

“ALLEGATO 6”



ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

Cibidiqui

SETTORE e Area di Intervento:

Settore E – Educazione e Promozione culturale

E/10 – interventi di animazione sul territorio

OBIETTIVI DEL PROGETTO

“Il cibo è cultura quando lo si produce, quando lo si prepara e quando lo si consuma”

Massimo Montanari – storico

“...abbiamo smesso di riconoscere nel cibo il suo valore intrinseco e lo giudichiamo soltanto in base al prezzo, alla stregua di un qualsiasi prodotto di consumo. Ma il cibo è altro: ci dice chi siamo, è il legame con il territorio in cui viviamo e di cui ci dovremmo prendere cura...”

Carlo Petrini – gastronomo, fondatore dell’associazione Slow Food

in generale

La scelta di svolgere determinate attività legate al tema dell’alimentazione nasce prima di tutto con l’intento di **favorire un’azione educativa in merito al cibo**, coinvolgendo servizi culturali e istituzioni scolastiche per una modifica comportamentale che coinvolga i minori e le loro famiglie.

Diffondere la conoscenza di una varia, sana e corretta alimentazione significa inoltre **valorizzare la stagionalità, la tipicità, la produzione locale e le tradizioni del territorio. Diffondere** insomma **la cultura del cibo**, dal suo valore nutrizionale a quello simbolico, per un viaggio alla scoperta di valori.

Tutto ciò offre nel contempo l’opportunità di **approfondire e incentivare la conoscenza del territorio in cui si vive**, della sua storia sociale, economica, culturale. E la consapevolezza di ciò che si ha e che si è **arricchisce la proposta per il visitatore e il turista** che occasionalmente o intenzionalmente si trova a visitare il nostro territorio.

I volontari del Servizio Civile si troveranno ad essere il perno di queste esperienze, consentendo di affermare il loro ruolo, fondamentale non solo per i servizi in cui operano ma per l’intero territorio e per la sua comunità. Il progetto ha dunque l’obiettivo **divulgare la conoscenza della valenza educativa e formativa dell’esperienza del servizio civile nazionale.**

nel dettaglio

_i portaborse

Per far capire che il cibo è prima di tutto una necessità e un diritto, mettere in relazione i bambini della scuola primaria con un centro di accoglienza e supporto alle famiglie in difficoltà può essere significativo. I ragazzi potranno conoscerne la realtà e le dinamiche e partecipare attivamente all'aiuto organizzando una raccolta alimentare.

Dove: San Benedetto Po

Chi: Biblioteca e Museo, Istituto Comprensivo e Centro d'Ascolto

_orti di civiltà

"L'orto nelle scuole sincronizza i bambini con i ritmi della natura, li rende edotti sui prodotti che può esprimere il loro territorio, con il suo clima e le sue varietà autoctone. Insegna loro a coltivare ma anche a raccogliere, con rispetto, consci di un limite naturale che andrebbe sempre rispettato: questa è sostenibilità. E poi insegna loro a mangiare i prodotti, quando è il momento giusto, e che caratteristiche devono avere, come si cucinano, magari secondo tradizione." (Carlo Petrini)

La prosecuzione dell'esperienza dell'orto scolastico per gli alunni della Scuola Primaria attraverso il coinvolgimento diretto e indiretto dei bambini nelle prassi di semina, manutenzione e raccolta degli ortaggi consente di sedimentare (e innescare per i nuovi alunni) il processo di nascita, crescita e trasformazione degli alimenti ma anche di capire cosa può nascere dalla terra in cui vivono, quali sono i prodotti che offre. L'esperienza potrà proseguire al Centro Culturale, dove, sulla terrazza principale, verranno piantate erbe aromatiche autoctone che rappresenteranno la scena ideale e al contempo educativa durante le attività di promozione alla lettura per ragazzi in primavera e soprattutto in estate.

Dove: Pegognaga

Chi: Centro Culturale, Istituto Comprensivo, Slow Food Bassomantovano

_cibi da qui

Conoscere del cibo non solo il processo di lavorazione ma anche chi compie questo processo significa fare un percorso attraverso la storia e le tradizioni, capire non solo 'come si fa' ma anche 'chi lo fa' e 'perché lo fa così'.

