

**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 Provinciale, 88 - 83020 Contrada (Av)

**ENTE**

1) *Ente proponente il progetto:*

**UNPLI NAZIONALE**

2) *Codice di accreditamento:*

**NZ01922**

3) *Albo e classe di iscrizione:*

**NAZIONALE**

**1<sup>^</sup>**

**CARATTERISTICHE PROGETTO**

4) *Titolo del progetto:*

**TERRE DI PARTENOPE – ITINERARI DEL GUSTO, DELLE TRADIZIONI E DEI  
PRODOTTI TIPICI PARTENOPEI**

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

Le risorse culturali, ambientali, paesistiche della Provincia di Napoli sono state oggetto di questo progetto al fine di aumentare la conoscenza di uno dei territori più popolosi della Campania, regione che può vantare una delle tradizioni culinarie più antiche, oltre che più ricche, dell'intero panorama gastronomico mondiale.

Patria non unica, ma certamente prediletta della dieta mediterranea come risaputo, ha una forte vocazione turistica, legata al clima mediterraneo, alle bellezze naturalistiche, alle testimonianze archeologiche di greci, etruschi, sanniti e romani, al folclore, alla celebre tradizione culinaria oggi conosciute e apprezzate in tutto il mondo e alle sue numerose produzioni enologiche di grande tradizione ed originalità che si concentrano sulla terra del fuoco, quella che dai Campi Flegrei si estendono fino all'ombra del Vesuvio e poi, inerpicandosi sui monti Lattari giungono fino alla Penisola Sorrentina, includendo le isole di Ischia e Capri.

Terra rinomata sin dall'antichità per le sue peculiari caratteristiche climatiche, questo territorio veniva denominato anche *Campania felix* per l'opulenza e produttività dei terreni dovuta all'opera fertilizzante dei suoi numerosi vulcani, al fiume Volturno e al clima temperato e gradevole. Oggi come allora, in questa terra è sviluppata una importante attività agricola che rappresenta uno dei settori primari principali della Regione Campania come numerose sole le produzioni agricole di eccellenza di quest'area che hanno conseguito il riconoscimento europeo di produzioni I.G.P., D.O.C., D.O.P., I.G.T., Nell'ambito delle produzioni di qualità della provincia di Napoli salvaguardate dal riconoscimento di qualità si segnala: la Melannurca Campana, la Mozzarella di Bufala Campana, l'Albicocca Vesuviana, l'olio extravergine di oliva della Penisola Sorrentina, il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, il Limone di Sorrento, la Noce di Sorrento; tra i vini ricordiamo: Il Lacryma Christi del Vesuvio, Per 'e palummo e Falanghina, il Falerno, l'Aglianico, il Biancolella Ischia.

Queste numerose referenze di eccellenza sono i risultati di antiche pratiche agricole e tradizioni di questo territorio, che anche oggi esprime la sua attualità produttiva di primaria importanza a livello nazionale anche per le altre coltivazioni e che per questo motivo vanno ulteriormente valorizzate. Le statistiche nazionali vedono tale territorio ai primi posti per l'estensione in ettari e in PLV dell'Ortofrutta. L'insieme dei beni naturalistici, enogastronomici e dei reperti storico-monumentali fanno di questa provincia un'inesauribile fonte di ricchezza, anche se spesso gran parte di questi beni, soprattutto nelle zone interne, sono scarsamente protetti e tutelati e si trovano in condizioni di estremo degrado.

I beni materiali ed immateriali della provincia napoletana, come del resto dell'intero territorio nazionale, vengono mantenuti vivi, alimentati e trasmessi alle nuove generazioni grazie soprattutto alle associazioni non profit e, in particolare, alle Pro Loco che per spirito costitutivo sono a favore del territorio ed esprimono la propria vocazione nella sensibilità verso la salvaguardia di tutte le forme in cui il territorio stesso e la sua cultura si manifestano, le stesse in questi ultimi anni hanno fatto passi da giganti e visto ampiamente riconosciuto e valorizzato il proprio ruolo socio-culturale da parte del Ministero della Solidarietà Sociale e del Ministero dei beni Culturali.

Il progetto **TERRE DI PARTENOPE – ITINERARI DEL GUSTO, DELLE TRADIZIONI E DEI PRODOTTI TIPICI PARTENOPEI** mira , in particolare verso i giovani, a far riscoprire le proprie radici culturali attraverso la valorizzazione del patrimonio enogastronomico della provincia di Napoli. Partecipano al Progetto n. 25 associazioni Pro Loco, come di seguito elencate, coordinate dal Comitato Provinciale UNPLI della provincia di Napoli.

1. Pro Loco Agerola
2. Pro Loco Arzano
3. Pro Loco Boscotrecase
4. Pro Loco Camposano
5. Pro Loco Casamicciola
6. Pro Loco Casandrino
7. Pro Loco Casavatore
8. Pro Loco Castrum di Castello di Cisterna
9. Pro Loco Cimitile
10. Pro Loco Panza di Forio
11. Pro Loco Città di Giugliano in Campania
12. Pro Loco Grumo Nevano
13. Pro Loco Hercvlanevm (Ercolano)
14. Pro Loco il Campanile di Saviano
15. Pro Loco Isola Verde (Ischia)
16. Pro Loco Litorale Domitio (Giugliano in Campania)
17. Pro Loco Nola città d' arte
18. Pro Loco Palma Campania
19. Pro Loco Poggiomarino
20. Pro Loco Santa Maria la Carità
21. Pro Loco San Vitaliano
22. Pro Loco Somma Vesuviana
23. Pro Loco Striano
24. Pro Loco Torre Annunziata
25. Pro Loco Villaricca

## **6.2 – AREA DI INTERVENTO**

Di seguito brevi informazioni sui comuni coinvolti nel progetto.

**AGEROLA:** Comunità Montana della Penisola Sorrentina, soprannominata "La Piccola Svizzera" per il paesaggio gradevolmente montano, la si ricorda per la produzione di ottimi latticini come il provolone del monaco e il fiordilatte entrambi d'origine D.O.P., salumi, carni di cui fornisce tutta la zona costiera. Tra le molteplici risorse culturali si evidenzia l'antica Roccaforte risalente al 1600, la Chiesa Santa Maria la Manna del 1300 e i sentieri paesaggistici.

**ARZANO:** Sorge nella pianura campana alle falde nord orientali dei monti Flegrei, in prossimità del "limitone" che segnava il confine fra Agro Napoletano e Liburia. Arzano è uno dei centri industriali della Campania. Vi sono stabilimenti di gruppi industriali di grosse dimensioni nel settore cartario, delle telecomunicazioni, metalmeccanico, tessile, calzaturiero. Il patrimonio culturale presente è costituito da alcune Chiese di notevole interesse storico , quali, in particolare , Cristo Redentore , Spirito Santo e Sacro

Cuore di Gesù.

**BOSCOTRECASE:** Terra di vini e di sapori vesuviani, ridente cittadina alle falde del Vesuvio, posta tra questi ed il mare, con ampia panoramica sulla costiera sorrentina, Capri e le isole. Già abitata in epoca romana da ricchi patrizi, imprenditori agricoli, proprietari terrieri vicini a Nerone e Poppea. Nel medioevo sede di nobili famiglie e territorio di Case religiose, e tenuta di caccia reale. In epoca Borbonica patria di moti briganteschi e recentemente teatro di scene cinematografiche. Oggi in fase rilancio turistico, grazie alla strada di accesso al cratere del Vesuvio.

**CAMPOSANO :** La cittadina è a 30 km dal Capoluogo, fa parte dell'agro nolano a nord-est dal Vesuvio. Dal punto di vista Storico-culturale citiamo il Palazzo Scotti del XVII secolo , la Parrocchia San Gavino in stile neoclassico e la Chiesa del Rosario costruita tra il 600 ed il 700.

L'economia di Camposano si fonda prevalentemente sull'agricoltura e la sua realtà economica è arricchita dalla costruzione dell'Interporto che ha lo scopo di assicurare scambi commerciali.

**CASAMICCIOLA TERME:** Situata nella parte più settentrionale dell'isola d'Ischia, dispone di un porto misto commerciale e turistico. Località agricola, peschereccia, termale e balneare. Nei vari stabilimenti termali del posto si utilizzano acque per curare disturbi respiratori, ginecologici e artroreumatici. Tra le specialità gastronomiche ricordiamo il coniglio di fosso all'ischitana. Dal punto di vista architettonico troviamo la Basilica di Santa Maria Maddalena del 1893, il Santuario dell'Immacolata alla Sentinella e La Chiesa del Buon Consiglio, detta anche chiesa dei marinai.

**CASANDRINO:** Casandrino, come tutti gli altri comuni dell'area sita a nord di Napoli, è di origine osca. Tuttavia, le notizie più certe si fanno risalire all'epoca romana. Da menzionare la statua lignea alta 1,45 m, rappresentante una Madonna col Bambino. A Casandrino la chiamano la Madonna dell'Assunta, tuttora in grande venerazione.

**CASAVATORE:** Confinante con il capoluogo , è parte integrante della periferia settentrionale della città partenopea. Il nome Casavatore deriva da casale e vattiatore (battezzatore, dal verbo napoletano vattia', che significa battezzare). Nel centro storico è infatti presente la chiesa di San Giovanni Battista, santo patrono di Casavatore. Conserva ancora oggi il campanile romanico e gli interni sono decorati a stucco. Alle spalle dell'altare maggiore vi è una nicchia ospitante una statua lignea di San Giovanni Battista risalente al 1680. Il soffitto mostra una decorazione che rappresenta il martirio del Santo. In passato l'economia casavatorese si basava prevalentemente sull'agricoltura e coltivazione della canapa ma dal dopoguerra si moltiplicano gli insediamenti manifatturieri ed industriali.

**CASTELLO DI CISTERNA:** Castello di Cisterna è un piccolo centro della provincia di Napoli, sito a circa 40 m. sul livello del mare, e si estende nella vasta piana nolana – acerrana. Castello di Cisterna ha origini antichissime: fu fondata dai Sanniti i quali si impossessarono di Nola. A conferma di ciò ci sono i ritrovamenti del 5 aprile 1846, scheletri di uomo le cui dimensioni di ben “dodici palmi” non si erano mai viste prima. Al centro del paese si notano antichi palazzi che si sviluppano su una corte rettangolare e che prendono il nome di portoni in Pietrarsa . L'agricoltura rappresenta la principale risorsa economica: la fertilità del suolo garantisce ottimi livelli qualitativi e quantitativi nella produzione di ortaggi, uva da vino e frutta.

**CIMITILE:** Posizionata nell'agro nolano, alla sinistra dei laghi Frezza e Campagna, ai piedi del monte Avella. Il luogo dove oggi sorge Cimitile, non distante dal centro dell'antica città di Nola, ospitò anticamente un tempio di Ercole, forse identificabile con quello oggetto del trattato fra la stessa Nola e Avella riportato nel Cippus Abellanus, il più importante documento della lingua osca e sannita. E' un Comune a vocazione turistica per la presenza di Siti Archeologici di notevole valore storico-artistico-culturale; tra questi , spicca il Complesso Basilicale. La nascita del Complesso Basilicale fu dovuta alla

sepoltura in quella zona del Santo Felice, in una tomba semplice, in mattoni, che divenne meta di pellegrinaggi perché ritenuto luogo sacro e sede di innumerevoli miracoli.

**ERCOLANO:** Sorge, a circa 8 Km a sud-est di Napoli, alle falde sud occidentali del Vesuvio, in affaccio sul golfo di Napoli. Città famosa per le sue origini leggendarie e per i suoi scavi archeologici e per le Ville Vesuviane. I suoi scavi, con quelli di Pompei e Oplontis, dal 1997 fanno parte dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO. Tra le specificità culturali ed economiche: il Commercio della Pietra Lavica ed il Commercio. Prodotti agricoli tipici tra cui il pomodorino del Vesuvio, il vino Lacryma Christi, e le albicocche.

**FORIO:** E' il comune più esteso dell'isola. Il centro storico esercita un fascino particolare con i suoi palazzi nobiliari, le tipiche viuzze, gli "atelier" dei pittori locali, le minuscole botteghe artigiane di ceramiche, le chiese ricche di storia e di arte. Molto suggestiva è la famosa chiesetta del Soccorso situata all'estremità di uno splendido piazzale, piazzale Giovanni Paolo II (già piazzale del Soccorso), da poco ristrutturato appunto in occasione della visita pastorale di papa Giovanni Paolo II in data 5 maggio 2002. È uno dei pochi posti al mondo dai quali talvolta è possibile assistere, in particolari condizioni, al fenomeno ottico del raggio verde in concomitanza con il tramonto del Sole. Inoltre si può ammirare uno shopping center tipico di un rinomato luogo turistico

**GIUGLIANO:** La felice ubicazione della città di Giugliano offre la possibilità di interessanti escursioni nelle più belle località archeologiche e turistiche della Campania. Tra le specialità gastronomiche locali troviamo la minestra maritata, salumi tipici, il baccalà o stoccafisso, la mela annurca. Interessante è il volo dell'angelo e la tammurriata giuglianese e il Sito archeologico Liternum. In un'area appositamente sistemata è visibile il Foro con i resti del Capitolium, della Basilica e del Teatro. All'esterno dell'area sono visibili i resti dell'anfiteatro e di alcune necropoli.

**GRUMO NEVANO:** Situato nella zona nord dell'area metropolitana napoletana, è composto dalle due zone (non frazioni) di Grumo e Nevano, unite sotto il profilo urbanistico da circa due secoli e sotto il profilo amministrativo dal Novecento. Di notevole interesse storico-culturale troviamo a Grumo la Parrocchiale, monumentale struttura del '700 che ospita l'interno un'interessante "Madonna con il Bambino" e altre tavole di Marco Cardisco. Fino a qualche anno addietro risultavano insistere sul territorio del comune circa 300 attività industriali con l'impiego poco meno del 50% della forza lavoro occupata.

**ISCHIA:** E' la più grande delle isole del Golfo di Napoli ed ha origini vulcaniche; l'Epomeo, la montagna più alta, domina tutta l'isola con i suoi 787 m. L'Isola d'Ischia è famosa per la vegetazione lussureggiante e la varietà dei giardini termali che si trovano quasi ovunque. Da menzionare è in particolare il patrimonio culturale caratterizzato dal Castello Aragonese, dal Palazzo Reale e dalla Cattedrale Santa Maria dell'Assunta. Il piatto tipico dell'isola è il coniglio all'ischitana; altrettanto importanti sono la produzione della maioliche e i cesti di vimini intrecciati a mano.

**LITORALE DOMITIO:** In questo territorio si trova la maggiore e più importante area archeologica dell'Itinerario "Litorale Domitio": Sessa Aurunca e comprende tratti dell'antica "Cinta Muraria", un meraviglioso "Criptoportico", imponenti resti del "Teatro Romano", delle "Termae" e di un grande "Anfiteatro". L'Itinerario "Litorale Domitio" offre una varietà di prodotti gastronomici come la mozzarella di bufala, l'olio extravergine, i tanti prodotti di un'agricoltura ricca e variegata come la mela annurca, la castagna, il vino antico e nobile come il Falerno.

**NOLA:** E' situata nella terza cintura nord della città metropolitana di Napoli, a nord-est del Vesuvio, in posizione pressoché baricentrica, nonché strategica, rispetto a tutti i capoluoghi della regione Campania. Secondo la tradizione la città potrebbe essere stata fondata dagli Ausoni nell'VII secolo a.C., anche se la presenza umana nel territorio è certa fin dall'età paleolitica. A Nola ha sede la diocesi

omonima suffraganea dell'arcidiocesi di Napoli, inoltre Nola è stata sede della prima banca istituita in Europa.

**PALMA CAMPANIA:** Situata ai piedi del Monte S. Angelo, felicemente posizionata rispetto al baricentro regionale: è infatti molto vicina sia ad Avellino che a Caserta e Salerno. L'antica area urbana, aggrappata alla collina, conserva tuttora vari motivi di interesse storico: aspetti architettonici e decorativi dei secoli scorsi, un largo uso della pietra vesuviana, giardini rialzati profumati di fiori e agrumi, decine di edicole sacre. Di notevole interesse culturale il Palazzo Ducale, il Borgo Castello ed alcune ville gentilizie. Paese prevalentemente a vocazione agricola e commerciale.

**POGGIOMARINO:** Sorge sul margine orientale della valle del Sarno in una zona pianeggiante che si stende fino ai piedi del Vesuvio. Le risorse del territorio sono legate all'agricoltura, data la zona pianeggiante. Inizialmente si coltivava grano, ma attualmente si producono ortaggi ed, in particolare, i pomodori, specie il famoso 'San Marzano'. Da menzionare il Sito archeologico perifluviale protostorico (in località Longola), il Palazzo Carotenuto, il Palazzo Giugliano, la villa Quinto ed i Trulli Vesuviani.

