

**SCHEDA PROGETTO PER L'IMPIEGO DI VOLONTARI IN
SERVIZIO CIVILE IN ITALIA**

**FUTURO SANO CON MESTIERI E COLTIVAZIONI
TRALASCiate**



ENTE

1) *Denominazione e codice SU dell'ente titolare di iscrizione all'Albo SCU proponente il progetto (*)*

RISERVA NATURALE REGIONALE DEI MONTI NAVEGNA E CERVIA - SU000424A00

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

2) *Titolo del progetto (*)*

FUTURO SANO CON MESTIERI E COLTIVAZIONI TRALASCiate

3) *Contesto specifico del progetto (*)*

3.1) *Breve descrizione del contesto specifico di attuazione del progetto (*)*

Il presente progetto coinvolge quattro Aree Naturali Protette, il Parco Regionale Naturale dei Monti Lucretili, la Riserva Naturale dei Monti Navegna e Cervia, il Parco Regionale dell'Appia Antica ed il Parco Regionale Naturale dei Monti Simbruini. Il territorio di attuazione del progetto occupa zone del Lazio molto differenti per condizioni morfo-pedo-climatiche con paesaggi tipici sia dalla campagna romana e sabina, quest'ultima in area preappenninica, che francamente montana, appenninica.

Il progetto vuole contribuire a:

- promuovere la sperimentazione e la valorizzazione di attività culturali locali sostenibili, per clima e uomo
- recuperare, promuovere e trasformare i prodotti tradizionali locali della terra per un'alimentazione più sana
- avvicinarsi ad uno o più mestieri artigianali dimenticati/tralasciati

Le Aree coinvolte

Ente Titolare

La **Riserva Naturale Regionale dei Monti Navegna e Cervia**, situata nella provincia di Rieti, si estende per circa 3600 ettari all'interno dei bacini idrografici del fiume Salto e Turano, interessando il territorio di ben 9 Comuni: Ascrea, Castel di Tora, Collalto Sabino, Collegiove, Marcellini, Nespolo; Paganico Sabino, Rocca Sinibalda e Varco Sabino.

La Riserva Naturale si caratterizza per la presenza di paesaggi eterogenei, frutto delle peculiarità climatiche, geomorfologiche e vegetazionali ma anche della presenza dell'uomo. Ci sono i boschi montani e submontani (le faggete ed i querceti misti), i pascoli cespugliati che si stanno trasformando in giovani boschi, le praterie secondarie sulle sommità dei monti, i castagneti da frutto (con individui plurisecolari), le pareti carbonatiche che fanno da cornice ad alcuni torrenti, per finire con il "paesaggio delle dighe" originato dalla costruzione, sul finire degli anni 30, dei bacini idrici artificiali del Salto e del Turano. La caratteristica saliente di questa Riserva è però il basso livello di antropizzazione del territorio, unito all'ampia diffusione dei boschi: oltre il 70 % della sua superficie è infatti ricoperto da formazioni forestali. L'area protetta comprende a nord i rilievi del Monte Navegna (1508 metri s.l.m.) e del Monte Filone e a sud, separato dal Fosso dell'Obito, si staglia il Monte Cervia (1438 metri s.l.m.) un'estesa dorsale montuosa che viene interrotta dalle profonde gole del Fosso di Riancoli. A sud di questa valle è situato il Monte San Giovanni. Il settore sudorientale della Riserva - separato dalla precedente zona - è costituito dai rilievi che circondano il paese di Nespolo e che costituiscono il confine regionale con l'Abruzzo. Il clima è temperato con temperature medie annue comprese tra i 9 e i 12 °C - con un freddo piuttosto intenso nei mesi invernali. Essendo la temperatura funzione del gradiente altitudinale, nelle zone sommitali dei due principali massicci montuosi le temperature medie annuali sono comprese tra 7,5 e 8,7 °C.

L'andamento delle precipitazioni è a regime appenninico, con un massimo autunnale in novembre ed un minimo estivo concentrato in luglio-agosto.

Enti Coprogettanti

Il **Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili**, istituito con L.R. n.41/89, ha una superficie di 18.204 ettari ed è situato a cavallo tra le province di Rieti e di Roma, a tutela di un ambiente di media montagna. Il Parco comprende il territorio di 13 comuni, con una popolazione complessiva di 40.707 abitanti (2014): Licenza, Marcellina, Monteflavio, Montorio Romano, Moricone, Orvinio, Palombara Sabina, Percile, Poggio Moiano, Roccagiovine, San Polo dei Cavalieri, Scandriglia, Vicovaro. La rete escursionistica del Parco è composta da 53 sentieri ufficiali, per una lunghezza di oltre 230 km, che si inserisce nella più ampia rete escursionistica dei lunghi cammini (Il Cammino di San Benedetto, La Via di S. Francesco, il Cammino Naturale dei Parchi, La Via dei Lupi).

A breve distanza dalla capitale, il territorio del Parco è caratterizzato, oltre che da elementi di interesse storico-culturale, come la Villa del poeta latino Orazio, siti di incastellamento medioevali, siti di affioramento di fossili dell'età preistorica, anche da molteplici fattori di interesse naturalistico: le ricche fioriture primaverili delle orchidee spontanee e dello *Styrax officinalis*, simbolo del Parco, la presenza costante dell'aquila reale con una coppia nidificante, e quella stagionale del biancone, le acque limpide, popolate da anfibi rari o endemici come l'ululone appenninico o la salamandrina dagli occhiali, e ancora la

presenza elusiva di mustelidi, ungulati, del gatto selvatico europeo e del lupo appenninico, oggetto di monitoraggio e di studi da parte dell'Ente regionale e delle Università. La ricchezza in biodiversità ha portato alla inclusione di buona parte del territorio in una Zona di Protezione Speciale (ZPS) e in 2 Zone Speciali di Conservazione (ZSC) ai sensi della Rete Natura 2000 e della normativa europea. Altre tre ZSC esterne al Parco (Macchia di S. Angelo, Basso corso del Rio Fiumicino e Grotta la Pila) e il Parco Archeologico Regionale dell'Inviolata completano il territorio protetto, in gestione all'Ente Parco. Oltre ai beni naturali, il territorio è caratterizzato da una importante produttività agricola, dedicata in buona parte all'olivo ed alla produzione di Olio extra-vergine d'oliva D.O.P.

Attinente per questo tema progettuale la notizia dell'iscrizione nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali sin dal 2018 per il riconoscimento del valore paesaggistico tipo degli "Uliveti a terrazze e lunette dei Monti Lucretili" - <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18077>. A testimoniare l'interesse dell'Ente a valorizzare il territorio anche in chiave di pratiche agricole storiche che hanno modellato il paesaggio.

Con il progetto di servizio civile "Sapori, saperi e 'semi' del territorio" dell'annualità 2022-23 si è creato un campo sperimentale con un miscuglio di 2 grani cosiddetti antichi e si è avvicinati gli operatori volontari a toccar con mano, attraverso un corso pratico, dell'antica arte della cesteria. Come da foto di copertina.

Il Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini istituito con la legge regionale n. 8 del 29 gennaio 1983 è la più estesa area protetta del Lazio, con i suoi 30000 ettari di territorio, comprendente ben sette paesi delle province di Roma e Frosinone: Camerata Nuova, Cervara di Roma, Filettino, Jenne, Subiaco, Trevi nel Lazio e Vallepietra. L'istituzione del Parco favorisce la conservazione, la valorizzazione ed il razionale utilizzo delle risorse ambientali, unitamente allo sviluppo economico e sociale delle comunità locali; l'intera zona risulta di notevole interesse naturalistico, storico e culturale. Il territorio è prevalentemente montano. La popolazione totale pari a circa 10.000 persone. La rete escursionistica è pari a circa 400 km di sentieri.

Si tratta di Territorio laziale tra la provincia di Roma e di Frosinone ed interessato da una ricca vegetazione boschiva circa 2200 ettari di bosco pubblico ovvero oltre il 50% della superficie del territorio comunale è ricoperto dal vegetazione, bosco misto e conifere per finire ad una splendida faggeta, inoltre persiste nella zona una rete escursionistica molto importante del Parco dei Monti Simbruini attraversato da itinerari di lunga percorrenza.

Tra i punti di forza c'è la vicinanza con l'uscita dell'autostrada A24 Carsoli - Oricola e Vicovaro Mandela nonché la presenza di tre piccole stazioni ferroviarie Mandela, Carsoli ed Arsoli.

Il servizio civile universale offre la possibilità di operare attivamente, nell'ambito del programma a cui questo progetto afferisce, con gli altri Enti accreditati nell'ambito della rete, con particolare riferimento ai parchi, di cui è capofila il Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili.

Di rilievo per questo progetto è la costruzione della **Casa delle Sementi**, una piccola banca del germoplasma locale con l'intento di conservare e sostenere le produzioni tipiche locali, come alcune varietà di legumi, ed offrirsi come luogo di raccolta anche per un'area ben più vasta, ambendo ad orizzonti regionali, almeno per i territori protetti dai Parchi e Riserve.

Il Parco Regionale dell'Appia Antica ha una superficie di circa 4.580 ettari. In questo territorio sono compresi la via Appia Antica e le sue adiacenze per un tratto di oltre 16 chilometri, la valle della Caffarella (200 ettari), l'area archeologica della via Latina, l'area archeologica degli Acquadotti (240 ettari), la tenuta di Tormarancia (220 ettari), la tenuta Farnesiana (180 ettari) e verso sud le aree del Divino Amore, Falcognana e Mugilla. A Nord il Parco si allunga verso il centro della città fino a piazza Numa Pompilio, nelle immediate vicinanze delle Terme di Caracalla; a Ovest è delimitato in gran parte dalla via Ardeatina e dalla ferrovia Roma-Napoli, a Est dalla via Tuscolana e dalla via Appia Nuova fino a Frattocchie, mentre a Sud sempre dalla via Ardeatina e da via Falcognana. I comuni interessati dall'area del parco sono Roma, Ciampino e Marino.

A partire dal 2000 l'Ente Parco ha realizzato una rete di accoglienza e di aree didattiche che si è andata

ampliando di anno in anno. Tale rete si basa sul circuito di strutture/presidi in tutte le aree aperte al pubblico e/o di proprietà pubblica: asse Appia Antica, valle della Caffarella, area di Tor Fiscale, area degli Acquedotti, tenuta di Tormarancia, area archeologica Santa Maria delle Mole e Frattocchie.

In generale i servizi erogati sono: informazione, visite guidate, nolo bici, attività didattiche e laboratoriali per famiglie, per le scuole di ogni ordine e grado e per gli anziani; servizi dedicati a laureandi e ricercatori.

