



SCHEDA ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

LA DIETA MEDITERRANEA ON TABLE & TABLET_4

SETTORE e AREA DI INTERVENTO:

Settore Patrimonio storico, artistico e culturale - 03 | Valorizzazione storie e culture locali

DURATA DEL PROGETTO:

12 mesi

OBIETTIVI DEL PROGETTO:**Obiettivi generali**

- favorire la realizzazione dei principi costituzionali di solidarietà sociale (L. 64/01)
- promuovere la solidarietà e la cooperazione, con particolare riguardo alla tutela dei diritti sociali ed ai servizi alla persona (L. 64/01)
- contribuire alla formazione civica, sociale, culturale e professionale dei giovani volontari (L. 64/01)
- attuare iniziative diversificate di cultura e di solidarietà sociale
- potenziare l'efficacia e l'efficienza delle politiche culturali
- prevenire il disagio giovanile
- promuovere l'aggregazione e la socializzazione dei giovani

Obiettivi specifici relativi agli Operatori Volontari

- attuare il coinvolgimento delle/dei ragazze/i del Servizio Civile in un progetto di valorizzazione della cultura locale, tramite una concreta esperienza di condivisione
- favorire negli OV il miglioramento della conoscenza di sé e l'autostima attraverso l'esercizio della cittadinanza attiva
- abilitare l'apprendimento delle tecniche di comunicazione, relazione e lavoro di gruppo
- stimolare l'acquisizione della capacità di entrare in relazione con gli altri in modo positivo, sviluppando accettazione e tolleranza e diffondendo una cultura della solidarietà e dell'integrazione sociale
- creare occasioni di conoscenza e formazione personale in ordine alla educazione alla diversità e alla complessità (non esiste libertà senza responsabilità)
- trasferire nuove e specifiche competenze nel settore dei servizi culturali, utili anche ai fini di una futura collocazione occupazionale
- incoraggiare l'acquisizione di spazi di autonomia in relazione alle attività oggetto del progetto

Obiettivi specifici relativi all'Ente proponente

- implementare e migliorare i servizi di promozione culturale già attivati dall'Ente
- attivare un canale di comunicazione ed interscambio con il mondo giovanile, al fine di creare, tramite la promozione della cooperazione intergenerazionale, occasioni di confronto, di scambio di idee ed opinioni, che contribuiscano a migliorare/rinnovare gli interventi posti in essere dall'Ente proponente a vantaggio della società civile

Obiettivi specifici relativi alla Comunità territoriale di appartenenza

- stimolare l'attivazione di risorse volontarie
- offrire ai giovani una modalità formativa innovativa
- dare ai giovani l'opportunità di conoscere il mondo del sociale e del volontariato
- favorire e stimolare la partecipazione e il senso civico dei giovani
- favorire l'integrazione sociale e culturale, sollecitando i cittadini e la collettività sui temi della solidarietà, con funzione di prevenzione.

Obiettivi specifici sui contenuti progettuali

L'impegno del soggetto proponente vuole, dunque, essere rivolto alla generale finalità di dar vita ad un progetto culturale territorialmente esteso, che abbia un alto grado di incidenza nell'ambito regionale, mirato - attraverso il recupero di un rivelante 'pezzo' della cultura, delle tradizioni e dell'economia locale - alla conoscenza di tale patrimonio identitario, nonché alla crescita dell'offerta territoriale e della relativa utenza, attraverso il perseguimento degli obiettivi di:

- valorizzazione del patrimonio materiale ed immateriale legato alla 'dieta mediterranea' e al suo complesso di produzioni, con individuazione degli elementi caratteristici e conseguente azione di recupero finalizzata alla sua salvaguardia, tutela e divulgazione
- riversamento conservativo e catalogazione di documenti di significativa importanza sulla cultura alimentare locale, attraverso l'utilizzo delle tecnologie informatiche e multimediali, e la realizzazione di archivi fisici e virtuali che possano essere ulteriormente arricchiti nel corso del tempo e integrati con l'acquisizione di ulteriori fonti di informazione
- reinterpretazione delle risorse attraverso l'uso delle nuove tecnologie, al fine di attivare una più rapida integrazione fra i linguaggi propri delle nuove generazioni e i contenuti trasmessi dalle generazioni depositarie delle tradizioni e delle storie locali, con conseguente riduzione del digital divide tra gli attori coinvolti
- coinvolgimento della comunità locale nella riscoperta e fruizione del patrimonio immateriale del territorio e dei contesti culturali di riferimento, e nella partecipazione ad eventi e occasioni di animazione e socializzazione
- diffusione dei saperi immateriali tradizionali, nell'incontro tra realtà produttive di eccellenza e mondo della ristorazione quale presupposto di programmi d'azione per la divulgazione della Dieta Mediterranea anche a livello internazionale, e di iniziative di cooperazione orientate a strutturare un'offerta territoriale riconoscibile e sostenibile (circuito dei "ristoranti della Dieta Mediterranea").