**SANTA MARIA LA CARITA':** Ridente cittadina situata sul fondovalle dei Monti Lattari tra i Comuni di Pompei, Castellammare di Stabia, Gragnano e S. Antonio Abate. Come patrimonio artistico da citare la Chiesa di Santa Maria la Carità (secolo XVII), la Chiesa di Santa Maria del Carmine e la Chiesa della Madonna delle Grazie. Da segnalare, inoltre, il Parco "Masseria Pro Loco", ideato alcuni anni or sono dalla Pro Loco e diventato in poco tempo una vera e propria oasi laddove oche, anatre, galline, tacchini, capre, pavoni e cavalli contribuiscono alla creazione di un ambiente che rievoca le radici della nostra cultura contadina. L'economia locale è caratterizzata dall'agricoltura e, in particolare, dai vigneti. Nella zona si produce un vino a denominazione di origine "rosso Pompeiano": rosso rubino intenso dal gusto armonico, lungo e vellutato.

**SAVIANO:** Sorge alla sinistra del Lago di Somma, là dove si divide in Lago di Santa Maria del Pozzo e Lago dei Leoni, nell'agro Nolano. Il paese presenta numerosi siti di interesse archeologico (risalenti all'età del bronzo) per lo più poco accessibili. Patrimonio artistico rilevante sono le Chiese, ville e palazzi d'epoca tutt'oggi ben conservati; tra questi spicca il Giardino Palazzo Allocca. Comune a vocazione agricola, richiama turisti anche al di fuori della Regione in occasione del Carnevale; un Carnevale tra i più belli e rinomati d'Italia.

**SOMMA VESUVIANA:** Il territorio di Somma Vesuviana parte dalla pianura Campana (dal confine con Pomigliano d'Arco e Marigliano) ed arriva fino a quota 1.121 della cima del Monte Somma (al confine con Ercolano). Il paesaggio si svolge tra coltivazioni di albicocco e viti fino ai boschi lussureggianti di castagno che si abbarbicano sulle rocce e sui detriti vulcanici del Somma-Vesuvio. Pertanto il centro storico (Casamale) è l'unico inserito completamente nei confini del Parco naturale. Di interesse storico-culturale citiamo il Complesso Monumentale di S. Domenico (sec. XIII), il Castello di Lucrezia d'Alagno (sec. XV), il Santuario di S. Maria a Castello (sec. XVII), il Palazzo Reale di Starza della Regina (XIII) ed una Villa Romana di Ottaviano Augusto.

**SAN VITALIANO:** Sorge nella pianura campana, alla sinistra del Lago di Somma e a nord del vulcano Vesuvio, in prossimità della confluenza col lago di Nola. Anticamente il comune era chiamato "Palmola" che si riferiva forse, ad un territorio di piccole dimensioni. Nel paese sono state trovate tracce di centuriazione che risalirebbe al II sec. a.C. In epoca normanno - Sveva S. Vitaliano appartenne ai Conti di Caserta e in seguito ai Carafa e a Ferdinando Gonzaga, principe di Molfetta. Da visitare il caratteristico centro storico, con la parrocchiale che dovrebbe risalire tra il 1.500 - 1.600.

**STRIANO:** Situata nella Valle del Sarno, ha origini antichissime e certamente l'attuale abitato insiste sulla necropoli del villaggio sorto nell'età del ferro. Il patrimonio artistico è costituito da monumenti e chiese,

quali : Arco di San Nicola , Palazzo De Sparano-Pisani , Parrocchia di San Giovanni Battista, Congrega del SS. Crocifisso, Chiesa di San Severino Abate. Cittadina prevalentemente agricola, ha un punto di forza nella gastronomia caratterizzata dal rispetto delle tradizioni che affondano le loro radici nella natura della Valle del Sarno, un tempo terra incontaminata.

**TORRE ANNUNZIATA:** Si trova ai piedi del Vesuvio e si affaccia sul Golfo di Napoli, precisamente in una piccola insenatura che ha un importante ruolo, infatti ha reso Torre Annunziata il terzo porto della regione Campania. Stazione termale (terme vesuviane) e balneare, in passato fu la capitale dell'"arte bianca" (centinaia di pastifici fino all'incirca al 1950 ad oggi è attiva soltanto un'azienda,"Pasta Setaro").Il suo patrimonio culturale è caratterizzato dagli Scavi di Oplonti, Basilica Madonna della Neve con Terra Santa, Santuario SS. Sacramento con cripte, Antiche Terme Nunziante e dall'Archivio storico del Comune.

**VILLARICCA:** Villaricca è un piccolo centro a Nord di Napoli, che ha avuto il suo "boom" nella prima metà degli anni '90. Nonostante la forte espansione edilizia e la sua conseguente espansione demografica, ha mantenuto l'originario assetto architettonico del centro storico. Di notevole interesse storico-artistico sono il Palazzo Baronale (oggi Palazzo Maione) edificato nel XVIII secolo, l'Orfanatrofio Femminile Maria SS. Addolorata fondato nel 1885, la Parrocchiale della Madonna dell'Arco edificata intorno al 1400, la Chiesa della Madonna dell'Aiuto del 1960. L'economia è prevalentemente agricola ; tra le produzioni agricole, permangono, anche dopo la massiccia urbanizzazione, i famosi fagioli tondini di Villaricca.

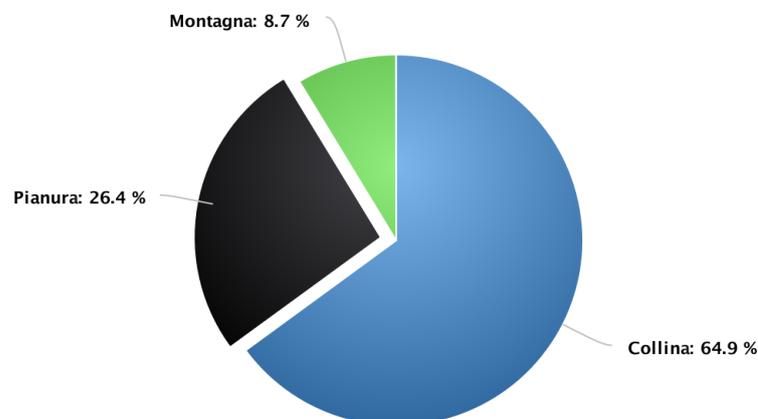
### 6.3 - CONTESTO TERRITORIALE

#### MORFOLOGIA

L'area interessata dal progetto è in prevalenza collinare; in particolare : territorio collinare 64,9 % , territorio pianeggiante 26,4% , territorio montuoso 8,7%.

#### Grafico 1

Composizione morfologica del territorio (%) Fonte: Regione Campania. Elaborazione: gruppo di lavoro UNPLI Nazionale Servizio Civile



Cuore e baricentro della regione Campania, la provincia di Napoli è un territorio ad assoluta vocazione

agricola e offre una gamma di specialità fra le più ampie in Italia. Alla base di tanta ricchezza c'è una fortunata combinazione di elementi naturali: in primis la natura dei suoli, nera terra vulcanica ricca di elementi minerali. A completare questo miracolo della natura concorrono poi un clima mite e soleggiato, beneficamente influenzato dalla brezza del Tirreno, e l'abbondanza di acque di superficie

Si tratta di un territorio caratterizzato da una estrema diversificazione delle condizioni ambientali, morfologiche, geologiche, pedologiche, climatiche e vegetazionali. Tale variabilità è legata a fenomeni vulcanici recenti, alla presenza di un articolato sistema alluvionale e costiero. Su questo territorio ha inciso fortemente un'antropizzazione antica e sempre più intensa che ha agito con il progressivo diffondersi delle attività agricole, delle sistemazioni agrarie, delle bonifiche, dell'urbanizzazione.

Tuttavia il territorio rurale napoletano, oltre ad essere dotato di caratteristiche produttive quantitativamente e qualitativamente elevatissime, comprende anche molte aree di straordinario valore naturalistico e turistico quali quelle dei Campi Flegrei, del Somma-Vesuvio, della Penisola Sorrentina, delle isole.

Le colline litoranee di Napoli comprendono tutta l'area che circonda la città di Napoli e va dalla zona Flegrea ad Ovest all'area Vesuviana ad Est.

Nell'area Flegrea, costituita principalmente da colline vulcaniche e comprendente conche e apparati dunali del litorale sono rappresentati habitat costieri ed idromorfi di elevato valore ecologico e ambienti di elevato valore naturalistico e paesaggistico, insieme ad unità agroambientali caratterizzate da sistemazioni agrarie ad elevato valore storico-culturale e da impianti arborei di tipo tradizionale, ad elevata complessità strutturale.

La parte Vesuviana è dominata dai versanti del Vesuvio e del Monte Somma, caratterizzati dalla prevalenza di sistemi di vegetazione di elevato valore naturalistico ed ecologico. Sono presenti sistemazioni agrarie di elevato valore paesaggistico.

Il piano campano sud-occidentale è costituito principalmente dalla pianura pedemontana flegrea e dai versanti esterni dell'Archicaldera flegrea. Sono inoltre presenti, nella parte più meridionale, formazioni collinari vulcaniche su tufo giallo e, verso ovest, le depressioni retrodunali e gli apparati dunali del litorale flegreo. Quest'area è caratterizzata dalla forte presenza di agro-ecosistemi arborei, che sono in maggioranza di tipo tradizionale, caratterizzati da elevata complessità strutturale. Sono anche diffusi sistemi arborei a maggiore grado di specializzazione ed elevato valore produttivo.

Il piano campano sud-orientale comprende l'Acerrano e il Mariglianese e rappresenta il 15,2% del territorio provinciale. E' costituito in gran parte dalla pianura alluvionale dei Regi Lagni e dalla pianura pedemontana acerrana. Prevalgono i sistemi agroambientali caratterizzati da sistemi orto-floricoli specializzati caratterizzati da elevato valore produttivo (tipicamente orticoltura da pieno campo). Sono inoltre presenti agro-ecosistemi arborei, specialmente di tipo specializzato ma anche di tipo tradizionale ad elevata complessità strutturale.

La pianura di Nola e Pompei che rappresenta il 12,2% del territorio provinciale, è costituita da un lato dalla pianura pedemontana dei Monti di Avella e dall'altro dalla pianura pedemontana nord-occidentale e orientale del Somma-Vesuvio. Questa regione comprende anche una parte limitata dei rilievi dei Monti di Cancellone e Avella. L'area è caratterizzata dalla estesa presenza di agro-ecosistemi arborei, in genere altamente produttivi a diverso grado di specializzazione. Sono anche diffusi sistemi arborei più tradizionali.

In particolare, le colture più significative della provincia di Napoli sono costituite dagli ortaggi (patate, pomodori, cavolfiori, piselli, fagioli), dagli alberi da frutto (nocciolo, albicocca, pesca, mela) dagli agrumi (limoni e arance in primo luogo), dall'olivo, dalla vite; particolarmente rilevante, infine, la produzione di fiori e piante ornamentali.

La prevalenza di territorio collinare favorisce la coltivazione di un vigneto di fatto che la vite dà uve migliori in collina piuttosto che in pianura: l'inclinazione del suolo, detta giacitura, assicura un superiore

drenaggio, un maggiore impatto dei raggi del sole e conseguentemente una maggiore attività vegetativa e una migliore maturazione dei frutti.

## POPOLAZIONE

La città metropolitana di Napoli si estende su una superficie di 1.171 km<sup>2</sup> e comprende 92 comuni. Confina a nord con la provincia di Caserta e la provincia di Benevento, a est con la provincia di Avellino, a sud-est con la provincia di Salerno, a sud e a ovest affaccia sul mar Tirreno; al centro è dominata dal Vesuvio.

La sua area geografica e amministrativa conta oltre tre milioni di abitanti, rendendola la terza in Italia per numero di abitanti e la prima per densità abitativa.

L'aspetto demografico ha un'importanza primaria nel territorio, considerato che la Campania è la Regione più giovane d'Europa, con un'età media di 30 anni.

La Provincia di Napoli non è da meno con un'età media di 39.7 anni, ed anche un'analisi nei territori considerati conferma questo dato.

### Grafico 2

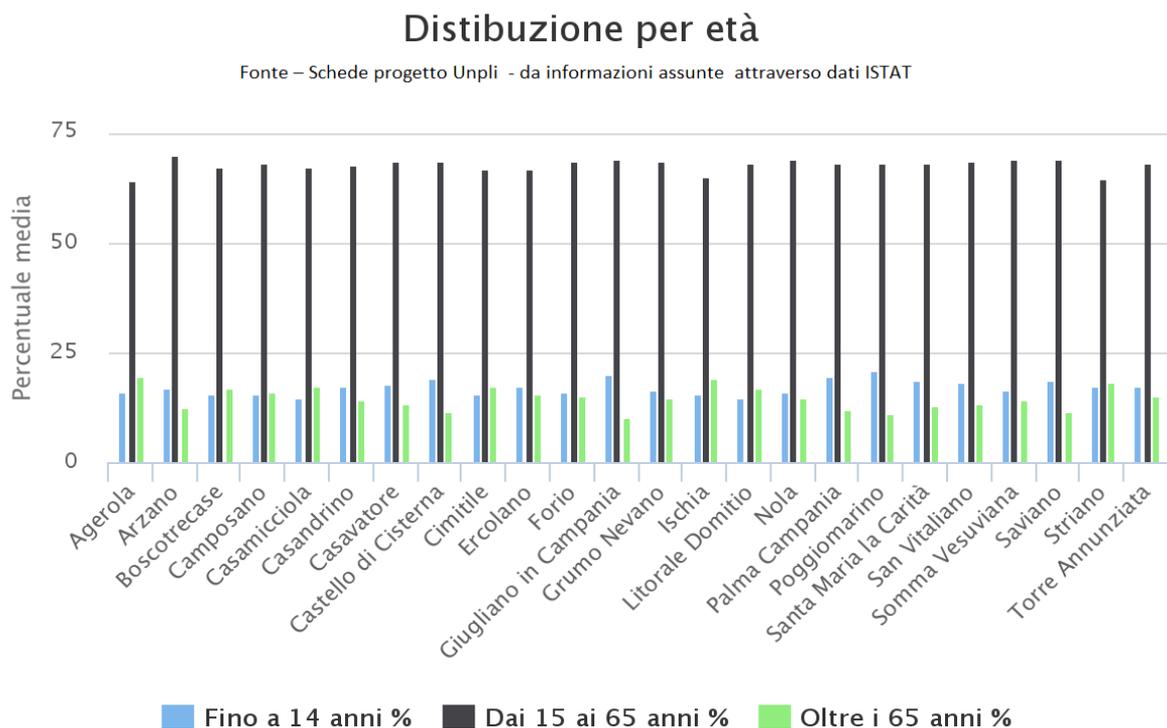


Tabella 1

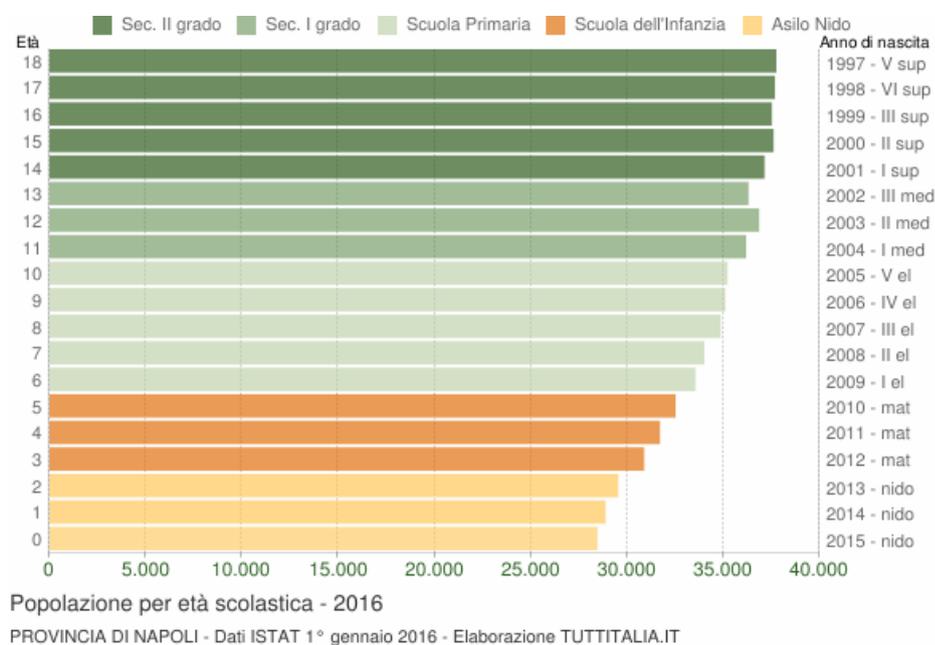
Città	Abitanti					
	Abitanti	Fino a 14 anni (%)	Dai 15 ai 65 anni (%)	Oltre i 65 anni (%)	Stranieri	%
Agerola	7.394	16,1	64,1	19,8	141	1,9
Arzano	35.042	17,1	70,3	12,6	305	0,9
Boscotrecase	10.348	15,6	67,2	17,1	nd	Nd
Camposano	5.417	15,6	68,3	16,1	122	2,2
Casamicciola	8.307	14,8	67,6	17,6	355	4,3
Casandrino	14.281	17,2	67,7	14,5	244	1,7
Casavatore	18.709	18,0	68,8	13,2	233	1,2
Castello di Cisterna	7.388	19,3	68,9	11,8	150	2,0
Cimitile	7.344	15,7	66,9	17,4	142	1,9
Ercolano	53.972	17,3	67,0	15,7	627	1,2
Forio	17.681	15,9	68,8	15,3	662	3,7
Giugliano in Campania	121.201	20,3	69,4	10,3	6.324	5,2
Grumo Nevano	18.106	16,4	68,7	14,9	525	2,9
Ischia	18.734	15,6	65,0	19,4	842	4,5
Litorale Domitio	<i>vedi Giugliano in Campania</i>					
Nola	34.401	14,8	68,2	17,0	1.138	3,3
Palma Campania	15.170	16,2	69,1	14,8	674	4,4
Poggioreale	21.353	19,5	68,5	12,0	948	4,4
Santa Maria la Carità	11.566	20,9	68,1	11,0	107	0,9
San Vitaliano	6.452	18,6	68,4	13,0	112	1,7
Somma Vesuviana	34.405	18,1	68,6	13,3	983	2,8
Saviano	15.997	16,4	69,1	14,4	437	2,9
Striano	8.371	18,8	69,4	11,8	234	2,8
Torre Annunziata	43.699	17,2	64,7	18,1	602	1,4
Villaricca	30.231	17,4	68,4	15,1	984	3,3
<b><u>TOTALE</u></b>	<b>565.551</b>				<b>16.891</b>	
<b><u>MEDIA</u></b>		<b>17,2%</b>	<b>68%</b>	<b>14,8%</b>		<b>3 %</b>

Fonte – Dati Istat all'1 gennaio 2015

A partire dai dati sopra riportati è bene tener conto della distribuzione della popolazione in città

Metropolitana di Napoli per classi di età da 0 a 18 anni al 1° gennaio 2015. Elaborazioni su dati ISTAT. Il grafico in basso riporta la potenziale utenza per l'anno scolastico 2015/2016 le scuole in città Metropolitana di Napoli, evidenziando con colori diversi i differenti cicli scolastici (asilo nido, scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di I e II grado).

