



ITALIA

SCHEDA ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

ENOGASTRONOMIA MEDITERRANEA: TRADIZIONE AVANGUARDIA E PROSPETTIVA

SETTORE e AREA DI INTERVENTO:

SETTORE: PATRIMONIO STORICO, ARTISTICO E CULTURALE

AREA DI INTERVENTO: 3. VALORIZZAZIONE STORIE E CULTURE LOCALI

DURATA DEL PROGETTO:

12 MESI

OBIETTIVI DEL PROGETTO:

8.1 Obiettivo generale

Obiettivo generale del presente progetto, è quello di promuovere, con il coinvolgimento di Enti, associazioni e privati, 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 all'obiettivo di far riscoprire le radici culturali tramite 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 le risorse) nonché la coscienza delle 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, con 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, in una prospettiva che coniughi e valorizzi azioni e proposte.

8.2 – Obiettivi specifici

Sulla scorta delle criticità e dei bisogni individuati al box 7, gli obiettivi specifici che si intende raggiungere attraverso il presente progetto sono:

- *Recuperare il Patrimonio Culturale Immateriale (Dieta Mediterranea) dei Comuni – area progetto - ai fini della sua salvaguardia e valorizzazione;*
- *Avvicinare i giovani dagli 11 ai 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 e, nel contempo, promuovere un'educazione al gusto e al mangiare sano, pulito e giusto.*
- *Incrementare e migliorare le iniziative sul territorio comunale legate alla valorizzazione della cultura immateriale (Dieta Mediterranea) con l'attivazione di itinerari ed eventi a tema.*

Obiettivo Specifico 1)

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

<i>Indicatore</i>	<i>Situazione di partenza</i>	<i>Risultato atteso</i>
Patrimonio enogastronomico (prodotti tipici locali, tradizione vitivinicola)	Limitata 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 dagli 11 ai 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 e, nel contempo, promuovere un'educazione al gusto e al mangiare sano, pulito e giusto.

<i>Indicatore</i>	<i>Situazione di partenza</i>	<i>Risultato atteso</i>
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	Limitata 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 delle tradizioni popolari	Scarsa fruizione dei musei della civiltà contadina	Incremento dei visitatori di età compresa tra i 11 – 14 anni e della loro conoscenza degli strumenti legati alla coltivazione dei vari prodotti (uva, olive, frutta, ortaggi ecc.)

Obiettivo Specifico 3)

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

<i>Indicatore</i>	<i>Situazione di partenza</i>	<i>Risultato atteso</i>
Numero di manifestazioni	Limitate iniziative e	Aumento delle iniziative che

	manifestazioni tese a legare il cibo come patrimonio immateriale alla storia, tradizione, cultura locale	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	Migliorare la pubblicazione degli eventi e renderli visibili sui mass media e diffondere materiale informativo sulle produzioni agroalimentari.

Risultati attesi

In connessione con gli obiettivi individuati e con le azioni ad essi legate, 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;

Gli operatori volontari potranno vivere un'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 con 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.*

8.3 - 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, necessario anticipare al massimo i tempi di richieste di autorizzazione presso gli organismi pubblici, ovviamente con coloro con i quali non si abbia un accordo di partenariato, e ciò potrà avvenire soltanto se la pianificazione delle azioni sarà rispettata al meglio.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aspetti generali:

Gli Operatori Volontari

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

Programma particolareggiato

Presentazione Ente

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

Fase propedeutica e prima formazione

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

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

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

Fase di servizio operativo

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

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

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

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

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

Formazione generale e formazione specifica

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

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

Piano di lavoro

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

L'impegno settimanale è articolato in 25 ore.

