



UNIONE EUROPEA

«Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali»



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE CALABRIA



ALLEGATO 1

Misura 16–Cooperazione (art. 35 Reg. 1305/2013)

Intervento 16.9.1-*Sostegno per la diversificazione delle attività agricole in attività riguardanti l'assistenza sanitaria, l'integrazione sociale l'agricoltura sostenuta dalla comunità e l'educazione ambientale e alimentare*

PIANO DI COOPERAZIONE

1. DESCRIZIONE DEL PROGETTO DICOOPERAZIONE

1.1 TIPOLOGIA DI SOTTO AZIONE:

Sotto azione 16.9.1 a) agricoltura sociale e welfare rurale

Sotto azione 16.9.1 b) agricoltura didattico/educativa

1.2 TITOLO DEL PROGETTO DICOOPERAZIONE

LA.LO.CA: Lana locale e agri-didattica con le pecore

1.3 OBIETTIVI DEL PROGETTO DICOOPERAZIONE

Lo scopo del progetto di cooperazione è la realizzazione di attività di educazione ambientale ed alimentare ispirate ai principi dello sviluppo sostenibile e del recupero delle aree interne, attraverso l'attivazione sul territorio di rapporti di collaborazione e concertazione tra enti pubblici, privati, mondo della scuola, associazionismo e organismi di ricerca.

L'area di interesse è quello della pastorizia, un settore che più di ogni altro racconta e testimonia la ruralità di quelle aree, per lo più montane, ad alta vocazione agricola-ambientale, come l'altipiano silano. Aree purtroppo soggette a spopolamento, ma allo stesso tempo detentrici di identità locali uniche.

Così, il recupero delle tradizioni locali, del senso di appartenenza territoriale e della cultura locale verrà attivato nelle scuole e sul territorio attraverso la creazione dei "Laboratori territoriali" e dei "Laboratori di Esperienza", importanti strumenti di valorizzazione dell'agricoltura/zootecnia e dei prodotti agroalimentari del territorio. In tale ottica, il bio-agriturismo BIOSila diventa la sede ideale dove organizzare centri di promozione e informazione al consumo consapevole dei prodotti lattiero-caseari, in particolare di quelli tradizionali e tipici della nostra regione che trovano in questi luoghi le loro origini.

Attraverso il progetto La.Lo.Ca la distanza tra mondo agricolo e scuola si riduce, perseguendo gli obiettivi di:

- coinvolgere gli studenti del territorio e accompagnarli verso un percorso di consapevolezza del ruolo sociale e multifunzionale del mondo rurale e, in una logica di sviluppo integrato, la valorizzazione delle risorse alimentari e culturali del territorio;
- Rappresentare, di fatto, un mezzo efficace di educazione alimentare ed ambientale e uno spazio naturale da utilizzare a scopo didattico;
- far conoscere il lavoro dell'agricoltore-allevatore, trasferire e valorizzare il patrimonio dei saperi e dei sapori del territorio rurale;
- far conoscere il ciclo produttivo dei prodotti della pastorizia che compongono il paniere del territorio di appartenenza;
- favorire l'integrazione tra il mondo della scuola e quello della campagna nella costruzione dei percorsi didattici fortemente integrati con le risorse agricole, ambientali, culturali e storiche del territorio
- educare ad un consumo consapevole (impiego dei prodotti agroalimentari di qualità del territorio (Km. Zero, DOP, IGP, Biologici e tradizionali) e l'adozione di criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.
- scoprire il mondo degli ovini, i prodotti derivati dal latte e l'impiego della lana nel settore tessile e non solo.

Il Partenariato, attraverso i Laboratori Didattici e i Laboratori di Esperienza, si auspica di sviluppare e incoraggiare attività didattico - educative a supporto delle scuole, dei comuni e dei comprensori, collabora con le amministrazioni, istituzioni e associazioni che operano sul territorio, lavorando sul progetto con l'obiettivo di trasferire le buone pratiche di uno sviluppo che sia veramente sostenibile.

1.4 ANALISI DEL CONTESTO E INDICAZIONE DEI FABBISOGNI PER LA SOTTO AZIONE PRESCELTA

Fare educazione nelle fattorie didattiche, nell'ambito della multifattorialità di una azienda agricola si sta rivelando sempre più con il passare degli anni un momento fondamentale nell'avvicinare i ragazzi, gli insegnanti ed i cittadini ad una migliore conoscenza del territorio, degli alimenti, della loro trasformazione e della loro storia.

L'attenzione crescente nel territorio calabrese nei confronti del tema alimentazione e sviluppo sostenibile fa sì che la "fattoria didattica" sia un importante strumento di informazione e divulgazione per l'orientamento dei consumi alimentari, la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e la conoscenza e il rispetto del territorio. L'educazione ambientale e alla sostenibilità ha una forte dimensione orientata al futuro: educare oggi bambini e ragazzi perché possano diventare domani cittadini più consapevoli dell'impatto delle proprie azioni sull'ambiente.

Destinatario principale dei processi di educazione ambientale e alla sostenibilità rimane il mondo della scuola, rappresentato dagli alunni e dai loro docenti. Scuola dell'obbligo in modo particolare (se consideriamo il territorio coinvolto).

Le Aree interne in Italia rappresentano una parte ampia del Paese, circa tre quinti del territorio. Dato che cresce se pensiamo alla Calabria dove l'importanza delle aree interne è nota. Esse rappresentano il 78% dei comuni, la metà della popolazione (58,54%) e il 79% della superficie territoriale calabrese. La maggior parte dei comuni di queste aree è al di sotto dei 5.000 abitanti. L'incidenza di questi comuni è pari all'87% nelle aree periferiche e all'82% in quelle ultra-periferiche. Forte è anche l'incidenza dei comuni con meno di 2.000 abitanti e al di sotto dei 1.000 (spopolamento di queste aree in Calabria è più alto della media nazionale).

