PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

POLITICHE GIOVANILI
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Mod. A2 PGA

Scheda di presentazione progetto del Piano Operativo Giovani (POG)

1. Codice Progetto

TAUT_7_ 2017

2. Titolo del progetto

Sapere i Sapori

3. Riferimenti del compilatore

Nome	Chiara
Cognome	Spiazzi
Recapito telefonico	+39 3483842992
Recapito e-mail	spiazzi.chiara@gmail.com
Funzione	Socia di URLA

4. Soggetto proponente
4.1 Qual e il soggetto proponente il progetto?

URLA – Associazione Universitari Rovereto

5. Soggetto responsabile
5.1 Qual e il soggetto responsabile del progetto?

URLA – Associazione Universitari Rovereto

5.2 Specificare la denominazione o la ragione sociale del soggetto responsabile

Associazione universitaria URLA

5.3 Specificare in quale Comune ha sede il soggetto responsabile

Rovereto

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

X SI

NO

6.2 Se si, con quale tipologia di soggetti?

FERMENTAZIONI BARBARICHE S.R.L, AZIENDA DE TARCZAL

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

POLITICHE GIOVANILI
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

7. Durata del progetto
7.1 Qual è la durata del progetto?

X Annuale
Pluriennale

7.2 Quanto tempo è stato richiesto per la progettazione e quanto si prevede sarà necessario per attuare le fasi successive riportate in seguito? (Indicare i tempi arrotondando o in mesi, o in settimane o in giorni)

Progettazione	Data di inizio 01/11/2016	Data di fine 31/12/2016
Organizzazione delle attività	Data di inizio 13/03/2017	Data di fine 31/03/2017
Realizzazione	Data di inizio 03/04/2017	Data di fine 31/12/2017
Valutazione	Data di inizio 03/04/2017	Data di fine 31/12/2017

8. Luogo di svolgimento
8.1 Dove si svolge il progetto?

Comune di Rovereto

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

X 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

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

X 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
Sport, salute e benessere
X 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*
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.)
X 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 Promuovere nei partecipanti l'acquisizione di conoscenze specifiche della filiera produttiva (distinzione tra filiera corta e lunga) delle aziende partner e dei prodotti di artigianato locale presenti sul territorio trentino.
2 Valorizzare il patrimonio culturale e artigianale, orientato alla sostenibilità ambientale.
3 Responsabilizzare i partecipanti verso un consumo consapevole e sostenibile.
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
Corsi/interventi di formazione/laboratori/insegnamento di discipline - PRATICA
Dibattiti/incontri di discussione e confronto (su attualità, cultura…)
Eventi (convegni, concerti, ecc)
Visite a istituzioni / confonti - gemellaggi - scambi / campus
Animazione
Redazione giornalistica/Rivista
Diffusione / promozione informazioni sui giovani
X Altro specificare Degustazione di prodotti artigianato locale

14. Descrizione del progetto **14.1 Descrivere brevemente il contesto e i bisogni affrontati**
Il progetto nasce all'interno del contesto universitario, in particolare dal bisogno di promuovere la cultura del gusto, che riteniamo necessaria per consentire una reale valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti. Essere studenti oggi non deve significare vivere l'università come un ambiente isolato, ma piuttosto aprirsi alla conoscenza della comunità. Educare ad un approccio multisensoriale al cibo e a ciò che consumiamo è un passo necessario per quello che è il consumo consapevole e la conoscenza del territorio stesso. Lo sviluppo di serate di formazione e degustazione nasce dunque dalla necessità sia di mettere in contatto il mondo studentesco e cittadino con un esperto e i produttori locali coinvolti sia di avvicinare gli studenti e la comunità alle tradizioni del territorio. Pensiamo infatti che la valorizzazione di un contesto e dei suoi prodotti passi necessariamente attraverso la maturazione di conoscenze e competenze singole e collettive.

14.2 Descrivere brevemente le attività da realizzare.

Il progetto, ideato ed organizzato da studenti universitari appartenenti all'Associazione URLA, propone 5 seminari, che si terranno indicativamente tra aprile e giugno 2017. Gli incontri sono rivolti alla cittadinanza e agli studenti dell'Università degli Studi di Trento e ad ogni partecipante sarà richiesta una quota di 5 € di iscrizione per ogni serata (ipotizzando di coinvolgere 30 persone ad ogni serata gli incassi da iscrizione equivalgono a € 750). Si specifica che non si tratta di un percorso, sarà la singola persona ad aderire ad uno o più incontri.

Nello specifico, i seminari sono così strutturati:

AZIENDA DE TARCZAL
- una visita guidata ed un laboratorio di formazione presso l'Azienda de Tarczal ad Isera: i partecipanti avranno l'opportunità di scoprire i luoghi in cui avviene la tradizionale lavorazione del vino e di comprendere le tecnologie e le soluzioni di sostenibilità ambientale utilizzate dai produttori stessi;
- una degustazione guidata presso l'Azienda de Tarczal per assaporare i prodotti di artigianato locale.

FERMENTAZIONI BARBARICHE S.R.L
- un tour guidato ed un laboratorio di formazione presso BARBARRIQUE, Fermentazioni Barbariche in Località Sega a Trambileno in cui visitare lo stabilimento, conoscere la storia, la filosofia e il processo di produzione della birra;
- 2 degustazioni guidate di produzioni fresche ed eventuali specialità di stagione.

