
Piano Giovani di Zona di Val Rendena
piano operativo giovani anno 2012
Sommario

Alla scoperta delle ricette perdute (...o quasi!..) (REN_1_2012) 1



SCHEMA di presentazione progetti

| | |
|--|--|
| 1 | Codice progetto 1 |
| REN_1_2012 | |
| 2 | Titolo del progetto |
| "Alla scoperta delle ricette perdute (...o quasi!...)" | |
| 3 | Riferimento del compilatore 2 |
| Nome | Gloria |
| Cognome | Baraldi |
| Recapito telefonico | 3357090561 |
| Recapito e-mail | info@rendenagiovani.it |
| Funzione | rto |
| 4 | Soggetto proponente 3 |
| 4.1 | A quale tipologia di ente appartiene il soggetto proponente il progetto? |
| <input type="radio"/> Comune <input type="radio"/> Associazione (specifica tipologia) <input type="text"/> <input type="radio"/> Comitato/gruppo organizzato locale <input type="radio"/> Gruppo informale <input type="radio"/> Cooperativa <input type="radio"/> Oratorio/Parrocchia <input type="radio"/> Comunità di Valle/Consorzio di Comuni <input type="radio"/> Istituto scolastico <input checked="" type="radio"/> Pro Loco <input type="radio"/> Altro (specificare) <input type="text"/> | |
| 5 | Soggetto responsabile 4 |
| 5.1 | A quale tipologia di ente appartiene il soggetto responsabile del progetto? |
| <input type="radio"/> Comune <input type="radio"/> Associazione (specifica tipologia) <input type="text"/> <input type="radio"/> Comitato/gruppo organizzato locale <input type="radio"/> Cooperativa <input type="radio"/> Oratorio/Parrocchia <input type="radio"/> Comunità di Valle/Consorzio di Comuni <input type="radio"/> Istituto scolastico <input checked="" type="radio"/> Pro Loco <input type="radio"/> Altro (specificare) <input type="text"/> | |
| 5.2 | Specificare la denominazione o la ragione sociale del soggetto responsabile |
| Pro loco di Montagne | |
| 5.3 | Specificare in quale Comune ha sede il soggetto responsabile |
| Montagne | |

| | | | |
|------------|--|---------------------------------------|----------------------|
| 6 | Collaborazioni | | |
| 6.1 | Il soggetto responsabile prevede di collaborare attivamente con altri enti per questo progetto, anche in modo informale? | | |
| | <input checked="" type="radio"/> | SI | |
| | <input type="radio"/> | NO | |
| 6.2 | Se sì, con quale tipologia di soggetti | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Comune | |
| | <input type="checkbox"/> | Associazione (specifica tipologia) | <input type="text"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Comitato/gruppo organizzato locale | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | Gruppo informale | |
| | <input type="checkbox"/> | Cooperativa | |
| | <input type="checkbox"/> | Oratorio/Parrocchia | |
| | <input type="checkbox"/> | Comunità di Valle/Consorzio di Comuni | |
| | <input type="checkbox"/> | Istituto scolastico | |
| | <input type="checkbox"/> | Pro Loco | |
| | <input type="checkbox"/> | Altro (specificare) | <input type="text"/> |
| 7 | Durata del progetto | | |
| 7.1 | Quale è la durata del progetto? | | |
| | <input checked="" type="radio"/> | Annuale | |
| | <input type="radio"/> | pluriennale | |
| 7.2 | Quando tempo è stato richiesto per la progettazione e quanto si prevede sarà necessario per attuare le fasi successive? Riportare di seguito: (Indicare i tempi arrotondando o in mesi, o in settimane o in giorni) | | |
| | | Data di inizio | Data di fine |
| 1 | progettazione | 01/09/2011 | 29/09/2011 |
| 2 | organizzazione delle attività | 01/11/2011 | 01/02/2012 |
| 3 | realizzazione | 01/03/2012 | 31/12/2012 |
| 4 | valutazione | 15/01/2013 | 31/01/2013 |

| | |
|------------|------------------------------------|
| 8 | Luogo di svolgimento |
| 8.1 | Dove si svolge il progetto? |

