



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



LABORATORIO PARCHI

-

TUTTI IN CAMPO x LE FILIERE CORTE DI BIODIVERSITA'



ENTE

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

PARCO NATURALE REGIONALE DEI MONTI LUCRETILI - SU00059

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

2) *Titolo del progetto (*)*

LABORATORIO PARCHI - TUTTI IN CAMPO X LA BIODIVERSITA'

3) *Contesto specifico del progetto (*)*

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

Il presente progetto coinvolge tre Aree Naturali Protette, il Parco Regionale Naturale dei Monti Lucretili, il Parco Regionale Naturale dei Monti Simbruini ed il Parco Naturale Regionale dei Monti Aurunci. 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 (messa in campo) e la valorizzazione di attività colturali sostenibili, per clima e uomo, e ricche di biodiversità
- intraprendere percorsi cooperativi per la costruzione di filiere corte di produzione
- stimolare un turismo che sia attratto da queste piccole realtà agronomiche
- riscoprire uno o più mestieri artigianali 'minori'

Le Aree coinvolte

Ente Proponente il Progetto

Il **Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili**, istituito con L.R. n.41/89, ha una superficie di 18.204 ettari, è situato a cavallo tra le province di Rieti e di Roma, e tutela un ambiente di media montagna. Il Parco comprende il territorio di 13 comuni, con una popolazione totale 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 ambientale e naturalistico: le ricche fioriture primaverili delle

orchidee spontanee e dello *Styrax officinalis*, simbolo del Parco, la presenza costante delle aquile reali 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.

Dal 2022 il Parco ha creato un **Terreno Sperimentale seminando un Miscuglio di 2 Grani Tradizionali**, cosiddetti 'antichi', composta dal GentilRosso e Frassineto. L'idea è ricoltivare alcuni ettari di grani tradizionali che circa 70 anni fa erano seminati, con una filosofia pienamente biologica, senza utilizzare alcun input chimico, rispettosa dell'ambiente e dell'uomo, e stimolando la messa in piedi di una filiera corta che risulti attrattiva anche per un turismo alla ricerca di tali prodotti alimentari e per i tanti abitanti della città metropolitana di Roma.

Enti Partecipanti

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 è 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.

Le 'Case delle sementi' sono sistemi di conservazione, protezione e gestione collettiva delle sementi rurali (varietà da conservazione, varietà locali, varietà storiche, varietà non più in commercio, varietà

amatoriali, varietà selezionate e riprodotte in azienda a partire dai materiali più vari, ecc.), nate dalla libera iniziativa di agricoltori locali in diverse parti del mondo.

Da qui nasce l'idea di attivare una “**Casa delle Sementi della Valle dell’Aniene**”, finalizzata al recupero e alla gestione partecipata della riproduzione delle risorse genetiche autoctone censite nel Comprensorio. Il progetto, elaborato in collaborazione con l’ARSIAL, la X Comunità Montana della Valle dell’Aniene, il Dipartimento per l’Innovazione dei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell’Università degli Studi della Tuscia di Viterbo e il Comune di Vallepietra, si prefigge di:

- promuovere la conservazione delle varietà autoctone della Valle dell’Aniene, attraverso la costituzione di una rete locale di agricoltori custodi delle seguenti risorse genetiche: Fagiolo Cioncone, Fagiolina Arsolana, Fagiolo Regina di Marano Equo, Fagiolo Cappellette, Fagiolo Romanesco, Fagiolo Pallino, Fagiolone di Vallepietra, Mais Agostinella;

- realizzare la conservazione ex situ a medio termine, attraverso la costituzione di una “Banca del Germoplasma della Valle dell’Aniene”;

- organizzare e strutturare un sistema di riproduzione delle sementi appartenenti alle anzidette varietà locali tutelate;

- supportare tecnicamente e scientificamente l’avvio di questo processo e i successivi monitoraggi (aspetti genetici, fitosanitari, agronomici e ambientali).

- promuovere la reintroduzione di varietà, non commerciali, di cereali al fine di valorizzare i numerosi prodotti tipici da forno (pane, paste e dolci) legati alla tradizione ed alla storia del comprensorio.

Il Parco aveva già recuperato, grazie ad apposito finanziamento regionale, il vecchio Mulino ad acqua in Loc. Il Mulino nel Comune di Vallepietra, realizzando una struttura destinata ad ospitare una sezione del Museo dell’Acqua; utilizzando risorse proprie l’Ente ha effettuato ulteriori lavori di sistemazione della struttura, completando gli allacci, gli arredi e gli allestimenti e realizzando quindi la Casa.