All'erogazione di tali servizi collabora una rete di associazioni, microimprese e/o cooperative specializzate in servizi per il turismo, l'accoglienza e la manutenzione di aree verdi. Un sistema che ha dato al Parco, innanzitutto, la possibilità di aumentare costantemente l'offerta turistica e di svago, ma anche di diventare un punto di riferimento per l'approfondimento culturale relativo ai temi della tutela dei beni culturali, dell'ambiente e della sostenibilità. D'altro canto, invece, il coinvolgimento delle associazioni di volontari nella gestione ha permesso all'Ente di rimanere in stretto contatto con il territorio e di avere un rapporto diretto con i cittadini.

In collaborazione con le suddette associazioni sono state create alcune aree destinate ad orti didattici e sociali, che svolgono una funzione molto importante per la popolazione residente e per le scuole.

In particolare nel corso del 2022 è stato portato avanti il progetto SEMINATI si occupa di agrobiodiversità con l'obiettivo di renderla concreta, misurabile e a riportarla ad una dimensione tangibile per tutti, attraverso i sensi: gusto, vista, tatto, olfatto ed udito.

Si tratta di un progetto internazionale promosso dalla Alliance Bioversity International – CIAT, Ente Parco regionale dell'Appia Antica, Orto Botanico di Roma, Platform for Agrobiodiversity Research e realizzato dall'Associazione Zappata Romana, che gestisce l'Hortus Urbis presso la Cartiera Latina, sede operativa del Parco.

Inoltre, in questi ultimi anni è in corso un graduale sviluppo dell'apicoltura artigianale che ha portato allo sviluppo di interessanti attività didattiche in collaborazione con Associazioni come il Comitato Mura Latine con il progetto Grabees (https://www.facebook.com/grabeesroma/?locale=it_IT) e altre istituzioni a partire dal Parco Archeologico del Colosseo.

Nell'annualità 2022-2023 nell'ambito del progetto di servizio civile Semi e Sapori del territorio è stata organizzata una formazione specifica sui prodotti dell'alveare e il loro possibile abbinamento con le altre produzioni del territorio, in particolare il vino e i formaggi.

Attività che è stata molto apprezzata dai ragazzi che l'hanno poi potuta sperimentare nell'ambito delle attività di Educazione Ambientale con le scuole.

Il prodotto agricolo più rilevante del Parco dell'Appia Antica è sicuramente il vino. Il terreno vulcanico ha storicamente reso fertile e qualitativamente produttivo questo territorio. Le nuove generazioni nell'ultimo decennio hanno rilanciato le attività familiari recuperando alcuni vitigni antichi di pregio. Alle aziende già affermate come la Tenuta di Fiorano, si sono affiancate con successo Riserva della Cascina (nel 2022 ha ottenuto il marchio Natura in Campo), l'Orto di Aberico, la Tellenae di manfredi Stramacci e da ultima la Parvus Ager.

L'**Istituto Tecnico Agrario di Rieti** è la principale struttura didattica che contribuisce allo svolgimento delle attività curriculari tecnico-pratiche. La superficie Totale dei terreni è pari a 41,33 ettari, distribuita in 4 corpi principali, in parte pianeggianti ed in parte collinari, ricadenti nei comuni di Rieti e Cittaducale. L'azienda agraria svolge un ruolo fondamentale per la didattica, configurandosi come "laboratorio aperto" per l'applicazione pratica degli argomenti teorici trattati in classe e per l'acquisizione delle competenze specifiche nel settore agricolo. Gli studenti partecipano direttamente alle attività pratiche curriculari, quali la potatura, la vendemmia, la raccolta delle olive, la produzione di piante ortive e ornamentali, la vinificazione, le prove sperimentali di colture ortive ed officinali e tante altre esperienze pratiche inerenti il loro corso di studi. L'azienda agraria è presente con un punto informativo presso il MAKO mercato agricolo a Km zero di Rieti.

L'**Università Agraria di Colle di Tora** gestisce gli usi civici dell'Area di Colle di Tora e rappresenta la forma associativa più antica dei terreni di proprietà collettiva

La **Cooperativa sociale Tre Porte Campagna sabina**; cooperativa sociale e di comunità, creata da 8 soci co-fondatori e oggi costituita da 16 soci tra finanziatori e lavoratori, nata per sostenere i piccoli produttori della provincia di Rieti e promuovere il paniere dei prodotti eccellenti e buoni, puliti e giusti del territorio. la

cooperativa dispone di un punto vendita- laboratorio culturale dove vengono create ed offerte esperienze di cultura alimentare e dove viene svolta attività informativa a favore della fruizione del territorio

L'IIS Luigi di Savoia <https://www.iisluigidisavoia.edu.it/> ha un bacino di utenza di circa 70.000 abitanti che coinvolge la maggior parte del territorio provinciale con prevalenza delle aree montane e sub montane.

L'Istituto accoglie, grazie ad una storica politica di integrazione scolastica, ragazzi in situazione di difficoltà personale e sociale. Come sancito dalla propria "carta dei servizi" relativamente all'accoglienza ed alla integrazione. Come evidenziato nel report sociale la popolazione scolastica in ingresso vede una prevalenza di voti bassi all'esame di licenza media con molti giovani provenienti da famiglie fragili economicamente e socialmente.

Il **Centro Sant'Eusanio** specializzato in autismo ospita in modo semi residenziale circa 20 persone. Il Centro nasce per offrire alle persone con handicap grave, con particolare attenzione alle persone affette da sindrome autistica, un servizio di accoglienza, un ambiente sociale e culturale all'interno del quale possano trovare una corrispondenza affettiva, una tranquillità sociale e la possibilità di svolgere tutte quelle attività (orti sociali e agrisociale disabili) che consentono lo sviluppo delle relazioni umane e, se possibile, del lavoro per favorire un maggiore grado di autonomia, di comunicazione e di inserimento. Presso il centro vengono svolti corsi di formazione, incontri di studio (seminari, conferenze, ecc.) e di uno sportello informativo e centro di documentazione handicap finalizzato alla conoscenza ed al trattamento delle disabilità e delle strategie per facilitarne la comunicazione, la riabilitazione, l'integrazione e lo sviluppo generale. L'Area di riferimento è quella del Comune di Rieti e della Basa valle del Velino (circa 60 mila abitanti).

Il **Comune di Belmonte** porta avanti gli orti sociali.

L'**Associazione Pro-Loce di Fiamignano** per promuovere la lenticchia dell'Altopiano di Rascino, riconosciuta come presidio slow food.

Gli enti co-progettanti esercitano una funzione di promozione sociale e diffusione di principi alimentari sani e sostenibili, tutela dei beni ambientali e delle comunità rurali; in un clima di solidarietà e partecipazione attiva, promuovendo incontri di sensibilizzazione e formazione periodici sulle tematiche sopracitate.

Attraverso le esperienze nei parchi di Agricoltura collinare e montana, con anche lo studio per promuovere la coltivazione di specie antiche dimenticate/tralasciate e di riportarle sulle tavole sia degli abitanti delle aree parco sia dei visitatori, attraverso processi di raccolta delle sementi da conservare nelle "banche del seme" che poi attraverso i processi di coltivazione e produzione essere trasformati i prodotti veri e propri. Si sperimenta che l'incontro con il "piacere" della vita all'aria aperta, del prendersi cura di piante, animali e persone, di veder crescere giorno per giorno i frutti del proprio lavoro, tipica dell'attività agricola e di allevamento, produce un effetto di benessere e fornisce gli strumenti per una consapevolezza sul valore sociale dell'agricoltura; in ultima istanza crea le condizioni per la tutela e conservazione del patrimonio naturale .

E' dentro questo quadro di trasformazione del ruolo e della funzione dell'agricoltura e dell'incremento delle attività agricole, che si inserisce l'azione delle attività di promozione dei prodotti tipici locali degli enti attuatori del presente progetto.

Innanzitutto di questa tipologia di Agricoltura tipica o di prodotti antichi comprende una pluralità di esperienze.

Tali esperienze del resto si collegano ad una attitudine antica dell'agricoltura, da sempre caratterizzata dal legame tra azienda e famiglia rurale, che oggi si presenta, non solo come una ulteriore declinazione del concetto di multifunzionalità, quanto piuttosto come un'anticipazione delle risposte ai nuovi ed ulteriori bisogni della società contemporanea soprattutto in ragione dei cambiamenti che interessano e interesseranno il sistema del welfare.

Fondamentale è la biodiversità, intesa quale espressione fenotipica del paesaggio, rappresenta una ricchezza intrinseca dei territori locali e della sue popolazioni che necessitano di essere salvaguardati e valorizzati onde evitare una rischiosa gestione non consapevole. Nella Convenzione Europea sul Paesaggio (CEP) si sottolinea la necessità di un approccio "economico" innovativo nei confronti del territorio inteso non più

come un patrimonio da sfruttare ma come un insieme di fattori “produttivi” capaci di generare ricchezza se valorizzati nel rispetto delle sue eccellenze, peculiarità e tipicità. Quindi il concetto di biodiversità, in termini di manifestazione estetica del paesaggio, assume un carattere di conservazione della cultura locale, e rappresenta pertanto una possibilità di sviluppo economico locale soprattutto per quanto riguarda le zone svantaggiate e le zone montane, dove è maggiore il valore che la collettività assegna al paesaggio in quanto meno condizionato e modificato dalla pressione antropica. La qualità del paesaggio diviene pertanto un aspetto essenziale in grado di garantire un equilibrio tra attività economiche e protezione dell’ambiente, contribuendo così al benessere individuale e sociale. Emerge da qui il ruolo rappresentato dalla conservazione della biodiversità come strumento essenziale in grado di garantire la sopravvivenza delle specie, la diversificazione dei paesaggi, la qualità ambientale, la conservazione di tutti quei valori legati al territorio dove un ruolo rilevante assume l’aspetto gastronomico che racchiude in se, da un lato la conservazione in studi varietà locali a rischio di estinzione (landraces), dall’altro il mantenimento delle produzioni tipiche e delle eccellenze locali che non solo rappresentano le tradizioni e la cultura locale ma anche un’opportunità di recuperare abitudini alimentari sane. In quest’ottica le varietà e le razze locali e la loro conservazione rappresentano un’espressione di cultura piuttosto che di natura, e la loro scomparsa rappresenta la perdita di sapori e prodotti di un territorio, pertanto la conservazione dell’agrobiodiversità significa “... tutelare un patrimonio economico sociale e culturale fatto di eredità contadine e artigiane non scritte, ma ricche e complesse, che possono costituire un fattore insostituibile per lo sviluppo sostenibile della produzione agricola e delle zone rurali”.Rappresenta quindi una possibilità per il rilancio dell’economia locale e delle tradizioni culturali il riconoscimento e la tutela dei prodotti locali e dei piatti tipici, soprattutto in quei territori marginali che mantengono ancora quelle caratteristiche di naturalità paesaggistica e culturale. In tal senso le aree protette rivestono un ruolo di primaria importanza in cui la presenza di misure di conservazione della natura e dell’ambiente, in grado di garantire sistemi di gestione delle attività sostenibili, si prestano all’attivazione di tutte quelle azioni volte alla conservazione in situ delle varietà locali minacciate, conferendo all’agricoltura e agli agricoltori il ruolo di custodi degli antichi sapori.

