spazi e le aule per le attività formative, in riferimento alle iniziative progettuali previste;
- 4) GAL PONTE LAMA – Bisceglie - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie strutture immobili (aule per incontri formativi, banche dati per ricerche, momenti di promozione delle attività, schede di rilevamento per attività professionali, dati anagrafici in relazione all'artigianato, al commercio, ai servizi legati ai beni culturali e i centri storici) e tecnologiche (strumenti e macchine d'ufficio, video-proiettori, computer, accesso a banda

larga) oltre agli archivi anche multimediali per ricerche dati, accessi a internet, assistenza e soci esperti, il tutto per consentire ai volontari di servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto presentato dall'UNPLI e approvato dall' ufficio nazionale della Presidenza del Consiglio;

- 5) CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI – Bari – si impegna nel rendere accessibile il proprio sistema informatico con fine di ricavare dati e notizie utili alla ricerca nel comparto enogastronomico. Fornirà assistenza logistica alla realizzazione delle attività formative generali, compreso propri tecnici di laboratorio informatico. Si renderà disponibile a collaborare nelle attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza coinvolgendo i propri professionisti ed esperti del settore. Fornirà, dietro richiesta da parte dell'Unpli, e previo verifica disponibilità, aule per incontri informativi/formativi collegati alle iniziative progettuali;
- 6) FEDERAZIONE COLDIRETTI – sede di Foggia - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie strutture immobili e tecnologie oltre agli archivi anche multimediali per ricerche dati, accessi a internet. Metterà a disposizione propri esperti per collaborare con i volontari del servizio civile nell'attività di ricerca dati sulla enogastronomia, sulla produzione agroalimentare. Fornirà, dietro richiesta da parte dell'Unpli, e previo verifica disponibilità, aule per incontri informativi/formativi collegati alle iniziative progettuali. Si renderà disponibile a collaborare nelle attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza coinvolgendo i propri professionisti ed esperti del settore;
- 7) UNITRE- UNIONE DEI COMUNI DEI 5 REAL SITI – Orta Nova - si impegna a titolo non oneroso a contribuire alla progettazione e realizzazione di iniziative di divulgazioni degli esiti delle ricerche e dei risultati anche attraverso il proprio sito web con gli altri soggetti partner del progetto; a collaborare nell'attività di promozione pubblicitaria, informazione e assistenza, coinvolgendo i propri professionisti ed esperti nel settore; mettere a disposizione i propri formative, gli spazi e le aule per le attività formative, in riferimento alle iniziative progettuali previste;
- 8) COMUNE DI ACCADIA - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie strutture, di cui in possesso (archivi e documenti, banche dati, momenti di promozione delle attività) oltre all'ausilio dei propri esperti in materia o a persone che abbiano avuto esperienza nell'organizzazione delle attività oggetto del progetto stesso;
- 9) COMUNE DI BOVINO - si impegna a mettere a disposizione le proprie strutture immobili (aula magna, auditorium, salette) e tecnologiche (centro multimediale, attrezzature di videoproiezione, ecc) personale tecnico e ausiliario per la formazione e l'approfondimento di tematiche afferenti ai volontari del servizio civile dell'Unpli;
- 10) COMUNE DI CASALNUOVO MONTEROTARO - si impegna a collaborare durante lo sviluppo del tema progettuale, mettendo a disposizione dei giovani volontari sia le proprie strutture (archivi e documenti, dotazioni e strumentazioni d'interesse del progetto) sia le proprie risorse umane, utilissime specie nei momenti di confronto, di dibattito e di sintesi; tutto senza alcun onere a carico del bilancio comunale;
- 11) COMUNE DI DELICETO - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie strutture, di cui in possesso (archivi e documenti, banche dati, momenti di promozione delle attività) oltre all'ausilio dei propri esperti in materia o a persone che abbiano avuto esperienza nell'organizzazione delle attività oggetto del progetto stesso;

