

ALLEGATO A

Sviluppo Rurale 2007-2013

REG. (CE) N.
1698/2005

MISURA 321
SERVIZI ESSENZIALI PER L'ECONOMIA E LA POPOLAZIONE RURALE

BANDO PUBBLICO PER L'AMMISSIONE AI FINANZIAMENTI DELL'AZIONE 2

**Interventi a sostegno dell'attività didattica, culturale e
ricreativa a favore della popolazione rurale**

PROGETTO DI DETTAGLIO

Titolo del progetto:

RURALIA

*colture, culture, antichi mestieri e tradizioni nelle terre della
Planargia - Tutti a tavola con pane e olio: uno snack al naturale*

Soggetto proponente:

Comune di Bosa in quanto capofila dell'Associazione temporanea di scopo tra i
comuni di Bosa, Flussio, Modolo, Montresta, Suni e Tinnura

1. PARTENARIATO DI PROGETTO

1.1 Soggetto proponente: Convenzione tra i Comuni

1.2 Soggetto capofila: Comune di Bosa

1.3 Partner di progetto: Comuni di Flussio, Modolo, Montresta, Suni e Tinnura.

2. REFERENTI TECNICI DI PROGETTO

Cognome e nome	Ente	Ruolo	tel	Indirizzo e mail
Mozzo Rita	Comune di Bosa	Responsabile Area	0785368016	comunebosa@tiscali.it info@comune.bosa.or.it

2. INFORMAZIONI DEL PROGETTO

2.1 Titolo del progetto: Tutti a tavola con pane e olio: uno snack al naturale.

2.2 Breve presentazione del progetto

L'ambito territoriale della Planargia considerato nel presente progetto comprende sei comuni, (Bosa, Modolo, Montresta, Flussio, Suni e Tinnura), accomunati da caratteristiche omogenee sotto il profilo ambientale, culturale ed economico, dalle quali emerge un alto tasso di ruralità, viva e in evoluzione, che, da qualche anno, sta assumendo un ruolo sempre più attivo e importante. Infatti, queste aree rurali, per molti anni trascurate per inseguire modelli di sviluppo diversi, nel porre oggi al centro della loro azione l'agricoltura, hanno sviluppato sistemi e modelli applicativi più sostenibili e rispettosi dell'ambiente. In questo contesto, le Fattorie Didattiche presenti nel territorio offrono l'opportunità di conoscere l'attività agricola e il ciclo degli alimenti, i mestieri e il ruolo sociale dell'agricoltura, per educare al consumo consapevole e al rispetto per l'ambiente. La proposta educativa nasce quindi dall'esigenza di creare un rapporto tra i giovani e l'agricoltura, intesa come attività di produzione di beni e servizi, sempre più orientata verso l'utilizzo di nuove tecnologie ma in equilibrio con i cicli della natura e dell'ambiente. Le attività proposte in questo progetto abbracciano i temi

dell'educazione ambientale, di quella alimentare e della ruralità attraverso i cicli di filiera della produzione dell'olio d'oliva e della lavorazione del pane, settori che ben rappresentano e avvicinano i comuni coinvolti. Il progetto avrà una struttura modulare e sarà articolato in uno spazio temporale di medio e lungo termine per dar modo ai ragazzi di apprendere gradualmente i diversi step previsti dalla filiera.

3. DESCRIZIONE DEL PROGETTO

3.1 Obiettivi e finalità

Il progetto ha come finalità e obiettivo generale quello di contribuire a valorizzare la cultura e le tradizioni del mondo rurale, in particolare per quanto riguarda le filiere del pane e dell'olio, attraverso una maggiore conoscenza delle produzioni agroalimentari, per comprendere meglio il ciclo degli alimenti dal campo alla tavola e far acquisire alle giovani generazioni abitudini alimentari consapevoli, salutari e sostenibili. Obiettivi specifici sono: 1) il coinvolgimento precoce delle giovani generazioni in età scolare, con speciale riguardo ai portatori di disabilità e disagio sociale; 2) la valorizzazione della rete preesistente delle fattorie didattiche del territorio, anche ai fini di un potenziamento dello sviluppo locale. I risultati attesi consistono nello sviluppo di una precoce e pertanto duratura consapevolezza del mangiar sano e nella diffusione di una maggiore sensibilità verso la sostenibilità ambientale e il consumo critico del cibo. La metodologia prevede: visite guidate con l'ausilio di materiale didattico; osservazione nel corso delle escursioni sul campo; esercitazioni pratiche; laboratori con prove di degustazione. In particolare, per la filiera dell'olio, si prevede di veicolare i seguenti contenuti: morfologia e fisiologia della pianta dell'olivo, caratteri relativi all'attività vegetativa della pianta (ciclo biologico annuale), metodi di coltivazione dell'olivo e dei processi tecnici per la produzione dell'olio, nozione dell'importanza dell'olio d'oliva per l'alimentazione dell'uomo. Per la filiera del pane, si prevede di veicolare i seguenti contenuti: tradizione, cultura e caratteristiche del grano e dei suoi derivati, metodi di macinazione, di preparazione casalinga dell'impasto, di metamorfosi attraverso la lievitazione naturale e la cottura.

