
Piano Giovani di Zona di Valli del Leno
piano operativo giovani anno 2012
Sommario

Gusto e Cultura (LEN_10_2012) 1



SCHEMA di presentazione progetti

1	Codice progetto 1
LEN_10_2012	
2	Titolo del progetto
"Gusto e Cultura"	
3	Riferimento del compilatore 2
Nome	Chiara
Cognome	Comper
Recapito telefonico	3489292524
Recapito e-mail	chiaracomper@yahoo.it
Funzione	assessore Trambileno
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 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 checked="" 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 type="radio"/> Pro Loco <input type="radio"/> Altro (specificare) <input type="text"/>	
5.2	Specificare la denominazione o la ragione sociale del soggetto responsabile
Comune di Trambileno	
5.3	Specificare in quale Comune ha sede il soggetto responsabile
Trambileno	

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 type="checkbox"/>	Comune	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Associazione (specifica tipologia)	<input type="text" value="culturali"/>
	<input checked="" 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	01/02/2012	02/04/2012
2	organizzazione delle attività	10/05/2012	02/06/2012
3	realizzazione	20/05/2012	15/12/2012
4	valutazione	15/12/2012	31/12/2012

8	Luogo di svolgimento
8.1	Dove si svolge il progetto?

Trambileno

9	Ambiti di attività
9.1	In quale dei seguenti ambiti di attività ricade il progetto? 8
	<input checked="" 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 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 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 checked="" 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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Favorire e sostenere il protagonismo e la partecipazione attiva <input type="checkbox"/> Sostenere la trasmissione di competenze di ideazione, progettazione e organizzazione di attività <input checked="" 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 conoscenza delle realtà locali in campo culinario, che operano con materie prime biologiche e realizzano ricette tipiche trentine 2 approccio alle culture culinarie etniche, attraverso realtà multiculturali presenti sul territorio 3 relazionare generazioni differenti promuovendo il dialogo e lo scambio di diverse conoscenze 4 condivisione delle nozioni acquisite con un evento finale 5 formazione e sensibilizzazione ad un approccio all'alimentazione sana
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 checked="" 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 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.

Il progetto nasce dalla volontà di sviluppare nelle nuove generazioni una maggiore sensibilità per una sana alimentazione, legata alla propria cultura ma con attenzione anche ad altre tipologie di cucine provenienti da mondi lontani, ma allo stesso tempo molto vicine e ormai di usuale utilizzo. Con tale corso si vuole promuovere il piacere di cucinare e di mangiare in modo sano ed equilibrato, attività a volte sconosciuta per i più piccoli e di poco interesse, mentre per i più grandi far conoscere maggiormente il gusto dell'etnico. La proposta di questo corso nasce dalla volontà di ampliare lo sguardo collettivo verso cucine e culture differenti dalla nostra che sempre più frequentemente troviamo sul territorio. Questo sguardo alla multiculturalità sarà affiancato dalla valorizzazione della nostra tradizione locale, per questo motivo il corso che proponiamo si suddivide in una serie di incontri con cucine lontane ed un'altra con cucine nostrane. Attualmente sul territorio di Trambileno sono presenti due strutture adatte per ospitare un progetto di questo tipo: una in frazione Porte presso la ex scuola elementare e una nuovissima a Moscheri adibita ad attività per la comunità. Poiché tali strutture sono situate in frazioni che potrebbero servire due parti della valle si è pensato di proporre l'attività nelle due sedi. L'obiettivo principale di tale progetto è quello di sensibilizzare genitori e figli ad una sana alimentazione, conoscere le proprietà dei prodotti trentini ma allo stesso tempo apprezzare culture alimentari diverse. Al termine del percorso sarà previsto un momento conviviale con la comunità.