Il progetto si è concluso con l’inaugurazione del 7 ottobre 2022. Nel 2023 la casa verrà affidata in gestione agli agricoltori del territorio.

Il Vivaio Forestale del Parco Naturale Regionale dei Monti Aurunci è ubicato ad Itri (comune del Parco) nato per conservare e tutelare il patrimonio vegetazionale nonché le più interessanti tra le 1900 specie che compongono la flora dei Monti Aurunci.

La sua creazione è stata strategica per la realizzazione di opere di recupero con tecniche di ingegneria naturalistica a basso impatto ambientale nonché per il recupero di aree degradate e dissestate.

Ubicato nei locali di una ex scuola agraria recuperata e adattata alle nuove esigenze, è meta di numerose scolaresche nonché di giovani universitari e stagisti che sono interessati alle numerose attività che vi si realizzano.

La struttura, dotata di un impianto fotovoltaico, garantisce l’autosufficienza energetica della stessa oltre a contribuire alla riduzione della co2 immessa nell’atmosfera.

Divenuto punto di riferimento per molti parchi della Regione Lazio e delle Regioni limitrofe, il vivaio fornisce aziende locali ed altri Enti pubblici o privati con professionalità e competenza, consigliando e contribuendo alle scelte migliori (Progetto “Ossigeno” in collaborazione con la Regione Lazio con fornitura di diverse migliaia di piante, progetto “Un albero per ogni nato” in collaborazione con diversi comuni del Comprensorio, “Festa dell’Albero” e “Programma Gens” in collaborazione con istituti scolastici).

All'interno della struttura, oltre a tutte le attività vivaistiche che comprendono la raccolta dei semi nel comprensorio aurunco, la semina, l'invasettamento delle piantine, la messa a dimora nei vari settori, la pulizia delle erbacce, la preparazione per le varie forniture e per la vendita sono state avviate alcune diverse attività che verranno illustrate di seguito:

- La falegnameria del Parco è nata con lo scopo di utilizzare la massa legnosa proveniente dai lavori di manutenzione dei boschi che l'Ente Parco effettua. Diversi tipi di legno ottenuti dalla gestione naturalistica dei boschi vengono sapientemente trasformati in vassoi, fioriere, portavasi, ecc., in vendita nella bottega del Parco.

Per le applicazioni esterne, pubbliche e private, si realizzano panche e tavoli per spazi verdi ed aree pic-nic ma anche segnaletiche, tabelloni ed elementi di arredo necessari per eventi e manifestazioni.

- Il Laboratorio artigianale e bottega del Parco, nasce dalla necessità di recuperare uno dei mestieri più antichi del territorio che rischiava di essere perduto, ma anche dalla necessità di far conoscere l'arte dell'intreccio dello strame.

Di forma filamentosa, l'ampelodesma comunemente chiamata stramma o strame è una pianta erbacea tipica della macchia mediterranea che trova nella nostra zona un'ampia diffusione.

Intrecciata da sola o associata ai giunchi di vimini o ai polloni teneri delle piante d'olivo, dà vita a borse, cappelli, ceste, sedie ma anche a originali composizioni ornamentali come centri tavola. All'interno della bottega del Parco sono esposti per la vendita oggetti realizzati dagli artigiani, dalla falegnameria

- Realizzazione Serra e ombrai, dal seme all'impianto, l'ambizioso progetto che ha interessato il vivaio del Parco con la realizzazione di una serra di 240 mq e due ombrai, è stato portato a termine e consentirà al Vivaio del Parco di potenziare la produzione di nuovi alberi che saranno trapiantati nelle aree pubbliche della Regione Lazio.

Le nuove strutture consentiranno il miglioramento della quantità e della qualità produttive di essenze arboree autoctone, finalizzate a contrastare i fenomeni innescati dal cambiamento climatico.

