

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



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

ENTE

1) Ente proponente il progetto:

UNPLI NAZIONALE

2) Codice di accreditamento:

NZ01922

3) Albo e classe di iscrizione:

NAZIONALE

1^

CARATTERISTICHE PROGETTO

4) *Titolo del progetto:*

LE VIE DEI SAPORI ANTICHI

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:*

Il presente progetto prevede un lavoro di rete e coordinamento tra le Pro Loco, i Consorzi di Pro Loco ed i Comitati Provinciali di seguito riportati, con **capofila il Comitato Regionale UNPLI Veneto**:

	PROVINCIA	SEDE	LE VIE DEI SAPORI
1	BL	PRO LOCO LONGARONE	2
2	BL	UNIONE MONTANA AGORDINA	1
3	PD	UNPLI PADOVA	1
4	PD	PRO LOCO MONSELICE	2
5	RO	PRO LOCO CANARO	2
6	TV	COMUNE DI REVINE LAGO	1
7	TV	PRO LOCO REVINE LAGO	1
8	TV	CONSORZIO PRO LOCO DEL VALDOBBIADENESE	2
9	TV	PRO LOCO SAN PIETRO DI BARBOZZA	2
10	TV	PRO LOCO MORGANO	1
11	TV	PRO LOCO FREGONA	1
12	TV	CONSORZIO PRO LOCO QUARTIER DEL PIAVE	1
13	TV	PRO LOCO CIMADOLMO	1
14	TV	UNPLI VENETO	1
15	TV	UNPLI TREVISO	2
16	TV	PRO LOCO COMBAI	1

17	TV	PRO LOCO PAESE	1
18	TV	PRO LOCO SARMEDE	1
19	TV	PRO LOCO GODEGA DI SANT'URBANO	1
20	TV	COMUNE PORTOBUFFOLÉ	3
21	VE	UNPLI VENEZIA	1
22	VE	PRO LOCO SALZANO	1
23	VI	CONSORZIO PRO LOCO COLLI BERICI - BASSO VICENTINO	1
24	VI	CONSORZIO PRO LOCO MEDIO ASTICO	1
25	VI	PRO LOCO MAROSTICA	2
26	VI	CONSORZIO PRO LOCO VICENZA NORD	1
27	VI	PRO LOCO CALDOGNO	2
28	VI	CONSORZIO GRAPPA VALBRENTA	1
29	VI	PRO LOCO LUGO	1
30	VI	PRO LOCO MALO	1
31	VI	CONSORZIO SERENISSIMA AGNO CHIAMPO	1
32	VR	CONSORZIO PRO LOCO VALPOLICELLA	1
33	VR	PRO LOCO SAN PIETRO IN CARIANO	1
34	VR	PRO LOCO MOLINA	1

L'area presa in considerazione dal progetto è eterogenea e copre tutte e sette le province del Veneto, estendendosi da ovest ad est da Verona (3 sedi) a Treviso (15 sedi) passando per Vicenza (9 sedi), Padova (2 sedi) e Venezia (2 sedi) e comprendendo anche i territori di Belluno a nord (2 sedi) e Rovigo a sud (1 sede).

A livello italiano, la Regione Veneto è la prima Regione per numero di prodotti a marchio, sono 36 i prodotti tra DOP e IGP: 18 DOP e 18 IGP

I vini DOCG, DOC e IGT del Veneto sono 52: 14 DOCG, 28 DOC e 10 IGT.

I vini bianchi e rossi più importanti sono prodotti nelle provincie di Verona, Vicenza e Treviso tra cui:

Soave, Valpolicella, Bardolino, Recioto, Prosecco conosciuti tra l'altro in tutto il mondo.

Nella zona di Breganze si produce il Vespaiolo, il Torcolato e il Cabernet di Maculan.

Tra i maggiori vini Docg possiamo nominare l'Amarone della Valpolicella, il Bardolino Superiore, il Colli Asolani, il Colli di Conegliano, il Colli Euganei, il Fior d'Arancio, il Conegliano - Valdobbiadene, il Lison, il Montello Rosso, il Piave Malanotte, il Recioto della Valpolicella, il Recioto di Gambellara, il Recioto di Soave, il Soave Superiore.

Il Veneto vanta una grande tradizione a livello caseario. Con il passare degli anni il formaggio veneto è diventato uno dei prodotti gastronomici più rinomati e richiesti anche all'estero. Una delle particolarità di questo prodotto è legata ai vari tipi di formaggi esistenti, molti di questi tipici di certe zone, estese a quasi tutte le provincie. Oltre agli otto Formaggi DOP (Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Provolone Valpadana, Taleggio, Piave) già conosciuti ed apprezzati a livello nazionale ed internazionale, il Veneto è ricco di formaggi tradizionali, realizzati da piccole realtà casearie a livello locale, che puntano sulla qualità e sulla tipicità dei loro prodotti. In queste realtà per alcuni prodotti viene lavorato esclusivamente il latte locale, proveniente da stalle del territorio.

Tra le regioni italiane il Veneto è sicuramente una tra quelle che vantano una tradizione più antica e radicata nella produzione dei **salumi**. La carne di maiale, infatti, è molto diffusa e apprezzata dai palati veneti. Tra i prodotti di salumeria in Veneto possiamo vantare alcune eccellenze registrate con le Denominazioni di Origine Protetta (come

ad esempio il Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP e la Sopressa Vicentina DOP) e l'Indicazione Geografica Protetta (come lo zampone ed il cotechino tipici della provincia di Verona e Rovigo).

Il **riso** è arrivato a Venezia da Oriente, grazie agli scambi commerciali della Serenissima. La produzione è caratterizzata dalla coltivazione di risi di alto pregio e le cui pratiche colturali si sono affinate negli anni, seguendo sempre la tradizione pur nella modernizzazione delle tecniche utilizzate. Le zone di produzione sono principalmente due: il veronese, dove si produce il riso Vialone Nano Veronese IGP, e la provincia di Rovigo dove viene coltivato il Riso del Delta del Po IGP.

La coltura dell'**olivo** in Veneto è marginale rispetto alle altre produzioni agricole regionali ma la maggior parte del prodotto è certificato e di elevata qualità. Nel territorio regionale si producono due oli extravergini d'oliva con denominazione di origine protetta (DOP): Garda e Veneto, quest'ultimo nelle sottodenominazioni "Valpolicella", "del Grappa", "Euganei e Berici".

E' tra le colture più diffuse nel nostro territorio, e un primato assoluto del Veneto non solo per quantità (in Veneto si produce la metà del totale nazionale), ma anche per tipicità e qualità. Sono 5 le tipologie di **radicchio** che hanno ottenuto dall'Unione Europea il marchio Igp: il rosso di Treviso nelle varietà precoce e tardivo, il variegato di Castelfranco, il rosso di Chioggia, e quello di Verona. Le caratteristiche di ciascuna tipologia di radicchio sono espressione del territorio di produzione e delle tecniche colturali tramandate nel rispetto delle tradizioni locali.

Gli **asparagi** rappresentano un'altra eccellenza dell'agricoltura veneta. Tipica delle terre venete è la produzione dell'asparago bianco. Se ne coltivano anche in questo caso, diverse varietà che hanno ricevuto anche il marchio Doc e Igt: l'asparago bianco di Bassano, l'asparago bianco di Cimadolmo e l'asparago di Badoere.

Oltre all'inserimento nella lista del Patrimonio Naturale dell'Umanità da parte dell'Unesco, un altro riconoscimento premia le Dolomiti Bellunesi: la qualificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta) conferita al **miele**, uno dei prodotti caratteristici di questo territorio. Il pregiato miele delle Dolomiti Bellunesi è utilizzato in molte ricette locali quali torte, biscotti e yogurt, ma anche per cucinare primi piatti come la pasta salsiccia e miele, come ingrediente del tipico liquore e in abbinamento con i formaggi tipici come il Piave DOP.

A valorizzare ulteriormente i prodotti, vi sono le **strade del vino o degli altri prodotti a marchio** sono i percorsi di interesse paesaggistico-ambientale, culturale e ricreativo, segnati e guidati – con cartelli, punti informativi, pubblicazioni, ecc. – lungo i quali sono presenti cantine aperte al pubblico e altre aziende e luoghi di offerta gastronomica e di prodotti tipici locali.

Tenendo conto dell'importanza sempre maggiore del binomio territorio-prodotto, la Regione Veneto persegue da tempo le strategie di valorizzazione dei prodotti tipici basate su percorsi enogastronomici, che oggi costituiscono una delle più importanti forme di "turismo emergente".

La propensione del Veneto per il turismo enogastronomico è giustificata oltre che dall'unicità degli ambienti geografici e dei luoghi d'arte, anche da un'efficiente sistema di strutture ricettive e da una notevole varietà e qualità delle produzioni tipiche presenti sul territorio regionale.

Attualmente sono state riconosciute le seguenti Strade:

- Strada dei Vini DOC Lison-Pramaggiore
- Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene
- Strada dei Vini Colli Euganei
- Strada del Vin Friularo
- Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze
- Strada dei Vini dei Colli Berici
- Strada del Recioto e dei vini di Gambellara DOC
- Strada del Vino Soave

- Strada del Vino Lessini Durello
- Strada del Vino Valpolicella
- Strada del Vino Bardolino
- Strada del Vino Bianco di Custoza
- Strada del vino e dei prodotti tipici Terradeiforti
- Strada del Vino Arcole
- Strada del Vino del Piave
- Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP
- Strada del Radicchio di Treviso e Variegato di Castelfranco
- Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo I.G.P.

Esse rappresentano lo strumento attraverso il quale pubblicizzare l'offerta turistica-culturale di alcune aree venete, apprezzate per le loro produzioni.. Ma sono anche un'occasione di promozione e sviluppo economico e culturale del territorio, in sintonia con la salvaguardia delle sue risorse ambientali e dei sui valori rurali.

Il progetto “LE VIE DEI SAPORI ANTICHI” vuole quindi essere un circuito di eventi, mostre, convegni e seminari organizzati dalle Pro Loco Venete con la collaborazione dei volontari del servizio civile attraverso il coordinamento del Comitato Regionale Unpli Veneto.

L'idea progettuale nasce dalla volontà di portare la popolazione locale, i giovani in particolare, e i visitatori a conoscenza delle molteplici peculiarità del territorio veneto attraverso il patrimonio enogastronomico e culturale che caratterizza ogni provincia e di orientare alla salvaguardia del patrimonio alimentare educando i consumatori, attori sociali capaci di condizionare il mercato attraverso il loro agire quotidiano.

In questo quadro articolato giocano un ruolo fondamentale le numerose produzioni agroalimentari certificate DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG che identificano il territorio Veneto come regione d'eccellenza sul panorama mondiale, oltre che tutti i prodotti tradizionali e quelli DeCo (denominazione comunale).

Mediante il presente progetto si intende proporre una rassegna itinerante seguendo gli eventi dedicati in modo specifico alle migliori produzioni enogastronomiche, coinvolgendo dei Consorzi di Tutela dei prodotti, dei Consorzi di Proloco e delle loro associate che promuovono il prodotto locale, diffondendo una nuova cultura che coinvolge i produttori e i trasformatori attraverso una filosofia a km 0, che rispecchia l'idea di rispetto per l'ambiente e crescita sostenibile.

La scelta delle iniziative che rientreranno in una rassegna o cartello sarà riservata a quelle che promuovono e tutelano prodotti a marchio registrato e riconosciuti e al contempo anche di chi propone i prodotti nella tradizione culinaria, dalle ricette antiche, dai piatti oramai dimenticati. Un recupero del patrimonio culinario, parte integrante della nostra cultura.

“Le tradizioni sono la strada maestra dove cercare l'identità, farla emergere, rinnovarla e valorizzarla; riconoscere in esse ciò che i nostri padri ci hanno trasmesso e lasciato perché ne diveniamo i custodi.

Le tradizioni ci danno una visione del mondo nello spazio della vita quotidiana e permettono di identificarci come comunità regionale riconoscendoci nel linguaggio che adoperiamo, nel territorio che calpestiamo, nel lavoro, nel cibo, nelle feste che pratichiamo.”

Spesso le Pro Loco, quindi, in collaborazione con i Consorzi di tutela dei prodotti a marchio, con le amministrazioni comunali e con le altre associazioni del territorio, si fanno promotrici di un'azione concreta che dà impulso e visibilità alle produzioni enogastronomiche più rilevanti del territorio.

Questo immenso patrimonio di iniziative, promosse grazie all'impegno di persone che credono nel valore delle proprie produzioni agroalimentari come veicolo del proprio territorio, rappresentano in seconda battuta un'occasione per far scoprire ai visitatori un territorio pulsante, ricco di arte, storia, tradizioni e folklore che rendono vera ed unica la loro esperienza.

A tutto questo si integrano attività seminariali, visite guidate, momenti di sensibilizzazione e promozione verso i consumatori che possono vivere un'esperienza a 360 gradi sul nostro territorio.

DI SEGUITO VIENE PRESENTATO UN QUADRO INTRODUTTIVO DI RIFERIMENTO DEL CONTESTO TERRITORIALE NEL QUALE SI SVOLGERÀ IL PROGETTO.