Grafico 3



## SERVIZI EROGATI

Il territorio interessato ha una copertura quasi completa per ciò che riguarda i servizi di tipo socio-assistenziale. La Biblioteca, indispensabile per la formazione culturale e per la funzione di tutela e conservazione del patrimonio bibliografico, è presente in 18 comuni su ventiquattro (\*). A questi dati, forniti dai Comuni stessi, si contrappongono realtà diverse sull'assistenza agli anziani (un servizio messo a disposizione da n.14 comuni su n.24, pari al 63,63%) e, in particolare, sugli sportelli informatici (presenti in soli n.12 comuni, pari al 50%). Persiste, da anni, una carenza legata all'attivazione di sportelli informativi dedicati soprattutto ai giovani al fine di aiutarli nelle loro problematiche, instradarli in maniera corretta.

(\*) Nota – da tener presente che le sedi progettuali sono n.25 ma i comuni risultano n.24 in quanto in un comune (Giugliano) vi sono due Pro Loco inserite nel progetto: “Giugliano in Campania” e “Litorale Domitio”.

## PARTECIPAZIONE E CITTADINANZA ATTIVA

Da un'analisi dei dati forniti, risulta che il territorio interessato dal progetto nel complesso presenta una media propensione delle comunità locali all'esercizio della cittadinanza attiva. In tutti i comuni troviamo almeno una presenza di associazioni culturali - folcloristiche (istituite non solo dalle Pro Loco ma da un'insieme piuttosto ampio di piccole realtà locali attive da tempo nei diversi contesti) e di associazioni sportive. Non da meno sono le associazioni di interesse sociale ed i circoli sociali (costituite soprattutto da anziani maschi).

Associazioni giovanili in attività e dedite soprattutto ai giovani, come anche gli oratori, non si registrano in tutti i comuni. I giovani, in assenza o carenza di queste strutture e anche per una loro scelta, preferiscono momenti aggregativi in discoteche, pub, piazze o quartieri cittadini.

## SISTEMA ECONOMICO

Attraverso i dati sopracitati le Schede informative delle singole Pro Loco sono emersi dati molto significativi, rispondenti di fatto alla realtà territoriale, dai quali si evince il forte impulso del settore agricolo rispetto agli altri settori come ad esempio quelli della ristorazione e del commercio. Mentre risulta meno marcata l'incidenza sui settori del turismo in particolare di quello legato proprio ai percorsi enogastronomici. Inoltre è stato possibile ottenere informazioni dettagliate sulle risorse esistenti, la tipologia, gli aspetti culturali più significativi.

### 6.4 - CONTESTO SETTORIALE

La regione Campania e l'area del Golfo di Napoli in particolare costituiscono un capitolo fondamentale del turismo contemporaneo sin dalla sua nascita ed è questo un elemento importante per individuare le concrete azioni promozionali.

Possiamo inoltre evidenziare uno dei punti di maggiore forza della Regione, ovvero il suo profondo radicamento, quale destinazione turistica, nell'immaginario culturale del mondo occidentale.

Il vastissimo patrimonio di prodotti, di sapori e di colori che caratterizza l'agricoltura campana, ne rappresenta anche la sua principale ricchezza. Un patrimonio che ci è stato lasciato dai nostri avi, dalla loro cultura, dalla loro abilità, dalla loro maestria nel riuscire a coniugare "sapori e saperi". Tocca a noi non solo custodirlo ma anche utilizzarlo come fattore essenziale di sviluppo economico.

Oggi che l'attenzione dei consumatori si va spostando sempre più verso un'alimentazione sana, fatta di prodotti genuini, appare indispensabile accelerare, il processo di rivalutazione del nostro patrimonio agroalimentare, ponendolo al centro di una politica di promozione commerciale e di supporto alle imprese e ai consorzi. L'intenzione, in generale, è quella di contribuire a far conoscere, a partire dalle giovani leve, i prodotti del territorio in oggetto e partecipare così agli sforzi che il comparto agroalimentare della nostra regione sta affrontando.

### PRODOTTI TIPICI – STRADE DEL VINO

La Campania è stata senza dubbio uno dei primi e più importanti "centri" di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione della vite e del vino nel mondo. Non a caso i migliori vini dell'antichità come il Falerno, il Greco, il Faustiniaco, il Caleno erano prodotti in Campania.

L'Aglianico, il Fiano, il Greco, la Falanghina, il Per' e palummo, l'Asprinio, la Biancolella, la Coda di volpe, la Forastera e gli altri vitigni autoctoni coltivati in Campania costituiscono, quindi, la naturale discendenza di questi antichi vitigni denominati come Vitis Hellenica, l'Aminea Gemina, la Vitis Apiana, le Uve Alopeci, l'Aminea Lanata o Minuscola, ecc.

Questo grandissimo patrimonio rappresenta la vera ricchezza della viticoltura campana, che diviene custode e valorizzatrice della tradizione vitivinicola italiana, da alcuni anni esposta, in molte zone d'Italia, al rischio di una ingiustificata esterofilia. Nei suoi duemila anni di storia la viticoltura campana ha vissuto momenti di eccellenza, ma anche periodi di difficoltà ed oggi vive una fase di incertezza.

In quest'ottica al fine di valorizzare le potenzialità dell'enoturismo, anche in Campania sono nate di recente le Strade del Vino: l'idea è quella di creare un "unicum" tra le produzioni enologiche e le loro zone di elezione, per offrire una migliore fruizione di tutte le risorse che il territorio esprime. Le Strade del Vino sono percorsi all'interno dei quali insistono valori naturali, culturali ed ambientali, ma soprattutto vigneti e cantine aperte al pubblico. Lo scopo è proprio quello di valorizzare e promuovere i territori ad alta vocazione vitivinicola, in particolare quelli che danno luogo a produzioni qualitative a marchio DOC. Il valore aggiunto di un'offerta turistica integrata, che ingloba anche le altre produzioni tipiche DOP e IGP, rappresenta un'occasione di rilancio economico per la Campania, anche per le positive ricadute sull'intero

sistema agroalimentare.

Una “Strada” non è solo un modo per venire a contatto col paesaggio di un territorio, perché essa può (e deve) rivestire anche un importante ruolo economico, agendo prima di tutto come elemento propulsore in ambito turistico. Una “Strada” può funzionare come mezzo di divulgazione e commercializzazione dei prodotti locali (in particolare enoturistici), guidando il consumatore al contatto diretto con i luoghi di produzione.

In altre parole, accogliendo una visione istituzionale della “Strada” come luogo dell’integrazione fra risorsa vinicola e le altre risorse locali, è possibile suscitare e qualificare flussi turistici, ovvero coniugare al meglio domanda e offerta di peculiarità territoriali (enogastronomiche, ambientali, culturali e turistiche). Ma così facendo, mentre promuove l’immagine del territorio e dei suoi prodotti, la “Strada” produce anche, al tempo stesso, maggiore consapevolezza nella tutela e conservazione del patrimonio di risorse materiali e immateriali.

La Regione Campania ha pertanto approvato nel 2001 (con DGR n. 3504) il Decreto di riconoscimento, organizzazione e promozione delle Strade del vino in Campania, come strumento di commercializzazione e fruizione dei territori vinicoli e delle relative produzioni in forma di offerta turistica integrata.

La norma nasce quindi, non solo per la promozione dei prodotti vitivinicoli, ma anche per la valorizzazione di altre produzioni di qualità che, come ad esempio, l’olio di oliva e le specialità tipiche, rappresentano un significativo comparto del sistema produttivo locale.

L’agricoltura della provincia di Napoli, grazie al suolo lavico ricco di minerali, all’ottimo drenaggio e al clima mediterraneo, è da considerarsi unica per varietà e per originalità di sapori. Per la frutta costituiscono prodotti tipici le albicocche, le ciliegie e la mela Annurca. Tra le circa cento specie di albicocche esistenti le più conosciute sono la Pellecchiella, che è considerata la migliore per il suo gusto particolarmente dolce e per la compattezza della polpa, la Bonuccia liscia e spinosa, la Cafona e la Carpone con sapore zuccherino. Le ciliegie meno numerose sono coltivate per lo più alle falde del Monte Somma. Tra le più famose ricordiamo la Ciliegia Malizia con polpa rossa e consistente dal gusto succoso e aromatico e la Ciliegia del Monte che è considerata la migliore da tavola. Nel territorio napoletano troviamo la tipicissima mela Annurca Campana IGP, considerata una delle più pregiate cultivar italiane. Si tratta di una varietà autoctona e irripetibile al di fuori del contesto che le è proprio da sempre. La produzione più rinomata proviene dai rigogliosi frutteti del territorio litoraneo situato a nord dei Campi Flegrei. L’Annurca è piccola, di colorazione rosso striato, di forma schiacciata, molto profumata, con polpa bianchissima e croccante dal sapore gradevolmente acidulo. La tutela della mela Annurca si aggiunge a quelle già accordate alle mele Val di Non DOP e Alto Adige IGP, garantendo a più della metà del raccolto nazionale la protezione comunitaria di qualità certificata. Pur contando su di una superficie di oltre 4.000 ettari (80% del totale Campania), la superficie iscritta al sistema di certificazione dell’IGP (dati 2010) è di 288 ha, per un totale di 86 aziende agricole produttrici iscritte al registro. La produzione certificata è stata di 25.000 quintali circa, commercializzata da 4 delle 8 ditte confezionatrici iscritte al sistema IGP. Altro prodotto tipico sono i famosi Pomodorini del piennolo che di recente hanno ottenuto il riconoscimento D.O.P. dalla UE che va ad unirsi al famoso 'San Marzano' anch’esso D.O.P. . La diffusione del "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP" nell'area vesuviana è piuttosto frammentata, per l'elevata parcellizzazione delle coltivazioni e per la distribuzione non uniforme lungo tutto il complesso montano del Somma-Vesuvio. La superficie stimata è di circa 480 ettari (10% circa della Sau seminativi dell'area), con produzioni annuali di circa 4 mila tonnellate di prodotto fresco, e rese oscillanti fra i 60 e i 150 quintali per ettaro. Il riconoscimento della DOP e il rinnovato interesse commerciale verso tale prodotto ha rivitalizzato l'intero comparto. L'offerta di pomodorini in conserva o in piennoli confezionati è ancora limitata. In ogni caso, anche senza un'adeguata politica di valorizzazione del prodotto, rimane alto il livello di qualità percepita dai consumatori e quindi elevata è la richiesta del prodotto stesso. Tra gli ortaggi sono da segnalare oltre alle fave, ai friarielli (broccoli dal gusto forte ed amarognolo) i gustosi fagioli tondini di Villaricca. Per la frutta secca sono eccellenti le noci e le noccioline. Diffusa anche la produzione del miele. Da assaggiare tutti i latticini e in particolare, oltre alla classica mozzarella, il provolone del monaco e il fiordilatte entrambi d’origine D.O.P dei quali risulta nel 2008 (dati Ismecert) una produzione certificata e

venduta come Provolone del Monaco DOP di 120 quintali circa, con la pezzatura di 3,2 Kg, la più utilizzata. Ci si può attendere quindi un incremento anche dei capi allevati e quindi anche delle produzioni, ma le difficili condizioni orografiche dell'area e le difficoltà strutturali delle aziende potrebbero ostacolare un pur auspicato sviluppo del comparto.

Il turismo enogastronomico merita una particolare attenzione in virtù dei forti tassi di crescita di questo mercato a livello nazionale e internazionale, nei confronti del quale l'Italia detiene un evidente vantaggio competitivo tale da assicurare una prevedibile posizione di leadership per un significativo periodo di tempo. In questo contesto la Campania possiede una quantità di risorse e una fama associata ad alcuni prodotti di grandissima diffusione entrambe non ancora sufficientemente valorizzate.

La provincia di Napoli risulta uno dei più importanti bacini di offerta culturale di tutto il Mediterraneo inserito in un contesto metropolitano gravato di notevoli problemi socio-ambientali che vanno dalla criminalità alla dequalificazione del tessuto insediativo. L'immagine sul piano turistico è fortemente legata ad alcuni stereotipi incentrati non tanto sulle risorse culturali quanto su aspetti sociali e folcloristici. Pur tuttavia si riconosce alla città e al suo immediato intorno territoriale una valenza attrattiva di livello internazionale e l'unicità del patrimonio storico-culturale.

Il modello di sviluppo turistico deve oggi confrontarsi con una serie di sollecitazioni sul lato dell'offerta (la maturità delle destinazioni classiche del Golfo di Napoli e la relativa necessità di rilancio, la "riscoperta" di Napoli e il conseguente ridisegno della geografia turistica costiera) e su quello della domanda (la crescita del turismo culturale). Fortemente in crescita risultano, anche, le motivazioni di natura eno-gastronomica. In taluni periodi dell'anno (autunno e primavera) una percentuale non irrilevante dei soggiorni turistici di breve durata (10%) presentano come motivazione prevalente la "scoperta del territorio", definizione che cela un misto di interessi di natura culturale ed eno-gastronomica.

Vista quindi la crescente importanza delle motivazioni eno-gastronomiche come elemento determinante della domanda turistica, la disponibilità di risorse enogastronomiche di richiamo internazionale e di numerosi prodotti tipici di cui sta rapidamente crescendo la notorietà pertanto turismo enogastronomico, con particolare riferimento al turismo del vino, deve essere sostenuto attraverso lo sviluppo di servizi di fruizione, anche ricettivi (country houses), la formazione e una incisiva campagna di comunicazione.

(Regione Campania – Linee Guida per lo Sviluppo Turistico)

Un'offerta turistica ampia e differenziata, caratterizzata dalle bellezze paesaggistiche, dai tesori d'arte, dalle aree archeologiche, dalle risorse termali e... perché no, dalla ricchezza enogastronomica, potrebbero rendere il territorio in oggetto una delle migliori "terre del gusto".

Nella premessa del presente progetto, analizzando paese per paese, sono state riportate alcune informazioni sui "beni" presenti, comune per comune, e già da tali informazioni è emerso come nel territorio preso in considerazione si equivalgono le risorse culturali e quelle ambientali.

Queste risorse, tuttavia, pur se fruibili, risultano non essere più di tanto conosciute ed apprezzate dai cittadini residenti, in particolare le fasce più giovani; sono carenti in quanto a catalogazione e mancano di una adeguata e mirata attività di marketing.

## ANALISI DEI BISOGNI RISCONTRATI ED INDICATORI

Le Associazioni Pro Loco da sempre sono le principali custodi dei tesori dell'arte e delle tradizioni popolari: dalle ballate ai canti dialettali, alle ricette e alla gastronomia popolare. Ricercare, mantenere, valorizzare queste memorie promuovendo manifestazioni, feste, iniziative, eventi di diverso genere alla continua scoperta di suggestioni e di itinerari che mettano in luce tutte le bellezze, le bontà naturali e la genuinità dei prodotti della terra, è da sempre l'obiettivo comune a tutte le Pro Loco.

Sta di fatto che in un territorio comunale, provinciale, regionale, gli eventi e le manifestazioni più significative sono quelle promosse dalle Pro Loco; anche perché, sempre presenti sul territorio, rappresentano la continuità rispetto ad iniziative promosse da privati o Enti pubblici che programmano

limitati nel tempo.