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

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 in 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:

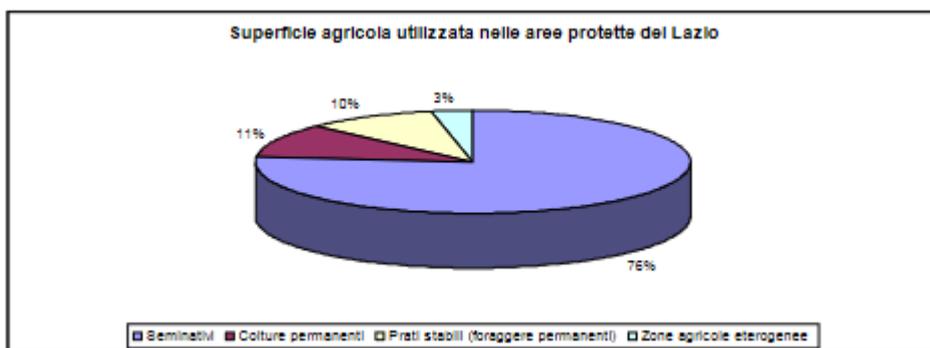
- a) promuovere forme di collaborazione e partenariato tra gli Enti gestori delle Aree Naturali Protette, compresi SIC e ZPS e i produttori che operano nelle aree stesse o limitrofe secondo criteri di sostenibilità ambientale;
- b) incentivare e qualificare la produzione di prodotti agro-alimentari con 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.

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

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 rodada;
-----------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 rodada
<p style="text-align: center;">OPPORTUNITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Turismo escursionistico ed enogastronomico 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; ● <u>Proporre i Parchi come Laboratori di nuove idee e soluzioni sostenibili, enti pubblici in avanscoperta;</u> ● <i>Associazioni culturali e turistiche di nuova generazione;</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 ● <u>riconoscere all'agricoltura locale un ruolo centrale come risposta alla crisi climatica, in particolare all'utilizzo eccessivo delle risorse idriche</u> ● <u>ridurre al massimo gli input chimici, dannosi per l'alimentazione, per i suoli e per le falde acquifere;</u> ● inserimento sociale, accoglienza inclusione; ● <u>trasmissione di antichi mestieri artigianali ai giovani;</u> ● <u>stimolare filiere corte che colleghino i coltivatori, ai consumatori, passando per i trasformatori della materia prima, in un contesto pienamente cooperativo</u> ● <u>promuovere la gestione partecipata</u> ● 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 agricole che operino nei territori delle AA.NN.PP. ● <u>Rilancio del marchio "Natura in Campo" dei prodotti dell'agricoltura di qualità nei Parchi del Lazio</u>

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, in particolare dell'enogastronomia e del bio

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 ()*

I Parchi, oggi, ad un secolo dalla nascita dei primi Parchi Nazionali (PNALM e Gran Paradiso), devono sempre più autorevolmente essere capisaldi della loro mission (paradigma) di tutela e conservazione della biodiversità naturale, ma nello stesso tempo essere in grado di interpretare e guidare le sollecitazioni ambientali e sociali che la contemporaneità presenta.

E per questo il paradigma delle Aree Protette deve aggiungere valori, visioni e comportamenti che stiano al passo con i tempi, che provino a guidarli.

Come una drupa, dove il nocciolo è la parte non scalfibile e da non mettere mai in discussione e rappresenta la conservazione della biodiversità naturale (il paradigma); e la polpa è il rinnovamento, il continuo faro sul mondo odierno, per tastarne il polso, interpretarlo e proponendo nuove soluzioni che provino a dare risposte alle richieste e ai problemi ambientali, sempre più incalzanti ed urgenti, dell'attualità.

Ecco perché vediamo, proponiamo, i Parchi come dei Laboratori, luoghi dove si sperimentano nuovi pensieri, nuove vie di tutela e valorizzazione, anche 'rispolverando' il buon vecchio passato di vita più lenta, che era sicuramente più in equilibrio con la Terra.

Questo progetto prova a seguire questo pensiero... a seminare un futuro più sostenibile, in equilibrio, un'abbondanza frugale.

Raccoglie l’eredità ed è parte della famiglia di progetti sui saperi e sapori tradizionali, che da almeno 3 anni sono stati proposti in diverse aree ed enti della nostra rete SCU, dove ultimo è stato il progetto in corso nell’anno 2022-23 che si chiamava “Sapori, saperi e ‘semi’ del territorio”.