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

N.	Attività	% media impegno annuo
1	<p>Monitoraggio e controllo del territorio: Gli operatori volontari, una volta venuti a conoscenza delle risorse del territorio in cui operano, ne diventeranno <i>sentinelle</i>, preoccupandosi non soltanto di salvaguardarle ma anche di elaborare proposte per la relativa valorizzazione, scoraggiando in tal modo eventuali azioni che potrebbero minacciare il valore di cui sono portatrici le risorse stesse.</p>	5%
2	<p>Supporto alle iniziative della Pro Loco, collegate al Progetto: Gli operatori volontari saranno parte attiva anche nella realizzazione degli eventi culturali programmati dalla Pro Loco che li ospita, apprendendo, in tal modo, sia le procedure di natura burocratica necessarie, ma anche quelle di ordine strettamente pratico: ricerca degli sponsor, progettazione e organizzazione evento, etc.</p>	7,5%
3	<p>Front Office: Gli operatori volontari dovranno essere messi nelle condizioni di poter fornire le informazioni necessarie ai visitatori che non conoscono il luogo (anche ai residenti), nonché ai giovani per i quali, attraverso le scuole e non, verranno organizzate visite guidate sul territorio. Nello stesso tempo questi giovani dovranno riuscire a promuovere tutto quanto si muove nel territorio di appartenenza: eventi, le produzioni locali, etc. In particolare, affiancati dall'OLP e dai soci pro loco, impareranno ad instaurare rapporti formali con gli Enti Pubblici (Comune, Istituti Scolastici, Ufficio preposto al rilascio autorizzazioni sanitarie per Eventi, Carabinieri, Soprintendenza, Regione) e con i privati (Sponsor, Associazioni, Istituti di Assicurazione, Gestori di rete telefonica, Testate giornalistiche/televisive, etc.) al fine di preparare documentazioni specifiche: richieste autorizzazione spazi pubblici, comunicazioni istituzionali, e tutto quanto fa parte della normale gestione di una pro loco. A loro saranno affidati compiti specifici di segreteria, gestione corrispondenza, rendicontazione economica, tenuta dell'archivio.</p>	5%
4	<p><u>Attività di Progetto</u> L'impegno preminente per gli operatori volontari sarà quello di seguire e partecipare attivamente alle fasi progettuali. Sarà loro compito, coadiuvati dall'OLP, provvedere a contattare, via telefono e via mail, i giornali, radio e TV - locali e provinciali – per far pubblicizzare attraverso i loro canali, le iniziative della Pro Loco nell'ambito del progetto. Per quanto riguarda le attività specifiche di progetto, il ruolo dei giovani Volontari viene sinteticamente riportato di seguito.</p> <p><u>Primo - Secondo mese</u> Dopo un primo approccio di conoscenza della sede, OLP, dirigenti e volontari, i giovani del Servizio Civile saranno informati sulle finalità della Pro Loco, sulle iniziative e le attività organizzate per la promozione e valorizzazione del Territorio. Nei primi 90 giorni saranno altresì informati sui rischi connessi alle attività ed alle</p>	67,5%

iniziative previste dal progetto.

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 gli operatori volontari faranno una verifica del materiale reperito, lo *caricheranno* sui computer 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 dai 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 degli operatori 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 gli operatori volontari contatteranno l'Amministrazione del proprio Comune per verificare l'eventuale disponibilità nello 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 secondarie di primo grado partner del progetto, gli operatori 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 tenutari del registro presenze, controlleranno l'ingresso e l'uscita dei ragazzi.

Durante questi mesi di 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.

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

In questo periodo, gli operatori volontari aggiorneranno il sito web della Pro Loco, raccordandosi con gli uffici comunali, le aziende enogastronomiche.

Saranno effettuate visite guidate presso i musei della Civiltà Contadina al fine di far conoscere gli strumenti, gli usi e le tradizioni agricole legate alla vendemmia, all'aratura dei campi ed alla trasformazione dell'uva in vino e dell'olivo in olio.

In occasione di tali iniziative gli operatori volontari affiancheranno l'OLP nella

	<p>fase organizzativa e di visita.</p> <p><u>Ottavo e nono mese</u> Parallelamente all'attività di cui sopra, durante l'ottavo mese gli operatori 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.</p> <p>Contestualmente a tali impegni, gli operatori 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.</p> <p><u>Nono mese</u> Saranno programmati incontri con UNPLI Provinciale e le Pro Loco afferenti al Progetto per la verifica delle iniziative culturali enogastronomiche organizzate nel corso dell'anno sul proprio territorio.</p> <p>Si predisporranno, con l'aiuto dell'OLP, schede valutative sulla qualità degli eventi organizzati.</p> <p><u>Decimo e undicesimo mese</u> Saranno avanzate proposte di aggiornamento per le iniziative per le quali siano state identificate criticità.</p> <p>Nel contempo, gli operatori volontari saranno formati su come organizzare un evento, al fine di portare alla realizzazione di un'iniziativa enogastronomica nei comuni in cui non ci siano.</p> <p>Gli operatori volontari, insieme all'OLP, fisseranno un calendario degli eventi, svolgeranno un lavoro di segreteria e di affiancamento. Nel corso del mese gli operatori 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.</p> <p>Parallelamente a tale attività, gli operatori volontari affiancheranno l'OLP nella fase preparatoria, organizzativa delle visite guidate a cura delle singole Pro Loco sui percorsi enogastronomici, contatteranno produttori, cantine del proprio territorio per verificarne la disponibilità nell'accogliere i visitatori.</p> <p><u>Dodicesimo mese</u> Gli operatori volontari si occuperanno della divulgazione e distribuzione del materiale prodotto in occasione delle varie manifestazioni ed eventi 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.</p>		
5	<p>Formazione generale e specifica: Come si potrà evincere nella sezione dedicata alla formazione, gli operatori volontari vivranno momenti di formazione articolati in diverse modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La formazione generale sarà centralizzata a livello provinciale o regionale; - La formazione specifica sarà organizzata prevalentemente a livello locale e per alcuni moduli a livello provinciale o regionale; <p>Considerato che la Formazione Generale richiede n.42 ore – vedi box35 - e quella Specifica n.72 ore - vedi box42 - per un totale di n.114 ore di momenti formativi, la percentuale di Formazione sul monte ore annuo (n.1.145) è pari a circa il 10%.</p>	10%	
6	<p>Promozione e sensibilizzazione del Servizio Civile Nazionale: Tale attività sarà condivisa e realizzata con gli Enti centrali in primis, ma anche localmente presso le scuole e presso i partner di progetto utilizzando i volontari e gli esperti dei partner della comunicazione presenti in progetto. Così come dettagliato al box 18 sono previste, per questa attività, n.56 ore, che rappresentano circa il 5% del monte ore annue di servizio civile.</p>	5%	

