



Visita dei membri del Consiglio Direttivo di AIMFR in Italia

23/06/2014 – 29/06/2014

Premessa

Nella settimana compresa tra il 23 e il 29 giugno, i rappresentanti del Consiglio Direttivo della Asociación Internacional de los Movimientos Familiares de Formación Rural (AIMFR) erano presenti in Italia, su invito di FARI, per una visita conoscitiva alle realtà italiane dove gli associati FARI sono impegnati e dove stanno cercando di interpretare e aggiornare la formazione professionale in alternanza, la valorizzazione del patrimonio rurale, la solidarietà familiare e l'innovazione sociale.

Erano presenti: Sig. Octacilio Echenagusia, Presidente di AIMFR; Sig. Pedro Puig, Segretario Generale di AIMFR; Sig. Francisco Cruz Fernandes di APEFRUM (Mozambico); Sig. Jose Milani Filho di ARCAFAR SUL (Brasile); Sig. Gerardo Bacalini di FACEPT (Argentina); il Sig. Xavier Michelin e il Sig. Serge Cheval di UMFREO (Francia).

Per FARI – Federazione Associazioni Rurali Italiane erano presenti : Il Presidente FARI Ugo Ottavian; la Presidente CEFAL Maria Teresa Castaldi; Il Presidente di Scuola Centrale Formazione Emilio Gandini; il Presidente di AFR Sinistra Piave Luigino Rancan; Il Presidente Accademia Internazionale Arte Casearia Silvano Possagnolo; Il Presidente di CECAT Giovanni Manera; il Vice Presidente di AFR Sinistra Piave Alessandro Toffoli; Il Segretario di AFR Sinistra Piave Romano Volpato; il Direttore CEFAL Flavio Venturi; Il Direttore di Scuola Centrale Formazione Giovanni Zonin; il Direttore della Accademia Arte Casearia Carlo Piccoli; il Direttore di CECAT Stefano Facchin; Il Responsabile Area Welfare di CEFAL Giacomo Sarti; la Segretaria della Accademia Arte Casearia Sara Azzolini.

Di seguito presentiamo il crono-report della “settimana in Italia” e le principali attività svolte.

Lunedì 23 giugno			
orario	luogo	programma	attività
19.00	Bologna, Hotel Accademia	Aperitivo di accoglienza	La delegazione AIMFR ha partecipato ad un incontro con assaggio di prodotti tipici bolognesi con due dei soci FARI, CEFAL e Scuola Centrale Formazione, durante il quale si è presentata l'occasione di introdurre brevemente il programma della settimana. 

Martedì 24 giugno 2014			
orario	luogo	programma	attività
09.30	Bologna, Via Nazionale Toscana, 1	Incontro con Presidenza Cefal e altre realtà economico/sociali del Movimento Cristiano Lavoratori	Partecipazione alla riunione tenutasi nella sede bolognese del Cefal, in presenza della Presidente Maria Teresa Castaldi, del Direttore Flavio Venturi, e del Responsabile Area Welfare del CEFAL, Giacomo Sarti. Dopo i saluti introduttivi, l'incontro si è incentrato su: 1. Venturi in qualità anche di Presidente Confap ha presentato una illustrazione del sistema scolastico italiano e del sistema legislativo italiano che regola la formazione professionale, chance fondamentale della formazione per i ragazzi che non trovano nel percorso educativo standard la propria realizzazione e per quelli che nel lavoro trovano subito la loro giusta dimensione. Sarti ha sottolineato l'importanza del lavoro rete o della capacità di saper lavorare insieme per sviluppare progetti e percorsi innovativi. 2. Importante anche l'intervento di CEFA Onlus, Organizzazione Non Governativa che opera da anni nell'area latinoamericana, in Ecuador e Guatemala in particolare. Andrea Tolomelli e Alice Fanti, hanno presentato i progetti realizzati che vedono, per quanto riguarda l'Ecuador, sostegno allo sviluppo microimprenditoriale e agricolo nella zona di Sucumbios, appoggio del piano di

11.30

Bologna, via
Aldo Moro 30

Riunione presso il
Dipartimento Servizio
Politiche europee e
Politiche Internazionali
– Regione Emilia
Romagna

implementazione per la gestione dei rifiuti; In Guatemala, la promozione del diritto allo studio e del ruolo della donna, oltre al miglioramento delle potenzialità produttive e del microcredito nella regione del Quiché. La riunione si concluse con la visita ai locali del Cefal da parte della delegazione.