Dunque risulta strategico coinvolgere i Comuni di Longobucco, Campana, Bocchigliero, Spezzano Sila ed Acri. Molti di questi sono piccolissimi centri nel cuore dell'altipiano silano, ubicati in zone spesso ultra-periferiche e soggette a continuo spopolamento.

Coinvolgere gli studenti delle scuole che ancora sussistono in queste aree attraverso processi di formazione ed educazione permette di dare risposte agli aspetti economici e sociali del territorio stesso: bisogna tenere conto dell'importanza delle aree interne, perfetto connubio di patrimonio ambientale e culturale, mete tradizionali di turisti e questo patrimonio ricchissimo ha spesso sede nei piccoli centri e nei borghi attestati lungo i sistemi montuosi (come la Sila).

Rispetto al bando in oggetto si ritiene necessario:

- incentivare l'utilizzo delle fattorie didattiche anche al di fuori del circuito scolastico, per esempio scegliendole come sedi per seminari di studio, convegni e simili su questioni alimentari e/o ambientali;
- continuare a proporre attività formative in materia di educazione alimentare in fattorie didattiche, attività il più possibile rivolte congiuntamente a insegnanti e imprenditori agricoli, così da favorirne anche la reciproca conoscenza.

1.5 DESCRIZIONE DEI RISULTATI ATTESI IN TERMINI DI SOLUZIONI DIRETTAMENTE UTILIZZABILI PER:

- lo sviluppo dell'agricoltura didattica/educativa (in caso di attivazione della sotto azioneB)

gli risultati attesi generali sono

- rendere la fattoria una struttura di educazione ambientale permanente aperta alle scuole della zona. Flusso di scolaresche atteso: almeno 50 allievi.
- restituire la piena funzionalità della fattoria come aula speciale e luogo di apprendimento dell'educazione ambientale alle scuole del territorio;
- identificare il ruolo dell'imprenditore agricolo in quanto propositore di modelli culturali e di comportamento innovativi rispetto alla tutela ed alla diffusione di valori afferenti l'ambiente rurale, i prodotti naturali, i prodotti tipici e la sostenibilità ambientale.
- saper legare le risorse del territorio alle attività didattiche
- La scuola e la fattoria quale luogo educante: metodi e strumenti di approccio con bambini/classe e altre utenze.
- acquisizione e/o approfondimento delle competenze informatiche per la promozione delle fattorie didattiche.
- adozione di pratiche agricole rispettose dell'ambiente e del benessere animale.

Per quanto riguarda l'Educazione Ambientale

- Avvio di un nuovo centro di educazione ambientale presso l'azienda Biosila, collocato in un contesto ambientale e sociale di alto valore aggiunto
- valorizzazione responsabile della pratica agricola e zootecnica preesistente
- valorizzazione del contesto dell'azienda agricola Biosila per sviluppare percorsi didattici oltre gli spazi della fattoria.
- Realizzazione n. 3 Laboratori didattici e 3 Laboratori dell'Esperienza
- Percorsi educativi-turistici alla scoperta delle bellezze dell'altipiano silano

Per quanto riguarda l'Educazione Alimentare

- realizzazione del percorso "dal latte ai suoi derivati" per favorire la conoscenza del processo di produzione dei prodotti tipici del territorio
- realizzazione di laboratori sensoriali in cui riconoscere la qualità dei prodotti
- valorizzazione del modello dell'agricoltura sostenibile: l'agricoltura biologica ed integrata, la salvaguardia del paesaggio rurale, della biodiversità, della tipicità delle produzioni e delle tradizioni rurali.
- Far conoscere il concetto di qualità: sicurezza igienico-sanitaria, qualità degli alimenti, tracciabilità;
- far conoscere la cultura e le tradizioni della vita contadina, i prodotti della terra e gli animali;
- favorire un consumo alimentare consapevole, promuovere l'educazione alimentare, la cultura del cibo

2. COMPOSIZIONE DEL PARTENARIATO

Aggregazione già costituita

da costituirsi

DENOMINAZIONE PARTNER	RUOLO ALL'INTERNO DEL PARTENARIATO	TIPOLOGIA DI Partner (pubblico/privato)	COMPARTO PRODUTTIVO/ CATEGORIA DI APPARTENENZA
Az. Agricola Biosila	CAPOFILE	Privato	Agricoltura
ARSAC	PP1	Pubblico	Agricoltura
LA.LO.CA	PP2	Privato	Associazionismo
PARCO NAZIONALE DELLA SILA	PP3	Pubblico	Ambiente
FONDAZIONE RISERVA AREA MAB SILA	PP4	Privato	Ambiente
COLDIRETTI COSENZA (CAMPAGNA AMICA)	PP5	Privato	Associazionismo
SLOWFOOD COSENZA	PP6	Privato	Associazionismo
COMUNE DI LONGOBUCCO	PP7	Pubblico	Ente Territoriale
COMUNE DI BOCCHIGLIERO	PP8	Pubblico	Ente Territoriale
COMUNE DI SPEZZANO SILA	PP9	Pubblico	Ente Territoriale
COMUNE DI CAMPANA	PP10	Pubblico	Ente Territoriale
COMUNE DI ACRÌ	PP11	Pubblico	Ente Territoriale
OFFICINA DELLE IDEE	PP12	PRIVATO	Comunicazione e Mktg Territoriale

2.1 MOTIVARE LA SCELTA DEL PARTENARIATO E DESCRIVERE LA SPECIFICITÀ DEI PARTNER

- descrivere i soggetti partecipanti al raggruppamento (partner) ponendo in evidenza la loro pertinenza all'interno del raggruppamento stesso;
- motivazione della partecipazione di ogni componente (per le aggregazioni già costituite motivare la coerenza del partenariato in un funzione della nuova attività intrapresa)
- descrizione delle modalità di assunzione delle decisioni sull'elaborazione e l'attuazione di azioni innovative

La fattoria didattica può essere un grande momento di educazione alimentare per i ragazzi, in cui è possibile scoprire un modo nuovo per avvicinarli all'agricoltura e alle sue produzioni di qualità. Nella fattoria didattica i ragazzi sono invitati ad imparare facendo ed assaggiando.

