

“ALLEGATO 5”

## ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

### **TITOLO DEL PROGETTO:**

Il patrimonio agricolo di Zumpano

### **SETTORE e Area di Intervento:**

Settore C – Area 04

### **OBIETTIVI DEL PROGETTO**

Obiettivi generali e specifici del progetto: Gli obiettivi generali del progetto consistono nella conoscenza approfondita dell'ecosistema presente nel territorio di Zumpano con un'attenzione particolare al sistema naturalistico, alla riscoperta del patrimonio agricolo- alimentare e alla tutela ambientale.

Nello specifico gli obiettivi che si vogliono raggiungere riguardano:

- La realizzazione di percorsi naturalistici in siti caratteristici per la presenza di diverse specie di flora e fauna per mezzo di escursioni guidate. Si prevede di creare un itinerario mediante l'apposizione di cartellonistica ecocompatibile (segnaletica con codici a barre, pannelli informativi nei centri visita, sito web).

- Gli obiettivi che si intendono raggiungere sono, prevalentemente, rivolti al miglioramento delle conoscenze naturalistiche ed ambientali, e ad un maggiore sviluppo di una coscienza ecologica dei visitatori, oltre che conoscenza delle potenzialità storiche ed architettoniche del territorio.

La misura ha dunque il duplice obiettivo di:

. informare ed “accompagnare” il turista durante il soggiorno nelle località rurali;

. rafforzare l'identità del territorio, mediante una cartellonistica efficace e comunicativa.

- la riscoperta delle tradizioni agroalimentari legate alla cultura contadina del comune di Zumpano; attraverso infatti una ricerca sulle abitudini alimentari, sulle ricette e sulla trasformazione dei prodotti tipici si vorranno riscoprire e valorizzare l'identità e le peculiarità alimentari zumpanesi. Tale ricerca verrà compiuta per mezzo d'indagini, di documenti fotografici e della preziosa acquisizione della memoria storica della popolazione anziana. La redazione di questo ricettario potrà essere uno strumento di riscoperta dell'identità zumpanese e la conoscenza delle generazioni passate attraverso la cucina.

Questo studio oltre a produrre un documento che permetterà alle nuove generazioni di conoscere le origini alimentari del territorio di Zumpano, permetterà di conoscere le tipicità agricole, e potrà essere uno stimolo a riavvicinarsi alla natura e alla campagna.

- La sensibilizzazione sul tema della raccolta differenziata e sull'importanza di tutelare il proprio ambiente. Si proporranno laboratori rivolti a tutte le fasce d'età, convegni formativi e giornate ecologiche.

Saranno tenuti degli incontri nelle scuole e nei musei del paese, saranno organizzati dei laboratori pomeridiani per realizzare dei prodotti con materiale di riciclo, saranno organizzate delle giornate ecologiche. Sarà poi allestita una mostra temporanea in cui saranno esposti gli elaborati ottenuti con materiale di riuso.

Gli obiettivi possono quindi essere riassunti in:

1. Obiettivo sociale :Conoscenza e valorizzazione delle peculiarità identitarie e territoriali, tutela ambientale, agroalimentare e paesaggistico;
2. Obiettivo sociale esterno: informazione cittadini e scuole verso comportamenti sostenibili legati a partecipazione, cura e valorizzazione del territorio.

### **ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI**

Le attività previste al fine di raggiungere gli obiettivi del progetto di servizio civile nazionale per l'attuazione del programma "**Garanzia giovani**", sono rivolte ai giovani con bassa scolarizzazione, fuori sia dai processi educativi e di apprendimento che di quelli del mercato del lavoro e riguardano tre ambiti distinti:

Il progetto di realizzazione della passeggiata naturalistica prevede una fase preliminare di studio ed individuazione su cartografia nazionale e locale dei parametri in oggetto attraverso l'uso di software di disegno cad e restituzione su supporto digitale. A conclusione di questa prima fase vi sarà un report dei lavori comprendente una relazione sintetica del progetto con l'uso di software per la compilazione digitale. Si prevede poi di creare un itinerario mediante l'apposizione di cartellonistica ecocompatibile (segnaletica con codici a barre, pannelli informativi nei centri visita, sito web), di supporto alla fruizione dei sentieri turistici.