Si realizzerà un breve **ciclo di conferenze** che coinvolgerà i servizi culturali di entrambi i comuni partner, tenute da alcuni produttori locali, che illustreranno i processi di lavorazione e le particolarità dei prodotti tipici del territorio come salame, mostarda e vino. Con questi incontri si darà continuità al ciclo di conferenze con esperti nutrizionisti e pediatri tenute lo scorso anno a Pegognaga, allargando l'utenza a San Benedetto Po e coinvolgendo la realtà locale in un discorso sull'educazione alimentare.

Dove: Pegognaga e San Benedetto Po

Chi: Centro Culturale di Pegognaga, Biblioteca e Museo di San Benedetto Po, Slow Food Bassomantovano

_a scuola di gusto

Educare al cibo significa anche promuovere il piacere del cibo, partendo dai più piccoli per innescare un circolo virtuoso che influenzi le loro famiglie e gli adulti in generale.

Slow Food Bassomantovano realizzerà **laboratori del gusto** presso le scuole primarie dei due Comuni per educare i bambini all'assaggio e alla scoperta di sapori utilizzando formule accattivanti e coinvolgenti.

Questi laboratori verranno riproposti dall'associazione anche al di fuori della scuola, presso i servizi culturali dei due Comuni e saranno aperti a tutti, per stimolare anche la convivialità, la consapevolezza nelle scelte d'acquisto, il rispetto delle stagioni e del territorio.

Dove: Pegognaga e San Benedetto Po

Chi: Centro Culturale di Pegognaga, Biblioteca e Museo di San Benedetto Po, Slow Food Bassomantovano, CIR, Istituto Comprensivo di Pegognaga e di San Benedetto Po

di cibo e altre storie

Da sempre cibo e cucina sono utilizzati nella letteratura e nel cinema per il loro valore simbolico e metaforico. La letteratura è intrisa di momenti conviviali, di ricette, a cominciare dall'epica fino alla narrativa contemporanea, così la cinematografia e anche la letteratura per ragazzi. Perché il cibo può entrare in tutte le storie essendo sempre e comunque parte di una storia, quella del luogo in cui nasce, della sua preparazione, dei suoi significati e dei rimandi che evoca.

Per questo nell'ambito di tutte le attività di promozione alla lettura per adulti e per bambini si intende portare l'attenzione su questo aspetto, per creare un discorso organico e coerente che investa parte delle attività culturali in programma per il 2014-2015.

Nell'ambito degli **Incontri con l'autore**, appuntamento ricorrente della programmazione del Centro Culturale LBM, uno spazio sarà dedicato a uno scrittore e/o illustratore che affronti nella sua produzione il tema del cibo a vario titolo (storico, simbolico, scientifico, etc.).

Anche il ciclo consueto di appuntamenti **Un libro, un film** coinvolgerà gli alimenti e la cucina, in un percorso che abbinerà la settima arte alla letteratura.

Dove: Pegognaga

Chi: Centro Culturale, Fondazione Aida

Le attività di promozione alla lettura per ragazzi organizzate sia a Pegognaga che a San Benedetto troveranno nel cibo il filo conduttore comune:

Al Centro Culturale di Pegognaga:

> Oggi chi legge? Letture ad alta voce a cura del Gruppo Lettori Volontari per bambini dai 3 ai 10 anni utilizzando libri che parlino in qualche modo di alimenti e/o cucina. In qualche caso verranno utilizzati anche ortaggi e frutta per coinvolgere i bambini in un'esperienza sensoriale e conviviale

> Il nettare degli dei: letture animate per ragazzi della scuola primaria a cura di professionisti del settore ispirate ad episodi epici e mitici legati al cibo

Presso la Biblioteca di San Benedetto Po:

> Mi piace o non mi piace? Attività ludico sensoriale in biblioteca durante le quali i bambini della scuola primaria riempiranno idealmente i loro piatti vuoti con i cibi preferiti e con quelli detestati