Nella seguente tabella sono elencate tutte le manifestazioni legate al settore agroalimentare e le iniziative svolte nei Comuni oggetto del presente progetto, utili per individuare eventuali azioni, attività progettuali;

Tabella 2

<b>Denominazione</b>	<b>Località</b>	<b>Caratteristiche</b>	<b>Ente promotore</b>	<b>Periodo</b>
<i>In Vico Veritas</i>	Palma Campania	E' una passeggiata per le vie di un borgo tra portoni aperti e cortili in festa. E ancora...forni a legna riaccesi per l'occasione, prodotti tipici preparati dalle massaie del posto come il soffritto, le pastiere e lo spaghetti con le nocchie, ottimo "vino cafone", canti itineranti..	Pro Loco	Fine agosto
<i>Agerola World Music Festival</i>	Agerola	Evento di musica, percorsi eno-gastronomici e momenti di approfondimento culturale. Festa del pane con tanti piatti della tradizione locale, dalla caponata all'ortolana, dal bocconcino alla bruschetta. Percorso sulle antiche forme di artigianato lungo le stradine del borgo.	Pro Loco	Fine luglio
<i>Patata Fest</i>	Cimitile	Mercatini dei prodotti tipici, visite guidate e degustazione della patata.	Pro Loco	Maggio
<i>Andar per Cantine</i>	Ischia	Itinerario storico culturale alla ricerca delle tradizioni nascoste attraverso degustazioni prodotti tipici e vini locali e visite guidate nelle più antiche cantine dell'isola di Ischia.	Pro Loco	Settembre
<i>FiordilatteFIOR DIFESTA</i>	Agerola	Evento con cui Agerola celebra le eccellenze gastronomiche del proprio territorio, raccontandole attraverso un ricco percorso dedicato al gusto e alla tradizione di una terra sospesa tra cielo e mare. Sagra del Fiordilatte, il simbolo per eccellenza del comune arroccato sui Monti Lattari.	Associazione Sant'Antonio Abate	Agosto
<i>Sagra del Tutero e dell'ombrello</i>		Festa patronale, a cui è legata la tradizione del "tutero" e dell'ombrello. La specialità dolciaria nolana, un torrone particolarmente duro, solitamente regalato dagli uomini alle proprie compagne insieme all'ombrello, oggetto tipico della stagione autunnale e simbolo di protezione.	Pro Loco	Novembre
<i>XII Sagra del Pomodoro San Marzano DOP</i>	Striano	Il borgo campano si tinge di rosso, per ospitare il suo rinomato prodotto locale: il pomodoro di San Marzano. La sagra del pomodoro di Striano guarda in particolar modo all'ecosostenibilità ed al rispetto dell'ambiente. In programma dimostrazioni degli chef del territorio, che preparano piatti a base di pomodoro San Marzano, per un pomeriggio all'insegna della buona cucina. E ancora corsi di cucina, mostre fotografiche.	Pro Loco	Settembre

<i>Aperitivo da Poppea</i>	Torre Annunziata	Un'esperienza di gusto per fare un tuffo nel passato e scoprire i sapori e le tradizioni degli antichi romani.	Pro Loco	Giugno
<i>Rotte gastronomiche</i>	Pozzuoli	Un evento di alta ristorazione con preparazioni originali ed uno speciale abbinamento di vini: l'asprinio d'aversa de "I Borboni" e falangina dei campi flegrei DOC e piedirosso dei campi flegrei DOC di "Cantine dell'Averno", dove si gustano piatti d'eccezione.	Pro Loco	Settembre

Le varie iniziative proposte e i progetti avviati, non sembrano aver riscontrato l'auspicato successo. Le Sagre, le manifestazioni, le cantine aperte, i festival tra gusto e storia nei luoghi di produzione delle tipicità, anche se in gran numero, quasi tutte hanno un unico scopo: il mangiare. Non si riscontrano iniziative similari tese più a legare la storia, la cultura, la tradizione, il folclore che al semplice momento "alimentare"

Occorre, pertanto, invertire questa tendenza, dare una svolta significativa e concreta, affinché tali momenti offrano l'opportunità di conoscere e approfondire il capitale di cui tutti i nostri comuni sono dotati.

La scarsa conoscenza del patrimonio enogastronomico e del valore storico-artistico dei beni presenti sul territorio da parte dei giovani ha diversi fattori scatenanti che si possono individuare in vari punti. Si evince che, non solo persiste una scarsa conoscenza della propria storia locale, manca ancora uno sviluppo ad un atteggiamento positivo nei confronti di tutti i cibi ed in particolare dei prodotti locali dovuto principalmente ad errate abitudini alimentari.

Basta chiedersi cosa preferiscono mangiare giovani e giovanissimi, evidentemente con il benessere dei propri genitori. Ovviamente cibo spazzatura da fast food, merendine confezionate e tutto ciò che porta, insieme ad una drastica riduzione dell'attività fisica, ad un aumento dei rischi dovuti ad obesità e malattie cardio-vascolari.

Tutto questo si scontra con il tentativo più o meno efficace fatto dalle Istituzioni di aumentare la sensibilizzazione dei giovani ad un corretto comportamento civico, rispettoso sia dell'ambiente che delle tradizioni alimentari italiane. Sì, perché oltre ai discorsi riguardanti la salute, c'è da considerare anche l'abbandono massiccio della dieta mediterranea (iscritta nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dal Comitato Intergovernativo dell'UNESCO il 17 novembre 2013) e di molte tradizioni culinarie nostrane da parte degli adolescenti, i quali si stanno orientando sempre più spesso verso i cosiddetti "junk food", "cibi spazzatura", appunto.

L'eccessivo consumo di cibi grassi e ricchi di zucchero, comprese le bibite gassate, ha portato con la complicità di tv e videogiochi ad avere un terzo dei ragazzi fra i 6 e gli 11 anni in sovrappeso. Come afferma inquietantemente Gabriele Bindi sulle pagine di AamTerranuova, "l'aumento di peso è un importante fattore di rischio per molte malattie come i problemi cardiocircolatori, il diabete, l'ipertensione, l'infarto e certi tipi di cancro, nei confronti delle quali la dieta mediterranea ha dimostrato scientificamente di essere particolarmente efficace nella prevenzione."

Nonostante sia chiaro il ruolo determinante della scuola per influenzare le abitudini alimentari e favorire l'attività fisica, delle scuole che possiedono una mensa solo il 38% prevede la distribuzione per la merenda di metà mattina di alimenti salutari (frutta, yogurt ecc.). Inoltre, il 34% delle classi svolge meno di due ore di attività motoria a settimana.

Un recente studio dell'HBSC (Health Behaviour in School-aged Children) eseguito nell'anno 2014, attraverso un sondaggio su oltre 77.000 ragazzi di 11-15 anni, ha evidenziato alcuni dati sull'alimentazione dei ragazzi a livello mondiale. In particolare, gli adolescenti italiani a undici anni risultano in sovrappeso od obesi il 29,3% dei maschi e il 19,5% delle femmine, a quindici anni il 25,6% dei maschi e il 12,3% delle femmine. Inoltre, un giovane su quattro tra gli 11 e i 15 anni tende a saltare la prima colazione; pochi consumano la frutta (20%) e la verdura (11%) più volte al giorno; più del 25%

consuma bevande zuccherate e circa il 35% mangia dolci almeno una volta al giorno. Altra causa è data dalla carenza di una raccolta documentale comune ed organica sul tema, carenza legata alla oggettiva difficoltà di coordinamento tra Enti pubblici, Associazioni e privati.

Il tutto comporta una insufficiente e superficiale fruizione dei numerosi ed importanti percorsi enogastronomici (Strade del vino) presenti nella Provincia di Napoli da parte delle nuove generazioni che rischiano allo stesso tempo di perdere la memoria storica legata ai luoghi in cui vivono e soprattutto non si accorgono delle opportunità offerte dalla conoscenza delle risorse su cui è possibile investire le proprie idee ed il proprio lavoro, difatti al momento, la gestione delle “Strade del vino”, presenta una situazione di debolezza (sia in termini qualitativi che quantitativi) proprio in materia di utilizzazione del capitale umano. In particolare, ai fini di una efficace gestione delle risorse manageriali, pesano negativamente il gap esistente fra alcune imprese del comparto e altri settori produttivi e soprattutto il mancato ricambio generazionale.

Del resto il “RAPPORTO SUL TURISMO IN CAMPANIA” redatto in collaborazione da Città della Scienza, Dases - Università del Sannio, Doxa e Mercury S.r.l. indica che ad oggi, le “Strade del vino” campane hanno attivato interventi sul territorio che restano ancora parziali, ottenendo impatti limitati sull’intero sistema economico-produttivo. Da diverse parti si è parlato, per questo, di un’opportunità mancata, anche perché le “Strade” sono state concepite al di fuori di una strategia e di un progetto di fondo, collegialmente celebrato e condiviso. Indubbiamente, il successo di una “Strada del vino” e la sua capacità di impattare in maniera positiva sullo sviluppo dei sistemi locali, dipendono in larga misura dalla validità del progetto di base, dalla bontà delle professionalità utilizzate, dalla qualità e quantità dei servizi offerti, dalla managerialità delle aziende e dalla struttura relazionale. Ma questo richiede che l’imprenditore della “Strada” sia considerato non tanto e non solo un produttore di merci quanto un erogatore di servizi, che opera secondo la logica di un modello agricolo multifunzionale. Solo con questa consapevolezza, le “Strade del vino” potranno dispiegare tutti i loro effetti, anche sul piano occupazionale e generare crescita e sviluppo delle attività economiche dei territori che non sempre dispongono di altre possibilità.

Dallo studio “I Turisti in Campania Comportamento di Consumo e Soddisfazione Percepita” effettuato dall’Osservatorio del Turismo della Regione Campania emergono numerose informazioni sullo stato attuale e sulle linee di intervento necessarie per lo sviluppo delle destinazioni turistiche regionali.

Il segmento del turismo enogastronomico è stato definito considerando gli individui che hanno dichiarato di aver dedicato una parte rilevante del proprio tempo agli itinerari e alle manifestazioni enogastronomiche durante la propria permanenza (16,8% del campione indagato). Dal punto di vista socio-demografico si tratta in prevalenza di turisti di nazionalità italiana (65,7%), equamente suddivisi tra diverse fasce di età e di livello culturale medio-alto. Nonostante il tempo dedicato agli itinerari e alle manifestazioni enogastronomiche, la predilezione per le specialità locali non costituisce la motivazione primaria della visita in Campania. Ulteriori elementi caratterizzanti tale segmento sono la tendenza a viaggiare in auto, la predilezione per formule di soggiorno destrutturate (pernottamento e prima colazione), la durata breve della permanenza (inferiore a 5 giorni) e la forte tendenza ad acquistare prodotti tipici locali. Le destinazioni preferite dai turisti enogastronomici sono la città di Napoli e le Isole del Golfo.

Con riferimento alle modalità di prenotazione del soggiorno, i turisti enogastronomici ricorrono in maniera molto consistente al canale Internet per l’acquisizione di informazioni (54%).

Le conclusioni di maggiore interesse che emergono da questa parte dello studio evidenziano che le principali carenze si riscontrano negli ambiti di competenza che sono prevalentemente controllati e gestiti dagli stakeholder pubblici: l’accessibilità alla regione e i sistemi di trasporto interni, alcune tipologie di servizi ai turisti, in particolare quelli connessi alle informazioni vengono giudicati in alcuni casi nettamente al di sotto della soglia della sufficienza da parte dei turisti intervistati.

Tali valutazioni, nonostante alcune lievi differenze, appaiono confermate con riferimento, oltre a quello enogastronomico, a tutti i segmenti di fruizione.

I problemi, che emergono dall’analisi appena effettuata evidenziano quanto le risorse culturali, materiali e

immateriali, presenti nei vari comuni risultano a tutt'oggi ancora poco conosciute, scarsamente valorizzate e non del tutto catalogate: testimonianza di una società che sta perdendo l'identità e la sua unicità. Un'efficace azione di formazione alla conoscenza di tali risorse e di stimolo all'imprenditorialità privata potrebbe trasformare le vocazioni territoriali in concrete possibilità di successo sia per gli attori locali e sia per le giovani leve.

Il superamento di tali debolezze rappresenta per questi piccoli comuni un obiettivo di grande rilevanza, il punto di partenza per avviare un processo virtuoso di crescita che a partire dal settore cultura coinvolga gli altri settori economici e sociali del territorio.

In particolare, sulla scorta di quanto analizzato fin ora, attraverso il presente progetto si intendono attuare una serie di iniziative mirate a sopperire alle seguenti "debolezze" :

- 1) Scarsa informazione sul Patrimonio Culturale Immateriale (cibo);
- 2) Carezza di un archivio sulle tradizioni locali e sulla gastronomia.
- 3) Disinteresse dei giovani e della scuola sulla conoscenza del patrimonio immateriale in genere e, in particolare, sull'enogastronomia, sul mangiare sano, pulito, giusto;
- 4) Mancanza di una programmazione mirata alla valorizzazione della cultura immateriale (cibo);

## **6.5 - DESTINATARI E BENEFICIARI**

Sulla scorta delle "debolezze" individuate, tramite il progetto TERRE DI PARTENOPE – ITINERARI DEL GUSTO, DELLE TRADIZIONI E DEI PRODOTTI TIPICI PARTENOPEI 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 della provincia napoletana in particolare quelli dei Comuni coinvolti (per i quali vengono organizzate specifiche visite guidate) nonché visitatori.

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 **TERRE DI PARTENOPE – ITINERARI DEL GUSTO, DELLE TRADIZIONI E DEI PRODOTTI TIPICI PARTENOPEI** 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 della provincia di Napoli 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**

### **Obiettivo Specifico 1**

Recuperare il Patrimonio Culturale Immateriale (cibo), con particolare riguardo alle numerose produzioni enologiche di grande tradizione ed originalità che si concentrano sul territorio in oggetto, esistente presso ogni Comune ai fini della sua salvaguardia e valorizzazione.

Tabella 3

<b>Indicatore</b>	<b>Situazione di partenza</b>	<b>Risultato atteso</b>
Patrimonio enogastronomico (prodotti tipici locali, tradizione vitivinicola)	Scarsa informazione sul patrimonio enogastronomico locale da parte dei giovani	Conoscenza delle produzioni enogastronomiche locali e delle tradizioni alimentari

### **Obiettivo Specifico 2**

Elaborare e realizzare un archivio delle tradizioni locali e della gastronomia in forma cartacea (schede informative, opuscoli e brochure) e digitale (DVD) comprendente le interviste, curate dai volontari di servizio civile, alle persone anziane.

Tabella 4

<b>Indicatore</b>	<b>Situazione di partenza</b>	<b>Risultato atteso</b>

Questionario di memoria storica agli anziani sotto forma di intervista	Nessun precedente	Realizzazione di interviste da parte dei volontari di servizio civile a n.5 anziani per comune
Informazioni e documentazione di settore	Mancanza di un archivio delle tradizioni culinarie locali, della gastronomia, delle produzioni vinicole	Creazione di un archivio cartaceo con schede informative, opuscoli e brochure
Video sulle tradizioni enogastronomiche	Nessun precedente	Realizzazione di un video per ogni sede di progetto

### Obiettivo Specifico 3

Avvicinare i giovani dai 10 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, promuovendo un'educazione al gusto e al mangiare sano, pulito e giusto.

Tabella 5

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 10 – 14 anni e della loro conoscenza degli strumenti legati alla coltivazione ed in particolare alla vendemmia

### Obiettivo Specifico 4

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 6

<b>Indicatore</b>	<b>Situazione di partenza</b>	<b>Risultato atteso</b>
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
Le "Strade del Vino"	Poca conoscenza dei percorsi enogastronomici attivati	Promozione dei valori naturali, culturali ed ambientali offerti, ma soprattutto dei vigneti e delle cantine aperte al pubblico
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

## **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.

La necessità di ricorrere alle testimonianze di anziani che a volte non collaborano al meglio a causa di un atteggiamento diffidente o semplicemente indifferente alle tematiche proposte e il fatto che potrebbe accadere di non riuscire a trovare persone che conoscano tradizioni, usi e costumi locali, rappresentano due rischi nei quali ci si potrebbe imbattere il cui superamento potrebbe essere affidato al ricorso a ricerche di archivio e di biblioteca.

Un ulteriore vincolo 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.

### **Risultati attesi**

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

- la crescita socio - culturale - storica 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, al territorio, alle politiche sociali e, per complementarità, al sistema economico legato turismo, sia presso istituzioni pubbliche che private (Enti locali, Musei, Biblioteche, Fondazioni, Agenzie, Alberghi, ecc.) .

In particolare potranno acquisire le seguenti competenze:

- Conoscenza del sistema culturale, inteso come risultante di servizi rivolti a singoli cittadini, scuole, associazioni, visitatori, studiosi, famiglie;
- 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;
- Formazione dei valori dell'impegno civico, della pace e della non violenza, dando attuazione concreta alle nuove linee guida della formazione generale;
- Conoscenza e confronto con altre forme associative del volontariato e del no-profit in generale.

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 **TERRE DI PARTENOPE – ITINERARI DEL GUSTO, DELLE TRADIZIONI E DEI PRODOTTI TIPICI PARTENOPEI** 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 della provincia di Napoli.