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

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

MONITORAGGIO

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

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

Verifica Finale

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

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

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

POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI E SEDI DI SVOLGIMENTO:

Numero degli operatori volontari da impiegare nel progetto

42

Numero posti con vitto e alloggio

0

Numero posti senza vitto e alloggio

42

Numero posti con solo vitto

0

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

N.	Sede di attuazione del progetto	Comune	Indirizzo	Cod. ident. sede	N. vol. per sede	Nominativi degli Operatori Locali di Progetto			Nominativi dei Responsabili Locali di Ente Accreditato		
						Cognome e nome	Data di nascita	C.F.	Cogno me e nome	Data di nascita	C.F.
1	PRO LOCO ALBEROBELLO	ALBEROBELLO (BA)	VIA MONTE NERO 1	204	5	SISTO CLAUDIO	19/08/86	SSTCLD86 M19 F915C			
2	PRO LOCO CAROVIGNO	CAROVIGNO (BR)	CORSO VITTORIO EMANUELE 25	7910	2	LOFINO GIUSEPPE	21/04/42	LFNGPP42 D21 B809K			
3	PRO LOCO CASAMASSIMA	CASAMASSIMA (BA)	CORSO VITTORIO EMANUELE 43	23711	3	PASTORE LUNA CARMEN	17/11/86	PSTLCR86S 57 A662X			
4	PRO LOCO CELLINO SAN MARCO	CELLINO SAN MARCO (BR)	VIA BERLINGUER 6	206	2	ARSIENI AUGUSTO	24/06/54	RSNGST54 H24 C448G			
5	PRO LOCO CONVERSANO	CONVERSANO (BA)	PIAZZA CASTELLO 13	14141	4	DE GIRARDIS LUCREZIA	28/09/85	DGRRLR285 P68 C134B			
6	PRO LOCO ERCHIE	ERCHIE (BR)	VIA DELLA LIBERTÀ 2	127859	2	SCARCIGLIA GIOVANNI	20/03/57	SCRGNN57 C20D422E			
7	PRO LOCO GROTTAGLIE	GROTTAGLIE (TA)	PIAZZA SANTA LUCIA S.N.	214	2	FRISA FRANCESCA COSIMA	13/04/81	FRSFNC81 D53 Z133N			
8	PRO LOCO LIZZANO	LIZZANO (TA)	CORSO VITTORIO EMANUELE 39	666	2	PAGLIARA LUCIA	02/08/76	PGLLCU76 M42L049G			
9	PRO LOCO MANDURIA	MANDURIA (TA)	VIA PIETRO MAGGI 7	23718	4	STRANIERI FEDERICA	20/03/83	STRFR83C 60 E882U			
10	PRO LOCO MARCIANA	S. MARZANO DI S. GIUSEPPE (TA)	PIAZZA MILITE IGNOTO 13	115271	2	SAPIO GENOVEFFA	16/8/69	SPAGVF69 M56H882 U			
11	PRO LOCO MARUGGIO	MARUGGIO (TA)	VIA MALTA 5	98185	2	CHIEGO ANNA RITA	01/02/81	CHGNRT81 B41 F152C			
12	PRO LOCO MONTEMESOLA	MONTEMESOLA (TA)	VIA GALLIANO 4	12940	2	BRUNO RENATO	06/08/64	BRNRNT64 M06D171Z			
13	PRO LOCO SAVA	SAVA (TA)	VIA GIULIO CESARE 23	24208	2	MARIGGIÒ SALVATORE	28/03/67	MRGSVT67 C281 467D			
14	UNPLI BRIDISI	LATIANO (BR)	PIAZZA UMBERTO I 57	7783	3	NACCI ANTONIO DELFINO	08/10/58	NCCNND5 8R08 E471B			
15	UNPLI PUGLIA LATIANO	LATIANO (BR)	PIAZZA UMBERTO I 57	7911	3	VACCA VALERIA	28/06/89	VCCVLR89 H68 B180J			
16	UNPLI PUGLIA LIZZANO	LIZZANO (TA)	CORSO VITTORIO EMANUELE 39	501	2	PAGANO ROSA	16/05/85	PGNRSO85 E56 L049G			

