SCHEDA PROGETTO PER L'IMPIEGO DI VOLONTARI IN

SERVIZIO CIVILE IN ITALIA

SAPORI E SAPERI DEL TERRITORIO

ENTE

1) *Denominazione e codice SU dell'ente titolare di iscrizione all'albo SCU proponente il progetto (*)*

PARCO NATURALE REGIONALE DEI MONTI LUCRETILI - SU000059A00

2) *Denominazione e codice SU di eventuali enti di accoglienza dell'ente proponente il progetto*

3) *Eventuali enti coprogettanti*

3.a) denominazione e codice SU degli enti di accoglienza dell'ente titolare di iscrizione all'albo SCU proponente il progetto

ENTE TITOLARE: Parco Nat. Reg. dei Monti Lucretili *SU00059A00*			
SEDE DI ATTUAZIONE	**Codice Sede**	**Indirizzo sede**	**N. volontari**
CENTRO VISITA	143592	Via San Polo snc – 00010 Marcellina (RM)	2
ENTE ACCOGLIENTE: Parco Nat. Reg. dei Monti Simbruini *SU00059A06*			
SEDE DI ATTUAZIONE	**Codice Sede**	**Indirizzo sede**	**N. volontari**
PORTA DEL PARCO DEI MONTI SIMBRUINI	144293	Corso Cesare Battisti 1 - 00028 Subiaco (RM)	1
ENTE ACCOGLIENTE: Parco Nat. Reg. dell'Appia Antica *SU00059A08*			
SEDE DI ATTUAZIONE	**Codice Sede**	**Indirizzo sede**	**N. volontari**
CARTIERA LATINA	151887	via Appia Antica, 42	1

3.b) denominazione e codice SU degli enti titolari di iscrizione all'albo SCU ed eventuali propri enti di accoglienza

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

4) *Titolo del programma (*)*

LA BIODIVERSITA' E LE TRADIZIONI LOCALI PER TUTELARE IL TERRITORIO DEL CENTRO LAZIO

5) *Titolo del progetto (*)*

SAPORI E SAPERI DEL TERRITORIO

6) *Settore ed area di intervento del progetto con relativa codifica (v. allegato 1)(*)*

E20 – Settore: E: Educazione e Promozione Culturale, paesaggistica, ambientale, del turismo sostenibile e sociale dello sport– Area 20. Educazione alimentare

7) *Contesto specifico del progetto (*)*

7.1) Breve descrizione del contesto specifico di attuazione del progetto (*)

Il presente progetto di Servizio Civile interviene in modo coordinato con gli altri progetti del Programma con l'intento di valorizzare, la biodiversità presente nel territorio e le forti tradizioni locali e di tutelare l'identità del territorio stesso attraverso la propria cultura.

L'idea alla base del progetto è appunto quella di valorizzare le antiche professionalità locali e fornire nuove prospettive professionali, mettendo in contatto le nuove generazioni con le realtà lavorative della tradizione ovvero un mondo caratterizzato da una virtuosa combinazione di memoria del passato unita all'innovazione. Tale iniziativa nasce dalla consapevolezza che sono i mestieri tradizionali a rappresentare una risorsa locale indispensabile, da valorizzare e rendere accessibile ai giovani A questo si unisce l'idea di salvaguardare l'identità dei territori anche attraverso la riscoperta delle antiche ricette e dei prodotti tipici che caratterizzano ogni territorio..

L'Area d'intervento

L'area interessata dal progetto è, nella sostanza, omogenea per le problematiche economiche e sociali. Ad un valore naturalistico e paesaggistico elevatissimi corrispondono grosse difficoltà nella creazione di impresa e nell'attivazione di fenomeni cooperativi di coordinamento e di cittadinanza attiva.

In generale, nel decennio 2010-2020 l'evoluzione delle tecniche agricole e l'esodo demografico, hanno contribuito alla riduzione dell'attività agricola rivolta al mercato.

In questo ambiente lo spirito associazionistico deve essere incrementato e sviluppato: il volontariato è opportuno si indirizzi prevalentemente verso la tutela dei boschi e del paesaggio, le associazioni culturali verso il recupero del passato e del folclore locale; quelle sportive dovrebbero diversificare le discipline praticate e incentivare le manifestazioni sportive.

Va sottolineato che l'associazionismo è molto attivo come si evince dal numero di feste civili, religiose, sagre, mostre e fiere. In particolare le sagre, pur prevalentemente organizzate durante i mesi estivi, avvengono quasi ogni mese dell'anno e sono strettamente legate alla tradizione produttiva e gastronomica locale.

Secondo i dati disponibili presso MIBAC e UNIONCAMERE, recepiti nella programmazione turistica della Regione Lazio, (Unioncamere, indagine quantitativa sui comportamenti turistici degli italiani, Luglio 2013) MIBAC ONT ITALY MONITourStatistics in tourismMay 2014 la domanda di servizi turistici si sta sempre più rivolgendo verso prodotti di qualità, caratterizzati da costi accettabili di accesso, elevati valori naturalistici e culturali, personalizzazione, accessibilità con modalità di "mobilità Lenta". Si rileva una costante crescita della domanda turistica straniera e un calo della domanda nazionale.

La domanda a livello "Italia" è caratterizzata da una forte stagionalità.

Il Lazio, sbilanciato per numero di arrivi e di presenze dall'enorme peso di Roma che da sola vale il 75% della domanda (4 milioni di arrivi sui 5 milioni totali) è attualmente la prima regione italiana per quanto concerne

- percentuale di arrivi turistici stranieri (64,7% contro Italia 43,1%);
- pesa turistica straniera: 4.530 mln di euro nel 2010 (17,3% dell'Italia);

Negli ultimi anni si rileva l'esistenza di una domanda di servizi turistici correlati alla educazione ed alla informazione ambientale.

Tale domanda veicolata dalle scuole e dalle agenzie specializzate è in crescita sia per il maggiore valore educativo rispetto alla semplice gita sia per i minori costi.

Vi è anche una domanda endogena al territorio legata alla conoscenza dello stesso e frutto delle attività di sensibilizzazione presso i plessi scolastici del territorio, si è osservato negli anni un crescente interesse della istituzione scolastica per le attività di tutela della natura.

La creazione di flussi turistici grazie alla presenza delle aree naturali protette può contribuire a creare aspettative di sviluppo locale e incentivare la creazione di percorsi imprenditoriali. Gli operatori locali in questo senso possono organizzarsi cercando di proporre menù a Km 0, laboratori didattici di educazione ambientale e alimentare, giornate di studio sulle tradizioni culinarie e pacchetti di offerta integrati.

Gli Enti coinvolti

Il **Parco Naturale Regionale dell'Appia Antica** ha una superficie di circa 4.580 ettari. In questo territorio sono compresi la via Appia Antica e le sue adiacenze per un tratto di oltre 16 chilometri, la valle della Caffarella (200 ettari), l'area archeologica della via Latina, l'area archeologica degli Acquedotti (240 ettari), la tenuta di Tormarancia (220 ettari), la tenuta Farnesiana (180 ettari) e verso sud le aree del Divino Amore, Falcognana e Mugilla. A Nord il Parco si allunga verso il centro della città fino a piazza Numa Pompili, o nelle immediate vicinanze delle Terme di Caracalla; a Ovest è delimitato in gran parte dalla via Ardeatina e dalla ferrovia Roma-Napoli, a Est dalla via Tuscolana e dalla via Appia Nuova fino a Frattocchie, mentre a Sud sempre dalla via Ardeatina e da via Falcognana. I comuni interessati dall'area del parco sono Roma, Ciampino e Marino.
Si tratta di un Parco fortemente voluto dai cittadini, istituito nel 1988 grazie ad una legge di iniziativa popolare. Tra il 2000 e il 2020 l'Ente Parco ha realizzato una rete di accoglienza e di servizi per il pubblico. Tale rete si basa sul circuito di strutture/presidi in tutte le aree aperte al pubblico e/o di proprietà pubblica: asse Appia Antica, valle della Caffarella, area di Tor Fiscale, area degli Acquedotti, tenuta di Tormarancia, area archeologica Santa Maria delle Mole e Frattocchie. Altri importanti centri di snodo delle attività rivolte ai cittadini sono: la Cartiera Latina, la Casa del Parco, il Casale dell'ex Mulino e il Centro Servizi al