Ed inoltre:

Favorire la riflessione sul territorio, le sue risorse e le sue potenzialità, per sviluppare un sentimento di comunità che porta all'affermazione

- del senso "del noi" (identificazione degli uni con gli altri - attenzione non un "noi" contrapposto ad un "voi" od ad un "loro", ma un "noi" a sfoglie di cipolla, che partendo da un nucleo si espande fino a contenere tutti)
- del senso "del ruolo" (funzioni che ogni individuo assolve nella comunità)
- del senso "di dipendenza" (legame - bidirezionale - dell'individuo alla collettività).

Stimolare la riappropriazione culturale, promuovere spazi di animazione e dialogo, per produrre un 'effetto di socializzazione' che permetta di:

- favorire l'esperienza di gruppo, la crescita personale dei volontari, l'incontro tra i giovani partecipanti e il sistema territoriale di riferimento
- infondere fiducia a livello locale
- coinvolgere tutti i soggetti interessati in momenti di creazione e autogestione non solo della domanda, ma anche dell'offerta di cultura; le attività che vi sono associate non richiedono un'infrastrutturazione complessa e sono percepite positivamente come "nuove industrie" (non inquinanti, fortemente collegate al tempo libero, abilitanti la conoscenza di realtà "diverse").

Creare una cultura del territorio e della gestione sostenibile delle sue risorse, che consenta:

- la corretta gestione delle potenzialità attrattive del Parco Nazionale del Cilento nella sua specifica configurazione di paesaggio vivente
- la creazione delle condizioni culturali per accrescere tra i giovani e, in generale, nella popolazione residente la consapevolezza delle proprie radici culturali, al fine di favorire la valorizzazione delle risorse naturali e culturali in chiave economica attraverso comportamenti rispettosi dell'ambiente nella gestione delle attività
- l'appropriazione dell'identità territoriale in particolare da parte dei giovani per radicare nelle nuove risorse professionali un'estetica del vivere in sintonia con la storia e la natura dei luoghi, e giungere ad uno sviluppo rispettoso dei caratteri ambientali e tradizionali che hanno regolato gli equilibri del paesaggio, delle coltivazioni e degli insediamenti
- l'ampliamento di un'offerta occupazionale suscettibile di soddisfare i nuovi bacini d'impiego rappresentati da turismo, valorizzazione del patrimonio culturale ed ambientale, servizi alla persona, audiovisivo e ICT, che aprono, inoltre, interessanti prospettive anche nell'ottica delle pari opportunità, in quanto per tali settori può costituire notevole valore aggiunto l'apporto della specificità femminile in termini di capacità e competenze.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

I volontari saranno di supporto allo staff della Fondazione Alario in tutte le fasi di attuazione del progetto. In particolare le attività nelle quali saranno impegnati sono le seguenti:

- individuazione dei prodotti e delle preparazioni che costituiranno i contenuti della ricerca
- individuazione delle associazioni, dei gruppi del terzo settore, delle scuole e delle istituzioni, testimonial da coinvolgere nella ricerca e nelle attività

- ricerca-azione on field tramite interviste a piccole realtà artigianali e alle persone più anziane per raccolta di informazioni e testimonianze, realizzazione di fotografie, filmati di ricette o preparazioni tradizionali (es. mungitura di animali e relativa trasformazione del latte in formaggio)
- ricerca-azione on desk tramite consultazione di archivi, bibliografia specialistica, materiale documentale sui contenuti del progetto
- catalogazione e trasformazione del materiale raccolto in supporti digitali al fine di predisporre l'impiego diffuso e in risposta a più fini: sito internet, atlante virtuale delle tradizioni e dei mestieri legati alla 'dieta mediterranea', proiezioni in occasione di eventi promozionali, etc.
- organizzazione di attività di animazione territoriale, tra cui laboratori gastronomici, per trasferimento di know how dei metodi di preparazione dei cibi, anche nella riproposizione dei loro abbinamenti alla stagionalità e alle festività (menù di natale, menù di carnevale, menù di pasqua, tradizione dell'Ascensione, etc.)
- collaborazione con l'addetto stampa per diffondere il progetto
- realizzazione di brochures e materiali didattico-informativi
- supporto logistico nell'organizzazione di eventi correlati
- aggiornamento del sito web istituzionale pagina Servizio Civile

POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI E SEDI DI SVOLGIMENTO:

Numero dei volontari da impiegare nel progetto: 18 volontari

Numero posti con vitto e alloggio: 0

Numero posti senza vitto e alloggio: 0

Numero posti con solo vitto: 0

Sede di attuazione del progetto:

Fondazione Alario per Elea-Velia, Viale Parmenide – 84046 Ascea (SA)

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Numero ore di servizio settimanali degli operatori volontari: 25 ore