Il sentiero, recherà segnaletica verticale, frecce, indicazioni toponomastiche delle località più significative del percorso, tabelle descrittive, di attenzione e di invito agli escursionisti a non uscire dalla sede del sentiero. Ulteriori indicazioni riguarderanno flora, fauna e singolarità geologiche e paesistiche, nonché emergenze naturalistiche e punti panoramici, così da accompagnare con mano l'escursionista lungo tutto il tragitto.

La realizzazione del sentiero nel territorio di Zumpano consentirà la riscoperta di una terra e che si caratterizza per un forte valenza storica, e ambientale, con presenze faunistiche e floristiche prive di riscontri nel resto della provincia.

Tutto ciò rappresenta un forte carattere identitario del territorio, sul quale è opportuno puntare strategicamente, mediante un sistema di attraversamento e di valorizzazione del luogo e dei suoi segni che sia agente di qualificazione dello stesso oltre ad essere strumento di fruizione del contesto.

Il progetto di riscoperta delle tradizioni agroalimentari prevede uno studio di tipo storico che evidenzierà i prodotti agricoli d'antica coltivazione, il loro utilizzo, la loro trasformazione, e l'evoluzione nel tempo. Questa fase sarà riassunta in una relazione preliminare ed una scheda con l'evidenza dei caratteri salienti del prodotto (nome, forma, colore, sapore, tipo di terreno ecc.). Una seconda fase che coinvolgerà la popolazione più anziana attraverso racconti, registrazione per il recupero di tutte le informazioni più spontanee e pratiche sarà svolta per mezzo di questionari predisposti dallo stesso volontario. Sarà poi prodotto un ricettario delle antiche pietanze contadine, da quelle quotidiane, a quelle dei giorni di festa ed un approfondimento sulle modalità di trasformazione e conservazione dei prodotti tipici (fico dottato, le fave di Zumpano, la ginestra, le olive, gli ortaggi). Il ricettario avrà una peculiarità storica; ogni pietanza infatti sarà incorniciata dal racconto delle nonne che per mezzo delle narrazioni sui luoghi, sulle abitudini familiari legate alla preparazione dei pasti permetteranno di calarci nel passato e di contestualizzare le pietanze. A conclusione del progetto saranno organizzate delle serate contadine, in cui saranno presentati e fatti degustare i piatti tipici; il tutto in un contesto di tradizione con la riproduzione degli abiti e degli

ambienti dell'epoca. Il terzo ambito del progetto riguarda la promozione della cultura del riciclo e raccolta differenziata. Questo ambito prevede il coinvolgimento dei partner che svolgeranno convegni formativi, attività laboratoriali che prevedono la realizzazione di oggetti con materiale di riuso, giornate ecologiche per promuovere l'avvicinamento alla sostenibilità ambientale e pulizia del proprio territorio.

## **CRITERI DI SELEZIONE**

La selezione dei Volontari sarà suddivisa in due linee:

1. Sulla base del Curriculum del candidato sarà attribuito un punteggio così suddiviso:

Precedenti esperienze c/o ente che realizza il progetto

**coefficiente 1,00 (mese o fraz. mese sup. o uguale a 15 gg.)**

Precedenti esperienze nello stesso settore del progetto c/o ente diverso da quello che realizza il progetto

**coefficiente 0,75 (mese o fraz. mese sup. o uguale a 15 gg.)**

Precedenti esperienze in un settore diverso c/o ente che realizza il progetto

**coefficiente 0,50 (mese o fraz. mese sup. o uguale a 15 gg.)**

**TOTALE PER QUESTA SCHEDA MAX PUNTI 30**

### **TITOLO DI STUDIO**

Laurea attinente progetto = **punti 8;**

Laurea non attinente a progetto = **punti 7;**

Laurea di primo livello (triennale) attinente al progetto = **punti 7;**

Laurea di primo livello (triennale) non attinente al progetto = **punti 6;**

Diploma attinente progetto = **punti 6;**

Diploma non attinente progetto = **punti 5;**

Frequenza scuola media Superiore = fino a **punti 4.**

### **TITOLI PROFESSIONALI** (da valutare solo il titolo più elevato)

Attinenti al progetto = **fino a punti 4;**

Non attinenti al progetto = **fino a punti 2;**

Non terminato = **fino a punti 1.**

**ESPERIENZE AGGIUNTIVE A QUELLE VALUTATE = fino a punti 4**

**ALTRE CONOSCENZE = fino a punti 4**

**TOTALE PER QUESTA SCHEDA MAX PUNTI 20**

2. Sulla base delle esperienze ed attitudini individuali rivenienti dal colloquio:

*Pregressa esperienza presso l'Ente:*

giudizio (max 6 punti);