Riunione presso l'Ufficio Servizio Politiche Europee e Relazioni internazionali.

Il Dott. Marco Capodaglio e la Dott.ssa Rossana Preus hanno introdotto le attività di internazionalizzazione e i progetti di cooperazione internazionale realizzati dalla Regione.

Dopo una breve presentazione delle singole associazioni legate ad AIMFR da parte dei rappresentanti presenti, l'incontro ha lasciato spazio al reciproco scambio di esperienze e ha delineato la possibilità di intrecciare eventuali rapporti di collaborazione trans - europea .

13.00

Bologna, via
della
Liberazione 6

Pranzo al Ristorante
Formativo "LE TORRI"



Il Ristorante Formativo "Le Torri " ha ospitato nei suoi locali la delegazione del Consiglio Direttivo di AIMFR, e ha visto l'arrivo del Presidente FARI Ugo Ottavian, di Romano Volpato membro fondatore di AIMFR e Federica Sacenti di CEFAL.

15.00

Bologna, via
Belle Arti 6

Riunione del Consiglio
Direttivo ristretto di
AIMFR .

Questa occasione ha permesso di far conoscere agli ospiti la realtà del ristorante, in cui gli allievi acquisiscono competenze praticando il mestiere, e allo stesso tempo beneficiano di servizi di supporto pedagogico e di accompagnamento socio-lavorativo.



Alla riunione erano presenti i consiglieri:
Octacilio Echangusia, Presidente AIMFR
Pedro Puig-Calvo Segretario generale AIMFR
Francisco Cruz Fernandes per APERFRUM
Jose Milani Filho per ARCAFAR SUL
Gerardo Bacalini per FACEPT
Xavier Michelin per UMFREO
Serge Cheval per UMFREO
Giacomo Sarti, FARI
Sono stati invitati: Ugo Ottavian Presidente FARI
e Romano Volpato membro storico per Fari del consiglio direttivo di AIMFR

Punti all'ordine del giorno sono stati i seguenti :

1. Revisione degli accordi della riunione in Honduras nel 2013
2. Prossima riunione del Consiglio di Amministrazione AIMFR a Madrid dal 30 settembre al 4 di Ottobre 2014
3. EPTI sessione annuale di formazione e intercambio di programma provionale
4. Informazioni su CEFFA di Argentina e Camerun
5. Partecipazione alla cattedra di UNESCO –CNAM Formazione e pratiche professionali “ – Parigi 8 e 9 Luglio 2014
6. Domande di adesione:
 - a. ITAF (Colombia)
 - b. EFA (Corrientes)
7. sollecitazione per riconoscimento dei CFR di Spagna nella situazione attuale
8. sollecitazione domanda di patrocinio al CNP del Guatemala e Centroamerica da parte di AIMFR e del CNP

			<p>di UMFREO</p> <p>9. Assemblea Generale di AIMFR nel 2015 in Francia</p> <p>10. Varie ed eventuali</p> <p>Il verbale della riunione sarà predisposto dal segretario e inviato ai consiglieri</p>
--	--	--	--

Mercoledì 25 giugno

orario	luogo	programma	attività
09.00	Castelfranco Emilia (MO)	<p>Visita all'Istituto di Istruzione Professionale Superiore per le Tecnologie Agrarie e Servizi "Lazzaro Spallanzani" e al Caseificio annesso.</p> <p>Degustazione di Parmigiano Reggiano</p> <p>www.istas.mo.it</p>	<p>La struttura è l'unica scuola professionale agraria in Italia che, grazie al caseificio annesso, può vantare la produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano, consentendo ai propri studenti di apprendere quotidianamente l'arte casearia e la produzione di questo famoso formaggio a denominazione di origine protetta (Dop)</p> <p>Il Prof. Scarpone, ha approfondito i passaggi che sono alla base della lavorazione del Parmigiano; è stato inoltre possibile visitare la acetaia dell'Istituto, venendo a conoscenza della tradizione legata alla produzione di un altro prodotto tipicamente emiliano: l'aceto balsamico Tradizionale di Modena.</p>