I 5 incontri saranno guidati da un giovane esperto che fornirà inoltre conoscenze sul concetto di consumo consapevole e sostenibile.

Le spese che si prevedono di sostenere per questo progetto sono:
- € 30 per promuovere i seminari;
- € 600 per la visita guidata e il laboratorio di formazione (Azienda agricola DE TARCZAL);
- € 300 per la degustazione dei prodotti artigianato locale (Azienda agricola DE TARCZAL);
- € 550 per la visita guidata e il laboratorio di formazione (FERMENTAZIONI BARBARICHE S.R.L.)
- € 450 per degustazione dei prodotti artigianato locale (produzioni fresche ed eventuali specialità di stagione).

14.3 Descrivere brevemente i risultati attesi

I risultati attesi che l'associazione URLA si auspica sono i seguenti:
- mettere in contatto studenti dell'Università degli Studi di Trento con la comunità e il territorio circostante;
- promuovere e favorire nei partecipanti una conoscenza profonda di parte del territorio trentino, perché esso non rimanga limitato ad un contesto meramente universitario;
- valorizzare la cultura del gusto in studenti universitari e cittadini, per renderli sempre più consumatori attenti e consapevoli;
- favorire lo scambio di opinioni e idee anche nell'ottica della realizzazione di progetti futuri.

14.4 Abstract

5 serate, aperte al pubblico, dedicate al consumo sostenibile e consapevole che offre l'opportunità di conoscere i prodotti di artigianato trentini, valorizzandone il territorio.

15. Target **15.1 Chi e quanti sono gli "organizzatori" del progetto? Con "organizzatori" si intendono tutti coloro che verrano 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.**
Adolescenti 15-19 anni
X Giovani 20-24 anni
Giovani 25-29 anni
Giovani 30-34 anni
Giovani 34-39 anni
Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri)
Altro specificare
Numero organizzatori 3

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
Adolescenti 15-19 anni
X Giovani 20-24 anni
X Giovani 25-29 anni
X Giovani 30-34 anni
X Giovani 34-39 anni
X Altri adulti significativi
Altro specificare
Numero partecipanti attivi 150

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
Tutta la cittadinanza
Adolescenti 15-19 anni
Giovani 20-24 anni
Giovani 25-29 anni
Giovani 30-34 anni
Giovani 34-39 anni
Altri adulti significativi
Altri specificare
Numero fruitori 150

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
X Bacheche pubbliche
X Cartelloni/manifesti/locandine/volantini
Eventi pubblici (conferenza stampa, serate ecc..)
Lettere cartacee
X Passaparola
Strumenti informatici (E-mail, newsletter, Social Network, Blog..)
Telefonate / SMS
Altro specificare

17. Valutazione
17.1 Sono previsti strumenti di valutazione?

X SI
NO

17.2 Se sì, quali?
1 Questionario di valutazione sulle serate.
2 Discussione collettiva/raccolta feedback.
3
4
5

18. Piano finanziario del progetto
18.1 Spese previste

Voce di entrata	importo
1. Affitto sale, spazi, locali	€
2. Noleggio materiali e attrezzature (specificare)	€
3. Acquisto materiali specifici usurabili (specificare)	€
4. Compensi n.ore previsto tariffa oraria forfait	€ 0,00
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	€ 30,00
6. Viaggi e spostamenti	€
7. Vitto e alloggio per i partecipanti ai progetti	€
8. Tasse / SIAE	€
9. Rimborsi spese (specificare)	€
10. Assicurazione	€
11. Altro 1 (specificare) Visita guidata + laboratorio di formazione (Azienda agricola DE TARCZAL)	€ 600,00
12. Altro 2 (specificare) Degustazione prodotti artigianato locale (Azienda agricola DE TARCZAL)	€ 300,00
13. Altro 3 (specificare) Visita guidata + laboratorio di formazione (FERMENTAZIONI BARBARICHE S.R.L.)	€ 550,00
14. Altro 4 (specificare) Degustazione prodotti artigianato locale (FERMENTAZIONI BARBARICHE S.R.L.)	€ 450,00
15. Valorizzazione attività di volontariato	€ 190,00

Totale A: € 2120,00

18.2 Incassi ed Entrate esterne al territorio provinciale previste	
Voce di entrata	importo
1. Finanziamenti di enti pubblici esterni al territorio provinciale (specificare quali)	€
2. Finanziamenti di soggetti privati esterni al territorio provinciale (specificare quali)	€
3. Incassi da iscrizione	€ 750,00
4. Incassi di vendita	€

Totale B: € 750,00

DISAVANZO (Totale A – Totale B)	€ 1370,00

18.3 Entrate previste provenienti dal contesto del PGA	
Voce di entrata	importo
Finanziamenti di soggetti membri del Tavolo (specificare quali)	€
Finanziamenti di enti pubblici del territorio provinciale (specificare quali)	€
Finanziamenti di soggetti privati del territorio provinciale (specificare quali)	€
Autofinanziamento	€ 215,00
Altro (specificare)	€
Altro (specificare)	€

Totale: € 215,00

Disavanzo	Finanziamenti di Enti pubblici membri del Tavolo	Entrate diverse	Contributo PAT
€ 1370,00	€ 0,00	€ 215,00	€ 1155,00
percentuale sul disavanzo	0 %	15.6934 %	84.3066 %