Va da sé che i migliori risultati si ottengono con la collaborazione di tutto il mondo che ruota intorno all'economia rurale. I soggetti coinvolti nel progetto di cooperazione risultano coerenti agli obiettivi che si vogliono raggiungere perché:

Biosila è una azienda agricola biologica che sorge a 1100 metri, nel cuore del Parco Nazionale della Sila, nel Comune di Acri, in un territorio incontaminato ricco di paesaggio, natura e vegetazione che rende tutto quello che si produce dai gusti e dai sapori unici. L'azienda negli ultimi anni si è contraddistinta nel settore biologico zootecnico: è stata la prima azienda lattiero casearia biologica ad aver ottenuto la certificazione per quanto riguarda la trasformazione di formaggi ovi-caprini di alta qualità. Oggi è un agriturismo, abilitato ad essere anche Fattoria Didattica. Esso sarà il Capofila del progetto, nonché promotore di una azione innovativa che mira a coinvolgere le scolaresche dei comuni coinvolti, e ad intraprendere di fatto un percorso nuovo, mai avviato prima, in questa area dell'Altipiano silano. Biosila si assumerà le decisioni riguardo le modalità di erogazione dei corsi, sarà garante delle condizioni di sicurezza e igiene degli ambienti in cui si troveranno i bambini.

Arsac, Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria, ha una esperienza pluriennale in materia di didattica nell'agricoltura. Essa infatti favorisce lo sviluppo dell'agricoltura – anche biologica - mediante azioni di promozione e divulgazione. Nell'ambito del progetto fornisce assistenza tecnica e conoscenze specifiche per i moduli trattati.

Laloca è una Associazione che si occupa di valorizzare la lana locale calabrese. Essa è la prima in assoluto in Calabria ad aver istituito una filiera tracciabile della lana. Lana che non è più uno scarto ma una risorsa per il territorio. Nell'ambito del progetto ha il compito di raccontare quali sono i possibili impieghi della lana oggi e quali i modelli di sviluppo sostenibile anche in chiave turistica;

I comuni di Bocchigliero, Longobucco, Campana, Spezzano Sila ed Acri sono comuni ricchi di storia e natura, ubicati nell'altipiano silano e spesso emarginati da progetti di valorizzazione. Essi attueranno sinergie e renderanno disponibili le informazioni utili a raggiungere più efficientemente gli obiettivi;

Fondazione Riserva Area Mab Sila è un'area che comprende 66 comuni si occupa di garantire lo sviluppo sostenibile delle attività socio-economiche. La sua partecipazione è fondamentale per trasferire le buone pratiche ambientali agli studenti attraverso testimonianze dirette.

Slow food è una associazione culturale internazionale impegnata a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce e in armonia con l'ambiente. Coinvolgere Slowfood significa raccontare la storia di un prodotto, significa parlare di consumi etico alimentare, significa sapere cosa mangiamo.

Coldiretti Cosenza (Campagna Amica) da anni promuove l'agricoltura etica e sostenibile, diventando una vetrina per prodotti di eccellenza, spesso a km0 o bio. Campagna Amica è il partner ideale per descrivere i nuovi scenari dell'agricoltura sostenibile, promuove consumi e stili di vita sostenibili;

L'Ente Parco Nazionale della Sila è l'ente che tutela e assicura la salvaguardia ambientale del territorio silano. L'Ente si occupa di promozione del territorio, sviluppo di attività connesse alla vita nel Parco, divulgazione e conoscenza delle peculiarità naturalistiche dello stesso.

Officina delle Idee è una realtà ben affermata sul territorio calabrese e si occupa di comunicazione integrata e web marketing. Il suo ruolo sarà strategico nell'ambito dell'utilizzo delle ICT e realizzazioni di prodotti digitali. Accompagnerà i ragazzi lungo il percorso didattico, contribuendo alle attività di comunicazione e divulgazione delle attività intraprese.

COMPLETARE QUADRO DETTAGLIATO DEL PARTENARIATO IN FONDO AL PIANO DI COOPERAZIONE

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ DI PROGETTO E LORO RIPARTIZIONE TRA I VARI PARTNER DEL RAGGRUPPAMENTO

3.1 METODO ADOTTATO PER LA COSTRUZIONE DEL PROGETTO E PIANO DI LAVORO

Per il conseguimento degli obiettivi del progetto si realizzeranno **n. 6 moduli didattici**, 3 verteranno sull'educazione ambientale, 3 sull'educazione alimentare.

Ogni percorso prevede due modalità di erogazione delle attività:

- 1) Laboratori didattici (formazione d'aula e seminari con supporto specialistico e tutor)
- 2) Laboratori di esperienza (sviluppare la conoscenza del proprio territorio e dei suoi prodotti attraverso visite guidate ed esperienza sul campo)

Ogni percorso interesserà indicativamente un numero minimo di 50 ragazzi e sarà articolato in incontri di presentazione del progetto, dell'azienda agricola ed incontri conoscitivi con i partner, il tutto con lo scopo di trasferire le peculiarità agricole, enogastronomiche, culturali, tradizionali che distinguono i singoli territori coinvolti nell'altipiano silano.

Per fare ciò si concentrerà sul latte e i suoi derivati: mostrare una ricchezza di sapori unici partendo da un unico ingrediente come il latte. Il percorso "dal latte ai suoi derivati" si arricchirà di storie, racconti e tradizioni.

Tutti gli incontri si pongono la finalità di trasmettere un messaggio educativo ai ragazzi, attraverso azioni e percorsi che consentano un pieno coinvolgimento di tutto il territorio.