*Pregressa esperienza nello stesso o in analogo settore d'impiego:*

giudizio (max 6 punti);

*Idoneità del candidato a svolgere le mansioni previste dalle attività del progetto:*

giudizio (max 6 punti);

*Condivisione da parte del candidato degli obiettivi perseguiti dal progetto:*

giudizio (max 6 punti);

*Disponibilità alla continuazione delle attività al termine del servizio:*

giudizio (max 6 punti);

*Motivazioni generali del candidato per la prestazione del servizio civile volontario:*

giudizio (max 6 punti);

*Interesse del candidato per l'acquisizione di particolari abilità e professionalità previste dal progetto:*

giudizio (max 6 punti);

*Disponibilità del candidato nei confronti di condizioni richieste per l'espletamento del servizio:*

giudizio (max 6 punti);

*Particolari doti e abilità umane possedute dal candidato:*

giudizio (max 6 punti);

Altre elementi di valutazione: (Patente, Ecdl, ecc):

giudizio (max 6 punti).

Punteggio massimo per la scheda di valutazione 60 punti. Per superare la selezione orale il candidato deve riportare almeno 36/60.

Il candidato può totalizzare max 110 punti tra il punteggio da Curriculum ed il punteggio da colloquio.

*Ricorso a sistemi di selezione verificati in sede di accreditamento (eventuale indicazione dell'Ente di 1^ classe dal quale è stato acquisito il servizio) NO*

#### **CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:**

*Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo 30*

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

*Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio: Flessibilità oraria infrasettimanale*

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

Patente B

Capacità nell'uso del computer, in particolare degli applicativi office.

Attitudine al lavoro di gruppo, disponibilità e capacità di rapporto con la popolazione del Comune di Zumpano.

#### **SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:**

*Numero dei volontari da impiegare nel progetto: 6*

*Numero posti con vitto e alloggio: 0*

*Numero posti senza vitto e alloggio: 6*

*Numero posti con solo vitto: 0*

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

N.	Sede di attuazione del progetto	Comune	Indirizzo	Cod. ident. sede	N. vol. per sede	Nominativi degli Operatori Locali di Progetto			Nominativi dei Responsabili Locali di Ente Accreditato		
						Cognome e nome	Data di nascita	C.F.	Cognome e nome	Data di nascita	C.F.
1	Comune di Zumpano	Zumpano	Piazza San Giorgio, 2		4	Filippelli Roberto	13.03.1966	FLPRRT66C13M202X	Luceante Maria	18.10.1968	LCNMRA68R58D086Y
2											

#### **CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:**

*Eventuali crediti formativi riconosciuti: NO*

*Eventuali tirocini riconosciuti: NO*

*Attestazione delle conoscenze acquisite in relazione delle attività svolte durante l'espletamento del servizio utilia i fini del curriculum vitae:*

Alla fine del progetto il Comune di Zumpano rilascerà ai volontari un attestato comprovante le competenze acquisite nel corso del Servizio Civile avente ad oggetto la realizzazione di un percorso naturalistico, la ricerca delle tradizioni agroalimentari e culinarie del territorio, l'animazione e promozione di eventi sulla tutela e salvaguardia dell'ambiente.

#### **FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:**

*Contenuti della formazione:*

Docente: Ing Greco Giovanni = modulo "Ambiente e sostenibilità" gg. 3 (4 ore/g) = Ore 12;

Docente: Ing Perrelli Michele = modulo "formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile" gg. 2 (4 ore/g) = Ore 8;

Docente: Dott.ssa Celebre Mariateresa = modulo "Recupero dei rifiuti e tecnologie" gg. 4 (4 ore/g) = Ore 16;

Docente Giuseppina Imbrogno = materia "Catalogazione e classificazione elementi del mondo vegetale ed animale" gg. 5 (4 ore/g) = Ore 20;

Docente Ing. Amedeo De Santis materia "Analisi e morfologia territoriale" gg. 2 (4 ore/g) = Ore 8;

Docente Ing. Mauro Bozzarello = materia "Tutela dell'ambiente, progettazione eco museale e strumenti di rilievo" gg. 2 (4 ore/g) = Ore 8.

Durata: 72 Ore