



## ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

### TITOLO DEL PROGETTO:

**Ereditiamo antichi saperi**

SETTORE: E – Educazione e promozione culturale

AREA DI INTERVENTO: 01 – Centri di aggregazione (giovani e anziani)

### OBIETTIVI DEL PROGETTO:

#### **Finalità del progetto.**

Il progetto si basa sulla promozione di processi educativi mirati a:

- Promuovere e/o sviluppare azioni positive per migliorare il clima “paesano” di Volturino, riscoprendo i legami nel piccolo contesto sociale di Volturino come esperienza di solidarietà, di mutuo aiuto e di responsabilità comune.
- Dare valore alla popolazione **anziana**, la quale è depositaria delle tradizioni popolari e valorizzare il gruppo **giovani**, sia perché rappresenta la futura popolazione di Volturino, sia in quanto soggetti in formazione, i quali possono interfacciarsi con gli anziani, apprendendo dal loro *modus operandi* e integrando tali insegnamenti nel percorso di crescita personale.
- Far fronte e rimuovere fenomeni di disagio in entrambe le fasce d’età, attraverso la crescita della partecipazione civica e della coesione sociale e tramite l’incremento del protagonismo degli anziani e dei giovani nella promozione, tutela e valorizzazione del territorio.

#### **Obiettivi specifici del progetto.**

- Acquisizione e perpetuazione delle tradizioni legate al territorio attraverso la conoscenza della storia locale;
- Contrastare l’isolamento sociale degli anziani di Volturino, considerandoli come una preziosa risorsa a livello di memoria storica del Paese, e dei giovani di Volturino, intesi come la futura generazione del Paese.
- Valorizzare i modi di vivere del passato (rappresentato simbolicamente dagli anziani), raccontandoli ai ragazzi attraverso la riscoperta degli antichi mestieri, dei vecchi giochi e della tradizione culinaria.

#### **Obiettivi generali per il volontario in servizio civile.**

Attraverso il progetto viene offerta ai volontari una occasione di crescita personale e professionale. Il progetto si ricollega ai principi contenuti nella legge 64/2001 per cui il volontario ha la possibilità di esprimere e testimoniare i valori dell’impegno e della partecipazione attiva alla vita sociale della comunità. Ha la possibilità di testimoniare come, tramite il servizio civile nazionale, si possa concorrere alla difesa della patria anche attraverso mezzi e attività non militari.

- Svolgere un ruolo di cittadinanza attiva;
- Acquisire nuove competenze relazionali e professionali;

– Instaurare una proficua relazione con gli utenti che sono coinvolti nella realizzazione del progetto.

### **Obiettivi specifici per i volontari..**

Gli anziani, oltre ad essere il punto di forza di una piccola società, quale può essere considerata Volturino, sono anche i custodi della tradizione e della sua espressione, quali gli antichi mestieri, i vecchi giochi, i cibi tipici e i vecchi racconti.

#### **1- FUNZIONI DEL GIOCO**

“Quando si gioca, si apre il cuore, col cuore si vede e si apprendono le cose essenziali della vita” (“Il Piccolo Principe”)

Non bisogna perdere di vista le funzioni e la valenza educativa del gioco. Il gioco fa riferimento ad un bisogno che corrisponde ad esigenze esistenziali, psicologiche, affettive ed emotive; esprime e manifesta la capacità creativa, la fantasia, l'immaginazione dell'essere umano, un altro aspetto fondamentale è che il gioco prepara ai ruoli della vita, esercitando una funzione sociale.

Un tempo, non molti anni fa, si giocava all'aperto, insieme agli amici, o in famiglia, con i genitori o con i nonni.

#### **2- ANTICHI MESTIERI**

La cultura locale, le antiche tradizioni, i saperi millenari rappresentano un'importante leva di sviluppo locale e di rilancio del territorio, attraverso la creazione di nuova occupazione nell'ambito dei mestieri tradizionali di qualità a rischio di estinzione. L'obiettivo è quello di salvaguardare il patrimonio lavorativo che, con giusti accorgimenti ed innesti di nuove tecnologie, deve essere tramandato alle nuove generazioni anche come possibile fonte di occupazione e nuova opportunità di lavoro.