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

Il progetto si struttura in due moduli:

1) insieme in cucina:

Laboratorio di cucina salutare genitori e figli, con la preparazione direttamente dalle mani dei ragazzi (d'età superiore agli 11 anni) e dei genitori di semplici e sani menù con alimenti di stagione. Sono previsti una serie di incontri con il supporto di una dietista dell'Azienda sanitaria Patrizia Viviani (che svolgerà 6 ore) e del cuoco Corrado Collini (che svolgerà 18 ore) i quali insegneranno i principi della cucina salutare. Il corso è rivolto ai ragazzi a partire dalla quinta elementare o prima scuola media che avendo madri e padri che lavorano si trovano spesso a scegliere e cucinare il cibo per se stessi o che comunque molto spesso dimostrano di non conoscere le basi del mangiare sano. Lo chef si prodigherà nell'aiuto ai gruppi che si formeranno indicando e seguendo la composizione e la preparazione delle ricette. In aggiunta sono previsti due incontri con dietista: uno incentrato sulla qualità degli alimenti, sulle combinazioni degli stessi, ecc e dedicato a rispondere alle curiosità dei presenti, l'altro sulle problematiche legate ad una scorretta alimentazione. Gli incontri si effettueranno nella cucina della ex scuola elementare di Porte che sarà messa a disposizione dal gruppo sociale la Montagnola a patto che gli utilizzatori la consegnino come l'hanno trovata; mentre gli incontri con la dietista si svolgeranno a Moscheri nella cucina pubblica. Si pensa ad una possibile flessibilità nella realizzazione dell'evento che potrebbe essere realizzato nei seguenti periodi in base alle domande di partecipazione:

7-14-21 maggio 2012 oppure 1-8-15 ottobre 2012.

Se l'attività piacerà ed avrà adesioni superiori alle possibilità potrà essere riproposta nel 2013. L'ideale sarebbe lo svolgimento del corso nel primo periodo e la presentazione da parte di ragazzi e genitori di un piatto indipendente (senza oneri per il progetto) da loro creato durante la festa patronale della S.S. Trinità che si svolgerà presso il campo sportivo - parco giochi (fornito di cucina attrezzata) il 03.06.2012. Questo permetterebbe ai ragazzi di aprirsi ed ai membri della comunità di iniziare a riservare uno spazio a loro apprezzandone le doti nel creare alternative. Le coppie genitori-figli potranno essere massimo 10. Le domande se superiori verranno accolte in ordine cronologico dalla data di apertura delle iscrizioni. Per questi numeri esigui si è pensato di proporre l'attività nelle due cucine, per permettere una maggior partecipazione coinvolgendo anche i comuni limitrofi.

2) gusto e cultura multietnica:

L'idea nasce dalla volontà di collaborare con gli alunni della scuola alberghiera (saranno i ragazzi del quarto anno supportati se necessario da un insegnante a condurre le lezioni con i ragazzi del posto e il cuoco del primo modulo come supervisore salvo imprevisti; per questo motivo in data odierna risulta difficile dare i nominativi) per poter promuovere le loro capacità e soprattutto avvicinare i ragazzi. Questa parte si struttura in tre lezioni di cui due dedicate ai piatti etnici di due Paesi e uno dedicato alla cucina tradizionale trentina. Le lezioni avranno una durata di due ore ciascuna, con cadenza settimanale, per un totale di 6 ore di corso alle quali seguirà un evento finale, ovvero una cena offerta alla cittadinanza proponendo un menù che comprenda piatti imparati in entrambe le fasi del corso. La ricetta verrà preparata in tre o quattro porzioni (dipende dal numero dei partecipanti) in modo che alla fine della lezione si abbia la possibilità di assaggiare i frutti del proprio lavoro. Verranno forniti ai partecipanti e agli insegnanti dei grembiuli personalizzati con il logo del piano giovani, dei comuni partecipanti e degli sponsor del progetto, da utilizzare durante le lezioni e la cena conclusiva. La conclusione del progetto avviene con "dimostrazione" alla comunità di quanto appreso. La cena conclusiva sarà realizzata completamente dai ragazzi partecipanti seguiti dagli istruttori. Le posate, i bicchieri e i piatti acquistati saranno in materiale biodegradabile. Alla cena i ragazzi potranno invitare ognuno due persone a loro scelta (familiari o amici) e la cena verrà offerta gratuitamente. I partecipanti al corso potranno essere massimo 10 se troppi iscritti si accoglieranno le domande in base al loro arrivo in ordine cronologico dalla data di apertura iscrizioni.