3.2 Attività di progetto

Le attività saranno ripartite nell'arco di quattro bimestri, nel periodo da ottobre 2014 a giugno 2015, nella fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferru" a Scano di Montiferru per la filiera del pane e in quella "Bosaland" a Bosa per la filiera dell'olio:

1° bim.: Presentazione della struttura aziendale da parte degli operatori agricoli. Visite guidate alle 2 fattorie didattiche con l'ausilio di materiale didattico e successivamente sul campo (8 ore x 32 gg.).

1° bim.: Esercitazioni pratiche sul campo: semina in vivaio del selvatico, innesto, trapianto, potatura e raccolta delle olive a "Bosaland" e presso l'"Agriturismo Montiferru" visita al mulino per osservare

la fase di trasformazione del grano, con la consegna ai partecipanti dei campioni dei derivati: semola, farina, crusca e macinato integrale (8 ore x 32 gg.).

2° e 3° bim.: Laboratori che prevedono la partecipazione alle fasi della macinatura, imbottigliamento, conservazione e progettazione dell'etichettatura dell'olio d'oliva a "Bosaland"; presso "Agriturismo Montiferru" partecipazione al ciclo di produzione del pane fatto in casa (8 ore x 32 gg.).

4° bim.: Determinazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio e degustazioni del prodotto finito. Lavorazione e degustazione dei pani tipici della tradizione locale (8 ore x 32 gg.). Le competenze necessarie, richieste agli operatori delle fattorie didattiche interessate, si basano sui fondamenti di pedagogia; di tecniche di animazione didattica e di comunicazione e promozione dei servizi didattici; di tecniche di educazione ambientale, di educazione alimentare e della ruralità; di capacità di relazione, tecniche di manualità legate alla produzione agroalimentare (saper fare l'olio e il pane). Ciascuna classe sarà accompagnata, inoltre, da un operatore esperto in animazione e conduzione di laboratori didattici.

3.3 Destinatari del progetto

Azione progettuale	Numero destinatari	Tipologia destinatario
Visite guidate alla fattoria didattica "Bosaland"	400 allievi individuati dalle scuole presenti nel comprensorio all'interno di una popolazione scolastica complessiva di circa 770 allievi.	Alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado provenienti dall'Istituto Comprensivo di Bosa con sedi anche a Montresta, Suni e Flussio
Visite guidate alla fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferru"	400 allievi individuati dalle scuole presenti nel comprensorio all'interno di una popolazione scolastica complessiva di circa 770 allievi.	Alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado provenienti dall'Istituto Comprensivo di Bosa con sedi anche a Montresta, Suni e Flussio
Esercitazioni pratiche sul campo a "Bosaland"	400 allievi individuati dalle scuole presenti nel comprensorio all'interno di una popolazione scolastica complessiva di circa 770 allievi	Alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado provenienti dall'Istituto Comprensivo di Bosa con sedi anche a Montresta, Suni e Flussio
Esercitazioni pratiche sul campo presso la fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferru".	400 allievi individuati dalle scuole presenti nel comprensorio all'interno di una popolazione scolastica complessiva di circa 770 allievi	Alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado provenienti dall'Istituto Comprensivo di Bosa con sedi anche a Montresta, Suni e Flussio
Partecipazione alle fasi della macinatura, imbottigliamento, conservazione e progettazione dell'etichettatura dell'olio d'oliva a "Bosaland".	400 allievi individuati dalle scuole presenti nel comprensorio all'interno di una popolazione scolastica complessiva di circa 770 allievi	Alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado provenienti dall'Istituto Comprensivo di Bosa con sedi anche a Montresta, Suni e Flussio
Partecipazione al ciclo di	400 allievi individuati dalle	Alunni della scuola primaria e

