

**Parco Naturale Regionale
dei Monti Lucretili**

SEMI E SAPORI



ENTE

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

PARCO NATURALE REGIONALE DEI MONTI LUCRETILI SU00059A00

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

2) *Titolo del programma (*)*

NATURA E' SALUTE 2022

3) *Titolo del progetto (*)*

SEMI E SAPORI DEL TERRITORIO

4) *Contesto specifico del progetto (*)*

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

ENTI DI ACCOGLIENZA: Parco Regionale Monti Simbruini SU00059A06; Parco Regionale Appia Antica SU00059A08			
SEDE DI ATTUAZIONE	Codice Sede	Indirizzo sede	Numero volontari
SUBIACO	144293	Corso Cesare Battisti, 1 - 00028 Subiaco (RM)	1
VALLEPIETRA	144289	Piazza Italia, 1	1
CASALE EX MULINO	151888	Via della Caffarella, 23 - 00179 Roma	2

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.

Si tratta di Territorio laziale tra la provincia di Roma e di Frosinone ed interessato da una ricca vegetazione boschiva circa 2200 ettari di bosco pubblico ovvero oltre il 50% della superficie del territorio comunale è ricoperto dal vegetazione, bosco misto e conifere per finire ad una splendida faggeta, inoltre persiste nella zona una rete escursionistica molto importante del Parco dei Monti Simbruini attraversato da itinerari di lunga percorrenza.

Tra i punti di forza c'è la vicinanza con l'uscita dell'autostrada A24 Carsoli - Oricola e Vicovaro Mandela nonché la presenza di tre piccole stazioni ferroviarie Mandela, Carsoli ed Arsoli.

Il servizio civile universale offre la possibilità di operare attivamente, nell'ambito del programma a cui questo progetto afferisce, con gli altri Enti accreditati nell'ambito della rete, con particolare riferimento ai parchi, di cui è capofila il Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili.

Il Parco 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 Acquadotti (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 Pompilio, 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.

A partire dal 2000 l'Ente Parco ha realizzato una rete di accoglienza e di aree didattiche che si è andata ampliando di anno in anno. 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 Acquadotti, tenuta di Tormarancia, area archeologica Santa Maria delle Mole e Frattocchie.

In generale i servizi erogati sono: informazione, visite guidate, nolo bici, attività didattiche e laboratoriali per famiglie, per le scuole di ogni ordine e grado e per gli anziani; servizi dedicati a laureandi e ricercatori.

All'erogazione di tali servizi collabora una rete di associazioni, microimprese e/o cooperative specializzate in servizi per il turismo, l'accoglienza e la manutenzione di aree verdi. Un sistema che ha dato al Parco, innanzitutto, la possibilità di aumentare costantemente l'offerta turistica e di svago, ma anche di diventare un punto di riferimento per l'approfondimento culturale relativo ai temi della tutela dei beni culturali, dell'ambiente e della sostenibilità. D'altro canto, invece, il coinvolgimento delle associazioni di volontari nella gestione ha permesso all'Ente di rimanere in stretto contatto con il territorio e di avere un rapporto diretto con i cittadini.

In collaborazione con le suddette associazioni sono state create alcune aree destinate ad orti didattici e sociali, che svolgono una funzione molto importante per la popolazione residente e per le scuole.

In particolare nel corso del 2022 è stato portato avanti il progetto SEMINATI si occupa di agrobiodiversità con l'obiettivo di renderla concreta, misurabile e a riportarla ad una dimensione tangibile per tutti, attraverso i sensi: gusto, vista, tatto, olfatto ed udito.

Si tratta di un progetto internazionale promosso dalla Alliance Bioversity International – CIAT, Ente Parco regionale dell'Appia Antica, Orto Botanico di Roma, Platform for Agrobiodiversity Research e realizzato dall'Associazione Zappata Romana, che gestisce l'Hortus Urbis presso la Cartiera Latina, sede operativa del Parco.

Gli enti co-progettanti esercitano una funzione di promozione sociale e diffusione di principi alimentari sani e sostenibili, tutela dei beni ambientali e delle comunità rurali; in un clima di solidarietà e partecipazione attiva, promuovendo incontri di sensibilizzazione e formazione periodici sulle tematiche sopracitate.

Attraverso le esperienze nei parchi di Agricoltura montagna, o meglio lo studio di fattibilità di promuovere la coltivazione di specie antiche e di riportarle sulle tavole sia degli abitanti delle aree

parco sia dei visitatori, attraverso processi di raccolta delle sementi antiche da conservare nelle “banche del seme” che poi attraverso i processi di coltivazione e produzione essere trasformati in prodotti veri e propri. Si sperimenta che l’incontro con il “piacere” della vita all’aria aperta, del prendersi cura di piante, animali e persone, di veder crescere giorno per giorno i frutti del proprio lavoro, tipica dell’attività agricola e di allevamento, produce un effetto di benessere e fornisce gli strumenti per una consapevolezza sul valore sociale dell’agricoltura; in ultima istanza crea le condizioni per la tutela e conservazione del patrimonio naturale .

E’ dentro questo quadro di trasformazione del ruolo e della funzione dell’agricoltura e dell’incremento delle attività agricole, che analizziamo di seguito, che si inserisce l’azione delle attività di promozione dei prodotti tipici locali degli enti attuatori del presente progetto. Innanzitutto di questa tipologia di Agricoltura tipica o di prodotti antichi comprende una pluralità di esperienze.

Tali esperienze del resto si collegano ad una attitudine antica dell’agricoltura, da sempre caratterizzata dal legame tra azienda e famiglia rurale, che oggi si presenta, non solo come una ulteriore declinazione del concetto di multifunzionalità, quanto piuttosto come un’anticipazione delle risposte ai nuovi ed ulteriori bisogni della società contemporanea soprattutto in ragione dei cambiamenti che interessano e interesseranno il sistema del welfare.

Fondamentale è la biodiversità, intesa quale espressione fenotipica del paesaggio, rappresenta una ricchezza intrinseca dei territori locali e della sue popolazioni che necessitano di essere salvaguardati e valorizzati onde evitare una rischiosa gestione non consapevole. Nella Convenzione Europea sul Paesaggio (CEP) si sottolinea la necessità di un approccio “economico” innovativo nei confronti del territorio inteso non più come un patrimonio da sfruttare ma come un insieme di fattori “produttivi” capaci di generare ricchezza se valorizzati nel rispetto delle sue eccellenze, peculiarità e tipicità. Quindi il concetto di biodiversità, in termini di manifestazione estetica del paesaggio, assume un carattere di conservazione della cultura locale, e rappresenta pertanto una possibilità di sviluppo economico locale soprattutto per quanto riguarda le zone svantaggiate e le zone montane, dove è maggiore il valore che la collettività assegna al paesaggio in quanto meno condizionato e modificato dalla pressione antropica. La qualità del paesaggio diviene pertanto un aspetto essenziale in grado di garantire un equilibrio tra attività economiche e protezione dell’ambiente, contribuendo così al benessere individuale e sociale. Emerge da qui il ruolo rappresentato dalla conservazione della biodiversità come strumento essenziale in grado di garantire la sopravvivenza delle specie, la diversificazione dei paesaggi, la qualità ambientale, la conservazione di tutti quei valori legati al territorio dove un ruolo rilevante assume l’aspetto gastronomico che racchiude in se, da un lato la conservazione in studi varietà locali a rischio di estinzione (landraces), dall’altro il mantenimento delle produzioni tipiche e delle eccellenze locali che non solo rappresentano le tradizioni e la cultura locale ma anche un’opportunità di recuperare abitudini alimentari sane. In quest’ottica le varietà e le razze locali e la loro conservazione rappresentano un’espressione di cultura piuttosto che di natura, e la loro scomparsa rappresenta la perdita di sapori e prodotti di un territorio, pertanto la conservazione dell’agrobiodiversità significa “... tutelare un patrimonio economico sociale e culturale fatto di eredità contadine e artigiane non scritte, ma ricche e complesse, che possono costituire un fattore insostituibile per lo sviluppo sostenibile della produzione agricola e delle zone rurali”. Rappresenta quindi una possibilità per il rilancio dell’economia locale e delle tradizioni culturali il riconoscimento e la tutela dei prodotti locali e dei piatti tipici, soprattutto in quei territori marginali che mantengono ancora quelle caratteristiche di naturalità paesaggistica e culturale. In tal senso le aree protette rivestono un ruolo di primaria importanza in cui la presenza di misure di conservazione della natura e dell’ambiente, in grado di garantire sistemi di gestione delle attività sostenibili, si prestano all’attivazione di tutte quelle azioni volte alla conservazione in situ delle varietà locali minacciate, conferendo all’agricoltura e agli agricoltori il ruolo di custodi degli antichi sapori.