BIODIVERSITÀ AGRICOLA E ALIMENTARE NEI PARCHI

L’agricoltura nei Parchi nazionali ed i prodotti tipici

Le aree protette nel loro complesso rappresentano un importante serbatoio di biodiversità, la cui conservazione e tutela è garantita dalla diffusione di pratiche di gestione del territorio eco sostenibili, il tutto reso possibile da modelli di governance ambientale che mettono in prima linea la condivisione delle politiche di governo con gli attori locali, considerati come principali responsabili delle azioni di conservazione e tutela. Da qui emerge l’importanza e la necessità di valorizzare l’agricoltura ed i prodotti tipici delle aree protette al fine di garantire il presidio del territorio oltre che la conservazione delle tradizioni e della cultura locale.

Nei Parchi Regionali del Lazio, molte le azioni fatte per la tutela, la valorizzazione e la promozione dei prodotti legati alla “agro biodiversità” un esempio fra tutti il Marchio di “Natura in Campo” che serve ad identificare i prodotti agro-alimentari provenienti dai territori delle Aree Naturali Protette, in applicazione al disciplinare e al relativo piano di controllo

(https://www.parchilazio.it/documenti/schede/disciplinare_natura_in_campo.pdf)

Il Marchio è istituito al fine di:

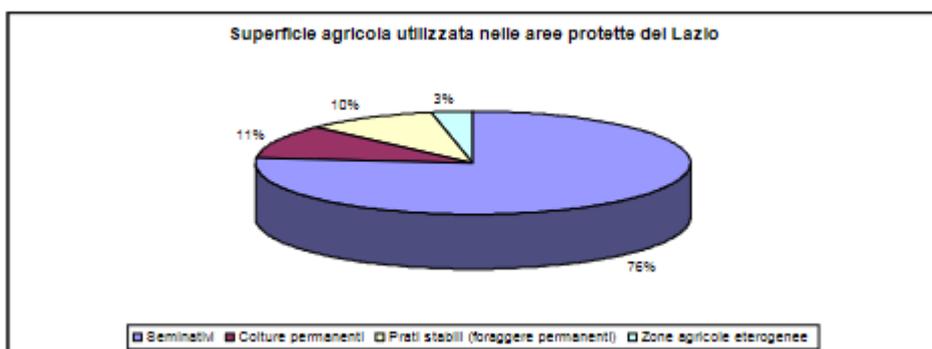
- a) promuovere forme di collaborazione e partenariato tra gli Enti gestori delle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS e i produttori che operano nelle aree stesse o limitrofe secondo criteri di sostenibilità ambientale;
- b) incentivare e qualificare la produzione di prodotti agro-alimentari con metodi compatibili con le caratteristiche dei territori delle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS, e con le loro esigenze di conservazione;
- c) diffondere e promuovere l’adesione al sistema di certificazione Biologica e la sostenibilità ambientale;

- d) promuovere la commercializzazione ed il consumo dei prodotti a Marchio contribuendo alla conservazione della biodiversità nelle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS;
- e) promuovere l'imprenditoria e l'occupazione nelle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS, favorendo la conoscenza delle produzioni locali presso i consumatori locali, nazionali ed internazionali;
- f) promuovere la sperimentazione e la valorizzazione di attività produttive sostenibili;
- g) incentivare procedure di tracciabilità/rintracciabilità a tutela dell'operatore e del consumatore finale;
- h) favorire l'adeguamento normativo delle aziende;
- i) incentivare e promuovere la partecipazione delle aziende con prodotti a marchio a manifestazioni/fiere/eventi promosse dall'ARP/AA.NN.PP;
- j) promuovere la costituzione di un Consorzio/Associazione espressione dei produttori/trasformatori a marchio "NATURA IN CAMPO – i prodotti dei parchi".

Con l'istituzione del marchio "NATURA IN CAMPO – i prodotti dei parchi" la Direzione Ambiente si propone di promuovere lo sviluppo e il controllo delle filiere/prodotti/servizi (d'ora in poi "prodotti") del settore agroalimentare e rurale del territorio delle Aree Naturali Protette, comprese SIC e ZPS. In particolare il marchio sarà utilizzato per contraddistinguere prodotti agricoli, zootecnici, ittici e loro derivati.

I prodotti dei Parchi del Lazio

La Regione Lazio è stata una delle prime regioni italiane a operare in materia di aree naturali protette approvando nel 1977, la legge regionale n. 46/1977 "Costituzione di un sistema di parchi regionali e delle riserve naturali". Successivamente, con la legge regionale n. 29/1997 "Norme in materia di aree naturali protette regionali", si è dotata di un nuovo strumento normativo allo scopo di recepire i contenuti della Legge quadro nazionale n. 394/1991 e di garantire e promuovere, in maniera unitaria ed in forma coordinata con lo Stato e gli Enti locali, la conservazione e la valorizzazione del proprio patrimonio naturale. Oggi all'interno del territorio regionale ricadono 3 aree protette nazionali e 58 aree protette suddivise tra: parchi regionali (12), riserve statali (4), aree marine protette (2), riserve naturali (21) e monumenti naturali (19), per complessivi 286.898 ha circa, pari al 12,4% del territorio regionale, di cui oltre il 9% è occupato da coltivazione agricole soprattutto seminativi (76%).



Superficie Agricola Utilizzata nelle aree protette laziali.

L'eterogeneità che caratterizza le aree protette laziali sia in termini di clima che di morfologia permette di avere una grande varietà colturale a cui si accompagna un'abbondante produzione tipica. Nella regione Lazio si contano complessivamente 425 prodotti tipici di cui l'80% sono prodotti tradizionali, tra questi le categorie di prodotti che prevalgono sono i dolci (81 prodotti), i formaggi ed i salumi e le carni (con circa 60 prodotti per categoria), seguono ortaggi e conserve con 55 prodotti, pane e pizza (41), pasta e cereali (20).

La presenza dell'attività agricola e di prodotti tipici locali all'interno dei territori protetti regionali ha determinato la volontà di valorizzare e conservare il patrimonio agroalimentare attraverso il progetto "Natura in Campo". Il progetto coordinato dalla Direzione Ambiente, ha come obiettivo la promozione dei territori

rurali nei parchi e l'incentivazione e qualificazione della produzione e commercializzazione delle risorse agro-alimentari di qualità realizzate nelle aree naturali protette regionali attraverso metodi e processi compatibili che consentano la conservazione di culture e saperi tradizionali locali, nonché la tutela della biodiversità agraria. Il programma, finanziato in una prima fase con fondi strutturali europei (DOCUP 2000-2006) e poi attraverso altre risorse regionali dell'Accordo di Programma Quadro APQ7, prevede molteplici azioni ed è strutturato in due linee di intervento: la prima riguarda la valorizzazione delle produzioni agro alimentari, la seconda la realizzazione di tre fattorie educative che hanno l'obiettivo di far comprendere l'importanza del ruolo dell'attività agricola all'interno delle aree protette.

La valorizzazione produzioni agro alimentari si basa sul coordinamento delle seguenti azioni di promozione e diffusione:

- censimento delle produzioni di qualità delle aree protette del Lazio e realizzazione dell' "Atlante dei prodotti dei Parchi del Lazio"
- adozione del Marchio "Natura in Campo –I prodotti dei Parchi del Lazio"
- attività promozionali per i prodotti a marchio "Natura in Campo",
- informazione e supporto tecnico per gli imprenditori che hanno o intendono richiedere il marchio
- collegamento e la facilitazione verso nuovi sistemi di vendita: punto aziendale, sistemi a domicilio, filiera corta, Gruppi di Acquisto, etc. L'Agenzia svolge attività di ricerca e monitoraggio sulle realtà produttive presenti all'interno delle aree protette al fine di raccogliere informazioni sulla vocazione agricola dei territori, sui prodotti agro-alimentari presenti e sugli interventi di promozione attivati dagli Enti locali. Il prodotto finale di tale attività è la pubblicazione dell' "Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei Parchi del Lazio", arrivato alla sua terza edizione. Il Marchio "Natura in Campo –I prodotti dei parchi del Lazio" è registrato presso la CCIA di Roma e il suo uso viene concesso a quei prodotti che rispondono ai requisiti contenuti nel relativo disciplinare approvato con DGR 1222/2004 e successivamente integrato dalla DGR 103/06.

Tre strutture che vanno ad aggiungersi alla Rete di Fattorie Educative già esistente, creata già da qualche anno da Roma Natura, ente gestore dei parchi e delle riserve siti all'interno del comune capitolino. Le fattorie educative sono strutture aziendali appositamente destinate e allestite per la partecipazione attiva dei fruitori alle attività agricole e/o di trasformazione che si svolgono giornalmente. Seminare, raccogliere, essiccare, manipolare, cuocere, sono operazioni che favoriscono la piena comprensione dei processi agricoli e di produzione alimentare che si svolgono in fattoria. Per diventare una fattoria educativa del circuito Natura in Campo la struttura interessata deve soddisfare alcuni requisiti: deve essere disponibile in comodato d'uso gratuito e per almeno dieci anni all'ARP, deve essere collegata ad attività agricole in corso e in possesso di locali idonei per attività educative al coperto e ricadente nel territorio di un Comune di un'area protetta. Gli interventi in capo all'ARP comprendono: la realizzazione di aree per lo svolgimento delle attività educative e l'accoglienza, l'acquisto di kit multimediali per la didattica, la realizzazione di pannellistica esplicativa, la realizzazione di laboratori educativi per la conoscenza dei cicli produttivi, la realizzazione di un centro di documentazione. Alle tre fattorie esistenti, presto se ne aggiungeranno altre private cui sarà concesso l'uso del marchio se rispondenti ai requisiti previsti nel regolamento. Di seguito si riporta una breve descrizione delle strutture al momento attive e delle iniziative da esse svolte: Fattoria Educativa "Parco degli Aceri" nei Monti Simbruini: La cooperativa, gestita dalla società cooperativa "Parco degli aceri" di Subiaco, è nata nel 2005 con l'obiettivo di tutelare e salvaguardare gli ecosistemi e la biodiversità della Valle dell'Aniene e la diffusione della conoscenza delle attrattive del territorio nel rispetto dei principi di sviluppo sostenibile ed ecocompatibile. La struttura, completamente ristrutturata, ospita studenti delle scuole primarie provenienti da tutta la Regione Lazio (sia per gite giornaliera che per campi scuola settimanali nei mesi di giugno e luglio); è dotata di: mini frantoio per olive, forno a legna per la cottura del pane, essiccatoi per erbe aromatiche ed officinali, torchio per frutta, molini per cereali, arnia didattica e laboratorio multi-mediale e pannelli didattici. Fattoria Educativa "La Sonnina" a Genazzano: la fattoria biologica educativa "La Sonnina" svolge, da due anni, attività con le scuole per facilitare la conoscenza dei processi agricoli, mettendo a disposizione dei ragazzi aree per la sperimentazione, attrezzi e strumenti agricoli ad hoc, un'aula didattica attrezzata, esperti naturalisti e agronomi per le attività in fattoria e a scuola. I laboratori affrontano varie tematiche,

