



Scheda di presentazione progetto del Piano Operativo Giovani (POG)

1. Codice Progetto

FAS_3_2016

2. Titolo del progetto

RI-sanati per RI-salire

3. Riferimenti del compilatore

Nome	SUSANNA
Cognome	GANDINI
Recapito telefonico	347 6668006
Recapito e-mail	pianogiovani.fassa@alice.it
Funzione	RTO

4. Soggetto proponente

4.1 A quale tipologia di ente appartiene il soggetto proponente il progetto?

Comune
<input checked="" type="checkbox"/> Associazione (specificare tipologia) ass. culturale FassaLux
Comitato/gruppo organizzato locale
Gruppo informale
Cooperativa
Oratorio/Parrocchia
Comunità di Valle/Consorzio di Comuni
Istituto scolastico
Pro Loco
Altro (specificare)



5. Soggetto responsabile

5.1 A quale tipologia di ente appartiene il soggetto responsabile del progetto?

Comune

Associazione (specificare tipologia) ass. culturale FassaLux

Comitato/gruppo organizzato locale

Cooperativa

Oratorio/Parrocchia

Comunità di Valle/Consorzio di Comuni

Istituto scolastico

Pro Loco

Altro (specificare)

5.2 Specificare la denominazione o la ragione sociale del soggetto responsabile

Nome associazione FASSALUX, Legale rappresentante PEDERIVA EMANUELE

5.3 Specificare in quale Comune ha sede il soggetto responsabile

Sede legale Comune di SORAGA

6. Collaborazioni

6.1 il soggetto responsabile prevede di collaborare attivamente con altri enti per questo progetto, anche in modo informale?

SI

NO



6.2 Se sì, con quale tipologia di soggetti?

Comune
Associazione (specificare tipologia)
Comitato/gruppo organizzato locale
Gruppo informale
Cooperativa
Oratorio/Parrocchia
Comunità di Valle/Consorzio di Comuni
Istituto scolastico
Pro Loco
Altro (specificare)

7. Durata del progetto

7.1 Qual è la durata del progetto?

Annuale

Pluriennale

7.2 Quanto tempo è stato richiesto per la progettazione e quanto si prevede sarà necessario per attuare le fasi successive? Riportate di seguito:

Progettazione	Data di inizio 02/11/2015	Data di fine 10/12/2015
Organizzazione delle attività	Data di inizio 01/02/2016	Data di fine 15/04/2016
Realizzazione	Data di inizio 20/04/2016	Data di fine 30/06/2016
Valutazione	Data di inizio 01/07/2016	Data di fine 31/07/2016

8. Luogo di svolgimento

8.1 Dove si svolge il progetto?

Val di Fassa



9 Ambiti di attività

9.1 In quale dei seguenti ambiti di attività ricade il progetto?

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

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

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

L'apertura ed il confronto con realtà giovanili nazionali ed europee attraverso scambi o iniziative, basati su progettualità reciproche

X Laboratori che vedano protagonisti i giovani nel campo dell'arte, della creatività, della manualità e della riflessione sulle grandi questioni del nostro tempo

Progetti che vedano il mondo giovanile protagonista nelle fasi di ideazione, gestione e realizzazione

Percorsi formativi finalizzati all'apprendimento di competenze di cittadinanza attiva, con particolare attenzione all'ambito delle tecnologie digitali

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?

Cittadinanza attiva e volontariato

Arte, cultura e creatività

Musica e danza

Teatro, cinema e fotografia

Tecnologia e innovazione

Educazione e comunità

X Sport, salute e benessere

Economia, ambiente e sostenibilità

Conoscere e confrontarsi con il mondo

Altro (specificare)



11. Obiettivi generali:
11.1 Quali sono gli obiettivi generali che il progetto si propone di raggiungere?
Obiettivi legati ai giovani