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

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

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

Eventuali particolari obblighi degli operatori volontari durante il periodo di servizio

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

DESCRIZIONE DEI CRITERI DI SELEZIONE:

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

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

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

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

EVENTUALI REQUISITI RICHIESTI:

DIPLOMA DI MATURITA'

CARATTERISTICHE COMPETENZE ACQUISIBILI:

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

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

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

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

- le conoscenze acquisite attraverso la formazione generale, ad es.: la conoscenza dell'ente; l'obiezione di coscienza; la normativa vigente e la carta di impegno etico, etc.
- le conoscenze acquisite attraverso il modulo della formazione specifica sui rischi connessi all'impiego dei volontari nei progetti di servizio civile ai sensi del Dlgs 81/2008 e s.m.i.;
- le conoscenze e le capacità maturate attraverso lo svolgimento del Servizio Civile, come la conoscenza dell'ente e del suo funzionamento, legato al vasto mondo del "non profit" e del Terzo Settore, la conoscenza dell'area d'intervento del progetto, una migliore conoscenza del territorio in cui si realizza il progetto e la capacità di gestione del tempo in relazione all'orario di servizio.
- le competenze sociali e civiche, di cui alla Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE):
 - comunicazione nella madrelingua;
 - comunicazione nelle lingue straniere;
 - competenza digitale;
 - imparare a imparare;

- competenze sociali e civiche;
5consapevolezza ed espressione culturale;

▪ Le competenze sociali e civiche includono competenze personali, interpersonali e interculturali e riguardano tutte le forme di comportamento che consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa, in particolare alla vita in società sempre più diversificate, come anche a risolvere i conflitti ove ciò sia necessario. La competenza civica dota le persone degli strumenti per partecipare appieno alla vita civile grazie alla conoscenza dei concetti e delle strutture sociopolitiche e all'impegno a una partecipazione attiva e democratica.

▪ **Ulteriori competenze** che il volontario ha avuto l'opportunità di maturare durante lo svolgimento del servizio, attraverso la realizzazione delle specifiche attività del progetto (**ci si riferisce a quelle elencate al punto 9.3 del progetto**): imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione.

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

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

Contenuti della formazione

Premesso che la formazione specifica è finalizzata a:

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

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

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

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

Nei primi giorni di avvio del progetto l'OLP fornirà, illustrandola, la documentazione e la modulistica relativa alla copertura assicurativa. A seguire, entro i primi tre mesi, il/i formatore/i *esperto/i in materia di rischi e sicurezza sui luoghi di lavoro*, con l'eventuale ausilio di video online, fornirà/anno al giovane volontario le informazioni salienti, ai sensi del D. lgs 81/08. In particolare, saranno illustrati i rischi per

la salute e la sicurezza connessi all'attività lavorativa in generale, quelli collegati alla sede di lavoro ed alle attività che in esse si svolgono, nonché quelli collegati ai luoghi ove il volontario potrebbe andare ad operare (biblioteche, municipi, plessi scolastici, sedi di enti, associazioni, etc.).