<https://www.scuborghieareeprotette.it/sapori-saperi-e-semi-del-territorio/>

Questa è la cornice all’interno della quale si vuole operare:

- 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 valorizzazione del patrimonio culturale, ambientale e culturale del territorio, che giovano anche ai cambiamenti climatici e alla salute dell’uomo, con il sostegno all’avvio di filiere corte di produzione, che uniscano, coltivatori, trasformatori della materia biologica ed i clienti. In un percorso che in tutte le fasi sia pienamente cooperativo
- Tornando ad insegnare e promuovere antichi mestieri artigianali, che spesso sono parte della memoria dei più anziani.
- Stimolare un turismo sensibile e attento ai prodotti culturali biologici e alle manifatture d’artigianato locale

Il presente progetto si inserisce all’interno del programma ‘**A Grandi Passi per la sostenibilità**’ con gli obiettivi di:

- Tutelare e arricchire la biodiversità dei territori attraverso il sostegno e la riscoperta delle tradizioni culturali locali, e dei prodotti tipici del territorio;
- la loro valorizzazione e sostegno mediante lo stimolo alla creazione di filiere corte di produzione che possano rappresentare anche un elemento attrattivo per un turismo sempre più attento e alla ricerca di prodotti eno-gastronomici di alta qualità e completamente biologici;
- 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.

Ripetendo con parole leggermente diverse il quadro obiettivi del progetto, questo si vuole portare avanti:

- Ricerca, salvaguardia e promozione di varietà di legumi e cereali locali e/o dimenticati, inseriti o da proporre per l’inserimento nell’Elenco delle Produzioni Agricole Tradizionali del Lazio (PAT) o nel Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche autoctone a rischio di erosione, entrambi tenuti da ARSIAL;
- Diffusione e valorizzazione di Sementi MEB (Materiali Eterogenei Biologici) - varianti non catalogate, creando un miscuglio cerealicolo che si adatti con gli anni ai luoghi ove coltivato (popolazione evolutiva);
- Promozione del marchio di qualità interno alle aree protette Natura in Campo;
- Costruzione di filiere cerealicole corte a sostegno della sovranità alimentare, e che sorreggano una microeconomia locale.
- re-imparare ad essere artigiani.

Attraverso la realizzazione del progetto si vuole potenziare il servizio di “promozione dello sviluppo sostenibile” presso le sedi di attuazione e gli enti di impiego attraverso attività itineranti nel territorio come interventi nelle scuole o negli eventi e manifestazioni organizzati dagli enti e servizi di progettazione, gestione e attuazione di interventi attivi come percorsi tematici e i monitoraggi volti alla salvaguardia e tutela dei beni ambientali e alla promozione di modelli di sviluppo sostenibile anche attraverso la diffusione di progetti già in fase di realizzazione come il progetto Natura in Campo per l’agrobiodiversità.

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.

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) CONDIVIDERE E FAR CONDIVIDERE GLI OBIETTIVI DI TUTELA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO PROTETTO
- c) TUTELARE IL PAESAGGIO RURALE STORICO (come ad esempio i muretti a secco, le lunette....)
- d) RILANCIO DI ATTIVITÀ LEGATE ALL’AGRICOLTURA E AL RISPETTO DELLE BIODIVERSITÀ AGROALIMENTARI ATTRAVERSO SIA I GRANI COSIDDETTI ANTICHI (TRADIZIONALI) SIA LE COLTIVAZIONI DI LEGUMI IN AMBIENTI MONTANI. (Ha questo si connette il grande tema regionale del Marchio NATURA IN CAMPO)
- e) AVVICINAMENTO AL MONDO DELL’AGROBIODIVERSITÀ
- f) IMPARARE A COOPERARE NEL CAMPO AGRICOLO, IN CONTESTI NON CULTURALMENTE ABITUATI A FARLO

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		

<p>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</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.1.1 incontri con le filiere produttive del territorio e condivisione intenti del progetto SCU</p>	<p>Incontri e visite di realtà limitrofe e operanti</p>	<p>Tutte le sedi (in particolare nei territori vocati che potranno attivarsi)</p>
	<p>B.2 diffondere/condividere i risultati</p>	<p>B.2.1 educazione alla sostenibilità del cibo e delle risorse naturali nelle scuole e con incontri cittadini</p>	<p>accrescimento della consapevolezza del valore del produrre sano per vivere in equilibrio con la terra ed il nostro corpo</p>	
	<p>B.3 creare filiere corte di trasformazione delle produzioni agricole</p>	<p>B.3.1 interagire con mulini, forni, cittadinanza, università agrarie, municipi</p>	<p>orientare ad abitudini alimentari + sane (- chimica di sostentamento per culture fragili)</p>	
<p>C) ACQUISIRE CONOSCENZE DI BASE PER SAPERSI ORIENTARE TRA I FINANZIAMENTI NAZIONALI E/O EUROPEI, SUI TEMI DELL'AGRICOLTURA E DEI MESTIERI ARTIGIANI - PROGETTAZIONE</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>

