



Allegato A – Servizio Civile Universale Italia

SCHEDA ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO ASSOCIATO AL PROGRAMMA DI INTERVENTO DI SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE – ITALIA - anno 2023

In ciascun box è riportato il riferimento alla specifica voce della scheda progetto oppure al sistema Helios. All'ente è richiesto di riportare gli elementi significativi per consentire al giovane una visione complessiva del progetto prima di leggere in dettaglio il progetto stesso.

Titolo del progetto

Futuro sano con mestieri e coltivazioni tralasciate

Settore ed area di intervento.

Settore E Agricoltura in zona di montagna Area 3 Salvaguardia della Biodiversità

Durata del progetto

12 Mesi

Obiettivo del progetto

Riscoprire, tutelare e valorizzare i saperi e la biodiversità locale attraverso azioni di ricerca e recupero delle conoscenze, delle colture e delle tecniche di produzione tradizionali. Promuovere modelli sostenibili di rigenerazione e sviluppo locale attraverso la tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, ambientale e culturale del territorio, che giovano anche ai cambiamenti climatici e alla salute dell'uomo.

Ruolo ed attività degli Operatori Volontari

OBIETTIVI SPECIFICI	ATTIVITÀ	AZIONI	RISULTATI ATTESI	SEDE
A) SPERIMENTARE COLTURE DIMENTICATE (IN PARTICOLARE CEREALI E LEGUMI) PER ESSERE	A.1 Conoscenza delle specie/varietà agricole locali, anche storiche	A.1.1 lettura della documentazione e di settore	acquisire conoscenza di base specifica	Tutte le sedi (in particolare nei territori vocati che potranno attivarsi)
	A.2 condividere con gli stakeholder locali la scelta del/dei tipo/i di coltura/e (Istituti sperimentali di ricerca,	A.2.1 Incontri con gli enti sperimentali/scientifici ed i rappresentanti	buona partecipazione degli stakeholder incontrati	

SOSTENIBILI PER UOMO E NATURA	università agrarie, ...)	di consorzi agricoli locali			
		<i>A.2.2</i> analisi delle idee/proposte raccolte			
	<i>A.3</i> attività agricole evolute e sostenibili	<i>A.3.1</i> dalla preparazione dei terreni, alla semina, alla cura, fino al raccolto e stoccaggio		raccolto alla fine del ciclo vegetativo	
		<i>A.3.2</i> raccolta dati delle varie fasi agricole e della crescita con produzione video- fotografica		produrre un archivio dati	
<i>B)</i> CONDIVISIONE CON LE COMUNITÀ DELLA VISIONE E COOPERAZIONE DI ESPERIENZE DI AGROBIODIVER SITÀ NEI TERRITORI DEI PARCHI, AFFINCHÈ POSSANO AUMENTARE LE PROBABILITÀ DI CRESCITA ECONOMICA E SOCIOCULTURA LE- <i>ANIMAZIONE TERRITORIALE</i>	<i>B.1</i> incontri con università agrarie, aziende agricole e realità associative e/o servizi sociali collegati anche agli spazi adibiti ad orti sociali	<i>B.1.1</i> incontri con le filiere produttive del territorio e condivisione intenti del progetto SCU	Incontri e visite di realtà limitrofe e operanti	Tutte le sedi (in particolare nei territori vocati che potranno attivarsi)	
	<i>B.2</i> diffondere/condividere i risultati	<i>B.2.1</i> <i>educazione alla sostenibilità del cibo e delle risorse naturali nelle scuole e con incontri cittadini</i>	accrescimento della consapevolezza del valore del produrre sano per vivere in equilibrio con la terra ed il nostro corpo		

	B.3 creare filiere corte di trasformazione delle produzioni agricole	B.3.1 interagire con mulini, forni, cittadinanza, università agrarie, municipi	orientare ad abitudini alimentari + sane (- chimica di sostentamento per culture fragili)	
C) ACQUISIRE CONOSCENZE DI BASE PER SAPERSI ORIENTARE TRA I FINANZIAMENTI NAZIONALI E/O EUROPEI, SUI TEMI DELL'AGRICOLTURA E DEI MESTIERI	C.1 panoramica sugli strumenti finanziari, europei, nazionali e regionali esistenti ed idonei	C.1.1 ricerca e studio delle fonti di finanziamento europee, nazionali e regionali (<i>aree interne, psr, 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