<p>12.00</p>	<p>Zola Predosa (BO)</p>	<p>Visita al Punto del Gusto Strada dei Vini e dei Sapori "Città Castelli Ciliegi " e Brunch en Villa Edvige Garagnani www.puntodelgusto.it</p>	<p>Il Punto del Gusto, situato all'interno di Villa Edvige Garagnani (palazzo storico molto importante per il territorio) promuove e organizza iniziative di valorizzazione dei prodotti tipici della cucina e del turismo del territorio, rilanciando i piatti della tradizione locale, organizzando corsi di cucina e laboratori di educazione al gusto. Alla visita è seguito un brunch con i prodotti enogastronomici offerti dalla azienda agricola Ca' Soave, che ha permesso gli ospiti di entrare in contatto con una delle imprese del territorio. L'incontro è proseguito con l'illustrazione del progetto del Parco Giardino Campagna, adiacente la Villa, che nasce dalla necessità di recuperare un rapporto con la terra ed i suoi prodotti, utilizzando metodologie e tecniche innovative che si ispirano al sapere e alle preziose conoscenze della tradizione agricola, in particolare all'agricoltura gestita in maniera condivisa.</p>
<p>16.00</p>	<p>Dozza Imolese (BO)</p>	<p>Visita all'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, ospitata all'interno della suggestiva Rocca Sforzesca di Dozza. Visita al Borgo Medioevale di Dozza e illustrazione del concorso del Muro Dipinto www.comune.dozza.bo.it www.enotecaemiliaromagna.it</p>	<p>L' associazione che opera dal 1970 , costituisce un esempio di modello organizzativo di gestione integrata tra pubblico e privato per la promozione e valorizzazione del territorio e del patrimonio vinicolo regionale. L'Enoteca Regionale ha sede all'interno della Rocca Sforzesca di Dozza, un borgo collinare posto proprio al "confine" tra l'Emilia e la Romagna, noto per i dipinti sulle pareti esterne delle case, realizzati da artisti di fama internazionale nel corso di un quarantennio di Biennale Muro Dipinto.</p>



20.30

Bertinoro
(FC)

Cena al Ristorante Ca' de Be'
www.cadebe.it



Locale panoramico inaugurato dal Tribunale di Romagna e dall'Ente Tutela Vini nel 1971, dove i presenti hanno avuto modo di approfondire la conoscenza dei prodotti enogastronomici regionali del territorio.



Giovedì 26 giugno

orario	luogo	programma	Attività
09.00	Associazione e PapapGiovanni XXIII Az. Agricola S. Fecondino Saludecio (RN)	Incontro con l'esperienza della Associazione Papa Giovanni XXIII: L'esperienze delle case famiglia dell'Associazione incontra le esperienze delle scuola famiglia di AIMFR www.apg23.org	Giorgio Pieri, insieme a Sara Zanni, entrambi membri della Associazione, hanno presentato alla delegazione la az. Agricola San Fecondino: circa 100 ettari di terreno coltivato secondo le normative dell'agricoltura biologica dal 1984. L'azienda alleva circa 130 capi bovini per la produzione di latte e di carne; è dotata di un piccolo e moderno caseificio per la produzione di formaggi e di una macelleria con vendita diretta della carne di propria produzione. Anche il latte prodotto oltre ad essere conferito ad un gruppo di livello nazionale, viene anche direttamente venduto tramite 2 distributori automatici situati nei comuni di Riccione e San Giovanni in Marignano. Lo svolgimento delle attività agricole è pensato ad uso delle attività di accoglienza e di "riabilitazione di persone con disabilità lievi di tipo fisico e psichico, persone con situazioni di disagio quali ex-carcerati o ex-alcolizzati o dipendenti da sostanze". E' anche finalizzato all' inserimento lavorativo.
13.00	Cattolica (RN)	Visita e pranzo al Royal Sand Children's Hotel www.hotelroyal.apg23.org	L'albergo è gestito da APG23 SRL una società nata in seno alla Associazione Papa Giovanni XXIII nel mese di dicembre 2012, con lo scopo di essere un ambito lavorativo legato ad un nuovo modo di vivere – "La società del gratuito". L'Hotel Royal, è un vero e proprio albergo 3 stelle situato nella parte centrale di Cattolica; ha lo scopo di essere un "trampolino di lancio" per diversi giovani che, nella loro storia, hanno avuto delle difficoltà familiari e sociali, e al contempo essere un luogo di turismo balneare aperto a tutti i tipi di clientela. Rosa e Giorgio, responsabili dal Settembre 2001 della gestione dell'hotel, hanno accolto i membri di AIMFR, raccontando le proprie esperienze, personali e professionali, legate alla appartenenza alla Associazione Papa Giovanni XXIII.