Turismo.
In particolare la Cartiera Latina che è anche la sede del Parco ospita l'Hortus Urbis un progetto sperimentale sullo spazio pubblico e la biodiversità di Zappata Romana e del Parco dell'Appia Antica. Il progetto ha preso avvio il 25 marzo 2012 a Roma. L'Hortus Urbis ha visto l'attivazione di un'area verde non utilizzata nel parco dell'Appia Antica destinandola a spazio pubblico e ad orto a vocazione didattica con una selezione di piante utilizzate ai tempi dell'antica Roma. L'orto è composto da 16 aiuole quadrate e occupa un'area di circa 50 piedi romani di lunghezza per una superficie di circa 225 mq. Nell'orto con il generoso contributo di lavoratori volontari oltre alle attività di giardinaggio e la realizzazione delle aiuole sono state realizzate: una compostiera, un forno in terra cruda, una insect house, una pergola, un impianto di irrigazione, un'area per l'allevamento dei lombrichi, un semenzaio, un frutteto con alberi da frutto antichi.
Presso l'Hortus vengo organizzati incontri, seminari e laboratori sul riconoscimento e l'uso delle piante nella cucina tradizionale. Una delle attività più apprezzate dal pubblico sono le visite guidate con raccolta di erbe spontanee che poi vengono cucinate presso il forno all'aperto.
Altra esperienza sicuramente interessante è quella avviata con le scuole alberghiere del territorio impegnate nel recupero delle antiche tradizioni culinarie della campagna romana e anche più in là nel tempo di alcuni piatti tipici della cucina della Roma imperiale.

Il **Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili**, istituito con L.R. n.41/89, ha una superficie di 18.204 ettari, è situato a cavallo tra le province di Rieti e di Roma e tutela un ambiente di media montagna. Il Parco comprende il territorio di 13 comuni, con una popolazione totale di 40.707 abitanti (2014): Licenza, Marcellina, Monteflavio, Montorio Romano, Moricone, Orvinio, Palombara Sabina, Percile, Poggio Moiano, Roccagiovine, San Polo dei Cavalieri, Scandriglia, Vicovaro. La rete escursionistica del Parco è composta da 53 sentieri ufficiali, per una lunghezza di oltre 230 km, che si inserisce nella più ampia rete escursionistica dei lunghi cammini (Il Cammino di San Benedetto, La Via di S. Francesco, il Cammino Naturale dei Parchi, La Via dei Lupi).

A breve distanza dalla capitale, il territorio del Parco è caratterizzato, oltre che da elementi di interesse storico-culturale, come la Villa del poeta latino Orazio, siti di incastellamento medioevali, siti di affioramento di fossili dell'età preistorica, anche da molteplici fattori di interesse ambientale e naturalistico: le ricche fioriture primaverili delle orchidee spontanee e dello *Styrax officinalis*, simbolo del Parco, la presenza costante delle aquile reali con una coppia nidificante, e quella stagionale del biancone, le acque limpide, popolate da anfibi rari o endemici come l'ululone appenninico o la salamandrina dagli occhiali, e ancora la presenza elusiva di mustelidi, ungulati, del gatto selvatico europeo e del lupo appenninico, oggetto di monitoraggio e di studi da parte dell'Ente regionale e delle Università. La ricchezza in biodiversità ha portato alla inclusione di buona parte del territorio in una Zona di Protezione Speciale (ZPS) e in 2 Zone Speciali di Conservazione (ZSC) ai sensi della Rete

Natura 2000 e della normativa europea. Altre tre ZSC esterne al Parco (Macchia di S. Angelo, Basso corso del Rio Fiumicino e Grotta la Pila) e il Parco Archeologico Regionale dell'Inviolata completano il territorio protetto in gestione all'Ente Parco. Oltre ai beni naturali, il territorio è caratterizzato da una importante produttività agricola, dedicata in buona parte all'olivo ed alla produzione di Olio extra-vergine d'oliva D.O.P.

Il **Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini** istituito con la legge regionale n. 8 del 29 gennaio 1983 è la più estesa area protetta del Lazio, con i suoi 30000 ettari di territorio, comprendente ben sette paesi delle province di Roma e Frosinone: Camerata Nuova, Cervara di Roma, Filettino, Jenne, Subiaco, Trevi nel Lazio e Vallepietra. L'istituzione del Parco favorisce la conservazione, la valorizzazione ed il razionale utilizzo delle risorse ambientali, unitamente allo sviluppo economico e sociale delle comunità locali; l'intera zona risulta di notevole interesse naturalistico, storico e culturale. Il territorio è prevalentemente montano. La popolazione totale pari a circa 10.000 persone. La rete escursionistica è pari a circa 400 km di sentieri.

Caratteristiche generali delle aree di progetto

Come verrà di seguito descritto nell'analisi ***SWOT*** l'area di progetto presenza grossi punti di debolezza e rilevanti punti di forza.

Ad una situazione sociale ed economica attualmente caratterizzata da disomogeneità nelle problematiche economiche e sociali dell'abbandono, con i Municipi di Roma ov'è incastonato il Parco dell'Appia Antica da una parte e le aree dell'Appennino dall'altra, si affiancano valori naturalistici e paesaggistici elevatissimi e diffusi.

In generale la popolazione risente di grosse difficoltà di sviluppo economico e di creazione di impresa che possono essere superate attivando fenomeni cooperativi di coordinamento e di cittadinanza attiva.

I Comuni coinvolti devono trovare nella presenza delle aree naturali protette, la risorsa in grado di alimentare flussi con l'esterno capaci di reimmettere le società "chiuse" presenti nei loro territori in un contesto di sistema aperto, coscienti dei punti di debolezza ed i rischi endogeni ed esogeni alle attività da mettere in campo, e valorizzando i punti di forza e le opportunità, in ordine riportati.

Analisi delle Criticità e dei Bisogni (ANALISI SWOT)

ATTRATTORI

. l'integrità del paesaggio;

. i patrimoni archeologico-architettonici presenti nelle Aree Protette e nei Borghi

. i monumenti di valenza storica e religiosa,

. il paesaggio rurale;

. le tradizioni e le storie locali

. la rete di musei, le grandi e piccole biblioteche, le proposte di viste guidate

. una rete escursionistica ben strutturata e gestita

DETRATTORI

Tra questi:

. pendolarismo verso Roma;

. una crisi occupazionale, acuita dalla pandemia in atto;

. un'espansione urbana senza qualità nella città di Roma;

. scarsità mezzi pubblici nelle aree interne;

. una non omogenea e dimensionata presenza di attività d'ospitalità turistica

. un *digital divided* tra aree metropolitane e aree interne dell'Appennino che non favorisce nuove opportunità, comunque le rallenta

. drastica riduzione delle attività produttive e delle attività di trasformazione dei prodotti.

. rarefazione dei servizi essenziali. (poste, trasporti, scuole ecc.).

. anzianità e demotivazione della popolazione

. territorio di origine percepito come area depressa da cui "scappare"

Si sintetizzano di seguito i principali elementi descrittivi del contesto progettuale secondo lo strumento dell'analisi SWOT.