POPOLAZIONE

La popolazione del Veneto non è omogeneamente distribuita. Se la media pianura vanta le densità maggiori (soprattutto lungo la fascia che va da Verona a Venezia passando per Vicenza, Padova e Treviso), meno popolati sono la bassa Veronese (eccetto nel quadrilatero compreso tra Bovolone, Isola della Scala, Nogara e Legnago) e il Polesine (specie in seguito all'alluvione del 1951). Ancor meno abitate sono le Prealpi e la montagna (la provincia di Belluno mostra le densità minori), eccetto l'alto Vicentino e la Val Belluna. A partire dagli anni ottanta si è verificato il fenomeno dello spostamento di parte della popolazione dalle grandi città (Venezia con Mestre in testa) a favore dei piccoli e medi comuni delle "cinture" periurbane.

Nella sottostante tabella sono riportati gli indicatori demografici per provincia.

SCUOLE

Con il presente progetto si intende rivolgersi in particolare alle scuole del Veneto al fine di riscoprire il patrimonio enogastronomico tradizionale della regione.

Le istituzioni scolastiche costituiscono, quindi, un canale preferenziale di promozione, in quanto si interverrà maggiormente nei confronti dei giovani che frequentano le scuole secondarie di primo e secondo grado.

Come si evince dalle tabelle sotto riportate cospicuo è il numero di istituzioni scolastiche presenti nelle varie province interessate dal progetto.

REGIONE VENETO

Scuole secondarie di primo grado: numero di scuole per tipo di gestio

pubblica	578	584	583	586	588
statale	578	584	583	586	588
privata	69	68	71	74	75
TOTALE	647	652	654	660	663

DI SEGUITO VIENE PRESENTATO, PRENDENDO IN ESAME LE DIVERSE SEDI DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO, UN QUADRO IN CUI SI EVIDENZIANO LE MANIFESTAZIONI LEGATE ALLA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO.

Tale quadro deriva da un'indagine-ricerca effettuata dalle Pro Loco e dai Consorzi aderenti al progetto presso Enti locali (uffici regionali, Comuni, Province, Camere di Commercio, agenzie formative) utilizzando una **Scheda Informativa anno 2015** redatta da UNPLI SC.

Il territorio sente l'esigenza di riscoprire le tradizioni e questo "bisogno" va ascoltato e tutelato.

Si è ritenuto pertanto opportuno individuare tale PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO TRADIZIONALE, in quanto parte integrante dell'identità culturale dell'area oggetto di disamina,

quale **DESTINATARIO PRIMARI DEL PRESENTE PROGETTO.**

L'intervento che si intende realizzare attraverso il presente progetto vedrà come *attori* protagonisti i giovani Volontari del Servizio Civile Nazionale, i quali concentreranno la propria azione sull'analisi, sulla ricerca e sullo studio del Patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto.

Ora passiamo in rassegna le varie provincie per scoprirne le peculiarità.

PROVINCIA DI PADOVA

Dal punto di vista gastronomico sebbene sia poco conosciuta, perché troppo spesso trascurata, la tradizione gastronomica di Padova è lunghissima e ricca di moltissimi piatti, per lo più prodotti freschi della tradizione contadina. Dai Bigoli, alla famosa gallina padovana, dai prodotti equini al dolce di Sant'Antonio, oltre ai vini a marchio precedentemente citati.

COMITATO PROVINCIALE UNPLI PADOVA

sede Camposampiero, Provincia Padova, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Festa della Fragola	Pro Loco e Comune	Primavera, evento a valenza regionale
Premio nazionale biennale di poesia religiosa	Pro Loco	Inverno, evento a valenza nazionale
Celebrazioni antoniane e sagra di Sant'Antonio	Pro Loco	Estate, evento a valenza nazionale

PRO LOCO MONSELICE

sede Monselice, Provincia Padova, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Colori e sapori di Primavera	Pro Loco e Comune	Primavera, evento a valenza regionale
Colori e sapori d'autunno	Pro Loco	Autunno, evento a valenza regionale
La rocca in fiore	Pro Loco	Primavera, evento a valenza regionale

PROVINCIA DI VENEZIA

Un aspetto particolarmente significativo ai fini della valorizzazione del veneziano riguarda l'offerta enogastronomica. Il territorio costiero è legato alle attività della pesca e dell'agricoltura. Nell'entroterra oltre che i vini del Lison pramaggiore, ovvero l'antica Strada dei Vini dei Dogi, troviamo il tipico formaggio della zona, il Montasio DOP e il Radicchio di Treviso IGP.

La gastronomia in loco non si basa solo sui piatti di influenza veneziana quali frittelle, zuppe e grigliate, ma anche sulla rivisitazione delle ricette dei pescatori dove la polenta calda è il contorno d'obbligo per ogni piatto di buon pesce. La zuppa di pesce, è sicuramente tra le portate più apprezzate, così come il "Broéto", il piattobase dei pescatori; un altro piatto tipico sono le gustose "sardèe in saòr" (sardine fritte lasciate macerare nella cipolla), nonché lo "spèo de bisàto" (spiedo d'anguilla): una vecchia ricetta del casón di valle.

COMITATO PROVINCIALE UNPLI VENEZIA, PRO LOCO SANTA MARIA DI SALA

Sede Santa Maria di Sala, Provincia Venezia, Regione Veneto.

Manifestazioni, eventi e tradizione

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Fiori d'Inverno – Festa del Radicchio di Treviso IGP	Pro Loco e Comune	Autunno, evento a valenza regionale
Festa dei Fiori e Sapori	Pro Loco e Comune	Inverno, evento a valenza regionale
La Casa delle Fiabe e il Giardino incantato	Pro Loco e Comune	Inverno, evento a valenza provinciale
Manifestazioni Natalizie	Pro Loco e Comune	Inverno, evento a valenza provinciale

PRO LOCO SALZANO

Sede Salzano, Provincia Venezia, Regione Veneto.

Manifestazioni, eventi e tradizione

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Carnevale della Monica	Pro Loco e Comune	Autunno, evento a valenza regionale
Festa della Filatura	Pro Loco e Comune	Primavera, evento a valenza regionale
Festa della Zucca	Pro Loco e Comune	Autunno, evento a valenza nazionale
Festa di San Bortolo Rassegna culinaria del Màsaro	Pro Loco e Comune	Inverno, evento a valenza provinciale

PROVINCIA DI BELLUNO

Un territorio variegato dal punto di vista geografico e anche gastronomico i piatti tipici di Belluno sono i “casunziei”, le “lasagne da fornèl”, il riso alla lamonese con i tipici fagioli Lamon, molto frequenti nell' enogastronomia bellunese i piatti a base di selvaggina allo spiedo ed in salmì.

Ecco alcuni dei prodotti, il pastin: un impasto di carne suina e bovina non stagionata e lavorata con aggiunta di sale, pepe, lardo e spezie.

Lo Schiz: formaggio fresco tipico della provincia di Belluno, nato nelle malghe di montagna dalla cagliata del latte appena munto.

Il dolce è la Kodinza: una torta fatta con il kodinzon, una purea di mele locali tirato in sfoglia ed essiccato al sole, e la farina di mais sponcio, un tipo di granoturco locale.

Pan de Belùn: un dolce tipico a base di farina di mais, noci, nocciole, cioccolato e semi di papavero.

Giuseppine: delicate ciambelle fritte ripiene di crema pasticcera o zabaione, ricoperte di zucchero a velo. Si possono gustare per tutto il periodo di Carnevale. La cucina bellunese inoltre si caratterizza per i piatti semplici e gustosi come la minestra d'orzo, la panada, a base di pane raffermo, e la polenta.

Anche il *mais Sponcio* è una varietà di granoturco coltivato quasi esclusivamente nel bellunese, a ridosso del *Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi*. Questo speciale mais è iscritto del *Registro Nazionale dei Prodotti Tradizionali* e l'aggettivo “sponcio” deriva dalla sua forma appuntita, “che punge”. Dal punto di vista dei prodotti a marchio nominiamo il formaggio *Piave DOP* prende il suo nome dal fiume omonimo e il Miele delle Dolomiti. La zona del Cadore invece è rinomata per la tradizione centenaria del gelato artigianale.

PRO LOCO LONGARONE

Sede Longarone, Provincia belluno, Regione Veneto.

Manifestazioni, eventi e tradizione

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Festa della Befana	Comune Longarone, Pro Loco	Inverno, evento a valenza locale
Carnevale Longarone	Comune Longarone, Pro Loco	Inverno, evento a valenza provinciale

Festa del Gelato	Comune Longarone, Pro Loco	Estate, evento a valenza nazionale
------------------	----------------------------	------------------------------------

UNIONE MONTANA AGORDINA

Sede Agordo, Provincia Belluno, Regione Veneto.

Manifestazioni, eventi e tradizione

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
EstaTeatro	Pro Loco Agordo	Estate, evento a valenza provinciale
Sagra de San Piero 2016	Pro Loco Agordo	Estate, evento a valenza provinciale

PROVINCIA DI ROVIGO

Rovigo, il Polesine ed il Delta del Po sono in una zona di pertinenza agricola. Vi si trovano 4 prodotti a marchio Igp il riso del Delta Igp, l'insalata di Lusia Igp, il radicchio di Chioggia Igp, l'aglio bianco polesano Dop. Altri sono prodotti della tradizione come il melone del Delta del Po, il miele del Delta del Po, la zucca di Melara, il cefalo del Polesine, la cozza di Scardovari, la vongola verace del Polesine e il pesce azzurro. La cucina locale ha la sua sostanza in quello che qui cresce in abbondanza: riso, ortaggi, frutta accompagnati dal pesce del Delta con tutta la produzione di mitilicoltura ed itticoltura. Nella sobrietà dei gusti un tocco di fantasia è dato da conserve, marmellate e liquori. La Provincia di Rovigo offre una ricca gamma di prodotti tipici: Bondiola, Sopressa, Schizzoto, Salame Di Cioccolato, Aglio Bianco Polesano D.O.P., Cefalo del Polesine, Cozza di Scardovari, Insalata di Lusia I.G.P., Melone del Delta Polesano, Miele del Delta del Po, Radicchio di Chioggia. Tra i primi piatti di Rovigo la minestra di fagioli al "magasso" un'anatra tipica delle valli del delta del Po, il riso con il pesce, il risotto con anguille, cefali e branzini. Tra i vari piatti tipici di Rovigo la faraona in "tecia, una pentola tipica di coccio, e la fòlaga in umido con i fagioli.

PRO LOCO CANARO

Sede Canaro, Provincia Rovigo, Regione Veneto.

Manifestazioni, eventi e tradizione

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Festa di Bigul al Torc	Comune Canaro, Pro Loco	Estate, evento a valenza regionale
Canapa: tra storia e futuro	Comune Canaro, Pro Loco	Estate, evento a valenza nazionale
Spettacoli di Mistero	Comune Canaro, Pro Loco	Autunno, evento a valenza nazionale

PROVINCIA DI VERONA

Clima favorevole, terreni fertili, ricchezza di materie prime e secolare devozione della sua gente al territorio sono il segreto della fecondità delle terre della Provincia di Verona e della sua svariata offerta di prodotti tipici.

Il riso vialone nano IGP, da mangiare in squisiti risotti assieme al radicchio rosso dop, entrambi prodotti della pianura, i salumi come la soppressa, i formaggi ed i latticini della Lessinia, il pesce del Garda e dei fiumi, l'olio extravergine di oliva, gli ortaggi (asparagi di rivoli e della pianura, le patate per gli gnocchi, ...).

Non manca la frutta, con ciliegie e pesche i cui alberi durante la fioritura offrono spettacolari paesaggi, castagne e i marroni dop sulle alture, mele e pere, meloni e angurie in pianura. Immancabile, il re della tavola: il vino. Verona è la prima provincia d'Italia per produzione di vini Doc.

Dei 22 vini Doc prodotti nel Veneto, ben 10 provengono dalle colline veronesi e sono inscindibilmente legati alle zone di produzione. Seguono l'andamento dell'arco collinare che partendo dal lago di Garda abbraccia tutta la provincia fino alla Val d'Alpone, al confine con Vicenza. Il Valpolicella, il Recioto, l'Amarone, in Valpolicella, il Soave ai confini con Vicenza, il bianco di Custoza, il Lugana e il Bardolino dell'entroterra gardesano, il Durello nei Lessini, l'Arcole nella bassa e il Valdadige della terra dei forti.

E ancora i dolci: il famoso pandoro e i suoi 'antenati', il nadalin a forma di stella, l'offella di Bovolone, che occupano a pieno titolo le tavole imbandite veronesi del periodo natalizio assieme al mandorlato di Cologna Veneta, le sfogliatine di Villafranca, i 'rofiol' di Sanguinetto, tutti nella bassa veronese, i San Vigilini, dolci distribuiti a Garda il 6 gennaio durante il "rogo de la vecia", e a Carnevale, fritole, a Pasqua le brassadèle (ciambelle) e la colomba, la tortafrolla della Lessinia.

Da ricordare il miele della Lessinia e delle colline gardesane, i tartufi, i tortellini di Valeggio e la storia del nodo d'amore, la tradizione dell'agrumicoltura della limonaia del Castello di Torri.