X Promuovere l'ascolto come strumento di analisi dei bisogni
X Promuovere la conoscenza e/o la valorizzazione dell'identità locale e del territorio
Favorire e sostenere il protagonismo e la partecipazione attiva
Sostenere la trasmissione di competenze di ideazione, progettazione e organizzazione di attività
X Sostenere la formazione e/o l'educazione
Promuovere l'interculturalità e la multiculturalità
Sostenere l'orientamento scolastico o professionale
Sostenere la transizione all'età adulta
Altro (specificare)

Obiettivi legati agli adulti e alla comunità in generale

Favorire il dialogo inter-generazionale
Favorire la responsabilizzazione e la sensibilizzazione degli adulti verso i problemi e le necessità dei giovani
Supportare la genitorialità
Promuovere sinergie tra gli attori istituzionali del territorio (comune, scuole, etc.)
Promuovere sinergie tra gli attori non istituzionali del territorio (famiglie, associazioni, gruppi, etc.)
Altro (specificare)

12. Obiettivi specifici
12.1 Quali sono gli obiettivi specifici (rispetto a quelli generali definiti nel punto 11) che il progetto si propone di raggiungere?

1 Comprendere quanto le persone, tanto più i giovani, possano essere influenzate nelle proprie decisioni, gusti e sensazioni in base alle informazioni che si possiedono di cultura generale e di cronaca attuale (pubblicità)
2 Conoscenza di prodotti e valorizzazione del patrimonio culinario regionale e locale, avvicinamento dei giovani al proprio territorio e ai prodotti che su esso si sviluppano.
3 Si approfondiranno conoscenze legate all'alimentazione, educando i ragazzi ad una scelta degli alimenti corretta, per avere uno stile di vita sano.
4
5

**13. Tipo di attività****13.1 Quali sono le attività principali che si prevede di realizzare con il progetto?****X Corsi/interventi di formazione/laboratori/insegnamento di discipline - TEORIA****X Corsi/interventi di formazione/laboratori/insegnamento di discipline - PRATICA**

Dibattiti/incontri di discussione e confronto (su attualità, cultura...)

Eventi (convegni, concerti, ecc)

X Visite a istituzioni / confronti - gemellaggi - scambi / campus

Animazione

Redazione giornalistica/Rivista

Diffusione / promozione informazioni sui giovani

Altro (specificare)

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

Il progetto verrà sviluppato attorno alla tematica culinaria. E' a tutti noto, grazie all'esperienza personale di ciascuno, che nell'età giovanile l'attenzione e la ricerca alla qualità gastronomica non sia una delle priorità dei giovani. Per questo si è deciso di proporre un progetto che riesca a stimolare l'interesse di una fascia d'età potenzialmente interessata verso la gastronomia. Tutto questo però verrà interpretato in modo giovanile da altrettanti giovani. Perché la gastronomia non è solo questione di gusto ma anche di idea, di pregiudizio, di diffidenza, di curiosità e voglia di provare.

Programmi culinari ormai se ne vedono ovunque ma nessuno ha mai detto cosa, veramente accade quando si apre la bocca per assaporare una pietanza. No, non è solo questione di gusto. In questi incontri capiremo cosa viene coinvolto, le motivazioni per cui si decide che un piatto è buono o meno. Ma con il linguaggio dei giovani. Novelle Cusine o cucina casalinga? Piatti veloci o elaborati? Cercheremo di toccare diversi aspetti dei vari procedimenti di cottura e conoscere i benefici che se ne possono trarre.

OGM o BIO? Surgelati sì o no? E soprattutto: PERCHE'? In una giungla di sigle e codici che nascondono specifiche zone geografiche, cercheremo di prendere coscienza di cosa serve conoscere sulle etichette per capire l'origine di un prodotto. Il titolo del progetto Ri-sanati-per-Ri-salire... Sanati da cosa? E per salire dove? Lo scopriremo insieme.