La possibilità di sfruttare economicamente tale riconoscimento attraverso la realizzazione di iniziative di promozione e diffusione del prodotto crudo e poi trasformato prima a livello locale e poi a livello regionale e nazionale, congiuntamente alla nascita o consolidamento di attività di ristorazione che si facciano promotrici della degustazione dei sapori locali, attraverso anche la promozione di gare enogastronomiche e corsi di cucina tipica, rappresentano un mezzo di primaria importanza per garantire la conservazione della biodiversità agronomica e culturale al contempo

Perché conservare la biodiversità? Secondo Dallai R. (2005) la biodiversità: “...in modo più articolato e completo, descrive il risultato del progetto biologico presente nel patrimonio genetico di una specie e il suo realizzarsi fenotipicamente, all'interno dell'ambiente di adattamento; è cioè il risultato di un continuo dialogo fra genotipo e fenotipo, fra la progettualità che è in ogni specie e in ogni individuo di questa e il suo spazio di attuazione, dove l'ambiente interviene in modo anche pesante per determinare le strutture secondo piani precisi di sviluppo”; data la sua complessità e l'elevata interazione tra ambiti che la compongono e la influenzano, quali sarebbero gli impatti e le conseguenze se venisse a mancare? Uno studio pubblicato su Nature 2, basato su i risultati del progetto BIODDEPTH finanziato dall'UE, ritiene che la perdita di biodiversità potrebbe avere gravi impatti sui servizi ecosistemici vitali quali l'approvvigionamento di acqua potabile e la produzione alimentare. In base a tale studio gli scienziati affermano che per il mantenimento di ogni servizio ecosistemico di base sono necessarie più specie e che più specie interagiscono nel funzionamento di diversi servizi. Quattro sono le categorie primarie di servizi che le funzioni ecosistemiche forniscono all'umanità: -servizi di produzione: lo sviluppo degli ecosistemi produce risorse naturali per gli usi umani esempi dei quali sono il pool del carbonio come fonte di cibo e fibre (la sintetizzazione dei composti del carbonio organico è il primo passo per la costruzione delle reti trofiche), la produzione di ossigeno e di combustibili; -servizi di supporto: si riferiscono alle strutture ecosistemiche che forniscono spazi e substrati usufruibili su scala spazio-temporale per le attività umane; sono rappresentati sulla base delle strutture di uso del suolo; -servizi di informazione: comprendono gli aspetti estetici, di ricreazione, artistici, culturali, sociali, religiosi, di studio, di informazione ed emozionali, che sono poi alla base dell'identità dei popoli; -servizi di regolazione: comprendono le funzioni ecosistemiche che regolano i requisiti basilari per la vita umana. A questa categoria appartengono sia i processi che tamponano le perturbazioni degli ecosistemi sia i meccanismi di retroazione. Garantire la biodiversità significa garantire la sopravvivenza e la qualità della vita, attraverso il costante approvvigionamento di tutti quei beni e servizi essenziali di cui la società usufruisce quotidianamente. L'alterazione della funzionalità degli ecosistemi ha rilevanti impatti economici sulla società, misurabili con la disponibilità di cibo, di acqua, di combustibili, di risorse genetiche e di medicinali; una branca dell'economia, la contabilità ambientale, sta cercando di quantificare i costi diretti e indiretti delle azioni dell'uomo sull'ambiente. Per quanto concerne la disponibilità di cibo, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione del 2004, la FAO ha evidenziato la necessità di preservare la diversità biologica esistente in natura per il raggiungimento della sicurezza alimentare mondiale. Come noto l'agrobiodiversità è stata oggetto negli ultimi decenni a costante erosione genetica, a causa dell'utilizzo di specie animali e vegetali di qualità uniformi e ad alto reddito, che ha determinato la perdita di diversità genetica all'interno delle diverse specie, elemento essenziale per una produzione agricola mondiale sostenibile, infatti una vasta gamma di caratteri distintivi permette a piante e animali di adattarsi a mutate condizioni esterne, e fornisce agli scienziati il materiale di base necessario per ottenere varietà di raccolti e di allevamenti più produttive, più resistenti, e con più elevato valore nutrizionale. Per contrastare il fenomeno, nel 2004 è entrato in vigore il “Trattato internazionale della FAO sulle Risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura” che riconosce il ruolo svolto dagli agricoltori nella conservazione e nell'uso sostenibile delle risorse individuando le linee guida per la promozione dei Diritti degli agricoltori. Altro aspetto essenziale della biodiversità è quello farmacologico, le piante costituiscono un bene fondamentale per la salute umana, poiché da esse derivano le molecole utilizzate in farmacologia, ad oggi nella lista mondiale dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO) sono 21.000 le specie di piante a uso medico. Risulta chiaro che la perdita di biodiversità pregiudica l'opportunità futura di scoprire e derivare nuovi benefici per la salute umana. Non bisogna infine dimenticare che la biodiversità ha un importante valore ricreativo, culturale, intellettuale, estetico e spirituale, nonché un valore etico o esistenziale. Alla luce del riconoscimento dell'importanza assunta dalla biodiversità ad oggi non siamo ancora capaci di quantificare economicamente i costi derivanti dalla sua perdita e dal conseguente deterioramento degli ecosistemi. Tale aspetto rappresenta un livello di criticità molto elevato che si basa sulla capacità di dare un valore di mercato ai servizi forniti all'umanità dagli ecosistemi, definibile attraverso i costi che la società deve sostenere per la loro ricostituzione, tutto ciò prendendo in considerazione l'impossibilità da parte dell'uomo di rigenerare quanto perso, si pensi alle specie minacciate che una volta estinte non possono più essere recuperate, o al tempo necessario per la ricostituzione di un habitat e al recupero delle sue funzioni e servizi ambientali.

Nel Lazio la normativa regionale per la tutela delle biodiversità vegetali e animali è la L.R. n° 15 del 1 marzo 2000, “Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario. Il Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo, in attuazione della Legge 101/2004 con cui l’Italia ha ratificato il Trattato Internazionale sulle Risorse Genetiche Vegetali per l’Alimentazione e l’Agricoltura, che costituisce il contesto generale e strategico nel quale inserire i vari interventi di attuazione degli impegni internazionali sottoscritti per la conservazione della biodiversità in agricoltura. Il Piano Strategico Nazionale per lo sviluppo rurale 2007-2013(PSN), redatto in base ai contenuti previsti dal Reg. CE 2005/1698, art. 39, comma 5, e dal Reg. CE 2006/1974, art. 28, individua in modo chiaro gli ambiti di intervento considerati più significativi per la strategia nazionale assegnando oltre il 40% delle risorse disponibili a interventi direttamente riconducibili a tematiche ambientali tra cui la protezione e conservazione della biodiversità. Infatti viene riconosciuto quale punto di forza per la riduzione dell’abbandono dell’attività agricola nelle aree montane e interne, il valore delle produzioni tipiche legate ad alcune razze animali o varietà vegetali locali. Le possibilità di sopravvivenza e di crescita di queste realtà sono collegate alla specificità delle risorse locali e vanno dalla valorizzazione di produzioni tipiche e di qualità, a uno sviluppo basato sulla diversificazione delle attività economiche locali, o sullo sfruttamento delle potenzialità turistiche attraverso la valorizzazione delle risorse ambientali e storico culturali. Oltre ai programmi finanziati con fondi comunitari, le singole regioni hanno intrapreso numerose iniziative e attività in materia di tutela delle risorse genetiche vegetali e animali autoctone, prevedevano piani di azione per il recupero di specifiche varietà/razze locali o di più varietà legati agli stessi comparti produttivi (orticolo, olivicolo, viticolo). A partire dal 2000 sono stati avviati il I e il II Programma Interregionale per rispondere a quanto stabilito dal Piano Nazionale sulla Biodiversità che prevede agli obiettivi 4.4 e 4.5 la conservazione in studi specie di interesse agrario e zootecnico attraverso azioni volte al finanziamento di progetti coordinati. Per quanto concerne la conservazione delle risorse genetiche autoctone vegetali si riportano alcune delle principali iniziative di comparto e non, attivate a livello regionale, ad esempio per il Lazio sono previsti progetti di recupero e caratterizzazione di antichi frutti. Le attività riguardano:

- indagini dirette sul territorio per il censimento delle diverse varietà e reintroduzione in coltivazione nel loro ambiente naturale e la valorizzazione dei prodotti tradizionali al fine di fornire uno strumento d’integrazione al reddito per le aziende agricole e le attività commerciali presenti;
- Piani e programmi interregionali per il recupero di antiche varietà ed ecotipi locali di ortive per contrastare la loro scomparsa. Diverse regioni e province autonome hanno avviato iniziative in collaborazione con enti di ricerca nazionali per il riconoscimento del marchio DOP/IGP;

BIODIVERSITÀ AGRICOLA E ALIMENTARE NEI PARCHI

L’agricoltura nei Parchi nazionali ed i prodotti tipici

Le aree protette nel loro complesso rappresentano un importante serbatoio di biodiversità, la cui conservazione e tutela è garantita dalla diffusione di pratiche di gestione del territorio eco sostenibili, il tutto reso possibile da modelli di *governance* ambientale che mettono in prima linea la condivisione delle politiche di governo con gli attori locali, considerati come principali responsabili delle azioni di conservazione e tutela. Da qui emerge l’importanza e la necessità di valorizzare l’agricoltura ed i prodotti tipici delle aree protette al fine di garantire il presidio del territorio oltre che la conservazione delle tradizioni e della cultura locale.

Nei Parchi Regionali del Lazio, molte le azioni fatte per la tutela, la valorizzazione e la promozione dei prodotti legati alla “agro biodiversità” un esempio fra tutti il Marchio di “Natura in Campo” che serve ad identificare i prodotti agro-alimentari provenienti dai territori delle Aree Naturali Protette, in applicazione al disciplinare e al relativo piano di controllo

(https://www.parchilazio.it/documenti/schede/disciplinare_natura_in_campo.pdf)

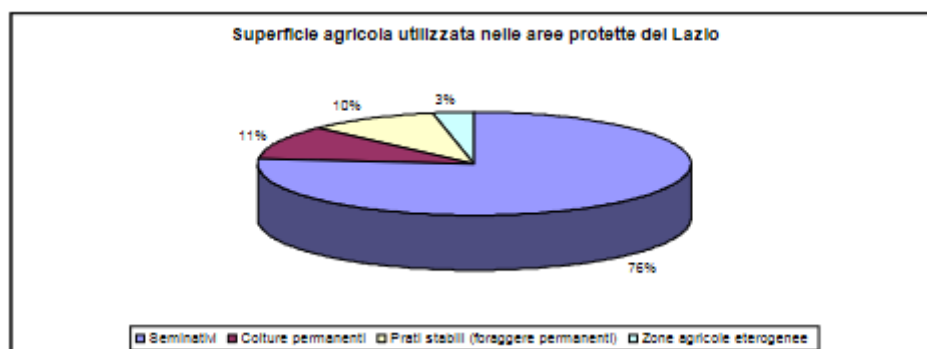
Il Marchio è istituito al fine di:

- a) promuovere forme di collaborazione e partenariato tra gli Enti gestori delle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS e i produttori che operano nelle aree stesse o limitrofe secondo criteri di sostenibilità ambientale;
- b) incentivare e qualificare la produzione di prodotti agro-alimentari con metodi compatibili con le caratteristiche dei territori delle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS, e con le loro esigenze di conservazione;

- c) diffondere e promuovere l'adesione al sistema di certificazione Biologica e la sostenibilità ambientale;
 - d) promuovere la commercializzazione ed il consumo dei prodotti a Marchio contribuendo alla conservazione della biodiversità nelle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS;
 - e) promuovere l'imprenditoria e l'occupazione nelle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS, favorendo la conoscenza delle produzioni locali presso i consumatori locali, nazionali ed internazionali;
 - f) promuovere la sperimentazione e la valorizzazione di attività produttive sostenibili;
 - g) incentivare procedure di tracciabilità/rintracciabilità a tutela dell'operatore e del consumatore finale;
 - h) favorire l'adeguamento normativo delle aziende;
 - i) incentivare e promuovere la partecipazione delle aziende con prodotti a marchio a manifestazioni/fiere/eventi promosse dall'ARP/AA.NN.PP;
 - j) promuovere la costituzione di un Consorzio/Associazione espressione dei produttori/trasformatori a marchio "NATURA IN CAMPO – i prodotti dei parchi".
- Con l'istituzione del marchio "NATURA IN CAMPO – i prodotti dei parchi" l'ARP si propone di promuovere lo sviluppo e il controllo delle filiere/prodotti/servizi (d'ora in poi "prodotti") del settore agroalimentare e rurale del territorio delle Aree Naturali Protette, comprese SIC e ZPS. In particolare il marchio sarà utilizzato per contraddistinguere prodotti agricoli, zootecnici, ittici e loro derivati.

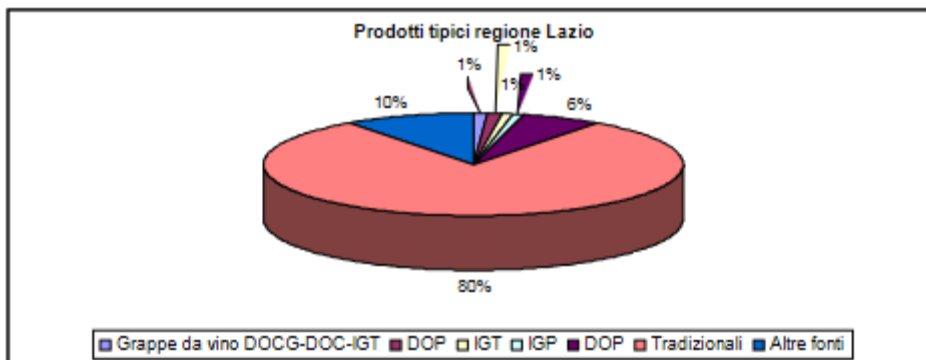
I prodotti dei Parchi del Lazio

La Regione Lazio è stata una delle prime regioni italiane a operare in materia di aree naturali protette approvando nel 1977, la legge regionale n. 46/1977 "Costituzione di un sistema di parchi regionali e delle riserve naturali". Successivamente, con la legge regionale n. 29/1997 "Norme in materia di aree naturali protette regionali", si è dotata di un nuovo strumento normativo allo scopo di recepire i contenuti della Legge quadro nazionale n. 394/1991 e di garantire e promuovere, in maniera unitaria ed in forma coordinata con lo Stato e gli Enti locali, la conservazione e la valorizzazione del proprio patrimonio naturale. Oggi all'interno del territorio regionale ricadono 3 aree protette nazionali e 58 aree protette suddivise tra: parchi regionali (12), riserve statali (4), aree marine protette (2), riserve naturali (21) e monumenti naturali (19), per complessivi 286.898 ha circa, pari al 12,4% del territorio regionale, di cui oltre il 9% è occupato da coltivazione agricola soprattutto seminativi (76%).



Superficie Agricola Utilizzata nelle aree protette laziali.

L'eterogeneità che caratterizza le aree protette laziali sia in termini di clima che di morfologia permette di avere una grande varietà colturale a cui si accompagna un'abbondante produzione tipica. Nella regione Lazio si contano complessivamente 425 prodotti tipici di cui l'80% sono prodotti tradizionali, tra questi le categorie di prodotti che prevalgono sono i dolci (81 prodotti), i formaggi ed i salumi e le carni (con circa 60 prodotti per categoria), seguono ortaggi e conserve con 55 prodotti, pane e pizza (41), pasta e cereali (20).



Distribuzione dei prodotti tipici per tipologia

La presenza dell'attività agricola e di prodotti tipici locali all'interno dei territori protetti regionali ha determinato la volontà di valorizzare e conservare il patrimonio agroalimentare attraverso il progetto "Natura in Campo". Il progetto coordinato dall'Agenzia Regionale Parchi (ARP), e realizzato in collaborazione con l'Area Conservazione della Natura della Regione Lazio, ha come obiettivo la promozione dei territori rurali nei parchi e l'incentivazione e qualificazione della produzione e commercializzazione delle risorse agro-alimentari di qualità realizzate nelle aree naturali protette regionali attraverso metodi e processi compatibili che consentano la conservazione di culture e saperi tradizionali locali, nonché la tutela della biodiversità agraria. Il programma, finanziato in una prima fase con fondi strutturali europei (DOCUP 2000-2006) e poi attraverso altre risorse regionali dell'Accordo di Programma Quadro APQ7, prevede molteplici azioni ed è strutturato in due linee di intervento: la prima riguarda la valorizzazione delle produzioni agro alimentari, la seconda la realizzazione di tre fattorie educative che hanno l'obiettivo di far comprendere l'importanza del ruolo dell'attività agricola all'interno delle aree protette.

La valorizzazione produzioni agro alimentari si basa sul coordinamento delle seguenti azioni di promozione e diffusione:

- censimento delle produzioni di qualità delle aree protette del Lazio e realizzazione dell' "Atlante dei prodotti dei Parchi del Lazio"
- adozione del Marchio "Natura in Campo –I prodotti dei Parchi del Lazio"
- attività promozionali per i prodotti a marchio "Natura in Campo",
- informazione e supporto tecnico per gli imprenditori che hanno o intendono richiedere il marchio
- collegamento e la facilitazione verso nuovi sistemi di vendita: punto aziendale, sistemi a domicilio, filiera corta, Gruppi di Acquisto, etc. L'Agenzia svolge attività di ricerca e monitoraggio sulle realtà produttive presenti all'interno delle aree protette al fine di raccogliere informazioni sulla vocazione agricola dei territori, sui prodotti agro-alimentari presenti e sugli interventi di promozione attivati dagli Enti locali. Il prodotto finale di tale attività è la pubblicazione dell'"Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei Parchi del Lazio", arrivato alla sua terza edizione. Il Marchio "Natura in Campo –I prodotti dei parchi del Lazio" è registrato presso la CCIA di Roma e il suo uso viene concesso a quei prodotti che rispondono ai requisiti contenuti nel relativo disciplinare approvato con DGR 1222/2004 e successivamente integrato dalla DGR 103/06. Il Disciplinare prevede, a titolo gratuito, la concessione d'uso del Marchio ai soggetti che producono e/o trasformano beni agro-alimentari, ivi inclusi prodotti ittici provenienti da aree marine o lacuali prospicienti l'area naturale protetta, ottenuti da coltivazioni, allevamenti, o impianti di trasformazione (stabilimento produttivo) localizzati all'interno di un'Area protetta laziale o del territorio comunale su cui essa insiste. Il marchio assicura, innanzitutto, la provenienza delle materie prime e/o la localizzazione dei processi di trasformazione, ma anche e soprattutto la tipicità, la tradizionalità, e/o l'eco –sostenibilità delle produzioni. Per l'ottenimento del riconoscimento i prodotti devono soddisfare, obbligatoriamente, almeno uno dei seguenti requisiti: a) Prodotti provenienti da coltivazioni biologiche certificate o in conversione, come definite dal Regolamento CEE 2092/91;b) Prodotti provenienti da allevamenti biologici certificati o in conversione, come definiti dal Regolamento CE 1804/99;c) Prodotti tipici come definiti e certificati in base al Regolamento CE 2081/92 (Prodotti DOP: Denominazione di Origine Protetta; Prodotti IGP: Indicazione Geografica Protetta);d) Prodotti STG (Specialità Tradizionale Garantita), come definiti e certificati in base al Regolamento CE 2082/92;e) Prodotti vitivinicoli certificati in base