> Tutti a tavola! Lettura animata in cui si chiede la partecipazione attiva dei bambini nel comporre la "narrazione della tavola" fatta di gesti e rituali, ricreando un momento di convivialità tramite l'armoniosa coreografia dell'apparecchiare la tavola, in un luogo

un po' insolito: la biblioteca

> Ricette di casa: lettura animata e laboratorio per "comporre" un ricettario multiculturale con la tecnica del libro d'artista e del mezzo fotografico

Dove: Pegognaga e San Benedetto Po

Chi: Centro Culturale (Biblioteca) di Pegognaga e Biblioteca di San Benedetto Po, Gruppo Lettori Volontari di Pegognaga e di San Benedetto

_a tavola, nei secoli

Le attività dei due musei coinvolti nella progettazione si ispireranno al tema dell'alimentazione, nel mondo antico per quanto riguarda il museo civico archeologico di Pegognaga, all'interno della tradizione del territorio nel contesto del Museo Civico Polironiano.

Una serie di attività che coinvolgeranno adulti e bambini e che consentiranno di leggere gli spazi museali, dunque la nostra storia, da un'altra prospettiva.

Presso il Centro Culturale di Pegognaga

> Conferenze di archeologia, appuntamento annuale consolidato di incontri con esperti e studiosi, ispirate al tema dell'alimentazione nel mondo antico nell'area padana

> Storie di triclini e di taverne: visite guidate tematiche al museo alla scoperta degli oggetti legati alla preparazione e al consumo di cibi e bevande in età romana seguita da una degustazione di pietanze preparate sulla base di ricette tramandate dall'antichità

Presso il Museo Civico Polironiano

> Storie di cibo: raccolta di storie, ricette, aneddoti e tradizioni dei nonni dei bambini frequentanti la scuola primaria legate al consumo di alcuni cibi in determinate occasioni. La riproposizione di vecchie ricette potrà rappresentare, oltre che un modo di raccogliere testimonianze da conservare, un momento di socializzazione e condivisione tra generazioni diverse.

> Cibi di una volta: utilizzo delle fonti documentarie esistenti per approfondire la conoscenza e il consumo dei prodotti tipici locali e individuazione di alcuni alimenti tradizionali (es. vino, formaggio, insaccati) particolarmente rappresentativi di tutto il territorio per realizzare una mostra a tema dedicata ad un alimento.

> Del maiale non si butta via niente: percorso didattico alla scoperta della raccolta differenziata ante-litteram ovvero quando ogni cosa veniva utilizzata e riutilizzata fino alla sua consumazione definitiva. Partendo dal pasto contadino è possibile ricostruire una catena virtuale di operazioni per cui si impara a non buttare via niente riutilizzandolo quanto più possibile in modo consapevole.

Dove: Pegognaga e San Benedetto Po

Chi: Museo Civico Archeologico di Pegognaga e Museo Civico Polironiano di San Benedetto Po

_cibinbici

Questo può essere inteso come l'esito ideale del progetto: la scelta di unire la scoperta dei sapori a quella di angoli del nostro territorio, nell'atmosfera rilassata e conviviale di una passeggiata in bicicletta. Con partenza sincronizzata da Pegognaga e da San Benedetto Po due gruppi distinti di persone attraverseranno le campagne con soste presso produttori e in punti di interesse storico e naturalistico. I due gruppi si ritroveranno infine sull'argine del fiume Po per una degustazione finale.

L'attività risulta anche essere in continuità con un'azione realizzata dal Comune di San Benedetto Po nel 2013 proprio nell'ambito della progettazione del servizio civile.

Dove: Pegognaga e San Benedetto Po

Chi: Centro Culturale di Pegognaga, Biblioteca e Museo di San Benedetto Po, Slow Food Bassomantovano

_gusto 2.0

Tutte queste attività avranno un'adeguata e capillare promozione mediante newsletter social network e applicazione per dispositivi mobili, per stimolare anche in rete la curiosità sul tema di questo progetto e per dare spazio alla creatività e al tipo di approccio più spontaneo e 'social' dei volontari in servizio civile.