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), con particolare riguardo alle numerose produzioni enologiche di grande tradizione ed originalità che si concentrano sul territorio in oggetto, esistente presso ogni Comune ai fini della sua salvaguardia e valorizzazione.

*Tabella 7*

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 Telematica di Benevento ed Università di Salerno</i>
1.2	Verifica del materiale reperito con approfondimenti.	Secondo mese, seconda quindicina	UMANE: Olp (S); Volontari (L). STRUMENTALI : Computer; Connessione ADSL.

**Obiettivo Specifico 2** - Elaborare e realizzare un archivio delle tradizioni locali e della gastronomia in forma cartacea (schede informative, opuscoli e brochure) e digitale (DVD) comprendente le interviste, curate dai volontari di servizio civile, alle persone anziane.

Tabella 8

FASE	ATTIVITA'	PERIODO	RISORSE
2.1	Individuare gli anziani residenti presso l'ufficio Anagrafe del proprio Comune.	2° mese	UMANE: Volontari (L).  STRUMENTALI : Mezzo di trasporto; Telefono.
2.2	Elaborazione e distribuzione questionario (sotto forma di intervista) "Antichi sapori" da sottoporre a n. 5 anziani per sede di progetto.	3° mese, prima decade	UMANE: Olp (S); Volontari (L).  STRUMENTALI : Computer; Cancelleria; Sede Pro Loco; Mezzo di trasporto; Questionari realizzati.
2.3	Raccolta e verifica dei questionari	3° mese a partire dalla seconda decade	UMANE: Volontari (L); Olp (S).  STRUMENTALI : Computer; Sede Pro Loco; Mezzo di trasporto; Questionari compilati.
2.4	Sulla scorta del materiale recuperato attraverso gli archivi, i testi e le interviste si procederà alla creazione di opuscoli con schede informative sui prodotti enogastronomici locali e di brochure informative	4° e 5° mese	UMANE: Olp (S); Volontari (L); Esperti messi a disposizione dal Partner (S) <i>Infiniti viaggi, Associazione Club del Gusto, Associazione Culturale Terre di..., Associazione la Città Nuova, Associazione Nuvla onlus; Associazione Culturale Nolana "Premio Paoliniano";</i> STRUMENTALI : Computer; Sede Pro Loco; Materiale individuato; Questionari compilati.
2.5	Creazione di un filmato informativo con immagini e testi in cui sono elencati i beni immateriali (cibo, vini) recuperati e da valorizzare	5° mese	UMANE: Olp (S); Volontari (L); Esperti messi a disposizione dal Partner (S)  STRUMENTALI: CD e DVD; Computer; Studio di arti grafiche

		(laddove se ne avverta l'esigenza); Materiale in formato digitale; Scanner; Sede Pro Loco.
--	--	--

**Obiettivo Specifico 3** - Avvicinare i giovani, 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 9

FASE	ATTIVITA'	PERIODO	RISORSE
3.1	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	3° mese, prima quindicina	UMANE: Dirigenti Pro Loco(L); Olp (S); Amministratori e funzionari comunali (S); Dirigenti scolastici (S)  STRUMENTALI: Computer; Sede Pro Loco; Telefono; Posta elettronica;  Sala convegni messa a disposizione dai Partner : <i>Istituti scolastici, , Comune di Agerola</i>
3.2	Verifica, tra i cinque anziani, a suo tempo già contattati, per una eventuale disponibilità nel fungere da "maestro" ai giovani del territorio in strutture laboratoriali messe a disposizione dalla scuola.	4° mese, prima quindicina	UMANE: Volontari (L).  STRUMENTALI : Computer; Telefono; Lista 5 anziani.
3.3	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.	6° mese, prima settimana	UMANE: Dirigenti Pro Loco(L); Olp (S); Dirigenti scolastici (S); Docenti (S); Volontari (L).  STRUMENTALI: Computer; Sede Pro Loco o Uffici Scolastici; Telefono; Posta elettronica;
3.4	Coinvolgimento dei ragazzi (10-14 anni) , durante le ore di laboratorio	A partire dalla seconda settimana	UMANE: Volontari (S). Formatori teorici (TA)

	<p>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 disponibilità delle scuole e dei ragazzi.</i></p>	<p>del 6° mese, 7° e 8° mese (sempre che rientri nell'anno scolastico)</p>	<p>messi a disposizione dai Partner ; Docenti scolastici (S); Maestri/Anziani (L) ed eventuali esperti esterni, a titolo di volontariato (TA),</p> <p><b>STRUMENTALI :</b> Sede scolastica; Proiettore (per lezioni teoriche e Slide); Computer; Materiale ed attrezzatura per esercitazioni di laboratorio; Cancelleria; Brochure e opuscoli; DVD. Partner : <b><i>Tutti gli Istituti scolastici di cui al box 24, Comune di Agerola</i></b></p>
3.5	<p>Visite guidate presso i produttori locali consentendo la conoscenza diretta dei prodotti studiati nei laboratori didattici, al fine di integrare le nozioni acquisite. 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. 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>	<p>Durante l' 8° mese</p>	<p>UMANE: Olp (L); Volontari (S); Produttori locali e loro esperti partner di progetto(S); Docenti scuole Partner (S).</p> <p><b>STRUMENTALI:</b> Mezzo di locomozione; Cantine; aziende vitivinicole e agroalimentari. Partner : <b><i>Istituti scolastici, Comune di Agerola, Azienda Agricola di Fusco Isabella, Azienda Pietratorcia, Azienda vinicola Forno, Azienda Ristorante Dolfi, Azienda Cantine Matrone, Azienda vinicola Fuocomuorto, Società Agricola Cantine Olivella, Azienda Olirom</i></b></p>
3.6	<p>Visite guidate presso il museo della Cultura contadina e degli antichi mestieri di Arzano al fine di conoscere gli strumenti, gli usi e le tradizioni agricole in particolare quelle legate alla vendemmia e all'aratura dei campi. Anche in questa fase i giovani</p>	<p>Durante il 9° mese</p>	<p>UMANE: Olp (L); Volontari (S); Produttori locali e loro esperti partner di progetto(S); Docenti scuole Partner (S).</p> <p><b>STRUMENTALI:</b></p>

	saranno accompagnati dall'Olp, volontari s.c. e, laddove disponibili, i loro maestri del corso e un docente per ogni scuola Partner.		Mezzo di locomozione; Partner : <i>Museo della Cultura contadina e degli antichi mestieri di Arzano</i>
--	--	--	---

**Obiettivo Specifico 4** - 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 10*

<b>FASE</b>	<b>ATTIVITA'</b>	<b>PERIODO</b>	<b>RISORSE</b>
4.1	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, prima quindicina	UMANE: Olp (S); Volontari (L).  STRUMENTALI : Computer; Posta elettronica; Telefono; Materiale informativo prodotto (brochure, depliant, DVD, ecc. .); Sede Pro Loco.
4.2	Ricerca delle informazioni relative all'offerta dei singoli percorsi "Strade del Vino" attualmente istituiti nel territorio provinciale di Napoli: "Le Strade del vino Campi Flegrei"; "La Strada del vino e dei prodotti tipici del Vesuvio"; "Le Strade del vino e dei prodotti tipici della Penisola Sorrentina"; "Le Strade del vino e dei sapori Isola di Ischia". 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 materiale ed immateriale locale.	8° e 9° mese	UMANE: Olp (S); Volontari (L); Esperti messi a disposizione dai Partner (S) <i>Azienda Pietratorcia, Azienda vinicola Forno, Azienda Ristorante Dolfi, Azienda Cantine Matrone, Azienda vinicola Fuocomuerto, Società Agricola Cantine Olivella, Azienda Olirom</i>  STRUMENTALI : Computer; Telefono; Archivi e biblioteche messi a disposizione dall'amministrazione comunale e dai Partner; Connessione ADSL; CD e DVD; Studio di arti grafiche (laddove se ne avverta l'esigenza).
4.3	Incontro UNPLI provinciale e Pro Loco per la verifica delle iniziative culturali enogastronomiche	9° mese e 10° mese, prima quindicina	UMANE: segreteria e presidenza Unpli Comitato provinciale (L);

	organizzate nel corso dell'anno sul proprio territorio comunale, la qualità delle stesse ed il riscontro in termini di affluenza e di ritorno economico. Eventuali proposte di aggiornamento per quelle iniziative meno "qualificate" e attivazione di iniziative nei comuni dove non ne viene riscontrata la presenza.		Volontari (L); Olp (S); Presidenti Pro Loco (S); Partner del Progetto (S).  STRUMENTALI: Sede Unpli Comitato provinciale di Napoli;
4.4	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° mese, seconda quindicina e 11° mese	UMANE: Volontari (L); Olp (S); Presidenti Pro Loco (S).  STRUMENTALI: Sede Pro Loco; Computer.
4.5	Attivazione dei almeno due visite guidate durante l'anno a cura delle singole Pro Loco nei relativi percorsi di appartenenza al fine di esaltare il binomio prodotto-territorio.	10° e 11° mese	UMANE: Olp (S); Dirigenti Pro Loco (S); Volontari (L).  STRUMENTALI : Computer.
4.6	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 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.

Accanto alle attività su citate, 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, dovendo 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.

*Nota – IL DIAGRAMMA DI GANTT VERRA' STAMPATO E POSTO IN VISIONE AI VOLONTARI SU DI UNA PARETE DELLA SEDE PROGETTUALE (COSI' COME UN NORMALE CALENDARIO) AFFINCHÉ LO SI POSSA CONSULTARE E VERIFICARE LE FASI PROGETTUALI GIORNO PER GIORNO.*

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

Il *primo mese (fase 0)* 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. Attraverso il programma di formazione specifica ed attraverso il graduale inserimento all'interno della sede di attuazione, il volontario acquisirà quelle informazioni e competenze necessarie ad un suo positivo coinvolgimento nella realizzazione del progetto. In questi primi giorni, nell'ambito della formazione specifica, è previsto un modulo concernente l'informativa sui rischi connessi all'impiego dei volontari nel progetto di servizio civile.

Dal *secondo mese*, fino all'*undicesimo mese (fasi 1 - 4.6)* si susseguono le varie attività programmate in collegamento con gli obiettivi individuati al box 7.

L'ultimo mese (fase 5) 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 6 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 7-9 e 8-10 (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 11 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	<b>Accoglienza in Pro Loco</b>	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	<b>1) RECUPERO PATRIMONIO IMMATERIALE LOCALE</b>	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												
2.1	<b>2) ELABORAZIONE ARCHIVIO, BROCHURE, VIDEO SU TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE LOCALI</b>	Individuazione anziani residenti presso l'ufficio Anagrafe del proprio comune												
2.2	C.S.	Elaborazione e distribuzione questionario "Antichi sapori"												
2.3	C.S.	Raccolta e verifica questionario												
2.4	C.S.	Creazione di opuscoli con schede informative sui prodotti enogastronomici locali e di brochure informative sulla scorta del materiale												
2.5	C.S.	Creazione DVD video con immagini e testi												
3.1	<b>3) LABORATORI DIDATTICI E VISITE GUIDATE PER I GIOVANI</b>	Contatti con amministratori ed enti locali												
3.2	C.S.	Verifica disponibilità anziani, a suo tempo già contattati, per fungere da "maestro" ai giovani del territorio in strutture laboratoriali.												





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  - <b>Di Meo Maria Ida</b> , volontaria - - <b>Argenio M. Antonietta</b> volontaria	Consulenza e Gestione dei volontari per ogni attività (attestati, certificazioni, documentazioni, attività etc)	<b><u>UNPLI Comitato Regionale</u></b>
25	Responsabili sedi di Servizio Civile- volontari	Reperimento risorse economiche per la realizzazione del progetto (materiali, consumi, organizzazione etc)	<b><u>Pro Loco di</u></b> Agerola – Arzano – Boscotrecase - Camposano - Casamicciola-Casandrino – Casavatore - Castello di Cisterna - Cimitile - Città di Giugliano in Campania - Forio - Grumo Nevano – Herculanevm - Il Campanile di Saviano - Isola Verde- Litorale Domitio – Nola -Palma Campania – Poggiomarino - Santa Maria la Carità - San Vitaliano - Somma Vesuviana – Striano - Torre Annunziata - Villaricca
2	- Consigliere regionale- responsabile eventi dell'UNPLI Campania - <b>Lupo Giuseppe</b> volontario, - Proboviro Regionale- <b>Antonio Briscione</b> volontario -	Coordinamento attività e raccolta materiali prodotti, progettazione e realizzazione iniziative con partner regionali, anche per incontri di formazione generale, convegni etc.	<b>UNPLI CAMPANIA</b>
1	Presidente Provinciale, volontario, <b>MAININI CIRO</b>	Coordinamento e realizzazione attività con partner provinciali e locali, anche per incontri di formazione specifica, convegni etc	<b>Unpli PROVINCIALE DI: NAPOLI</b>
1	Esperto in tutoraggio dei volontari - <b>Serena Bovi</b> , volontaria -	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 )	<b>UNPLI Campania</b>

**- Amministratori locali** sindaci, assessori dei comuni del Progetto) che saranno coinvolti in attività di incontri convegni etc per illustrare finalità e obiettivi della tutela dell'ambiente e dei beni culturali e il ruolo dei rispettivi Enti in tale azione. Il numero in questo momento non è quantizzabile, ma si prevede

che ogni Sindaco o Presidente di Ente Locale (o comunque un suo delegato) o Dirigente scolastico dei comuni, sarà disponibile in momenti collettivi legati alle iniziative del progetto (stage formativi specifici, presentazioni elaborati progettuali, sintesi di ricerche etc).

- **Esperti dell'assessorato regionale al turismo e ai beni culturali.** Alle Pro Loco e all' UNPLI Campania, grazie alla LR 7/2005, Articolo 1, riconosce " il valore sociale di tali associazioni liberamente costituite e delle loro attività come espressione di partecipazione, solidarietà e pluralismo. La Regione riconosce, nel quadro della valorizzazione turistica della Campania, il ruolo delle associazioni pro loco per la custodia e per la promozione dei valori naturali ed artistici di ogni località .....". L'assessorato al turismo, inoltre, è anche Assessorato ai Beni Culturali per cui, grazie alla interazione in atto, i Dirigenti possono essere coinvolti in momenti informativi e formativi sul patrimonio immateriale (incluso "Dieta Mediterranea"), così come previsti dall'obiettivo 3 - fasi 3.3 e 3.4.

- **Esperti messi a disposizione dai Partner del progetto.**

Il progetto si avvale del lavoro di équipe quale strumento di elezione, coinvolgendo di volta in volta nelle varie attività, oltre alle figure previste dalla vigente normativa in materia di Servizio Civile ed agli esperti sopra individuati, anche risorse umane necessarie allo svolgimento dell'attività di ricerca e formativa legate alla tutela, valorizzazione e promozione dei destinatari 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	Esperto
3	Docente di Enogastronomia	Informative sulle tradizioni partenopee, in particolare sui prodotti tipici locali (vini inclusi)	Azienda Pietratorcia soc. Agr. A.r.l. con sede in Forio;	TITOLARE
			Azienda vinicola Forno s.r.l. con sede in Poggiomarino;	TITOLARE
			Azienda Olirom s.a.s. con sede in Poggiomarino	TITOLARE
5	Esperto in cucina tipica locale	Guida sul reperimento notizie in merito alla ricerca di ricette tipiche e vini in abbinamento	Azienda " Cantine Matrone Soc.Agr. A.r.l." con sede in Boscotrecase;	TITOLARE
			Azienda vinicola Fuocomuorto con sede in Ercolano;	TITOLARE
			Società Agricola Cantine Olivella con sede in Sant'Anastasia;	TITOLARE
			Azienda Agricola di Fusco Isabella con sede in Agerola;	TITOLARE

			Azienda Ristorante "Dolfi" di Dolfi Vincenzo con sede in Boscotrecase;	<b>TITOLARE</b>
--	--	--	---	-----------------

Nota – i nominativi degli esperti messi a disposizione dai Partner potrebbero cambiare.

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

Il Progetto, ***“Terre di Parthenope - Itinerari del gusto, delle tradizioni e dei prodotti tipici partenopei”*** si propone di raggiungere gli obiettivi individuati al box 7.

Poiché, tra le finalità del Servizio Civile, al punto e) dell'art.1 Legge 64/01, vi è quella di: *“contribuire alla formazione civica, sociale, culturale e professionale dei giovani”*, nel corso dell'anno, a prescindere dalle attività collegate con gli obiettivi progettuali, 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:

<b>Presentazione Ente</b>	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.
<b>Fase propedeutica e prima formazione</b>	Nei giorni a seguire (entro il mese), 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Territorio cittadino e il suo patrimonio artistico, storico, ambientale</li> <li>- Attività della Pro Loco</li> <li>- Presentazione del Progetto</li> <li>- L'O.L.P. ruolo e competenze</li> <li>- I partner, le scuole e le Istituzioni che saranno coinvolte nelle attività progettuali.</li> </ul>
<b>Fase di servizio operativo</b>	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 <i>Carta Etica</i> 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.