come la produzione del pane, dell'uva o dell'olio. All'interno dell'azienda i ragazzi possono anche praticare diversi sport. Nella fattoria vengono coltivati cereali, e leguminose, ulivi e piante da frutto, ortaggi e foraggi per animali. Una realtà produttiva biologica di medie dimensioni, condotta in modo innovativo da una cooperativa di tecnici, con produzioni diversificate e destinate al consumo nella struttura agrituristica e sul mercato locale. Fattoria Educativa "Collevalle" a Bomarzo: rappresenta un modello innovativo di gestione territoriale. L'agricoltura biologica rappresenta uno strumento più concreto per il presidio del territorio e tutela dell'ambiente rurale. In questo ambito, la Colle Valle Agri Natura si pone attivamente come anello di congiunzione fra la ricerca scientifica nel settore dell'agricoltura e il trasferimento di conoscenze per mezzo di specifiche iniziative didattiche e formative. I risultati finora conseguiti dal Progetto hanno permesso ad alcuni produttori presenti nelle aree protette di ottenere un riconoscimento di qualità delle loro produzioni. Va, tuttavia, sottolineato che spesso le aree protette sono caratterizzate da un'agricoltura marginale praticata da agricoltori anziani ai fini dell'autoconsumo, con dimensioni medie aziendali molto ridotte, che difficilmente assicurano un'offerta di prodotti in termini quantitativi, tale da poter garantire la relativa domanda. Un'altra criticità emersa durante questi primi anni di operatività del marchio è rappresentata dal vincolo della conversione a biologico o integrato alla richiesta di rinnovo d'uso del marchio trascorsi tre anni. Tale obbligo, sebbene in linea con le politiche di salvaguardia ed eco sostenibilità delle attività svolte nelle aree protette, rappresenta un impegno, difficilmente sostenibile dalle aziende agricole considerate le loro ridotte dimensioni e la spesa economica necessaria per la certificazione. Potrebbe essere, pertanto, necessario rivedere il Regolamento modificandone i vincoli o, alternativamente prevedere una forma di sostegno alla conversione da parte della Direzione Ambiente, attraverso la concessione di un contributo che copra in parte o in toto le spese di certificazione.

Agricoltura nei Parchi e nelle aree limitrofe

L'attività agricola nei territori coinvolti è sempre stata difficile e poco redditizia e i pascoli legati alla transumanza sono stati via via abbandonati, tanto che alcuni lembi di territorio hanno riacquisito un elevato grado di naturalità, con particolare riferimento alla Riserva dei Monti Navegna e Cervia e al Parco dei Monti Simbruini. Nella fascia pedemontana sono presenti piccole coltivazioni orticole destinate alla sussistenza, sui pendii ci sono diversi uliveti e vigneti. L'attività agricola è quasi del tutto scomparsa, le aziende rimaste hanno deciso di investire nell'allevamento, soprattutto ovino – caprino

Nel Parco dei Monti Lucretili, al contrario l'intera fascia occidentale prospiciente al Parco e che coincide con la Bassa Sabina, è caratterizzata da una millenaria coltura dell'olivo e da decenni dall'estensione di diversi frutteti. E' memoria dei più anziani anche la diffusa coltivazione del grano.

La biodiversità rappresenta un valore insostituibile per l'intera umanità grazie ai molti e diversi servizi che essa svolge. In ambito agricolo le moderne abitudini alimentari e tecniche produttive hanno determinato una considerevole perdita di specie coltivate con conseguente impoverimento della dieta sia in termini di diversificazione che di apporto di nutrienti. I parchi nazionali e le aree protette regionali rappresentano dei serbatoi custodi di agro biodiversità, territori in cui le minori pressioni antropiche e le caratteristiche orografiche che caratterizzano la maggior parte di questi territori hanno permesso che le tradizioni culturali e enogastronomiche rimanessero maggiormente salvaguardate dalle moderne tendenze e abitudini. Gli interventi volti alla conservazione della biodiversità delle produzioni e tradizioni locali attivati nei territori protetti dimostrano come tale tematica abbia assunto un ruolo importante e riconosciuto. I progetti attivati prevedono generalmente interventi diretti volti alla conservazione che conferiscono agli agricoltori locali il ruolo di "custodi" e interventi indiretti in cui vengono coinvolte e invitate le strutture ricettive a promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nei loro menù e a riportare sulle tavole le ricette e i piatti della tradizione. E' evidente come la scelta da parte degli agricoltori di coltivare prodotti locali e tipici deve essere supportata da una domanda di mercato forte e capace di riconoscere a tali produzioni un valore aggiunto. La possibilità di educare le nuove generazioni a tavola attraverso una dieta equilibrata e ricca in cui prendono posto produzioni e varietà locali anche in via di estinzione rappresenta la garanzia di assicurare alle future

generazioni la possibilità e il piacere di poter gustare quanto è stato nel corso del tempo tramandato dalla natura, dal sapere e dalle tradizioni locali. Ovviamente si tratta di un progetto complesso che deve coinvolgere diversi attori a partire dalle istituzioni e amministrazioni, alle scuole e alle famiglie. Forse è questo un progetto in cui l'approccio bottom – up non risulta vincente essendo invece necessario il riconoscimento da parte delle Istituzioni del ruolo svolto dall'educazione alimentare per la conservazione della biodiversità ma anche per la riduzione della spesa sanitaria, una popolazione che mangia bene e di qualità ha meno bisogno di ricorrere a cure mediche. Il riconoscimento istituzionale rappresenta la base per poter poi riuscire a redistribuire il patrimonio enogastronomico culturale ed economico alle diverse componenti della catena produttiva.

Analisi delle Criticità e dei Bisogni (ANALISI SWOT)

ATTRATTORI

- . l'integrità del paesaggio in gran parte incontaminato;
- . i patrimoni archeologico-architettonici presenti nelle Aree Protette e nei Borghi
- . i monumenti di valenza storica e religiosa;
- . il paesaggio rurale;
- . le piazze, i vicoli, ricchi di silenzi, che oggi danno beneficio psico-fisico ai visitatori
- . le tradizioni e le storie locali
- . l'agrobiodiversità;
- . l'agricoltura collinare e montana con varietà "antiche" dai sapori dimenticati;
- . l'agricoltura come rinnovata opportunità sociale, di incontro tra generazioni diverse giovani e anziani;
- . le tradizioni e le storie locali;
- . la rete di musei, le grandi e piccole biblioteche, le proposte di viste guidate
- . una rete escursionistica ben strutturata e gestita;
- . il messaggio educativo di tramandare le tradizioni, usi e consuetudini del territorio ai giovani
- . opportunità per i giovani di riscoperta di antichi mestieri legati alla terra e del ruolo socio-educativo che può svolgere l'agricoltura

DETRATTORI

Tra questi:

- . pendolarismo verso Roma;
- . uno spopolamento con alcuni piccoli borghi che hanno perso quasi la identità comunitaria
- . una crisi occupazionale, acuita dalla pandemia in atto;
- . un'espansione urbana senza qualità nella città di Roma;
- . scarsità mezzi pubblici nelle aree interne;
- . una non omogenea e dimensionata presenza di attività d'ospitalità turistica
- . un digital divided tra aree metropolitane e aree interne dell'Appennino che non favorisce nuove opportunità, comunque le rallenta
- . drastica riduzione delle attività produttive e delle attività di trasformazione dei prodotti.
- . rarefazione dei servizi essenziali. (poste, trasporti, scuole ecc.).
- . anzianità e demotivazione della popolazione

. territorio di origine percepito come area depressa da cui “scappare”

Si sintetizzano di seguito i principali elementi descrittivi del contesto progettuale secondo lo strumento dell’analisi SWOT.

Dal punto di vista dei Rischi e Pericoli rispettivamente Interni ed Esterni al progetto, si hanno:

PUNTI DI DEBOLEZZA	<ul style="list-style-type: none"> ● Reti di sentieri collegate tra loro solo da pochi percorsi; ● percorsi e strutture poco conosciuti e valorizzati; ● servizio di trasporto pubblico locale a frequenze ridotte; ● incompiutezza di molte strutture di fruizione; ● scarsa presenza di imprese turistiche; ● difficile reperibilità della cartografia al di fuori della zona; ● mancanza di personale in riferimento alle nuove esigenze e al flusso turistico “giovane”; ● difficoltà nel sopperire alla richiesta di personale qualificato; ● lingua inglese non conosciuta. ● Scarsa collaborazione fra ente parco e associazioni locali ● Scarsa conoscenza delle attività dell’area protetta ● Difficoltà a reperire materiale informativo ● Scarso amor proprio dei popoli montani per l’insieme di valori che incarnano ● Scarso riconoscimento del valore economico dell’agricoltura rappresentato dai territori alti appenninici; ● Difficoltà nel reperire i fondi necessari al salto di marcia e qualità ● Invecchiamento della popolazione ● Mancanza di uno sviluppo regolare nei servizi, nel commercio, nell’imprenditoria locale che ha creato grossi gap con il resto dei territori meglio comunicanti e raggiungibili ● Difficile salto culturale verso una agricoltura moderna sensibile allo sviluppo sostenibile aperto, flessibile e moderno, tesa all’economia circolare
RISCHI	<ol style="list-style-type: none"> 1 Estinzione di tradizioni e prodotti tipici locali - mancanza di ricambio generazionale; 2 Perdita identità locale; 3 Inerzia associata allo scetticismo sul valore attrattivo, soprattutto nei borghi piccoli delle aree interne 4 Frammentazione territoriale e potenziale perdita di coerenza; 5 mancata crescita dell’offerta dei servizi; 6 mancata possibilità di avere personale qualificato e nuove risorse umane; 7 mancata opportunità per tutti gli attori presenti e attivi nel settore turistico del territorio. 8 Mancanza di dialogo fra parco e territorio