I percorsi didattici saranno erogati presso l'az. Agricola Biosila, soggetto capofila, che avrà il ruolo di coordinare le attività in concerto con gli altri soggetti coinvolti nel progetto di cooperazione.

Ciascun percorso didattico sarà incentrato sui prodotti lattiero-caseari tipici del territorio e sarà finalizzato a far apprendere agli alunni, attraverso momenti teorici e laboratori pratici, il ciclo produttivo e di trasformazione del latte imparando a valutarne i diversi aspetti caratterizzanti. All'arsac saranno affidate le attività sulle analisi sensoriali dei prodotti derivati dal latte. All'Associazione La.Lo.Ca le attività sui molteplici usi della lana di pecora e la ricaduta turistica della agricoltura sostenibile nei territori. Alla Riserva MAB il compito di raccontare l'importanza della biodiversità in ottica di sviluppo sostenibile. A SLOW FOOD e COLDIRETTI le attività sulla qualità e le certificazioni dei prodotti, ai COMUNI coinvolti attività di animazione territoriale. Al PARCO NAZIONALE DELLA SILA le attività di divulgazione e valorizzazione dei prodotti ricadenti nell'area protetta. Ad OFFICINE DELLE IDEE le attività di comunicazione e disseminazione del progetto di cooperazione, affiancando i ragazzi nell'utilizzo delle moderne ICT.

PIANO DI LAVORO:

Si possono prevedere giochi guidati all'aperto legati al tema dell'azienda, momenti di libera attività (con spazi adeguati e sicuri) o una bella camminata in cui a tappe si incontrano le attività salienti della azienda. Nella visita è contemplato il momento della merenda o degli assaggi.

Per meglio rispondere alle esigenze organizzative e didattiche delle classi coinvolte si svolgerà preliminarmente un incontro con le insegnanti per concordare i tempi e le modalità di realizzazione del progetto e con gli alunni per sondare le conoscenze, gli atteggiamenti, le curiosità dei bambini nei confronti del tema.

3.2 DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLE SINGOLE FASI DEL PROGETTO

Il progetto di cooperazione Agrididattica seguirà 2 percorsi principali:

- 1) educazione alimentare
- 2) educazione ambientale

Ciascuno percorso prevede la realizzazione di 3 “laboratori didattici” (sessioni teoriche) seguiti da 3 “laboratori di esperienza” (sessioni pratiche).

I Laboratori, da svolgersi presso l’az. agricola Biosila, diventano momenti di promozione, coordinamento e aggiornamento delle attività di informazione, sensibilizzazione ed i Laboratori di esperienza sono localizzati sia nell’azienda agricola Biosila sia in luoghi di particolare interesse naturalistico (parchi e aree di interesse naturalistico vicine ai comuni coinvolti) e sono caratterizzati da spazi e attrezzature per esercitazioni interne o attività esterne inserite nell’ambiente.

Le fasi saranno sostanzialmente 3:

- a) i ragazzi visitano la Fattoria Didattica, acquisiscono le conoscenze oggetto delle attività formative e costruiscono il percorso per lo sviluppo di una maggiore consapevolezza in termini di agricoltura sostenibile e importanza dei prodotti tipici locali
- b) i ragazzi imparano facendo: svolgono laboratori esperienziali e sensoriali e toccano con mano il lavoro in fattoria
- c) infine i ragazzi produrranno diari di bordo, resoconti, fotoreportage, presentazioni e riflessioni sul progetto.

Dunque, partendo dalla materia prima latte verranno descritte le tecniche di allevamento ovi-caprino e si parlerà della pecora nella cultura locale. Seguirà la dimostrazione della fasi di lavorazione del latte e la produzione dei suoi derivati. Alla fine del percorso i ragazzi, con l’aiuto delle moderne ICT, implementeranno il sito web dell’azienda e produrranno materiale informativo (presentazioni in ppt, schede e testi, video, etc)

Nello specifico, nel percorso di educazione alimentare:

n.3 Laboratori didattici

- 1) Il recupero delle tradizioni della pastorizia: dalle pecore al latte e non solo
 - a) attitudine degli ovini a produrre lana
 - b) le fasi del processo produttivo che dal latte porta al formaggio
 - c) l’importanza di preservare la tradizione casearia del territorio calabrese
- 2) Il benessere degli animali allevati liberi allo stato brado per l’intero anno
 - a) benessere degli ovini, l’importanza di una corretta tosatura
 - b) alimentazione e sanità animale
- 3) Tracciabilità dell’origine dei cibi
 - a) lettura consapevole delle etichette e loro significato
 - b) impariamo a riconoscere la qualità
 - c) quali sono i certificati di qualità?

n.3 Laboratori dell’esperienza

- 1) *Il laboratorio del latte*: conoscere le fasi della lavorazione di questo prodotto
- 2) *Il laboratorio del gusto*: assaggio e degustazione dei derivati del latte (Queste degustazioni tematiche hanno una durata di un’ora e sono guidate dal produttore che spiega il contesto, il processo produttivo e

le qualità gastronomiche dei prodotti)

3) *Laboratorio d'assaggio bendato*: l'attività di questo laboratorio è facilmente intuibile. È un gioco di sperimentazione in cui i bambini dovranno indovinare diversi tipi di alimenti senza poterli vedere. Una buona occasione per parlare con loro di come funziona la nostra lingua e l'importanza del nostro odorato per assaporare ed apprezzare il cibo.