CONSORZIO PRO LOCO VALPOLICELLA, PRO LOCO SAN PIETRO IN CARIANO

Sede San Pietro in Cariano, Provincia Verona, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Buon Vino fa Buon teatro	Pro Loco e Comune	Estate, evento a valenza regionale
Festa dei Vini Classici della Valpolicella	Pro Loco	Primavera, evento a valenza nazionale
Magnalonga	Pro Loco	Estate, evento a valenza regionale

PRO LOCO MOLINA

Sede Molina, Provincia Verona, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Festa delle Cascate	Pro Loco e Comune	Estate, evento a valenza regionale
Festa della solidarietà e fiera del miele nuovo.	Pro Loco	Estate, evento a valenza locale

PROVINCIA DI TREVISO

Treviso con la sua Provincia si trova in una posizione geografica assai felice dal punto di vista gastronomico. Si localizza nel mezzo della fertile pianura veneta, le cui campagne, favorite dallo scorrere del Piave e di numerosi fiumi di risorgiva, offrono numerose tipologie di ortaggi, frutti, cereali e prodotti di allevamento. Pur non discostandosi molto dal panorama agricolo veneto, nel Trevigiano esistono comunque delle colture "endemiche" come nel caso dei radicchi (celebri il rosso di Treviso e il variegato di Castelfranco) e degli asparagi (noti quelli di Badoere e di Cimadolmo). La stessa abbondanza di acque (anche il capoluogo è bagnato dal Sile e dai Cagnani) arricchisce la sua cucina di prodotti ittici, mentre la vicinanza alla Laguna veneta le ha permesso di usufruire anche dei pesci dell'Adriatico.

La sua collocazione la fa essere l'area con più prodotti tipici e a marchio riconosciuti rispetto alle altre Province venete.

Riportiamo i prodotti presenti:

- Marrone di Combai
- Marroni del Monfenera
- Radicchio Rosso di Treviso IGP e variegato di Castelfranco Veneto
- Asparago Bianco di Cimadolmo
- Asparago Bianco di Bassano Asparago di Badoere
- Olio Veneto del Grappa
- Casatella Trevigiana

- Montasio Piave
- Colli di Conegliano DOCG
- Conegliano Valdobbiadene DOCG

CONSORZIO DEL VALDOBBIADENESE

sede Valdobbiadene, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Antica Fiera di San Gregorio Magno	Comune di Valdobbiadene e Consorzio	Primavera, evento a carattere extraregionale
Divini Colli	Consorzio	Autunno, evento a carattere extraregionale
Calici di stelle	Consorzio	Estate, evento a carattere extraregionale

PRO LOCO SAN PIETRO DI BARBOZZA

Sede San Pietro di Barbozza, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Mostra del Cartizze e Valdobbiadene Docg	Pro loco	Primavera, evento a carattere extra regionale
Canevando	Pro loco	Estate, evento a carattere extra regionale.

PRO LOCO COMBAI

Sede Combai di Miane, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Festa dei Marroni	Pro Loco	Autunno, evento a carattere extra regionale
"E' verdiso"	Pro Loco	Primavera, evento a carattere regionale

PRO LOCO PAESE

Sede Paese, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Paese tra fiori e sapori	Pro loco	Primavera, evento a carattere regionale
San Martino tra i sapori d'autunno	Pro loco Paese	Autunno, evento a carattere extra regionale

PRO LOCO CIMADOLMO

sede Cimadolmo, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Mostra interprovinciale dell'asparago bianco di Cimadolmo IGP	Pro loco	Primavera, evento a carattere regionale
Feste del Pesce e delle nostre acque	Pro loco	Estate, evento a carattere regionale

CONSORZIO Pro loco QUARTIER DEL PIAVE

Sede Pieve di Soligo, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Frutto di un sostegno sociale	Consorzio	Inverno, evento a carattere provinciale
Panevin	Consorzio	Inverno, evento a carattere provinciale
		Primavera, evento a carattere extra provinciale

PRO LOCO FREGONA

sede Fregona, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Mostra del Torchiato di Fregona	Pro loco	Primavera, evento a carattere regionale
Teatro nei borghi di Fregona	Pro loco	Inverno, evento a carattere provinciale

PRO LOCO DI GODEGA SANT'URBANO

Sede Godega Sant'Urbano, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Antica fiera di Godega Sant'Urbano	Comune/ Ente Fiera	Inverno, evento a valenza nazionale
Mostra dell'antiquariato	Comune	Estate, evento a carattere locale
Calici e sapori in Villa	Comune/ Pro Loco	Estate, evento a carattere regionale

PRO LOCO DI MORGANO

sede Morgano, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Sagra del Carmine	Parrocchia	
A tavola con l'asparago di Badoere	Pro loco/Comune/Consorzio	Primavera, evento a carattere regionale

PRO LOCO DI SARMEDE

sede Sarmede, Provincia Treviso, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Fiera del Teatro	Pro loco	Autunno , evento a carattere extraregionale
Giochi in corso	Pro loco	Evento locale
La famiglia va a teatro	Pro loco	Rassegna autunnale, eventi a carattere extra Regionale

Pro loco di Revine Lago, Comune di Revine Lago

sede Revine Lago, Provincia Treviso, regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Lago film fest	Pro Loco	Estate, evento a carattere internazionale
Sagra di San Matteo	Pro Loco	Primavera , evento a carattere provinciale

Saperi&Sapori	Pro Loco	Primavera , evento a carattere provinciale
---------------	----------	--

PROVINCIA DI VICENZA

Il vicentino è un territorio ricco di prodotti tipici, la produzione di alcuni dei quali sembrava fosse destinata a scomparire. Oltre che ai prodotti riconosciuti e quindi la Ciliegia di Marostica IGP, l'asparago bianco di Castelfranco IGP, la soppressa di Valli del Pasubio DOP, l'Asiago DOP e il grana padano e l'olio Veneto dei berici.

Molto sviluppate nel territorio vicentino sono le **Denominazione Comunale (De.Co.)** ovvero la nuova frontiera sulla quale possono operare i sindaci per salvaguardare l'identità di un territorio legato ad una produzione specifica. Si tratta in effetti di un sistema che vuole difendere il locale rispetto al fenomeno della globalizzazione, la quale tende ad omogeneizzare prodotti e sapori. La De.Co. quindi, pur non essendo un marchio, rappresenta un riconoscimento concesso dall'Amministrazione Comunale a qualche cosa che è strettamente collegata al territorio e alla sua collettività, senza sovrapposizione alcuna con le denominazioni d'origine.

La De.Co. viene attribuita dal Comune con apposita deliberazione consigliare ed è indubbiamente legata alla produzione tradizionale del territorio. La provincia di Vicenza offre al visitatore goloso diversi piatti tipici, ciascuno dei quali può essere coniugato ad un determinato periodo dell'anno e ad uno specifico vino del territorio.

La peculiarità e la creatività della tradizione culinaria della gente vicentina si evidenzia in alcuni piatti tipici: dal baccalà alla vicentina, ai capponi alla canevera, al capretto sullo spiedo, al castrato con risi e bisì, ai tanti risotti fra i quali quello con i piselli di Lumignano. La cucina vicentina che ci è stata tramandata è ricca di piatti di evidente derivazione popolare e manca dell'eredità di ricche preparazioni, più frequenti dove siano state corti nobiliari potenti: la città di Vicenza, infatti, era probabilmente la più povera tra quelle della Serenissima Repubblica di Venezia.

CONSORZIO PRO LOCO COLLI BERICI

Sede: Nanto, Provincia Vicenza, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Presepe vivente nelle grotte preistoriche di Villaga	Pro Loco Villaga, Comune, associazioni	Evento a valenza internazionale. Presepio vivente unico nel Veneto e tra i pochi in Italia, a cadenza biennale, arrivato alla sua quarta edizione con 150 figuranti e dieci quadri sacri che si rinnovano in ogni edizione. Evento destinato a cittadini, turisti, famiglie, dicembre.
Prosciuttando DOP e Ulivo e Tartufo dei Colli Berici	Pro Loco Nanto	Evento a valenza regionale destinato a cittadini, turisti, famiglie. Degustazioni, cene, didattica e vendita di prodotti tipici a marchio. Primo e secondo finesettimana di luglio.
Passeggiate nei Colli Berici	Consorzio	Evento a valenza regionale destinato a cittadini, turisti, famiglie. Degustazioni, cene, didattica e vendita di prodotti tipici a marchio. Maggio.

PRO LOCO MAROSTICA

Provincia Vicenza, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Partita a scacchi a personaggi viventi	Pro Loco	Estate, evento a carattere nazionale
Festa delle Ciliegie	Comune, Pro Loco	Primavera, eventi a carattere provinciale

CONSORZIO PRO LOCO GRAPPA VALBRENTA

Romano d'Ezzelino (sede Consorzio), Provincia Vicenza, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Marcia internazionale sul Massiccio del Grappa	Gruppo podistico povese "Leprotti"	Estate, eventi a carattere provinciale
Palio delle Zattere	Pro Loco Valstagna	Estate, eventi a carattere provinciale
Festival Voci nuove in Valbrenta	Consorzio Pro Loco Grappa Valbrenta	Estate, eventi a carattere provinciale

CONSORZIO PRO LOCO SERENISSIMA AGNO CHIAMPO

sede Trissino, Provincia Vicenza, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Sapori Pro Loco in Villa	Consorzio Serenissima Agno-Chiampo, Colli Berici, Astico Brenta	Primavera, eventi a carattere regionale
Sabati in villa	Consorzio Serenissima Agno-Chiampo	Primavera, eventi a carattere regionale
Festa del Broccolo fiolaro	Pro Loco	Inverno, evento a carattere regionale

PRO LOCO MALO

sede Malo, Provincia Vicenza, Regione Veneto.

Denominazione	Ente organizzatore	Breve descrizione
Carnevale di Malo	Pro Loco	Inverno, evento a carattere extraprovinciale
Festa dei Bisi	Pro Loco	Inverno, evento a carattere regionale

CONSORZIO VICENZA NORD e PRO LOCO CALDOGNO

Sede Caldogno, Provincia di Vicenza, Regione Veneto.

Denominazione	Organizzatori	Realizzazione
La Scartosada	Pro Loco E Comune	Inverno, evento a carattere provinciale
Caldogno: Villa Di Scienza	Pro Loco E Comune	Primavera, evento a carattere regionale
Mercatini Di Natale	Pro Loco E Comune	Inverno, evento a carattere provinciale
Pedalata Delle Risorgive E Festa Di Primavera	Pro Loco E Comune E Commercianti	Primavera, evento a carattere provinciale

CONSORZIO MEDIO ASTICO E PRO LUGO

Consorzio: sede Thiene, Provincia Vicenza, Regione Veneto.

Pro Lugo: sede Lugo di Vicenza, Provincia Vicenza, Regione Veneto.

Denominazione	Organizzatori	Realizzazione
Festa In Malga	Pro Loco	Estate, evento a carattere provinciale
Le Arti In Villa	Pro Loco	Autunno, evento a carattere provinciale

Festa Santo Rosario	Comune	Autunno, evento a carattere provinciale
Teatro In Corte	Pro Loco	Estate, evento a carattere provinciale

CONSORZIO GRAPPA VALBRENTA

Sede Romano d'Ezzelino, Provincia di Vicenza, Regione Veneto

Denominazione	Organizzatori	Realizzazione
Passeggiata di San Valentino	Pro Loco	Inverno, evento a carattere provinciale
Cori a Cà Cornaro	Pro Loco	Autunno, evento a carattere provinciale
La Strada dei Presepi	Pro Loco	Inverno, evento a carattere provinciale
Carnevale	Parrocchia, Pro Loco	Inverno, evento a carattere provinciale

CONOSCENZA DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO TRADIZIONALE

La ricerca e la consapevolezza della propria identità culturale è essenziale per promuovere l'immagine di un territorio, delle attività che lo riguardano, delle risorse e delle caratteristiche generali dei luoghi.

Acquisire coscienza della propria identità culturale è garanzia di raggiungimento degli obiettivi.

Questa necessità è oggi particolarmente avvertita in tutti i settori della popolazione: ricostruire e valorizzare l'identità dei luoghi e di una popolazione rappresenta un importante fattore di crescita.

Attraverso il lavoro continuo che le Pro Loco fanno tutti i giorni a stretto contatto con i concittadini, le scuole, le istituzioni locali ed anche tramite questionari distribuiti durante le manifestazioni da esse organizzate, si è cercato di quantificare il grado di conoscenza del patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto.

Si è arrivati ad una stima della situazione attuale che, come si può evincere dal seguente grafico, conferma la necessità di curare questo particolare patrimonio culturale che costituisce per il Veneto un fattore di crescita sociale, economica e culturale.

Il livello di conoscenza del patrimonio enogastronomico tradizionale da parte dei giovani residenti nei comuni sedi di progetto non supera il 33% medio, indice questo del rischio di perdita di quella tradizione enogastronomica e culturale che il presente progetto vuole preservare.

Ogni comprensorio offre delle possibilità di visita e di approccio alle tradizioni e culture locali che ben si prestano all'elaborazione di ulteriori percorsi tematici studiati *ad hoc*, all'organizzazione di mostre, convegni nell'ottica del recupero delle tradizioni enogastronomiche locali; un riavvicinamento al territorio e alle sue connotazioni storico-culturali, per una maggiore conoscenza e consapevolezza da trasmettere ai giovani e da tramandare alle future generazioni.

BENEFICIARI

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

- **enti** pubblici e privati (**le scuole, tutti i comuni dell'area**).
- tutti coloro che fruiranno dei risultati raggiunti grazie al lavoro dei volontari che operano nelle sedi di progetto di servizio civile
- studenti e visitatori

ma anche indiretti:

- tutta la **comunità territoriale** beneficerà delle azioni progettuali per l'accresciuta conoscenza, per le opportunità, anche economiche, che le iniziative messe in atto creeranno per i giovani e per le agenzie formative pubbliche.