Dal punto di vista dei Vantaggi e delle Opportunità sia Interne che Esterne al progetto, si hanno:

PUNTI DI FORZA	<ul style="list-style-type: none"> - Presenza di Aree Protette; - Rete sentieristica molto sviluppata e presenza di sentieri di lunga percorrenza; - Presenza di Borghi, con emergenze architettoniche, storiche , monumentali e religiose di enorme valore (aree archeologiche di Roma, Valle dell’Aniene, Monasteri Benedettini e Subiaco); - Strutture, musei, biblioteche, punti informativi e spazi da gestire già esistenti; - Metodologia di coordinamento e organizzazione, di coprogettazione tra più enti di servizio civile, già rodato; - Esperienza di Servizio Civile; - Peculiarità e qualità dei prodotti enogastronomici locali; - Presenza di aree rurali intatte, con forte tradizioni e identità culturali proprie; - Emergenze ambientali e culturali di alto valore internazionale; - Presenza di musei, centri visita;
-----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - Presenza di numerose associazioni anche sul tema della cucina locale e sulla valorizzazione delle tradizioni locali e forte attività di volontariato; - Presenza istituti alberghieri; - Possibilità di creare flussi nelle aree protette legati al turismo enogastronomico; - Turismo naturalistico ed escursionistico in crescita; - Presenza di diverse sezione CAI ● Sensibilizzazione dei Piani di Zona e dei Comuni sulle opportunità del ruolo sociale dell'agricoltura; ● Esperienze di agrobiodiversità già in atto sul territorio da far conoscere; ● Presenza di associazioni, onlus e cooperative sociali che operano in progetti di AS ● Possibilità di creare flussi nelle aree protette e legati alle attività sportive all'aria aperta ● Presenza di aree rurali intatte, con forte tradizioni e identità culturali proprie; ● Esperienza di Servizio Civile ● Peculiarità e qualità dei prodotti enogastronomici locali; - Metodologia di coordinamento e organizzazione, di co-progettazione tra più enti di servizio civile, già roduta
OPPORTUNITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Turismo escursionistico e naturalistico in crescita; ● Vicinanza a punti di accesso (Roma, Rieti, L'aquila, Tivoli) ben collegati alle reti di trasporto nazionale ed in grado di esprimere una consistente domanda; ● Associazionismo escursionistico (CAI, Federtrek, Aigae, Trekking Italia) nazionale con collegamenti in loco e interesse allo sviluppo; ● <i>Associazioni culturali e turistiche di nuova generazione (giovani laureati);</i> ● Sperimentazione di una sinergia vasta tra enti e progetti dello stesso programma, che permetta anche di amplificare i loro specifici obiettivi; ● Sviluppo locale sostenibile; ● scoprire a fondo il territorio agricolo e la sua funzione sociale e alimentare ● riconoscere all'agricoltura locale un ruolo centrale come risposta alla crisi climatica, in particolare all'utilizzo eccessivo delle risorse idriche ● inserimento sociale, accoglienza inclusione; ● trasmissione di antichi mestieri ai giovani ● possibili collaborazioni con i soggetti pubblici, Comuni e Piani di zona, ASL ● possibilità per le cooperative sociali e associazioni che operano nel sociale di sviluppare progetti in strutture e terreni nei territori dei Parchi ● realizzazione di una rete di Fattorie sociali che operano nei territori delle AA.NN.PP. ● Rilancio del marchio "Natura in Campo" dei prodotti dell'agricoltura sociale nei Parchi del Lazio

3.2) Destinatari del progetto (*)

Destinatari

- L'insieme delle strutture di accoglienza e ristorazione
- I produttori locali
- le associazioni agricole
- L'associazionismo culturale, sociale, sportivo ed ambientale
- la piccola imprenditorialità esistente e potenziale
- Gli istituti scolastici
- i potenziali turisti

Beneficiari

- i settori produttivi e commerciali (es. luoghi di pernottamento e di ristoro), poiché le attività contemplate nel progetto stimolano la crescita culturale e l'aumento dei visitatori, creando nuovi interessi anche economici nel turismo culturale e commerciale su scala locale

- le amministrazioni comunali ovvero i comuni di Roma, i 13 comuni del Parco dei monti Lucretili e i 7 comuni del parco dei monti Simbruini, ed il vasto territorio compreso nel Parco dell'Appia Antica, in quanto tale progetto è volto all'interesse generale della comunità;
- le associazioni professionali agricole poiché il progetto attraverso l'aumento dei fruitori ha l'obiettivo di sviluppare anche le produzioni agricole di qualità;
- i giovani interessati ad un lavoro nel campo dell'agrobiodiversità;
- A tutti coloro che svolgono attività nel campo dell'agrobiodiversità;
- i gruppi e associazioni di volontari che operano all'interno delle aree

4) *Obiettivo del progetto (*)*

Descrizione dell'obiettivo con chiara indicazione del contributo che fornisce alla piena realizzazione del programma ()*

E' una seconda annualità, con il progetto in corso nell'anno 2022-23 che si chiama "Sapori, saperi e 'semi' del territorio"

Riscoprire, tutelare e valorizzare i saperi e la biodiversità locale attraverso azioni di ricerca e recupero delle conoscenze, delle colture e delle tecniche di produzione tradizionali. Promuovere modelli sostenibili di rigenerazione e sviluppo locale attraverso la tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, ambientale e culturale del territorio, che giovano anche ai cambiamenti climatici e alla salute dell'uomo.

Il presente progetto si inserisce all'interno del programma con l'obiettivo di tutelare la biodiversità dei territori anche attraverso la riscoperta delle tradizioni locali e dei prodotti tipici del territorio che possono rappresentare un elemento di interesse per sviluppare la tutela e la valorizzazione delle aree coinvolte oltre a voler riscoprire i mestieri legati agli stessi territori che rappresentano un'opportunità lavorativa per i giovani e un'occasione di sviluppo e crescita.

Grazie al presente progetto è possibile raggiungere l'obiettivo del programma che consiste nel Promuovere modelli sostenibili di rigenerazione e sviluppo locale attraverso la tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale del territorio

E' compito e obiettivo delle aree naturali protette valorizzare il territorio, le comunità locali e la loro cultura, questo anche nell'intento di descrivere e rappresentare le peculiarità e le differenze nelle forme di vita del territorio regionale, di promuovere scambi culturali, che possano favorire la conoscenza e il dialogo, contribuendo così alla scoperta delle vocazioni e delle peculiarità locali che attraverso la valorizzazione della cultura locale migliorino la qualità della convivenza e il rispetto del territorio stesso.

Obiettivo del presente progetto è conoscere, sperimentare e valorizzare alcuni mestieri che si possono condurre all'interno di un'area protetta come quelli della guida escursionistica - ambientale, dell'agricoltore, dell'apicoltore e del cuoco valorizzando piatti tradizionali locali attraverso l'utilizzo di piante edibili e prodotti tipici che raccontano la storia dei territori o ancora mestieri come il falegname o l'artigiano.

Il progetto ha inoltre l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle ricette locali, realizzandole e promuovendole anche attraverso incontri nelle scuole del parco e piccoli laboratori culinari sull'educazione alimentare e la conoscenza dei benefici dei cibi locali realizzati con prodotti locali.

La Legge Regionale sulle Aree Naturali Protette (LR 29/97) all'articolo 3 comma 1 lett. c) assegna agli enti gestori il seguente obiettivo: l'applicazione di metodi di gestione e di restauro ambientale allo scopo di favorire l'integrazione tra uomo ed ambiente anche mediante il recupero e la valorizzazione delle testimonianze antropologiche, archeologiche, storiche e architettoniche e delle attività agro-silvo-pastorali tradizionali.

Da sempre le aree protette della Regione Lazio collaborano per il raggiungimento dei propri fini istituzionali e degli obiettivi di gestione al fine di arricchire il proprio operato nei confronti del territorio. In quest'ottica

nasce la co-progettazione fra le tre aree protette coinvolte nel presente progetto spinte dalle opportunità progettuali che possono svilupparsi da una sinergia di intenti a favore dei beneficiari del progetto di servizio civile attraverso la condivisione di finalità, attività e risorse. Inoltre la co-progettazione consente la condivisione di conoscenze e pratiche che in alcuni casi sono una peculiarità di un'area piuttosto che un'altra (come ad esempio la falegnameria, l'apicoltura....) arricchendo in questo modo le conoscenze e le attività e le possibilità di accrescere il bagaglio culturale degli Operatori Volontari.

Analisi dei bisogni	Attività/Azioni
Conoscenza, conservazione, valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale	Messa in rete degli enti e delle associazioni locali
Mantenimento delle pratiche agricole locali	Inserimento di servizi rivolti a soggetti svantaggiati come occasione di sviluppo del territorio rurale
	Formazione di competenze professionali
Migliorare l'attrattività territoriale	Politiche contro l'abbandono dei territori
	Recupero e valorizzazione delle tradizioni locali
	Valorizzazione del patrimonio artistico e monumentale
Migliorare la qualità della vita delle popolazioni residenti	Tutela del territorio
	Messa a sistema delle realtà presenti
	Valorizzazione e fruizione del patrimonio naturale e culturale

Criticità e Bisogni

Dal Programma di intervento è possibile estrapolare l'analisi dei bisogni relativa al progetto:

le necessità a cui si vuole rispondere con il Progetto si concentrano attorno alle tre tematiche seguenti:

1) approfondimento della conoscenza del patrimonio immateriale legato alla cucina tradizionale e ai prodotti tipici e valorizzazione degli stessi;

2) miglioramento della qualità della vita delle popolazioni residenti attraverso:

- La Produzione di prodotti agricoli locali non dipendenti dalla chimica
- la valorizzazione e fruizione, del territorio attraverso il turismo naturalistico ed enogastronomico di nicchia

3) creazione di nuove opportunità anche lavorative per i giovani attraverso la conoscenza di nuovi e antichi mestieri legati al territorio di appartenenza come ad esempio la produzione di prodotti tipici, l'artigianato, la realizzazione di muri a secco, le colture dimenticate

Le azioni per raggiungere l'obiettivo di progetto possono essere così sintetizzate:

- a) CONOSCERE, SPERIMENTARE E VALORIZZARE ALCUNI MESTIERI ARTIGIANALI CHE SI POSSONO CONDURRE ALL'INTERNO DI UN'AREA PROTETTA
- b) VALORIZZARE IL TERRITORIO ATTRAVERSO I PIATTI TRADIZIONALI LOCALI E I PRODOTTI AGRICOLI TIPICI E L'UTILIZZO DI PIANTE EDIBILI
- c) CONDIVIDERE E FAR CONDIVIDERE GLI OBIETTIVI DI TUTELA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO PROTETTO
- d) TUTELARE IL PAESAGGIO RURALE STORICO (come ad esempio i muretti a secco, le lunette....)
- e) RILANCIO DI ATTIVITÀ LEGATE ALL'AGRICOLTURA E AL RISPETTO DELLE BIODIVERSITÀ AGROALIMENTARI ATTRAVERSO ANCHE I GRANI COSIDDETTI ANTICHI
- f) AVVICINAMENTO AL MONDO DELL'AGROBIODIVERSITÀ

5) *Attività con relativa tempistica, ruolo degli operatori volontari e altre risorse impiegate nel progetto (*)*

5.1) *Complesso delle attività previste per il raggiungimento dell'obiettivo (*)*

Tabella delle Attività e delle Azioni

OBIETTIVI SPECIFICI	ATTIVITÀ	AZIONI	RISULTATI ATTESI	SEDE
A) SPERIMENTARE COLTURE DIMENTICATE (IN PARTICOLARE CEREALI E LEGUMI) PER ESSERE SOSTENIBILI PER UOMO E NATURA	A.1 Conoscenza delle specie/varietà agricole locali, anche storiche	A.1.1 lettura della documentazione di settore	acquisire conoscenza di base specifica	Tutte le sedi (in particolare nei territori vocati che potranno attivarsi)
	A.2 condividere con gli stakeholder locali la scelta del/dei tipo/i di coltura/e (Istituti sperimentali di ricerca, università agrarie, ...)	A.2.1 Incontri con gli enti sperimentali/scientifici ed i rappresentanti di consorzi agricoli locali	buona partecipazione degli stakeholder incontrati	
		A.2.2 analisi delle idee/proposte raccolte		

	A.3 attività agricole evolute e sostenibili	A.3.1 dalla preparazione dei terreni, alla semina, alla cura, fino al raccolto e stoccaggio	raccolto alla fine del ciclo vegetativo	
		A.3.2 raccolta dati delle varie fasi agricole e della crescita con produzione video-fotografica	produrre un archivio dati	
B) CONDIVISIONE CON LE COMUNITÀ DELLA VISIONE E COOPERAZIONE DI ESPERIENZE DI AGROBIODIVERSITÀ NEI TERRITORI DEI PARCHI, AFFINCHÈ POSSANO AUMENTARE LE PROBABILITÀ DI CRESCITA ECONOMICA E SOCIOCULTURALE– ANIMAZIONE TERRITORIALE	B.1 incontri con università agrarie, aziende agricole e realtà associative e/o servizi sociali collegati anche agli spazi adibiti ad orti sociali	B.1.1 incontri con le filiere produttive del territorio e condivisione intenti del progetto SCU	Incontri e visite di realtà limitrofe e operanti	Tutte le sedi (in particolare nei territori vocati che potranno attivarsi)
	B.2 diffondere/condividere i risultati	B.2.1 educazione alla sostenibilità del cibo e delle risorse naturali nelle scuole e con incontri cittadini	accrescimento della consapevolezza del valore del produrre sano per vivere in equilibrio con la terra ed il nostro corpo	
	B.3 creare filiere corte di trasformazione delle produzioni agricole	B.3.1 interagire con mulini, forni, cittadinanza, università agrarie, municipi	orientare ad abitudini alimentari + sane (- chimica di sostentamento per culture fragili)	

<p>C) ACQUISIRE CONOSCENZE DI BASE PER SAPERSI ORIENTARE TRA I FINANZIAMENTI NAZIONALI E/O EUROPEI, SUI TEMI DELL'AGRICOLTURA E DEI MESTIERI ARTIGIANI - <i>PROGETTAZIONE</i></p>	<p>C.1 panoramica sugli strumenti finanziari, europei, nazionali e regionali esistenti ed idonei</p>	<p>C.1.1 ricerca e studio delle fonti di finanziamento europee, nazionali e regionali (<i>aree interne, psr, Life,...</i>) adatte per le realtà territoriali interessate dal progetto</p>	<p>acquisire conoscenza sugli strumenti finanziari europei/nazionali esistenti ed individuazione di quelli adatti ai contesti</p>	<p>Tutte le sedi</p>
	<p>C.2 Approccio alle prime competenze ed abilità nella progettazione</p>	<p>C.2.1 individuazione di possibili idee progettuali da poter sviluppare e tentativi di scrittura di un progetto</p>	<p>numero di idee da poter trasformare in progetti</p>	
<p>D) SPERIMENTARE E VALORIZZARE ALCUNI MESTIERI CHE SI POSSONO CONDURRE ALL'INTERNO DI UN'AREA PROTETTA</p>	<p>D.1 Avvicinarsi ai mestieri tipici del contesto di un'area protetta, valorizzandola, attraverso l'imparare facendo</p>	<p>D.1.1 Attività di apicoltura</p> <p>D.1.2 Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis</p>	<p>Diffusione della cultura tradizionale attraverso antichi e nuovi mestieri</p>	<p>Tutte le sedi</p>

		<i>D.1.3</i> le ricette paesane per valorizzare prodotti e sapori locali		
		<i>D.1.4</i> la cesteria		
		<i>D.1.5</i> Valorizzazione dei paesaggi rurali storici attraverso il recupero dei muretti a secco		

Di seguito sono illustrati in maniera schematica gli indicatori con la situazione iniziale e le aspettative finali:

ATTIVITA'	AZIONI	INDICATORI	SITUAZIONE INIZIALE	ASPETTATIVE FINALI
<i>A.1</i> Conoscenza delle specie/varietà agricole locali, anche storiche	<i>A.1.1</i> Lettura e studio testi scientifico-divulgativi specifici	Libri ed articoli letti	0	5/10
<i>A.2</i> condividere con gli stakeholder locali la scelta del/dei tipo/i di coltura/e	<i>A.2.1</i> Incontri con gli enti sperimentali/scientifici ed i rappresentanti di consorzi agricoli locali	Numero Strutture agricole (stakeholder) partecipanti	n	n + 10
	<i>A.2.2</i> analisi delle idee/proposte raccolte	numero idee utilizzabili	0	un numero sufficiente a costruire un idoneo modello di rete di Agricoltura locale evoluta e sostenibile
<i>A.3</i> attività agricole evolute e sostenibili	<i>A.3.1</i> dalla preparazione dei terreni, alla semina, alla cura, fino al raccolto e stoccaggio	0	0	2/3
	<i>A.3.2</i> raccolta dati delle varie fasi agricole e della crescita con produzione video-fotografica	Taccuino di campagna, ore video, n. fotografie	0; 0h; 0	1/2; 20h; 200/400

B.1 incontri con università agrarie, aziende agricole e realtà associative e/o servizi sociali collegati anche agli spazi adibiti ad orti sociali	B.1.1 incontri con le rappresentanze locali opportune (<i>università agrarie, sezioni agricoltori, associazionismo dedicato, amministrazioni comunali...</i>) per una condivisione d'intenti sui temi del progetto SCU	numero incontri con le rappresentanze locali	n	n + 3
B.2 diffondere/condividere i risultati	B.2.1 organizzare degli incontri con le scuole e la cittadinanza	numero incontri a scuola (istituti agrari, in particolare) e cittadini	n	n+3/5
B.3 creare filiere corte di trasformazione delle produzioni agricole	B.3.1 interagire con mulini, forni, cittadinanza, università agrarie, municipi	Numero accordi di filiere locali	0	1
C.1 Conoscenza (panoramica) degli strumenti finanziari, nazionali ed europei, esistenti ed idonei	C.1.1 ricerca e studio delle fonti di finanziamento nazionali ed europee (<i>aree interne, Life...</i>) adatte per le realtà territoriali di Agricoltura montana e sostenibile	documenti letti	0	4-10
C.2 Approccio alle prime competenze ed abilità nella progettazione	C.2.1 individuazione di possibili idee progettuali da poter sviluppare e scrittura di un reale progetto	numero di idee da poter trasformare in progetti	0	1/2
D.1 Avvicinarsi ai mestieri tipici del contesto di un'area protetta, valorizzandola, attraverso l'imparare facendo	D.1.1 Attività di apicoltura	Corsi organizzati	0	1
	D.1.2 Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis	Incontri organizzati	0	2/3

<i>D.1.3</i> le ricette paesane per valorizzare prodotti e sapori locali	Ricette ritrovate e sperimentate	0	5/10
<i>D.1.4</i> la cesteria	Corsi organizzati	0	1
<i>D.1.5</i> Valorizzazione dei paesaggi rurali storici attraverso il recupero dei muretti a secco	Corsi organizzati	0	1

5.2) Tempi di realizzazione delle attività del progetto descritte alla voce 5.1 (*)

Attività	Azioni	Mesi (<u>ipotizzando il mese 1 come Settembre, riferimento utile soprattutto per le fasi agricole</u>)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
FORMAZIONE	Generale	X	X	X	X	X	X						
	Specifica	X	X	X				X	X	X			
<i>A.1</i> conoscenza delle specie/varietà agricole locali, anche storiche	<i>A.1.1</i> Lettura e studio testi scientifico-divulgativi specifici	X	X	X									
<i>A.2</i> condividere con gli stakeholder locali la scelta del/dei tipo/i di coltura/e (istituti scientifici sperimentali, università agrarie, ...)	<i>A.2.1</i> Incontri con gli enti sperimentali/scientifici e i rappresentanti di consorzi agricoli locali	X	X	X									
	<i>A.2.2</i> analisi delle idee/proposte raccolte		X	X	X								

A.3 attività agricole evolute e sostenibili	A.3.1 dalla preparazione dei terreni, alla semina, alla cura, fino al raccolto e stoccaggio NB non sapendo quando partirebbero i progetti si considera il mese 1 come settembre, poiché l'agricoltura è stagionale												
			X	X	X				X	X	X	X	X
	A.3.2 raccolta dati delle varie fasi agricole e della crescita, con produzione video-fotografica												
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
B.1 incontri con università agrarie, aziende agricole e realtà associative e/o servizi sociali collegati anche agli spazi adibiti ad orti sociali	B.1.1 incontri con le rappresentanze locali opportune (<i>università agrarie, sezioni agricoltori, associazionismo dedicato, amministrazioni comunali...</i>) per una condivisione d'intenti sui temi del progetto SCU												
		X	X	X	X	X							
B.2 diffondere/condividere i risultati	B.2.1 organizzare degli incontri con le scuole e la cittadinanza								X	X	X	X	X
B.3 creare filiere corte di trasformazione delle produzioni agricole	B.3.1 interagire con mulini, forni, cittadinanza, università agrarie, municipi												
				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
C.1 Conoscenza (panoramica) degli strumenti finanziari, nazionali ed europei, esistenti ed idonei	C.1.1 ricerca e studio delle fonti di finanziamento nazionali ed europee (<i>aree interne, Life,...</i>) adatte per le realtà territoriali di Agricoltura montana e sostenibile	X	X	X	X	X	X						
C.2 Approccio alle prime competenze ed abilità nella progettazione	C.2.1 individuazione di possibili idee progettuali da poter sviluppare e scrittura di un reale progetto												
				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
D.1 Avvicinarsi ai mestieri tipici del contesto di un'area protetta, valorizzandola, attraverso l'imparare facendo	D.1.1 Attività di apicoltura	X	X					X	X	X	X	X	X
	D.1.2 Affiancamento attività accoglienza e formazione presso Hortus Urbis							X	X	X	X	X	X
	D.1.3 le ricette paesane per valorizzare prodotti e sapori locali												
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

				X	X	X	X	X	X	X		
				X	X	X	X	X	X	X	X	

5.3) Ruolo ed attività previste per gli operatori volontari nell'ambito del progetto (*)

Così come previsto dal MIUR nel Decreto Ministeriale n.139 del 22 agosto 2007: l'imparare ad imparare; il progettare, il comunicare, il collaborare e partecipare; l'agire in modo autonomo e responsabile, ecc...; sono competenze ed abilità chiave, delle soft-skill a sostegno delle future loro scelte professionali.