- 12) COMUNE DI MONTE SANT'ANGELO - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie strutture, di cui in possesso (archivi e documenti, banche dati, momenti di promozione delle attività) oltre all'ausilio dei propri esperti in materia o a persone che abbiano avuto esperienza nell'organizzazione delle attività oggetto del progetto stesso;
 - 13) COMUNE ORSARA DI PUGLIA - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso i propri locali aziendali con le strumentazioni ivi esistenti, gli archivi documentali, le proprie risorse umane, utili specialmente nei momenti formativi e di promozione delle varie fasi progettuali; il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto;
 - 14) COMUNE DI RUVO DI PUGLIA - si impegna a collaborare durante lo sviluppo del tema progettuale, mettendo a disposizione dei giovani volontari sia le proprie strutture (archivi e documenti, dotazioni e strumentazioni d'interesse del progetto) sia le proprie risorse umane, utilissime specie nei momenti di confronto, di dibattito e di sintesi; tutto senza alcun onere a carico del bilancio comunale;
 - 15) COMUNE DI SANT'AGATA DI PUGLIA - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie strutture, di cui in possesso (sale per stage, uso collegamenti informatici, video-proiettori, computer, banca dati ecc) ; il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto;
 - 16) COMUNE DI TROIA - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso i propri locali aziendali con le strumentazioni ivi esistenti, gli archivi documentali, le proprie risorse umane, utili specialmente nei momenti formativi e di promozione delle varie fasi progettuali; il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto;
 - 17) ISTITUTO RELIGIOSO DI FORMAZIONE – Pietramontecorvino –
 - 18) LICEO SCIENTIFICO di Accadia -
 - 19) ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI BOVINO – Bovino –
 - 20) ISTITUTO COMPRENSIVO "ORIANI-TANDOI" - Corato
 - 21) ISTITUTO COMPRENSIVO "G. MANDES" - Casalnuovo Monterotaro -
 - 22) ISTITUTO COMPRENSIVO S. ALFONSO MARIA DE LIGUORI – Deliceto –
 - 23) ISTITUTO COMPRENSIVO "G. TANCREDI – V. AMICARELLI" – Monte Sant'Angelo –
 - 24) ISTITUTO SUPERIORE G.T. GIORDANI – Monte Sant'Angelo -
 - 25) ISTITUTO STATALE CONVITTO NAZIONALE R. BONGHI – Lucera -
 - 26) ISTITUTO COMPRENSIVO "VIRGILIO" – Orsara di Puglia -
 - 27) LICEO SCIENTIFICO "ORAZIO TEDONE" – Ruvo di Puglia -
 - 28) ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO – Sant'Agata di Puglia
 - 29) ISTITUTO STATALE I.C. SALANDRA – Troia -
 - 30) ISTITUTO COMPRENSIVO MONTEDAUNI – Volturino –
 - 31) ISTITUTO COMPRENSIVO "EINAUDI" – Foggia -
- si impegnano a fornire adeguata collaborazione professionale con i propri docenti al supporto delle ricerche promosse dai volontari inerenti la tradizione enogastronomica del territorio ed a collaborare nell'attività di informazione/formazione che le Pro Loco intendono condurre con i giovani attraverso l'apparato scolastico. Gli Istituti, pertanto, si renderanno disponibili nel consentire la fruibilità dei locali , di orari e di risorse umane necessari per la verifica e la comunicazione dei risultati della ricerca, impegnandosi anche a divulgare gli stessi attraverso i propri canali

- 32) ASSOCIAZIONE RADIO CENTRO – Bisceglie - si impegna a mettere a disposizione, a titolo non oneroso, le proprie strutture operative e professionali, al fine di contribuire al raggiungimento degli obiettivi previsti nel progetto. Riserverà spazi redazionali e informativi per la promozione dello stesso progetto e attività ad esso legate, archivi anche multimediali per ricerche e dati, accessi ad internet; il tutto , con l’assistenza di proprio personale esperto.
- 33) ASSOCIAZIONECULTURALE “ALTER ERGO” Lucera - Si impegna nel mettere a disposizione le proprie strutture immobili e tecnologiche ,quali : banca dati – promozione attività di progetto – archivio - il tutto per consentire ai volontari di servizio Civile la ricerca e l’approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto presentato dall’UNPLI ;
- 34) ASSOCIAZIONE C.I.F. (CENTRO ITALIANO FEMMINILE) con sede in Foggia - Ascoli Satriano- collaborerà nell’attività di ricerca sulla gastronomia del territorio progettuale . Promuoverà le iniziative del progetto attraverso il proprio sito istituzionale;
- 35) ASSOCIAZIONE CULTURALE “IL MEDITERRANEO E’ CULTURA” – Lucera - Si impegna nel mettere a disposizione le proprie strutture immobili e tecnologiche ,quali : banca dati – promozione attività di progetto – archivio - il tutto per consentire ai volontari di servizio Civile la ricerca e l’approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto presentato dall’UNPLI e approvato dall’ ufficio nazionale della Presidenza del Consiglio;
- 36) ASSOCIAZIONE CULTURALE “FESTA DELL’ACCOGLIENZA” - Casalnuovo Monterotaro – si impegna nel collaborare con i soci dell’associazione alle iniziative progettuali mirate alla valorizzazione del territorio comunale attraverso l’enogastronomia. Collaborerà, altresì in occasione delle visite guidate presso le aziende agricole, masserie , previo intesa sulla data e località;
- 37) ASSOCIAZIONE TERRE OSPITALI – Ascoli Satriano- collaborerà nell’attività di ricerca sulla gastronomia del territorio progettuale . Promuoverà le iniziative del progetto attraverso il proprio sito istituzionale;
- 38) CLUB UNESCO BISCEGLIE – Bisceglie - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie risorse tecniche e le proprie risorse umane, il tutto per consentire ai volontari di servizio Civile la ricerca e l’approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto presentato dall’UNPLI e approvato dall’ ufficio nazionale della Presidenza del Consiglio;
- 39) ASSOCIAZIONE “DOLMEN TEAM CULINARY” – Bisceglie – fornirà il suo contributo sulla programmazione dei laboratori presso le scuole, mirati a trasmettere ai ragazzi quelle informazioni salienti sull’enogastronomia e sul valore socio- economico che produce. Sarà, altresì, di supporto ai volontari nella preparazione di materiale promozionale (opuscoli, guide, dépliant);
- 40) SLOW FOOD “Terra e mare” – Molfetta-Bisceglie - si impegna nel mettere a disposizione i propri volontari esperti sull’alimentazione . Contribuirà nelle varie iniziative del progetto e nella promozione, pubblicizzazione delle attività.
- 41) COOPERATIVA “SPORE” – Corato - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie risorse tecniche e le proprie risorse umane, il tutto per consentire ai volontari di servizio Civile la ricerca e l’approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto presentato dall’UNPLI e approvato dall’ ufficio nazionale della Presidenza del Consiglio;

