

La presente deliberazione viene affissa il 04 GEN. 2010 all'Albo Pretorio per rimanervi 15 giorni



PROVINCIA di BENEVENTO

Deliberazione della Giunta Provinciale n. 832 del 30 DIC. 2009

Oggetto: ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI & ALBERGHIERI "ALDO MORO" di MONTESARCHIO . PROVVEDIMENTI.

L'anno duemilanove il giorno TRENTA del mese di DICEMBRE presso la Rocca dei Rettori si è riunita la Giunta Provinciale con l'intervento dei Signori:

1) Prof. Ing. Aniello	CIMITILE	- Presidente	_____
2) Avv. Antonio	BARBIERI	- Vice Presidente	_____
3) Dr. Gianluca	ACETO	- Assessore	_____
4) Ing. Giovanni Vito	BELLO	- Assessore	_____
5) Avv. Giovanni A. Mosè	BOZZI	- Assessore	ASSENTE
6) Ing. Carlo	FALATO	- Assessore	_____
7) Dr. Nunzio	PACIFICO	- Assessore	_____
8) Dott.ssa Annachiara	PALMIERI	- Assessore	_____
9) Geom. Carmine	VALENTINO	- Assessore	ASSENTE

IL VICE SEGRETARIO GENERALE

Con la partecipazione del Segretario Generale (Dott. Claudio Uccelletti)

L'ASSESSORE PROPONENTE dr.ssa Annachiara Palmieri

LA GIUNTA

Preso visione della proposta del Settore Sistema Formativo, Alta Formazione e Politiche Sociali - istruita dalla dott.ssa Luigina Bartolomei responsabile del Servizio Politiche Sociali, qui di seguito trascritta:

PREMESSO

CHE la Provincia, oltre i compiti istituzionali di propria competenza, ispira la propria azione alla promozione dello sviluppo e del progresso civile, culturale, economico e sociale della collettività amministrata, attuando e sostenendo quegli interventi diretti al conseguimento di tali obiettivi;

VISTA l'istanza prodotta dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici & Alberghieri " Aldo Moro " di Montesarchio, prot. n° 30901 del 28/12/09, con la quale nel descrivere il progetto " Ruralità Sannite. Alla riscoperta degli antichi sapori", chiede all'Ente un sostegno finanziario alle spese di realizzazione preventivate, come da piano finanziario allegato, in € 13.000,00;

ATTESO che il progetto proposto dall'Istituto, in linea con la tipicità del suo indirizzo, turistico ed alberghiero, prevede la realizzazione, per l'anno scolastico 2009/2010, di un percorso didattico - operativo di tipo interdisciplinare, atto a valorizzare ed a recuperare le tradizioni enogastronomiche del Sannio, in un momento in cui la globalizzazione delle produzioni tende ad un livellamento dei consumi secondo stereotipi e modelli culturali e gastronomici, che non appartengono alla realtà locale;

CONSIDERATO che l'obiettivo perseguito dal suddetto progetto è quello di promuovere e valorizzare la produzione eno - gastronomica del Sannio al fine di renderla un attrattore turistico che sia in grado di intercettare flussi provenienti soprattutto dalle aree costiere della Campania, mediante la realizzazione di una guida cartacea e multimediale sulla valorizzazione delle produzioni tipiche e l'organizzazione di un evento divulgativo - promozionale da realizzare sul nostro territorio;

CONSIDERATO, altresì, che l'idea progettuale proposta, coinvolgente n° 5 classi dell'Istituto, n° 6 docenti e articolata in diverse fasi operative, si propone quali finalità di abituare gli allievi al lavoro di gruppo, far conoscere le peculiarità culturali e gastronomiche, sviluppare negli stessi una coscienza critica nei confronti degli alimenti, potenziare il senso di appartenenza al territorio e far percepire agli stessi il concetto di ruralità come punto di forza e non di debolezza;

RAVVISATA, pertanto l'opportunità, su proposta dell'Assessore delegato, di aderire e sostenere il progetto proposto concedendo un contributo alle spese di € 6.300,00;

Esprime parere favorevole circa la regolarità tecnica della proposta.

Lì _____

Il Dirigente del Settore
~~SERVIZI AL CITTADINO~~
(Dr.ssa Patrizia TARANTO)
Sist. Form. A. Form. Pol. Soc.

Esprime parere favorevole circa la regolarità contabile della proposta.