7) *Obiettivi del progetto:*

Premessa

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

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

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

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

E' oramai giunto il tempo di affermare che i beni culturali sono da considerarsi "elementi" della storia della civiltà e quindi sono patrimonio dei cittadini, non possono che leggersi attraverso la loro traducibilità e la loro fruibilità, in un'ottica di educazione alla partecipazione e all'identità della memoria. Le sofferenze economiche possono anche essere considerate come momento di analisi e riflessione sui beni culturali che potranno e dovranno essere intesi anche come patrimonio economico da ri-valutare e da ri-utilizzare.

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

Questa scelta è legata all'attività di tutela e valorizzazione dei beni culturali che da anni le pro loco portano avanti quotidianamente con passione e con amore incondizionato per la propria terra; il

perseguimento di queste azioni esplicitano il senso di appartenenza viscerale ai luoghi di origine e una coscienza civile molto forte.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«Appartengono al patrimonio culturale della Nazione tutti i beni aventi riferimento alla storia della

civiltà. Sono assoggettati alla legge i beni di interesse archeologico, storico, artistico, ambientale e paesistico, archivistico e librario, ed ogni altro bene che costituisca testimonianza materiale avente valore di civiltà».

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

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

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

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

OBIETTIVO GENERALE

L'obiettivo fondamentale che si propone il progetto «LE VIE DEI SAPORI ANTICHI» mira alla conoscenza, alla valorizzazione e alla promozione del patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto, inteso come insieme di beni culturali aventi valore di civiltà, da parte delle comunità locali e, in particolare, delle fasce giovanili in età scolare.

Con il presente progetto si intende mantenere vive le tradizioni legate al territorio, promuovere e diffondere l'enogastronomia anche dal punto di vista nutrizionale, della salvaguardia della salute e dell'arte culinaria; mira, inoltre, ad educare i cittadini a riconoscere le caratteristiche dei prodotti locali in particolare quelli a marchio che sono tutelati e controllati.

Le attività che si vanno a proporre vogliono rappresentare un momento di valorizzazione del patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto coinvolgendo le istituzioni scolastiche territoriali.

La finalità di tale lavoro è quella di non far andare disperso tale patrimonio, ma di documentarlo e divulgarlo.

L'idea è che questa collaborazione si consolidi e che i volontari nell'anno di servizio possano contribuire a conoscere e a far conoscere, a sistematizzare e a valorizzare quell'immenso patrimonio culturale che emergerà dalla loro ricerca.

I volontari nel contesto pro loco diventeranno i custodi delle tradizioni popolari: della storia dell'origine del prodotto meno noto e del prodotto con marchio, delle semplici ricette e delle ricette della gastronomia popolare più elaborata, delle piccole feste di borgata e delle iniziative ed eventi di grande respiro.

Con l'impiego dei volontari servizio civile, sarà possibile accrescere la coscienza della potenzialità del territorio e raggiungere un livello più alto di conoscenza dello stesso e del patrimonio enogastronomico tradizionale da parte della popolazione, ma soprattutto da parte dei giovani, attraverso strumenti che rendano noto tale patrimonio, in primo luogo con azioni informative esterne mediante i siti delle

associazioni pro loco e dei Consorzi di pro loco aderenti al progetto, newsletter, comunicati stampa, incontri etc. avvalendosi della collaborazione dei partner istituzionali elencati nel presente progetto, specie quelli della comunicazione (**ONDA VERDE VIAGGI, COOPERATIVA DELL'ALTA, ZETA GROUP, EVENTI**).

OBIETTIVI SPECIFICI

Vista l'idea progettuale (Obiettivo generale) del progetto «**LE VIE DEI SAPORI ANTICHI**», gli obiettivi specifici che si intendono perseguire quindi sono:

- A. messa in luce del “patrimonio enogastronomico tradizionale” del Veneto, mediante ricerche ed interviste agli anziani**
- B. creazione di una rete territoriale, coinvolgendo e aumentando la collaborazione tra le altre Associazioni ed i Consorzi di Tutela e le strade dei prodotti tipici, e di catalogo unico in cui far confluire i risultati delle ricerche dei volontari di SC e degli allievi delle scuole secondarie coinvolte nel progetto**
- C. potenziamento e creazione di siti internet per pubblicizzare il “patrimonio enogastronomico tradizionale” del Veneto**
- D. pubblicazione risultati delle ricerche, incontri con le scuole e organizzazione di eventi, convegni e/o mostre atti a valorizzare il suddetto patrimonio**
- E. promozione delle attività e delle finalità progettuali attraverso l'elaborazione e l'attuazione di un piano di comunicazione e diffusione dei risultati previsti nel progetto**

Si mira in tal modo a raggiungere un pubblico molto ampio. Primi e più importanti beneficiari sono senza dubbio i residenti in Veneto, soprattutto i giovani in età scolare e tutti coloro che sono interessati al patrimonio enogastronomico tradizionale regionale.

Grazie al progetto quindi volontari, visitatori, studenti e popolazione locale avranno modo di riscoprire il Patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto e la sua importanza nella trasmissione dei valori che costituiscono la comunità.

Gli studenti veneti svilupperanno la consapevolezza di come l'appartenenza ad una precisa dimensione territoriale possa diventare il preambolo per la comprensione dei percorsi che portano ad un'identità più ampia.

Il progetto, inoltre, favorirà lo sviluppo di attività didattiche che vadano a rintracciare e valorizzare le tradizioni enogastronomiche.

Ovviamente in dodici mesi di attività non sarà possibile raggiungere il 100% di potenzialità e risolvere le problematiche esistenti, come non sarà possibile che in un anno tutti i residenti acquistino piena coscienza delle potenzialità di sviluppo del proprio territorio e meno ancora che si riesca a creare una rete capillare e a catalogare tutto il patrimonio enogastronomico Veneto in tutte le sue sfaccettature (ad es. prodotti,

ricette, manifestazioni). Ciò non solo per il breve tempo a disposizione, ma anche per alcuni vincoli dei quali bisogna tener conto:

- il grado di disponibilità a collaborare di coloro che ancora detengono la memoria storica sarà quindi necessario attivare azioni di comunicazione atte a motivare gli stessi e stabilire relazioni basate sulla fiducia.
- i passaggi burocratici ai quali prima o poi i volontari dovranno sottostare per l'ottenimento di notizie utili al loro lavoro. Il ritardo che si potrebbe accumulare in questi casi potrebbe mettere in crisi la buona riuscita del progetto.

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

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

Sta di fatto che l'obiettivo del presente progetto prevede un miglioramento della situazione di partenza di circa il 5-6%, rispetto agli indicatori che sono stati presi come riferimenti oggettivi,

Gli indicatori:

Obiettivo	Indicatore	Situazione di partenza	Risultato atteso
“A” messa in luce del “patrimonio enogastronomico tradizionale” del Veneto, mediante ricerche ed interviste agli anziani	Patrimonio enogastronomico tradizionale censito	Parziale catalogazione del “patrimonio enogastronomico tradizionale” del Veneto	I giovani di S.C. catalogheranno i beni legati al patrimonio enogastronomico tradizionale grazie alle ricerche che faranno negli archivi, biblioteche e sul campo e grazie al supporto derivante dalle ricerche effettuate dagli studenti delle scuole locali
“B” creazione di una rete territoriale , coinvolgendo e aumentando la collaborazione tra le altre Associazioni ed i Consorzi di Tutala e le strade del prodotti tipici, e creazione di catalogo unico in cui far confluire i	Creazione di una rete territoriale e di un catalogo N. di contatti avviati e relazioni stabilite con i “detentori della memoria storica dei luoghi”	Rari esempi di catalogo del “patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto”	Reperimento delle informazioni di interesse mediante contatto diretto con enti, associazioni e Consorzi per la creazione della rete e con i “detentori della memoria storica dei luoghi” per la creazione del catalogo unico

risultati delle ricerche dei volontari di SC e degli allievi delle scuole secondarie coinvolte nel progetto			
“C” potenziamento e creazione di siti internet per pubblicizzare il “patrimonio enogastronomico tradizionale” del Veneto	N. di siti creati, aggiornati	Esiguo il numero di siti dedicati a pubblicizzare il “Patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto”	Reperimento delle informazioni di interesse Attraverso questa attività, condotta dai volontari di S.C., si vuole creare e/o potenziare dei siti internet in cui si pubblicizza il “Patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto”
“D” pubblicazione risultati delle ricerche, incontri con le scuole e organizzazione di eventi, convegni e/o mostre atti a valorizzare il suddetto patrimonio	Conoscenza “Patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto”	Numero di iniziative attuate sino ad oggi riguardo alla specifica tematica in oggetto non ancora sufficienti ai fini di un completo sviluppo del settore	Pubblicazione dei risultati delle ricerche, incontri con le scuole, e realizzazione di iniziative per sensibilizzare i cittadini nei confronti del proprio patrimonio enogastronomico tradizionale e promuoverlo verso l'esterno, con la collaborazione dei Partner individuati al box 24.
“E” promozione delle attività e delle finalità progettuali attraverso l'elaborazione e l'attuazione di un piano di comunicazione e diffusione dei risultati previsti nel progetto	Comunicati stampa inviati e pubblicati dai giornali a carattere regionale; Attività di promozione attuate con la collaborazione dei Partner individuati nel Box 24	Alcuni precedenti.	Almeno n. 10 comunicati stampa nel corso dei 12 mesi, con possibilità di aumento in occasione della Festa del Popolo Veneto Pacchetti promozionali per promuovere Il “patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto”

Risultati attesi

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

Esperimento.

dal 2° al 5° mese: ricerca storica sul Patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto”- *Fase di Osservazione e analisi*

- **dal 6° mese inizio della terza fase “Esperimento”:** creazione di una rete territoriale un catalogo unico
- **Al 7° mese:** creazione e/o potenziamento di siti internet
- **Dal 8° mese:** pubblicazione dei risultati e organizzazione di incontri con le scuole
- **Al 9° mese:** realizzazione di eventi, mostre e/o convegni
- **Al 10° mese e 11° mese:** produzione di materiale informativo e promozionale sulle attività realizzate, con creazione di un servizio a supporto delle attività di comunicazione.

I risultati indiretti rispetto alle azioni indicate implicheranno:

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

Indicatori

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

Gli indicatori

Bisogni rilevati	Obiettivi primari	Situazione di partenza	Situazione di arrivo	Indicatori
Ore di apertura Sede	Mantenere l’apertura nei giorni festivi	Cinque giorni settimanali di mattina	Favorire l’apertura pomeridiana e portare a sei i giorni settimanali. Apertura durante le festività. Apertura domenicale ogni due settimane in orario antimeridiano	Raddoppio numero di ore di apertura
Prevedere un piano di comunicazione WEB per lo specifico discorso del “patrimonio enogastronomico del Veneto”	Consolidare la rete di comunicazione sia interna che esterna	Gli accessi e i contatti non sempre sono censiti	Aumentare il numero di accessi mensili	Numero degli accessi e dei contatti

Studenti e Visitatori	Informazione e assistenza	Non in tutte le località sono previste attività di informazione e assistenza.	Censire il numero degli studenti e dei visitatori	Numero di studenti e visitatori rilevato
Iniziative e manifestazioni	Consolidare l'esistente e arricchirne i contenuti	Insufficiente il numero di iniziative riguardanti lo specifico argomento del "patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto"	Realizzare manifestazioni per sensibilizzare i residenti e favorire la presenza di visitatori, operando in partnership con i Partner Individuati al box 24.	Numero delle iniziative e dei partecipanti

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

8.1 *Complesso delle attività previste per il raggiungimento degli obiettivi*

L'azione di conoscenza e valorizzazione "patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto", cui si mira con il presente progetto "**Tutela e valorizzazione del patrimonio linguistico e culturale del Veneto**" sarà possibile grazie all'utilizzazione delle risorse umane, strumentali ed economiche che saranno messe a disposizione dalle Pro Loco, dai Consorzi di Pro loco, dai Comuni, dalla Comunità Montana e dall'UNPLI nelle sue varie articolazioni (Nazionale, Regionale, Provinciale e d'area), dai Partner del progetto e grazie soprattutto alle risorse umane costituite dai volontari delle associazioni e quelli del servizio civile, che contribuiranno alla difesa del patrimonio culturale, che costituisce uno degli elementi fondanti dell'identità nazionale.

Il progetto «**LE VIE DEI SAPORI ANTICHI**» intende realizzare azioni che favoriscano il raggiungimento dell'obiettivo indicato al box 7:

L'obiettivo fondamentale che si propone il progetto «LE VIE DEI SAPORI ANTICHI» mira alla conoscenza, alla valorizzazione e alla promozione del patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto, inteso come insieme di beni culturali aventi valore di civiltà, da parte delle comunità locali e, in particolare, delle fasce giovanili in età scolare.

Con il presente progetto si intende mantenere vive le tradizioni legate al territorio, promuovere e diffondere l'enogastronomia anche dal punto di vista nutrizionale, della salvaguardia della salute e dell'arte culinaria; mira, inoltre, ad educare i cittadini a riconoscere le caratteristiche dei prodotti locali in particolare quelli a marchio che sono tutelati e controllati.