14	Descrizione del progetto
14.3	Descrivere brevemente i risultati attesi.

Avvicinare il mondo giovanile alla sana alimentazione partendo dai singoli gesti quotidiani. Acquisire informazioni dirette da persone esperte nell'ambito della nutrizione e degli alimenti. Creare una maggior consapevolezza nella propria alimentazione in modo che diventi uno stile di vita. Per la seconda fase ci aspettiamo una maggior apertura alle diverse culture alimentari, incentivata inoltre dal rapporto diretto tra chef ragazzi e gli stessi partecipanti. Vi sono numerosi risultati attesi: principalmente ci aspettiamo di formare i ragazzi, di renderli in grado di cucinare un pasto a più portate mescolando cibi etnici e ricette trentine: questo, oltre che per renderli autonomi, serve anche per sensibilizzare alle tematiche della multiculturalità e del rispetto della tradizione.

14	Descrizione del progetto
14.4	ABSTRACT.

Un gruppo di ragazze propone un corso di Cucina legato alla sfera culturale. 6 incontri basati su due filoni presenti nel nostro territorio: la multiculturalità e il mantenimento delle tradizioni. I primi 3 incontri forniranno le indicazioni necessarie per una sana e corretta alimentazione, tenuti da cuochi dello stesso paese e un'esperto di dietologia, mentre nei secondi 3 incontri verrà proposta la cucina trentina tradizionale (un appuntamento) ed etnica in collaborazione con gli alunni delle scuole Alberghiere.

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 checked="" type="checkbox"/> Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni	6
	<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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni	40
	<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	100
	<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 checked="" type="checkbox"/>	Articoli su quotidiani, riviste, bollettini
<input checked="" type="checkbox"/>	Bacheche pubbliche
<input checked="" type="checkbox"/>	Cartelloni/manifesti/locandine/volantini
<input 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	risposta dei partecipanti, cena finale dove i ragazzi cucineranno secondo le regole della sana alimentazione
2	Sara' tenuto un diario giornaliero delle attivita' svolte in cucina in modo che ogni ragazzo potra' valutare il suo grado di apprendimento.
3	Sono possibili interventi diretti nella cena finale con interviste ai partecipanti che commenteranno la loro esperienza.
4	
5	

18	Piano finanziario del progetto		
18.1	Spese previste		
	Voce di spesa		Importo Euro
1	Affitto Sale, spazi, locali		0
2	Noleggio Attrezzatura stabile		0
3	Acquisto Materiali specifici usurabili		0
	n. ore previsto 18 Tariffa oraria 70 forfait		1260
	n. ore previsto 6 Tariffa oraria 50 forfait		300
4	Compensi n. ore previsto 6 Tariffa oraria 70 forfait		420
	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 grembiuli		300
12	Altro 2 - Specificare alimentari per le esercitazioni pratiche corso		3600
13	Altro 3 - Specificare spese pulizia dei locali utilizzati		200
14	Altro 4 - Specificare		0
15	Valorizzazione attività di volontariato		0
	Totale A		6.080,00

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		1250	
4	Incassi di vendita		0	
Totale B			1.250,00	
DISAVANZO A - B			4.830,00	
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) Trambileno, Vallarsa, Terragnolo		2415	
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)		0	
4	Autofinanziamento		0	
5	Altro - Specificare		0	
6	Altro - Specificare		0	
Totale			2.415,00	
Disavanzo		Finanziamenti di Enti pubblici membri del Tavolo	Entrate diverse	Contributo PAT
4.830,00 Euro		2415 Euro	0,00 Euro	2.415,00 Euro
Percentuale sul disavanzo		50,00 %	0,00 %	50,00 %