Lì _____

Il Dirigente del Settore
GESTIONE ECONOMICA
(Dr.ssa Filomena LAZZERA)

UFFICIO IMPEGNI

REGISTRAZIONE IMPEGNO CONTABILE

CAP. 6203 PROGR. N. 487/09 *Tr. Form.*

COD. 1-03-02.05

P. Palmieri

LA GIUNTA

Su relazione dell'Assessore alle Politiche per l'Università, per i Sistemi Formativi, per la Sicurezza Sociale e Solidarietà – dr.ssa Annachiara Palmieri

A voti unanimi

DELIBERA

La premessa forma parte integrante e sostanziale del presente dispositivo.

1. **ADERIRE** all'istanza di contributo formulata dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici \$ Alberghieri " Aldo Moro " di Montesarchio, prot. n° 30901 del 28/12/09, concernente la realizzazione del progetto " Ruralità Sannite. Alla riscoperta degli antichi sapori".
2. **CONCEDERE**, per la realizzazione delle attività previste nel progetto di cui al punto 1, un contributo di € 6.300,00 autorizzando la spesa con imputazione al cap. 6203 del Bilancio 2009.
3. **TRASMETTERE** il presente atto al Dirigente del Settore per i successivi e consequenziali adempimenti
4. **DICHIARARE** il presente atto immediatamente esecutivo.

Verbale letto, confermato e sottoscritto
IL VICESEGRETARIO GENERALE
(Dott. Claudio UCCELLETTI)
(D.ssa P. Taranto)

IL PRESIDENTE
(Prof. Ing. Amelio CIMITILE)

N. 16 Registro Pubblicazione

Si certifica che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi a norma dell'art. 124 del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267.

04 GEN. 2010
BENEVENTO

IL MESSO

IL SEGRETARIO GENERALE

IL SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Claudio UCCELLETTI)

La suesata deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio in data **04 GEN. 2010** contestualmente comunicata ai Capigruppo ai sensi dell'art. 125 del T.U. - D. Lgs. vo 18.8.2000, n. 267.

SI ATTESTA, che la presente deliberazione è divenuta esecutiva a norma dell'art. 124 del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267 e avverso la stessa non sono stati sollevati rilievi nei termini di legge.

il **19 GEN. 2010**

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Claudio UCCELLETTI)

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267 il giorno **15 GEN. 2010**

- Dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267).
 Decorsi 10 giorni dalla sua pubblicazione (art. 134, comma 3, D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267).
 E' stata revocata con atto n. _____ del _____

Benevento li, **19 GEN. 2010**

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Claudio UCCELLETTI)

Copia per

SETTORE Sist. Fou. A. Fou. Pol. Soc. prot. n. _____

SETTORE Servizi Economici il 21/28 prot. n. _____

SETTORE _____ il 30.12.09 prot. n. _____

Revisori dei Conti il _____ prot. n. _____

Nucleo di Valutazione il _____ prot. n. _____

Conf. Capigruppo



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici & Alberghieri
«Aldo Moro»

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Vitulanese, 96 - 82016 Montesarchio (BN) ☎ e Fax 0824/833597- Preside 834607

Sede Coordinata: P.zza S. Domenico - 82011 Airola (BN) ☎ e Fax 0823/712076

E-mail Istituto: bnrc020009@istruzione.it - E-mail Presidenza: micard@tin.it

Prot. 5815/C 23 del 28/12/2009

Oggetto: "Ruralità sannite"
Richiesta contributo

All'attenzione di Assessore Sistemi Formativi
Alta Formazione Politiche Sociali
Dott. ^{sic} Anne Chere Palmieri

Quest'Istituto, in linea con la tipicità del suo indirizzo, turistico ed alberghiero, ha previsto tra le attività programmate per l'anno scolastico 2009-10 un percorso didattico-operativo di tipo interdisciplinare atto a valorizzare ed a recuperare le tradizioni eno-gastronomiche del Sannio. Il progetto, denominato "Ruralità Sannite. Alla riscoperta degli antichi sapori", mira a valorizzare le produzioni tipiche del Sannio in un momento in cui la globalizzazione delle produzioni tende ad un livellamento di consumi secondo stereotipi e modelli culturali e gastronomici che sicuramente non ci appartengono

Il progetto avrà durata annuale e vedrà il coinvolgimento sia di classi del corso alberghiero che di quello turistico. Il primo curerà la ricerca e la preparazione dei piatti, il secondo invece trasformerà la gastronomia in attrattore turistico, creando percorsi enogastronomici nel territorio Sannita.

Si allega programma dettagliato del progetto. Il costo totale del progetto ammonta ad € 13.000,00 *h*
Fidando in un positivo riscontro si inviano distinti saluti

Il Dirigente Scolastico

(Dott. Agr. Antonio Cristofaro)



Provincia di Benevento

AOO: Prof. Generale

Registro Protocollo Entrata

Nr. Prot. 0030901

Data 28/12/2009

Oggetto RICHIESTA CONTRIBUTO

Dest. n.d.