<p>ARTIGIANI - PROGETTAZION E</p>	<p>C.2 Approccio alle prime competenze ed abilità nella progettazione</p>	<p>C.2.1 individuazione di possibili idee progettuali da poter sviluppare e tentativi di scrittura di un progetto</p>	<p>numero di idee da poter trasformare in progetti</p>	
<p>D) SPERIMENTARE E VALORIZZARE ALCUNI MESTIERI CHE SI POSSONO CONDURRE ALL'INTERNO DI UN'AREA PROTETTA</p>	<p>D.1 Avvicinarsi ai mestieri tipici del contesto di un'area protetta, valorizzandola, attraverso l'imparare facendo</p>	<p>D.1.1 Attività di apicoltura</p> <hr/> <p>D.1.2 Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis</p> <hr/> <p>D.1.3 le ricette paesane per valorizzare prodotti e sapori locali</p> <hr/> <p>D.1.4 la cesteria</p>	<p>Diffusione della cultura tradizionale attraverso antichi e nuovi mestieri</p>	<p>Tutte le sedi</p>

D.1.5
**Valorizzazione
dei paesaggi
rurali storici
attraverso il
recupero dei
muretti a secco**

Sedi di svolgimento e posti offerti senza vitto e alloggio

N.	Sede di attuazione progetto	Comune	Indirizzo	N. op. vol. per sede	DI CUI GMO
1	197986 - SEDE DELLA UNIVERSITA AGRARIA	COLLE DI TORA (RI)	VIA PARODI 52 02020 (PALAZZINA:NO, SCALA:NO, PIANO:1, INTERNO:NO)	3 (2)	2
2	198103 - LE TRE PORTE	RIETI (RI)	VIA DELLA VERDURA 21/25 02100 (PALAZZINA:NO, SCALA:NO, PIANO:1, INTERNO:NO)	2	
3	198117 - SEDE DELLA PRO LOCO DI FIAMIGNANO	FIAMIGNANO (RI)	VIA RASCINO 10 02023 (PALAZZINA:NO, SCALA:NO, PIANO:1, INTERNO:NO)	1	
4	213169 - COMUNE DI FIAMIGNANO	FIAMIGNANO (RI)	Piazza G D'Annunzio 2 02023 (PALAZZINA:UNICA, SCALA:ND, PIANO:0, INTERNO:ND)	1	
5	198180 - SEDE COMUNALE	BELMONTE IN SABINA (RI)	PIAZZA ROMA 27 02020 (PALAZZINA:NO, SCALA:NO, PIANO:1, INTERNO:NO)	2	
6	213346 - AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA RIETI 2	RIETI (RI)	VIA DELL'ELETTRONICA SNC 02100 (PALAZZINA:UNICA, SCALA:ND, PIANO:0, INTERNO:ND)	1	
7	144293 - Porta del Parco	SUBIACO (RM)	Corso Cesare Battisti 1 00028 (PALAZZINA:ND, SCALA:ND, PIANO:0, INTERNO:ND)	1	
8	144289 - Ostello del Pellegrino	VALLEPIETRA (RM)	Piazza Italia 1 00020 (PALAZZINA:ND, SCALA:ND, PIANO:0, INTERNO:ND)	2 (1)	1
9	144292 - Sede del Parco	JENNE (RM)	Via dei Prati 5 00020 (PALAZZINA:ND, SCALA:ND, PIANO:0, INTERNO:ND)	1	
10	151888 - CASALE EX MULINO	ROMA (RM)	VIA DELLA CAFFARELLA 25 00179 (PALAZZINA:1, SCALA:1, PIANO:1, INTERNO:1)	2	
11	197969 - MUSEO CIVICO AGAPITO MINIUCCHI	ROCCA SINIBALDA (RI)	PIAZZA DELLA VITTORIA 15 02026 (PALAZZINA:NO, SCALA:NO, PIANO:0, INTERNO:NO)	2 (1)	1
12	198009 - I.I.S. LUIGI DI SAVOIA POLO DIDATTICO	RIETI (RI)	VIA PALMIRO TOGLIATTI 1 02100 (PALAZZINA:NO, SCALA:NO, PIANO:1, INTERNO:NO)	2 (1)	1
13	198164 - CENTRO SANTEUSANIO	RIETI (RI)	VIA SANTEUSANIO 5 02100 (PALAZZINA:NO, SCALA:NO, PIANO:0, INTERNO:NO)	2 (1)	1