Dal punto di vista dei Rischi e Pericoli rispettivamente Interni ed Esterni al progetto, si hanno:

PUNTI DI DEBOLEZZA	• Reti di sentieri collegate tra loro solo da pochi percorsi; • percorsi e strutture poco conosciuti e valorizzati; • servizio di trasporto pubblico locale a frequenze ridotte; • incompiutezza di molte strutture di fruizione; • scarsa presenza di imprese turistiche; • difficile reperibilità della cartografia al di fuori della zona; • mancanza di personale in riferimento alle nuove esigenze e al flusso turistico "giovane"; • difficoltà nel sopperire alla richiesta di personale qualificato; • lingua inglese non conosciuta. • Scarsa collaborazione fra ente parco e associazioni locali • Scarsa conoscenza delle attività dell'area protetta • Difficoltà a reperire materiale informativo

RISCHI	• Estinzione di tradizioni e prodotti tipici locali - mancanza di ricambio generazionale; • Perdita identità locale; • Situazione incerta legata all'andamento della pandemia sulla futura piena operatività; • Inerzia associata allo scetticismo sul valore attrattivo, soprattutto nei borghi piccoli delle aree interne • Frammentazione territoriale e potenziale perdita di coerenza; • mancata crescita dell'offerta dei servizi; • mancata possibilità di avere personale qualificato e nuove risorse umane; • mancata opportunità per tutti gli attori presenti e attivi nel settore turistico del territorio. • Mancanza di dialogo fra parco e territorio

Dal punto di vista dei Vantaggi e delle Opportunità sia Interne che Esterne al progetto, si hanno:

PUNTI DI FORZA	• Presenza di Aree Protette; • Rete sentieristica molto sviluppata e presenza di sentieri di lunga percorrenza; • Presenza di Borghi, con emergenze architettoniche, storiche , monumentali e religiose di enorme valore (aree archeologiche di Roma, Valle dell'Aniene, Monasteri Benedettini e Subiaco); • Strutture, musei, biblioteche, punti informativi e spazi da gestire già esistenti; • Metodologia di coordinamento e organizzazione, di coprogettazione tra più enti di servizio civile, già rodata; • Esperienza di Servizio Civile; • Peculiarità e qualità dei prodotti enogastronomici locali; • Presenza di aree rurali intatte, con forte tradizioni e identità culturali proprie; • Emergenze ambientali e culturali di alto valore internazionale; • Presenza di musei, centri visita; • Presenza di numerose associazioni anche sul tema della cucina locale e sulla valorizzazione delle tradizioni locali e forte attività di volontariato; • Presenza istituti alberghieri; • Possibilità di creare flussi nelle aree protette legati al turismo enogastronomico; • Turismo naturalistico ed escursionistico in crescita; • Presenza di diverse sezione CAI
OPPORTUNITA'	• Turismo escursionistico e naturalistico in crescita*;* • Vicinanza a punti di accesso (Roma, Rieti, L'aquila, Tivoli) ben collegati alle reti di trasporto nazionale ed in grado di esprimere una consistente domanda; • Associazionismo escursionistico (CAI, Federtrek, Aigae, Trekking Italia) nazionale con collegamenti in loco e interesse allo sviluppo; • *Associazioni culturali e turistiche di nuova generazione (giovani laureati);* • Sperimentazione di una sinergia vasta tra enti e progetti dello stesso programma, che permetta anche di amplificare i loro specifichi obiettivi;

	• Sviluppo locale sostenibile;

7.2) Destinatari del progetto (*)

Destinatari

- L'insieme delle strutture d'accoglienza e ristorazione
- I produttori locali
- le associazioni agricole
- L'associazionismo culturale, sociale, sportivo ed ambientale
- la piccola imprendorialità esistente e potenziale
- Gli istituti scolastici
- i potenziali turisti

Beneficiari

- i settori produttivi e commerciali (es. luoghi di pernottamento e di ristoro), poichè le attività contemplate nel progetto stimolano la crescita culturale e l'aumento dei visitatori, creando nuovi interessi anche economici nel turismo culturale e commerciale su scala locale
- le amministrazioni comunali ovvero i comuni di Roma, i 13 comuni del Parco dei monti Lucretili e i 7 comuni del parco dei monti Simbruini, in quanto tale progetto è volto all'interesse generale della comunità
- le associazioni professionali agricole poiché il progetto attraverso l'aumento dei fruitori ha l'obiettivo di sviluppare anche le produzioni agricole di qualità;
- i gruppi e associazioni di volontari che operano all'interno delle aree

8) *Obiettivo del progetto (*)*

Descrizione dell'obiettivo con l'indicazione del peculiare contributo alla piena realizzazione del programma (*)

8.1 Obiettivo Generale

E' compito e obiettivo delle aree naturali protette valorizzare il territorio, le comunità locali e la loro cultura, questo anche nell'intento di descrivere e rappresentare le peculiarità e le differenze nelle forme di vita del territorio regionale, di promuovere scambi culturali, che possano favorire la conoscenza e il dialogo, contribuendo così alla scoperta delle vocazioni e delle peculiarità locali che attraverso la valorizzazione della cultura locale migliorino la qualità della convivenza e il rispetto del territorio stesso.

Obiettivo del presente progetto è conoscere, sperimentare e valorizzare alcuni mestieri che si possono condurre all'interno di un'area protetta come quelli della guida escursionistica-ambientale, dell'apicoltore e del cuoco valorizzando piatti tradizionali

locali attraverso l'utilizzo di piante edibili e prodotti tipici che raccontano la storia dei territori.
Il progetto ha inoltre l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle ricette locali, realizzandole e promuovendole anche attraverso incontri nelle scuole del parco e piccoli laboratori culinari sull'educazione alimentare e la conoscenza dei benefici dei cibi locali.

Criticità e Bisogni

Dal Programma di intervento è possibile estrapolare l'analisi dei bisogni relativa al progetto:

Analisi dei bisogni	Attività/Azioni
Conoscenza, conservazione, valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale	Messa in rete degli enti e delle associazioni locali
Mantenimento delle pratiche agricole locali	Inserimento di servizi rivolti a soggetti svantaggiati come occasione di sviluppo del territorio rurale
	Formazione di competenze professionali
Migliorare l'attrattività territoriale	Politiche contro l'abbandono dei territori
	Recupero e valorizzazione delle tradizioni locali
	Valorizzazione del patrimonio artistico e monumentale
Migliorare la qualità della vita delle popolazioni residenti	Tutela del territorio
	Messa a sistema delle realtà presenti
	Valorizzazione e fruizione del patrimonio naturale e culturale

le necessità a cui si vuole rispondere con il Progetto si concentrano attorno alle tre tematiche seguenti:

1) approfondimento della conoscenza del patrimonio immateriale legato alla cucina tradizionale e ai prodotti tipici e valorizzazione degli stessi;

2) miglioramento della qualità della vita delle popolazioni residenti attraverso:

i. la messa a sistema delle realtà presenti

ii. la valorizzazione e fruizione, del territorio attraverso il turismo naturalistico ed enogastronomico

3) creazione di nuove opportunità anche lavorative per i giovani attraverso la conoscenza di nuovi e antichi mestieri legati al territorio di appartenenza.

Contributo del progetto al programma

Il presente progetto si inserisce all'interno del programma con l'obiettivo di tutelare la biodiversità dei territori anche attraverso la riscoperta delle tradizioni locali e dei prodotti tipici del territorio che possono rappresentare un elemento di interesse per sviluppare la tutela e la valorizzazione delle aree coinvolte oltre a voler riscoprire i mestieri legati agli stessi territori che rappresentano un' opportunità lavorativa per i giovani e un occasione di sviluppo e crescita.