ENTI PROFIT

- 42) E.N.A.I.P. – con sede in Foggia - metterà a disposizione un supporto scientifico, costituito da esperti dell'Ente, finalizzato alla realizzazione di azioni specifiche riguardanti la schedatura di documentazione, anche archivistica, relativa all'attività di ricerca sulla tradizione enogastronomica del territorio ;
- 43) EMITTENTE TV "TG DELICETO WEB NEWS" – Deliceto - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie tecniche (strumenti informatici, video-proiettori, archivi, banca dati, ecc.) e le proprie risorse umane (giornalisti, tecnici audiovisivi, ecc) ; il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti ai progetti presentati dall'Unpli Puglia ed approvati dall'Ufficio Nazionale della Presidenza del Consiglio
- 44) TESTATA GIORNALISTICA " LO SGUARDO SUI 5 REALI SITI" – Orta Nova - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie tecniche (strumenti informatici, video-proiettori, archivi, banca dati, ecc.) e le proprie risorse umane (giornalisti, tecnici audiovisivi, ecc) ; il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti ai progetti presentati dall'Unpli Puglia;
- 45) TESTATA GIORNALISTICA "B24" - Bisceglie - si impegna a mettere a disposizione, a titolo non oneroso, le proprie strutture operative e professionali, al fine di contribuire al raggiungimento degli obiettivi previsti nel progetto. Riserverà spazi redazionali e informativi per la promozione dello stesso progetto e attività ad esso legate, archivi anche multimediali per ricerche e dati, accessi ad internet; il tutto , con l'assistenza di proprio personale esperto.
- 46) TESTATA GIORNALISTICA LUCERA WEB. I.T. - Lucera - si impegna a mettere a disposizione, a titolo non oneroso, le proprie strutture operative e professionali, al fine di contribuire al raggiungimento degli obiettivi previsti nel progetto. Riserverà spazi redazionali e informativi per la promozione dello stesso progetto e attività ad esso legate, archivi anche multimediali per ricerche e dati, accessi ad internet; il tutto , con l'assistenza di proprio personale esperto.
- 47) TESTATA GIORNALISTICA/ EMITTENTE TV "MERIDIANO 16" - Lucera - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie tecniche (strumenti informatici, video-proiettori, archivi, banca dati, ecc.) e le proprie risorse umane (giornalisti, tecnici audiovisivi, ecc) ; il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti il progetto presentato dall'Unpli Puglia;
- 48) TESTATA GIORNALISTICA/TELEVISIVA "TELERADIOERRE" con sede in Foggia – metterà a disposizione per il raggiungimento delle finalità progettuali, le proprie strutture operative e professionali ;riserverà spazi redazionali e informativi per la promozione dello stesso progetto e attività ad esse legato, archivi anche multimediali (per ricerche e dati), accessi ad internet con l'assistenza di proprio personale esperto;
- 49) TESTATA GIORNALISTICA ARIA DI TROIA E DEL PREAPPENNINO – Troia- si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie tecniche (strumenti informatici, video-proiettori, archivi, banca dati, ecc.) e le proprie risorse umane (giornalisti, tecnici audiovisivi, ecc); il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto di servizio civile;

50) TESTATA GIORNALISTICA T.G. TELEDUNA - Foggia - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie tecniche (strumenti informatici, video-proiettori, archivi, banca dati, ecc.) e le proprie risorse umane (giornalisti, tecnici audiovisivi, ecc); il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti al progetto di servizio civile;

51) EDIZIONI DEL ROSONE – con sede in Foggia - si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso le proprie tecniche (strumenti informatici, video-proiettori, archivi, banca dati, ecc.) e le proprie risorse umane (giornalisti, tecnici audiovisivi, ecc) ; il tutto per consentire ai volontari di Servizio Civile la ricerca e l'approfondimento sulle tematiche afferenti il progetto presentato dall'Unpli Puglia;

52) PANIFICIO "CICCHINO PANE" – Monte Sant'Angelo – si impegna nella disponibilità della propria azienda nel fornire i propri prodotti ad un costo convenzionale in occasione degli incontri provinciali tra i volontari del servizio civile. Collaborerà ,altresì, nell'attività di promozione delle iniziative del progetto di servizio civile attraverso i propri canali informatici;

53) INDUSTRIA AGROALIMENTARE MOLINI DE VITA in Casalnuovo Monterotaro - metterà a disposizione un supporto scientifico, costituito da esperti dell'Ente, finalizzato alla realizzazione di azioni specifiche riguardanti la schedatura di documentazione, anche archivistica, relativa al periodo storico contemplato nel progetto. Metterà, altresì, a disposizione le proprie strutture (aule congressuali, archivio) per consentire le eventuale ricerca storica relativa al periodo di interesse progettuale.