Nel percorso di educazione ambientale

n.3 Laboratori didattici

- 1) valorizzazione locale e qualità ambientale
 - a) cosa significa gestire una azienda agricola
 - b) cosa significa diversificare
 - c) quali sono le conseguenze di una cattiva gestione aziendale in termini di impatto ambientale?
- 2) impatto ambientale dell'agricoltura
 - a) la raccolta differenziata nelle aziende agricole
 - b) soluzioni di sostenibilità ambientale per i rifiuti speciali
 - c) smaltimento della lana: quali i suoi possibili impieghi?
- 3) ambiente e turismo
 - a) Tradizioni popolari: il Carusa Day
 - b) turismo ed enogastronomia: un binomio vincente!
 - c) agri- turismo: le nuove frontiere del turismo connesso al settore primario

n.3 Laboratori dell'esperienza

- 1) escursione guidata alla scoperta degli animali e del loro habitat, delle risorse del territorio
- 2) rifiuti e Centri di raccolta materiali: proposte operative per la partecipazione dei bambini alla realizzazione della raccolta differenziata in azienda;
- 3) valorizzazione e la tutela dell'ambiente agricolo e dei prodotti tipici e di qualità della zona (per sottolineare l'importanza dell'ambiente in rapporto all'alimentazione)

Durante gli incontri didattici vengono utilizzati materiali didattici a supporto dell'attività (schede, video, diapositive, testi di letteratura infantile, giochi didattici, strumenti di lavoro...), inoltre vengono fornite indicazioni e materiali su come proseguire l'attività a scuola tra un incontro e l'altro.

Tutte le attività svolte cercheranno di introdurre i bambini alla scoperta dell'agricoltura biologica e della corretta alimentazione attraverso un'esperienza giocosa e sensoriale. I bambini, con attività dirette sul campo, avranno modo di riflettere su abitudini alimentare, stagionalità dei prodotti e biodiversità. Acquisiranno conoscenze e comportamenti corretti e il più possibile consapevoli nei confronti del cibo e della sua origine, cura e difesa dell'ambiente in cui vivono, maggiore consapevolezza del rapporto esistente tra l'alimentazione, l'agricoltura e il territorio.

I MODULI SI ROVOLGONO AI RAGAZZI DEGLI ISTITUTI COMPRESIVI DEI COMUNI COINVOLTI E VEDONO IL COINVOLGIMENTO DI ESPERTI DELLA MATERIA, AGRONOMI E DIVULGATORI ARSAC

3.3 SPECIFICARE PER OGNI PARTNER LE ATTIVITÀ DI COMPETENZA E RELATIVE RESPONSABILITÀ

Il progetto di cooperazione consiste nel raggiungere, con l'intero gruppo, gli obiettivi di maggiore consapevolezza dello sviluppo sostenibile attraverso attività formative in educazione ambientale ed alimentare. Ciascun partner è stato individuato per rispondere a precise esigenze e per garantire competenze preziose.

Biosila: promuove l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e ambiente, nella prospettiva di uno sviluppo sostenibile; favorisce l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali, attraverso la conoscenza del valore nutritivo degli alimenti, il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione e alla cultura del territorio rurale. Biosila si assume l'impegno e la responsabilità di accogliere gli studenti nelle condizioni di sicurezza massima e fornisce spuntini e viveri nel corso delle attività.

Arsac: in qualità di centro eccellente per la formazione e la sperimentazione in agricoltura, l'arsac si occuperà dell'erogazione di alcune attività formative di entrambi i moduli (educazione ambientale ed educazione alimentare).

La.Lo.Ca: promuove la diffusione di informazioni sugli aspetti storici, culturali, turistici ed antropologici legati alle produzioni da latte; fornisce conoscenze sui possibili impieghi della lana

Comuni: un ruolo importante nella riscoperta dell'attività agricola e anche per comprendere cosa mettiamo sulla nostra tavola è svolto dai Comuni coinvolti i quali, nell'ambito del progetto, racconteranno ai ragazzi i prodotti del proprio territorio. Le attività svolte dai Comuni dovranno trasmettere quali sono i valori del lavoro artigianale e del sapere contadino. I Comuni faranno da trait d'union tra aziende pubbliche, private, istituti scolastici coinvolti, ragazzi e rispettive famiglie garantendo ricadute positive dei percorsi

Slow food: un ruolo essenziale nell'educazione alimentare è svolto senz'altro da Slow Food che, attraverso specifici moduli, si occuperà di orientamento ai consumi e stile di vita sano. Qualità dei prodotti e loro riconoscimento.

COLDIRETTI COSENZA (Campagna Amica): Anche Coldiretti avrà un ruolo importante nell'ambito della valorizzazione dei prodotti territoriali. Il suo compito sarà trasferire le conoscenze per effettuare corrette scelte alimentari (etichettatura, origine dei prodotti etc).

Officina delle Idee: realtà specializzata nella realizzazione di progetti di marketing territoriali, si occuperà di fornire assistenza tecnica per la fase di comunicazione e disseminazione dei risultati ottenuti. Sarà di supporto nella attività di comunicazione del progetto, all'esterno del partneriato, utilizzando l'esperienza acquisita nell'organizzazione di eventi e workshop.

Area Mab: sinergia con Biosila tutela e valorizzazione della biodiversità

3.4 TEMPISTICA DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

- descrizioni della tempistica generale del progetto con la suddivisione per fasi e tabella con cronoprogramma delle attività

Il progetto di cooperazione dovrà svolgersi nell'arco dell'anno accademico delle scuole prendendo in considerazione la data di avvio delle attività.

Preso atto che il progetto prevede i Laboratori dell'Esperienza (quindi attività pratiche sul campo), e preso atto che l'azienda agricola capofila Biosila è ubicata in montagna, si tengono in considerazione i mesi primaverili per lo svolgimento delle attività.

Dunque, in linee generali, ed in accordo con le scuole coinvolte, il progetto vedrà la sua realizzazione nei mesi aprile-maggio-giugno 2018 e aprile -maggio- giugno 2019.