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

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

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

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

FORMAZIONE		DOCENTE	N.
MODULO/AREA	CONTENUTI	NOMINATIVO	ORE
1 Conoscenza dell'Ente	<ul style="list-style-type: none"> ➤ presentazione e conoscenza dell'Ente (Pro Loco) in cui il volontario è inserito; ➤ attività della Pro Loco; ➤ il rapporto tra l'Ente, il Direttivo, l'O.L.P. e i soci, con l'Operatore Volontario; ➤ l'Unpli e la sua organizzazione; ➤ Nozioni preliminari sulla salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs 81/08; ➤ partecipazione attiva alla vita programmatica della Pro Loco. 	O.L.P.	10
2 Il contesto territoriale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ analisi socio-culturale del territorio entro il quale si realizza il progetto; ➤ conoscenza dei bisogni del territorio di riferimento. 	O.L.P.	4
3 Rischi e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il modulo prevede di fornire al volontario esaurienti informazioni sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro, nonché strumenti di primo soccorso. <p><u>In particolare, saranno trattati:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • informazioni sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività dell'ente in generale; • conoscenza di base delle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro; • illustrazione e chiarimenti sulla copertura assicurativa del volontario; • Il concetto di rischio, danno, prevenzione, protezione, controllo e assistenza – Art.36 e 37 del D. lgs 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ QUARANTA MASSIMO ❖ BLEVE GIOVANNI ❖ MARSEGLIA SABATO ANTONIO 	6

	81/08; • Promozione di una Cultura della Sicurezza.		
4 Il Progetto	➤ approfondimento del Progetto in termini di attività/azioni previste e dei partner coinvolti (ricerca, studio, confronti materiali occorrenti etc.). <i>Tale attività sarà curata dagli OLP e vedrà, eventualmente, il coinvolgimento di esperti messi a disposizione dai partner secondo le intese sottoscritte.</i>	O.L.P.	4
5 Legislazione sul Servizio Civile	➤ normative e circolari che regolano il Servizio Civile; ➤ il ruolo del volontario all'interno del progetto e i suoi Diritti e Doveri, il senso di appartenenza; ➤ elementi di Educazione Civica.	O.L.P.	4
6 Legislazione e normative nel settore cultura	➤ 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.	❖ CHIEGO STEFANIA	4
7 I Beni Culturali	➤ i Beni Culturali (rif. D. Lvo 42/2004) e Ambientali, definizione; ➤ ricerca e catalogazione, tutela, promozione del patrimonio culturale con particolare riguardo ai beni intangibili;	❖ TAFURO LORELLA ❖ MANCINO LINDA ❖ DE GERARDIS LUCREZIA	4
8 I prodotti tipici	➤ Antropologia e tradizioni popolari; ➤ Le tradizioni enogastronomiche nelle province del progetto; ➤ Tradizioni culinarie: il cibo, vini, olio con riferimento alla lavorazione artigianale.	❖ IGNONE MARCELLO ❖ RACANELLI NICOLA	4
9 Tecniche Agroalimentari	➤ Aspetti igienico sanitario della produzione agroalimentare ➤ Disciplinari della produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti agroalimentari.	❖ GAGLIONE ANTONIO ❖ VACCA VALERIA	4
10 L'enogastronomia	➤ La tradizione enogastronomica locale in relazione ai nuovi modelli turistici ➤ Laboratori culinari	❖ LOFINO GIUSEPPE ❖ MUSTICH VINCENZO	4
11 Comunicazione	➤ 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.	❖ FRISA FRANCESCA COSIMA ❖ PASTORE LUNA CARMEN	4
12 Comunicazione	➤ linguaggi informatici e comunicazione intergenerazionale; ➤ la comunicazione attraverso la nuova tecnologia; ➤ uso del PC per comunicare a distanza.	❖ NACCI ANTONIO DELFINO ❖ PASTORE LUNA CARMEN	4

<p style="text-align: center;">13 Informatica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisizione delle competenze di base per la consultazione di siti internet; ➤ sistemi operativi linguaggi di programmazione, word processor, fogli elettronici, data base,; ➤ realizzazione di siti web; ➤ utilizzo della posta elettronica; ➤ inserimento informazioni nella banca dati e sul sito internet dell'Ente. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ GALASSO COSIMO ❖ MARIGGIO' SALVATORE ❖ PAGLIARA MARIA CARMELA 	<p>6</p>
<p style="text-align: center;">14 Bilancio delle Competenze</p>	<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; 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ GALASSO VITO ANTONIO ❖ MENGA MARINA 	<p>2</p>
<p style="text-align: center;">15 Orientamento</p>	<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. ; 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ GALASSO VITO ANTONIO ❖ VALENTE ALESSANDRO 	<p>2</p>
<p style="text-align: center;">16 Monitoraggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica sul grado di formazione raggiunto mediante incontri a carattere territoriale con volontari, OLP e Formatori delle sedi progettuali (al sesto e dodicesimo mese) ➤ <i>nota - l'attività è anche finalizzata ad aiutare i volontari a socializzare ed a condividere le esperienze maturate prima e durante il servizio civile.</i> 	<p>O.L.P.</p>	<p>6</p>

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

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

Durata

72 ore