Istituto Alberghiero di Tione ed alcuni moduli all'aperto sul territorio

| | |
|------------|--|
| 9 | Ambiti di attività |
| 9.1 | In quale dei seguenti ambiti di attività ricade il progetto? 8 |
| | <input type="checkbox"/> la formazione e la sensibilizzazione verso amministratori, genitori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri, al fine di accrescere i livelli di responsabilizzazione delle categorie di cui sopra verso i giovani cittadini, in qualità di figli ed utenti di servizi culturali, ricreativi o di altre attività |
| | <input checked="" type="checkbox"/> la sensibilizzazione alla partecipazione/appartenenza al proprio territorio ed all'assunzione di responsabilità sociale da parte dei giovani, anche prevedendo momenti formativi residenziali strutturati sul modello dei campus |
| | <input checked="" type="checkbox"/> attività di informazione, di indirizzo e di orientamento finalizzata a facilitare l'accesso alle opportunità offerte ai giovani ed a fornire prime risposte a richieste che i giovani o le loro famiglie manifestano anche in maniera individuale nei vari ambiti esistenziali: scuola, lavoro, socialità |
| | <input type="checkbox"/> l'apertura ed il confronto con realtà giovanili nazionali ed europee attraverso scambi o iniziative, basati su progettualità reciproche |
| | <input checked="" type="checkbox"/> laboratori che vedano protagonisti i giovani nel campo dell'arte, della creatività, della manualità e della riflessione sulle grandi questioni del nostro tempo |
| | <input type="checkbox"/> progetti che vedano il mondo giovanile protagonista nelle fasi di ideazione, gestione e realizzazione |
| | <input type="checkbox"/> percorsi formativi finalizzati all'apprendimento di competenze di cittadinanza attiva, con particolare attenzione all'ambito delle tecnologie digitali |
| | <input type="checkbox"/> dispositivi e interventi atti a promuovere il processo di transizione all'età adulta e l'autonomia dei giovani dal lavoro alla casa, dall'affettività alla consapevolezza della propria identità sociale |