8.2 Obiettivi Specifici

Che tradotti in un insieme di obiettivi specifici si riassumono in:

a) CONOSCERE, SPERIMENTARE E VALORIZZARE ALCUNI MESTIERI CHE SI POSSONO CONDURRE ALL'INTERNO DI UN'AREA PROTETTA
b) VALORIZZARE IL TERRITORIO ATTRAVERSO I PIATTI TRADIZIONALI LOCALI E I PRODOTTI TIPICI E L'UTILIZZO DI PIANTE EDIBILI
c) CONDIVIDERE E FAR CONDIVIDERE GLI OBIETTIVI DI TUTELA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO PROTETTO

Contributo della Co-Progettazione al Progetto

La Legge Regionale sulle Aree Naturali Protette (LR 29/97) all'articolo 3 comma 1 lett. c) assegna agli enti gestori il seguente obiettivo: *l'applicazione di metodi di gestione e di restauro ambientale allo scopo di favorire l'integrazione tra uomo ed ambiente anche mediante il recupero e la valorizzazione delle testimonianze antropologiche, archeologiche, storiche e architettoniche e delle attività agro-silvo-pastorali tradizionali.*
Da sempre le aree protette della Regione Lazio collaborano per il raggiungimento dei propri fini istituzionali e degli obiettivi di gestione al fine di arricchire il proprio operato nei confronti del territorio. In quest'ottica nasce la co-progettazione fra le tre aree protette coinvolte nel presente progetto spinte dalle opportunità progettuali che possono svilupparsi da una sinergia di intenti a favore dei beneficiari del progetto di servizio civile attraverso la condivisione di finalità, attività e risorse. Inoltre la co-progettazione consente la condivisione di conoscenze e pratiche che in alcuni casi sono una peculiarità di un'area piuttosto che un'altra (come ad esempio la falegnameria, l'apicoltura….)

arricchendo in questo modo le conoscenze e le attività e le possibilità di accrescere il bagaglio culturale degli Operatori Volontari.

9) *Attività con relativa tempistica, ruolo degli operatori volontari e altre risorse impiegate nel progetto (*)*

9.1) Complesso delle attività previste per il raggiungimento dell'obiettivo (*)

Di seguito sono illustrate in maniera schematica le attività e le azioni da perseguire.

Tabella delle Attività e delle Azioni

OBIETTIVI SPECIFICI	ATTIVITA'	AZIONI	RISULTATI ATTESI	SEDE
A) CONOSCERE, SPERIMENTARE E VALORIZZARE ALCUNI MESTIERI CHE SI POSSONO CONDURRE ALL'INTERNO DI UN'AREA PROTETTA	A.1 I mestieri che possono essere svolti in un area protetta attraverso l'imparare facendo	*A.1.1* Attività di apicoltura	Diffusione della cultura tradizionale attraverso antichi e nuovi mestieri	Marcellina
		A.1.2 Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis		Cartiera Latina
		A.1.3 Conoscenza del mestiere della guida escursionistica		Tutte le sedi
B) VALORIZZARE IL TERRITORIO ATTRAVERSO I PIATTI TRADIZIONALI LOCALI E L'UTILIZZO DI PIANTE EDIBILI	B.1 studio ricerca e valorizzazione della cucina locale e dei prodotti tipici	*B.1.1* incontri con le associazioni locali e con gli istituti alberghieri e individuazione istituti scolastici con cui collaborare	Tutela dell'identità locale	Tutte le sedi
		B.1.2 organizzazione di eventi, giornate di studio e ricerca, attività presso le scuole	Diffusione dell'identità locale	
		B.1.3 Individuazione possibili ristoratori locali da coinvolgere nel progetto	Ideazione menù con prodotti locali e valorizzazione delle ricette tipiche	

C)) CONDIVIDERE E FAR CONDIVIDERE GLI OBIETTIVI DI TUTELA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO PROTETTO	C.1 Accoglienza visitatori presso la sede di servizio , attività di comunicazione, promozione e valorizzazione	*C.1.1* Attività di front-office	Incremento del servizio di apertura dei punti informativi dei parchi e miglioramento dell'offerta	Tutte le sedi
		C.1.2 Ideazione materiale informativo e collaborazione nell'ideazione eventi		
	C.2 mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica	*C.2.1* monitoraggio dello stato dell'arte ed interventi di manutenzione della segnaletica, produzione della tabellazione al pantografo e posa in opera della segnaletica verticale	mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica	Tutte le sedi (per la realizzazione di pali e tabelle si farà riferimento alla falegnameria del Parco dei Monti Simbruini)

Di seguito sono illustrati in maniera schematica gli indicatori con la situazione iniziale e le aspettative finali:

ATTIVITA'	AZIONI	INDICATORI	SITUAZIONE INIZIALE	ASPETTATIVE FINALI
A.1 I mestieri che possono essere svolti in un area protetta attraverso l'imparare facendo	*A.1.1* Attività di apicoltura	Corsi di formazione / attività in campo	0	1/almeno un'uscita al mese
	A.1.2 Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis	Corsi di formazione/ attività in campo	0	1/almeno un'uscita al mese
	A.1.3 Conoscenza del mestiere della guida escursionistica	Corsi di formazione/ attività in campo	0	1/almeno un'uscita al mese

B.1 studio ricerca e valorizzazione della cucina locale e dei prodotti tipici	*B.1.1* incontri con le associazioni locali e con gli istituti alberghieri e individuazione istituti scolastici con cui collaborare	Numero associazioni e scuole coinvolte	0	Associazioni e scuola presenti nei territori delle aree protette
	B.1.2 organizzazione di eventi, giornate di studio e ricerca, attività presso le scuole sulle tematiche di progetto	Numero eventi	0	18 (6 per ciascuna area protetta)
	B.1.3 Individuazione possibili ristoratori locali da coinvolgere nel progetto	Numero ristoratori coinvolti	0	Ristoratori presenti nei territori delle aree protette
C.1 Accoglienza visitatori presso la sede di servizio , attività di comunicazione, promozione e valorizzazione	*C.1.1* Attività di front-office	Orario apertura centri visita	3 giorni per circa 18 ore settimanali	5 giorni per 30 ore settimanali
	C.1.2 Ideazione materiale informativo e collaborazione nell'ideazione eventi	Ideazione eventi e materiale promozionale	4/anno	8/anno
C.2 mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica	*C.2.1* monitoraggio dello stato dell'arte ed interventi di manutenzione della segnaletica, produzione della tabellazione al pantografo e posa in opera della segnaletica verticale	Numero interventi sulla rete sentieristica	6/anno	12/anno

9.2) Tempi di realizzazione delle attività del progetto descritte al punto 9.1) (*)

Attività	**Azioni**	**Mesi**											
		1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**
FORMAZIONE	Generale	x	x	x	x	x	x	x	x				
	Specifica	x	x	x				x	x				
A.1 I mestieri che possono essere svolti in un area protetta attraverso l'imparare facendo	*A.1.1* Apicoltura				x	x	x	X	X	x	x	x	
	A.1.2 Accoglienza e formazione presso Hortus Urbis				x	x	x	X	X	x	x	x	
	A.1.3 Conoscenza del mestiere della guida escursionistica			x	x	x	x	X	x	x	x	x	
B.1 studio ricerca e valorizzazione della cucina locale e dei prodotti tipici	*B.1.1* incontri con le associazioni locali e con gli istituti alberghieri e individuazione istituti scolastici con cui collaborare			x	x	x							
	B.1.2 organizzazione di eventi, giornate di studio e ricerca, attività presso le scuole sulle tematiche di progetto				x	x	x	X	X	x	x	x	x
	B.1.3 Individuazione possibili ristoratori locali da coinvolgere nel progetto			x	x	x	x						
C.1 Accoglienza visitatori presso la sede di servizio , attività di comunicazione, promozione e valorizzazione	*C.1.1* Attività di front-office			x	x	x	x	X	X	x	x	x	x
	C.1.2 Ideazione materiale informativo e collaborazione nell'ideazione eventi			x	x	x	x	X	X	x	x	x	
C.2 mantenimento della segnaletica	*C.2.1* monitoraggio dello stato dell'arte ed			x	x	x	x	X	X	x	x	x	x

Attività	Azioni	Mesi											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
verticale della rete sentieristica	interventi di manutenzione della segnaletica, produzione della tabellazione al pantografo e posa in opera della segnaletica verticale												

9.3) Ruolo ed attività previste per gli operatori volontari nell'ambito del progetto(*)

Così come previsto dal MIUR nel Decreto Ministeriale n.139 del 22 agosto 2007: l'imparare ad imparare; il progettare, il comunicare, il collaborare e partecipare; l'agire in modo autonomo e responsabile, ecc...; sono competenze ed abilità chiavi, delle soft-skill a sostegno delle future loro scelte professionali.
Ecco perciò che durante l'intero arco dei 12 mesi, seppur sempre accompagnati dal loro "***maestro/adulto di riferimento***" **OLP** e dai tanti operatori dei diversi Enti e professionisti con cui verranno in contatto, già dalle prime ore di Formazione Specifica, si agevolerà un processo che permetta sempre di più una loro completa autonomia che, da esperienza, sarà operativa presumibilmente dalla seconda parte di svolgimento del progetto. Permettendogli di assumere sempre maggiori responsabilità nelle scelte che si presentano, di orientamento nella conduzione delle attività a loro affidate e nell'organizzazione delle stesse, andando ad irrobustire la personale autostima.
Insomma, prove reali di gestione del proprio lavoro e di quello del gruppo di pari, in un contesto, per fortuna, protetto e tutelato.