alla Legge n.164 del 10/02/92 (Vini DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita; DOC: Denominazione di Origine Controllata; IGT: Indicazione Geografica Tipica);f) Prodotti tradizionali, come definiti dal Decreto Legislativo n 173 del 30 Aprile 1998 e inseriti nell'Elenco dei Prodotti Tradizionali della Regione Lazio. Inoltre, le aziende che, dopo i primi tre anni d'uso del marchio, richiedano il rinnovo della concessione devono obbligatoriamente assicurare, per gli anni successivi, che i prodotti per i quali lo richiedono soddisfino almeno uno dei seguenti tre requisiti:a) Prodotti provenienti da coltivazioni biologiche certificate o in conversione, come definite dal Regolamento CEE 2092/ 91;b) Prodotti provenienti da allevamenti biologici certificati o in conversione, come definiti dal Regolamento CE 1804/99;c) Prodotti ottenuti con il metodo dell'agricoltura integrata, come definita nel Regolamento CEE 2078/92 e nel successivo Regolamento CE 1257/99.L'utilizzo dell'uso del marchio da parte dei produttori avviene a seguito della verifica documentale e aziendale dell'effettivo soddisfacimento dei requisiti richiesti. Responsabile della verifica è l'Ente di gestione dell'Area protetta che in seguito ad un'essenziale attività di divulgazione e di informazione tecnico-culturale sul territorio, redige la valutazione tecnica per l'Agenzia. Oggi sono più di 100 i prodotti e 70 le aziende produttrici, che hanno ottenuto il marchio e possono beneficiare delle attività promozionali, rivolte sia ai consumatori, sia agli operatori economici di settore, che organizza l'Agenzia, tra cui l'apertura di una rete di punti di esposizione e vendita nelle aree protette, la creazione e gestione del sito web dedicato specificatamente al progetto, la partecipazione e/o organizzazione di eventi, fiere, mostre o iniziative dedicate. Il programma Natura in Campo è operativo dal 2005, ma solo a partire dal 2007, raggiunti i volumi di produzione necessari, si è dato avvio alla fase di divulgazione, rivolta sia al personale tecnico delle singole aree protette, sia ai produttori locali. Nel dettaglio, a questi ultimi si fornisce assistenza tecnica per gli aspetti legati alle applicazioni normative della certificazione biologica e per l'adeguamento igienico-sanitario delle strutture di trasformazione alimentare. Tra le iniziative organizzate per la promozione del marchio si ricordano la partecipazione annuale: al salone Park Life, al salone del Gusto di Torino (2006), al MOA GustiBUS; all'ECOfest la festa dell'ambiente della regione Lazio, e ad altri piccoli eventi a livello locale. Relativamente alla seconda linea di intervento l'Agenzia, che mira a favorire una migliore comprensione, in ambito non solo didattico, del ruolo delle attività agricole nelle aree naturali protette, ha realizzato tre fattorie educative: nelle riserve regionali di Monte Casoli a Bomarzo, nel Parco regionale dei Monti Simbruini e nel Monumento naturale della Selva di Genazzano. Tre strutture che vanno ad aggiungersi alla Rete di Fattorie Educative già esistente, creata già da qualche anno da Roma Natura, ente gestore dei parchi e delle riserve siti all'interno del comune capitolino. Le fattorie educative sono strutture aziendali appositamente destinate e allestite per la partecipazione attiva dei fruitori alle attività agricole e/o di trasformazione che si svolgono giornalmente. Seminare, raccogliere, essiccare, manipolare, cuocere, sono operazioni che favoriscono la piena comprensione dei processi agricoli e di produzione alimentare che si svolgono in fattoria. Per diventare una fattoria educativa del circuito Natura in Campo la struttura interessata deve soddisfare alcuni requisiti: deve essere disponibile in comodato d'uso gratuito e per almeno dieci anni all'ARP, deve essere collegata ad attività agricole in corso e in possesso di locali idonei per attività educative al coperto e ricadente nel territorio di un Comune di un'area protetta. Gli interventi in capo all'ARP comprendono: la realizzazione di aree per lo svolgimento delle attività educative e l'accoglienza, l'acquisto di kit multimediali per la didattica, la realizzazione di pannellistica esplicativa, la realizzazione di laboratori educativi per la conoscenza dei cicli produttivi, la realizzazione di un centro di documentazione. Alle tre fattorie esistenti, presto se ne aggiungeranno altre private cui sarà concesso l'uso del marchio se rispondenti ai requisiti previsti nel regolamento. Di seguito si riporta una breve descrizione delle strutture al momento attive e delle iniziative da esse svolte:Fattoria Educativa "Parco degli Aceri" nei Monti Simbruini:. La cooperativa, gestita dalla società cooperativa "Parco degli aceri" di Subiaco, è nata nel 2005 con l'obiettivo di tutelare e salvaguardare gli ecosistemi e la biodiversità della Valle dell'Aniene e la diffusione della conoscenza delle attrattive del territorio nel rispetto dei principi di sviluppo sostenibile ed ecocompatibile. La struttura, completamente ristrutturata, ospita studenti delle scuole primarie provenienti da tutta la Regione Lazio (sia per gite giornaliere che per campi scuola settimanali nei mesi di giugno e luglio); è dotata di: mini frantoio per olive, forno a legna per la cottura del pane, essiccatoi per erbe aromatiche ed officinali, torchio per frutta, molini per cereali, arnia didattica e laboratorio multi-mediale e pannelli didattici. Fattoria Educativa "La Sonnina" a

Genazzano: la fattoria biologica educativa “La Sonnina” svolge, da due anni, attività con le scuole per facilitare la conoscenza dei processi agricoli, mettendo a disposizione dei ragazzi aree per la sperimentazione, attrezzi e strumenti agricoli ad hoc, un'aula didattica attrezzata, esperti naturalisti e agronomi per le attività in fattoria e a scuola. I laboratori affrontano varie tematiche, come la produzione del pane, dell'uva o dell'olio. All'interno dell'azienda i ragazzi possono anche praticare diversi sport. Nella fattoria vengono coltivati cereali, e leguminose, ulivi e piante da frutto, ortaggi e foraggi per animali. Una realtà produttiva biologica di medie dimensioni, condotta in modo innovativo da una cooperativa di tecnici, con produzioni diversificate e destinate al consumo nella struttura agrituristica e sul mercato locale. Fattoria Educativa “Collevalle” a Bomarzo: rappresenta un modello innovativo di gestione territoriale. L'agricoltura biologica rappresenta uno strumento più concreto per il presidio del territorio e tutela dell'ambiente rurale. In questo ambito, la Colle Valle Agri Natura si pone attivamente come anello di congiunzione fra la ricerca scientifica nel settore dell'agricoltura e il trasferimento di conoscenze per mezzo di specifiche iniziative didattiche e formative. I risultati finora conseguiti dal Progetto hanno permesso ad alcuni produttori presenti nelle aree protette di ottenere un riconoscimento di qualità delle loro produzioni. Va, tuttavia, sottolineato che spesso le aree protette sono caratterizzate da un'agricoltura marginale praticata da agricoltori anziani ai fini dell'autoconsumo, con dimensioni medie aziendali molto ridotte, che difficilmente assicurano un'offerta di prodotti in termini quantitativi, tale da poter garantire la relativa domanda. Un'altra criticità emersa durante questi primi anni di operatività del marchio è rappresentata dal vincolo della conversione a biologico o integrato alla richiesta di rinnovo d'uso del marchio trascorsi tre anni. Tale obbligo, sebbene in linea con le politiche di salvaguardia ed eco sostenibilità delle attività svolte nelle aree protette, rappresenta un impegno, difficilmente sostenibile dalle aziende agricole considerate le loro ridotte dimensioni e la spesa economica necessaria per la certificazione. Potrebbe essere, pertanto, necessario rivedere il Regolamento modificandone i vincoli o, alternativamente prevedere una forma di sostegno alla conversione da parte dell'ARP, attraverso la concessione di un contributo che copra in parte o in toto le spese di certificazione.

Agricoltura nei Parchi e nelle aree coinvolte

L'attività agricola nei territori coinvolti è sempre stata difficile e poco redditizia e i pascoli legati alla transumanza sono stati via via abbandonati, tanto che alcuni lembi di territorio hanno riacquisito un elevato grado di naturalità, con particolare riferimento al parco dei Monti Lucretili e al Parco dei Monti Simbruini. Nella fascia pedemontana sono presenti piccole coltivazioni orticole destinate alla sussistenza, sui pendii ci sono diversi uliveti e vigneti. L'attività agricola è quasi del tutto scomparsa, le aziende rimaste hanno deciso di investire nell'allevamento, soprattutto ovino - caprino. L'agricoltura biologica è praticata da un numero esiguo di aziende.

Prodotti tipici dei territori coinvolti:

Ndremmappi a Jenne: pasta tipica realizzata con grano macinato a pietra intero

Dolci tipici;

- Cacio fiore, Mais agostinella, legumi (fagiolo ciavattonne, pallino...), patate, olio, miele di santoreggia...

Iniziative

- Marchio “Natura in Campo”, marchio riconosciuto dalla Regione Lazio per valorizzare i prodotti delle aree naturali protette

Presso i parchi sono state realizzate numerose iniziative per la valorizzazione dei prodotti locali: - laboratorio didattico “Mani in pasta”, l'”Orto-Giardino”, “Di fiore in Fiore” – l'Apicoltura, “Sentiero paese: alla scoperta degli antichi mestieri”, “B... come Buon appetito”, “Menu' a KM 0”

La biodiversità rappresenta un valore insostituibile per l'intera umanità grazie ai molti e diversi servizi che essa svolge. In ambito agricolo le moderne abitudini alimentari e tecniche produttive hanno determinato una considerevole perdita di specie coltivate con conseguente impoverimento della dieta sia in termini di diversificazione che di apporto di nutrienti. I parchi nazionali e le aree