Un'azione di sensibilizzazione finalizzata alla conoscenza, alla valorizzazione e alla promozione del territorio regionale e in particolar modo del "patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto"; tale impegno vedrà protagonisti i giovani volontari di servizio civile.

Il progetto si basa sull'attuazione di tre direttrici operative riguardanti il "patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto": :

- l'erogazione di offerte formative e informative
- la creazione di una rete territoriale e di un catalogo
- attività di promozione culturale.

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

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

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

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

I contenuti

Il seguente piano di attuazione darà un'impronta rilevante agli interventi presso le scuole;

- provvederà, inoltre, ad intervenire in ambiti differenti, sempre al fine di recuperare e divulgare il "patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto"

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

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

**CONOSCENZA DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO TRADIZIONALE DEL VENETO, CON
CREAZIONE DI UNA RETE TERRITORIALE E DI UN CATALOGO**

L'EROGAZIONE DI OFFERTE FORMATIVE E INFORMATIVE

ATTIVITÀ DI PROMOZIONE CULTURALE				
OBIETTIVO	FASE	ATTIVITÀ	PERIODO	PARTNER
INSERIMENTO DEL VOLONTARIO	1	Trenta giorni per inserire il volontario presso la sede e nel contesto sociale in cui dovrà operare. Conoscerà anzitutto l'OLP, il "maestro" che lo guiderà nel corso dei dodici mesi di servizio. Avrà modo di familiarizzare con i soci e il Direttivo, sarà informato sulle finalità della Pro Loco e/o del Consorzio, sulle attività da organizzare per il raggiungimento delle finalità progettuali.	1° mese	
A. messa in luce del "patrimonio enogastronomico o tradizionale" del Veneto, mediante ricerche ed interviste agli anziani	2	Il volontario, guidato dall'Olp, prende atto, presso la sede assegnata, di eventuale "materiale (cartaceo e informatico) inerente al patrimonio culturale immateriale del proprio territorio e predispone apposite richieste per la consultazione di archivi pubblici e privati.	2° mese	MARCADOC ASSOCIAZIONE VAJONT ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI STATO DI LONGARONE ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO VALPOLICELLA
	3	A seguito delle autorizzazioni necessarie programmerà una serie di visite presso Enti e privati per raccogliere informazioni, dati, foto, filmati e documenti utili relativi allo svolgimento del lavoro di ricerca e catalogazione.	3° mese	
	4	Studio del "materiale"	4° mese 5° mese	
B. creazione di una rete territoriale, coinvolgendo e aumentando la collaborazione tra le altre Associazioni ed i Consorzi di Tutala e le strade dei prodotti tipici, e di catalogo unico in cui far confluire i risultati delle ricerche dei volontari di SC e degli allievi delle scuole secondarie coinvolte nel progetto	5	Creazione di una rete territoriale e di un catalogo unico	6° mese	SINTHESI ENGINEERING s.r.l. FAMEJA DEI ZATÉR E MENÀDAS DE LA PIAVE LE BON SALUMI ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI STATO DI LONGARONE LONGARONE FIERE

<p>C. potenziamento e creazione di siti internet per pubblicizzare il “patrimonio enogastronomico o tradizionale” del Veneto</p>	<p>6</p>	<p>Creazione di siti internet in cui si evidenzia il “patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto”</p>	<p>7° mese</p>	<p>SINTHESI ENGINEERING s.r.l.</p> <p>MARCADOC</p>
<p>D. pubblicazione risultati delle ricerche, incontri con le scuole e organizzazione di eventi, convegni e/o mostre atti a valorizzare il suddetto patrimonio</p>	<p>7</p>	<p>Il Comitato Regionale UNPLI Veneto, capofila del progetto provvederà, coadiuvato dalle varie sedi di progetto, alla pubblicazione dei risultati delle ricerche</p> <p>Organizzazione di incontri con le scuole in collaborazione con i Partner del progetto</p> <p>Organizzazione di eventi, mostre, convegni, reading</p>	<p>8° mese</p>	<p>ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI STATO</p> <p>EVENTI SNS</p>
<p>E. promozione delle attività e delle finalità progettuali attraverso l’elaborazione e l’attuazione di un piano di comunicazione e diffusione dei risultati previsti nel progetto</p>	<p>8</p>	<p>Messa a punto di un programma di visite guidate lungo le Strade del vino e lungo i nuovi itinerari progettati al fine di far conoscere il territorio</p> <p>Produzione di materiale informativo e promozionale.</p> <p>Creazione di servizi a supporto delle attività di comunicazione</p>	<p>9° mese</p> <p>10° e 11° mese</p>	<p>ASSOCIAZIONE VAJONT</p> <p>SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI SALGARI</p> <p>ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO VALPOLICELLA</p> <p>LONGARONE FIERE</p>

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

ATTIVITA' GIORNALIERA

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

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

In esso non vengono riportate le attività di gestione o di amministrazione che, data l'importanza, si effettuano in maniera costante durante tutta la durata del progetto.

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

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

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

Dal *secondo mese*, fino all'*undicesimo mese (fasi 2-10)* si susseguono le varie attività programmate in collegamento con gli obiettivi individuati al box 7.

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

La *fase 10* riportata nel diagramma di Gantt è riferita alla campagna di informazione e diffusione del

progetto; un'attività che viene svolta principalmente dal Volontario, a partire dal secondo mese fino a tutto il periodo di durata del progetto stesso.

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

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

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

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

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

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

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

OBIETTIVO	FASE	ATTIVITA'	MESI												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Accoglienza in Pro Loco	1	Rappresenta, per i volontari, la fase conoscitiva dell'Associazione e delle dinamiche con le quali essa si muove: l'organizzazione amministrativa e quella dei rapporti istituzionali. Prima dello svolgimento delle attività i volontari saranno informati e formati sui rischi per la salute e la sicurezza.													
“A” , messa in luce del “patrimonio enogastronomico tradizionale” del Veneto, mediante ricerche ed interviste agli anziani	2 3 4	Il volontario, guidato dall'Olp, prende atto, presso la sede assegnata, di eventuale “materiale (cartaceo e informatico) inerente al patrimonio enogastronomico tradizionale del proprio territorio e predispone apposite richieste per la consultazione di archivi pubblici e privati. A seguito delle autorizzazioni necessarie programmerà una serie di visite presso Enti e privati per raccogliere informazioni, dati, foto, filmati e documenti utili relativi allo svolgimento del lavoro di ricerca e catalogazione. Studio del “materiale”													
“B” creazione di una rete territoriale, coinvolgendo e aumentando la collaborazione tra le altre Associazioni ed i Consorzi di Tutala e le strade del prodotti tipici, e di catalogo unico in cui far confluire i risultati delle ricerche dei volontari di SC e degli allievi delle scuole secondarie coinvolte nel progetto	5	Creazione di una rete territoriale e di un catalogo unico													
“C” potenziamento e creazione di siti internet per pubblicizzare il “patrimonio enogastronomico	6	. Creazione di siti internet in cui si evidenzia il “patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto”													

Formazione Generale	12	La formazione Generale viene somministrata ai volontari entro il sesto mese ed in tre momenti: Lezioni Frontali, Dinamiche di gruppo e Formazione a Distanza (vedi box 32 e 33)												
Report Formazione Specifica	13	Entro il primo mese sarà somministrata ai volontari una scheda indagine per verificare la sua conoscenza sull'Ente , sul territorio e le aspettative con l'attuazione del progetto. Al terzo mese si procederà alla rilevazione della formazione specifica erogata, in particolare attraverso un'apposita scheda di rilevamento. Si verificheranno le attività formative realizzate e si valuteranno i risultati correggendo eventuali scostamenti rilevati.(vedi box 36,40,42)												
Report Formazione Generale	14	In questa fase gli OLP coinvolti nel progetto, con il Responsabile Nazionale UNPLI servizio civile ed i docenti impegnati nella Formazione Generale, attraverso dei questionari all'uopo predisposti, verificheranno la stato iniziale e finale di questa attività (vedi box 32 ,33 e 42)												
Monitoraggio Report Attività svolte <i>(a cura dell'Ufficio Servizio Civile Unpli in collaborazione con l'Unpli Campania)</i>	15	Alla fine di ogni quadrimestre si procederà alla rilevazione delle attività svolte e alla evoluzione del vissuto del volontario nella sede operativa (box 20) . La rilevazione viene effettuata attraverso lo strumento informatico: i volontari compilano la scheda di monitoraggio collegandosi alla sezione del sito Unpli Servizio Civile appositamente predisposta. <i>Nota – la valutazione al 3° quadrimestre (Report finale) è riportata nella fase 20</i>												

8.2 Risorse umane complessive necessarie per l'espletamento delle attività previste, con la specifica delle professionalità impegnate e la loro attinenza con le predette attività

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

Addetti Segreteria Nazionale e Dirigenti delle Pro Loco e dell' UNPLI Regionale e Provinciale.

Tali risorse sono complementari in maniera diretta alle risorse umane già inserite in progetto (RLEA, Formatori, OLP, Selettori, Monitori etc) e sono :

Amministratori locali sindaci, assessori dei comuni afferenti al 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 messi a disposizione dai Partner del progetto. Tali esperti saranno utili nei momenti di approfondimenti su alcune tematiche della formazione specifica, nella promozione e nella diffusione delle attività, nella elaborazione di brochure, depliant, realizzazione DVD etc.

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

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

Il Progetto «**LE VIE DEI SAPORI ANTICHI**» si propone di raggiungere gli obiettivi individuati e le percentuali, i livelli di "crescita" riportati nel box 7.

Tuttavia, visto che tra le finalità del Servizio Civile, al punto e) dell'art.1 Legge 64/01, vi è quella di: "contribuire alla **formazione civica, sociale, culturale e professionale dei giovani**", nel corso dell'anno, a prescindere dalle attività collegate con gli obiettivi progettuali, si lavorerà per **consolidare nei ragazzi la fiducia in se stessi** e soprattutto per metterli nelle condizioni di **capire meglio le proprie propensioni umane e professionali**. I volontari quindi saranno messi continuamente alla prova, giorno per giorno, attraverso il contatto con la gente e le istituzioni; questi contatti aiuteranno i giovani a capire meglio i meccanismi che sono alla base della società civile, le priorità burocratiche e le scale gerarchiche previste dalla struttura sociale contemporanea.

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

Al riguardo un ruolo determinante avrà il loro maestro: l'O.L.P. .

L'O.L.P. non si limiterà, infatti, ad accompagnarlo nello svolgimento delle varie fasi progettuali, ma

presterà attenzione particolare anche alla sua crescita personale ed al percorso formativo specifico avendo l'obiettivo generale di avere una risorsa in più non solo per l'oggi, per il nostro Ente o per i nostri progetti, ma anche e soprattutto per la costruzione di un nuovo mondo, una nuova società; un mondo e una società possibilmente migliore.

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

- Altra figure importanti saranno gli esperti e i docenti dei partner che insegneranno ai volontari l'uso degli strumenti scientifici e tecnologici (**SINTHESI ENGINEERING srl**); le motivazioni della ricerca storica e storiografica e le metodologie ad essa afferenti (**ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI STATO, ASSOCIAZIONE VAJONT IL FUTURO DELLA MEMORIA, MARCA DOC**).

Aspetti generali:

I Volontari

Sono i protagonisti del raggiungimento degli obiettivi progettuali

Effettuano le attività di cui al box 8.1; in particolare cureranno la raccolta dei dati e dei documenti, realizzeranno indagini, creeranno una rete territoriale e redigeranno schede per la catalogazione dei beni oggetto di studio (ovviamente sotto la guida degli esperti sia dell'UNPLI e/o delle Pro Loco che dei partner), opereranno in affiancamento agli esperti forniti anche dai partner: attività di ricerca, studio e catalogazione dei beni e dei dati storici nonché delle Leggi e delle relative motivazioni

Presentano all'O.L.P., al termine dell'incarico, una Relazione finale sul Progetto realizzato ed un questionario.