54) MASSERIA "S.MARIA" – Accadia

55) MASSERIA DIDATTICA "MORRA-D'EMILIO" Deliceto/Bovino

56) MASSERIA DIDATTICA "SANT'AGAPITO" – Lucera

57) MASSERIA DIDATTICA "MONTEPREISI" – Orsara di Puglia

58) MASSERIA – FATTORIA "GIUNTOLI" – Troia

59) AZIENDA AGRITURISTICA "PIANA DELLE MANDORLE" – Bovino

60) AZIENDA AGRITURISTICA "POSTA GUEVARA" – Orsara di Puglia

61) AZIENDA AGRITURISTICA "ALBERTO LAURIOLA" – Monte Sant'Angelo

62) AZIENDA AGRITURISTICA "SAN PAOLO" – Troia

63) AZIENDA AGRITURISTICA "PIRRO PONZIANO" – Troia

64) RISTORANTE "DUE A" – Monte Sant'Angelo

Le masserie, gli agriturismo e il ristorante collaboreranno nel fornire dati e documenti sull'enogastronomia , con particolare riguardo alla produzione del proprio territorio. Collaboreranno ,altresì, nell'attività di promozione delle iniziative del progetto di servizio civile attraverso i propri canali informatici;

UNIVERSITA'

Particolare ed efficace è ormai da dieci anni la collaborazione tra l'UNPLI Puglia e l'Università di Bari, che oltre a garantirci i benefici rituali dei crediti formativi, ci ha anche assicurato nei vari progetti la disponibilità di strumenti e risorse umane, che hanno significato un valore aggiunto per il nostro volontariato. Per questo progetto abbiamo privilegiato il Dipartimento di Lettere-Arti e Culture Comparete, in quanto ci è sembrato più consono e rispondente alle necessità dei volontari del Servizio Civile.

65) UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI "ALDO MORO" – DIPARTIMENTO DI LETTERE LINGUE ARTI ITALIANISTICA E CULTURE COMPARATE – Bari - si impegna a collaborare con l'UNPLI con corsi di formazione, attività di ricerca scientifica, interventi, con particolare riferimento alla tutela e

valorizzazione del patrimonio culturale e delle risorse immateriali, inerenti il territorio della regione Puglia interessati dal progetto, secondo la programmazione dell'UNPLI e delle pro-loco che supportano i volontari del Servizio Civile, e altre figure impegnate nella conoscenza e nella salvaguardia del patrimonio immateriale. Il dipartimento metterà a disposizione propri docenti e ricercatori e il comitato scientifico per le attività previste dei progetti di servizio civile, nel quadro delle attività proposte dal CISM. Sarà cura di tale comitato provvedere alla scelta di collaboratori interni ed esterni per la realizzazione delle finalità dell'intesa. In dipartimento si impegna, inoltre, a rendere disponibili tutti gli strumenti di cui dispone per le finalità di cui alla presente intesa (biblioteca, sistema formativo, FAD on-line per i propri corsi di formazione, etc.), impegnandosi a pubblicizzare le iniziative progettuali sviluppate con l'UNPLI e il Servizio Civile. Si impegna, infine, in base alla normativa vigente, a riconoscere agli studenti dell'Ateneo crediti formativi per il servizio Civile in riferimento ai progetti specifici dell'UNPLI per i volontari in servizio presso le sedi Pro Loco della Puglia;

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

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

Tutte le risorse, tecniche e strumentali, saranno messe a disposizione dei Volontari con modalità e tempi differenti a seconda delle Sedi coinvolte e delle specifiche azioni di Progetto.

Le risorse tecniche saranno:

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

- responsabile nazionale del sistema informativo - *Raffaele Perrotti (WEBMASTER competenze e professionalità in campo della comunicazione e degli strumenti relativi);*
- punto informativo nazionale - *Marco Perrotti e Maria Ida Di Meo (addetti alla segreteria nazionale unpli e conoscitori del sistema di SC);*
- responsabile regionale servizio civile – *Lauciello Rocco ;*
- formatori specifici esperti in beni storico-artistici- *De Gerardis Lucrezia (laurea in beni culturali), Caldarola Giuseppe (laurea in architettura), Martucci Maria Diletta (laurea in lettere classiche)*
- formatore esperto in materia legislativa - *Galasso Vito Antonio (avvocato – esperto in legislazione sui Beni culturali e sulle normative che regolano il Servizio Civile))*
- formatore specifico esperto in comunicazione- e marketing – *Scarangella Giovan Battista (laurea specialistica in Editoria e Scrittura Giornalistica)*
- formatore nazionale esperto in informatica e sistemi avanzati di telecomunicazioni-

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

- esperti in ricerca ,statistica- *Università di Bari, Camera di Commercio di Foggia -G.A.L. Meridaunia di Bovino;*
- esperti della Pubblica Amministrazione- *Gli Istituti : ISTITUTO RELIGIOSO DI FORMAZIONE – Pietramontecorvino – LICEO SCIENTIFICO di Accadia - ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI BOVINO – Bovino – ISTITUTO COMPRENSIVO “G. MANDES” - Casalnuovo Monterotaro - ISTITUTO COMPRENSIVO S. ALFONSO MARIA DE LIGUORI – Deliceto – ISTITUTO COMPRENSIVO “G. TANCREDI – V. AMICARELLI” – Monte Sant’Angelo –ISTITUTO SUPERIORE G.T. GIORDANI – Monte Sant’Angelo - ISTITUTO STATALE CONVITTO NAZIONALE*

R. BONGHI – Lucera - ISTITUTO COMPRENSIVO “VIRGILIO” – Orsara di Puglia -LICEO SCIENTIFICO “ORAZIO TEDONE” – Ruvo di Puglia - ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L’INDUSTRIA E L’ARTIGIANATO I.P.S.I.A. – Sant’Agata di Puglia –