protette rappresentano dei serbatoi custodi di agro biodiversità, territori in cui le minori pressioni antropiche e le caratteristiche orografiche che caratterizzano la maggior parte di questi territori hanno permesso che le tradizioni culturali e enogastronomiche rimanessero maggiormente salvaguardate dalle moderne tendenze e abitudini. Gli interventi volti alla conservazione della biodiversità delle produzioni e tradizioni locali attivati nei territori protetti nazionali dimostrano come tale tematica abbia assunto un ruolo importante e riconosciuto. I progetti attivati prevedono generalmente interventi diretti volti alla conservazione che conferiscono agli agricoltori locali il ruolo di “custodi” e interventi indiretti in cui vengono coinvolte e invitate le strutture ricettive a promuovere l’uso dei prodotti locali nei loro menù e a riportare sulle tavole le ricette e i piatti della tradizione. Negli Stati Uniti il tema dei prodotti locali ha avuto un approccio top – down in cui le istituzioni hanno riconosciuto nell’inserimento e utilizzo dei prodotti locali nelle mense scolastiche e nell’educazione alimentare la possibilità di poter risolvere in buona parte il problema dell’obesità. L’educare a mangiare a scuola prodotti locali stagionali in base ad una dieta equilibrata e sana rappresenta probabilmente l’approccio più diretto per poter raggiungere l’obiettivo di conservazione dell’agrobiodiversità i cui effetti si ripercuotono anche sulle economie dei produttori locali a cui viene garantito l’acquisto del prodotto e che vengono sostenuti anche nell’intraprendere scelte produttive al di fuori delle ordinaria domanda di mercato. E’ evidente come la scelta da parte degli agricoltori di coltivare prodotti locali e tipici deve essere supportata da una domanda di mercato forte e capace di riconoscere a tali produzioni un valore aggiunto. La possibilità di educare le nuove generazioni a tavola attraverso una dieta equilibrata e ricca in cui prendono posto produzioni e varietà locali anche in via di estinzione rappresenta la garanzia di assicurare alle future generazioni la possibilità e il piacere di poter gustare quanto è stato nel corso del tempo tramandato dalla natura, dal sapere e dalle tradizioni locali. Ovviamente si tratta di un progetto complesso che deve coinvolgere diversi attori a partire dalle istituzioni e amministrazioni, alle scuole e alle famiglie. Forse è questo un progetto in cui l’approccio bottom – up non risulta vincente essendo invece necessario il riconoscimento da parte delle Istituzioni del ruolo svolto dall’educazione alimentare per la conservazione della biodiversità ma anche per la riduzione della spesa sanitaria, una popolazione che mangia bene e di qualità ha meno bisogno di ricorrere a cure mediche. Il riconoscimento istituzionale rappresenta la base per poter poi riuscire a ridistribuire il patrimonio enogastronomico culturale ed economico alle diverse componenti della catena produttiva.

Analisi delle Criticità e dei Bisogni (ANALISI SWOT)

ATTRATTORI

- . l’integrità del paesaggio in gran parte incontaminato;
- . i patrimoni archeologico-architettonici presenti nelle Aree Protette e nei Borghi
- . i monumenti di valenza storica e religiosa;
- . il paesaggio rurale;
- . le piazze, i vicoli, ricchi di silenzi, che oggi danno beneficio psico-fisico ai visitatori
- . le tradizioni e le storie locali
- . l’agrobiodiversità;
- . l’agricoltura montana ed “eroica”;
- . l’agricoltura come rinnovata opportunità sociale, di incontro tra generazioni diverse giovani e anziani;
- . 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;
- . il messaggio educativo di tramandare le tradizioni, usi e consuetudini del territorio ai giovani
- . l’agricoltura come integrazione sociale, luogo ideale per strutture di accoglienza anziani e luogo di vacanza (meglio che in città)
- . opportunità per i giovani di riscoperta di antichi mestieri legati alla terra e del ruolo socio-educativo che può svolgere l’agricoltura

DETRATTORI

Tra questi:

- . pendolarismo verso Roma;
- . uno spopolamento con alcuni piccoli borghi che hanno perso quasi la identità comunitaria
- . 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Scarso amor proprio dei popoli montani per l'insieme di valori che incarnano • Scarso riconoscimento del valore economico dell'agricoltura rappresentato dai territori alti appenninici; • Difficoltà nel reperire i fondi necessari al salto di marcia e qualità • Invecchiamento della popolazione • Mancanza di uno sviluppo regolare nei servizi, nel commercio, nell'imprenditoria locale che ha creato grossi gap con il resto dei territori meglio comunicanti e raggiungibili • Difficile salto culturale verso una agricoltura moderna sensibile allo sviluppo sostenibile aperto, flessibile e moderno, tesa all'economia circolare
RISCHI	<ol style="list-style-type: none"> 6 Estinzione di tradizioni e prodotti tipici locali - mancanza di ricambio generazionale; 7 Perdita identità locale; 8 Situazione incerta legata all'andamento della pandemia sulla futura piena operatività; 9 Inerzia associata allo scetticismo sul valore attrattivo, soprattutto nei borghi piccoli delle aree interne 10 Frammentazione territoriale e potenziale perdita di coerenza; 11 mancata crescita dell'offerta dei servizi; 12 mancata possibilità di avere personale qualificato e nuove risorse umane; 13 mancata opportunità per tutti gli attori presenti e attivi nel settore turistico del territorio. 14 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 rodada; - 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 • Sensibilizzazione dei Piani di Zona e dei Comuni sulle opportunità del ruolo sociale dell’agricoltura; • Esperienze di agrobiodiversità già in atto sul territorio da far conoscere; • Presenza di associazioni, onlus e cooperative sociali che operano in progetti di AS • Possibilità di creare flussi nelle aree protette e legati alle attività sportive all’aria aperta • Presenza di aree rurali intatte, con forte tradizioni e identità culturali proprie; • Esperienza di Servizio Civile • Peculiarità e qualità dei prodotti enogastronomici locali; - Metodologia di coordinamento e organizzazione, di co-progettazione tra più enti di servizio civile, già rodada
OPPORTUNITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • <i>Associazioni culturali e turistiche di nuova generazione (giovani laureati);</i> • Sperimentazione di una sinergia vasta tra enti e progetti dello stesso programma, che permetta anche di amplificare i loro specifici obiettivi; • Sviluppo locale sostenibile; • scoprire a fondo il territorio agricolo e la sua funzione sociale • inserimento sociale, accoglienza inclusione; • trasmissione di antichi mestieri ai giovani • possibili collaborazioni con i soggetti pubblici, Comuni e Piani di zona, ASL • possibilità per le cooperative sociali e associazioni che operano nel sociale di sviluppare progetti in strutture e terreni nei territori dei Parchi

	<ul style="list-style-type: none"> • realizzazione di una rete di Fattorie sociali che operano nei territori delle AA.NN.PP. • Rilancio del marchio “Natura in Campo” dei prodotti dell’agricoltura sociale nei Parchi del Lazio

4.2) Destinatari del progetto (*)

Destinatari

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

Beneficiari

- i settori produttivi e commerciali (es. luoghi di pernottamento e di ristoro), poiché 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, ed il vasto territorio compreso nel Parco dell’Appia Antica, 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 giovani interessati ad un lavoro nel campo dell’agrodiversità;
- A tutti coloro che svolgono attività nel campo dell’agrodiversità;
- i gruppi e associazioni di volontari che operano all’interno delle aree
-

5) Obiettivo del progetto (*)

Descrizione dell’obiettivo con chiara indicazione del contributo che fornisce alla piena realizzazione del programma ()*

Riscoprire, tutelare e valorizzare i saperi e la biodiversità locale attraverso azioni di ricerca e recupero delle conoscenze, delle risorse e delle tecniche di produzione tradizionali. Promuovere modelli sostenibili di rigenerazione e sviluppo locale attraverso la tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale del territorio.

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.

Grazie al presente progetto è possibile raggiungere l'obiettivo del programma che consiste nel Promuovere modelli sostenibili di rigenerazione e sviluppo locale attraverso la tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale del territorio

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'agricoltore, dell'apicoltore e del cuoco valorizzando piatti tradizionali locali attraverso l'utilizzo di piante edibili e prodotti tipici che raccontano la storia dei territori o ancora mestieri come il falegname o l'artigiano.

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 realizzati con prodotti locali.

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.

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

Criticità e Bisogni

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

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:

- la messa a sistema delle realtà presenti
- 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 come ad esempio la produzione di prodotti tipici, l'artigianato, la realizzazione di muri a secco.....

Le azioni per raggiungere l'obiettivo di progetto possono essere così sintetizzate:

- | |
|---|
| <p>a) CONOSCERE, SPERIMENTARE E VALORIZZARE ALCUNI MESTIERI CHE SI POSSONO CONDURRE ALL'INTERNO DI UN'AREA PROTETTA</p> <p>b) VALORIZZARE IL TERRITORIO ATTRAVERSO I PIATTI TRADIZIONALI LOCALI E I PRODOTTI TIPICI E L'UTILIZZO DI PIANTE EDIBILI</p> <p>c) CONDIVIDERE E FAR CONDIVIDERE GLI OBIETTIVI DI TUTELA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO PROTETTO</p> <p>d) TUTELARE IL PAESAGGIO RURALE STORICO (come ad esempio i muretti a secco, le lunette....)</p> <p>e) RILANCIO DI ATTIVITÀ LEGATE ALL'AGRICOLTURA E AL RISPETTO DELLE BIODIVERSITÀ AGROALIMENTARI</p> <p>f) AVVICINAMENTO AL MONDO DELL'AGROBIODIVERSITÀ</p> |
|---|

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

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

Tabella delle Attività e delle Azioni

OBIETTIVI SPECIFICI	ATTIVITÀ	AZIONI	RISULTATI ATTESI	SEDE
A) STRUTTURAZIONE DI UNA VALIDA RETE DI AGRICOLTURA – ANIMAZIONE TERRITORIALE	A.1 Incontri capillari con tutte le aziende agricole esistenti	A.1.1 Interviste orali ai diversi imprenditori agricoli e compilazioni di moduli	capillare partecipazione e raccolta di idee utilizzabili	Tutte le sedi
		A.1.2 analisi delle idee/proposte raccolte		
	A.2 creazione di un protocollo di rete agricoltura condiviso	A.2.1 ideazione di un prototipo rete agricole che trasmetta il senso di essere una rete unica (aspetti visivi e gestionali comuni)	realizzazione modulare di servizi e immagine condivisa, che si adatti alle diverse esigenze e spazi	
A.2.2 ampia promozione della rete di Aziende nei Parchi		nutrito calendario di campagna di comunicazione e promozione		
B) COOPERAZIONE DELLE COMUNITÀ NELLA GESTIONE DI ESPERIENZE DI AGROBIODIVERSITÀ NEI TERRITORI DEI PARCHI, AFFINCHÈ POSSANO AUMENTARE LE PROBABILITÀ DI CRESCITA ECONOMICA - SOCIALE – GOVERNO TERRITORIALE	B.1 far nascere un sistema di rete locale tra aziende agricole	B.1.1 incontri con le rappresentanze locali opportune (sezioni agricoltori, associazionismo dedicato, amministrazioni comunali...) sulle prospettive di una gestione partecipata, suddivisa per settori e condivisa tra le aziende agricole	capillare confronto con tutte le comunità interessate all'agribiodiversità	Tutte le sedi