Per ciascun modulo (sia ambientale che alimentare) le fasi sono 3:

- 1) la prima fase consisterà nell'acquisizione da parte dei ragazzi delle conoscenze basi del settore zootecnico e della questione ambientale: la tradizione della pastorizia, il benessere degli animali e la tracciabilità dei cibi in tavola, l'impatto dell'agricoltura, la raccolta differenziata in azienda e il rapporto tra ambiente e territorio/turismo
- 2) la seconda fase sarà la parte pratica della prima. Così, in continuità con quanto appreso, i ragazzi potranno imparare concretamente a: imparare le tecniche per la trasformazione del latte, assaggiare i prodotti, vedere come si effettua la tosatura e la mungitura.
- 3) Infine i ragazzi dovranno raccontare l'esperienza formativa attraverso la produzione di diari di bordo, foto e video realizzati durante le due fasi precedentemente

I moduli di Educazione Alimentare prevedono:

N. 6 attività, di cui 3 teoriche (Laboratori Didattici) e 3 pratiche (Laboratori dell'Esperienza)

I moduli di Educazione Ambientale prevedono:

N. 6 attività, di cui 3 teoriche (Laboratori Didattici) e 3 pratiche (Laboratori dell'Esperienza)

Ogni attività, per il loro espletamento, sarà accompagnata da sotto-attività (vedi paragrafo 3.2)

CRONOGRAMMA DELLE ATTIVITA'

Primo anno 2018: EDUCAZIONE ALIMENTARE

Descrizione dell'attività: LABORATORI DIDATTICI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
attività 1			X									
attività 2				X								
attività 3					X							

Secondo anno 2019: EDUCAZIONE ALIMENTARE

Descrizione dell'attività: LABORATORI DELL'ESPERIENZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
attività 1			X									
attività 2				X								
attività 3					X							

Primo anno 2018: EDUCAZIONE AMBIENTALE

Descrizione dell'attività: LABORATORI DIDATTICI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
attività 1			X									
attività 2				X								
attività 3					X							

Secondo anno 2019: EDUCAZIONE AMBIENTALE

Descrizione dell'attività: LABORATORI DELL'ESPERIENZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
attività 1			X									
attività 2				X								
attività 3					X							

4. PIANO FINANZIARIO

4.1 DESCRIZIONE DEL BUDGET COMPLESSIVO PER ATTIVITÀ

TIPOLOGIA ATTIVITÀ	CONTRIBUTO RICHIESTO	COFINANZIAMENTO	SPESA TOTALE
Attività 1 Il recupero delle tradizioni della pastorizia: dalle pecore al latte e non solo	€ 4.704,00	€ 1.008,00	€ 5.880,00
Attività 2 Il benessere degli animali allevati liberi allo stato brado per l'intero anno	€ 3.696,00	€ 792,00	€ 3.960,00
Attività 3 Tracciabilità dell'origine dei cibi	€ 3.696,00	€ 792,00	€ 3.960,00
Attività n 4 valorizzazione locale e qualità ambientale	€ 5.488,00	€ 1.176,00	€ 5.880,00
Attività n.5 e attività n.6 impatto ambientale dell'agricoltura e ambiente e turismo	€ 5.488,00	€ 1.176,00	€ 5.880,00
Attività n 7 Disseminazione e divulgazione dei risultati	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 2.500,00
Attività n 8 Attività di Cooperazione	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 2.500,00
Attività n 9 Acquisti/realizzazione sito web ed utilizzo itc	€ 3.200,00	€ 800,00	€ 4.000,00
TOTALE	€ 30.272,00	€ 6.744,00	€ 37.840,00

Le spese per la realizzazione di investimenti materiali e immateriali del progetto sono ammissibili nei limiti ed alle condizioni di cui all'articolo 45(2) del Regolamento (UE)

1305/2013.

4.2 DESCRIZIONE DEL BUDGET COMPLESSIVO PER VOCE DI COSTO E ATTIVITÀ

TIPOLOGIA DI COSTO ¹	Attività n.1	Attività n. 2	Attività n. 3	Attività n. 4	Attività n.	TOTALE
DOCENZE						

¹ Le tipologie di costo devono essere riportate così come previsti nel Capitolo 8. INVESTIMENTI E SPESE AMMISSIBILI dell'Avviso Pubblico.

² Allegare preventivi e/o altra documentazione che attesti la ragionevolezza dei costi (capitolo 9 Avviso Pubblico)

ALTRI COSTI INERENTI L'OGANIZZAZIO NE DELLA FORMAZIONE						
IMPLEMENTAZIO NE SITO WEB E ITC						
DISSEMINAZION E RISULTATI						
COOPERAZIONE						
TOTALE						

Le spese per la realizzazione di investimenti materiali e immateriali del progetto sono ammissibili nei limiti ed alle condizioni di cui all'articolo 45(2) del Regolamento (UE) 1305/2013.

Descrizione e quantificazione degli indicatori target di progetto, attraverso i quali si intende misurare lo stato di avanzamento ed i risultati del progetto)

Indicatori risultati del progetto		
Indicatori stato avanzamento del progetto		
RISULTATO ATTESO	INDICATORE	TARGET
Estensione della formazione	Numero di partecipanti	50 studenti
Presenza ai laboratori	Sommatorie ore di assenza rispetto al tot di quelle erogate	70% assenze registrate
Soddisfazione sulle competenze acquisite	Numero di questionari di soddisfazione positivi	n.40/50
Coinvolgimento degli stakeholder nella realizzazione del progetto	Numero di stakeholder partecipanti al progetto	100% rispetto al totale stakeholder
Diffusione dell'informazione	Material informativo realizzato	n. di prodotti realizzati
Livello di cooperazione e fiducia	n.soggetti che sarebbero disposti a partecipare ad un'altra iniziativa	100%
Soddisfazione degli student in relazione alle attività formative	n.interviste positive	80 % rispetto al totale

6. MODALITA DI DIVULGAZIONE DEI RISULTATI OTTENUTI

- **Definizione dei risultati oggetto della diffusione**
- **Individuazione del destinatari dell'attività di trasferimento**
- **Definizione delle tempistiche e dei mezzi di comunicazione**

- Altri elementi utili di valutazione dell' attività di trasferimento dei risultati del progetto

PREMESSA

Il progetto si pone l'obiettivo di promuovere l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e ambiente, nella prospettiva di uno sviluppo sostenibile; favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali, attraverso la conoscenza del valore nutritivo degli alimenti, il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione e alla cultura del territorio rurale.