ATTIVITA'		RUOLO OPERATORI VOLONTARI	LUOGO E MODO DI SVOLGIMENTO
A1	I mestieri che possono essere svolti in un area protetta attraverso l'imparare facendo	Collaborazione con il personale del Parco nelle attività presso l'apiario di Castiglione	Marcellina
		Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis	Cartiera Latina
		Affiancamento al personale delle aree protette nelle visite guidate	Tutte le sedi
B1	Studio ricerca e valorizzazione della	Affiancamento negli incontri con le associazioni (pro loco, associazioni dedicate,	Tutte le sedi

	cucina locale e dei prodotti tipici	istituti alberghieri) e ricerche sulle ricette tipiche e i prodotti locali e sulle piante edibili	
		Collaborazione nell'individuazione degli istituti scolastici con cui collaborare e nell'organizzazione degli interventi formativi e degli eventi tematici	Tutte le sedi
		Affiancamento negli incontri con i ristoratori per la creazione di proposte di menù con i prodotti locali che valorizzino le ricette tradizionali	Tutte le sedi
C1	Accoglienza visitatori presso la sede di servizio , attività di comunicazione, promozione e valorizzazione	Attività di front-office, accoglienza presso i centri visita, attività di informazione, raccolta ed elaborazione dati	Tutte le sedi
		Collaborazione con il personale degli enti in occasione di manifestazioni e eventi	Tutte le sedi
C2	Mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica	Affiancamento nel monitoraggio dello stato dell'arte e produzione della tabellazione necessaria, al pantografo	Tutte le sedi ma con maggiore frequenza per l'operatore volontario della sede di Subiaco più vicina alla falegnameria
		Affiancamento negli interventi di ripristino della stessa	Tutte le sedi

9.4) Risorse umane complessive necessarie per l'espletamento delle attività progettuali previste (*)

Le risorse umane coinvolte saranno formate da operatori interni ed esterni con adeguate esperienze e che forniranno le proprie conoscenze e la propria esperienza per l'acquisizione da parte degli operatori volontari delle necessarie competenze per l'espletamento delle attività previste in modo che i volontari siano motivati all'apprendimento e all'acquisizione di competenze frutto dell'esperienza diretta e concreta.

ATTIVITÀ	***RISORSE UMANE COINVOLTE***	***QUALIFICHE***	**RUOLO**	**RAPPORTO CON L'ENTE**
A.1	19 persone	3 OLP 4 Referenti	Coordinamento e affincamento alle azioni	17 (dipendenti delle aree naturali protette)

I mestieri che possono essere svolti in un area protetta attraverso l'imparare facendo		progetto apicoltura 2 referenti hortus urbis 1 Referente Ufficio Cominicazione e promozione territoriale (RUC) 6 Guardiaparco (GP) 3 Educatori Ambientali (EA)		2 Associazione hortus urbis
B.1 Studio ricerca e valorizzazione della cucina locale e dei prodotti tipici	18 persone	3 OLP 3 RUC 6 Associazioni Locali 3 Referenti uffici tecnici (RUT) 3 Educatori Ambientali	Coordinamento e affiancamento	12 dipendenti Aree Protette 6 Associazioni locali
C.1 Accoglienza visitatori presso la sede di servizio , attività di comunicazione, promozione e valorizzazione C.2 mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica	23 persone	3 OLP 3 RUT 6 Operai Tecnici (OT) 3 RUC 6 GP 2 Addetti Falegnameria	Coordinamento e affiancamento	23 dipendenti aree protette

9.5) Risorse tecniche e strumentali necessarie per l'attuazione del progetto (*)

Attività	*Risorse tecniche e strumentali necessarie*
A.1 I mestieri che possono essere svolti in un area protetta attraverso l'imparare facendo	Attrezzatura completa composta da tuta, guanti e maschera per attività di apicoltura Attrezzatura orto Bici elettrica
B.1 Studio ricerca e valorizzazione della cucina locale e dei prodotti tipici	computer portatile videoproiettore e telo per proiezioni cancelleria stampante registratore videocamera macchina fotografica plastificatrice rete wifi
C.1 Accoglienza visitatori presso la sede di servizio , attività di comunicazione, promozione e valorizzazione C.2 mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica	computer videoproiettore e telo per proiezioni amplificatore, casse e microfono cancelleria stampanti 2 GPS legno per pali e frecce pantografo vernici, pennelli

	locali falegnameria sabbia, cemento, ferramenta

10) Eventuali particolari condizioni ed obblighi degli operatori volontari durante il periodo di servizio

Nel pieno rispetto della normativa di riferimento, per una organizzazione ottimale del servizio, agli operatori volontari potrebbero essere richieste le seguenti condizioni e disponibilità:

- Orientativamente la fascia oraria di servizio potrà essere inclusa dal lunedì al venerdi dalle 7.30 alle 18.00. A tal fine viene chiesta disponibilità alla flessibilità oraria e all'eventuale turnazione. In caso di partecipazioni a manifestazioni l'attività potrà essere svolta anche di sabato e domenica o nei giorni festivi oltre che in orario serale. Sempre nelle predette occasioni può essere necessario svolgere brevi missioni anche in luoghi diversi dalla sede del servizio.
- Viene altresì richiesta la disponibilità alla guida di autoveicoli messi a disposizione dell'Ente se in possesso di patente di tipo B.
- Nella attività a contatto con gli utenti si richiede sensibilità, delicatezza, pazienza e propensione ai contatti umani, oltre che al rispetto dei regolamenti degli enti e della privacy delle persone con cui si viene in contatto.
- Infine il si richiede una buona predisposizione e volontà al lavoro fisico e all'aria aperta.
- Esibire il cartellino di riconoscimento, specifico del volontario di servizio civile

11) Eventuali altri requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto

- Conoscenza base della lingua inglese
- Assenza di allergie alle punture di api, calabroni, vespe…

12) Eventuali partner a sostegno del progetto

Partner	*apporto alla realizzazione del progetto*	*ambito attività*
Associazione Zappata Romana **CF 97689500581** Via Amerigo Vespucci 24 00153 Roma	Zappata Romana è nata nel 2010 con la mappatura degli orti e giardini condivisi esistenti a Roma. Le attività di Zappata Romana riguardano: - la ricerca sulle iniziative in atto dei giardini condivisi e degli orti condivisi - la promozione e la circolazione di esperienze e competenze - progetto Hortus Urbis Il Contributo dell'associazione al progetto è di seguito riportato: ➢ collaborazione nel favorire l'inserimento dei destinatari in attività di recupero e riuso;	A1, B1