		<i>B.1.2</i> illustrazione documentata di buoni esempi da altre realtà di Agrobiodiversità per una presa di coscienza sul valore inclusivo e sociale che può svolgere l'agricoltura	presentazione ben documentata che convinca sul sincero valore della logica cooperativa di un'adozione dei percorsi di accoglienza e inclusione	
	<i>B.2</i> censimento aziende agricole e delle realtà associazionismo e servizi sociali collegati anche agli spazi adibiti ad orto	<i>B.2.1</i> monitoraggio delle realtà esistenti	Incontri e visite di realtà limitrofe e operanti	Visita alle realtà di Agricoltura e di agricoltura sociale di Grottaferrata Capodarco e La Sonnina a Genazzano
		<i>B.2.2</i> incontri con le filiere produttive del territorio e analisi dei fabbisogni sociali		
C) IMPARARE A RICEVERE FINANZIAMENTI DA STRUMENTI NAZIONALI E/O EUROPEI, PER SOSTENERE LO SVILUPPO AGRICOLO SOCIO-ECONOMICO DELLE TANTE PECULIARI REALTÀ CHE SI INCONTRANO - PROGETTAZIONE	<i>C.1</i> conoscenza degli strumenti finanziari, europei, nazionali e regionali esistenti ed idonei	<i>C.1.1</i> ricerca e studio delle fonti di finanziamento europee, nazionali e regionali (<i>aree interne, Life,...</i>) adatte per le realtà territoriali interessate dal progetto	acquisire conoscenza sugli strumenti finanziari europei/nazionali esistenti ed individuazione di quelli adatti ai contesti	Tutte le sedi
	<i>C.2</i> Competenze ed abilità nella progettazione	<i>C.2.1</i> individuazione di possibili idee progettuali da poter sviluppare e scrittura di un reale progetto	numero di idee da poter trasformare in progetti	

<p>D) CONOSCENZA DELLA AGROBIODIVERSITÀ DEL TERRITORIO PER SAPER RIPROPORRE ESPERIENZE VSRTUOSE</p>	<p>D.1 Conoscenza delle specie agroalimentari, dei prodotti tipici e dei prodotti antichi</p>	<p>D.1.1 ricerca e studio delle fonti di finanziamento europee, nazionali e regionali (<i>aree interne, Life,...</i>) da adattare alle realtà territoriali interessate dal progetto</p>	<p>Acquisizione e conoscenza sugli strumenti per mettere in atto le azioni necessarie a questo tipo di imprenditoria</p>	<p>Tutte le sedi</p>
<p>E) CONDIVIDERE E FAR CONDIVIDERE GLI OBIETTIVI DI TUTELA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO PROTETTO</p>	<p>E.1 Accoglienza visitatori presso la sede di servizio, attività di comunicazione, promozione e valorizzazione</p> <p>E.2 mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica</p>	<p>E.1.1 Attività di front-office</p> <p>E.1.2 Ideazione materiale informativo e collaborazione nell'ideazione eventi</p> <p>E.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</p>	<p>Incremento del servizio di apertura dei punti informativi dei parchi e miglioramento dell'offerta</p> <p>mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica</p>	<p>TUTTE LE SEDI</p> <p>Tutte le sedi (per la realizzazione di pali e tabelle si farà riferimento alla falegnameria del Parco dei Monti Simbruini)</p>
<p>F) CONOSCERE, SPERIMENTARE E VALORIZZARE ALCUNI</p>	<p>F.1) I mestieri che possono essere svolti in un'area protetta attraverso l'imparare facendo</p>	<p>F.1.1 Attività di apicoltura</p>	<p>Diffusione della cultura tradizionale attraverso antichi e nuovi mestieri</p>	<p>TUTTE LE SEDI</p>

MESTIERI CHE SI POSSONO CONDURRE ALL'INTERNO DI UN'AREA PROTETTA	<i>F.1.2</i> Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis		
	<i>F.1.3</i> la cucina per valorizzare prodotti e culture locali		
	<i>F.1.4</i> Conoscenza del mestiere della guida escursionistica		
	<i>F.1.5</i> Valorizzazione dei paesaggi rurali storici		

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 Incontri capillari con tutte le strutture agricole esistenti	<i>A.1.1</i> Interviste ai diversi titolari di aziende e di coop e compilazione di moduli	Numero Strutture agricole intervistate 0	n	n + 50
	<i>A.1.2</i> analisi delle idee/proposte raccolte	numero idee utilizzabili	0	un numero sufficiente a costruire un idoneo modello di rete di Agricoltura montana e sostenibile
A.2 creazione di un una rete Agricoltura montana e sostenibile	<i>A.2.1</i> trasmissione di esperienze di Agrobiodiversità dei territori	0	0	2/3
	<i>A.2.2</i> ampia promozione della rete di agricoltura sociale	0	2, n, 0	4, n + 30, 1-3

B.1 Far nascere un sistema di rete di Agricoltura montana e sostenibile	B.1.1 incontri con le rappresentanze locali opportune (<i>sezioni agricoltori, Piani di Zona intercomunali, Asl, associazionismo dedicato, amministrazioni comunali...</i>) sulle prospettive di una gestione partecipata, suddivisa per settori e condivisa tra i tratti confinanti	0	n	n + 50
	B.1.2 illustrazione documentata di buoni esempi da altre realtà di Agricoltura montana e sostenibile per una presa di coscienza sul valore di ritorno dalla gestione cooperativa di questi aziende, ed ottenimento di un accordo operativo	0	0	70 % rispetto agli incontri effettuati
B.2 censimento aziende agricole e delle realtà associazionismo e servizi sociali	B.2.1 monitoraggio dello stato dell'arte della agricoltura sul territorio interessati	0	n	n + quante ne saranno necessarie
	B.2.2 interviste, testimonianze e visite a realtà di Agricoltura montana e sostenibile	0	n	n + quante ne saranno opportuni
C.1 Conoscenza degli strumenti finanziari, nazionali ed europei, esistenti ed idonei	C.1.1 ricerca e studio delle fonti di finanziamento nazionali ed europee (<i>aree interne, Life,...</i>) adatte per le realtà territoriali di Agricoltura montana e sostenibile	0	0	4
C.2 Competenze ed abilità nella progettazione	C.2.1 individuazione di possibili idee progettuali da poter sviluppare e scrittura di un reale progetto	numero di idee da poter trasformare in progetti	0	2

<p>D) Conoscenza Della Agrobiodiversità Del Territorio Per Saper Riproporre Esperienze Virtuose</p>	<p>D.1 Conoscenza delle specie agroalimentari, dei prodotti tipici e dei prodotti antichi</p>	<p>D.1.1 ricerca e studio delle fonti di finanziamento europee, nazionali e regionali (<i>aree interne, Life,...</i>) da adattare alle realtà territoriali interessate dal progetto</p>	<p>0</p>	<p>70 % rispetto agli incontri effettuati</p>
<p>E) CONDIVIDERE E FAR CONDIVIDERE GLI OBIETTIVI DI TUTELA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO PROTETTO</p>	<p>E.1) Accoglienza visitatori presso la sede di servizio , attività di comunicazione, promozione e valorizzazione</p>	<p>E.1.1 Attività di front-office</p>	<p>Corsi di formazione / attività in campo 0</p>	<p>1/almeno un'uscita al mese</p>
		<p>E.1.2 Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis</p>	<p>Corsi di formazione/ attività in campo 0</p>	
		<p>E.1.2 Ideazione materiale informativo e collaborazione nell'ideazione eventi</p>	<p>Corsi di formazione/ attività in campo 0</p>	
	<p>E.2 mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica</p>	<p>E.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</p>	<p>Corsi di formazione/ attività in campo 0</p>	

F) CONOSCERE, SPERIMENTAR E E VALORIZZARE ALCUNI MESTIERI CHE SI POSSONO CONDURRE ALL'INTERNO DI UN'AREA PROTETTA	F.1) I mestieri che possono essere svolti in un'area protetta attraverso l'imparare facendo	Apicoltura, Guida Escursionistica, tecniche per la valorizzazione dei paesaggi rurali storici, Valorizzazione dei prodotti locali, le ricette tipiche, le antiche sementi	Organizzazioni e eventi per la promozione del territorio attraverso i prodotti tipici	Almeno 1 evento
---	--	---	---	-----------------

6.2) *Tempi di realizzazione delle attività del progetto descritte alla voce 6.1 (*)*

Attività	Azioni	Mesi											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
FORMAZIONE	Generale	X	x	x	x	x	x				x	x	
	Specifica	X	x	x									
A.1 Incontri capillari con tutte le aziende agricole esistenti	A.1.1 Interviste orali ai diversi imprenditori agricoli e compilazioni di moduli				x	x	x	x	x	x	x		
	A.1.2 analisi delle idee/proposte raccolte				x	x	x	x	x	x	x		
A.2 creazione di un protocollo di rete agricoltura condiviso	A.2.1 ideazione di un prototipo rete agricole che trasmetta il senso di essere una rete unica (aspetti visivi e gestionali comuni)			x	x	x	x	x	x	x	x		
	A.2.2 ampia promozione della rete di Aziende nei Parchi				x	x	x	x	x	x	x		x

B.1 far nascere un sistema di rete locale tra aziende agricole	B.1.1 incontri con le rappresentanze locali opportune (<i>sezioni agricoltori, associazionismo dedicato, amministrazioni comunali...</i>) sulle prospettive di una gestione partecipata, suddivisa per settori e condivisa tra le aziende agricole			x	x	x												
	B.1.2 illustrazione documentata di buoni esempi da altre realtà di Agrobiodiversità per una presa di coscienza sul valore inclusivo e sociale che può svolgere l'agricoltura					x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
B.2 censimento aziende agricole e delle realtà associazionismo e servizi sociali	B.2.1 monitoraggio delle realtà esistenti			x	x	x	x											
	B.2.2 incontri con le filiere produttive del territorio e analisi dei fabbisogni sociali			x	x	x	x											
D.1 Conoscenza delle specie agroalimentari, dei prodotti tipici e dei prodotti antichi	D.1 Conoscenza delle specie agroalimentari, dei prodotti tipici e dei prodotti antichi			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
E.1 Accoglienza visitatori presso la sede di servizio, attività di comunicazione, promozione e valorizzazione	E.1.1 Attività di front-office			x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
	E.1.2 Ideazione materiale informativo e collaborazione nell'ideazione eventi						X	x	x	x	x	x	x	x	x			x
E.2 mantenimento della segnaletica verticale della rete sentieristica	E.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			x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
F.1 I mestieri che possono essere svolti in un'area protetta attraverso l'imparare facendo	Apicoltura, Guida Escursionistica, tecniche per la valorizzazione dei paesaggi rurali storici, Valorizzazione dei prodotti locali, le ricette tipiche, le antiche sementi				x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x

6.3) 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 degli 11 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.