Ecco perciò che durante l'intero arco dei 12 mesi, seppur sempre accompagnati dai loro **"maestri/adulti di riferimento" OLP** e dai tanti operatori dei diversi Enti e professionisti con cui verranno in contatto, a tutti gli Operatori Volontari, già dalle prime ore di Formazione Specifica, si agevolerà un processo che permetta sempre di più una loro completa autonomia che, da esperienza, sarà operativa fin dai primi mesi e che incrementerà durante la seconda parte di svolgimento del progetto. Permettendogli di assumere sempre maggiori responsabilità nelle scelte che si presentano, di orientamento nella conduzione delle ATTIVITA' a loro affidate, e che sono TUTTE quelle elencate in dettaglio nelle schede precedenti, e nell'organizzazione delle stesse, andando ad irrobustire la personale autostima.

Insomma, prove reali di gestione del proprio lavoro e di quello del gruppo di pari, in un contesto, per fortuna, protetto e tutelato.

5.4) Risorse umane complessive necessarie per l'espletamento delle attività progettuali previste (*)

ATTIVITÀ	RISORSE UMANE COINVOLTE	QUALIFICHE	RUOLO	RAPPORTO CON L'ENTE
<p>A.1 Conoscenza delle specie/varietà agricole locali, anche storiche</p> <p>A.2 condividere con gli stakeholder locali la scelta del/dei tipo/i di coltura/e (istituti scientifici sperimentali, università agrarie, ...)</p> <p>A.3 attività agricole evolute e sostenibili</p>	19 persone	<p>12 OLP</p> <p>4 Referenti progetto apicoltura e semina grani storici</p> <p>2 referenti hortus urbis</p> <p>1 Referente Ufficio Comunicazione e promozione territoriale (RUC)</p> <p>4 Guardiaparco (GP)</p> <p>2 Educatori Ambientali (EA)</p>	Coordinamento e affiancamento alle azioni	<p>17 (dipendenti delle aree naturali protette)</p> <p>2 Associazione hortus urbis</p>

<p>B.1 incontri con università agrarie, aziende agricole e realtà associative e/o servizi sociali collegati anche agli spazi adibiti ad orti sociali</p> <p>B.2 diffondere/condividere i risultati</p> <p>B.3 creare filiere corte di trasformazione delle produzioni agricole</p>	16 persone	6 OLP 2 RUC 4 Associazioni Locali 2 Referenti uffici tecnici (RUT) 2 Educatori Ambientali	Coordinamento e affiancamento	12 dipendenti Aree Protette 4 Associazioni locali
<p>C.1 Conoscenza (panoramica) degli strumenti finanziari, nazionali ed europei, esistenti ed idonei</p> <p>C.2 Approccio alle prime competenze ed abilità nella progettazione</p>	16 persone	6 OLP 2 RUT 2 RUC 4 GP 2 Addetti Falegnameria	Coordinamento e affiancamento	16 dipendenti aree protette
<p>D.1 Avvicinarsi ai mestieri tipici del contesto di un'area protetta, valorizzandola, attraverso l'imparare facendo</p>	20 persone	6 OLP 3 RUT 3 Gp 6 Operai Tecnici (OT) 2 referenti associazioni	Coordinamento e affiancamento	18 dipendenti aree protette 2 referenti associazioni

5.5) Risorse tecniche e strumentali necessarie per l'attuazione del progetto (*)

Attività	Risorse tecniche e strumentali necessarie
A.1 Conoscenza delle specie/varietà agricole locali, anche storiche	Libri del settore Fotocopie di articoli scientifici
A.2 condividere con gli stakeholder locali la scelta del/dei tipo/i di coltura/e (istituti scientifici sperimentali, università agrarie, ...)	Computer portatile e/o fisso Cancelleria Macchina fotografica Automezzo
A.3 attività agricole evolute e sostenibili	Trattore e attrezzi per l'aratura Miscugli di semi da coltivare Falcetti per la mietitura Attrezzi per la trebbiatura Macchina video-fotografica
B.1 incontri con università agrarie, aziende agricole e realtà associative e/o servizi sociali collegati anche agli spazi adibiti ad orti sociali	Computer portatile e/o fisso Cancelleria Macchina fotografica Automezzo
B.2 diffondere/condividere i risultati	computer portatile e/o fisso

	videoproiettore e telo per proiezioni cancelleria stampante registratore videocamera macchina fotografica rete wifi
B.3 creare filiere corte di trasformazione delle produzioni agricole	Computer portatile e/o fisso videoproiettore e telo per proiezioni Macchina fotografica Cancelleria Stampante
C.1 Conoscenza (panoramica) degli strumenti finanziari, nazionali ed europei, esistenti ed idonei	Libri del settore Fotocopie di articoli e documenti dell'unione europea Computer portatile e/o fisso Cancelleria
C.2 Approccio alle prime competenze ed abilità nella progettazione	Stampante
D.1 Avvicinarsi ai mestieri tipici del contesto di un'area protetta, valorizzandola, attraverso l'imparare facendo	zappe e utensili per orto mezzi di trasporto o automobile protezioni personali per le api materiale per creare cesti arnesi per lavorare la pietra per realizzare muretti a secco

6) *Eventuali particolari condizioni ed obblighi degli operatori volontari durante il periodo di servizio*

- Flessibilità oraria
- Disponibilità a lavorare nei giorni festivi
- Esibire il cartellino di riconoscimento, specifico dell'operatore volontario di servizio civile universale

7) *Eventuali partner a sostegno del progetto*

NOME PARTNER	CODICE FISCALE	APPORTO SPECIFICO	Accordo agli atti dell'ente proponente
--------------	----------------	-------------------	----------------------------------------

ASSOCIAZIONE ZAPPATA ROMANA VIA AMERIGO VESPUCCI 24, 00153 ROMA,	C.F. 97689500581,	collaborazione nelle attività generali del progetto <ul style="list-style-type: none"> • realizzazione di momenti formativi aperti ai giovani impegnati nel servizio civile; • collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori • nel favorire l'inserimento dei destinatari in attività di recupero e riuso; • collaborazione nelle attività di manutenzione e cura dell'Hortus Urbis per valorizzarne gli aspetti di accoglienza e di biodiversità. 	Presente
AZIENDA AGRICOLA REGINA VIARUM DI FEDERICA GIANNI Via Appia Antica 300 -	GNNFRC73M48H50 10 P.IVA 10556281002	<ul style="list-style-type: none"> • collaborazione nelle attività generali di progetto • realizzazione di momenti formativi aperti a giovani in servizio civile • collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori • realizzazione nelle attività generali di progetto 	Presente
CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria	C.F. 97231970589 https://www.crea.gov.it/home	<ul style="list-style-type: none"> • partner scientifico di guida nelle scelte legate ai temi agricoli • collaborazione nella realizzazione di eventi promossi dagli enti promotori per la diffusione degli argomenti scientifici 	In preparazione
UNIVERSITA' AGRARIA DI MORICONE	C.F. 86005770580 https://www.agraria.moricone.it/	<ul style="list-style-type: none"> • collaborazione nelle attività generali di progetto legate ai temi agricoli • attore locale con funzioni di connessione tra gli enti parco, gli enti sperimentali e le realtà agricole locali 	In preparazione

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI

8) Tecniche e metodologie di realizzazione della formazione specifica (*)

La formazione specifica sarà attuata in proprio, presso l'ente e con l'utilizzo di formatori dell'ente. All'interno del progetto, la formazione specifica è considerata come parte integrante del percorso educativo rappresentato dal servizio civile. Nell'approccio adottato, il percorso di formazione non avrà infatti solo lo scopo di fornire ai giovani le conoscenze pratiche necessarie per il lavoro operativo, ma anche quello di motivare i giovani e stimolare la loro sensibilità rispetto a temi come la solidarietà, i diritti fondamentali delle persone, l'impegno sociale e civico e a mettere alla prova competenze trasversali necessarie alla futura entrata nel mondo del lavoro.

In considerazione di questo, la formazione non sarà strutturata solo sulla base di "lezioni frontali", ma prevederà invece metodologie interattive e che rendano possibile la partecipazione attiva da parte dei giovani

del servizio civile, in un contesto di lavoro di gruppo e di presa in carico responsabile dell'elaborazione delle tematiche proposte., con attenzione al compito da svolgere e alla gestione del tempo e degli strumenti a disposizione.

Alla luce dello sviluppo di queste competenze di "metalivello" le giornate formative – che avranno una durata di almeno 4 ore – dovranno prevedere per lo meno 2 ore di coinvolgimento attivo dei giovani in discussioni, gruppi di lavoro, laboratori.