	➢ realizzazione di momenti formativi aperti a giovani in servizio civile; ➢ collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dall'associazione; ➢ collaborazione nelle attività di manutenzione e cura dell'Hortus Urbis per valorizzarne gli aspetti di accoglienza e di biodiversità.	
DEMETRA Società Cooperativa **Viale Giulio Cesare, 14 - 00192 Roma** **P.iva/C.F. n. 08441471003**	La Cooperativa ha per oggetto il perseguimento di finalità di solidarietà sociale, e si ispira ai valori della mutualità sociale senza fini di lucro, si propone di perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione umana e alla integrazione sociale delle persone attraverso attività nelle quali realizzare l'integrazione lavorativa di persone del territorio. La Cooperativa persegue anche finalità culturale ed educativa e di valorizzazione del patrimonio ambientale ed artistico; svolge le seguenti attività promuovendo ogni possibile forma di collaborazione con Enti pubblici e privati avendo come principale partner l'Ass.ne onlus La Torre del Fiscale: - manifestazioni di spettacolo, fiere, eventi culturali ed informativi - incontri finalizzati a promuovere la solidarietà e il volontariato attraverso iniziative socialmente utili Tutela, promozione e valorizzazione delle cose di interesse artistico e storico di cui alla Legge 1 giugno 1939 n.1089 con particolare riguardo all'area compresa tra il Parco degli Acquedotti, e l'area di Tor Fiscale, e, l'Appia Antica - iniziative di carattere turistico e sportivo - punto informativo di accoglienza ed un sito internet - informazioni su bed & breakfast e alloggi vacanze - cartellonistica sui siti di interesse storico, lungo i percorsi e i confini - organizzazione di visite guidate e gite postazioni di nolo bici - gestione dell'attività di manutenzione del Parco di Torre del Fiscale - gestione dell'attività di ristorazione nel Parco di Torre del Fiscale Nell'ambito del presente progetto si impegna nella:	B.1 C.1

	• Realizzazione di momenti formativi aperti a giovani in servizio civile (laboratori di cucina) • Collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori	
Lorenzo Salvatori Apicoltore **CF SLVLNZ53R10I125I**	Lorenzo Salvatori da anni si occupa di apicoltura nel territorio di Marcellina. Nell'ambito del presente progetto si impegna a mettere a disposizione degli operatori volontari la propria esperienza e a guidarli attraverso una serie di attività che seguiranno le differenti fasi cui va incontro un arnia durante il ciclo delle stagioni	A.1
FRATELLI RAPONE SAS SUBIACO **C.F. 00220890586**	Da tre generazioni l'azienda si occupa di realizzare prodotti destinati all'alimentazione, non venendo mai meno all'insegnamento dei nonni e dei genitori: lavorando e stagionando secondo ricette tipiche della cucina contadina, e usando ingredienti semplici ma veri per ottenere e mantenere i prodotti e della terra di origine. Nell'ambito del presente progetto si impegna a: • Realizzazione di momenti formativi per gli operatori volontari attraverso laboratori sulla cucina locale e sui prodotti tipici • Collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori	B.1
Associazione cuochi di Marcellina **C.F. 94070460582**	L' ASSOCIAZIONE CUOCHI MARCELLINA, nasce nell'inverno del 2013, tra due vecchi compagni di scuola Nicola e Gabriele. Compagni di scuola primaria, secondaria e Alberghiero. Questa associazione è nata passione per la cucina, con lo scopo DI RISCOPRIRE, TRAMANDARE E CONSERVARE I VECCHI SAPORI E RICETTE, che con il passare del tempo vengono man mano dimenticati. Le azioni che svolgerà l'associazione nell'ambito del progetto saranno volte a far scoprire ai Volontari, il prezioso e radicato mondo della buona tavola locale, in cui le genti del paese si riconoscono ed attorno al quale creano e fortificano il senso di comunità. Mettendo in risalto i valori positivi di convivialità e di ospitalità e le materie prime che caratterizzano il territorio, non solo quelle coltivate ma anche quelle che nascono spontaneamente.	B.1

La Mieleria nel Bosco **Viale dei boschi 2** **00028 Subiaco Monte Livata** **PI 09433841005**	La mieleria nel bosco nasce come realtà esclusivamente produttiva che con il tempo si è evoluta in qualcosa di diverso, diventando una realtà didattica con gli oltre 2000 bambini all'anno che si recano a Monte Livata per visitarla, diventando una realtà sociale attraverso il lavoro per costruire l'apiario con ragazzi disabili, ecologica con le tante iniziative volte al rispetto dell'ambiente. "La Mieleria nel Bosco" non è più la storia di una famiglia di apicoltori, ma è uno stile di vita, fortemente legato al territorio che, come un albero di faggio, con radici ben piantate nella tradizione e rami stesi verso l'alto verso il futuro, verso nuovi orizzonti. La mieleria nel bosco si impegna a collaborare nella realizzazione del progetto attraverso le seguenti azioni: • realizzazione di momenti formativi aperti a giovani in servizio civile; • collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori; • collaborazione nei laboratori che vorranno realizzarsi durante il servizio civile; • realizzazione di eventi volti a promuovere i prodotti ed i sapori del territorio.	A.1, B.1
Associazione Culturale Divertirsi **Via Papa Braschi n. 52 - 00028 Subiaco (RM)** **CF 94072800587**	Nell'ambito del presente progetto si impegna a: ● realizzazione di momenti formativi aperti a giovani in servizio civile; ● collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori; ● collaborazione nei laboratori che vorranno realizzarsi durante il servizio civile; ● realizzazione di eventi volti a promuovere i prodotti ed i sapori del territorio.	B.1
AZIENDA AGRICOLA REGINA VIARUM **P.IVA 10556281003**	L'azienda agricola Regina Viarum si estende su una superficie di quattro ettari nel cuore del Parco Archeologico dell'Appia Antica. Il terreno, originariamente e per cinque generazioni dedito alla pastorizia, come da tradizione dell'Agro Romano, è stato di recente convertito in un uliveto ed un orto.	A.1, B.1

	La raccolta manuale delle olive, le attenzioni prestate alle colture, il recupero delle competenze agrarie e la loro valorizzazione sono le scelte alla base della filosofia aziendale. Nel presente progetto si impegna a collaborare attivamente nella realizzazione delle azioni previste mettendo a disposizione le seguenti risorse: • Realizzazione di momenti formativi aperti ai giovani del servizio civile • Collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori	

CARATTERISTICHE DELLE COMPETENZE ACQUISIBILI

13) *Eventuali crediti formativi riconosciuti*

Alcuno

14) *Eventuali tirocini riconosciuti*

Alcuno

15) *Attestazione/certificazione delle competenze in relazione alle attività svolte durante l'espletamento del servizio (*)*

Attestato Specifico. Avendo raggiunto almeno due delle competenze chiave elencate nel Decreto Ministeriale n.139 del 22 agosto 2007 del MIUR.

Verrà rilasciato congiuntamente dagli Enti Coprogettanti

FORMAZIONE GENERALE DEGLI OPERATORI VOLONTARI

16) *Sede di realizzazione (*)*

La sede di realizzazione delle **formazione generale** verrà dichiarata prima della pubblicazione del bando di selezione degli operatori volontari.

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI

17) *Sede di realizzazione (*)*

Sarà svolta presso una di queste sedi:

- Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini Porta del Parco di Subiaco

- Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili Centro Visita di Marcellina
- Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili Moricone
- Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili Vicovaro

- Cartiera Latina Parco Appia Antica

18) *Tecniche e metodologie di realizzazione (*)*

La formazione specifica sarà attuata in proprio, presso l'ente e con l'utilizzo di formatori dell'ente. All'interno del progetto, la formazione specifica è considerata come parte integrante del percorso educativo rappresentato dal servizio civile. Nell'approccio adottato, il percorso di formazione non avrà infatti solo lo scopo di fornire ai giovani le conoscenze pratiche necessarie per il lavoro operativo, ma anche quello di motivare i giovani e stimolare la loro sensibilità rispetto a temi come la solidarietà, i diritti fondamentali delle persone, l'impegno sociale e civico e a mettere alla prova competenze trasversali necessarie alla futura entrata nel mondo del lavoro.
In considerazione di questo, la formazione non sarà strutturata solo sulla base di "lezioni frontali", ma prevederà invece metodologie interattive e che rendano possibile la partecipazione attiva da parte dei giovani del servizio civile, in un contesto di lavoro di gruppo e di presa in carico responsabile dell'elaborazione delle tematiche proposte., con attenzione al compito da svolgere e alla gestione del tempo e degli strumenti a disposizione.
Alla luce dello sviluppo di queste competenze di "metalivello" le giornate formative – che avranno una durata di almeno 4 ore – dovranno prevedere per lo meno 2 ore di coinvolgimento attivo dei giovani in discussioni, gruppi di lavoro, laboratori.