--	--	--	--	--

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

ATTIVITA'	AZIONI	INDICATORI	SITUAZIONE INIZIALE	ASPETTATIVE E FINALI
A.1 Conoscenza delle specie/varietà agricole locali, anche storiche	A.1.1 Lettura e studio testi scientifico-divulgativi specifici	Libri ed articoli letti	0	5/10
A.2 condividere con gli stakeholder locali la scelta del/dei tipo/i di coltura/e	A.2.1 Incontri con gli enti sperimentali/scientifici ed i rappresentanti di consorzi agricoli locali	Numero Strutture agricole (stakeholder) partecipanti	n	n + 10
	A.2.2 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
A.3 attività agricole evolute e sostenibili	A.3.1 dalla preparazione dei terreni, alla semina, alla cura, fino al raccolto e stoccaggio	0	0	2/3
	A.3.2 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 l'arte dell'intreccio	Corsi organizzati	0	1
	D.1.2 la cesteria con i vimini	corsi organizzati	0	1
	D.1.3 valorizzazione dei paesaggi rurali storici attraverso l'acquisizione di competenze ed 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 (ipotizzando il mese 1 come Settembre, riferimento utile soprattutto per le fasi agricole)											
		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			
A.1 conoscenza delle specie/varietà agricole locali, anche storiche	A.1.1 Lettura e studio testi scientifico-divulgativi specifici	X	X	X									
A.2 condividere con gli stakeholder locali la scelta del/dei tipo/i di coltura/e (istituti scientifici sperimentali, università agrarie, ...)	A.2.1 Incontri con gli enti sperimentali/scientifici e i rappresentanti di consorzi agricoli locali	X	X	X									
	A.2.2 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
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 (università agrarie, sezioni agricoltori, associazionismo dedicato, amministrazioni comunali...) 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	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 (aree interne, Life,...) 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	
D.1 Avvicinarsi ai mestieri tipici del contesto di un'area protetta, valorizzandola, attraverso l'imparare facendo	D.1.1 l'arte dell'intreccio				X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	D.1.2 la cesteria con i vimini				X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	D.1.3 Valorizzazione dei paesaggi rurali storici attraverso l'acquisizione di competenze ed il recupero dei muretti a secco				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 chiavi, 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	<p>6 OLP</p> <p>2 RUC</p> <p>4 Associazioni Locali</p> <p>2 Referenti uffici tecnici (RUT)</p> <p>2 Educatori Ambientali</p>	Coordinamento e affiancamento	<p>12 dipendenti Aree Protette</p> <p>4 Associazioni locali</p>
<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	<p>6 OLP</p> <p>2 RUT</p> <p>2 RUC</p> <p>4 GP</p> <p>2 Addetti Falegnameria</p>	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	<p>6 OLP</p> <p>3 RUT</p> <p>3 Gp</p> <p>6 Operai Tecnici (OT)</p> <p>2 referenti associazioni</p>	Coordinamento e affiancamento	<p>18 dipendenti aree protette</p> <p>2 referenti associazioni</p>

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

<p>D.1 Avvicinarsi ai mestieri tipici del contesto di un'area protetta, valorizzandola, attraverso l'imparare facendo</p>	<p>zappe e utensili per orto mezzi di trasporto o automobile materiale per creare cesti arnesi per lavorare la pietra per realizzare muretti a secco protezioni personali (guanti, occhiali, ...)</p>
--	---

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

Nel pieno rispetto della normativa di riferimento, per una organizzazione ottimale del servizio, agli operatori volontari potrebbero essere richieste le seguenti condizioni e disponibilità:

◇ Orientativamente la fascia oraria di servizio potrà essere inclusa dal lunedì alla domenica dalle 7.30 alle 19.00. A tal fine viene chiesta disponibilità alla flessibilità oraria e all'eventuale turnazione. In caso di partecipazioni a manifestazioni l'attività potrà essere svolta anche nei giorni festivi oltre che in orario serale. Sempre nelle predette occasioni può essere necessario svolgere spostamenti e missioni anche in luoghi diversi dalla sede del servizio, necessari all'attuazione del progetto.