La finalità del Piano di comunicazione e diffusione sarà quella di predisporre un quadro generale di riferimento per la gestione e il coordinamento delle diverse forme di comunicazioni realizzate durante lo svolgimento del progetto, con il contributo dei diversi partner e tenendo conto anche dei target specifici che si intende raggiungere.

Quindi realizzare un'azione con strumenti trasversali e a disposizione di tutti i partner. Chiaramente l'azienda agricola potrà beneficiare dei risultati e delle buone pratiche che verranno individuati dal Progetto.

INTRODUZIONE

La comunicazione e la diffusione dei dati avverrà mediante tre livelli strategici:

- 1) "Obiettivi, Attività e risultati del progetto": prevede l'utilizzo di canali di comunicazione e divulgazione di tipo convenzionale (sito Web, conferenze e convegni a tema, materiale informativo distribuito in occasione degli eventi, ecc.);
- 2) "Sensibilizzazione e creazione del consenso": si basa sull'organizzazione di iniziative locali volte ad attirare l'interesse dei soggetti destinatari del progetto "La.Lo.Ca.di interlocutori interessate a temi e attività del progetto;
- 3) "Trasferimento dei risultati ottenuti": mira ad un trasferimento effettivo delle conoscenze e dei risultati ottenuti e quindi al consolidamento e alla sedimentazione delle informazioni veicolate

NELL'AMBITO DEL PROGETTO VERRANNO REALIZZATE LE SEGUENTI ATTIVITÀ

- a) Ideazione e realizzazione e definizione dell'immagine grafica complessiva.
- b) Ideazione e realizzazione dei supporti e strumenti di comunicazione (formato elettronico e cartaceo newsletter, sito web, social network, canale you tube dedicato: brochure, cartellette, roll-up, ecc".
- c) Conferenze ed incontri pubblici.
- d) Ufficio Stampa dedicato, Articoli e comunicati stampa.
- e) Iniziative correlate alla promozione e supporto divulgativo alle attività del progetto e del partenariato.
- f) Implementazione dei contenuti sui supporti web.
- g) Realizzazione report fotografico e video delle attività.

LA COMUNICAZIONE VERRÀ REALIZZATA SIA CON STRUMENTI ON LINE CHE OFF LINE

Strumenti di comunicazione on line

Sito Web

Il sito web rappresenterà la parte centrale e portante della comunicazione, al fine di ridurre fortemente l'utilizzo di carta e quindi l'utilizzo di strumenti a basso impatto ambientale

L'obiettivo del sito sarà quello di:

- diffondere i risultati del progetto
- sensibilizzare l'opinione pubblica sui temi del progetto
- dare comunicazione degli eventi riguardanti il progetto (es. conferenze, eventi pubblici,

ecc)

Il sito conterrà testi, immagini, filmati e pubblicazioni scaricabili liberamente, una sezione riservata ai partners del progetto, news in evidenza e una newsletter.

Il sito sarà aggiornato e implementato nei suoi contenuti per tutta la durata del progetto

Newsletter

Il progetto prevede la diffusione di una newsletter a cadenza periodica da stabilire, allo scopo di informare e diffondere informazioni riguardanti il progetto (obiettivi, risultati intermedi, eventi), le attività dei partner sul progetto ed eventuali informazioni inerenti i temi trattati dal progetto di rilevanza nazionale o mondiale.

La newsletter sarà spedita via mail a coloro che si iscrivono attraverso il sito web del progetto, ad un indirizzo di utenti selezionati e ai contatti forniti dai partner del Progetto.

Tutte le newsletter prodotte saranno scaricabili liberamente dal sito web, anche dagli utenti non registrati.

La newsletter avrà un'immagine coordinata con il sito del progetto.

- h)
- i) Iniziative correlate alla promozione e supporto divulgativo alle attività del progetto e del partenariato.
- j) Implementazione dei contenuti sui supporti web.
- k) Realizzazione report fotografico e video delle attività.

Social Media

Per amplificare la diffusione delle attività legate al progetto e per mantenere alta l'attenzione dei temi trattati, verranno attivati i social network più popolari facebook, Twitter, Instagram, ecc..

Strumenti di comunicazione off line

Brochure

Allo scopo di divulgare gli obiettivi del progetto, è prevista la stampa di una brochure in formato cartaceo e elettronico.

La Brochure, oltre ad illustrare sinteticamente gli obiettivi, le attività e i risultati previsti conterrà una descrizione dei diversi partner e del loro ruolo all'interno del progetto. La brochure sarà sempre disponibile sul sito del progetto in formato elettronico in italiano e sarà stampata in un numero limitato di copie per la distribuzione in occasione di tutti gli eventi e le attività del progetto.

Cartellette, roll-up, ecc.

QUADRO DETTAGLIATO DEL PARTENARIATO

Partner CAPOFILA

Denominazione **AZIENDA AGRICOLA BIOSILA DI ABBRUZZESE SALVATORE**

Tipologia: **AZIENDA AGRICOLA**

Codice ATECO (nel caso di impresa):

01.13.40 – 55.20.52

Codice

CUUA: **BBRSVT57C04A053Z**

Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):

CS – 133809

Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):

SEDE LEGALE VIA BELLUCCIO 22/A

Città: **ACRI**

CAP: **87041**

SEDE OPERATIVA C.DA FILICIUZZI SNC

Città: **ACRI**

CAP: **87041**

Provincia: **COSENZA**

Telefono: **330/469820 – 340/2840314**

Email: **INFO.BIOSILA@GMAIL.COM**

PEC: **SALVATOREABRUZZESE@GMAIL.COM**

Codice Fiscale: **BBRSVT57C04A053Z**

Partita IVA: **01616620785**

Sito Web (se disponibile): WWW.BIOSILA.IT

Dati del legale rappresentante

Cognome: **ABBRUZZESE**

Nome: **SALVATORE**

Telefono: **330/469820**

Email: **INFO.BIOSILA@GMAIL.COM**

PEC: **SALVATOREABRUZZESE@GMAIL.COM**

Codice Fiscale: **BBRSVT57C04A053Z**

Partner 1 (PP1)