produzione del pane fatto in casa presso l' "Agriturismo Montiferru".	scuole presenti nel comprensorio all'interno di una popolazione scolastica complessiva di circa 770 allievi	secondaria di 1° grado provenienti dall'Istituto Comprensivo di Bosa con sedi anche a Montresta, Suni e Flussio
Esercitazioni pratiche per determinare le caratteristiche organolettiche dell'olio e degustazioni del prodotto finito a "Bosaland"	400 allievi individuati dalle scuole presenti nel comprensorio all'interno di una popolazione scolastica complessiva di circa 770 allievi	Alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado provenienti dall'Istituto Comprensivo di Bosa con sedi anche a Montresta, Suni e Flussio
Lavorazione e degustazione dei pani tipici della tradizione locale presso l' "Agriturismo Montiferru".	400 allievi individuati dalle scuole presenti nel comprensorio all'interno di una popolazione scolastica complessiva di circa 770 allievi	Alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado provenienti dall'Istituto Comprensivo di Bosa con sedi anche a Montresta, Suni e Flussio

3.4 Articolazione interna del progetto

Azione progettuale	Risultati attesi	Indicatori per la misurazione dei risultati
Visite guidate alla fattoria didattica "Bosaland"	Sensibilizzazione di 400 alunni provenienti da 6 scuole del territorio.	N° 6 scuole coinvolte N° 400 alunni coinvolti
Visite guidate alla fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferru"	Sensibilizzazione di 400 alunni provenienti da 6 scuole del territorio.	N° 6 scuole coinvolte N° 400 alunni coinvolti
Esercitazioni pratiche sul campo a "Bosaland"	Sensibilizzazione di 400 alunni provenienti da 6 scuole del territorio.	N° 6 scuole coinvolte N° 400 alunni coinvolti
Esercitazioni pratiche sul campo presso la fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferru".	Sensibilizzazione di 400 alunni provenienti da 6 scuole del territorio.	N° 6 scuole coinvolte N° 400 alunni coinvolti
Partecipazione alle fasi della macinatura, imbottigliamento, conservazione e progettazione dell'etichettatura dell'olio d'oliva a "Bosaland".	Sensibilizzazione di 400 alunni provenienti da 6 scuole del territorio.	N° 6 scuole coinvolte N° 400 alunni coinvolti
Partecipazione al ciclo di produzione del pane fatto in casa presso l' "Agriturismo Montiferru".	Sensibilizzazione di 400 alunni provenienti da 6 scuole del territorio.	N° 6 scuole coinvolte N° 400 alunni coinvolti
Esercitazioni pratiche per determinare le caratteristiche organolettiche dell'olio e degustazioni del prodotto finito a "Bosaland"	Sensibilizzazione di 400 alunni provenienti da 6 scuole del territorio.	N° 6 scuole coinvolte N° 400 alunni coinvolti
Lavorazione e degustazione dei pani tipici della tradizione locale presso l' "Agriturismo Montiferru".	Sensibilizzazione di 400 alunni provenienti da 6 scuole del territorio.	N° 6 scuole coinvolte N° 400 alunni coinvolti

aggiungere righe in caso di più attività

3.5 Competenze professionali necessarie

Prestazione	Competenza professionale	N° di ore
Visite guidate, esercitazioni pratiche e laboratori della filiera dell'olio.	Imprenditore agricolo in possesso dell'attestato di partecipazione al corso abilitante per operatore di fattoria didattica	512 h.
Visite guidate, esercitazioni pratiche e laboratori della filiera del pane.	Imprenditore agricolo in possesso dell'attestato di partecipazione al corso abilitante per operatore di fattoria didattica	512 h.
Accompagnamento, animazione e tutoraggio	Operatore di front end con esperienza pluriennale in attività d'animazione e laboratori didattici nelle scuole primarie e secondarie di 1° grado.	1024 h.
Coordinamento delle attività di servizio	Operatore in possesso di documentata esperienza nel coordinamento di attività e gruppi.	260 h.

4. CONTO ECONOMICO PREVENTIVO

4.1 Attività Visite guidate alla fattoria didattica "Bosaland"

Voce di spesa Per acquisto di servizi	Qualifica professionale	N° ore	Costo Orario €	Costo complessivo €
compensi al personale occupato a vario titolo nell'erogazione dei servizi	Imprenditore agricolo	128	€ 28,12	€ 3.600,00
	Tutor/animat ore	128	€ 26,00	€ 3.328,00
	Coordinatore	32,5	€ 30,00	€ 975,00
Totale compensi al personale				€ 7.903,00
trasporto degli utenti	Mezzo di trasporto	N° utenti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	autobus	400	€ 7,24	€ 2.897,00
Totale trasporto				€ 2.897,00
vitto presso le fattorie	N° utenti	N° pasti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	400	400	€ 8,00	€ 3.200,00