#### **3- TRADIZIONE CULINARIA**

La storia dell'alimentazione è intrinsecamente connessa con la storia dell'umanità poiché il cibo caratterizza sia il territorio che la sua gente.

La storia dell'alimentazione ha, infatti, stretti collegamenti con gli aspetti geografici e sociali e con l'impronta politica e religiosa dei popoli.

La globalizzazione minaccia la peculiarità alimentare che caratterizza le diverse civiltà e rischia di sovvertire equilibri delicati che determinano il rapporto tra l'ambiente, l'uomo e il consumo delle risorse naturali.

Al di là di quello *nutrizionale*, inoltre, si può assegnare al cibo un ruolo *sociale* e un ruolo *psicologico*: corpo, mente e relazioni sono influenzati dal cibo che ognuno sceglie di assumere.

#### **4- RACCONTI ANTICHI**

Uno degli obiettivi specifici del Progetto è quello di valorizzare la cultura dell'oralità. L'oralità è “l'insieme di tutti i tipi di testimonianza trasmessi verbalmente da un popolo sul suo passato”; può essere considerata, semplicemente, l'arte del narrare: spesso si tratta di favole, canzoni, proverbi raccontati. La funzione sociale dell'oralità è, non solo, il divertimento ma il veicolo per trasmettere delle storie: i racconti, infatti, sono vere e proprie lezioni di moralità, strumenti che permettono di fare commenti sulla società e ciò che succede in essa.

### **Risultati minimi attesi**

Attraverso la realizzazione delle diverse attività riportate di seguito e miranti al raggiungimento degli obiettivi generali e specifici fissati per l'intervento progettuale si prevede il raggiungimento entro i dodici mesi di attuazione dei seguenti risultati minimi attesi:

– Riduzione delle situazioni di abbandono e di isolamento sociale della popolazione anziana;

- Maggiori occasioni di confronto e interazione tra giovani e anziani, come opportunità di avvicinamento, scoperta e recupero di antiche tradizioni al vissuto delle nuove generazioni;
- Maggiore sensibilizzazione dei cittadini alla problematica sociale ed in particolar modo ai gravi problemi derivanti dall'abbandono e dall'isolamento in età avanzata;
- Maggiore integrazione del servizio reso dai volontari con gli obiettivi del Comune, incluso in coinvolgimento diretto nel progetto di almeno 4 associazioni di volontariato e no-profit della Capitanata ;
- Incremento dei momenti d'incontro e occasioni scambio costruttivi tra diverse generazioni e tra giovani provenienti da diversi background sociale ed economico.
- Incremento (30 unità minimo) dei giovani e dei giovanissimi in età scolare del territorio raggiunti e sensibilizzati sui temi della educazione e promozione culturale e del Servizio Civile Nazionale;
  - Ampliamento e aggiornamento delle informazioni relative alla promozione delle tradizioni del territorio sul portale istituzionale del Comune di Volturino o su piattaforme dedicate.

### **ATTIVITA' D'IMPIEGO DEI VOLONTARI**

I volontari svolgeranno le seguenti mansioni:

- 1- coordinamento del gruppo anziani e del gruppo giovani;
  - 2- programmazione delle attività, inerenti i quattro settori previsti:
    - antichi mestieri: individuare gli artigiani anziani del paese; fare un elenco dei mestieri da mettere in apprendimento; individuare il gruppo giovani;
    - vecchi giochi: stilare un elenco dei vecchi giochi;
    - tradizione culinaria: produrre un ricettario contenente le antiche ricette di Volturino;
    - oralità: raccogliere racconti, proverbi, filastrocche e poesie.
  - 3- produzione di documenti attestanti lo svolgimento delle attività previste: foto, elenchi, ricettari, oggetti creati, non solo saranno la prova tangibile delle attività messe in preventivo, ma resteranno a disposizione dell'intera popolazione di Volturino.
- E' previsto un monte ore di servizio settimanale parti a 30 ore ripartire su 6 giorni settimanali (5 ore al giorno dal Lunedì al Sabato, dalle ore 8:30 alle ore 13:30).

### **CRITERI DI SELEZIONE**

Come da scheda "Sistema di reclutamento e selezione".