	<p>Avranno un ruolo di sostegno o di primo piano, a seconda delle iniziative che verranno intraprese ; tutte, comunque, finalizzate agli obiettivi progettuali.</p> <p>Opereranno prevalentemente all'interno della Sede dell'Ente, ma anche "esternamente" laddove il progetto lo richiede.</p> <p>I Volontari incontreranno, professionisti, docenti ed esperti degli Enti Partner del Progetto al fine di realizzare insieme le iniziative concordate e inserite nel Progetto stesso.</p> <p>Per quanto attiene alle attività progettuali si procederà ad una verifica delle programmazioni precedenti, individuando le opzioni migliorative o comunque integrative e finalizzando il tutto ad un idoneo coinvolgimento dei giovani prima e delle Istituzioni e delle Associazioni poi, non escludendo gli operatori economici.</p> <p>Con l'aiuto dei formatori e degli esperti forniti dal partner della comunicazione "Infiniti viaggi" , 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.</p> <p>I giovani del servizio civile saranno strumenti indispensabili per il monitoraggio e la gestione delle problematiche individuate.</p> <p>Con il supporto soprattutto dell'Operatore Locale, svilupperanno incontri non solo con le figure responsabili della gestione o della proprietà dei beni e dei servizi oggetto di intervento, ma anche con gli Enti e le Associazioni. Il loro sarà un ruolo di rilevazione, raccolta ed analisi dei dati e, con un guidato uso di questionari o di interviste dirette, cercheranno di raccogliere idee, suggerimenti, disponibilità e tutto quanto occorrente per meglio realizzare gli obiettivi.</p>
<b>Formazione generale e formazione specifica</b>	<p>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 29 al 34)</p> <p>La formazione specifica, che avrà un carattere territoriale e locale, unitamente ad altri momenti formativi e di tirocinio collegati alla realizzazione del Progetto, inizierà il primo mese e si concluderà, al termine del terzo mese . In questo arco di tempo la formazione sarà per il giovane un'attività continua e diffusa.</p>

### Piano di lavoro

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

L'impegno settimanale è articolato in 30 ore.

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

N.	Attività	% media di impegno mensile
1	<b>Monitoraggio e controllo del territorio:</b> i volontari, una volta venuti a conoscenza delle risorse del territorio in cui operano, ne diventeranno <i>sentinelle</i> , preoccupandosi non soltanto di salvaguardarle ma anche di elaborare proposte per la relativa valorizzazione, scoraggiando in tal modo eventuali azioni che potrebbero minacciare il valore di cui sono portatrici le risorse stesse.	3%
2	<b>Supporto alle iniziative della Pro Loco, collegate al Progetto:</b> 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	<b>Front Office:</b> 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.	5%
4	<b><u>Attività di Progetto</u></b>  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. L'impegno principale per i volontari sarà quello di seguire e partecipare attivamente alle fasi progettuali. Nel caso specifico saranno impegnati nelle attività previste dai seguenti quattro obiettivi specifici: <i>- Recuperare il Patrimonio Culturale Immateriale (cibo), con particolare riguardo alle numerose produzioni enologiche di grande tradizione ed originalità che si concentrano sul territorio in oggetto, esistente presso ogni Comune ai fini della sua salvaguardia e</i>	66,5%

*valorizzazione;*

- *Elaborare e realizzare un archivio delle tradizioni locali e della gastronomia in forma cartacea (schede informative, opuscoli e brochure) e digitale (DVD) comprendente le interviste, curate dai volontari di servizio civile, alle persone anziane;*
- *Avvicinare i giovani dai 10 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, promuovendo 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 (cibo) attraverso l'attivazione di itinerari ed eventi a tema.*

Le attività previste per gli obiettivi di cui sopra, così come riportato nelle tabelle 7,8,9,10 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.*

*Nella seconda quindicina del mese corrente i volontari recandosi presso l'ufficio anagrafe comunale dovranno individuare gli anziani residenti, i quali saranno sottoposti in seguito ad un questionario-intervista.*

#### Terzo mese

*Con il sostegno dell'Olp i volontari durante la prima decade del mese predisporranno un questionario indagine "Antichi sapori" che ha per destinatari gli anziani residenti con l'intento di recuperare il loro patrimonio culturale (antiche consuetudini, ricette e gastronomia d'un tempo, abitudini alimentari).*

*Dalla seconda decade si recheranno di persona presso le abitazioni ove sottoporranno il questionario agli anziani, ritirando poi tali questionari e verificando gli stessi.*

*Paralleamente 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.*

#### Quarto mese e quinto mese

*Nel corso di entrambi i mesi i volontari, sulla scorta del materiale reperito dei testi e delle 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.*

*Durante la prima quindicina del quarto mese i volontari contatteranno almeno cinque anziani del proprio territorio per verificarne la disponibilità nell'espone durante le ore di laboratorio didattico il loro sapere.*

*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 (quinto mese).*

#### Sesto 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 tenutari del registro presenze, controlleranno l'ingresso e l'uscita dei ragazzi.*

#### Settimo e ottavo mese

*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.*

*Parallelamente all'attività di cui sopra durante l'ottavo mese i volontari si attiveranno alla ricerca delle informazioni relative all'offerta dei singoli percorsi "Strade del Vino" attualmente istituiti nel territorio provinciale di Napoli verificandone la reale fruizione degli stessi*

*Nel corso del settimo mese (prima quindicina) avranno contatti con le associazioni locali per*

	<p>la pubblicizzazione delle attività progettuali e la distribuzione del materiale informativo.</p> <p><u>Nono mese</u>  In proseguimento dei precedenti mesi, si terranno visite presso il Museo della Cultura contadina e degli antichi mestieri di Arzano in cui ruolo dei volontari è sempre di "affiancamento".  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.  Affiancati dall'Olp e dai Dirigenti UNPLI provinciali, i volontari realizzeranno una brochure in cui verranno inserite fotografie e descrizione delle vari itinerari esistenti per consentire la conoscenza e dunque una miglior fruizione delle visite ai vigneti, alle cantine, ai borghi ed in generale al patrimonio materiale ed immateriale locale dei quattro percorsi "Strade del Vino"attivi.</p> <p><u>Decimo e undicesimo mese</u>  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</p> <p><u>Dodicesimo mese</u>  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.</p>	
5	<p><b>Formazione generale e specifica:</b>  come si potrà evincere nella sezione della formazione, i volontari vivranno momenti di formazione articolati in diverse modalità: quella generale sarà centralizzata a livello provinciale, o regionale laddove sarà possibile, e quella specifica, organizzata a livello locale, anche in momenti condivisi con i colleghi delle Pro Loco limitrofe, ma anche prettamente in sede, dove il loro Olp soprattutto avrà modo di formare i ragazzi con regolarità e continuità giornaliera.  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%.</p>	8,5%
6	<p><b>Organizzazione di un archivio multimediale:</b>  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.</p>	3%
7	<p><b>Promozione e sensibilizzazione del Servizio Civile Nazionale:</b>  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.</p>	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 *predisporne gli interventi correttivi*.

## MONITORAGGIO

Alla fine di ogni quadrimestre, ogni volontario, con l'assistenza dell'OLP e del tutor di riferimento (se necessario) realizzerà una verifica delle attività svolte ricorrendo all'utilizzo di una apposita scheda, detta "Scheda di Monitoraggio", appositamente predisposta dall'Ufficio Nazionale del Servizio Civile Unpli. Detta scheda sarà trasmessa all'Ufficio Nazionale di Servizio Civile come previsto dal Piano Nazionale di Monitoraggio.

Detta scheda sarà verificata dai monitori che provvederanno ad effettuare verifiche degli obiettivi previsti e raggiunti e che redigeranno idonea sintesi per progetto.

### Verifica Finale

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

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

Si richiederà, altresì, all'Operatore Locale di Progetto ed ai Volontari un giudizio attraverso un **Questionario** semistrutturato sull'esperienza fatta e sui suggerimenti da proporre per il miglioramento continuo del Progetto.

- 9) *Numero dei volontari da impiegare nel progetto:* 47
- 10) *Numero posti con vitto e alloggio:* 0
- 11) *Numero posti senza vitto e alloggio:* 47
- 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	AGEROLA	AGEROLA	piazza Paolo Capasso, 7	28317	2	NACLERIO ROCCO	02/07/73	NCLRCC73L02Z112G	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
2	ARZANO	ARZANO	via Isonzo, 3	183	4	SARNATARO VALENTINA	04/06/94	SRNVNT94H44F839E	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
3	BOSCOTRECASE	BOSCOTRECASE	Via Lava,35	73281	3	INSERVIENTE LAURA	12/11/60	NSRLRA60S52B077J	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
4	CAMPOSANO	CAMPOSANO	piazza Umberto I, 4	38812	2	BARBATI LUIGI	14/01/82	BRBLGU82A14A509Z	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
5	CASAMICCIOLA	CASAMICCIOLA	piazza Marina 64	552	2	DI MASSA ANDREA	16/05/69	DMSNDR69E16E329V	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
6	CASANDRINO	CASANDRINO	piazza Umberto I,5	24167	2	GERVASIO ANDREA	29/06/67	GRVNDR67H29B925W	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
7	CASAVATORE	CASAVATORE	via Vincenzo Gemito, 10	98142	2	IMPROTA ETTORE	10/02/62	MPRTTR62B10B946V	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
8	CASTRUM	CASTELLO DI CISTERNA	via Passariello (ex scuola element)	39827	2	CALABRESE FERDINANDO	24/06/56	CLBFDN56H24C188N	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
9	CIMITILE	CIMITILE	via G. Mautone	14121	2	ANGELILLO NICOLA	13/09/84	NGLNCL84P13F924A	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
10	FORIO (PANZA)	FORIO	via provinciale Panza,442	115920	2	MIRAGLIUOLO SABRINA	19/06/86	MRGSRN86H59Z133K	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
11	GIUGLIANO	GIUGLIANO IN CAMPANIA	corso Campano, 329	13963	1	IODICE TOBIA	08/07/72	DCITBO72L08F799Z	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
12	GRUMO NEVANO	GRUMO NEVANO	corso Cirillo 18/20	38835	1	CAPUANO CARLO	16/03/50	CPNCRL50C16D789O	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
13	HERCVLANEVM	ERCOLANO	corso Resina ingresso Scavi	98171	2	NOVIELLO GIANLUIGI	20/10/87	NVLGLG87R20H892I	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
14	IL CAMPANILE	SAVIANO	corso Garibaldi	24168	1	PIERRO	03/07/71		MAININI	27/11/53	MNNCRI53S27F839I

	DI SAVIANO		(ex Orfanotrofio "P. Allocca")			GIUSEPPE		PRRGPP71L03G812L	CIRO		
15	ISOLA VERDE	ISCHIA	via nuova dei Conti, 3	98173	2	MATTERA MARTA	29/07/54	MTTMRT54L69E329Q	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
16	LITORALE DOMITIO	GIUGLIANO IN CAMPANIA	via Ripuaria, 239	13964	1	GOLIA LUCIO	04/09/58	GLOLCU58P04F839Y	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
17	NOLA CITTA' D'ARTE	NOLA	Via Tommaso Vitale,9	98152	2	BIANCO GIUSEPPE	27/09/84	BNCGPP84P27A509R	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
18	PALMA CAMPANIA	PALMA CAMPANIA	via M. Coppola c/o Bibl.Comunale	7885	1	FERRARA ANTONIO	08/12/47	FRRNTN47T08G283X	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
19	POGGIOMARINO	POGGIOMARINO	via Roma, 127	13965	2	COLACE GIUSEPPE	01/01/43	CLCGPP43A01L259W	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
20	SANTA MARIA LA CARITA'	SANTA MARIA LA CARITA'	via Petrarò, 28	13966	2	ABAGNALE GERARDO	26/02/79	BGNGRD79B26C129H	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
21	SAN VITALIANO	SAN VITALIANO	piazza Nicola Tofano,8	115089	2	DI COSTANZO ANTONIO	29/11/75	DCSNTN29F75S839K	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
22	SOMMA VESUVIANA	SOMMA VESUVIANA	piazza Marconi Chiostro San Domenico	13967	2	MOSCA FRANCESCO	21/03/51	MSCFNC51C21I820P	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
23	STRIANO	STRIANO	via Beniamino Marciano, 42	24169	2	GRAVETTI ROSALIA	24/12/88	GRVRSL88T64G813P	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
24	TORRE ANNUNZIATA	TORRE ANNUNZIATA	via Sepolcri, 16	442	1	DE SIMONE BARTOLOMEO	22/04/59	DSMBTL59D22L245I	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I
25	VILLARICCA	VILLARICCA	Via S.Francesco d'Assisi,46	553	2	DE ROSA ARMANDO	12/11/49	DRSRND49S12G309Q	MAININI CIRO	27/11/53	MNNCRI53S27F839I

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, al partner della comunicazione che nel presente progetto sono “Infiniti viaggi”.

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

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

2) percorso informativo-formativo sul Servizio Civile rivolto alle scuole secondarie di secondo grado che ha avuto il riconoscimento del MIUR attraverso l'Ufficio scolastico regionale della Campania con nota n. MIURAOODRCA.UFF.8/4129/U del 9 Marzo 2009 (che si allega);

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 territorio	Nel corso dell'anno di progetto	brochure, opuscoli e newsletter	12
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	Amministrazione provinciale e comunale	Nel corso dell'anno di progetto	//////////	//////////

provinciali/regionali				
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
<b>Totale ore impegnate</b>				<b>56</b>

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) *Criteri 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 strutture periferiche dell'UNPLI (Agerola, Arzano, Boscotrecase, Camposano, Casamicciola, Casandrino, Casavatore, Castello di Cisterna, Cimitile, Città di Giugliano in Campania, Panza di Forio, Grumo Nevano, Herculanum, Il Campanile di Saviano, Isola Verde, Litorale Domitio, Nola città di arte, Palma Campania, Poggioreale, Santa Maria la Carità, San Vitaliano, Somma Vesuviana, Striano, Torre Annunziata, Villaricca) 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.

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

(\*) 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

<b>SEDI</b>	<b>RISORSE PER SINGOLA SEDE (a)</b>	<b>TOTALE RISORSE SEDI (b)</b>
<b>N. 25</b>	<b>€ 3.000</b>	<b>€ 75.000</b>

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

Per il raggiungimento degli obiettivi progettuali sono stati stipulati accordi con Enti non profit ed Enti profit inserendo nel protocollo le finalità del Partner, le principali iniziative inerenti al tema progettuale, nonché l'impegno che tale Partner assume, specificando il tipo di collaborazione, per il raggiungimento degli obiettivi del progetto.

Per ogni Partner viene riportata in **blu** la fase progettuale in cui attivamente collaborano nelle iniziative e attività previste dal progetto. Tali Partner si renderanno, altresì, disponibili, sulla scorta delle loro esperienze e tenuto conto degli impegni già intrapresi, per eventuali interventi che al momento dell'attuazione del progetto l'Unpli provinciale, ente di coordinamento, riterrà di coinvolgere.

#### **ENTI NON PROFIT**

##### **1) Museo della Cultura contadina e degli antichi mestieri con sede in Arzano**

Si impegna a mettere a disposizione a titolo non oneroso, il proprio patrimonio, afferente alla storia e alla cultura contadina di Napoli e della sua provincia, attraverso l'esposizione, in maniera articolata, di vari oggetti e attrezzi, tutti attinenti all'attività contadina e ai mestieri più antichi, di cui il Museo stesso si compone disposti per aree tematiche con lo scopo di rievocarne il percorso nella storia. Si impegna a collaborare nelle iniziative del progetto e in particolare ad ospitare presso la propria sede, i giovani destinatari del progetto che avranno la possibilità di scoprire i modi, gli usi e le tradizioni agricole in particolare quelle legate alla vendemmia e all'aratura dei campi.

**Vedi box 8.1 tabella 9 fase 3.6**

##### **2) Associazione Club del gusto con sede in Cimitile;**

Si impegna mettere a disposizione dei volontari tutto il proprio archivio del gusto con visite guidate presso i produttori associati con degustazioni ed assaggi. A riguardo attraverso gli associati illustrerà i vari passaggi della produzione dei prodotti. Si impegna, altresì, alla promozione e pubblicizzazione delle iniziative programmate e realizzate nel corso dei dodici mesi di progetto

**Vedi box 8.1 tabella 9 fase 2.4 e 3.5**

##### **3) Associazione la Città Nuova con sede in Nola;**

##### **4) Associazione Nuvla onlus con sede in Nola;**

##### **5) Associazione Culturale Nolana "Premio Paoliniano" son sede in Nola;**

##### **6) Associazione culturale "Terre di... " con sede in Marigliano;**

Si impegna a collaborare al raggiungimento degli obiettivi progettuali, a mettere a disposizione tutte le conoscenze acquisite in anni di indagini e ricerche sul territorio oltre che a rendere disponibile il proprio archivio costituito da foto, documenti, filmati, ed articoli.