◇ Rispettare gli orari di apertura e chiusura dei punti informativi

◇ Viene altresì richiesta la disponibilità alla guida di autoveicoli messi a disposizione dell'Ente se in possesso di patente di tipo B.

◇ Nella attività a contatto con gli utenti si richiede sensibilità, delicatezza, pazienza e propensione ai contatti umani, oltre che al rispetto dei regolamenti degli enti e della privacy delle persone con cui si viene in contatto.

◇ Infine si richiede una buona predisposizione e volontà al lavoro fisico e all'aria aperta.

◇ Esibire il cartellino di riconoscimento, specifico del volontario di servizio civile

7) Eventuali partner a sostegno del progetto

NOME PARTNER	CODICE FISCALE	APPORTO SPECIFICO	Accordo agli atti dell'ente proponente
RETE DEI SEMI RURALE (Associazione di Associazioni)	C.F. 94151010488	<ul style="list-style-type: none"> • collaborazione nelle attività generali del progetto • realizzazione di momenti formativi aperti ai giovani impegnati nel servizio civile; • collaborazione nella realizzazione di eventi 	Presente

		<p>promossi dagli enti promotori</p> <ul style="list-style-type: none"> • collaborazione nelle attività di creazione del miscuglio cerealicolo 	
<p>ARSIAL – agenzia regionale per lo sviluppo e l’innovazione dell’agricoltura del Lazio</p>	<p>CF 04838391003</p>	<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 <ul style="list-style-type: none"> • sostegno al raccordo tra gli agricoltori, il mondo della ricerca e gli enti pubblici regionali • collaborazione nella promozione dei prodotti agricoli 	<p>Presente</p>
<p>CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria</p>	<p>C.F. 97231970589 https://www.crea.gov.it/home</p>	<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 	<p>In preparazione</p>
<p>UNIVERSITA’ AGRARIA DI MORICONE</p>	<p>C.F. 86005770580 https://www.agramoricone.it/</p>	<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 	<p>In preparazione</p>

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.

Le metodologie utilizzate saranno:

- la lezione frontale per trasmettere le informazioni di base
- l'osservazione diretta tramite visita guidata
- l'apprendimento attraverso l'affiancamento al personale esperto per l'esecuzione dei compiti e delle attività che vengono svolti durante la giornata lavorativa, molto importante ai fini di questo progetto
- il lavoro di gruppo durante il quale si verifica lo scambio di esperienze e conoscenze e fa crescere la consapevolezza delle proprie capacità

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 	-Accoglienza e autopresentazioni dei corsisti -Illustrazione della Rete di SCU e nel dettaglio degli enti coprogettanti -L'esperienza di servizio civile nelle aree protette - modalità di organizzazione del servizio; - modalità specifiche di erogazione del servizio e attività svolte dagli operatori volontari	4
2	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile	<ul style="list-style-type: none"> • PIVA (Navegna Cervia) • Pietropaoli (Lucretili) 	Dlgs 81/2008 e sicurezza sul lavoro. Test in ingresso Gli ambienti di lavoro e gli ambienti del servizio civile I rischi specifici del Servizio civile Interferenze con le altre attività Ruolo dei volontari Le figure della sicurezza Concetti di rischio, pericolo e danno Test in uscita	4
3	Storia delle Aree naturali protette regionali, conservazione della natura	5 Pucci (Castelli Romani)	Nascita delle aree protette regionale Fondamenti di conservazione della	3

			natura La conservazione della natura nella costituzione italiana	
4	Educazione ambientale ed educazione alla cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> ● MAZZA' (Appia Antica) ● ZACCARIA (Simbruini) 	L'educazione ambientale nei Parchi. Il rapporto con le scuole e gli eventi per la cittadinanza attiva orizzontale	3
5	Sviluppo sostenibile e comportamenti individuali L'Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> ● GIORDANI e PIETROPAOLI (Lucretili) 	A Soquadro Concetto di sviluppo sostenibile. Cambiare i modi di produzione e consumo. L'impronta ecologica Modelli di adozione e cura sostenibile del territorio Analisi della risoluzione dell'Agenda 2030 (obiettivi e traguardi). Applicazioni e storie di successo. Lo stato dell'arte: il percorso effettuato dal 2015.	4
6	Promozione e valorizzazione dei beni naturali e animazione territoriale	<ul style="list-style-type: none"> ● VISCA (Ausoni) ● ROSSETTI (Appia Antica) ● ZACCARIA (Simbruini) 	Creare e gestire una redazione a tutto tondo Come costruire un piano di comunicazione efficace e calzante Come fare una web marketing comunicazione – esempi di buone pratiche Blogger ed influencer Linguaggi diversi per social media differenti	3
7	Programmi del sistema regionale delle AA.PP.	<ul style="list-style-type: none"> ● PIVA (cervia Navegna) ● MAZZA' (Appia Antica) ● DIREZIONE AMBIENTE 	Gens Natura in campo Ossigeno Rete regionale dei monitoraggi	3
			TOTALE	24