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici & Alberghieri
«Aldo Moro»

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Vitulanese, 96 - 82016 Montesarchio (BN) ☎ e Fax 0824/833597- Preside 834607

Sede Coordinata: P.zza S. Domenico - 82011 Airola (BN) ☎ e Fax 0823/712076

E-mail Istituto: bnrc020009@istruzione.it – E-mail Presidenza: micard@tin.it

“RURALITA’ SANNITE”
Percorsi di enoturismo

Obiettivo del progetto:

L’obiettivo fondamentale è quello di promuovere e valorizzare la produzione eno-gastronomica del Sannio al fine di renderla un attrattore turistico che sia in grado di intercettare flussi provenienti soprattutto dalle aree costiere della Campania. Si mira così a coniugare le risorse locali con la promozione territoriale, promuovendo un’offerta turistica mirata, costruita sulle reali esigenze di una domanda sempre più segmentata.

I due obiettivi fondamentali del progetto risultano perciò essere:

- Realizzazione di una guida cartacea e multimediale sulla valorizzazione delle produzioni tipiche del Sannio.
- Organizzazione di un evento divulgativo-promozionale da realizzare sul territorio sannita.

Queste due azioni non si esauriscono in se stesse, ma sono la conclusione e l’avvio di un processo di promozione territoriale ben definito: conclusione di uno studio finalizzato al reperimento di tutte le informazioni necessarie legate alla valorizzazione dei prodotti tipici sanniti necessarie per realizzare una guida enoturistica, e avvio di un’azione divulgativa/promozionale attraverso un primo evento realizzato sul territorio sannita al quale ne seguiranno altri di tipo tematico.

FINALITA’

Le finalità che il presente lavoro intende perseguire sono:

- Abituare gli allievi al lavoro di gruppo.

- Far conoscere agli allievi le peculiarità culturali e gastronomiche del proprio territorio.
- Sviluppare negli studenti una “coscienza critica” nei confronti degli alimenti che i media indiscriminatamente propongono .
- Potenziare nei giovani il senso di appartenenza al proprio territorio.
- Far percepire agli allievi il concetto di “ruralità” non come punto di debolezza ma come punto di forza.

CLASSI COINVOLTE:

TERZA O.I.T.

TERZA RICEVIMENTO

TERZA ALBERGHIERO A.

TERZA ALBERGHIERO B.

QUARTA RICEVIMENTO.

Docenti coinvolti :6

FASI DEL PROGETTO

Step 1 :Individuazione dei prodotti da valorizzare

I prodotti da valorizzare vengono individuati tenendo conto dei suggerimenti provenienti Dagli stessi allievi dopo che gli stessi avranno svolto un'indagine conoscitiva presso i Propri genitori o presso i propri nonni circa quei piatti che un tempo allietavano le Tavole sannite e che ora tendono a scomparire.

Step 2 :Costruzione dei gruppi di lavoro

Si passa alla formazione dei gruppi di lavoro che saranno omogenei per territorialità, ma disomogenei per classi.Faranno cioè parte di uno stesso gruppo allievi provenienti dallo stesso paese ma da classi diverse al fine di facilitare da un lato il lavoro domestico e dall'altro il processo di socializzazione e di integrazione degli stessi.

Step 3:Focus sui prodotti da valorizzare

Per ciascun prodotto individuato verrà compilata una specifica scheda nella quale verranno indicate le caratteristiche e le tipicità di ciascuno, unitamente all'aspetto nutrizionale.Si procederà poi ad individuare le aree di produzione di ciascuno unitamente a quanto l'immaginario collettivo ha loro attribuito.

Step 4 :Elaborazione della guida

Sulla base degli stap precedenti verrà realizza una guida per turismo enogastronomico nel Sannio che interesserà soprattutto le aree di produzione di quei prodotti oggetti di studio.Per ciascuna delle aree coinvolte verrà strutturato un preciso itinerario di tipo enogastronomico.

Step 5:Publicizzazione dei risultati.Evento conclusivo

E' prevista una fase finale di presentazione del lavoro svolto ,sia in formato cartaceo che Multimediale.Sarà questo il momento in cui sarà possibile degustare i prodotti preparati Dagli allievi dell'indirizzo alberghiero ,mentre gli allievi del corso turistico proporranno percorsi di turismo eno- gastronomico.

PIANO FINANZIARIO

Descrizione	Costo
Trasporto alunni	€ 1.000,00
Cancelleria	€ 500,00
Stampa	€ 4.000,00
Realizzazione CD	€ 2.500,00
Preparazione buffet	€ 3.000,00
Pubblicità	€ 1.000,00
Realizzazione evento finale	€ 1.000,00
Totale	€ 13.000,00