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

ATTIVITÀ	RISORSE UMANE COINVOLTE	QUALIFICHE	RUOLO	RAPPORTO CON L'ENTE
<p>A.1 Incontri capillari con tutte le strutture agricole esistenti</p> <p>A.2 creazione di un una rete Agricoltura montana e sostenibile</p>	19 persone	<p>6 OLP</p> <p>4 Referenti progetto apicoltura</p> <p>2 referenti hortus urbis</p> <p>1 Referente Ufficio Comunicazione e promozione territoriale (RUC)</p> <p>4 Guardiaparco (GP)</p> <p>2 Educatori Ambientali (EA)</p>	Coordinamento e affiancamento alle azioni	<p>17 (dipendenti delle aree naturali protette)</p> <p>2 Associazione hortus urbis</p>
<p>B.1 Far nascere un sistema di rete di Agricoltura montana e sostenibile</p> <p>B.2 censimento aziende agricole e delle realtà associazionismo e servizi sociali</p>	16 persone	<p>6 OLP</p> <p>2 RUC</p> <p>4 Associazioni Locali</p> <p>2 Referenti uffici tecnici (RUT)</p> <p>2 Educatori</p>	Coordinamento e affiancamento	<p>12 dipendenti Aree Protette</p> <p>4 Associazioni locali</p>

		Ambientali		
<p>C.1 Conoscenza degli strumenti finanziari, nazionali ed europei, esistenti ed idonei</p> <p>C.2 Competenze ed abilità nella progettazione</p>	20 persone	6 OLP 2 RUT 4 Operai Tecnici (OT) 2 RUC 4 GP 2 Addetti Falegnameria	Coordinamento e affiancamento	20 dipendenti aree protette
<p>D.1 Conoscenza delle specie agroalimentari, dei prodotti tipici e dei prodotti antichi</p>	20 persone	6 OLP 3 RUT 3 Gp 6 Operai Tecnici (OT) 2 referenti associazioni	Coordinamento e affiancamento	18 dipendenti aree protette 2 referenti associazioni
<p>E.1 Accoglienza visitatori presso la sede di servizio, attività di comunicazione, promozione e valorizzazione</p>	14 persone	6 OLP 3 RUC 6 Operai Tecnici (OT) 2 Educatori Ambientali	Coordinamento e affiancamento	14 dipendenti
<p>F. conoscere, sperimentare e valorizzare alcuni mestieri che si possono condurre all'interno di un'area protetta</p>	21 persone	6 OLP 3 RUC 6 Operai Tecnici (OT) 2 Educatori Ambientali 2 referenti associazioni	Coordinamento e affiancamento	19 dipendenti aree protette 2 referenti associazioni

		2 Addetti Falegnameria		
--	--	---------------------------	--	--

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

Attività	Risorse tecniche e strumentali necessarie
A.1 Incontri capillari con tutte le strutture agricole esistenti	Bici elettrica Automobile o altro mezzo di trasporto Macchina fotografica Materiale cancelleria
A.2 creazione di un una rete Agricoltura montana e sostenibile	computer portatile stampante connessione internet e/o wifi
B.1 Far nascere un sistema di rete di Agricoltura montana e sostenibile	computer portatile videoproiettore e telo per proiezioni cancelleria stampante registratore videocamera macchina fotografica plastificatrice rete wifi
B.2 censimento aziende agricole e delle realtà associazionismo e servizi sociali	computer portatile stampante connessione internet e/o wifi registratore Automobile o altro mezzo di trasporto

<p>C.1 Conoscenza degli strumenti finanziari, nazionali ed europei, esistenti ed idonei</p>	<p>Computer videoproiettore e telo per proiezioni amplificatore, casse e microfono cancelleria</p>
<p>C.2 Competenze ed abilità nella progettazione</p>	<p>stampanti</p>
<p>D. Conoscenza della Agrobiodiversità del Territorio Per Saper Riproporre Esperienze Virtuose</p>	<p>legno per pali e frecce pantografo vernici, pennelli locali falegnameria sabbia, cemento, ferramenta zappe e utensili per orto mezzi di trasporto o automobile</p>
<p>E. Condividere e far condividere gli obiettivi di tutela e sviluppo sostenibile del territorio protetto</p>	<p>Computer videoproiettore e telo per proiezioni amplificatore, casse e microfono cancelleria stampanti 2 GPS</p>
<p>F) Conoscere, sperimentare e valorizzare alcuni mestieri che si possono condurre all'interno di un'area protetta</p>	<p>legno per pali e frecce pantografo vernici, pennelli locali falegnameria sabbia, cemento, ferramenta zappe e utensili per orto mezzi di trasporto o automobile Attrezzatura completa composta da tuta, guanti e maschera per attività di apicoltura Attrezzatura orto 4 GPS MACCHINA FOTOGRAFICA</p>

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

- Flessibilità oraria
- Disponibilità a lavorare nei giorni festivi
- Esibire il cartellino di riconoscimento, specifico del volontario di servizio civile

8) *Eventuali altri requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione alle selezioni*

- Conoscenza base della lingua inglese
 - Assenza di allergie alle punture di api, calabroni, vespe ...
 - Possesso patente B
- Poiché il progetto si svolge all'interno di aree naturali protette che hanno una notevole estensione è richiesto agli operatori volontari di spostarsi sul territorio in particolare per quanto riguarda la partecipazione a eventi e manifestazioni e le attività sulla rete sentieristica.

9) *Eventuali partner a sostegno del progetto*

NOME	CODICE FISCALE	APPORTO SPECIFICO	Accordo agli atti dell'ente proponente
ASSOCIAZIONE ZAPPATA ROMANA VIA AMERIGO VESPUCCI 24, 00153 ROMA,	C.F. 97689500581,	<p>collaborazione nelle attività generali del progetto</p> <ul style="list-style-type: none"> • realizzazione di momenti formativi aperti ai giovani impegnati nel servizio civile; • collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori • nel favorire l'inserimento dei destinatari in attività di recupero e riuso; • collaborazione nelle attività di manutenzione e cura dell'Hortus Urbis per valorizzarne gli aspetti di accoglienza e di 	Presente

		biodiversità.	
AZIENDA AGRICOLA REGINA VIARUM DI FEDERICA GIANNI Via Appia Antica 300 -	GNNFRC73M48H 5010 P.IVA 10556281002	<ul style="list-style-type: none"> • collaborazione nelle attività generali di progetto • realizzazione di momenti formativi aperti a giovani in servizio civile • collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori • realizzazione nelle attività generali di progetto 	Presente
L'Umana Dimora Lazio Onlus	c.f. 97233740584	<ul style="list-style-type: none"> • collaborazione nelle attività generali di progetto • realizzazione di momenti formativi aperti a giovani in servizio civile • collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori 	Presente
La Sonnina Soc. Cooperativa Agricola	P.IVA 02085380604	<ul style="list-style-type: none"> • collaborazione nelle attività generali di progetto • realizzazione di momenti formativi aperti a giovani in servizio civile • collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori 	Presente

CARATTERISTICHE DELLE COMPETENZE ACQUISIBILI

10) Eventuali crediti formativi riconosciuti

NO

11) Eventuali tirocini riconosciuti

NO

12) 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.
Sarà rilasciato congiuntamente dagli Enti Coprogettanti.

FORMAZIONE GENERALE DEGLI OPERATORI VOLONTARI

13) Sede di realizzazione della formazione generale (*)

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

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI

14) Sede di realizzazione della formazione specifica (*)

--

Sarà svolta presso una di queste sedi:

- Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini Porta del Parco di Subiaco
- Cartiera Latina Parco Appia Antica

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

15) 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.