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

- Numero di ore di servizio settimanali dei volontari: **30**
- Giorni di servizio a settimana dei volontari (minimo 5, massimo 6): **6**
- Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:
  1. Disponibilità e flessibilità oraria
  2. Partecipazione ad incontri/seminari
  3. Pieno rispetto dell'orario di servizio, delle mansioni e degli strumenti di lavoro

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

- Numero di volontari da impiegare nel progetto: **4**
- Numero posti con solo vitto: **0**

<i>Sede di attuazione del</i>	<i>Comune</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Cod. ident. sede</i>	<i>N. vol. per</i>	<i>Nominativi degli Operatori Locali di Progetto</i>	<i>Nominativi dei Responsabili Locali di Ente Accreditato</i>

					Cognome e nome	Data di nascita	C.F.	Cognome e nome	Data di nascita	C.F.
COMUNE DI VOLTURINO Ufficio Segretario Sociale	VOLTURINO	VIA DELLA FONTANA VECCHIA, 1	122657	4	BOZZA MARIA IOLANDA	11/12/86	BZZMLN86T51D643U	ROSELLI Gilberto	24/01/1959	RSLGBR59A24D643M

### CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

- Eventuali crediti formativi riconosciuti: NO
- Eventuali tirocini riconosciuti: NO
- Competenze e professionalità acquisibili dai volontari durante l'espletamento del servizio, certificabili e validi ai fini del curriculum vitae:

Ai volontari che partecipano al progetto è offerta la possibilità di svolgere un anno di servizio civile in un ente pubblico in cui, in maniera del tutto peculiare, si manifestano gli effetti benefici del principio di sussidiarietà di cui la stessa Legge 64/01 è espressione.

Inoltre, i volontari di servizio civile diverranno essi stessi "vettori" nelle dinamiche progettuali, avendo avuto modo di esaminare concretamente la complessità del fenomeno e le sue derivate applicative, culturali, giuridiche e metodologiche.

La Provincia di Foggia e l'Ente attuatore rilasceranno un attestato relativo alle attività svolte ed alle competenze acquisite, sottoscritto dai rispettivi rappresentanti legali.

Inoltre, la *Cooperativa Sociale "Medtraining"* - ente di formazione regolarmente riconosciuto dalla Regione Puglia - si impegna a certificare le competenze e le professionalità maturate dai volontari durante lo svolgimento dei progetti di Servizio Civile presso gli enti accreditati o legati da vincoli associativi con la Provincia di Foggia, rilasciando un documento di sintesi del bilancio di competenze acquisite al termine del servizio, con validità ai fini del curriculum vitae.

Le competenze e le professionalità che i volontari acquisiranno al termine del servizio civile sono le seguenti:

Realizzazione programmi formativi da un punto di vista logistico

Progettazione attività formative

Acquisizione conoscenze sui rischi

Acquisizione conoscenze sulla pianificazione d'emergenza

Potenziamento delle capacità relazionali e di rapporto con le istituzioni

Capacità di organizzazione di eventi

Attitudine al lavoro di gruppo

Competenze informatiche e gestione siti internet

Capacità di ricerca e analisi grazie all'elaborazione e rielaborazione dei questionari

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

La formazione specifica è effettuata in proprio, con il ricorso a personale dell'ente in possesso di competenze, titoli ed esperienze specifiche, come evidenziato nei punti successivi. I formatori specifici sono affiancati dai formatori generali della Provincia di Foggia, al fine di garantire la continuità del sistema formativo nel suo complesso e per una coerenza nelle metodologie e negli approcci cognitivi scelti.

La finalità della formazione specifica sarà costruita in relazione alla tipologia di impiego dei volontari per permettere di confrontarsi con ruoli, funzioni e mansioni all'interno del progetto.

La formazione specifica avrà una durata minima di n. 80 ore, sarà svolta prevalentemente nel periodo iniziale di prestazione del servizio civile, comunque entro e non oltre i primi tre mesi dell'avvio del progetto, e sarà strutturata in 16 incontri compresi in 3 moduli formativi come dettagliatamente descritto al successivo punto 40) della presente scheda progettuale.

La durata della formazione specifica sarà pari a n. **80 ore**