19) *Moduli della formazione e loro contenuti con l'indicazione della durata di ciascun modulo(*)*

Il percorso formativo si articola in **11** moduli didattici e prevede i seguenti contenuti:

	Moduli Specifici del Progetto condivisi con gli Enti Associati co-progettanti	*Formatori*	*Contenuti formativi*	*Ore modulo*
1	Accoglienza e presentazione reciproca	⇨ Rappresentanti degli Enti Coprogettanti ⇨ Olp	⇨ Accoglienza e autopresentazioni dei corsisti ⇨ Illustrazione della Rete di SCU e nel dettaglio degli enti coprogettanti	6

		⇨ Ex-Volontari	⇨ L'esperienza di servizio civile nelle aree protette	
2	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile	⇨ GIACOMELLI (Lucretili) ⇨ PIETROPAOLI (Lucretili)	⇨ Aspetti generali del D.Lgs 81/2008 ⇨ I soggetti della prevenzione e i relativi obblighi ⇨ I rischi,Concetto di rischio e concetto di pericolo ⇨ La valutazione del rischio ⇨ I rischi specifici cui è esposto il volontario in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni in materia. ⇨ Le figure previste dalla normativa. ⇨ L'utilizzo dei Dispositivi di Protezione individuale	8
3	Aree protette, punti informativi, biblioteche e musei	⇨ SCARDELLETTI (Lucretili) ⇨ ZACCARIA (Simbruini) ⇨ MAZZA' (Appia Antica)	⇨ Le porte del Parco, Musei e Centri visita ⇨ Nascita delle aree protette, regole di tutela, storie e tradizioni ⇨ L'importanza delle aree protette e dei comuni nell'educazione ambientale ⇨ I Musei dei Parchi ⇨ Attività di front-office	4
4	Animazione del territorio	⇨ LIVIA MAZZA' (formatore esterno) ⇨ ZACCARIA (Simbruini)	⇨ La consapevolezza che il fare rete vale più del contributo dei singoli ⇨ Dalle strutture d'ospitalità, alla micro-imprenditorialità fino alla gestione dei beni comuni	5
5	I protocolli di segnaletica CAI	⇨ GIORDANI, LATTANZI (Lucretili) ⇨ ANTONELLI (Simbruini)	⇨ La sentieristica ⇨ Interventi di manutenzione ordinaria sui sentieri	3
6	Cartografia, orientamento e sicurezza in montagna	⇨ LATTANZI, GIORDANI (Lucretili)	⇨ Le Condizioni Meteo ⇨ orientamento sulle mappe ⇨ orientamento sul territorio ⇨ elementi base di cartografia e di orienteering	8

7	Principi per diventare guida escursionistica	⇨ ORAZI	⇨ Responsabilità nell'accompagnamento professionale ⇨ Inquadramento legislativo della professione ⇨ Accenni sulla prevenzione dei pericoli nella conduzione professionale di una GAE	6
8	Nozioni di base sulla creazione e gestione di un sito web e/o Blog e/o App	⇨ SANTOBONI (Lucretili)	⇨ Primi passi per la costruzione di un sito web con database catalogativi ⇨ Come gestire ed organizzare un sito web/blog/banca dati/App	4
9	Comunicazione, siti web e social media marketing per promuovere le attività degli Enti	⇨ ZACCARIA (Simbruini) ⇨ BARILLA' (Appia Antica) ⇨ AGOSTINELLI (formatore esterno)	⇨ Linguaggi diversi per social media differenti ⇨ Creare e gestire una redazione a tutto tondo ⇨ Come costruire un piano di comunicazione efficace e calzante ⇨ Come fare una web marketing comunicazione – esempi di buone pratiche ⇨ Blogger ed influncer	6
10	L'Apicoltura: evoluzione, tecniche e pratica	⇨ SALVATORI (Apicoltore) ⇨ ANTONELLI (Appia Antica)	⇨ La storia della raccolta del miele ⇨ La cura delle api e delle arnie ⇨ La raccolta e tutte le pratiche manuali	12
11	Recupero e riscoperta delle antiche ricette tradizionali locali	⇨ SCARCELLI (Associazione cuochi Marcellina)	⇨ Saper riconoscere piante commestibili ⇨ Antiche ricette culinarie rilette in chiave moderna ⇨ Utilizzo in cucina delle erbe naturali locali	12
			TOTALE	74

20) *Nominativi, dati anagrafici e competenze/esperienze specifiche del/i formatore/i in relazione ai contenuti dei singoli moduli (*)*

Dati anagrafici del formatore specifico			Competenze/esperienze specifiche		Modulo di formazione
Nome e cognome	Luogo e data di nascita	Ruolo e ente di appartenenza	Titolo di studio	Esperienza nel settore	

Maura Giacomelli	Roma, 13.11.1979	Assistente area tecnica-servizio lavori pubblici PNR dei Monti Lucretili	Diploma superiore geometra	Esperta in sicurezza sui luoghi di lavoro	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego degli operatori volontari in progetti di servizio civile
Silvia Pietropaoli	Tivoli (RM), 19.08.1979	Assistente area tecnica-servizio lavori pubblici PNR dei Monti Lucretili. Referente e progettista del Servizio Civile Universle	Laurea magistrale in ingegneria per l'ambiente e il territorio	Corso sulla sicurezza e difesa ambientale organizzato dall'università La Sapienza di Roma	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impego degli operatori volontari in progetti di servizio civile universale
Giorgina Scardelletti	Roma, 07.01.1958	Funzionario servizio comunicazione e SIT PNR dei Monti Lucretili	Laurea magistrale in lettere con indirizzo storico-medievale e orientale	Esperta in comunicazione, archivi, biblioteche e reti museali del Lazio	Aree protette, punti informativi e musei
Giuliano Santoboni	Roma, 21.09.1972	Assistente area tecnica ufficio sistema informativo territoriale PNR dei Monti Lucretili	Laurea in ingegneria informatica	Gestione del sito web, dei processi informativi interni e dell'evoluzione tecnologica del Parco.	Gestione di un sito web/blog I Comuni di Subiaco e Guidonia Montecelio
Silvia Zaccaria	Subiaco, 30.3.1974	Assistente area tecnica – comunicazione del PNR dei Monti Simbruini	Laurea in Scienze della Comunicazione	Servizio comunicazione, promozione e d educazione ambientale. Gestione ed aggiornamento del sito istituzionale Gestione dei social istituzionali facebook, Twitter, Instagram, youtube.. Guida del parco dei Monti Simbruini	Aree protette, punti informativi, biblioteche e musei Comunicazione, siti web e social media marketing per promuovere le attività degli Enti
Barbara Barillà	Roma, 25.11.1972	Comunicazione e promozione territoriale PNR Appia Antica		Esperta promozione turistica Comunicazione	Comunicazione, siti web e social media marketing per promuovere le attività degli Enti

				digitale e social media marketing al PNR dell'Appia Antica	
Francesca Mazzà	Roma, 02.06.1962	Responsabile Ufficio Comunicazione ed Educazione Ambientale del Parco NR dell'Appia Antica	Laurea in Storia e Letteratura	Consolidata esperienza nelle materie legate alla comunicazione e promozione di un'Area Protetta	Aree protette, punti informativi, biblioteche e musei
Livia Mazzà	05.05.1976	Consulente ambientale	Laurea in Economia Ambientale presso The University of Edimbourg e Master in Environmental Economics and Environmental management	Consulenza su strategie per il consumo e la produzione sostenibile, acquisti pubblici verdi, acquisti sostenibili, sviluppo locale sostenibile, contabilità ambientale e metabolismo urbano. Formazione per l'adozione degli strumenti di sostenibilità	Animazione del territorio
Umberto Antonelli	Subiaco, 08.11.1967	Responsabile del servizio sentieristica e del laboratorio di falegnameria del Parco	Diploma di Geometra	Esperto nella creazione, progettazione e realizzazione di reti sentieristiche e ideazione e realizzazione di carte escursionistiche Conoscenza di software sia open-source (QGis). Oltre che tra i fondatori dell'Ass. Trail dei Monti Simbruini.	I protocolli di segnaletica CAI
Mauro Orazi	Roma, 22.02.1965	Guida Ambientale Escursionistica,	Diploma di perito informatico	Presidente della Commissione Formazione e	La guida ambientale