**Vedi box 8.1 tabella 9 fase 2.4**

##### **7) Istituto Comprensivo S. Di Giacomo – E. De Nicola – con sede in Agerola;**

##### **8) Istituzione Didattica Istituto Comprensivo "L.Ariosto" con sede in Arzano;**

##### **9) Istituto Comprensivo 2 De Filippo-Vico con sede in Arzano;**

##### **10) Istituto Comprensivo Statale "Alcide De Gasperi" con sede in Castello di Cisterna;**

##### **11) Istituzione Didattica V Circolo Didattico con sede in Ercolano;**

##### **12) Circolo Didattico Forio-Serrara F. in Forio;**

##### **13) Istituto Comprensivo "2 Antonio Ciccone" in Nola;**

##### **14) Istituzione Didattica Istituto Comprensivo "E. De Filippo" con sede in Poggiomarino;**

##### **15) Istituto Comprensivo "Omodeo – Beethoven" con sede in Scisciano;**

##### **16) Istituto Comprensivo E. Borrelli con sede in Santa Maria la Carità;**

##### **17) Circolo Didattico "E. De Filippo" in Santa Maria la Carità;**

**18) Istituzione Didattica 2° Circolo Gianni Rodari con sede in Villaricca;**

**19) Comune di Agerola;**

Si impegnano a collaborare nelle iniziative del progetto e in particolare ad ospitare presso la propria sede, i giovani destinatari del progetto ( accompagnati dall' Olp e volontari s.c.) al fine di fornire attraverso propri docenti qualificati e al di fuori dell'orario scolastico, informazioni sul patrimonio enogastronomico partenopeo ed il suo valore storico. Queste informazioni sono propedeutiche all'attività didattica ed alle visite guidate, organizzate dalla Pro Loco, presso le cantine e le aziende di produzione enogastronomica.

Si impegnano, grazie ai propri docenti, nel collaborare attivamente, fornendo opportuni suggerimenti, alla realizzazione di un elaborato finale ( video) che i giovani della Pro Loco dovranno redigere su tutto il percorso di un anno di servizio civile. Si impegnano, altresì, a pubblicizzare le iniziative progettuali ed il servizio Civile attraverso il proprio sito ed i propri canali informativi.

**Vedi box 8.1 tabella 9 fasi 3.1. - 3.4 e 3.5**

**ENTI PROFIT**

**20) Azienda Agricola di Fusco Isabella con sede in Agerola;**

Si impegnano a collaborare attivamente al raggiungimento degli obiettivi progettuali attraverso visite guidate alla propria azienda con degustazione, assaggi dei propri prodotti. Al riguardo, un esperto illustrerà la propria produzione, inoltre promuoverà il principio del mangiare sano e giusto ed il modello nutrizionale della Dieta mediterranea. Le aziende si impegnano, altresì, nel promuovere le iniziative del progetto nelle varie fasi attuative , per favorire il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

**Vedi box 8.1 tabella 9 fase 3.5**

**21) Azienda Pietratorcia soc. Agr. A.r.l. con sede in Forio;**

**22) Azienda Ristorante Dolfi di Dolfi Vincenzo in Boscotrecase ;**

**23) Azienda Cantine Matrone Soc. Agr. A.r.l. con sede in Boscotrecase;**

**24) Azienda vinicola Fuocomuerto con sede in Ercolano;**

**25) Società Agricola Cantine Olivella con sede in Sant'Anastasia;**

**26) Azienda vinicola Forno s.r.l. con sede in Poggiomarino;**

**27) Azienda Olirom s.a.s. con sede in Poggiomarino;**

Si impegnano a collaborare attivamente al raggiungimento degli obiettivi progettuali attraverso visite guidate alla propria cantina con degustazione, assaggi dei propri vini. Al riguardo, un sommelier illustrerà, per ogni cantina, la propria produzione; cantine che oltre al principio della qualità si impegnano a promuovere la qualità salutistiche e benefiche del vino in ogni sua manifestazione. Le aziende si impegnano, altresì, nel promuovere le iniziative del progetto nelle varie fasi attuative , per favorire il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

**Vedi box 8.1 tabella 9 fase 3.5 e tabella 10 fase 4.2**

## UNIVERSITA'

**28) Università Telematica Giustino Fortunato di Benevento** - Via Raffaele Delcogliano 12 82100 – Benevento , C.F. 92039050643 L' **Università**, nell'ambito delle iniziative per la diffusione della cultura tecnico-scientifica e della valorizzazione del patrimonio di interesse culturale, così come previsto dalla legge 6/2000, si conferma l'impegno a collaborare con l'UNPLI Campania in attività di ricerca scientifica ed applicata, inerenti al territorio dei Comuni interessati ai progetti, con particolare riferimento alla valorizzazione delle risorse di beni culturali, storici e archeologici e dei beni immateriali (enogastronomia). In particolare, metterà a disposizione propri ricercatori al fine di favorire la trasmissione dei saperi e delle tecnologie così come esplicitate nei progetti di servizio civile sopra indicati anche con lezioni e stage "sul campo" durante le campagne di analisi, ricerca e studio.

Pertanto si rende disponibile a:

- ✓ assicurare l'impiego del personale e delle dotazioni strumentali e tecnologiche necessarie al corretto svolgimento dei lavori afferenti alle attività progettuali,
- ✓ sostenere la divulgazione dei risultati scientifici del progetto con la messa a disposizione dei propri spazi per le iniziative di promozione, informazione e assistenza, rendendo operativo il proprio sito web e coinvolgendo i propri professionisti ed esperti del settore, personale tecnico amministrativo, dottorandi e assegnisti di ricerca, personale docente e ricercatore;
- ✓ rendere accessibile il proprio sistema informativo, con fine di ricavare dati e notizie utili alla ricerca ed alle molteplici attività previste dal progetto fornendo, se del caso, anche supporto alla programmazione, alla progettazione e alle attività di verifica e monitoraggio, in accordo con gli enti preposti alla tutela;
- ✓ rendere disponibili i propri archivi, anche multimediali per ricerche e dati per consentire ai volontari del servizio civile la ricerca e l'approfondimento delle informazioni relative al progetto a cui l'Unpli è interessata;
- ✓ contribuire alla progettazione e realizzazione di iniziative di divulgazione degli esiti delle ricerche e dei risultati anche attraverso il proprio sito web, mediante convegni, seminari e pubblicazioni scientifiche e altre forme di promozione.

Per tutti i progetti si forniranno schede per la ricerca e lo studio .

I volontari di Servizio Civile potranno usufruire della riduzione dell'importo delle tasse universitarie annuali del 20% rispetto a quelle in vigore per l'iscrizione ai corsi universitari da effettuarsi nei modi previsti. E' riconosciuto, inoltre, per l'iscrizione ai Corsi di Perfezionamento a e ai Master "FdR" il 10% di sconto sull'importo ordinario

**Vedi box 8.1 tabella 7 fase 1.1**

**29) Università degli Studi di Salerno** - Dipartimento Scienze del Patrimonio Culturale, Via Ponte don Melillo 84084 – Fisciano Salerno, C.F. 80018670655L' **Università** , nell'ambito delle iniziative per la diffusione della cultura tecnico-scientifica e della valorizzazione del patrimonio di interesse culturale, così come previsto dalla legge 6/2000, si conferma l'impegno a collaborare con l'UNPLI Campania in attività di ricerca scientifica ed applicata, inerenti al territorio dei Comuni interessati ai progetti, con particolare riferimento alla valorizzazione delle risorse di beni culturali, storici e archeologici.

In particolare, metterà a disposizione propri ricercatori al fine di favorire la trasmissione dei saperi e delle tecnologie così come esplicitate nei progetti di servizio civile sopra indicati anche con lezioni e stage "sul campo" durante le campagne di analisi, ricerca e studio.

Pertanto si rende disponibile a:

- ✓ assicurare l'impiego del personale e delle dotazioni strumentali e tecnologiche necessarie al corretto svolgimento dei lavori afferenti alle attività progettuali,

- ✓ sostenere la divulgazione dei risultati scientifici del progetto con la messa a disposizione dei propri spazi per le iniziative di promozione, informazione e assistenza, rendendo operativo il proprio sito web e coinvolgendo i propri professionisti ed esperti del settore, personale tecnico amministrativo, dottorandi e assegnisti di ricerca, personale docente e ricercatore;
- ✓ rendere accessibile il proprio sistema informativo, con fine di ricavare dati e notizie utili alla ricerca ed alle molteplici attività previste dal progetto fornendo, se del caso, anche supporto alla programmazione, alla progettazione e alle attività di verifica e monitoraggio, in accordo con gli enti preposti alla tutela;
- ✓ rendere disponibili i propri archivi, anche multimediali per ricerche e dati per consentire ai volontari del servizio civile la ricerca e l'approfondimento delle informazioni relative al progetto a cui l'Unpli è interessata;
- ✓ contribuire alla progettazione e realizzazione di iniziative di divulgazione degli esiti delle ricerche e dei risultati anche attraverso il proprio sito web, mediante convegni, seminari e pubblicazioni scientifiche e altre forme di promozione.

Il Dipartimento inoltre renderà disponibili le proprie attrezzature, previa autorizzazione del responsabile scientifico del laboratorio di archeologia, ai soggetti coinvolti nelle attività di ricerca e approfondimento. Il personale tecnico, docente e ricercatore potrà essere coinvolto in attività formative dirette a sostenere programmi educativi che abbiano ad oggetto le tematiche connesse alla valorizzazione delle risorse territoriali nelle aree definite dal progetto.

L'*Università* si impegna, inoltre, ad assicurare la disponibilità della biblioteca e del proprio archivio, nonché a favorire l'accesso al proprio sistema informatico, nel pieno rispetto delle normative vigenti, col fine di ricavare dati e notizie utili alla ricerca ed alle molteplici attività previste dal progetto.

Per tutti i progetti si forniranno schede per la catalogazione dei beni archeologici mobili (*SCHEDA RA- TMA*) ed immobili (*SCHEDA MA-CA*) e relative informative e documentazioni su modalità/regole di compilazione.

**Vedi box 8.1 tabella 7 fase 1.1**

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

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

- responsabile nazionale del sistema informativo (*Michele Annunziata Sviluppo software e*

Webmaster-competenze e professionalità in campo della comunicazione e degli strumenti relativi)

- punto d'ascolto regionale : *Serena Bovi (laurea in sociologia, facilitatrice)*
- responsabile regionale (*Perrotti Mario – docente educatore, capacità relazionali e organizzative*)
- responsabile provinciale (*Mainini Ciro – esperto in comunicazione e gestione risorse umane*)
- punto informativo nazionale (*Perrotti Marco e Di Meo Maria Ida – addetti alla segreteria nazionale Unpli e conoscitori del sistema di S.C.*)
- formatore esperto in materia legislativa (*De Martino Luigi, avvocato – esperto in legislazione sui Beni culturali e sulle normative che regolano il Servizio Civile*)
- formatori esperti in beni storico-artistici : *Iodice Tobia (Laurea in Lettere)* , *Napolitano Michele (Laurea in Storia dell'Arte)*,
- formatori specifici esperti in comunicazione :*De Rosa Armando (laurea in Pedagogia addetto Stampa Regione Campania)* , *Noviello Gianluigi (laurea in Scienze della Comunicazione)*
- formatori specifici esperti in informatica : *Naclerio Rocco (Laurea in Economia e Commercio)*

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

- esperti della Pubblica amministrazione : *messi a disposizione dai Comuni coinvolti nel progetto;*
- Ricercatori e docenti dell'Università di Salerno (*dott. Alessandro Terribile per compilazione schede rilevamento e catalogazione dei beni culturali archeologici, artistici, architettonici etc e uso di strumenti tecnologici quali il Georadar e uso delle schede RA-TMA e MA-CA*) e dell'Università Telematica *Giustino Fortunato di Benevento.*

**30)** docenti delle scuole (*Istituto Comprensivo S. Di Giacomo – E. De Nicola – con sede in Agerola; Istituzione Didattica Istituto Comprensivo “L.Ariosto” con sede in Arzano; Istituto Comprensivo 2 De Filippo-Vico con sede in Arzano; Istituto Comprensivo Statale “Alcide De Gasperi” con sede in Castello di Cisterna; Istituzione Didattica V Circolo Didattico con sede in Ercolano; Istituto Comprensivo di Forio; Istituzione didattica Istituto comprensivo “E. De Filippo” con sede in Poggiomarino; Istituto Comprensivo “Omodeo – Beethoven” con sede in Scisciano; Istituto Comprensivo “2 Antonio Ciccone”; Istituto Comprensivo E. Borrelli con sede in Santa Maria la Carità; Circolo Didattico “E. De Filippo” in Santa Maria la Carità; Istituzione Didattica 2° Circolo Gianni Rodari con sede in Villaricca, Comune di Agerola ;*

- associati ed archivi (*Associazione Club del Gusto; Associazione Culturale Terre di...; Associazione la Città Nuova; Associazione Nuvla onlus; Associazione Culturale Nolana "Premio Paoliniano";* )
- professionisti delle Aziende con cui si collabora (*Azienda Agricola di Fusco Isabella, Azienda Pietratorcia, Azienda vinicola Forno, Azienda Ristorante Dolfi, Azienda Cantine Matrone, Azienda vinicola Fuocomuerto, Società Agricola Cantine Olivella, Azienda Olirom*)
- esperti in comunicazione (*testata giornalistica Web Mercogliano ,HUBcom Marketing*)
- esperti in enologia (*Azienda vinicola Forno, Azienda Cantine Matrone, Società Agricola Cantine Olivella, Azienda vinicola Fuocomuerto , Azienda Olirom*)

**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 di Comitato provinciale UNPLI:

- 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;
  - Biblioteche dell'Abbazia Territoriale di Montevergine e dell'Istituto per la Storia del Risorgimento);
  - 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 Salerno e Benevento) quali Scheda A (beni architettonici e ambientali), scheda BDM (beni demografici) etc e GPS (Università di Salerno)

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:*

UNIVERSITA' TELEMATICA GIUSTINO FORTUNATO

*27) Eventuali tirocini riconosciuti :*

UNIVERSITA' ORIENTALE,  
UNIVERSITA' FEDERICO II,

*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 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:*

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

La rendicontazione sarà quindi disponibile presso la relativa sede.

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

- SEDE CAPOFILIA (Comitato Provinciale UNPLI Napoli)
- UNPLI CAMPANIA;

*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^ 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
<b>42</b>	<b>13</b>	30,9 %	<b>17</b>	40,5 %	<b>12</b>	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 e più dati possibili sull'attività in essere;

**colloqui personali**, mirati ad approfondire particolari aspetti e risolvere eventuali problematiche;

**formazione a distanza**, i Volontari potranno accedere al percorso formativo, sotto il controllo dei Tutor, attraverso un'area dedicata e realizzata ad hoc all'interno del sito [www.serviziocivileunpli.it](http://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 IDENTITÀ 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 e 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, alcune fasi di verifiche intermedia e la fase Finale potranno essere organizzate su base provinciale in una delle sedi accreditate di Pro Loco o Unpli.

La formazione giornaliera avverrà presso le singole sedi di attuazione del Progetto, nello specifico presso le sedi delle seguenti Pro Loco:

#### **Pro Loco di:**

- Agerola – Arzano – Boscotrecase - Camposano - Casamicciola – Casandrino - Casavatore - Castello di Cisterna – Cimitile - Città di Giugliano in Campania – Panza di Forio - Herculanevm
- Grumo Nevano - Il Campanile di Saviano - Isola Verde - Litorale Domitio – Nola – Palma Campania - Poggiomarino - Santa Maria la Carità – San Vitaliano - Somma Vesuviana – Striano - Torre Annunziata- Villaricca .

### 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 formatori esterni che hanno competenze e professionalità su specifici moduli (vedi tabella formativa del box 40).