Dove: Pegognaga e San Benedetto Po

Chi: Centro Culturale, Biblioteca e Museo di San Benedetto Po

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

Schema generale cronologico delle attività

Formazione Generale

Formazione Specifica

Avvio delle azioni:

_Orti di civiltà

_i portaborse

_di cibo e altre storie (prima parte)

_cibinbici

Monitoraggio di metà servizio

Prosecuzione azioni:

_a scuola di gusto

_di cibo e altre storie

_a tavola nei secoli

_cibi da qui

trasversale a tutte le attività:

_gusto 2.0

Monitoraggio finale

Le attività nel dettaglio

_orti di civiltà

PEGOGNAGA

attività

- esperienze dirette nell'orto scolastico con gruppi di bambini della scuola primaria

- preparazione orto in terrazza al Centro Culturale

- realizzazione di letture animate nel contesto dell'orto in terrazza

ruolo volontari

- affiancamento volontari Slow Food nell'orto scolastico

- supporto nella manutenzione e cura dell'orto in terrazza

- preparazione scenografie e materiali per letture animate

- redazione bibliografia tematica per ragazzi
- cura di un'esposizione bibliografica ad hoc
- documentazione video-fotografica delle attività di animazione
- comunicazione gusto 2.0

_ i portaborse

SAN BENEDETTO PO

attività

- incontri in ogni classe per raccontare chi è e cosa fa il Centro d'Ascolto
- visite guidate per gruppi di classi alla sede del Centro d'Ascolto
- laboratori sulla creazione delle borsine alimentari
- laboratori che prevedano la creazione di materiale illustrato per raccontare i servizi del Centro d'Ascolto
- raccolta alimentare permanente per le famiglie indigenti a cura di insegnanti e ragazzi all'interno di ciascun plesso scolastico

ruolo del volontario

- affiancamento degli operatori del Centro d'Ascolto nella fase preliminare alla raccolta alimentare
- supporto alla realizzazione dei laboratori sulla creazione delle borsine

_ di cibo e altre storie

PEGOGNAGA

attività

- letture ad alta voce a cura del Gruppo Lettori Volontari per bambini dai 3 ai 10 anni il mercoledì pomeriggio riguardanti il rapporto col cibo ed esperienze pratiche e sensoriali con frutta e verdura
- letture animate a cura di gruppi teatrali e di animazione che affrontino il tema del cibo nell'epica classica
- incontro con un autore/illustratore che affronti il tema del cibo a vario titolo a cura di Fondazione Aida
- ciclo di proiezioni di film (a cura di Fondazione Aida) e di conferenze di storia e critica cinematografica a tema

ruolo del volontario

- supporto ai Lettori Volontari nell'allestimento delle eventuali scenografie o del materiale librario e non da utilizzare per le letture
- redazione di bibliografie per ragazzi a tema e di una relativa esposizione bibliografica
- allestimento sale per proiezioni e conferenze
- redazione di bibliografie sul cinema a tema e di una relativa esposizione bibliografica
- documentazione video-fotografica delle attività di animazione
- comunicazione > gusto 2.0

SAN BENEDETTO PO

attività

- attività ludico sensoriali per bambini a tema in biblioteca
- lettura animata per bambini sul tema dei rituali della tavola
- composizione di un ricettario multiculturale di gruppo con i bambini della scuola primaria

ruolo del volontario

- collaborazione all'allestimento delle animazioni e dei laboratori
- documentazione video-fotografica delle attività di animazione
- comunicazione > gusto 2.0

cibinbici

PEGOGNAGA E SAN BENEDETTO PO

attività

- organizzazione di una pedalata a tappe con soste presso produttori locali di cibi tipici, zone di particolare interesse naturalistico e/o storico in collaborazione con Slow Food Bassomantovano e degustazione finale

ruolo del volontario

- collaborazione con operatori Slow Food per l'organizzazione dell'evento
- coordinamento e guida durante la pedalata
- documentazione video-fotografica delle attività di animazione
- comunicazione > gusto 2.0