| | |
|---|--|
| 10 | Area tematica |
| 10.1 | In quale area tematica o macro settore di intervento si inserisce il progetto? 9 |
| | <input type="radio"/> Cittadinanza attiva e volontariato <input checked="" type="radio"/> Arte, cultura e creatività <input type="radio"/> Musica e danza <input type="radio"/> Teatro, cinema e fotografia <input type="radio"/> Tecnologia e innovazione <input type="radio"/> Educazione e comunità <input type="radio"/> Sport, salute e benessere <input type="radio"/> Economia, ambiente e sostenibilità <input type="radio"/> Conoscere e confrontarsi con il mondo <input type="radio"/> Altro specificare <input type="text"/> |
| 11 | Obiettivi generali |
| 11.1 | Quale sono gli obiettivi generali che il progetto si propone di raggiungere? 10 |
| Obiettivi legati ai giovani | |
| | <input type="checkbox"/> Promuovere l'ascolto come strumento di analisi dei bisogni <input checked="" type="checkbox"/> Promuovere la conoscenza e/o la valorizzazione dell'identità locale e del territorio <input type="checkbox"/> Favorire e sostenere il protagonismo e la partecipazione attiva <input checked="" type="checkbox"/> Sostenere la trasmissione di competenze di ideazione, progettazione e organizzazione di attività <input type="checkbox"/> Sostenere la formazione e/o l'educazione <input type="checkbox"/> Promuovere l'interculturalità e la multiculturalità <input type="checkbox"/> Sostenere l'orientamento scolastico o professionale <input type="checkbox"/> Sostenere la transizione all'età adulta <input type="checkbox"/> Altro specificare |
| Obiettivi legati agli adulti e alla comunità in generale | |
| | <input type="checkbox"/> Favorire il dialogo inter-generazionale <input type="checkbox"/> Favorire la responsabilizzazione e la sensibilizzazione degli adulti verso i problemi e le necessità dei giovani <input type="checkbox"/> Supportare la genitorialità <input type="checkbox"/> Promuovere sinergie tra gli attori istituzionali del territorio (comune, scuole, etc.) <input type="checkbox"/> Promuovere sinergie tra gli attori non - istituzionali del territorio (famiglie, associazioni, gruppi, etc.) <input type="checkbox"/> altro specificare <input type="text"/> |
| 12 | Obiettivi specifici |
| 12.1 | Quale sono gli obiettivi secondari (rispetto a quelli generali definiti nel punto 11) che il progetto si propone di raggiungere? 11 |
| | 1 Riscoprire le ricette della tradizione locale, per creare una maggiore consapevolezza relativamente al territorio in cui si vive e valorizzare la tradizione locale attraverso la pubblicazione di un ricettario 2 Educare alla cucina sana attraverso l'azione sinergica del nutrizionista e dello chef che informeranno sulle qualità dei cibi, sulle combinazioni alimentari e sui volumi alimentari in sintonia con uno stile di vita sano 3 Dare accesso alle opportunità lavorative offerte ai giovani nel nostro territorio. 4 Mettere in relazione generazioni differenti, altrimenti lontane e con pochi luoghi d'incontro 5 |
| 13 | Tipo di attività |
| 13.1 | Quale sono le attività principali che si prevede di realizzare con il progetto? 12 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Corsi/interventi di formazione/laboratori/insegnamento di discipline (anche artistiche o sportive) - TEORIA <input checked="" type="checkbox"/> Corsi/interventi di formazione/laboratori/insegnamento di discipline (anche artistiche o sportive) - PRATICA <input type="checkbox"/> Dibattiti/incontri di discussione e confronto (su politica, attualità, cultura?) <input checked="" type="checkbox"/> Eventi <input type="checkbox"/> Visite a istituzioni / viaggi - scambio / campus <input type="checkbox"/> Animazione <input checked="" type="checkbox"/> Redazione giornalistica/Rivista <input type="checkbox"/> Diffusione, promozione <input type="checkbox"/> Altro - specificare: <input type="text"/> |

| | |
|-------------|--|
| 14 | Descrizione del progetto |
| 14.1 | Descrivere brevemente il contesto e i bisogni affrontati. |

Questa progettualità è un filone di collegamento al Piano Giovani anno 2010 denominato "L'Arte del gusto"; l'azione aveva come scopi quello di aiutare i ragazzi a non sentirsi inadeguati in cucina ed offrire l'opportunità di un primo orientamento finalizzato a facilitare l'accesso al lavoro ai giovani nel nostro territorio. Il percorso ha avuto un ottimo esito di iscrizioni. Purtroppo nell'anno 2011 nessun progettista ha previsto di continuare la progettualità ed i giovani partecipanti nell'anno 2010 e non solo, ne hanno sentito l'esigenza. Sono arrivate alcune email e telefonate allo sportello Informagiovani per chiederne una prosecuzione appena possibile. Ragion per cui, nel momento in cui la Pro loco di Montagne ha presentato un progetto riguardante la cucina, il Tavolo ha pensato che fosse una risposta all'esigenza del territorio. Il progetto presentato per l'anno 2012 prevede un corso di cucina rivolto ai giovani di tutto il territorio del Pgz Val Rendena & Busa di Tione. I partecipanti verranno coinvolti da esperti chef della zona e dai docenti della Scuola Alberghiera di Tione, nella riscoperta e nella realizzazione di ricette tipiche della tradizione locale cercando di valorizzare le tradizioni culinarie del nostro territorio attraverso la sapienza delle nonne e dei professionisti. A questo scopo si vuole arrivare inoltre, alla pubblicazione di un ricettario studiato dai ragazzi che parteciperanno al laboratorio. Il laboratorio pratico sarà per i giovani un'occasione per sviluppare la loro manualità e la creatività e potrà servire anche come un primo orientamento finalizzato a facilitare l'accesso alle opportunità lavorative. Per meglio identificare e recuperare i piatti della tradizione si vogliono coinvolgere le migliori custodi della nostra memoria: le nonne. La scelta di apprendere le ricette trentine da loro, ha anche il duplice scopo di mettere in relazione generazioni differenti, altrimenti lontane e senza luoghi d'incontro. Durante gli incontri sarà presente anche un nutrizionista che fornirà indicazioni sulle qualità organolettiche degli alimenti impiegati nella lavorazione, sulle combinazioni e i volumi alimentari. Il laboratorio prevede l'interazione attiva fra i partecipanti e gli insegnanti. L'attività culinaria ha come fine la creazione di momenti di condivisione, di informazione e di formazione sui temi sulla cucina salutare, per avvicinare i ragazzi ad uno stile di vita più sano.