#### 1) PRO LOCO Agerola

**NACLERIO ROCCO**, nato a Kempten (D) il 02/07/1973, residente in Agerola, (NA) Via Villani, 25

#### 2) PRO LOCO Arzano

**SARNATARO VALENTINA**, nata a Napoli il 04/06/1994, residente in Arzano (NA) Via Giosuè Carducci, 15

3) PRO LOCO Boscotrecase

*LAURA INSERVIENTE*, nata a Boscotrecase il 12/11/1960, residente in Boscotrecase (NA) Via Nazionale, 86

4) PRO LOCO Camposano

*BARBATI LUIGI*, nato a Avellino (Av) il 14/01/1982, residente in Camposano (Na) Corso Vittorio Emanuele II, 123

5) PRO LOCO Casamicciola

*DI MASSA ANDREA*, nato a Ischia il 16/05/1969 , residente in Casamicciola Terme in via Vicinale Migliaccio,6

6) PRO LOCO Casandrino

*GERVASIO ANDREA*, nato a Casandrino (NA) il 29/06/1967 ed ivi residente in via Milano , 21

7) PRO LOCO Casavatore

*IMPROTA ETTORE*, nato a Casavatore (NA) il 10/02/1962 ed ivi residente in corso Italia,60

8) PRO LOCO Castrum (Castello di Cisterna)

*FERDINANDO CALABRESE*, nato a Castello di Cisterna (NA) ed ivi residente in via Selva, traversa Petrarca, 14

9) PRO LOCO Cimitile

*ANGELILLO NICOLA*, nato a Nola il 13/09/1984 ed ivi residente in via Galluccio,52

10) PRO LOCO Panza (Forio)

*MIRAGLIUOLO SABRINA*, nata a Ischia il 19/06/1986, residente in Forio (NA) in via Casa Polito,2

11) PRO LOCO Citta' di Giugliano in Campania

*IODICE TOBIA*, nato a Mugnano di Napoli il 08/07/1972, residente in Giugliano in Via Aniello Palumbo, 201

12) PRO LOCO Grumo Nevano

*CAPUANO CARLO*, nato a Frattamaggiore (Na) il 16/03/1950 e residente in Via V. Veneto, 17, 80028, Grumo Nevano ( NA )

13) PRO LOCO Ercolano

*NOVIELLO GIANLUIGI*, nato a Pomigliano d'Arco il 03/07/1971, residente in Saviano al corso Garibaldi,103

14) PRO LOCO Il Campanile di Saviano

*PIERRO GIUSEPPE*, nato a Pomigliano d'Arco il 03/07/1971, residente in Saviano al corso Garibaldi,103

15) PRO LOCO Ischia Isola Verde

*MATTERA MARTA*, nata a Ischia (Na) il 29/07/1954,ivi residente in Via Nuova dei Conti, 1

16) PRO LOCO Litorale Domitio

*GOLIA LUCIO*, nato a Napoli (Na) il 04/09/1958, ivi residente in Via Pompeo Magno, 9

17) PRO LOCO Nola città d'Arte

*BIANCO GIUSEPPE*, nato ad Avellino (Av) il 27/09/1984 e residente in Nola (Na) iv Via Giuseppe Fonseca, 100

18) PRO LOCO Palma Campania

*FERRARA ANTONIO*, nato a Palma Campania (Na) il 08/12/1947, ivi residente in Via Alcide De Gasperi, 34

19) PRO LOCO Poggiomarino

*COLACE GIUSEPPE*, nato a Torre del Greco (Na) il 01/01/1943, residente in Poggiomarino in via Roma, 47

20) PRO LOCO Santa Maria la Carità

*ABAGNALE GERARDO*, nato a Castellamare di Stabia (Na) il 26/02/1979, residente in S. M. la Carità in Via Cappella dei Bisi, 1

21) PRO LOCO SAN VITALIANO

*DI COSTANZO ANTONIO*, nato a Napoli (NA), il 29/11/1975, residente in San Vitaliano, in via Nazionale, 235

22) PRO LOCO Somma

*MOSCA FRANCESCO*, nato a Somma Vesuviana (Na) il 21/03/1951, ivi residente in Via Mazzini I traversa, 5

23) PRO LOCO Striano

*GRAVETTI ROSALIA*, nata a Pompei il 24/12/1988 e residente in Striano (NA) in via trav. Municipio, 4

24) PRO LOCO Torre Annunziata

*DE SIMONE BARTOLOMEO*, nato a Torre Annunziata (Na) il 22/04/1959, ivi residente in Via Dante A. , 11

25) PRO LOCO Villaricca

*DE ROSA ARMANDO* , nato a Villaricca il 12/11/1948 ed ivi residente in corso Italia, 126

FORMATORI SPECIFICI "ESTERNI"

26) DE MARTINO LUIGI, nato a Capri (Na) il 06/03/1954 e residente in Giugliano in Campania (Na) alla via Ripuarica, 153

27) ALLOCCA GIUSEPPE , nato a Palma Campania (NA) il 01/12/1943 ed ivi residente in via Municipio, 87

28) ANNUNZIATA MICHELE, nato a Nola il 01/07/1986 e residente in Ottaviano (Na)

30) FORMISANO FABIO, nato a Napoli il 15/04/1981 e residente in Arzano (Na) alla via Antonio Saviano, 1

31) GIORDANO CIRO, nato a Cercola il 17/07/1983 e residente in Sant’Anastasia alla Via delle Ginestre,13

32) NAPOLITANO MICHELE, nato a San Gennaro Vesuviano (Na) il 07/10/1984 e residente in Saviano (Na) alla via Giacomo Caliendo,54

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.

N.	Nominativo	Competenze
1	<b>NACLERIO ROCCO</b>	Laurea in Economia e commercio – Esperienza di contabilità e gestione del personale acquisita presso uffici pubblici e privati. Progettazione di percorsi formativi nell’ambito dei Progetti Integrati “Distretti Industriale “ e “Sistemi a vocazione industriale”. Esperienza in progettazione POR Campania. Capacità e competenze sui sistemi operativi : ambiente windows. Software utilizzati: tutti i programmi di Office Automation .Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 ; nonché, nei <b>moduli 11-14-15</b>
2	SARNATARO VALENTINA	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
3	LAURA INSERVIENTE	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
4	BARBATI LUIGI	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
5	<b>DI MASSA ANDREA</b>	Laurea in Economia. Diploma di Perito agrario - Docente ed Educatore con contratto a tempo indeterminato. Specifica professionalità nella Guida e sostegno allo studio di giovani studenti, prevenzione del disagio giovanile, orientamento al lavoro ed alla scelta degli studi universitari. Nel settore Agrario (essendo, alla base “perito Agrario”) possiede ottime conoscenze sulla gestione tecnica ed amministrativa in agricoltura e sulle tecniche di Viticoltura ed enologia. Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13;

		nonché nei moduli 14 e 15
6	<b>GERVASIO ANDREA</b>	Laurea in Economia delle Istituzioni . In ambito lavorativo e a titolo di volontariato, esperienza acquisita nei sistemi di valutazione delle risorse umane, nonché dei metodi di comunicazione e quindi tecniche per relazionarsi in modo corretto ed efficace. Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 nonché nei moduli 9 e 10
7	<b>IMPROTA ETTORE</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
8	<b>CALABRESE FERDINANDO</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
9	<b>ANGELILLO NICOLA</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
10	<b>MIRAGLIUOLO SABRINA</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
11	<b>IODICE TOBIA</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
12	<b>CAPUANO CARLO</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
13	<b>NOVIELLO GIANLUIGI</b>	Laurea in Scienze della Comunicazione - Esperienza lavorativa nel campo dell'Editoria . Redattore e responsabile pagine web del sito di informazione sociale e sportiva. Addetto comunicazione eventi vari. Responsabile comunicazione e gestione portale web e pagine social network ufficiali. Direttore, redattore ,opinionista . Esperto di Marketing. Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 - nonché nei moduli 9,10 e12
14	<b>PIERRO GIUSEPPE</b>	Laurea in Architettura - libero professionista - Esperto in materia di sicurezza e salute sul lavoro – D.lgs. 494/96 – D.lgs. 528/99 - Aggiornamento al D.lgs 81/2008 Iscritto all'ordine degli ingegneri della Provincia di Salerno .Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 - nonché nei moduli 2a e 2b
15	<b>MATTERA MARTA</b>	Laurea in Architettura – esperta in sicurezza sul lavoro e antincendio. Ha frequentato nel 2009 un corso di perfezionamento per la sicurezza sul lavoro presso la SAFS della II Università di Napoli – facoltà di ingegneria. Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 - nonché nei moduli 2a e 2b
16	<b>GOLIA LUCIO</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
17	<b>BIANCO GIUSEPPE</b>	Laurea in Ingegneria Civile – Titolare e responsabile dell'attività di intermediazione assicurativa .Buone competenze comunicative. Padronanza dei più diffusi sistemi operativi, dei componenti hardware,... Realizzazione di siti internet. Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 - nonché nel modulo 11
18	<b>FERRARA ANTONIO</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
19	<b>COLACE GIUSEPPE</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
20	<b>ABAGNALE GERARDO</b>	Laurea in Ingegneria Aerospaziale - Tesi di Laurea in Sicurezza degli impianti industriali . In materia di Sicurezza, rischi sul lavoro e normative collegate ha acquisito

		esperienza attraverso incarichi espletati presso aziende pubbliche e private. Progettista nel Settore Elettrico e sulla rete antincendio di alcune società di grosso spessore. Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 - nonché nei <b>moduli 2a , 2b</b>
21	<b>DI COSTANZO ANTONIO</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
22	<b>MOSCA FRANCESCO</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
23	<b>GRAVETTI ROSALIA</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
24	<b>DE SIMONE BARTOLOMEO</b>	Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13
25	<b>DE ROSA ARMANDO</b>	Laurea in Pedagogia – Funzionario pubblico della Regionale Campania- Addetto Stampa. Responsabile per l’informazione dei rapporti con le strutture afferenti al dipartimento del territorio. Consulenza ed assistenza convegni, incontri, conferenza stampa, Esperto di Comunicazione e di Marketing. Competenze in tutti gli argomenti di cui ai moduli 1,3,4,13 nonché nei <b>moduli 9 e 10</b>

#### FORMATORI SPECIFICI “ESTERNI”

N.	Nominativo	Competenze
26	<b>DE MARTINO LUIGI</b>	Laurea in Giurisprudenza – Docente formatore in gestione aziendale. Responsabile Gestione Risorse Umane e responsabile area personale Azienda di Trasporti Casertani E.T.P.. Consigliere regionale Unpli e Selettore. Esperto in materia legislativa sul Servizio Civile ( <b>mod. 4 e 5</b> )
27	<b>ALLOCCA GIUSEPPE</b>	Laurea in Giurisprudenza – Giornalista – Collabora con vari giornali Provinciali, Regionali e Nazionali. Autore di numerose pubblicazioni e volumi su temi riguardanti Storia, Tradizioni, Cultura del territorio locale e provinciale. Componente della Commissione Cultura del Comune di Palma Campania ( <b>mod. 4 e 5</b> )
28	<b>ANNUNZIATA MICHELE</b>	Laureando presso Università Parthenope - Scienze Informatiche, perito e consulente informatico. Sviluppatore di software per il WEB e applicazioni Android, esperienza pluriennale sulla conoscenza e sull’uso del software e hardware e sulla comunicazione WEB ( <b>modulo 11</b> )
29	<b>FORMISANO FABIO</b>	Laurea in Tecnologie alimentari - Responsabile accertamento qualità presso la PAC GEL, svolge attività di consulenza tecnico-scientifica presso aziende del settore e attività di tutoraggio tecnico per stage formativi. ( <b>mod.7</b> )
30	<b>GIORDANO CIRO</b>	Laureando presso Università della Basilicata UNIBAS corso “Viticoltura ed enologia”, dal 2010 lavora come sommelier alle “Cantine di Olivella” Sant’Anastasia. ( <b>mod. 6 e 8</b> )
31	<b>NAPOLITANO MICHELE</b>	Laurea in Storia dell’Arte- Docente di Storia dell’Arte. Esperto in catalogazione OABeni Mobili Ecclesiastici per la CEI . Ha curato l’apertura e l’allestimento didattico del

			Museo Diocesano di Nola e dei siti archeologici dell'agro nolano . In collaborazione con la Soprintendenza Beni Archeologici di Napoli e Pompei ha curato, per diversi anni, l'apertura e visite guidate ai siti archeologici dell'agro nolano. Ha curato, altresì, visite guidate ai presepi dell'agro nolano e del centro di Napoli.- (mod. 6)	
--	--	--	--	--

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, grazie ai Formatori Abagnale Gerardo, Mattera Marta e Pierro Giuseppe esperti in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro e/o attraverso l’ausilio di video online, saranno forniti ai volontari 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 i volontari lavoreranno, dove avranno occasione di toccare con mano le problematiche intrinseche alle dinamiche sociali e le relative risposte da parte di enti pubblici e privati. In seno agli obiettivi più ambiziosi le pro loco lavoreranno perché non venga trascurata la possibilità di vedere nei giovani volontari si Servizio Civile i futuri dirigenti della Pro Loco in cui operano.

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

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

In dettaglio la formazione, dalla **durata complessiva di n. 75 ore**.

F O R M      Z I O N E		DOCENTE	N.
MODULO/AREA	CONTENUTI	NOMINATIVO	ORE
1 Conoscenza dell’Ente	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ presentazione e conoscenza dell’Ente (Pro Loco) in cui il volontario è inserito;</li> <li>➤ attività della Pro Loco;</li> <li>➤ l’Unpli e la sua organizzazione;</li> </ul>	<b>O.L.P.</b>	<b>7</b>
2a Rischi e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Normativa di riferimento;</li> <li>➤ I rischi per la sicurezza e la prevenzione;</li> <li>➤ Illustrazione e chiarimenti sulla copertura assicurativa del volontario;</li> <li>➤ I rischi specifici dell’ambiente di “lavoro”.</li> </ul>	ABAGNALE GERARDO MATTERA MARTA PIERRO GIUSEPPE	<b>3</b>

2b Rischi e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il concetto di rischio, danno, prevenzione, protezione, controllo e assistenza – Art.36 e 37 del D.lgs 81/08;</li> <li>➤ 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,...);</li> <li>➤ Descrizione e valutazione dei rischi specifici.</li> </ul>	ABAGNALE GERARDO MATTERA MARTA PIERRO GIUSEPPE	3
3 Conoscenza dell’Ente e del territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ il rapporto tra l’Ente, il Direttivo, l’O.L.P. e i soci, con il Volontario;</li> <li>➤ partecipazione attiva alla vita programmatica della Pro Loco.</li> <li>➤ il territorio cittadino ed il suo patrimonio.</li> </ul>	<b>O.L.P.</b>	6
4 Legislazione sul Servizio Civile	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ normative e circolari che regolano il Servizio Civile;</li> <li>➤ il ruolo del volontario all’interno del progetto e i suoi Diritti e Doveri, il senso di appartenenza;</li> <li>➤ elementi di Educazione Civica;</li> </ul>	<b>O.L.P.</b> Affiancati da un esperto in materia : ALLOCCA GIUSEPPE DE MARTINO LUIGI	4
5 Legislazione e normative nel settore cultura	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ elementi di conoscenza della legislazione regionale e nazionale (cenni) in materia di beni culturali ambientali e dell’associazionismo no profit, con particolare riferimento alle Pro Loco quali associazioni di tutela e valorizzazione dei Beni Culturali e del territorio;</li> </ul>	ALLOCCA GIUSEPPE DE MARTINO LUIGI	4
6 I prodotti tipici	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Antropologia e tradizioni popolari;</li> <li>➤ le antiche tradizioni in Campania e, in particolare, nella provincia di Napoli;</li> <li>➤ tradizioni culinarie: il cibo, i vini aspetti dell’artigianato locale;</li> </ul>	FORMISANO FABIO GIORDANO CIRO NAPOLITANO MICHELE	6
7 Tecniche Agroalimentari	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aspetti igienico-sanitari della produzione agroalimentare;</li> <li>➤ Produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti agroalimentari.</li> </ul>	FORMISANO FABIO	4
8 Enologia	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le tecniche di trasformazione dell’uva, l’affinamento, la conservazione, l’imbottigliamento</li> <li>➤ La commercializzazione dei vini e prodotti derivati.</li> </ul>	GIORDANO CIRO	6
9 Comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ perché e come comunicare;</li> <li>➤ le forme della comunicazione;</li> <li>➤ gli errori nella comunicazione e le conseguenze nelle relazioni;</li> <li>➤ la facilitazione comunicativa nel gruppo e nel territorio;</li> </ul>	DE ROSA ARMANDO GERVASIO ANDREA NOVIELLO GIANLUIGI	3

10 Comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ linguaggi informatici e comunicazione intergenerazionale;</li> <li>➤ la comunicazione attraverso la nuova tecnologia;</li> <li>➤ uso del PC per comunicare a distanza;</li> </ul>	DE ROSA ARMANDO GERVASIO ANDREA NOVIELLO GIANLUIGI	3
11 Informatica	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ acquisizione delle competenze di base per la consultazione di siti internet;</li> <li>➤ utilizzo della posta elettronica;</li> <li>➤ inserimento informazioni nella banca dati e sul sito internet dell'Ente</li> </ul>	ANNUNZIATA MICHELE NACLERIO ROCCO BIANCO GIUSEPPE	4
12 Marketing	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ elementi di marketing territoriale e culturale con particolare attenzione all'analisi del territorio e all'individuazione delle sue potenzialità espresse ed inesprese in relazione al patrimonio culturale immateriale;</li> </ul>	NOVIELLO GIANLUIGI	4
13 Monitoraggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ verifica sul grado di formazione raggiunto mediante incontri a carattere territoriale con volontari, OLP e Formatori delle sedi progettuali (al sesto e dodicesimo mese)</li> </ul> <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>	<b>O.L.P.</b>	6
14 Bilancio delle Competenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ percorso di valutazione delle esperienze acquisite dal volontario attraverso la somministrazione di una scheda analisi (predisposta dal Comitato Unpli Campania) mirata ad evidenziare risorse, attitudini e capacità del giovane;</li> </ul>	DI MASSA ANDREA NACLERIO ROCCO	6
15 Orientamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ costruzione del portafoglio competenze e del C.V. in formato Europeo;</li> <li>➤ suggerimenti su come sostenere un colloquio di lavoro;</li> <li>➤ come effettuare una ricerca attiva di lavoro attraverso la conoscenza di strutture quali : Centri per l'impiego, Centri di formazione professionale, Informagiovani, Agenzie di lavoro interinale, etc. ;</li> </ul>	DI MASSA ANDREA NACLERIO ROCCO	6

**Totale n. 75 ore**

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

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

41)Durata:

75 ore

### **Altri elementi della formazione**

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

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

Data 10/10/2016

Il Responsabile del Servizio civile nazionale dell'ente  
Bernardina Tavella