- professionisti delle Associazioni con cui si collabora – *Associazione culturale Radio Emme di Conversano; Associazione “Silvio Mele” di Sant’Agata di Puglia; Club UNESCO di Bisceglie; Cineclub Ricciotto Canudo di Bisceglie;*
- esperti di marketing territoriale – *Testata giornalistica “lo sguardo sui 5 reali siti” di Ortanova; Testata giornalistica B24 di Bisceglie; Testata giornalistica Lucera Web i.t. di Lucera; Testata giornalistica /emittente TV “Meridiano16” di Lucera ;Testata giornalistica/televisiva “Teleradioerre” di Foggia; Testata giornalistica “Aria di Troia” di Troia; Testata giornalistica “edizione del Rosone” Foggia; Emittente Tv “TG Deliceto web news”di Deliceto; Testata giornalistica T.G. Teledauna di Foggia*
- esperti in grafica pubblicitaria – *Promodaunia con sede in Foggia*

Le risorse strumentali saranno costituite da:

- risorse ordinarie quali locali lavoro, scrivanie, computer, posta elettronica, etc
- risorse straordinarie quali banca dati centralizzata, fax, stampanti, copiatrici, connettività internet, laboratori multimediali, link di collegamento con i siti URL di partners del progetto, giornale periodico nazionale (l’Arcobaleno d’Italia), materiale informativo vario e soprattutto una dispensa informativa-formativa su cartaceo con argomenti della formazione , ricerca dati e statistiche su attività inerenti la realizzazione del Progetto, nonché materiale informativo sul Servizio Civile in generale.

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 fotocopiatrice
- 1 connessione Internet ADSL e posta elettronica,
- materiale di cancelleria (carta, penne, matite, notes, etc ,)

A livello provinciale UNPLI COMITATO DI FOGGIA

Per la sede del Comitato

- 1 stanza adibita per colloqui di accoglienza volontari;
- 2 computer per la catalogazione e la gestione dei dati
- 1 telefoni fissi
- 1 telefoni cellulare
- 1 fax
- 2 stampanti a colori e multifunzione con scanner
- 1 fotocopiatrice
- 1 videoproiettore
- 1 macchina fotografica
- 1 telecamera
- risorse ordinarie quali locali lavoro, scrivanie, posta elettronica, etc

Per le finalità del progetto

- Biblioteca dell'Università di Bari;
 - risorse straordinarie quali banca dati centralizzata, fax, stampanti, copiatrici, connettività internet, laboratori multimediali, link di collegamento con i siti URL di partners del progetto, giornale periodico nazionale (l'Arcobaleno d'Italia), materiale informativo vario e soprattutto una dispensa informativa-formativa su cartaceo con argomenti della formazione, ricerca dati e statistiche su attività inerenti la realizzazione del Progetto, nonché materiale informativo sul Servizio Civile in generale;
 - Schede di rilevamento e monitoraggio del territorio (Università di Bari e Foggia) quali Scheda A (beni architettonici e ambientali), scheda BDM (beni demografici) etc e GPS (Università di Bari)
- I partner, in particolare i Comuni e le Scuole, metteranno a disposizione anche sale per incontri compreso i consumi (Energia, acqua etc) e le spese di gestione (pulizia locali etc), anche dati per ricerche

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:*

Università di Studi di Foggia

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 (conoscenze e abilità) e consente di sfruttare al meglio le poche o le tante opportunità che offrirà il futuro a questi giovani.

Dette competenze saranno attestate e riconosciute , nell'ambito Area Progetto ,da:

- *Liceo scientifico e linguistico "Orazione Tedone" in Ruvo si Puglia;*
- *Slow Food Molfetta – Bisceglie – Terra e Mare con sede in Bisceglie;*

e in ambito nazionale da :

- *UNPLI NAZIONALE*
- *HUBcom, srl, azienda profit Azienda profit che ha per fini sociali attività a supporto in ambito Nazionale, Comunitario e Internazionale di P.A, Imprese e Organizzazioni no-profit,*
- *IBIS PROJECT srl, azienda profit Azienda profit che ha per fini sociali attività a supporto in ambito Nazionale, Comunitario e Internazionale di P.A, Imprese e Organizzazioni no-profit, progettazione, realizzazione e gestione di eventi etc*
- *ContradaService Srl, azienda profit per supporto a Pubbliche Amministrazioni, Imprese, No-Profit etc. per lo sviluppo e la realizzazione di progetti di razionalizzazione ed ammodernamento organizzativi e gestionali; progettazione, realizzazione e gestione di eventi etc*
- *PROLOCANDO SAS, azienda profit per supporto a Pubbliche Amministrazioni, Imprese, No-Profit etc. per lo sviluppo e la realizzazione di progetti di razionalizzazione ed ammodernamento organizzativi e gestionali; progettazione, realizzazione e gestione di eventi*

etc

- *UNIPOL , azienda leader delle Assicurazioni Nazionali come determinato nell'allegata nota completa dei progetti di riferimento UNPLI comprensivi del presente*
- *ANSI, Associazione Nazionale Scuola Italiana, Ente di Formazione riconosciuto con finalità di fornitura e assistenza attività formative e gestionali a enti pubblici, privati etc*
- *UNLA, Unione Nazionale Contro l'Analfabetismo, Ente di Formazione riconosciuto con finalità di fornitura e assistenza attività formative e gestionali a enti pubblici, privati etc*

Allegato alla attestazione di ciascun ente vi è controfirmato l'elenco completo dei progetti di riferimento UNPLI

Formazione generale dei volontari

29) Sede di realizzazione:

- **SEDI REGIONALI UNPLI (Montesano Salentino)**
- **SEDE PROVINCIALE UNPLI FOGGIA (Sant'Agata di Puglia)**
- **SEDE PRO LOCO BISCEGLIE**

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

La rendicontazione sarà quindi disponibile presso la relativa sede.