| | |
|-------------|---|
| 14 | Descrizione del progetto |
| 14.2 | Descrivere brevemente le attività da realizzare. |

Si sono previsti 8 incontri con cadenza settimanale, della durata di 2 ore alla presenza di 2 chef per ogni incontro dove i giovani si cimenteranno nella preparazione delle pietanze aiutati dal supporto degli chef; apprenderanno inoltre notizie storiche e scientifiche dagli altri educatori che interverranno (nonne, nutrizionista). Si è pensato di affiancare come insegnanti i cuochi professionisti e le persone anziane "custodi di tradizioni". In questa scelta c'è la volontà di proporre un corso di qualità, garantito dalla professionalità messa in campo da chi lavora nei ristoranti e nell'Istituto Alberghiero, e la valorizzazione delle tradizioni, di cui le nonne sono portatrici. Le nonne interessate verranno informate tramite locandine affisse nei Comuni, tramite il coinvolgimento dei Circoli anziani e pensionati, e tramite il passaparola usando come vettore i giovani. Le lezioni con gli chef si terranno prevalentemente nelle aule dell'Istituto Alberghiero di Tione che affitterà le sale attrezzate in sicurezza ed agevolmente ampie per ospitare i partecipanti. Durante la fase di coinvolgimento si definiranno anche le ricette tipiche del territorio che andranno cucinate durante i laboratori. Privilegiando le ricette fortemente radicate nei nostri Comuni, come Pro loco di Montagne, proponiamo la ricetta dei "Rofioi", delle "Foiade" e dei "Capuss". Nel corso dei laboratori, la ricetta verrà preparata in tre o quattro porzioni in modo che alla fine della lezione si abbia la possibilità di assaggiare la ricetta preparata. Verranno forniti ai partecipanti e agli insegnanti dei grembiuli personalizzati con il logo del Piano Giovani (ed eventuali sponsor del progetto), da utilizzare durante le lezioni e durante la cena conclusiva. Si è previsto a conclusione del progetto una "dimostrazione" aperta a tutti. Si ipotizza di organizzare una cena (o un pranzo) realizzato dai ragazzi partecipanti, seguiti dagli istruttori. In base ai progetti approvati nell'anno 2012 dal Pgz si deciderà se realizzare un evento a sé stante oppure legarlo ad un altro che preveda la parte gastronomica, facendo sì che i ragazzi, oltre che "abili" a realizzare piatti, si rendano disponibili prestando la loro opera per la Comunità.

| | |
|-------------|--|
| 14 | Descrizione del progetto |
| 14.3 | Descrivere brevemente i risultati attesi. |