a scuola di gusto

PEGOGNAGA E SAN BENEDETTO PO

attività

- laboratori del gusto presso le scuole primarie di Pegognaga e San Benedetto Po a cura di Slow Food Bassomantovano
- laboratori del gusto aperti a tutti in orario serale o festivo a cura di Slow Food Bassomantovano nelle strutture dotate di cucina attrezzata a Pegognaga e a San Benedetto Po

ruolo del volontario

- collaborazione e affiancamento dei volontari Slow Food per la preparazione e lo svolgimento dei laboratori
- documentazione video-fotografica delle attività di animazione
- comunicazione > gusto 2.0

a tavola nei secoli

PEGOGNAGA

attività

- ciclo di conferenze di archeologia a tema tenute da esperti e studiosi
- visite guidate al Museo Civico Archeologico con degustazione

ruolo del volontario

- affiancamento conservatore durante le visite guidate
- redazione di bibliografie a tema e di una relativa esposizione bibliografica
- documentazione video-fotografica delle attività di animazione
- comunicazione > gusto 2.0

SAN BENEDETTO PO

attività

- raccolta di storie, ricette, aneddoti e tradizioni dei nonni dei bambini frequentanti la scuola primaria

- mostra a tema dedicata ad un alimento
 - percorso didattico alla scoperta della raccolta differenziata ante-litteram
- ruolo del volontario
- collaborazione alla raccolta e redazione delle ricette
 - collaborazione allestimento mostra
 - supporto percorso didattico
 - documentazione video-fotografica delle attività di animazione
 - comunicazione > gusto 2.0

_cibi da qui

PEGOGNAGA E SAN BENEDETTO PO

attività

- conferenze a cura di Slow Food Bassomantovano con esperti e produttori locali presso il Centro Culturale di Pegognaga e la Biblioteca di San Benedetto Po

ruolo del volontario

- allestimento sale per le conferenze
- redazione di bibliografie a tema e di una relativa esposizione bibliografica
- documentazione video-fotografica delle attività di animazione
- comunicazione > gusto 2.0

CRITERI DI SELEZIONE

Nel rielaborare i criteri di selezione ci si è attenuti ai seguenti principi, più aderenti alle esigenze di progetto:

1. meno punteggio al curriculum (in linea anche con le scelte effettuate nei bandi di concorso per l'assunzione del personale) e più attenzione alle competenze relazionali e alle motivazioni dei candidati
2. in fase di colloquio non verrà rivalutato perciò il curriculum come previsto dallo schema di selezione dell'UNSC, verrà chiesto al candidato di ripercorrere le tappe salienti del suo percorso di studi e professionale, ma di questo saranno valutate la coerenza e le motivazioni, essendo già stato dato in fase di valutazione dell'allegato 3 un punteggio oggettivo ai titoli
3. in fase di colloquio verrà data maggiore attenzione alle motivazioni a prestare servizio e alla capacità dimostrata dal candidato di condividere gli obiettivi del progetto
4. anche le competenze relazionali e trasversali del candidato saranno maggiormente prese in considerazione: per questo a questo aspetto viene attribuito punteggio più alto
5. si è inserito anche una valutazione con punteggio delle conoscenze informatiche, sempre più fondamentali per lo svolgimento del progetto
6. verrà dato un punteggio anche al possesso patente cat.B

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Numero ore di servizio settimanali dei volontari: 30

Giorni di servizio a settimana dei volontari: 6

Particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:

- registrazione mediante apposito rilevatore informatico ora inizio/ora fine servizio giornaliero
- disponibilità a prestare servizio anche in orario serale/festivo
- disponibilità alla flessibilità d'orario dovuta a particolari esigenze organizzative o per la realizzazione di iniziative
- disponibilità ad utilizzare automezzi di proprietà del Comune per trasferimenti sia all'interno che all'esterno del territorio comunale.