9) *Moduli della formazione specifica e loro contenuti con l'indicazione della durata di ciascun modulo (*)*

	<i>Moduli Specifici del Progetto condivisi con gli Enti Associati co-progettanti</i>	<i>Formatori</i>	<i>Contenuti formativi</i>	<i>Ore modulo</i>
1	Accoglienza e presentazione reciproca	<ul style="list-style-type: none"> ● Rappresentanti degli Enti Coprogettanti ● Olp ● Ex-Volontari 	<ul style="list-style-type: none"> ● Accoglienza e autopresentazioni dei corsisti ● Illustrazione della Rete di SCU e nel dettaglio degli enti coprogettanti ● L'esperienza di servizio civile nelle aree protette 	4
2	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile	<ul style="list-style-type: none"> ● PIETROPAOLI (Lucretili) 	<p>5 Aspetti generali del D.Lgs 81/2008</p> <p>6 I soggetti della prevenzione e i relativi obblighi</p> <p>7 I rischi, Concetto di rischio e concetto di pericolo</p> <p>8 La valutazione del rischio</p> <p>9 I rischi specifici cui è esposto il volontario in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni in materia.</p> <p>10 Le figure previste dalla normativa.</p> <p>11 L'utilizzo dei Dispositivi di Protezione individuale</p>	8
3	Aree protette, punti informativi, biblioteche e musei	<p>5 ZACCARIA (Simbruini)</p> <p>6 MAZZA' (Appia Antica)</p>	<p>Le porte del Parco, Musei e Centri visita</p> <p>Nascita delle aree protette, regole di tutela, storie e tradizioni</p> <p>L'importanza delle aree protette e dei comuni nell'educazione ambientale</p> <p>I Musei dei Parchi</p> <p>Attività di front-office</p>	4
4	Animazione del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ● LIVIA MAZZA' (formatore esterno) ● BARILLA' (Appia) 	<ul style="list-style-type: none"> ● La consapevolezza che il fare rete vale più del contributo dei singoli ● Dalle strutture d'ospitalità, alla micro-imprenditorialità fino alla gestione dei 	6

		Antica) ● ZACCARIA (Simbruini)	beni comuni	
5	I protocolli di segnaletica CAI	● LATTANZI (Lucretili) ● MAZZA' (Appia Antica) ● ANTONELLI (Simbruini)	● La sentieristica ● Interventi di manutenzione ordinaria sui sentieri	4
6	Cartografia, orientamento e sicurezza in montagna	● GIORDANI, LATTANZI (Lucretili)	20. Le Condizioni Meteo 21. orientamento sulle mappe 22. orientamento sul territorio 23. elementi base di cartografia e di orienteering	4
7	L'esperienza dei Lucretili su artigianato dei cesti e coltura del grano antico	● PIETROSANTI, GIORDANI (Lucretili)	● Il racconto del primo campo sperimentale di una miscela di grani teneri storici a Moricone ● Il racconto e le emozioni nell'imparare l'arte del cestaio	6
9	L'arte dei muretti a secco: tecniche e laboratorio di campo	● PETRINI, TOCCA, ANTONELLI (Simbruini)	● Un po' di teoria ● Gli strumenti del mestiere ● Pratica del recupero dei muretti a secco	8
10	L'Apicoltura: evoluzione, tecniche e pratica	● SALVATORI (formatore esterno)	● La storia della raccolta del miele ● La cura delle api e delle arnie ● La raccolta e tutte le pratiche manuali	12
11	Recupero e riscoperta delle antiche ricette tradizionali locali	● SCARCELLI (formatore esterno)	● Saper riconoscere piante commestibili ● Antiche ricette culinarie rilette in chiave moderna ● Utilizzo in cucina delle erbe naturali locali	10
12	Le diversità Biologiche e i sistemi di coltivazione non invasivi	● PIVA (cervia navegna)	● Cultivar tipiche dell'Appennino e delle aree del progetto ● Sistemi di coltivazione non invasivi	6
			TOTALE	72

10) Nominativi, dati anagrafici, titoli e/o esperienze specifiche del/i formatore/i in relazione ai contenuti dei singoli moduli (*)

Dati anagrafici del formatore specifico	Competenze/esperienze specifiche	Modulo di
-----------------------------------------	----------------------------------	-----------

					formazione
Nome e cognome	Luogo e data di nascita	Ruolo e ente di appartenenza	Titolo di studio	Esperienza nel settore	
Sebastiano Petrini	Subiaco, 12.05.1977	Assistente Area Tecnica del PNR Monti Simbruini	Diploma di Geometra	Corso sulla costruzione dei muretti a secco e piccole realizzazioni nel Parco, come opere di ingegneria naturalistica	L'arte dei muretti a secco: tecniche e laboratorio di campo
Silvia Pietropaoli	Tivoli (RM), 19.08.1979	Assistente area tecnica-servizio lavori pubblici PNR dei Monti Lucretili. Referente e progettista del Servizio Civile Universale	Laurea magistrale in ingegneria per l'ambiente e il territorio	Corso sulla sicurezza e difesa ambientale organizzato dall'università La Sapienza di Roma	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impegno degli operatori volontari in progetti di servizio civile universale
Giorgina Scardelletti	Roma, 07.01.1958	Funzionario servizio comunicazione e SIT PNR dei Monti Lucretili	Laurea magistrale in lettere con indirizzo storico-medievale e orientale	Esperta in comunicazione, archivi, biblioteche e reti museali del Lazio	Aree protette, punti informativi e musei
Roberto Pietrosanti	Moricone, 08.07.1960	Guardiaparco del PNR dei Monti Lucretili	Diploma Agrotecnico	Conoscenza approfondita di molte specie vegetali, orticole e delle tecniche di lavorazione dei terreni. Olivicoltore.	L'esperienza dei Lucretili sull'artigianato dei cesti e la coltura del grano antico (storico)
Silvia Zaccaria	Subiaco, 30.3.1974	Assistente area tecnica – comunicazione del PNR dei Monti Simbruini	Laurea in Scienze della Comunicazione	Servizio comunicazione, promozione e d educazione ambientale. Gestione ed aggiornamento del sito istituzionale Gestione dei social istituzionali facebook, Twitter, Instagram, youtube.. Guida del parco dei Monti Simbruini	Aree protette, punti informativi, biblioteche e musei Animazione del territorio
Barbara Barillà	Roma, 25.11.1972	Comunicazione e promozione territoriale PNR Appia Antica	Liceo Classico	Esperta promozione turistica Comunicazione digitale e social media marketing al	Animazione del territorio

				PNR dell'Appia Antica	
Francesca Mazzà	Roma, 02.06.1962	Responsabile Ufficio Comunicazione ed Educazione Ambientale del Parco NR dell'Appia Antica	Laurea in Storia e Letteratura	Consolidata esperienza nelle materie legate alla comunicazione e promozione di un'Area Protetta	I protocolli di segnaletica CAI
Livia Mazzà	05.05.1976	Consulente ambientale	Laurea in Economia Ambientale presso The University of Edimbourg e Master in Environmental Economics and Environmental management	Consulenza su strategie per il consumo e la produzione sostenibile, acquisti pubblici verdi, acquisti sostenibili, sviluppo locale sostenibile, contabilità ambientale e metabolismo urbano. Formazione per l'adozione degli strumenti di sostenibilità	Animazione del territorio
Umberto Antonelli	Subiaco, 08.11.1967	Responsabile del servizio sentieristica e del laboratorio di falegnameria del Parco	Diploma di Geometra	Esperto nella creazione, progettazione e realizzazione di reti sentieristiche e ideazione e realizzazione di carte escursionistiche Corso sulla costruzione dei muretti a secco e piccole realizzazioni nel Parco, come opere di ingegneria naturalistica	I protocolli di segnaletica CAI L'arte dei muretti a secco: tecniche e laboratorio di campo
Vincenzo Lattanzi	Marcellina, 28.05.1964	Assistente area tecnica-ufficio sistema informativo territoriale	Diploma superiore perito agrario	Membro della Commissione Nazionale di Ricerca del Corpo. Nazionale Soccorso Alpino e Speleologico Istruttore Nazionale della F.I.E. Membro	I protocolli di segnaletica CAI Cartografia, orientamento e sicurezza in montagna

				della Commissione Escursionismo del CAI Membro della Commissione Nazionale di Formazione della FederTrek. Membro della Commissione Regionale Sentieristica del CAI Lazio	
Fabiano Tocca	Subiaco, 12.01.1973	Collaboratore Area Tecnica del PNR Monti Simbruini	Diploma di ragioneria	Corso sulla costruzione dei muretti a secco e piccole realizzazioni nel Parco, come opere di ingegneria naturalistica	L'arte dei muretti a secco: tecniche e laboratorio di campo
Alessandro Giordani	Roma, 13.01.1971	Guardiaparco del PNR dei Monti Lucretili. Referente, progettista e Olp del Servizio Civile Universale e dei lunghi cammini (CNP e VL)	Laurea magistrale in scienze geologiche Master di II livello sulla Ricerca e gestione dei fondi europei	Esperto nella creazione, progettazione e realizzazione di reti sentieristiche e ideazione e realizzazione di carte escursionistiche Conoscenza di software sia open-source (QGIS) sia proprietari (freehand, adobe professional, photoshop, global mapper, base camp, ecc...). Tra i fondatori dell'Ass. Trail dei Monti Simbruini.	Cartografia, orientamento e sicurezza in montagna L'esperienza dei Lucretili sull'artigianato dei cesti e la coltura del grano antico (storico)
Gabriele Scarcelli	Tivoli, 08.12.1979	Militare presso la marina e Cuoco	Militare presso la marina	Presidente dell'Associazione Promozione dei Prodotti tipici locali "Cuochi di Marcellina"	Recupero e riscoperta delle antiche ricette tradizionali locali
Lorenzo Salvatori	San Polo dei Cavalieri (RM), 10.10.1953	Apicoltore	Istituto Professionale	Esperienza di circa 15 anni come Apicoltore. Ad oggi gestisce circa 50 arnie di sua	L'Apicoltura: evoluzione, tecniche e pratica

				proprietà.	
Giovanni Piva	Ancona 07.07.1970	Responsabile Servizio Naturalistico e Agroforestale Riserva Naturale regionale Monti Navegna e Cervia	Laurea Magistrale in scienze agrarie	Formatore ambientale nel sistema delle aree protette della Regione Lazio. Responsabile del Laboratorio Territoriale di educazione ambientale di Varco Sabino (RI). Tavolo tecnico Informazione, formazione educazione ambientale Lazio (INFEA) Docente in corsi di formazione del sistema regionale delle Aree protette	Cultivar tipiche dell'Appennino e delle aree del progetto Sistemi di coltivazione non invasivi

MISURA 3 MESI UE

II) Tabella riepilogativa (*)

(da compilare)

<i>N.</i>	<i>Ente titolare o di accoglienza cui fa riferimento la sede (se accreditata)</i>	<i>Denominazione Sede di attuazione progetto</i>	<i>Codice sede</i>	<i>Paese estero</i>	<i>Città</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Numero operatori volontari</i>	<i>Operatore locale di progetto estero</i>
1								
2								
3								
4								