L'aspettativa è quella di formare 20 ragazzi/e, rendendoli in grado di cucinare un pasto e più portate basate su ricette tradizionali; questo, oltre che per offrire la possibilità di essere autonomi, serve anche per sensibilizzarli al rispetto della tradizione. Ci si aspetta che questo progetto coinvolga anche persone che generalmente non vengono indicate come target di riferimento del Piano giovani, ovvero i ristoratori e gli anziani. Il progetto basato principalmente sul linguaggio del cibo, costituisce uno strumento culturale per coinvolgere i giovani del territorio, fungendo da stimolo per promuovere e valorizzare l'ambiente umano ed il territorio attraverso la riscoperta dei valori e tradizioni in chiave però moderna ed attuale. La pubblicazione di un piccolo ricettario relativo a quanto imparato nel corso, e divulgato tramite i ristoranti della zona, dovrebbe, oltre a far conoscere il Pgz, riportare alla luce la nostra cultura culinaria. Ci si augura che i partecipanti alla serata conclusiva, condividendo un momento di socializzazione importante dove la cucina tradizionale sarà protagonista, possano creare un gruppo affiatato di volontari che aiuti le associazioni nell'organizzazione di eventi e sagre; che si faccia promotore di altri progetti, suggerendo magari in futuro dei corsi simili ma più avanzati o inerenti ad altre tematiche collegate al mondo del gusto. Ci si aspetta quindi che da questo progetto nasca un gruppo giovanile sovracomunale, che viva al di là del Piano offrendo in futuro il punto di riferimento qualora le azioni del Pgz necessitassero di interventi di tipo culinario, per eventi o altri corsi.

| | |
|------|--------------------------|
| 14 | Descrizione del progetto |
| 14.4 | ABSTRACT. |

Nella volontà dei giovani è nato un percorso di cucina tradizionale che ha come maestre speciale le nonne "custodi di tradizione" per un importante dialogo intergenerazionale. Insieme produrranno un ricettario da distribuire al territorio e verrà realizzata una cena finale aperta a tutti.

| 15 | Target | |
|------|---|---|
| 15.1 | Chi sono gli "organizzatori" del progetto? 14 Con "organizzatori" si intendono tutti coloro che verranno coinvolti nelle fasi di organizzazione: sono quindi coloro che partecipano a ideazione, progettazione e realizzazione del progetto e che quindi acquisiranno competenze organizzative e svolgono un ruolo da protagonisti. | |
| | <input type="checkbox"/> Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media) | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Adolescenti 15-19 anni | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Giovani 20-24 anni | |
| | <input type="checkbox"/> Giovani 25-29 anni | N |
| | <input type="checkbox"/> Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni | 8 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri) | |
| | <input type="checkbox"/> Altro: specificare <input type="text"/> | |

| 15 | Target | |
|------|---|----|
| 15.2 | Chi sono i "partecipanti attivi" del progetto? 15 Con "partecipanti attivi" si intendono tutti quelli che hanno acquisito competenze prendendo parte al progetto. | |
| | <input type="checkbox"/> Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media) | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Adolescenti 15-19 anni | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Giovani 20-24 anni | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Giovani 25-29 anni | N |
| | <input type="checkbox"/> Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni | 20 |
| | <input type="checkbox"/> Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri) | |
| | <input type="checkbox"/> Altro: specificare <input type="text"/> | |

| 15 | Target | |
|------|---|----|
| 15.3 | Chi sono i "fruitori" (pubblico / spettatori) del progetto? 16 Con "fruitori" si intendono tutti coloro che hanno assistito ad un evento, una serata, una manifestazione, aperti al pubblico. | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Tutta la cittadinanza | |
| | <input type="checkbox"/> Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media) | |
| | <input type="checkbox"/> Adolescenti 15-19 anni | |
| | <input type="checkbox"/> Giovani 20-24 anni | N |
| | <input type="checkbox"/> Giovani 25-29 anni | 80 |
| | <input type="checkbox"/> Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni | |
| | <input type="checkbox"/> Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri) | |
| | <input type="checkbox"/> Altro: specificare <input type="text"/> | |

| | |
|-------------------------------------|---|
| 16 | Promozione e comunicazione del progetto |
| 16.1 | Indicare le modalità tramite cui si prevede di diffondere le informazioni e le comunicazioni inerenti al progetto 17 |
| <input type="checkbox"/> | Nessuna comunicazione prevista |
| <input type="checkbox"/> | Articoli su quotidiani, riviste, bollettini |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Bacheche pubbliche |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Cartelloni/manifesti/locandine/volantini |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Eventi pubblici (conferenza stampa, serate ecc..) |
| <input type="checkbox"/> | Lettere cartacee |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Passaparola |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Strumenti informatici (E-mail, newsletter, Social Network, Blog..) |
| <input type="checkbox"/> | Telefonate / SMS |
| <input type="checkbox"/> | Altro: specificare <input type="text"/> |