		con iscrizione AIGAE n. LA260		Aggiornamento di AIGAE. Consigliere Nazionale per il Lazio di AIGAE. Accompagnatore Escursionistico Volontario di Federtrek - Escursionismo e Ambiente. Accompagnatore Escursionistico Nazionale della FIE – Fed. Italiana Escursionismo. Co-fondatore e accompagnatore del Gruppo Escursionistico Kronos	
Vincenzo Lattanzi	Marcellina, 28.05.1964	Assistente area tecnica-ufficio sistema informativo territoriale	Diploma superiore perito agrario	Membro della Commissione Nazionale di Ricerca del Corpo. Nazionale Soccorso Alpino e Speleologico Istruttore Nazionale della F.I.E. Membro della Commissione Escursionismo del CAI Membro della Commissione Nazionale di Formazione della FederTrek. Membro della Commissione Regionale Sentieristica del CAI Lazio	Sicurezza in montagna
Giulia Agostinelli	Genzano di Roma, 26.01.1985	Giornalista professionista	Istituto per la Formazione al giornalismo	Da diversi anni responsabile in ambiti privati e pubblici di Social Media	Comunicazione, siti web e social media marketing per promuovere le attività degli Enti

Alessandro Giordani	Roma, 13.01.1971	Guardiaparco del PNR dei Monti Lucretili. Referente, progettista e Olp del Servizio Civile Universle e dei lunghi cammini (CNP e VL)	Laurea magistrale in scienze geologiche Master di II livello sulla Ricerca e gestione dei fondi europei	Esperto nella creazione, progettazione e realizzazione di reti sentieristiche e ideazione e realizzazione di carte escursionistiche Conoscenza di software sia open-source (QGis) sia proprietari (freehand, adobe professional, photoshop, global mapper, base camp, ecc...). Tra i fondatori dell'Ass. Trail dei Monti Simbruini.	La segnaletica in montagna, sicurezza in montagna
Gabriele Scarcelli	Tivoli, 08.12.1979	Militare presso la marina Cuoco	Militare presso la marina	Presidente dell'Associazione Promozione dei Prodotti tipici locali "Cuochi di Marcellina"	Recupero e riscoperta delle antiche ricette tradizionali locali
Lorenzo Salvatori	San Polo dei Cavalieri (RM), 10.10.1953	Apicoltore	Istituto Professionale	Esperienza di circa 15 anni come Apicoltore. Ad oggi gestisce circa 50 arnie di sua proprietà.	La cura delle arnie nei dodici mesi dell'anno esercitazioni teorico pratiche
Paolo Antonelli	Subiaco, 02.06.1959	Guardiaparco Parco Appia	Diploma scuola media superiore Guardiaparco Educatore Ambientale Esperienza 30 ennale nelle aree protette del Lazio	Esducatore Ambientale Esperienza 30 ennale nelle aree protette del Lazio Apicoltore esperto	L'Apicoltura: evoluzione, tecniche e pratica

21) *Durata (*)*

74 ore. Il 70% delle ore sarà erogato entro e non oltre 90 giorni dall'avvio del progetto, il restante 30% delle

ore sarà erogato entro e non oltre il terz'ultimo mese del progetto.

Utilizzando una metodologia esperienziale, riteniamo opportuno poter trattare alcuni degli argomenti previsti, successivamente, nel momento in cui i volontari potranno arricchire le dinamiche d'aula con i loro personali vissuti, grazie alle esperienze che avranno fatto durante la prima parte del servizio. Si specifica che il modulo sul tema "Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile" sarà erogato entro i primi 90 giorni dall'avvio del progetto.

22) *Eventuali criteri di selezione diversi da quelli previsti nel sistema indicato nel programma e necessari per progetti con particolari specificità*

ULTERIORI EVENTUALI MISURE A FAVORE DEI GIOVANI

23) Giovani con minori opportunità ☐

23.1) Numero volontari con minori opportunità

a. Esclusivamente giovani con minori opportunità ☐

b. Giovani con minori opportunità e non appartenenti a detta categoria (progetto a composizione mista) ☐

23.2) Numero volontari con minori opportunità ☐

23.3) Descrizione della tipologia di giovani con minore opportunità

☐ a. Giovani con riconoscimento di disabilità. Specificare il tipo di disabilità

☐ b. Giovani con bassa scolarizzazione

☐ c. Giovani con difficoltà economiche

23.4) Documento che attesta l'appartenenza del giovane alla tipologia individuata al punto 23.3)

☐ a. Autocertificazione ai sensi degli artt.46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000

☐ b. Certificazione. Specificare la certificazione richiesta

23.5) Eventuale assicurazione integrativa che l'ente intende stipulare per tutelare i giovani dai rischi

23.6) Azioni di informazione e sensibilizzazione che l'ente intende adottare al fine di intercettare i giovani con minori opportunità e di favorirne la partecipazione

23.7) Indicazione delle ulteriori risorse umane e strumentali e/o delle iniziative e/o delle misure di sostegno volte ad accompagnare gli operatori volontari con minori opportunità nello svolgimento delle attività progettuali.

24) Periodo di servizio in uno dei paesi membri dell' U.E

24.1) Paese U.E.

24.2) Durata del periodo di svolgimento del servizio nel Paese U.E.
(minimo 1 mese massimo 3 mesi, esprimibile anche in giorni)

24.2a) Modalità di svolgimento del servizio civile (per i progetti in territorio transfrontaliero)

- Continuativo
- Non continuativo

24.2b) Articolazione oraria del servizio (per i progetti in territorio transfrontaliero)

24.3) Attività previste per gli operatori volontari nel periodo da svolgersi all'estero

24.4) Contenuti della formazione dedicata agli operatori volontari, mediante uno o più moduli aggiuntivi riferiti alla misura

24.5) Vantaggi per lo sviluppo del progetto e/o per la promozione della cittadinanza europea e del valore della solidarietà

	NO	*SI (allegare documentazione)*
- Costituzione di una rete di enti Copromotori		
- Collaborazione Italia/Paese Estero		
- Altro (specificare)		

24.6) Modalità di fruizione del vitto e dell'alloggio per gli operatori volontari

24.6a) Modalità di fruizione del vitto e dell'erogazione delle spese di viaggio (per i progetti in territorio transfrontaliero)

24.7) Modalità di collegamento e comunicazione degli operatori volontari all'estero con la sede in Italia

24.8) Eventuale assicurazione integrativa a copertura dei rischi indicati nel Piano di sicurezza

24.9) Piano di sicurezza, Protocollo di sicurezza e nominativo del responsabile della sicurezza

24.10) Tabella riepilogativa

N.	*Ente titolare o di accoglienza cui fa riferimento la sede*	*Sede di attuazione progetto*	*Paese estero*	*Città*	*Indirizzo*	*Numero operatori volontari*	*Operatore locale di progetto estero*
1							
2							
3							
4							

25) Tutoraggio

25.1) Durata del periodo di tutoraggio

(minimo 1 mese massimo 3 mesi, esprimibile anche in giorni)

25.2) Ore dedicate al tutoraggio

- numero ore totali

di cui:

- numero ore collettive
- numero ore individuali

25.3) Tempi, modalità e articolazione oraria di realizzazione

25.4) Attività obbligatorie

25.5) Attività opzionali

25.6) Nominativo del tutor (persona fisica o organismo pubblico o privato incaricato)