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

30) Modalità di attuazione:

La formazione viene effettuata in proprio avvalendosi di tutor e formatori dell'Ente a titolo volontario e delle risorse tecniche di cui al punto 25.

I formatori inoltre si avvarranno di esperti esterni (i cui nominativi verranno indicati sul registro della formazione generale, al quale verrà inoltre allegato il curriculum vitae) con i titoli e le esperienze necessarie per garantire una formazione valida dal punto di vista scientifico e metodologico, con l'obiettivo, sempre presente, di accrescere le conoscenze dei Volontari, utili non solo per l'anno di Servizio Civile ma anche per la loro vita futura.

La formazione sarà effettuata in ingresso per consentire ai volontari del servizio civile di conoscere gli aspetti etici e giuridici del Servizio Civile, la sua funzione di difesa della Patria e, nello specifico, di "difesa civile non armata e non violenta".

La finalità generale della formazione è quella di fornire ai giovani volontari opportunità per leggere e riflettere sul significato della propria scelta ed esperienza di servizio civile come esperienza di cittadinanza attiva e responsabile.

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^a 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 (slides, 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 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. e videoregistratore
- Lavagna luminosa
- Lavagna a fogli mobili

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.

1- " VALORI E IDENTITA' DEL SCN "

1.1 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.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

2 - “ LA CITTADINANZA ATTIVA “

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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.

2.4 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.

3 - “ IL GIOVANE VOLONTARIO NEL SISTEMA DEL SERVIZIO CIVILE “

3.1 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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 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.

La formazione giornaliera avverrà presso le singole sedi di attuazione del Progetto; nello specifico presso le sedi di: *Accadia (FG), Bovino (FG), De Rocca di Casalnuovo Monterotaro (FG), Deliceto (FG), Lucera (FG), Monte Sant'Angelo (FG), Orsara di Puglia (FG), Sant'Agata di Puglia (FG), Troia (FG), Volturino (FG), Bisceglie (BAT), Quadratum di Corato (BA), Ruvo di Puglia (BA) e UNPLI Foggia – sede di Sant'Agata di Puglia.*

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'Op –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:

Così come riportato al precedente box, i primi formatori sono gli OLP, per i quali viene richiesto il curriculum in quanto OLP ed un secondo curriculum quale Formatore (con relativo impegno). A queste figure professionali si aggiungono i formatori esterni, per complessivi n. 23 Formatori Specifici

OLP FORMATORI

N.	Nominativo	Pro Loco	Luogo di nascita	Data di nascita
1	De Bellis Concetta	ACCADIA	Accadia (FG)	22/10/46
2	Smacchia Francesca	BOVINO	Foggia (FG)	30/03/82
3	Maddalena Giancarlo	CASALNUOVO MONTEROTARO	Lucera (FG)	12/10/76
4	Baldassarro Benvenuto	DELICETO	Deliceto (FG)	10/01/56
5	Alfieri Sergio Vittorio	LUCERA	Lucera (FG)	05/07/51
6	Gabriele Francesco	MONTE SANT'ANGELO	Monte Sant'Angelo (FG)	07/11/61
7	Altieri Nicoletta	ORSARA DI PUGLIA	Foggia (FG)	12/09/88
8	Lionetti Rita	SANT'AGATA DI PLUGLIA	Foggia (FG)	16/11/88
9	Curci Eliana	TROIA	Foggia (FG)	04/11/86
10	Velardi Maria Lucia	VOLTURINO	Volturino (FG)	14/12/75
11	Todisco Angelica	BISCEGLIE	Bisceglie (BT)	05/06/90
12	Mosca Marika	QUADRATUM - CORATO	Corato (BA)	08/09/88
13	Bindo Annalisa	RUVO DI PUGLIA	Terlizzi (BA)	22/08/85
14	Ciciretti Rocco	UNPLI FOGGIA	Foggia (FG)	24/06/82

FORMATORI ESTERNI

N.	Nominativo	Luogo di nascita	Data di nascita
15	De Bellis Ripalda	Accadia (FG)	15/11/50
16	Brescia Francesco	Bisceglie (BAT)	12/06/83
17	Gesualdi Anna Maria	Foggia (FG)	25/04/69
18	Ruggi Maria	Lucera (FG)	12/02/82
19	Pacella Paolo Carmine	Deliceto	16/07/50

20	Alfieri Azzurra	Lucera (Fg)	03/11/77
21	Casiere Fernando Antonio	Restatt (Germania)	14/03/62
22	Capuano Pasqualina	Foggia (FG)	14/07/78
23	Marseglia Sabato Antonio	Bovino (FG)	14/10/48

38) Competenze specifiche del/i formatore/i:

I primi formatori, ovvero gli Olp, per la loro esperienza maturata all'interno della Pro Loco, oltre a quella professionale, posseggono, come si evidenzia dal Curriculum allegato, un bagaglio di competenze tale da assumere una funzione valoriale strategica in questo percorso formativo. Saranno impegnati inizialmente, come anticipato al box 36, in una **fase introduttiva** volta alla conoscenza dei valori e dei principi ispiratori del Servizio Civile, dell'Ente (Pro Loco – Unpli) e della sede assegnata.