| | |
|----------------------------------|--|
| 17 | Valutazione |
| 17.1 | Sono previsti strumenti di valutazione? |
| <input checked="" type="radio"/> | SI |
| <input type="radio"/> | NO |
| 17.2 | Se si, Quali? 5 |
| 1 | Serata finale aperta al pubblico |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |

| 18 Piano finanziario del progetto | | |
|-----------------------------------|--|-----------------|
| 18.1 Spese previste | | |
| | Voce di spesa | Importo Euro |
| 1 | Affitto Sale, spazi, locali | 500,00 |
| 2 | Noleggio Attrezzatura stabile | 0 |
| 3 | Acquisto Materiali specifici usurabili materie prime,grembiuli | 600,00 |
| | n. ore previsto 32 Tariffa oraria 87,50 forfait | 2.800,00 |
| | n. ore previsto Tariffa oraria forfait | 0 |
| 4 | Compensi n. ore previsto Tariffa oraria forfait | 0 |
| | n. ore previsto Tariffa oraria forfait | 0 |
| | n. ore previsto Tariffa oraria forfaita | 0 |
| 5 | Pubblicità/promozione | 0 |
| 6 | Viaggi e spostamenti | 0 |
| 7 | Vitto e alloggio per i partecipanti ai progetti | 0 |
| 8 | Tasse / SIAE | 0 |
| 9 | Rimborsi spese - Specificare 0 | 0 |
| 10 | Assicurazione | 0 |
| 11 | Altro 1 - Specificare pubblicazione ricettario | 1.500,00 |
| 12 | Altro 2 - Specificare | 0 |
| 13 | Altro 3 - Specificare | 0 |
| 14 | Altro 4 - Specificare | 0 |
| 15 | Valorizzazione attività di volontariato | 0 |
| Totale A | | 5.400,00 |

| 18.2 Entrate esterne al territorio e incassi | | | | |
|---|---|---|------------------------|-----------------------|
| Voce di entrata | | Importo Euro | | |
| 1 | Finanziamenti di Enti pubblici esterni al territorio di riferimento del PGZ (specificare quali) | | 0 | |
| 2 | Finanziamenti di Enti e attori privati esterni al territorio di riferimento del PGZ (specificare quali) | | 0 | |
| 3 | Incassi da iscrizione | | 1000,00 | |
| 4 | Incassi di vendita | | 0 | |
| Totale B | | | 1.000,00 | |
| DISAVANZO A - B | | | 4.400,00 | |
| 18 Piano finanziario del progetto | | | | |
| 18.3 Entrate previste provenienti dal contesto del PGZ | | | | |
| Voce di spesa | | Importo Euro | | |
| 1 | Finanziamenti di Enti pubblici del territorio di riferimento del PGZ membri del Tavolo (specificare quali) Comuni Val Rendena & Busa di Tione | | 1823,18 | |
| 2 | Finanziamenti di Enti pubblici del territorio di riferimento del PGZ non membri del Tavolo (specificare quali) | | 0 | |
| 3 | Finanziamenti di Enti e attori privati del territorio (specificare quali) Banche | | 376,81 | |
| 4 | Autofinanziamento | | 0 | |
| 5 | Altro - Specificare | | 0 | |
| 6 | Altro - Specificare | | 0 | |
| Totale | | | 2.199,99 | |
| Disavanzo | | Finanziamenti di Enti pubblici membri del Tavolo | Entrate diverse | Contributo PAT |
| 4.400,00 Euro | | 1823,18 Euro | 376,81 Euro | 2.200,01 Euro |
| Percentuale sul disavanzo | | 41,44 % | 8,56 % | 50,00 % |