Totale vitto	€ 3.200,00
Totale attività	€ 14.000,00

4.2 Attività Visite guidate alla fattoria didattica biologica “Agriturismo Montiferro”

Voce di spesa Per acquisto di servizi	Qualifica professionale	N° ore	Costo Orario €	Costo complessivo €
compensi al personale occupato a vario titolo nell'erogazione dei servizi	Imprenditore agricolo	128	€ 28,12	€ 3.600,00
	Tutor/animat ore	128	€ 26,00	€ 3.328,00
	Coordinatore	32,5	€ 30,00	€ 975,00
Totale compensi al personale				€ 7.903,00
trasporto degli utenti	Mezzo di trasporto	N° utenti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	autobus	400	€ 7,24	€ 2.897,00
Totale trasporto				€ 2.897,00
vitto presso le fattorie	N° utenti	N° pasti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	400	400	€ 8,00	€ 3.200,00
Totale vitto				€ 3.200,00
Totale attività				€ 14.000,00

4.3 Attività Esercitazioni pratiche sul campo “Bosaland”

Voce di spesa Per acquisto di servizi	Qualifica professionale	N° ore	Costo Orario €	Costo complessivo €
compensi al personale occupato a vario titolo nell'erogazione dei servizi	Imprenditore agricolo	128	€ 28,12	€ 3.600,00
	Tutor/animat ore	128	€ 26,00	€ 3.328,00
	Coordinatore	32,5	€ 30,00	€ 975,00
Totale compensi al personale				€ 7.903,00
trasporto degli utenti	Mezzo di trasporto	N° utenti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	autobus	400	€ 7,24	€ 2.897,00

Totale trasporto				€ 2.897,00
vitto presso le fattorie	N° utenti	N° pasti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	400	400	€ 8,00	€ 3.200,00
Totale vitto				€ 3.200,00
Totale attività				€ 14.000,00

4.4 Attività Esercitazioni pratiche sul campo “Agriturismo Montiferro”

Voce di spesa Per acquisto di servizi	Qualifica professionale	N° ore	Costo Orario €	Costo complessivo €
compensi al personale occupato a vario titolo nell'erogazione dei servizi	Imprenditore agricolo	128	€ 28,12	€ 3.600,00
	Tutor/animat ore	128	€ 26,00	€ 3.328,00
	Coordinatore	32,5	€ 30,00	€ 975,00
Totale compensi al personale				€ 7.903,00
trasporto degli utenti	Mezzo di trasporto	N° utenti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	autobus	400	€ 7,24	€ 2.897,00
Totale trasporto				€ 2.897,00
vitto presso le fattorie	N° utenti	N° pasti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	400	400	€ 8,00	€ 3.200,00
Totale vitto				€ 3.200,00
Totale attività				€ 14.000,00

4.5 Attività Macinatura, imbottigliamento, conservazione, progettazione etichettatura "Bosaland"

Voce di spesa Per acquisto di servizi	Qualifica professionale	N° ore	Costo Orario €	Costo complessivo €
compensi al personale occupato a vario titolo nell'erogazione dei servizi	Imprenditore agricolo	128	€ 43,75	€ 5.600,00
	Tutor/animat ore	128	€ 26,00	€ 3.328,00
	Coordinatore	32,5	€ 30,00	€ 975,00
Totale compensi al personale				€ 9.903,00
trasporto degli utenti	Mezzo di trasporto	N° utenti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	autobus	400	€ 7,24	€ 2.897,00
Totale trasporto				€ 2.897,00
vitto presso le fattorie	N° utenti	N° pasti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	400	400	€ 8,00	€ 3.200,00
Totale vitto				€ 3.200,00
Totale attività				€ 16.000,00

4.6 Attività Produzione del pane fatto in casa "Agriturismo Montiferro"

Voce di spesa Per acquisto di servizi	Qualifica professionale	N° ore	Costo Orario €	Costo complessivo €
compensi al personale occupato a vario titolo nell'erogazione dei servizi	Imprenditore agricolo	128	€ 43,75	€ 5.600,00
	Tutor/animat ore	128	€ 26,00	€ 3.328,00
	Coordinatore	32,5	€ 30,00	€ 975,00
Totale compensi al personale				€ 9.903,00
trasporto degli utenti	Mezzo di trasporto	N° utenti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	autobus	400	€ 7,24	€ 2.897,00
Totale trasporto				€ 2.897,00
vitto presso le fattorie	N° utenti	N° pasti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	400	400	€ 8,00	€ 3.200,00