Programma particolareggiato:

Presentazione Ente	Nel momento della presa di servizio , assicurati gli adempimenti previsti (presa visione e firma "Contratto di Assicurazione" e "Carta Etica", modulo "domicilio fiscale", modello per apertura c/c bancario o postale), il Presidente delle Pro Loco (o suo delegato) e l'O.L.P. illustreranno ai Volontari l'Ente, il suo ruolo, competenze, strutture e attrezzature di cui dispone.
Fase propedeutica e prima formazione	Nei giorni a seguire (fino al secondo mese dall'assunzione), al fine di mettere in condizioni di conoscere in modo adeguato sia i contenuti del Progetto che le risorse a disposizione per la realizzazione ottimale, efficace ed efficiente del Servizio Civile Volontario, l'O.L.P. ed i formatori coinvolti informeranno i Volontari sui seguenti contenuti: Il Territorio friulano e il suo patrimonio enogastronomico tradizionale Attività della Pro Loco Presentazione del Progetto L'O.L.P. ruolo e competenze I partner, le scuole e le Istituzioni che saranno coinvolte nelle attività progettuali.
Fase di servizio operativo	Superate le fasi di "ambientamento", i Volontari saranno affiancati da persone esperte (O.L.P., formatori, soci della Pro Loco, professionisti esterni forniti dai partner come già ampiamente chiarito ed evidenziato) che permetteranno loro di "imparare facendo" in modo da adempiere agli impegni della Carta Etica e di permettere la massima valorizzazione delle risorse personali di ciascuno di loro. Nelle linee generali saranno impegnati per raggiungere i fini del progetto e, quindi, pienamente coinvolti nelle diverse fasi operative predette. Opereranno prevalentemente all'interno della Sede dell'Ente, ma anche "esternamente" presso Enti Pubblici (Comune, Regione, Provincia, Comunità Montana, Camera di

	<p>Commercio, Archivi, Biblioteche, Scuole...), Associazioni di Categoria e privati al fine di raccogliere informazioni, dati, e quanto utile per la realizzazione del Progetto.</p> <p>I Volontari incontreranno, professionisti, docenti ed esperti degli Enti Partner del Progetto al fine di realizzare insieme le iniziative concordate e inserite nel Progetto stesso.</p> <p>Per quanto attiene alle attività progettuali si procederà ad una verifica delle programmazioni precedenti, individuando le opzioni migliorative o comunque integrative e finalizzando il tutto ad un idoneo coinvolgimento dei giovani prima e delle Istituzioni e delle Associazioni poi, non escludendo gli operatori economici.</p> <p>I giovani del servizio civile saranno strumenti indispensabili per il monitoraggio e la gestione delle problematiche individuate.</p> <p>Con il supporto soprattutto dell'Operatore Locale e dell'RLEA, svilupperanno incontri non solo con le figure responsabili della gestione o della proprietà dei beni e dei servizi oggetto di intervento, ma anche con gli Enti e le Associazioni. Il loro sarà un ruolo di rilevazione, raccolta ed analisi dei dati e, con un guidato uso di questionari o di interviste dirette, cercheranno di raccogliere idee, suggerimenti, disponibilità e tutto quanto occorrente per meglio realizzare gli obiettivi.</p>
Formazione generale e formazione specifica	<p>Entro i primi cinque mesi si prevede di esaurire la fase di Formazione generale per i Volontari.</p> <p>La formazione specifica, che avrà un carattere territoriale e locale, unitamente ad altri momenti formativi e di tirocinio collegati alla realizzazione del Progetto, avverrà nel corso di tutto il servizio; la formazione, pertanto, sarà per il giovane un'attività continua e diffusa.</p>

Piano di lavoro

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

L'impegno settimanale è articolato in 30 ore su sei giorni di servizio.

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

N.	Attività	% media di impegno mensile
1	Monitoraggio e controllo del territorio: i volontari, una volta venuti a conoscenza delle risorse del territorio in cui operano, ne diventeranno <i>sentinelle</i> , preoccupandosi non soltanto di salvarle ma anche di elaborare proposte per la relativa valorizzazione, scoraggiando in tal modo eventuali azioni che potrebbero minacciare il valore di cui sono portatrici le risorse stesse.	8%
2	Supporto alle iniziative della Pro Loco, collegate al Progetto: i volontari saranno parte attiva anche nella realizzazione degli eventi culturali programmati dalla Pro Loco che li ospita, imparando in tal modo le procedure di natura burocratiche necessarie ma anche quelle di ordine strettamente pratico: ricerca degli sponsor, progettazione e organizzazione evento, etc.	10%
3	Front Office: i volontari dovranno essere messi nelle condizioni di poter fornire le informazioni necessarie ai visitatori che non conoscono il luogo (anche ai residenti), nonché ai giovani per i quali, attraverso le scuole e non, saranno organizzate visite guidate sul territorio. Nello stesso tempo i volontari dovranno riuscire a promuovere tutto quanto si muove nel territorio di appartenenza: eventi, le produzioni locali, etc. In particolare, affiancati dall'OLP e dai soci pro loco, impareranno a instaurare rapporti formali con gli Enti Pubblici (Comune, Istituti Scolastici, Ufficio preposto al rilascio autorizzazioni sanitarie per Eventi, Carabinieri, Soprintendenza, Regione) e con i privati (Sponsor, Associazioni, Istituti di Assicurazione, Gestori di rete telefonica, Testate	10%

	giornalistiche/televise, etc.) al fine di preparazione documentazioni specifiche	
4	<p>Produzione e diffusione di Brochure, depliants, guide: strettamente legata all'attività di Front Office è quella della produzione e diffusione di materiale informativo, non necessariamente collegato alle attività progettuali, con la quale avranno la possibilità di conoscere a fondo il territorio in cui operano. In particolare, sempre sotto la guida dell'OLP, dovranno assumersi la responsabilità, nella redazione del materiale informativo, di citare le fonti bibliografiche delle notizie riportate, e di preoccuparsi di far sottoscrivere liberatorie in caso di rimando a interviste a testimonianze personali riportate nel materiale informativo stesso.</p>	10%
5	<p>Attività di Progetto L'impegno maggiore per i volontari sarà quello di seguire e partecipare attivamente alle fasi progettuali. Nel caso specifico del seguente obiettivo: - <i>Conoscenza del patrimonio enogastronomico tradizionale da parte dei residenti;</i> Pertanto i volontari saranno impegnati nelle attività riportate al box 8.1 (vedi tabelle e il diagramma di Gantt)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redazione di schede di rilevamento del <i>patrimonio enogastronomico tradizionale</i> per ogni singola località, - Predisposizione di un calendario di azione che determini le visite ai proprietari dei beni, - Raccolta e Catalogazione del materiale fotografico e documentale della comunità di appartenenza, - Uso della strumentazione tecnologica e delle schede di rilevamento, - Predisposizione di idonea pagina web dove pubblicare le attività di ricerca e i materiali raccolti, - Incontri periodici con OLP, partner, esperti e volontari della sede per sviluppare idee, raccogliere suggerimenti, arricchire il senso di appartenenza e ravvivare l'entusiasmo sul progetto, <p>Attività di Progetto L'impegno maggiore per i volontari sarà quello di seguire e partecipare attivamente alle fasi progettuali e, conseguentemente, contribuire al raggiungimento degli obiettivi specifici individuati:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. messa in luce del "patrimonio enogastronomico tradizionale" del Veneto, mediante ricerche ed interviste agli anziani B. creazione di una rete territoriale, coinvolgendo e aumentando la collaborazione tra le altre Associazioni ed i Consorzi di Tutela e le strade dei prodotti tipici, e di catalogo unico in cui far confluire i risultati delle ricerche dei volontari di SC e degli allievi delle scuole secondarie coinvolte nel progetto C. potenziamento e creazione di siti internet per pubblicizzare il "patrimonio enogastronomico tradizionale" del Veneto D. pubblicazione risultati delle ricerche, incontri con le scuole e organizzazione di eventi, convegni e/o mostre atti a valorizzare il suddetto patrimonio E. promozione delle attività e delle finalità progettuali attraverso l'elaborazione e l'attuazione di un piano di comunicazione e diffusione dei risultati previsti nel progetto <p>A partire dal secondo mese saranno impegnati nelle attività riportate al box 8.1 (vedi tabella descrittiva delle attività e diagramma di Gantt); in particolare :</p> <p><u>Secondo mese</u> Si attiveranno iniziative tese sia alla promozione del progetto, attraverso una prima</p>	35%

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

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

Terzo e quarto mese

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

Quinto mese

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

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

Dal Sesto all'ottavo mese

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

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

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

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

Nono mese

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

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

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

Decimo mese

	<p>In questo mese, che rappresenta la pre-appendice della sintesi del lavoro finale, i Volontari cureranno l'organizzazione di incontri con le Associazioni presenti sul territorio comunale al fine di illustrare l'attività progettuale, le iniziative intraprese e i risultati raggiunti.</p> <p>Ovviamente il lavoro fatto sarà confortato dal sostegno del proprio OLP e Formatore specifico, e sarà comunicato e pubblicizzato, almeno nei suoi contorni più importanti, presso i luoghi di forte interesse pubblico.</p> <p><u>Undicesimo mese</u></p> <p>In questa fase finale i Volontari testeranno la organicità di quanto prodotto nei mesi precedenti, curando la trasmissione dei dati con i dovuti aggiornamenti, i mezzi d'informazione, evidenziando le attività del progetto, gli obiettivi raggiunti ed il materiale raccolto. In ciò si potranno valere anche del supporto e dell'esperienza del proprio Comitato Provinciale e Regionale. Saranno attivate anche verifiche a livello comprensoriale o provinciale sui processi attivati e sui risultati raggiunti in ogni singola sede.</p> <p><u>Dodicesimo mese</u></p> <p>L'ultimo mese sarà dedicato alla sintesi finale di quanto precedentemente espresso. Si prepareranno eventuali bozze per la pubblicazione dell'esperienza fatta, se mai cercando di coinvolgere soprattutto la locale Amministrazione pubblica. I Volontari, poi, dovranno relazionare all'OLP ed all'Ufficio Nazionale del Servizio Civile (con sede in Contrada -AV-) un anno di servizio sia per quanto attiene le attività progettuali, sia per quanto attiene il monitoraggio che i momenti formativi (Formazione Generale e Formazione Specifica).</p>	
6	<p>Formazione generale e specifica:</p> <p>come si potrà evincere nella sezione della formazione, i volontari vivranno momenti di formazione articolati in diverse modalità: quella generale sarà centralizzata a livello provinciale, o regionale laddove sarà possibile, e quella specifica, organizzata a livello locale, anche in momenti condivisi con i colleghi delle Pro Loco limitrofe, ma anche prettamente in sede, dove il loro OLP soprattutto avrà modo di formare i ragazzi con regolarità e continuità giornaliera.</p> <p>Particolare cura sarà riservata alle attività formative previste in progetto, specie quelle della formazione specifica con i formatori interni e gli esperti esterni forniti dai partner per la ricerca e la catalogazione.</p>	10%
7	<p>Organizzazione di un archivio multimediale:</p> <p>il lavoro di archiviazione non semplice, specie per i ragazzi che si apprestano a varcare la soglia per uscire dalla dipendenza familiare. Impareranno quindi l'importanza di poter accedere ai documenti ufficiali della loro sede in maniera immediata, impareranno quanto sia importante seguire un criterio condiviso e facilmente riconoscibile.</p>	10%
8	<p>Promozione e sensibilizzazione del Servizio Civile Nazionale:</p> <p>tale attività sarà condivisa e realizzata con gli Enti centrali in primis ma anche localmente presso le scuole e presso i partner di progetto utilizzando i volontari e gli esperti dei partner della comunicazione presenti in progetto (MarcaDoc)</p> <p>Non andrà trascurata in questa fase la loro esperienza da riportare all'esterno del mondo del Servizio Civile, qui sarà ancora una volta fondamentale coordinare le forze per determinare un incontro con le scuole di secondo grado presenti nel territorio durante il quale sarà raccontato ai giovani studenti cosa significa il Servizio Civile in generale ma soprattutto cosa ha significato per i volontari in uscita.</p>	7%

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 *predispone gli interventi correttivi*.

MONITORAGGIO

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

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

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

Verifica Finale

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

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

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

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

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

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

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

9) *Numero dei volontari da impiegare nel progetto:* 44

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

11) *Numero posti senza vitto e alloggio:* 44

12) *Numero posti con solo vitto:* 0

13) *Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo:* 1.400

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

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

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

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

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

N.	Sede di attuazione del progetto	Comune	Indirizzo	Codice identificativo sede	N. Volontari	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.
PROVINCIA DI TREVISO											
1	COMITATO REGIONALE UNPLI VENETO	Miane (TV)	Piazza Squillace	14094	1	Follador Erika	11/04/1978	FLLRKE78D51L565B	Follador Giovanni	13/10/1953	FLLGNN53R13F190K
2	CONSORZIO VALDOBBIADENESE	Valdobbiadene (TV)	Via Piva 53	13028	2	Bogo Elisabetta	29/01/1972	BGOLBT72A69L565H	Follador Giovanni	13/10/1953	FLLGNN53R13F190K
3	PRO LOCO REVINE LAGO	Revine Lago (TV)	Via Carpinei snc	115802	1	Emiliano Bernardi	19/11/1976	BRNMLN76S19M089J	Follador Giovanni	14/10/1953	FLLGNN53R13F190K
4	PRO LOCO SAN PIETRO DI BARBOZZA	Valdobbiadene (TV)	Piazza Marconi, 1	13029	2	Rebuli Isidoro	05/12/1964	RBLSDR64T05L407I	Follador Giovanni	15/10/1953	FLLGNN53R13F190K
5	PRO LOCO PAESE	Paese (TV)	Via Olimpia, 12	7104	1	Badesso Gianpaolo	28/08/1946	BDSGPL46M28G229T	Follador Giovanni	16/10/1953	FLLGNN53R13F190K
6	PRO LOCO CIMADOLMO	Cimadolmo (TV)	Piazza Martiri 1	887	1	Dall'Acqua Graziano	28/03/1961	DLLGZN61C28I221R	Follador Giovanni	17/10/1953	FLLGNN53R13F190K
7	COMUNE DI REVINE LAGO	Revine Lago (TV)	Via G. Marconi, 31	38794	1	Maria De Piccoli	17/09/1962	DPCMRA62P57H706Y	Follador Giovanni	18/10/1953	FLLGNN53R13F190K
8	PRO LOCO DI FREGONA	Fregona (TV)	Via Guglielmo Marconi 6	889	1	Bertolin Francesca	04/10/1960	BRTFNC60R44L736K	Follador Giovanni	19/10/1953	FLLGNN53R13F190K
9	PRO LOCO DEL COMUNE DI MORGANO	Morgano (TV)	Piazza Indipendenza 42	19550	1	Ceccon Enrico	11/07/1973	CCCNRC73L11B563J	Follador Giovanni	20/10/1953	FLLGNN53R13F190K