Saranno impegnati, altresì, nell'organizzazione, con il comitato Unpli di pertinenza, sui lavori di gruppo, le esercitazioni, i questionari e le eventuali visite culturali programmate.

Alcuni di questi, per il titolo di studio e/o la professionalità acquisita saranno utilizzati anche per quei momenti formativi specifici e connessi alle attività progettuali.

In aggiunta, sono previste figure professionali esperte, a titolo di volontariato, che ritroviamo inserite nel prospetto di Formazione riportato al box40.

Nella tabella sottostante sono riportati, secondo lo stesso ordine del precedente box, gli Olp formatori ed i Formatori Specifici; in grassetto, in nominativi degli Olp formatori che interverranno anche in momenti formativi più specifici, con a fianco il titolo di studio, professionalità ed esperienza acquisita.

OLP FORMATORI

N.	Nominativo	Competenze
1	De Bellis Concetta	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
2	Smacchia Francesca	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
3	Maddalena Giancarlo	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
4	Baldassarro Benvenuto	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
5	Alfieri Sergio Vittorio	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
6	Gabriele Francesco	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 Perito Industriale - Tecnico, accreditato come responsabile informatico presso il Comune di Monte Sant'Angelo. (mod.11)
7	Altieri Nicoletta	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 Laurea in Filologia moderna – Collabora con la Pro Loco in attività mirate alla valorizzazione del patrimonio artistico e culturale sulla ricerca, conservazione e valorizzazione delle tradizioni locali(mod.6)
8	Lionetti Rita	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 Laureanda in "Scienze e Tecnologie Alimentari", ha conseguito l'Attestato in "operatore Agriturismo". Collabora attivamente nell'organizzazione della Manifestazione "Puglia Tipica" promossa dall'Unpli Puglia.(mod.8)
9	Curci Eliana	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
10	Velardi Maria Lucia	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
11	Todisco Angelica	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 - Laureata in Scienze Culturali dei Beni storico- artistici. Attraverso il volontariato nell'ambito Unpli, ha acquisito esperienza sulle tradizioni locali e provinciali, con particolare riguardo a quelle

		culinarie.(mod.6)
12	Mosca Marika	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
13	Bindo Annalisa	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
14	Ciciretti Rocco	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13

A seguire, i Formatori esterni, tutti laureati, in possesso di competenze ed esperienze consolidate in tematiche ed argomenti individuati al box 40 (vedi curriculum allegato).

N.	Nominativo	Competenze
15	De Bellis Ripalda	Laurea in Pedagogia – Insegnante, responsabile del Plesso – vicepresidente – Esperta di marketing attraverso una serie di stage a cui ha preso parte.(mod.12)
16	Brescia Francesco	Laurea triennale in Lingue e culture per il Turismo. Insegnamento di Marketing turistico-aziendale. Esperto in comunicazione. Ha organizzato, e partecipato come presentatore, eventi e manifestazioni di tipo socio-culturale. (mod.9 e 10)
17	Gesualdi Anna Maria	Laurea in Lettere presso l'Università di Bari, ha frequentato corsi di perfezionamento in Storia e didattica della Storia. Docente in Lettere. Ha coordinato e realizzato progetti in tema di alimentazione e dieta Mediterranea. Ottima conoscenza di Windows e suoi applicativi (mod.7)
18	Ruggi Maria	Laurea in Economia aziendale. Esperta in Comunicazione e Contabilità. Segretaria della pro Loco .Esperienza come formatrice, in precedenti progetti di S.C., sulla Comunicazione (mod.9 e 10)
19	Pacella Paolo Carmine	Laurea in materia letterarie. Docente , esperto in storia- archeologia – geografia – tradizioni popolari. Relatore e correlatore di convegno sulle tradizioni popolari legate al folclore ed alla gastronomia. (mod.8).
20	Alfieri Azzurra	Laurea in Lettere Moderne – Esperta in processi formativi e valutativi – Master di Gestione e sviluppo delle risorse umane – Corso di Comunicazione e grafica pubblicitaria – Master in giornalismo - (moduli 14 e 15)
21	Casiere Fernando Antonio	Laureato in Legge Esperto in legislazione regionale e nazionale in materia di beni culturali ambientali e dell'associazionismo no profit .(mod.5)
22	Capuano Pasqualina	Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari. Docente. Esperienza come Relatrice in corsi e seminari sull'alimentazione. Nell'ambito della Pro Loco è l'animatrice delle iniziative legate alla gastronomia locale e regionale. (mod. 7 e 8).
23	Marseglia Sabato Antonio	Laurea in Architettura - libero professionista . Progettazione,. Direzione dei lavori pubblici . Responsabile dei servizi di prevenzione e protezione ai sensi del Dlgs 81/2008 presso cantieri ed aziende private. (mod.2)

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 e sarà curata dagli O.L.P. in qualità di formatori specifici.

Gli altri argomenti, legati al progetto e che esulano da quelli sopra citati, potranno essere trattati, in

sedi provinciali , regionale o presso una sede di Pro Loco , con la partecipazione di tutti i volontari del progetto, da quei formatori esterni individuati al box 37 e 38.

I contenuti della formazione verranno elargiti 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 e provinciale.

Sulla scorta dell'esperienza maturata con i precedenti progetti ed in occasione dei momenti formativi (in particolare della formazione specifica) si è riscontrato che 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.