Gli scandali alimentari susseguitisi in questi ultimi anni ci hanno fatto aprire gli occhi, le tasche e orecchie e ci hanno fatto riflettere sull'importanza della qualità. Qualità: una parola così abusata e sventolata ovunque. Ma cos'è la qualità? È solo sinonimo di alto prezzo? Ne discuteremo, verranno infatti fornite indicazioni su come e cosa controllare nelle sigle sulle etichette e si educherà ad uno stile alimentare sano. Vogliamo che i ragazzi sappiano riconoscere le varie tipologie di cibi, anche pregiati, sensibilizzando di volta in volta i loro sensi (gusto, olfatto, tatto, vista e udito) alla recezione di alcuni segnali che stabiliscono la qualità degli alimenti. In questa maniera inizieremo a riflettere assieme sulla bellezza e complessità del mondo culinario senza lasciarsi ingannare dalle pubblicità o dalle mode. Soprattutto l'obiettivo finale sarà quello di aiutare i giovani a fidarsi delle loro conoscenze e a raggiungere l'obiettivo di uno stile di vita più sano partendo dalla loro tavola.



14.2 Descrivere brevemente le attività da realizzare.

Tre lezioni con lo chef, l'intervento di docenti/esperti in alimentazione e una trasferta per visitare un'azienda che lavora in campo cerealicolo, faranno riflettere e sperimentare che il cibo non serve solo per mangiare ma per nutrirsi, in modo facile e per tutti.

Il progetto verrà sviluppato in questo modo:

Nella prima parte della lezione i partecipanti verranno coinvolti su temi quali il rapporto tra il cibo, il benessere dell'uomo, del territorio; soffermandosi sul legame che c'è tra prezzo, costo e valore del cibo.

Nella seconda parte si porteranno gli esempi di quanto la pubblicità a volte non del tutto veritiera condizioni l'acquisto di un determinato prodotto, come quindi sono gli altri a dirci cosa mangiare e come mangiare dimenticando le esigenze e l'equilibrio del proprio corpo.

Nella terza parte verrà cucinato un pasto sano, equilibrato, coinvolgendo i 5 sensi.

Si vuole sensibilizzare i giovani a riconoscere in che cosa è veramente bene investire e cosa invece è meglio evitare, ed inoltre si sperimenterà l'utilizzo dei 4 sensi che in genere meno vengono utilizzati.

Saranno presenti uno chef e un docente

Nella seconda lezione verrà affrontata la delicata questione degli sprechi e degli avanzi in cucina, domande del tipo cosa scartiamo? Quanto ne cucino? Come tagliare?

I giovani, soprattutto coloro che sono alle prime armi, che iniziano a doversi arrangiare, trovano difficoltà a preparare il cibo e tendono quindi ad acquistare quello già confezionato. Alla fine della serata i ragazzi potranno degustare i piatti preparati, apprezzare e rendersi conto di come bastino veramente piccoli accorgimenti perché la cucina diventi il posto preferito.

Sarà presente uno chef.

Nella terza lezione il nutrizionista ci spiegherà l'alimentazione ladina, con una particolare attenzione all'agricoltura e a come quando si semina e soprattutto quale semina acquistare. La lezione vuole permettere ai giovani partecipanti di conoscere maggiormente le proprie tradizioni e avvicinarsi alla propria terra, non occorre andare lontano per avere qualcosa di buono.

Saranno presenti un docente e uno chef.

La trasferta, che si farà sul territorio regionale, è prevista come giornata conclusiva del progetto. Si tratterà di una visita didattico-formativa di un giorno, durante il quale i partecipanti potranno entrare in contatto con un'azienda che tratta a livello cerealicolo e farinaceo (Rieper, Valdoies BZ). I ragazzi potranno vedere con i propri occhi e sperimentare con mano ciò che hanno trattato nella parte teorica del progetto.

All'interno dell'azienda i giovani partecipanti potranno approfondire, capire e vivere realmente il vantaggio dell'acquistare un prodotto biologico e del territorio, rispetto ad un equivalente commerciale e "di marca". Attraverso la visita e la conoscenza diretta sarà possibile capire ulteriormente quali sono i parametri da considerare per scegliere gli alimenti basilari come pane, pasta, cereali e di conseguenza ottenere un equilibrio sano nell'alimentazione. Inoltre la visita l'azienda agricola in questione è un'opportunità nuova per i giovani della valle, in quanto sul territorio valligiano non esistono realtà produttive di questo genere.