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

titoli e competenze richiesti:

- diploma di laurea/diploma di scuola superiore attinente alle azioni del progetto
- buona capacità utilizzo del personal computer (pacchetto office)

titoli e competenze preferenziali:

- possesso patente cat. B
- intraprendenza e inclinazione alla relazione
- esperienze di volontariato o altro nell'ambito dei servizi culturali e/o nell'ambito dei servizi rivolti a minori

SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:

Comune di Pegognaga – Centro Culturale Livia Bottardi Milani

Comune di San Benedetto Po – Biblioteca Comunale Umberto Bellintani e Museo Civico Polironiano

Numero dei volontari da impiegare nel progetto con solo vitto: 6

CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

Eventuali crediti formativi riconosciuti:

In base a convenzioni apposite sottoscritte dopo la selezione dei candidati con gli atenei a cui risultano iscritti

Eventuali tirocini riconosciuti:

In base a convenzioni apposite sottoscritte dopo la selezione dei candidati con gli atenei a cui risultano iscritti

Competenze e professionalità acquisibili dai volontari durante l'espletamento del servizio, certificabili e validi ai fini del curriculum vitae:

I giovani durante i dodici mesi del servizio acquisiscono conoscenze e competenze che potranno "spendere" per entrare nel mondo del lavoro e delle professioni. Il percorso formativo svolto e le competenze acquisite dai volontari, saranno valorizzate mediante un sistema di "bilancio delle competenze" realizzato da un'esperta in orientamento e con la quale il Comune di Pegognaga ha sottoscritto disciplinare d'incarico di cui si allega copia.

Le conoscenze e le competenze acquisite, di seguito indicate, saranno pertanto certificate dall'esperta e potranno essere inserite nel curriculum vitae di ciascun volontario.

Il modello teorico di riferimento è quello utilizzato dall'ISFOL e dal Quadro Regionale degli Standard Professionali della Regione Lombardia con particolare riferimento alle figure professionali di bibliotecario, addetto alla comunicazione.

Le conoscenze e le competenze che i volontari potranno acquisire

- utilizzo software gestionali clavis open library, medialibrary
- funzioni di supporto al servizio biblioteca
- funzioni di supporto ai servizi museali
- funzioni di supporto al servizio comunicazione
- tecniche di animazione e promozione attività per bambini/ragazzi
- accoglienza e prima informazione turistica
- capacità di scambio di saperi
- capacità di lavorare in gruppo
- capacità di relazionarsi con colleghi
- capacità di gestire la comunicazione in funzione dell'interlocutore (utente, collega, ...)
- capacità di adattamento e gestione dello stress
- capacità di rendicontare le attività svolte
- problem solving

FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:

Contenuti della formazione:

Obiettivi generali

- fornire una buona conoscenza sociologica del territorio in cui i volontari si muoveranno
- fornire le tecniche di approccio con l'utenza dei servizi
- fornire le capacità di base di gestione di un progetto culturale (dalla progettazione al marketing e agli adempimenti previsti dalla legge fino alla realizzazione e al monitoraggio)
- fornire una conoscenza di base di tutti i servizi coinvolti nel progetto
- fornire le competenze di base legate alle professioni di bibliotecario, di operatore informagiovani, di animatore di gruppo informale, di operatore culturale

Contenuti

Nella prima parte (44 ore) verranno svolti temi "trasversali"

Nella seconda parte (12 ore) verranno analizzati con tutti i volontari i singoli servizi per permettere a ciascun volontario una conoscenza "globale" dei servizi con cui dovrà interagire

Terza parte (25 ore) training on the job: i volontari, coordinati da un formatore, saranno chiamati ad affiancare gli OLP nelle mansioni quotidiane, ad utilizzare le banche dati, a relazionarsi nei servizi di reference con l'utenza.

Durata: 81 ore

I volontari avranno inoltre la possibilità di partecipare agli incontri di formazione organizzati a livello provinciale dal Coordinamento Informagiovani e dal Sistema bibliotecario "Legenda" e normalmente destinati agli operatori dipendenti dell'Ente,

potendo attingere dunque ad una risorsa formativa non accessibile normalmente a chi non è già impiegato in un Ente pubblico.