Totale vitto	€ 3.200,00
Totale attività	€ 16.000,00

4.7 Attività Esercitazioni per determinare caratteristiche organolettiche olio e degustazioni prodotto finito "Bosaland"

Voce di spesa Per acquisto di servizi	Qualifica professionale	N° ore	Costo Orario €	Costo complessivo €
compensi al personale occupato a vario titolo nell'erogazione dei servizi	Imprenditore agricolo	128	€ 43,75	€ 5.600,00
	Tutor/animat ore	128	€ 26,00	€ 3.328,00
	Coordinatore	32,5	€ 30,00	€ 975,00
Totale compensi al personale				€ 9.903,00
trasporto degli utenti	Mezzo di trasporto	N° utenti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	autobus	400	€ 7,24	€ 2.897,00
Totale trasporto				€ 2.897,00
vitto presso le fattorie	N° utenti	N° pasti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	400	400	€ 8,00	€ 3.200,00
Totale vitto				€ 3.200,00
Totale attività				€ 16.000,00

4.8 Attività Lavorazione e degustazione pani tradizione locale "Bosaland"

Voce di spesa Per acquisto di servizi	Qualifica professionale	N° ore	Costo Orario €	Costo complessivo €
compensi al personale occupato a vario titolo nell'erogazione dei servizi	Imprenditore agricolo	128	€ 43,75	€ 5.600,00
	Tutor/animat ore	128	€ 26,00	€ 3.328,00
	Coordinatore	32,5	€ 30,00	€ 975,00

Totale compensi al personale				€ 9.903,00
trasporto degli utenti	Mezzo di trasporto	N° utenti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	autobus	400	€ 7,24	€ 2.897,00
Totale trasporto				€ 2.897,00
vitto presso le fattorie	N° utenti	N° pasti	Costo unitario €	Costo complessivo €
	400	400	€ 8,00	€ 3.200,00
Totale vitto				€ 3.200,00
Totale attività				€ 16.000,00

(per ogni attività prevista va compilato il presente prospetto...4.2 Attività (descrivere attività) – 4.3 etc.)

RIEPILOGO DELLE SPESE

acquisto dei servizi	Attività 1 Visite guidate alla fattoria didattica "Bosaland"	€ 14.000,00
	Attività 2 Visite guidate alla fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferro"	€ 14.000,00
	Attività 3 Esercitazioni pratiche sul campo "Bosaland"	€ 14.000,00
	Attività 4 Esercitazioni pratiche sul campo "Agriturismo Montiferro"	€ 14.000,00
	Attività 5 Macinatura, imbottigliamento, conservazione, progettazione etichettatura "Bosaland"	€ 16.000,00
	Attività 6 Produzione del pane fatto in casa" Agriturismo Montiferro"	€ 16.000,00
	Attività 7	€ 16.000,00

	Esercitazioni per determinare caratteristiche organolettiche olio e degustazioni prodotto finito "Bosaland"	
	Attività 8 Lavorazione e degustazione pani tradizione locale "Bosaland"	€ 16.000,00
	Totale acquisto di servizi	€ 120.000,00
	Totale progetto	€ 120.000,00

5. CRONOPROGRAMMA

Attività	1° bimestre (15/10/2014- 14/12/2014)	2° bimestre (15/12/2014- 14/02/2015)	3° bimestre (15/02/2015- 14/04/2015)	4° bimestre (15/04/2015-)
Visita guidata alla fattoria didattica "Bosaland"	16 gg. tra ottobre e dicembre			
Visita guidata alla fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferru"	16 gg. tra ottobre e dicembre			
Esercitazioni pratiche sul campo presso la fattoria didattica "Bosaland"	16 gg. tra ottobre e dicembre			
Esercitazioni pratiche sul campo presso la fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferru"	16 gg. tra ottobre e dicembre			
Macinatura, imbottigliamento, conservazione ed etichettatura dell'olio d'oliva presso la fattoria didattica "Bosaland"		8 gg. tra dicembre e febbraio	8 gg. tra febbraio e aprile	
Ciclo di produzione del pane fatto in casa presso la fattoria didattica		8 gg. tra dicembre e febbraio	8 gg. tra febbraio e aprile	

biologica "Agriturismo Montiferru"					
Determinazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva e degustazione del prodotto finito presso la fattoria didattica "Bosaland"					16 gg. tra aprile e settembre
Lavorazione e degustazione dei pani tipici della tradizione locale presso la fattoria didattica biologica "Agriturismo Montiferru"					16 gg. tra aprile e settembre