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

	<i>Moduli Specifici del</i>	<i>Formatori</i>	<i>Contenuti formativi</i>	<i>Ore</i>
--	-----------------------------	------------------	----------------------------	------------

	<i>Progetto condivisi con gli Enti Associati co-progettanti</i>			<i>modulo</i>
1	Accoglienza e presentazione reciproca	<ul style="list-style-type: none"> ● Rappresentanti degli Enti Coprogettanti ● Olp ● Ex-Volontari 	<ul style="list-style-type: none"> ● Accoglienza e autopresentazioni dei corsisti ● Illustrazione della Rete di SCU e nel dettaglio degli enti coprogettanti ● L'esperienza di servizio civile nelle aree protette 	4
2	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile	<ul style="list-style-type: none"> ● PIETROPAOLI (Lucretili) ● GIACOMELLI (Lucretili) 	<p>5 Aspetti generali del D.Lgs 81/2008</p> <p>6 I soggetti della prevenzione e i relativi obblighi</p> <p>7 I rischi, Concetto di rischio e concetto di pericolo</p> <p>8 La valutazione del rischio</p> <p>9 I rischi specifici cui è esposto il volontario in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni in materia.</p> <p>10 Le figure previste dalla normativa.</p> <p>11 L'utilizzo dei Dispositivi di Protezione individuale</p>	8
3	Aree protette, punti informativi, biblioteche e musei	<p>6 SCARDELLETTI (Lucretili)</p> <p>7 ZACCARIA (Simbruini)</p> <p>8 MAZZA' (Appia Antica)</p>	<p>Le porte del Parco, Musei e Centri visita</p> <p>Nascita delle aree protette, regole di tutela, storie e tradizioni</p> <p>L'importanza delle aree protette e dei comuni nell'educazione ambientale</p> <p>I Musei dei Parchi</p> <p>Attività di front-office</p>	4
4	Animazione del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ● LIVIA MAZZA' (formatore esterno) ● ZACCARIA (Simbruini) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	6
5	I protocolli di segnaletica CAI	<ul style="list-style-type: none"> ● GIORDANI, LATTANZI (Lucretili) ● MAZZA' (Appia Antica) ● ANTONELLI (Simbruini) 	<ul style="list-style-type: none"> ● La sentieristica ● Interventi di manutenzione ordinaria sui sentieri 	4
6	Cartografia, orientamento e sicurezza in montagna	<ul style="list-style-type: none"> ● LATTANZI, GIORDANI 	20. Le Condizioni Meteo	4

		(Lucretili)	21. orientamento sulle mappe 22. orientamento sul territorio 23. elementi base di cartografia e di orienteering	
7	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) ● MAZZÀ (Appia Antica)	● 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 influencer	6
10	L'Apicoltura: evoluzione, tecniche e pratica	● SALVATORI	● 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	● Saper riconoscere piante commestibili ● Antiche ricette culinarie rilette in chiave moderna ● Utilizzo in cucina delle erbe naturali locali	10
12	Le diversità Biologiche e i sistemi di coltivazione non invasivi	● PIVA	● Cultivar tipiche dell'Appennino e delle aree del progetto ● Sistemi di coltivazione non invasivi	8
			TOTALE	70

4) *Nominativi, dati anagrafici, titoli e/o 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	
Silvia Pietropaoli	Tivoli (RM), 19.08.1979	Assistente area tecnica-servizio lavori pubblici PNR dei Monti	Laurea magistrale in ingegneria per l'ambiente e il	Corso sulla sicurezza e difesa ambientale organizzato	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impegno degli

		Lucretili. Referente e progettista del Servizio Civile Universle	territorio	dall'università La Sapienza di Roma	operatori volontari in progetti di servizio civile universale
Maura Giacomelli	Roma, 13.11.1979	Assistente area tecnica-servizio lavori pubblici PNR Monti Lucretili	Diploma superiore geometra	Esperta nella gestione dei progetti finanziati UE e sicurezza sui luoghi di lavoro	Maura Giacomelli
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 digitale e social media marketing al PNR dell'Appia Antica	Comunicazione, siti web e social media marketing per promuovere le attività degli Enti
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	I protocolli di segnaletica CAI

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
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	Sicurezza in montagna

				Commissione Regionale Sentieristica del CAI Lazio	
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 e 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.	L'Apicoltura: evoluzione, tecniche e pratica
Giovanni Piva	Ancona 07.07.1970	Responsabile Servizio Naturalistico e Agroforestale Riserva	Laurea Magistrale in scienze agrarie	Formatore ambientale nel sistema delle aree protette della Regione Lazio.	Cultivar tipiche dell'Appennino e delle aree del progetto

		Naturale regionale Monti Navegna e Cervia		Responsabile del Laboratorio Territoriale di educazione ambientale di Varco Sabino (RI). Tavolo tecnico Informazione, formazione educazione ambientale Lazio (INFEA) Docente in corsi di formazione del sistema regionale delle Aree protette	Sistemi di coltivazione non invasivi

18) 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

19) *Giovani con minori opportunità*

19.1) *Documento che attesta l'appartenenza del giovane alla tipologia individuata (*)*

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

b. Certificazione. Specificare la certificazione richiesta

Il progetto prevede l'attivazione di 1 posizione riservata a *giovani con difficoltà economiche* ripartiti secondo la tabella che segue

ENTE ATTUATORE	SEDE DI ATTUAZIONE	Numero volontari	VOLONTARI GMO	% GMO SUL
PNR DEI MONTI SIMBRUINI	PORTA DEL PARCO	1		0%
	VALLEPIETRA	1		0%
PNR APPIA	CASALE EX MULINO	2	1	50%

	TOTALE	4	1	25%
--	--------	---	---	-----

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

Nessuna assicurazione prevista. Si è valutato infatti che l'impiego di operatori volontari con difficoltà economiche non comporti rischi particolari e specifici che non siano coperti dall'assicurazione standard prevista per tutti gli operatori volontari

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

Il Programma al quale il presente progetto è collegato prevede un'ampia campagna informativa finalizzata a promuovere un'ampia partecipazione dei giovani al bando per i volontari. Si tratta ovviamente di una campagna diretta alla generalità dei giovani; tuttavia, alcuni degli strumenti previsti potranno essere efficaci anche nell'intercettare i giovani con minori opportunità.

Particolare importanza potranno rivestire, ad esempio, gli Sportelli di assistenza anche virtuali, alla compilazione della domanda che la rete Parchi e Borghi attiverà alla pubblicazione del bando presso gli enti di accoglienza. Qui, i giovani con minori opportunità potranno ottenere un accompagnamento nel decodificare le regole del bando, nell'ottenere lo SPID, nel compilare la domanda online.

Accanto a queste iniziative di informazione messe in atto per tutti i giovani candidati, il presente progetto attiverà specifiche azioni di informazione mirate ai giovani con difficoltà economiche.

L'attività di informazione, promozione e sensibilizzazione del servizio civile universale, verrà effettuata in fase di attuazione del programma stesso dalla notizia dell'approvazione e del finanziamento fino all'uscita del bando per gli operatori volontari.

- Il programma e i rispettivi progetti verranno pubblicizzati attraverso le trasmissioni televisive locali e le radio locali; comunicati stampa per i media locali (operazione mirata nell'ambito territoriale del progetto, es: comunale, provinciale, regionale, nazionale).
- Il programma e i rispettivi progetti verranno pubblicati all'albo Pretorio dell'Ente.
- Il programma e i rispettivi progetti verranno affissi tramite piccola brochure ovvero bandi di partecipazione, negli appositi spazi in città utilizzati come bacheca.
- Verrà inoltre trasmesso in copia ai Comuni delle Province, alle Biblioteche civiche, ai Centri per l'impiego.
- Verrà pubblicizzato attraverso i quotidiani cittadini
- Verrà pubblicizzato attraverso il sito dell'Ente e degli Enti partner
- Verrà pubblicizzato attraverso la pagina facebook dell'Ente e degli Enti partner
- Saranno organizzati degli sportelli informagiovani nelle sedi dell'Ente aperti almeno 2 giorni alla settimana

19.4) 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. ()*

Non sono previste per le misure di sostegno volte ad accompagnare gli operatori volontari con minori opportunità economiche nello svolgimento delle attività progettuali, date le caratteristiche del tipo di svantaggio, particolari ulteriori risorse strumentali se non *Attrezzature informatiche* (n°1 Postazione PC e stampante) *Materiale didattico e di consultazione* entrambi presenti nella sede di servizio.

Per quanto riguarda invece le risorse umane messe a disposizione, oltre che all'OLP ci si affiderà al personale degli enti che da diversi anni collabora per la realizzazione dei progetti di servizio civile.

Dopo un primo periodo di osservazione e conoscenza del giovane a cura dell'OLP si deciderà di dedicare, all'interno dell'equipe in maniera specifica, una figura di riferimento identificata come la più adatta ad accompagnare il GMO nel suo percorso di servizio. Si valuterà anche se questa disponibilità non possa essere espletata con un tempo aggiuntivo dell'OLP nelle attività oltre le ore minime già identificate.

Il percorso di accompagnamento e inserimento potrà avvenire mediante le seguenti azioni:

- Osservazione iniziale e verifica dell'effettivo stato di bisogno economico, sua origine e suo stato evolutivo (primo mese)
- Dialogo costante e colloqui di verifica periodici sul grado di inserimento sociale e benessere familiare (primo trimestre)
- Proposta di attività specifiche, tra quelle indicate dal progetto, che possano favorire una prospettiva lavorative, seppur occasionale e temporanea ma integrativa rispetto al rimborso del servizio civile.
- Segnalare opportunità di eventi di socializzazione, culturali e formativi gratuiti o a basso costo
- Far conoscere (ultimo trimestre) opportunità di esperienze formative a basso costo o con rimborso quali i programmi europei: Garanzia Giovani, Erasmus per l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport, Europa Creativa, Corpo europeo di solidarietà.

Infine, mediante attività mirate, si cercherà di garantire ai volontari le gratuità per alcuni aspetti di vita quotidiana quali trasporto e partecipazione agli eventi nei quali verranno coinvolti durante il servizio.

20) *Periodo di servizio in uno dei Paesi membri dell'U.E.*

23.1) *Paese U.E. (*)*

23.2) *Durata del periodo di svolgimento del servizio nel Paese U.E. (*)*

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

20.2a) *Modalità di svolgimento del servizio civile (per i progetti in territorio transfrontaliero) (*)*

- Continuativo

- Non continuativo

20.2b) *Articolazione oraria del servizio (per i progetti in territorio transfrontaliero) (*)*

23.3) *Attività previste per gli operatori volontari nel periodo da svolgersi all'estero (*)*

--

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

--

23.5) *Modalità di fruizione del vitto e dell'alloggio per gli operatori volontari (*)*

--

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

--

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

--

23.7) *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							

21) Tutoraggio

--

21.1) *Tempi, modalità e articolazione oraria di realizzazione (*)*

--

21.2) *Attività obbligatorie (*)*

--

21.3) *Attività opzionali*

--

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

--