Giorni di servizio settimanali degli operatori volontari: 5 giorni

Eventuali particolari obblighi degli operatori volontari durante il periodo di servizio:

I volontari del Servizio Civile, al fine di un miglior espletamento delle attività progettuali, devono garantire disponibilità a:

- spostarsi sul territorio interessato dal progetto
- adottare flessibilità oraria ed eventuale turnazione (turni antimeridiani e/o pomeridiani) in base alle diverse esigenze di servizio [ove richiesto, prestando servizio in orario serale e in giorni festivi in occasione di organizzazione di eventi culturali]
- effettuare missioni e trasferimenti anche in luoghi diversi dalle sedi di servizio o fuori regione, e anche nell'ambito della stessa giornata
- guidare un mezzo dell'Ente o a disposizione dell'Ente se in possesso di patente di guida di tipo B
- assolvere con diligenza le mansioni affidate.

Saranno, inoltre, obbligati al rispetto della privacy, degli orari e del regolamento interno.

DESCRIZIONE DEI CRITERI DI SELEZIONE:

L'Ente ha elaborato un autonomo sistema, con caratteri di completezza e coerenza con le esigenze poste dall'attività progettuali, come da allegato C 'Criteri e modalità di selezione dei volontari', a cui si rimanda per il dettaglio dei fattori e delle relative modalità di valutazione.

EVENTUALI REQUISITI RICHIESTI:

1. Elevata attitudine alle attività del progetto e al lavoro di gruppo, documentata da curriculum e da verificare in sede di colloquio

2. Competenze informatiche

3. Possesso di patente auto

I requisiti aggiuntivi di cui ai punti 2 e 3 sono resi necessari avuto riguardo ai contenuti delle attività progettuali, che prevedono l'elaborazione di contenuti con l'uso delle ICT nonché uscite sul territorio per la ricerca-azione. Anche dall'esperienza maturata nel corso delle precedenti progettualità, l'esigenza di elevate doti di team working e alta attitudine alla specificità dei compiti da svolgere è motivata dalla maggiore efficacia che s'intende conferire alle azioni e che è massimamente garantita allorquando i volontari impiegati presentano un profilo attitudinale adeguato nei requisiti considerati.

CARATTERISTICHE COMPETENZE ACQUISIBILI:

Data la natura delle attività proposte, le competenze acquisibili dai volontari riguarderanno la capacità di lavorare in team, la gestione di interventi di aggregazione e animazione, l'ideazione e creazione di eventi e programmi culturali. Pertanto, dalle unità formative capitalizzabili relative alle attività comuni, saranno acquisibili competenze in:

- utilizzo degli strumenti informatici
- back office e front office
- competenze relazionali e comunicative
- utilizzo di strumenti e tecniche per la valorizzazione del territorio e delle risorse
- problem solving

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

I contenuti dei moduli formativi prenderanno in esame le seguenti tematiche:

MODULO 1: PRESENTAZIONE DELL'ENTE

Storia, identità e ordinamento, caratteristiche specifiche, modalità organizzative ed operative, organigramma, attività, servizi e collaborazioni della Fondazione Alario per Elea-Velia

Durata: ore 5

MODULO 2 (obbligatorio): FORMAZIONE E INFORMAZIONE SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE

- Rischi connessi all'impiego dei volontari nel progetto di servizio civile valutati da parte dell'Ente
- Informativa sulle misure di prevenzione e di emergenza in relazione all'attività dei volontari e possibili interferenze tra questa e le altre attività che si svolgono nell'ambito della stessa organizzazione
- Rischi specifici esistenti negli ambienti di operatività dei volontari e misure di prevenzione e di emergenza adottate

Durata: ore 5

MODULO 3: IL TERRITORIO COME SISTEMA VITALE

- Analisi delle risorse locali: paesaggio, arte, beni culturali
- Storia locale
- Tradizioni orali e cultura immateriale
- Percorsi integrati di fruizione culturale: luoghi, cammini, itinerari

Durata: ore 20

MODULO 4: DIETA MEDITERRANEA ON TABLE

- La dieta mediterranea: una dieta, molte culture. Aspetti nutrizionali e culturali
- Competenze, pratiche e tradizioni della Dieta Mediterranea nella coltivazione, raccolta, conservazione, trasformazione e consumo del cibo
- I prodotti della Dieta Mediterranea, con particolare riguardo alle filiere di frutticoltura, olivicoltura, orticoltura e colture erbacee

Durata: ore 20

MODULO 5: DIETA MEDITERRANEA ON TABLET

- La 'promozione' della dieta mediterranea attraverso l'uso delle nuove tecnologie
- Nozioni di marketing
- Inglese tecnico di settore [livelli di competenze in uscita del CEFR/QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue]

Durata: ore 30

La formazione specifica avrà complessivamente la durata di 80 ore