Denominazione: **ARSAC**

Tipologia:

Codice ATECO (nel caso di impresa):

Codice CUUA:

Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):

Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa): **VIALE TRIESTE 97**

Città: **COSENZA**

CAP: **87100**

Provincia: **COSENZA**

Telefono:

Email:

PEC:

Codice Fiscale:

Partita IVA:

Sito Web (se disponibile): <http://arsac.calabria.it>

Partner 2 (PP2)

Denominazione: **ASSOCIAZIONE LA.LO.CA. LANA LOCALE CALABRESE**
Tipologia: **ASSOCIAZIONE NO-PROFIT**
Codice ATECO (nel caso di impresa): Codice CUUA:
Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):
Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa): **VIA ALESSANDRO VOLTA 1/B**
Città: **RENDE**
CAP: **87036**
Provincia: **COSENZA**
Telefono: **3779656102**
Email: **ANNARITA.PALUCCI@GMAIL.COM**
PEC: **SIMONALOBIANCO@PEC.IT**
Codice Fiscale: **98116170782**
Partita IVA:
Sito Web (se disponibile)

Partner 3 (PP3)

Denominazione: **PARCO NAZIONALE DELLA SILA**
Tipologia:
Codice ATECO (nel caso di impresa):
Codice CUUA:
Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):
Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):
Città: **LORICA DI SAN GIOVANNI IN FIORE**
CAP: **87055**
Provincia: **COSENZA**
Telefono:
Email:
PEC:
Codice Fiscale:
Partita IVA:
Sito Web (se disponibile) **<http://www.parcosila.it/>**

Partner 4 (PP4)

Denominazione: **FONDAZIONE RISERVA AREA MAB SILA**
Tipologia:
Codice ATECO (nel caso di impresa):
Codice CUUA:
Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):
Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):
Città:
CAP:
Provincia:
Telefono:
Email:
PEC:
Codice Fiscale:
Partita IVA:
Sito Web (se disponibile)

Partner 5 (PP5)

Denominazione: **COLDIRETTI COSENZA (CAMPAGNA AMICA)**

Tipologia: **ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA**

Codice ATECO (nel caso di impresa):

Codice CUUA:

Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):

Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa): **VIA OBERDAN N.46**

Città: **COSENZA**

CAP: **87100**

Provincia: **COSENZA**

Telefono: **0984-71118**

Email: **COSENZA@COLDIRETTI.IT**

PEC: **COSENZA@PEC.COLDIRETTI.IT**

Codice Fiscale: **80001670787**

Partita IVA: **01920650783**

Sito Web (se disponibile)

Partner 6 (PP6)

Denominazione: **SLOWFOOD COSENZA**

Tipologia:

Codice ATECO (nel caso di impresa): Codice CUUA:

Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):

Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):

Città:

CAP:

Provincia:

Telefono:

Email:

PEC:

Codice Fiscale:

Partita IVA:

Sito Web (se disponibile)

Partner 7 (PP7)

Denominazione: **COMUNE DI LONGOBUCCO**

Tipologia:

Codice ATECO (nel caso di impresa): Codice CUUA:

Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):

Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):

Città:

CAP:

Provincia:

Telefono:

Email:

PEC:

Codice Fiscale:

Partita IVA:

Sito Web (se disponibile)

Partner 8 (PP8)

Denominazione: **COMUNE DI BOCCHIGLIERO**

Tipologia:

Codice ATECO (nel caso di impresa): Codice CUUA:

Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):
Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):
Città:
CAP:
Provincia:
Telefono:
Email:
PEC:
Codice Fiscale:
Partita IVA:
Sito Web (se disponibile)

Partner 9 (PP9)

Denominazione: **COMUNE DI SPEZZANO SILA**

Tipologia:
Codice ATECO (nel caso di impresa): Codice CUUA:
Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):
Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):
Città:
CAP:
Provincia:
Telefono:
Email:
PEC:
Codice Fiscale:
Partita IVA:
Sito Web (se disponibile)

Partner 10 (PP10)

Denominazione: **COMUNE DI CAMPANA**

Tipologia:
Codice ATECO (nel caso di impresa): Codice CUUA:
Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):
Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):
Città:
CAP:
Provincia:
Telefono:
Email:
PEC:
Codice Fiscale:
Partita IVA:
Sito Web (se disponibile)

Partner 11 (PP11)

Denominazione: **COMUNE DI ACRI**

Tipologia:
Codice ATECO (nel caso di impresa): Codice CUUA:
Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa):
Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa):
Città:
CAP:
Provincia:

Telefono:
Email:
PEC:
Codice Fiscale:
Partita IVA:
Sito Web (se disponibile)

Partner 12 (PP12)

Denominazione: **OFFICINA DELLE IDEE SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE**

Tipologia: SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

Codice ATECO (nel caso di impresa): **73.11.01 - IDEAZIONE DI CAMPAGNE PUBBLICITARIE**

Codice CUUA:

Codice iscrizione CCIAA (nel caso di altra impresa): **ISCRITTA ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI COSENZA
NUMERO REA CS – 230463 DATA 24/03/2015**

Indirizzo (indicare sede legale e operativa, se diversa): **PIAZZA EUROPA 9 – 87100 COSENZA**

Città: **COSENZA**

CAP: **87100**

Provincia: **COSENZA**

Telefono: **345.4753562**

Email: **ANTONIOBLANDI@GMAIL.COM**

PEC: **OFFICINEDELLEIDEE@PEC.IT**

Codice Fiscale:

Partita IVA: **03365770787**

Sito Web (se disponibile) **WWW.OFFICINEDELLEIDEE.IT**