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
Giovanni Piva Ancona 07.07.1970	Dottore agronomo Funzionario servizio tecnico Riserva Navegna e Cervia	Sicurezza I programmi del sistema regionale delle

	specializzazione triennale gestione aree protette (camerino)	AA.PP
Leonardo Pucci Frascati, 28.12.1971	Laurea magistrale in Scienze Naturali Guardiaparco Esperto in censimenti faunistici. Conoscitore dei software di georeferenziazione anche in ambiente open-source come QGis.	Storia delle Aree Naturali protette della Regione Lazio e conservazione della natura
Francesca Mazzà Roma, 02.06.1962	Laurea in Storia e Letteratura Responsabile Ufficio Comunicazione ed Educazione Ambientale del Parco NR dell'Appia Antica Consolidata esperienza nelle materie legate alla comunicazione e promozione di un'Area Protetta	Educazione ambientale ed educazione alla cittadinanza attiva Programmi del sistema regionale delle AA.PP
Caterina Rossetti Roma, 22.12.1960	Laurea in Lettere Archeologa Master in Economia della cultura Responsabile Biblioteca Cartiera Latina Esperto promozione Beni Culturali	Promozione e valorizzazione dei beni naturali e animazione territoriale
Silvia Zaccaria Subiaco, 30.03.1974	Laurea in Scienze della Comunicazione	Promozione e valorizzazione

	<p>Assistente area tecnica – comunicazione del PNR dei Monti Simbruini</p> <p>Esperto in comunicazione istituzionale e social media marketing</p> <p>Servizio comunicazione, promozione ed educazione ambientale. Gestione ed</p> <p>aggiornamento del sito istituzionale Gestione dei social istituzionali facebook, Twitter,</p> <p>Instagram, youtube.. Guida del parco dei Monti Simbruini</p>	<p>dei beni naturali e animazione territoriale</p> <p>L'educazione ambientale nei Parchi. Il rapporto con le scuole e gli eventi per la cittadinanza attiva orizzontale</p>
<p>Alessandro Giordani, Roma, 13.01.1971</p>	<p>Laurea magistrale in Scienze Geologiche Master di 2° livello in Fondi Europei</p> <p>Guardiaparco</p> <p>Esperto nella creazione, progettazione e realizzazione di reti sentieristiche e ideazione e realizzazione di carte escursionistiche</p> <p>Conoscenza di software sia open-source (Qgis) sia proprietari (freehand, adobe professional, photoshop, global mapper, base camp, ecc...)</p>	<p>Sviluppo sostenibile e comportamenti individuali</p> <p>L'Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile</p>

<p>Gaetano Visca, Fondi, 30.11.1975</p>	<p>Laurea Magistrale in Economia – Master II° Livello “CNAPP” Istruttore Area Comunicazione Parco Monti Ausoni e Lago di Fondi Esperto in pianificazione, programmazione, progettazione e gestione delle Aree naturali protette – terrestri e marine – in ogni fattispecie e tipologia, tutela del territorio, dell’ambiente e del paesaggio).</p>	<p>Promozione e valorizzazione dei beni naturali e animazione territoriale</p>
<p>Silvia Pietropaoli, Tivoli, 19.08.1979</p>	<p>Laurea magistrale in ingegneria per l’ambiente e il territorio Dottorato di ricerca in ecologia forestale Master di II livello in rendicontazione, innovazione e sostenibilità Assistente area tecnica servizio LL.PP. PNR dei Monti Lucretili Corso sulla sicurezza e difesa ambientale organizzato dall’università La Sapienza di Roma</p>	<p>Formazione e informazione sui rischi connessi all’impegno degli operatori volontari in progetti di servizio civile universale L’Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile</p>

MISURA 3 MESI UE

11) 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								

Redazione terminata il 18 ottobre 2023 alle 12:21

Scritto da Alessandro Giordani