Eventuali particolari condizioni ed obblighi di servizio ed aspetti organizzativi:

disponibilità allo spostamento per la frequenza di workshop e formazione;

predisposizione al lavoro di gruppo

Rispettare gli obblighi di assoluta riservatezza in merito a qualsivoglia notizia relativa ad eventuali procedimenti trattati e/o a fatti e persone di cui si venga a conoscenza sia durante che dopo lo svolgimento del servizio;

Rispettare gli orari concordati e le norme comportamentali previste;
Utilizzare il badge e/o altro tipo di attestazione richiesta per l'attestazione della marcatura dell'orario di ingresso e di uscita

Giorni di servizio settimanali

5

Monte ore annuo 1145 ore

Caratteristiche delle competenze acquisibili

Competenze trasversali e multidisciplinari

al termine del servizio viene rilasciato attestato specifico

non sono previsti tirocini riconosciuti

non sono previsti crediti formativi

Eventuali requisiti richiesti

NESSUNO

Descrizione dei criteri di selezione (verificati in fase di accreditamento e condivisi dalla rete)

Valutazione per titoli e colloquio fino a un massimo di 100 punti

Precedenti esperienze lavorative e/o di volontariato	Titoli di studio, professionali, esperienze aggiuntive non valutate in precedenza e altre conoscenze	COLLOQUIO	TOTALE
15 PUNTI	25 PUNTI	60 PUNTI	100

Precedenti esperienze. Valgono 15 punti totali. Le sottovoci si possono sommare fino a ottenere il massimo di 15 punti.

	Punti /mese	Massimo mesi	Massimo punti
Esperienze professionali nello stesso settore del progetto presso l'Ente che realizza il progetto o presso altri Enti della rete	0.25	36	9
Esperienze professionali in un settore diverso dal progetto presso l'Ente che realizza il progetto o presso altri Enti	0.10	36	3.6
Esperienze di volontariato nello stesso settore del progetto presso l'Ente che realizza il progetto o presso altri Enti della rete	0.5	30	15
Esperienze di volontariato in un settore diverso dal progetto presso l'Ente che realizza il progetto o presso altri Enti	0.25	36	9

Titoli di studio e professionali.

Le sottovoci si possono sommare fino al massimo di 25 punti

	Punti	Massimo punti
<i>Titoli di studio si valuta solo il titolo che fornisce il punteggio piu elevato" i titoli non sono sommabili</i>		12
Specializzazioni, dottorati attinenti		12
Laurea magistrale attinente al progetto		10
Master primo livello attinente al progetto		9
laurea magistrale non attinente al progetto		8

Laurea attinente al progetto		8
Laurea non attinente progetto		7
Diploma o altro titolo EQF4 attinente al progetto		6
Diploma o altro titolo EQF4 ano ttinente al progetto		5
requenza scuola media superiore SOLO PER CANDIDATI NON IN POSSESSO DI DIPLOM	1/anno	4
frequenza università (se attinente)	1/anno	4
Titoli professionali (<i>si valuta solo il titolo che fornisce il punteggio piu elevato</i>)		5
titoli attinenti al progetto		5
titoli non attinenti al progetto		2
Corsi avviati e non terminati		1
<i>Esperienze aggiuntive a quelle valutate ad esempio esperienze di studio all'estero, esperienze di scuola lavoro- tirocini apprendistati formativi inerenti il progetto</i>		5
<i>Altre conoscenze certificabili</i>		5
TOTALE MASSIMO OTTENIBILE		25

Colloquio

Il colloquio dura circa 20 minuti e prevede la verifica dei seguenti elementi:

- Conoscenza e condivisione delle finalità del servizio civile universale:
- Conoscenza e condivisione degli obiettivi e delle attività del progetto.
- Idoneità allo svolgimento delle attività previste dal progetto, Accettazione e condivisione del ruolo, capacità comunicative e di interazione, Propositività, motivazione, qualità e abilità umane possedute dal candidato-
- Conoscenza del territorio dove si colloca la sede del progetto scelto.
- Conoscenza dei destinatari del progetto e disponibilità all'impegno con gli stessi
- Conoscenza e condivisione dei valori delle aree naturali protette, dei valori degli enti partner, dei valori alla base della cittadinanza attiva

Qualora al colloquio non venga raggiunta la soglia di 36 punti non si è idonei

Formazione generale degli Operatori Volontari

Nelle sedi di progetto

Formazione specifica degli Operatori Volontari

La formazione specifica sarà attuata in proprio presso le sedi specificate al pto 14, come parte integrante del percorso educativo rappresentato dal Servizio Civile. Il percorso di formazione si svolgerà attraverso:

	<i>Moduli Specifici del Progetto condivisi con gli Enti Associati co-progettanti</i>	<i>Formatori</i>	<i>Contenuti formativi</i>	<i>Ore modulo</i>
1	Accoglienza e presentazione reciproca	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentanti degli Enti Coprogettanti • Olp 	<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 	4

		<ul style="list-style-type: none"> ● Ex-Volontari 	aree protette	
2	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile	<ul style="list-style-type: none"> ● PIETROPAOLI (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>	12
3	Aree protette, punti informativi, biblioteche e musei	<p>5 ZACCARIA (Simbruini)</p> <p>6 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) ● BARILLA' (Appia Antica) ● 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"> ● 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"> ● GIORDANI, LATTANZI (Lucretili) 	<p>20. Le Condizioni Meteo</p> <p>21. orientamento sulle mappe</p> <p>22. orientamento sul territorio</p> <p>23. elementi base di cartografia e di orienteering</p>	4
7	L'esperienza dei Lucretili su artigianato dei cesti e coltura del grano antico	<ul style="list-style-type: none"> ● PIETROSANTI, GIORDANI (Lucretili) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il racconto del primo campo sperimentale di una miscela di grani teneri storici a Moricone ● Il racconto e le emozioni nell'imparare 	6

			l'arte del cestaio	
9	L'arte dei muretti a secco: tecniche e laboratorio di campo	<ul style="list-style-type: none"> ● PETRINI, TOCCA, ANTONELLI (Simbruini) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Un po' di teoria ● Gli strumenti del mestiere ● Pratica del recupero dei muretti a secco 	8
10	L'Apicoltura: evoluzione, tecniche e pratica	<ul style="list-style-type: none"> ● SALVATORI (formatore esterno) 	<ul style="list-style-type: none"> ● La storia della raccolta del miele ● La cura delle api e delle arnie ● La raccolta e tutte le pratiche manuali 	10
11	Recupero e riscoperta delle antiche ricette tradizionali locali	<ul style="list-style-type: none"> ● SCARCELLI (formatore esterno) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper riconoscere piante commestibili ● Antiche ricette culinarie rilette in chiave moderna ● Utilizzo in cucina delle erbe naturali locali 	8
12	Le diversità Biologiche e i sistemi di coltivazione non invasivi	<ul style="list-style-type: none"> ● PIVA (cervia navegna) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cultivar tipiche dell'Appennino e delle aree del progetto ● Sistemi di coltivazione non invasivi 	6
			TOTALE	72

TITOLO DEL PROGRAMMA DI INTERVENTO CUI FA CAPO IL PROGETTO:

DELLA NATURA E DELL'ARTE: AZIONI ED INTERVENTI PER LA SOSTENIBILITA'

OBIETTIVO/I AGENDA 2030 DELLE NAZIONI UNITE:

G	Obiettivo 11 Agenda 2030	Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili
H	Obiettivo 12 Agenda 2030	Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

AMBITO DI AZIONE DEL PROGRAMMA:

D	Tutela, valorizzazione, promozione e fruibilità delle attività e dei beni artistici, culturali e ambientali
----------	--

Misure Aggiuntive

Giovani con minore opportunità

Si , è richiesta autocertificazione

Tutoraggio

Si