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 :

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

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

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

Nei primi giorni di avvio del progetto l'OLP fornirà, illustrandola, la documentazione e la modulistica relativa alla copertura assicurativa. A seguire, entro il 60° giorno, il Formatore *Marseglia Sabato Antonio*, esperto in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, grazie anche all'ausilio di video online, fornirà 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.) .

L'impostazione formativa del presente progetto, non trascurerà il fondamentale dettame della

FORMAZIONE		DOCENTE	N
MODULO/AREA	CONTENUTI	NOMINATIVO	ORE
1 Conoscenza dell'Ente	<ul style="list-style-type: none"> ➤ presentazione e conoscenza dell'Ente (Pro Loco) in cui il volontario è inserito; ➤ attività della Pro Loco; ➤ l'Unpli e la sua organizzazione; 	TUTTI GLI O.L.P.	6
2 Rischi e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa di riferimento; ➤ i rischi per la sicurezza e la prevenzione; ➤ illustrazione e chiarimenti sulla copertura assicurativa del volontario; ➤ i rischi specifici dell'ambiente di "lavoro". ➤ 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" (comune, scuola, enti pubblici e privati, enti partner,...); ➤ descrizione e valutazione dei rischi specifici. 	MARSEGLIA SABATO ANTONIO	5
3 Conoscenza dell'Ente e del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il rapporto tra l'Ente, il Direttivo, l'O.L.P. e i soci, con il Volontario ➤ partecipazione attiva alla vita programmatica della Pro Loco. ➤ territorio cittadino ed il suo patrimonio. 	TUTTI GLI O.L.P.	4
4 Legislazione sul Servizio Civile	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normative e circolari che regolano il Servizio Civile; ➤ ruolo del volontario all'interno del progetto e i suoi Diritti e Doveri, in senso di appartenenza; ➤ elementi di Educazione Civica; 	TUTTI GLI O.L.P.	4
5 Legislazione e normative nel settore cultura	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di conoscenza della legislazione regionale e nazionale (cenni) in materia di beni culturali e dell'associazionismo no profit, con particolare riferimento alle Pro Loco quali associazioni di tutela e valorizzazione dei Beni Culturali e del territorio; 	CASIERE FERNANDO ANTONIO	4
6 <i>I prodotti tipici</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Antropologia e tradizioni popolari;</i> ➤ <i>le antiche tradizioni Pugliesi e, in particolare, nella province di Bari, Bisceglie e Foggia ;</i> ➤ <i>tradizioni culinarie: il cibo, i vini con cenni sull'artigianato locale;</i> 	ALTIERI NICOLETTA TODISCO ANGELICA	6
7 <i>Tecniche</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Aspetti igienico-sanitari della produzione agroalimentare;</i> 	CAPUANO PASQUALINA GESUALDI ANNA MARIA	6

<i>Agroalimentari</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti agroalimentari nel tempo;</i> 		
8 <i>L'enogastronomia</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>La tradizione enogastronomica locale in relazione ai nuovi modelli turistici esperienziali;</i> ➤ <i>Laboratori culinari- esercitazioni ;</i> 	CAPUANO PASQUALINA LIONETTI RITA PACELLA PAOLO CARMINE	6
9 Comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ perché e come comunicare; ➤ le forme della comunicazione; ➤ gli errori nella comunicazione e le conseguenze nelle relazioni; ➤ la facilitazione comunicativa nel gruppo e nel territorio; 	BRESCIA FRANCESCO RUGGI MARIA	4
10 Comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ linguaggi informatici e comunicazione intergenerazionale; ➤ la comunicazione attraverso la nuova tecnologia; ➤ uso del PC per comunicare a distanza; 	BRESCIA FRANCESCO RUGGI MARIA	4
11 Informatica	<ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisizione delle competenze di base per la consultazione di siti internet; ➤ utilizzo della posta elettronica; ➤ inserimento informazioni nella banca dati e sul sito internet dell'Ente 	GABRIELE FRANCESCO	4
12 Marketing	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di marketing territoriale e culturale con particolare attenzione all'analisi del territorio e all'individuazione delle sue potenzialità espresse ed inesprese in relazione al patrimonio culturale immateriale; 	DE BELLIS RPALDA	4
13 Monitoraggio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica sul grado di formazione raggiunto mediante incontri a carattere territoriale con volontari, OLP e Formatori delle sedi progettuali (al sesto e dodicesimo mese) <p><i>nota - l'attività è anche finalizzata ad aiutare i volontari a socializzare ed a condividere le esperienze maturate prima e durante il servizio civile.</i></p>	TUTTI GLI O.L.P.	6
14 Bilancio delle Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ percorso di valutazione delle esperienze acquisite dal volontario attraverso la somministrazione di una scheda analisi (predisposta dal Comitato Unpli Puglia) mirata ad evidenziare risorse, attitudini e capacità del giovane; 	ALFIERI AZZURRA	6
15 Orientamento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ costruzione del portafoglio competenze e del C.V. in formato Europeo; ➤ suggerimenti su come sostenere un colloquio di lavoro; ➤ come effettuare una ricerca attiva di lavoro attraverso la conoscenza di strutture quali : Centri per l'impiego, Centri di formazione professionale, Informagiovani, Agenzie di lavoro interinale, etc. ; 	ALFIERI AZZURRA	6

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

Come chiaramente indicato nel box 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**

Contrada, 10/10/2016

Il Responsabile del Servizio civile nazionale dell'ente
Bernardina Tavella