10	PRO LOCO DI SARMEDE	Sarmede (TV)	Piazza Roma 5	13030	1	Masutti Dany	30/12/1962	MSTDNY62T30Z401K	Follador Giovanni	21/10/1953	FLLGNN53R13F190K
11	UNPLI TREVISO	Miane (TV)	P.za Squillace 2	39904	2	Trento Silvia	05/10/1981	TRNSLV81R45F443I	Follador Giovanni	22/10/1953	FLLGNN53R13F190K
12	PRO LOCO GODEGA SANT'URBANO	Godega di Sant'Urbano (TV)	Via don F. Tocchetti, 1	38832	2	Segat Matteo	23/02/1989	SGTMTT89B63M089E	Follador Giovanni	23/10/1953	FLLGNN53R13F190K
13	CONSORZIO PRO LOCO QUARTIER DEL PIAVE	Pieve di Soligo (TV)	Piazza Vittorio Emanuele II, 12	20412	1	Franceschet Roberto	26/05/1945	FRNRRT45E26G645Q	Follador Giovanni	23/10/1953	FLLGNN53R13F190K
14	PRO LOCO COMBAI	Miane (TV)	Piazza Squillace	19548	1	Zamai Martina	13/06/1988	ZMAMTN88H53L565S	Follador Giovanni	23/10/1953	FLLGNN53R13F190K
15	COMUNE PORTOBUFFOL E'	Portobuffolè (TV)	Piazza Vittorio Emanuele II,	38792	3	Silvestrin Bruno	28/05/1949	SLVBRN49E28G909V	Follador Giovanni	24/10/1953	FLLGNN53R13F190K
PROVINCIA DI VICENZA											
16	CONSORZIO COLLI BERICI	Nanto (VI)	Piazza del Sempio 3	39831	1	Penzo Lucio	19/08/1951	PNZLCU51M19F838T			
17	PRO LOCO MAROSTICA	Marostica (VI)	Piazza Castello 1	98219	2	Battistello Cinzia	30/01/1971	BTTCNZ71A70E970K			
18	ASSOCIAZIONE PRO LOCO LUGO	Lugo di Vicenza (VI)	Piazza XXV Aprile	38840	1	Carollo Venicio	16/07/1958	CRLVNC58L16L157N			
19	CONSORZIO PRO LOCO MEDIO ASTICO	Thiene (VI)	Via Roma 26	20414	1	Cappozzo Sofia	21/05/1988	CPPSFO88E61L157N			
20	CONSORZIO DELLE PL GRAPPA VALBRENTA	Romano d'Ezzelino (VI)	Via U. Foscolo 9	27881	1	Cortese Giuseppe	19/03/1941	CRTGPP41C19A703R			
21	CONSORZIO SERENISSIMA AGNO CHIAMPO	Il file di Mario mi dà Zermeghedo	Il file di Mario mi dà Piazza Regau 11/A	115797	1	Spagnolo Gianni Luigi	23/10/1948	SPGGNL48R23L551M			

22	CONSORZIO VICENZA NORD	Caldogno (VI)	Via Pagello 4	20415	1	Tombolan Carlo	22/01/1988	TMBCRL88A22L840N			
23	PROMALO	Malo (VI)	Piazza Zanini, 1	73302	1	Zordan Denis	28/03/1971	ZRDDNS71C28L157			
24	PRO LOCO CALDOGNO	Caldogno (VI)	Via Pagello 4	98136	2	Lassati Marco	06/08/1981	LSSMRC81M06L840O			
PROVINCIA DI VERONA											
25	CONSORZIO DELLA VALPOLICELLA	San Pietro in Cariano (VR)	Via Ingelheim 7	38796	2	Zamboni Giorgio	02/02/1953	ZMBGRG53B02B107Q			
26	PRO LOCO SAN PIETRO IN CARIANO	San Pietro in Cariano (VR)	Via Ingelheim 7	98234	2	Baietta Alberto	21/01/1955	BTTLRT55A21I109R			
27	PRO LOCO MOLINA	Fumane (VR)	Via Bacilieri,	38825	1	Ceradini Leonardo	20/10/1948	CRDLRD48R20D818R			
PROVINCIA DI VENEZIA											
28	PRO LOCO SALZANO	Salzano (VE)	Via Roma, 166	73305	1	Bettin Simonetta	22/09/1970	BTTSNT70P62F241F			
29	UNPLI VENEZIA	Santa Maria di Sala (VE)	Villa Farsetti-Via Roma 1	115788	1	Masetto Roberto	22/01/1948	MSTRRT48A22F904Y			
PROVINCIA DI BELLUNO											
30	PRO LOCO LONGARONE	Longarone (BL)	Piazza Gonzaga 2	38838	2	Sant Roberto	16/04/1958	SNTRRT58D16C957Q			
31	COMUNITA' MONTANA AGORDINA	Agordo (BL)	Via IV Novembre, 2	98108	1	De Col Alessandro	03/10/1965	DCLLSN65R03A083W			
PROVINCIA DI PADOVA											

32	UNPLI PADOVA	Camposanpiero (PD)	Via Cordenons 17	29755	1	Venturini Giuliano	06/08/1954	VNTGLN54M06F382F			
33	PRO LOCO MONSELICE	Monselice (PD)	Via Dante, 1	98192	2	Carturan Giuseppe	21/05/1969	CRTGPP69E21C964D			
PROVINCIA DI ROVIGO											
34	PRO LOCO CANARO	Canaro (RO)	Via Morandi, 53	98138	2	Ghirelli Clara	03/09/1951	GHRCLR51P43B578R			

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

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

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

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

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

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

I volontari, a tale proposito, predisporranno articoli, newsletter, comunicati stampa e aggiornamenti URL inviati ai partner e agli organi di stampa e, in primo luogo, ai partner della comunicazione che nel presente progetto sono **EVENTI, ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO VALPOLICELLA, MARCADOC, LONGARONE FIERE.**

.

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

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

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

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

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

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

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

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

Attività	Istituzioni coinvolte	Timing	Supporto informativo	Ore impegnate
Convegni e tavole rotonde in occasione delle principali manifestazioni	Partner, Enti comunali, sovracomunali, provinciali e regionali Associazioni presenti sul territorio	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio	brochure, opuscoli e newsletter	6
Allestimento di stand per distribuire materiale informativo	Partner, Enti comunali, sovracomunali, provinciali e regionali Associazioni presenti sul territorio	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio	brochure, opuscoli e newsletter	2
Conferenza stampa per far conoscere i punti principali del bando di selezione	Partner, Amministrazione provinciale e comunale	Maggio/Giugno	comunicati stampa e cartella stampa	8
Incontri e dibattiti presso tutte le scuole di secondo grado, redazione di intese istituzionali con i partner etc	Istituti scolastici, enti vari, associazioni etc	da approvazione progetti 2016 a conclusione anno scolastico interessato	brochure, opuscoli e newsletter	3
Comunicati stampa destinati ai media provinciali e regionali	Nessuna	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio	fotografie e dati statistici	1
Interviste e speciali tv e radio provinciali/regionali	Amministrazione provinciale e comunale	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio 2017	//////////	//////////
Articoli e speciali su "Arcobaleno" (house organ Unpli)	Nessuna	da approvazione progetti 2016 ad avvio al servizio	//////////	2
Informazioni on line sul sito ufficiale	Nessuna	da avvio al servizio a conclusione Progetti	//////////	2

Totale ore impegnate	24
----------------------	----

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

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

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

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

SI

UNPLI NAZIONALE NZ01922

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

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

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

SI

UNPLI NAZIONALE NZ01922

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

Diploma di licenza conclusiva del primo ciclo di istruzione

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

Il Comitato Regionale UNPLI Veneto, i Comitati Provinciali di Treviso, Venezia e Padova, nonché le Pro Loco, i Consorzi, i Comuni, la Comunità montana interessati hanno investito risorse economiche

adeguate a sostenere e qualificare la progettazione, la gestione e soprattutto la formazione **specifica** 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 sottoriportato per ogni singola sede.

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

ATTUALE

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

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

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

SEDI	RISORSE PER SINGOLA SEDE (a)	TOTALE RISORSE SEDI (b)
N. 34	€3.000	€102.000

RENDICONTAZIONE

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

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

-

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

Ciascuna Sede di servizio e/o Ente interessato ha risorse strumentali e supporti tecnici per l'attuazione

degli obiettivi fissati nelle voce 7 ed alle azioni previste alla voce 8 del progetto.

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

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

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

Messe a disposizione dai partner (e quindi straordinarie)

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

- 1 stanza come base operativa per gli operatori e per gli incontri di equipe
- 1 computer per la gestione dei dati
- 1 telefono fisso
- 1 fax
- 1 registratore
- 1 stampante
- 1 fotocopiatrice
- 1 schedario
- 1 classificatore
- 1 fotocopiatrice
- 1 connessione Internet ADSL e posta elettronica,
 - programmi specifici (photoshop, etc)
 - automezzo
- materiale di cancelleria (carta, penne, matite, notes, etc ,)

A livello di Comitato provinciale UNPLI (per ognuna delle province):

- 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
- 1 stampanti
- 1 fotocopiatrice
- risorse ordinarie
- locali lavoro, scrivanie, posta elettronica, etc;

A livello di Comitato Regionale UNPLI:

- 3 stanza adibita per colloqui di accoglienza volontari
- 8 computer per la catalogazione e la gestione dei dati
- 1 telefoni fissi (8 interni)
- 1 telefoni cellulare
- 1 fax
- 2 stampanti b/n
- 1 fotocopiatrice a colori e multifunzione con scanner
- 2 videoproiettori
- 1 macchina fotografica
- 1 telecamera

- 1 IPAD

- risorse ordinarie quali locali lavoro, scrivanie, posta elettronica, etc;
- 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

Ulteriori risorse strumentali saranno costituite da:

- 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 (**FAMEJA DEI ZATÉR E MENÀDAS DE LA PIAVE, ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI STATO**)
- Sale per incontri compreso i consumi (Energia, acqua etc) e le spese di gestione (pulizia locali etc) (**PENTA FORMAZIONE**)
- banche dati per ricerche (**MARCA DOC**)

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

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

Fase propedeutica

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

Fase attuativa

Uffici ed attrezzature delle sedi descritte (terminale, fax, telefono).
Aule attrezzate aventi requisiti di sicurezza ai sensi della legge 626 per l'effettuazione di seminari formativi.

Ritrovi residenziali per l'effettuazione dei fine settimana formativi, dotati dei comfort necessari per l'alloggiamento.

Ad uso personale:

Cartella informativa e cancelleria per gli incontri, inclusa la Carta Etica, copia del progetto, mansionario.

Cartella con diario dei servizi effettuati e degli spostamenti.

Cartella annotazione orari di servizio con firme OLP.

Schede di autovalutazione

Pubblicazione, curata dall'Unpli, contenente i saggi redatti dai vari formatori nazionali riguardo il loro specifico settore di intervento, per fornire un supporto didattico-informativo ai volontari.

Le dispense in parola permetteranno ai volontari l'effettuazione di counselling a distanza, in modo che possano confrontarsi personalmente con i formatori-relatori anche attraverso un servizio di

consulenza a distanza via E-mail agli indirizzi di posta elettronica forniti dai formatori stessi e riportati nelle singole relazioni.

CARATTERISTICHE DELLE CONOSCENZE ACQUISIBILI

26) *Eventuali crediti formativi riconosciuti:*

//////////

27) *Eventuali tirocini riconosciuti :*

//////////

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

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

A) progettazione e realizzazione di interventi di animazione culturale (manifestazioni, eventi, mostre, ideazione e produzione di materiali promo-pubblicitari, itinerari culturali etc);

B) capacità relazionali e di gestione di Uffici aperti al pubblico (front office e back office), capacità di ideazione, realizzazione e gestione di eventi, iniziative. Su tali aspetti operativi si realizzeranno, all'interno delle iniziative prodotte dalle Pro Loco e soprattutto dall'UNPLI Regionale e dai Comitati provinciali, attività di visite guidate ai beni culturali dei territori interessati mirate a favore delle fasce deboli (ipovedenti), con l'uso delle moderne tecnologie.

C) capacità di raccolta documentale e relativa elaborazione per una ottimale gestione delle risorse culturali ed ambientali del territorio;

D) conoscenze teoriche e pratiche delle tematiche culturali utili anche per

l'arricchimento delle conoscenze e dell'uso di strumentazioni scientifiche;

E) sensibilità mediatica e conoscenze necessarie per l'elaborazione di rassegne stampa tematiche, comunicazione interna ed esterna anche attraverso i social network, realizzazione e gestione sito WEB;

F) conoscenze teoriche e pratiche sui sistemi informatici e sulle modalità operative Windows e office.

G) utilizzo delle strumentazioni d'ufficio anche per classificazione e archiviazione documenti.

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

H) migliorare i rapporti relazionali con se stessi e con gli altri, utilizzando un atteggiamento professionale che superi la separazione tra università, istituzioni culturali e territorio

I) interagire con le agenzie formative (scuole, università), con Enti pubblici (Comuni, Comunità Montane, Regioni etc) e con gli Enti Privati sia essi economici (Aziende, Imprese) che del no-profit (associazioni di e organismi del privato sociale non economico)

L) prendere coscienza che realizzare le proprie aspirazioni è sempre possibile se si diventa padroni dei propri comportamenti e delle proprie reazioni emotive, dei propri contesti sociali, del proprio passato e presente o dei propri progetti per il futuro.