Al termine dei quattro giorni si prevede un momento di restituzione; nello specifico si vorrebbe organizzare una serata/show in Val di Fassa, nella quale i partecipanti al progetto faranno assaggiare alcuni piatti creati ad hoc a seguito delle nozioni acquisite grazie alle spiegazioni degli chef, degli esperti intervenuti nella prima parte del progetto e grazie a quanto sperimentato e appreso durante la visita all'azienda cerealicola-farinacea.

A questa fase potrà partecipare parte della comunità, sarà un modo per mostrarle quanto i ragazzi hanno appreso ed anche un momento di valutazione dell'andamento del progetto.

SPESE PREVISTE

400 euro - alimenti per ricette e cucina

1100 euro - forfait per chef e docenti che presenzieranno alle tre lezioni formative iniziali (200 euro a chef x 3 + 250 euro a docente x 2)

420 euro - viaggio (21 euro a partecipante)

700 euro - vitto in trasferta (35 euro a partecipante)

250 euro - assicurazione

600 euro - compenso per guida all'interno dell'azienda agricola: accompagnamento visita all'azienda e illustrazione formativa durante la giornata in azienda.

iscrizione: 70 euro a partecipante x 20 giovani



14.3 Descrivere brevemente i risultati attesi

Gli obiettivi che il progetto si pone sono quelli di stimolare i giovani a riflettere su se stessi, sulla propria personalità e sulle loro capacità sensoriali. Al termine del progetto le persone che vi aderiranno avranno la conoscenza necessaria per fare delle scelte consapevoli sulla propria alimentazione. In più, i prodotti utilizzati per la creazione dei piatti saranno di origine locale o comunque di zone limitrofe alla val di Fassa. Si vorrebbe far comprendere ai partecipanti come l'inclinazione del loro giudizio è spesso influenzata dalla quotidianità, dai fatti di cronaca e dalla loro personalità pur non essendone consapevoli.

Si punta a far capire ai partecipanti che le idee, la sperimentazione, il provare cose nuove e vedere in un modo diverso i prodotti che già si conoscono possono creare nuove possibilità personali. In particolare modo il focus è quello di trasmettere ai giovani la percezione che è possibile concretizzare un'idea attraverso l'impegno e la determinazione, che non è sempre necessario farsi influenzare, ma che tutt'altro è bene farsi una propria idea e avere propri convinzioni basate su nozioni e conoscenza.

Durate la trasferta potranno vedere con i propri occhi il lavoro che sta dietro alla produzione di un prodotto sano e semplice e i diversi impieghi possibili, e infine, potranno comprendere che la qualità delle materie prime è il ciò che può "beneficiare" o "inquinare" il nostro corpo.

Nel momento della restituzione la qualità sarà messa in risalto con i piatti e le spiegazioni che i partecipanti avranno la possibilità di illustrare a parte della comunità valligiana.

14.4 Abstract

"RI-sanati per RI-salire" è un progetto strettamente legato all'aspetto culinario della tradizione italiana e ladina. Tra i diversi scopi: prendere coscienza di come il contesto sociale in cui viviamo influenzi le nostre percezioni, acquisire le capacità critiche con cui poi fare delle scelte relativamente alla qualità degli alimenti, sperimentare come tutti i 5 sensi in modo inaspettato, trasmettere il messaggio che concretizzare una propria idea è possibile attraverso determinazione

15. Target

15.1 Chi e quanti sono gli "organizzatori" del progetto?

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.

Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media)

Adolescenti 15-19 anni

X **Giovani 20-24 anni**

X **Giovani 25-29 anni**

Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni

Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri)

Altro (specificare)

Numero organizzatori 10



15.2 Chi e quanti sono i "partecipanti attivi" del progetto? Con "partecipanti attivi" si intendono tutti quelli che acquisiranno competenze prendendo parte al progetto
Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media)
X Adolescenti 15-19 anni
X Giovani 20-24 anni
Giovani 25-29 anni
Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni
Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri)
Altro (specificare)
Numero partecipanti attivi 20

15.3 Chi e quanti sono i "fruitori" (pubblico / spettatori) del progetto? Con "fruitori" si intendono tutti coloro che assisteranno ad un evento, una serata, una manifestazione, aperti al pubblico
X Tutta la cittadinanza
Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media)
Adolescenti 15-19 anni
Giovani 20-24 anni
Giovani 25-29 anni
Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni
Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri)
Altro (specificare)
Numero fruitori 100



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

Nessuna comunicazione prevista

Articoli su quotidiani, riviste, bollettini

Bacheche pubbliche

Cartelloni/manifesti/locandine/volantini

Eventi pubblici (conferenza stampa, serate ecc..)

Lettere cartacee

Passaparola

Strumenti informatici (E-mail, newsletter, Social Network, Blog..)

Telefonate / SMS

Altro (specificare)

17. Valutazione

17.1 Sono previsti strumenti di valutazione?

SI

NO

17.2 Se sì, quali?

1 momento finale di confronto tra i partecipanti

2 restituzione da parte della comunità partecipante all'ultima fase del progetto

3

4

5



18. Piano finanziario del progetto	
18.1 Spese previste	
Voce di spesa	importo
1. Affitto sale, spazi, locali	€
2. Noleggio materiali e attrezzature (specificare)	€
3. Acquisto materiali specifici usurabili (specificare) materiale e alimenti cucina	€ 400,00
4. Compensi n.ore previsto tariffa oraria forfait 1100	€ 1100,00
4. Compensi n.ore previsto tariffa oraria forfait	€
4. Compensi n.ore previsto tariffa oraria forfait	€
4. Compensi n.ore previsto tariffa oraria forfait	€
4. Compensi n.ore previsto tariffa oraria forfait	€
5. Pubblicità/promozione	€
6. Viaggi e spostamenti	€ 420,00
7. Vitto e alloggio per i partecipanti ai progetti	€ 700,00
8. Tasse / SIAE	€
9. Rimborsi spese (specificare) vista all'azienda agricola regionale	€ 600,00
10. Assicurazione	€ 250,00
11. Altro 1 (specificare)	€ 0,00
12. Altro 2 (specificare)	€
13. Altro 3 (specificare)	€
14. Altro 4 (specificare)	€
15. Valorizzazione attività di volontariato	€

Totale A: €3470,00



18.2 Incassi ed Entrate esterne al territorio previste	
Voce di entrata	importo
1. Finanziamenti di Enti pubblici esterni al territorio di riferimento del PGZ (specificare quali)	€
2. Finanziamenti di soggetti privati esterni al territorio di riferimento del PGZ (specificare quali)	€
3. Incassi da iscrizione	€ 1400,00
4. Incassi di vendita	€

Totale B: € 1400,00

DISAVANZO (Totale A – Totale B)	€ 2070,00
--	------------------

18.3 Entrate previste provenienti dal contesto del PGZ	
Voce di entrata	importo
1. Finanziamenti di enti pubblici del territorio di riferimento del PGZ membri del Tavolo (specificare quali) Comuni della Val di Fassa	€ 1035,00
2. Finanziamenti di enti pubblici del territorio di riferimento del PGZ non membri del Tavolo (specificare quali)	€
3. Finanziamenti di soggetti privati del territorio (specificare quali)	€
4. Autofinanziamento	€
5. Altro (specificare)	€
6. Altro (specificare)	€

Totale: € 1035,00

Disavanzo	Finanziamenti di Enti pubblici membri del Tavolo	Entrate diverse	Contributo PAT
€ 2070,00	€ 1035,00	€ 0,00	€ 1035,00
percentuale sul disavanzo	50 %	0 %	50 %