Fondamentale per ogni volontario diventerà il proprio **SAPER ESSERE** perché esso è l'elemento che valorizza gli altri saperi (conoscenze e abilità) e consente di sfruttare al meglio le poche o le tante opportunità che offrirà il futuro a questi giovani.

Formazione generale dei volontari

29) Sede di realizzazione:

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

La rendicontazione sarà quindi disponibile presso la relativa sede.

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

SEDE CAPOFILA- COMITATO REGIONALE UNPLI VENETO, MIANE TREVISO

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

30) Modalità di attuazione:

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

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

Nella fase iniziale i Volontari ricevono per lo più informazioni e conoscenze necessarie per

interpretare correttamente il ruolo richiesto, conoscere gli aspetti etici e giuridici del SC ed inserirsi rapidamente ed efficacemente nel nuovo ambiente lavorativo, adeguandosi alle regole formali ed informali, con particolare riguardo alla cultura organizzativa delle Pro Loco e dell'U.N.P.L.I. .

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

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

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

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

SI

UNPLI NAZIONALE NZ01922

32) *Tecniche e metodologie di realizzazione previste:*

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

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

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

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

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

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

Nel pieno rispetto delle "linee guida per la formazione generale dei giovani in servizio civile volontario", la metodologia sarà, pertanto, *attiva*, anche se nella progettazione articolata delle singole lezioni si farà, laddove necessario, ricorso anche alla classica e tradizionale *lezione frontale*.

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

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

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

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

Lezioni frontali

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

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

Dinamiche non formali

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

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

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

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

Formazione a distanza

Sarà utilizzato un sistema software adeguato con una "piattaforma e-learning" che permetterà la gestione a distanza di corsi di formazione, su più classi, monitorati da appositi tutor, esperti e formatori generali accreditati UNSC. Tali percorsi formativi saranno integrati da test, esercitazioni e simulazioni on-line; La piattaforma prevede il costante monitoraggio dell'interazione dei volontari nei vari forum, fornirà strumenti di comunicazione intergruppo e la pubblicazione dei dati.

In particolare consentirà la tracciabilità dei percorsi didattici; permetterà di fruire di materiali didattici multimediali (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; 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 countselling 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

Collegamenti a internet

Schede

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

33) *Contenuti della formazione:*

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

“ VALORI E IDENTITÀ DEL SCN “

L'identità del gruppo in formazione e patto formativo

I volontari in servizio civile verranno formati sulle seguenti tematiche:

introduzione alla formazione generale

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

il gruppo come luogo di formazione e apprendimento.

Dall'obiezione di coscienza al SCN

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

i fondamenti istituzionali e culturali del servizio civile nazionale;

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

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

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

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

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

La normativa vigente e la Carta di impegno etico

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

- “ LA CITTADINANZA ATTIVA “

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

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

cittadinanza attiva.

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

La rappresentanza dei volontari nel servizio civile

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

- “ IL GIOVANE VOLONTARIO NEL SISTEMA DEL SERVIZIO CIVILE “

Presentazione dell'Ente

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

Il lavoro dei progetti

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

L'organizzazione del servizio civile e le sue figure

Vengono portate a conoscenza del Volontario tutte le “figure” professionali che operano all'interno del progetto (Olp, Rlea, Formatori, altri volontari,..) ed all'interno dello stesso ente per il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

Disciplina dei rapporti tra enti e volontari del servizio civile nazionale

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

Comunicazione interpersonale e gestione dei conflitti

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

34) *Durata:*

42 ORE

Formazione specifica (relativa al singolo progetto) dei volontari

35) *Sede di realizzazione:*

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

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

BL	PRO LOCO LONGARONE
BL	UNIONE MONTANA AGORDINA
PD	UNPLI PADOVA
PD	PRO LOCO MONSELICE
RO	PRO LOCO CANARO
TV	COMUNE DI REVINE LAGO
TV	PRO LOCO REVINE LAGO
TV	CONSORZIO PRO LOCO DEL VALDOBBIADENESE
TV	PRO LOCO SAN PIETRO DI BARBOZZA
TV	PRO LOCO MORGANO
TV	PRO LOCO FREGONA
TV	CONSORZIO PRO LOCO QUARTIER DEL PIAVE
TV	PRO LOCO CIMADOLMO
TV	UNPLI VENETO
TV	UNPLI TREVISO
TV	PRO LOCO COMBAI
TV	PRO LOCO PAESE
TV	PRO LOCO SARMEDE
TV	PRO LOCO GODEGA DI SANT'URBANO
TV	COMUNE PORTOBUFFOLÉ
VE	UNPLI VENEZIA
VE	PRO LOCO SALZANO
VI	CONSORZIO PRO LOCO COLLI BERICI - BASSO VICENTINO
VI	CONSORZIO PRO LOCO MEDIO ASTICO
VI	PRO LOCO MAROSTICA
VI	CONSORZIO PRO LOCO VICENZA NORD
VI	PRO LOCO CALDOGNO
VI	CONSORZIO GRAPPA VALBRENDA
VI	PRO LOCO LUGO
VI	PRO LOCO MALO
VI	CONSORZIO SERENISSIMA AGNO CHIAMPO
VR	CONSORZIO PRO LOCO VALPOLICELLA
VR	PRO LOCO SAN PIETRO IN CARIANO
VR	PRO LOCO MOLINA

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:

--

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

39) *Tecniche e metodologie di realizzazione previste:*

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

Gli altri argomenti, legati al progetto e che esulano da quelli sopra citati, saranno trattati da Formatori esperti, sempre volontari, a seconda dell'argomento e in sedi provinciali e/o di area del progetto con la partecipazione di tutti i volontari servizio civile che prendono parte al progetto **«LE VIE DEI SAPORI ANTICHI»**

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

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

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

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

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

L'orientamento, dunque, riveste il ruolo fondamentale di strumento di integrazione fra istruzione,

formazione professionale (ovvero esperienza di Servizio Civile) e inserimento nel mondo del lavoro, favorendo, attraverso una relazione dinamica e continua, un punto di incontro tra le esigenze del Volontario (motivazioni, interessi, competenze) e le opportunità esterne date dall'offerta formativa e dal mercato del lavoro.

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

Il Bilancio di Competenze serve sostanzialmente a:

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

Il prodotto più importante del bilancio è:

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

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

Dunque il Bilancio di Competenze costituisce un'occasione di apprendimento professionale e di "manutenzione" del proprio patrimonio di conoscenze e di abilità che, opportunamente rielaborate, diventano un'ottima base di partenza per la costruzione di un Curriculum Vitae, step necessario ed indispensabile per ricercare un lavoro che sia non solo adeguato alla propria figura professionale ma che riesca a garantire anche la soddisfazione dei bisogni personali.

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

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

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

consente loro di sviluppare una serie di competenze "trasversali" in grado di renderli estremamente flessibili e adatti a più tipi di mansioni lavorative;
è in grado di fornire una serie di riferimenti comportamentali (teorici e pratici) su quella che è la dinamica del mondo del lavoro.

40) Contenuti della formazione:

Premesso che la formazione specifica è finalizzata a :

- incrementare la conoscenza del contesto in cui il Volontario viene inserito;
- offrire sostegno nella fase di inserimento del Volontario;

ampliare la formazione del giovane e renderla applicabile al contesto in cui il progetto viene realizzato.

La formazione specifica, come detto, sarà tenuta in parte dall'OLP ed in parte da formatori, preferibilmente laureati e con esperienze pluriennali personali o professionali nel settore previsto dal progetto, i cui curricula saranno documentati e depositati presso l'Ufficio Nazionale.

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

Nei primi giorni di avvio del progetto l'OLP fornirà, illustrandola, la documentazione e la modulistica relativa alla copertura assicurativa. A seguire, entro il 60° giorno, con il supporto del formatore **CANAL MAURO, esperto in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro** e/o attraverso l'ausilio di video online, saranno fornite al volontario le informazioni salienti, ai sensi del D.lgs 81/08. In particolare saranno illustrati i rischi per la salute e la sicurezza connessi all'attività lavorativa in generale, quelli collegati alla sede di lavoro ed alle attività che in esse si svolgono, nonché quelli collegati ai luoghi ove il volontario potrebbe andare ad operare (biblioteche, municipi, plessi scolastici, sedi di enti, associazioni, etc.) .

Le aree tematiche sulle quali i volontari dovranno soffermarsi ai fini della formazione specifica sono quelle indicate nel diagramma riportato sotto le tabelle delle due fasi formative. Nello stesso diagramma si noterà che per alcune fasi non sono previste ore definite, questo proprio in funzione di quanto sopra espresso: ***per alcuni apprendimenti bisogna vivere l'associazione.***

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

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

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

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

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

FORMAZIONE SPECIFICA ORDINARIA 50 Ore

N. Modulo	Argomento	n. ore
1	Presentazione e conoscenza dell'Ente (Pro Loco) in cui il Volontario è inserito e del territorio di attività (attività principalmente curata oltre che dai singoli OLP anche dai formatori specifici <i>Masetto Roberto, Zamboni Giorgio, Follador Erika, Carollo Venicio</i>).	7
2	Partecipazione attiva alla vita programmatica dell'Ente Pro Loco; rapporto tra l'Ente, il Direttivo e i soci, con il Volontario (attività principalmente sarà curata dagli OLP); azioni di accoglienza, front office e back office (Formatori specifici: <i>Bogo Elisabetta, Rebuli Isidoro, Silvestrin Bruno, Badesso Giampaolo</i>)	8
3	Elementi di conoscenza in materia di beni culturali, ambientali e dell'Associazione no profit con particolare riferimento alle Pro Loco quali Associazioni di tutela e valorizzazione dei Beni Culturali e del Territorio. (<i>Erika Piccolotto, Sonia Salgari</i>)	4
4	I Beni Culturali (rif D.Lvo 42/2004) Ambientali, storico-artistici e demoantropologici, il patrimonio enogastronomico tradizionale regionale definizione e attività di ricerca, tutela e promozione. (Formatori specifici: <i>Maina Dal Bosco</i>)	4
5	Storiografia: fonti archivistiche, bibliografia, museografia e museologia (Formatori specifici: <i>Amerigo Manesso</i>)	4
6	Approfondimento del Progetto in termini di attività/azioni previste e dei partner coinvolti (ricerca, studio, confronti materiali occorrenti etc). Tali attività saranno curate dagli OLP e vedrà il coinvolgimento di esperti messi a disposizione dai partner secondo le intese sottoscritte oltre che dai formatori specifici <i>Masetto Roberto, Zamboni Giorgio, Follador Erika</i>	5
7	Il ruolo del Volontario all'interno del Progetto e suoi Diritti e Doveri; Lettura e analisi delle circolari UNSC, elementi di EDUCAZIONE CIVICA a cura del responsabile della sede capofila <i>Follador Erika, Zamboni Giorgio</i>)	4
8	Elementi di comunicazione interna ed esterna (Formatori specifici: <i>Comazzetto Nicola</i>)	4
9	Elementi di informatica: uso del computer e della posta elettronica Formatori specifici: <i>Pavan Erika</i>)	4
RS	RISCHI E SICUREZZA- Il presente modulo è prioritario rispetto agli altri e sarà affrontato nei primi giorni di avvio al servizio, possibilmente in ambito provinciale con tutte le sedi <ul style="list-style-type: none"> ➤ illustrazione e chiarimenti sulla copertura assicurativa del volontario; ➤ il concetto di rischio, danno, prevenzione, protezione, controllo e assistenza – Art.36 e 37 del D.lgs 81/08; ➤ rischi per la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro (sede Pro Loco e luoghi "esterni") Specie su quanto previsto nel box 8.3 Formatore specifico: Canal Mauro	6
Totale ore n.		50

Totale ore n. 50

FORMAZIONE SPECIFICA AGGIUNTIVA 25 ORE

N. Modulo	Argomento	n. ore
10	Il Patrimonio enogastronomico tradizionale del Veneto (Formatori: <i>Lucio Penzo, Alessandro De Col</i>)	3
11	Elementi di comunicazione: produzione di depliant e brochure (Formatori specifici: <i>Cristina Marta Acqua, Dall'Acqua Graziano, Sant Roberto, Masutti Dany</i>)	4
12	Dinamiche di Gruppo e Lavoro di gruppo (incontri provinciali o d'area): il lavoro per progetti (<i>Follador Erika</i>)	5
13	Verifica periodica anche con incontri a carattere territoriale che vedranno coinvolti i	5

	volontari, gli OLP ed i Formatori delle sedi del progetto al fine di effettuare una analisi dei risultati raggiunti. Tali attività saranno guidata dagli Olp e dai formatori Masetto Roberto, Zamboni Giorgio, Follador Erika	
14	Elementi di marketing territoriale e culturale con particolare attenzione all'analisi del territorio e all'individuazione delle sue potenzialità espresse ed inesprese in relazione alle finalità del progetto (Erika Piccolotto, Cecon Enrico)	4
15	I beni immateriali in Veneto (Venturini Giuliano, Lazzari Martino)	4

Totale ore n. 25

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

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

41) *Durata:*

75 ore

Altri elementi della formazione

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

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

Data, 10 OTTOBRE 2016

Il Responsabile del Servizio civile nazionale dell'ente