18.00

Forlimpopoli
(FC)

Edu-degustazione. L'olio:
Formarsi a riconoscere la
qualità



Degustazione guidata a cura di Jasenka Kapuralin, degustatrice AZZRI, alla scoperta dei diversi sapori degli oli provenienti da varie zone del mediterraneo: Puglia (a cura di GAL Meridaunia e IRFIP - FG); Istria (a cura di AZRRI/MIH e Scuola di turismo e ristorazione istriana); Emilia Romagna (a cura di Strada dei Vini e dei Sapori Città Castelli Ciliegi e Cefal); Scuola alberghiera di Forlimpopoli.

L'iniziativa si è posta l'obiettivo di costruire un momento dedicato in cui alcune Scuole e Centri di Formazione Professionale hanno potuto presentare un approccio operativo delle metodologie e delle modalità operative con cui promuovono, in particolare per i giovani allievi, un percorso formativo per il riconoscimento della qualità. Evento in collaborazione tra il progetto Love Your Heart e il partenariato promotore dell'accordo di collaborazione sottoscritto al termine del progetto IPA Adriatico KeyQ.

www.loveyourheart.eu



Al termine della degustazione, le realtà presenti hanno potuto presentarsi alle autorità locali che hanno presieduto all'evento: nella foto qui sotto l'Assessore alle Politiche

<p>20.00</p>	<p>Forlimpopoli (FC)</p>	<p>Cena e partecipazione alla Feste Artusiane</p>	<p>Sociali della Regione Emilia Romagna, Teresa Marzocchi con i delegati AIMFR presenti.</p>  <p>Appuntamento annuale che in giugno trasforma Forlimpopoli nel baricentro della cucina nazionale, grazie a oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, e una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo. Un palcoscenico del gusto ai piedi della rocca trecentesca di Forlimpopoli, in pieno centro storico, dove le strade vengono rinominate e i vicoli e le piazze si caratterizzano come veri e propri percorsi gastronomici. Tutto questo grazie a oltre 60 ristoranti allestiti appositamente per la festa che si aggiungono a quelli già attivi a Forlimpopoli. www.festartusiana.it</p> <p>Alla degustazione del cibo si associa la riflessione culturale e sociale sulla tavola: il suo uso consapevole, la sua sostenibilità ambientale, la tipicità attraverso appuntamenti e incontri con studiosi e ricercatori universitarie e operatori del settore.</p>
--------------	--------------------------	---	---

Venerdì 27 giugno			
orario	luogo	programma	attività
09.00	Forlimpopoli (FC)	Visita guidata a Casa Artusi www.casaartusi.it	Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana in onore di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911), autore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Con la presenza della responsabile del Centro, il percorso ha previsto la visita alla ricca Biblioteca Civica, voluta dallo stesso Artusi, che ospita la Collezione Artusiana e la Raccolta di gastronomia italiana, e alla Sala di Cucina dove si effettuano periodicamente corsi, sia dimostrativi che pratici, a chiunque richieda questo servizio.
			 
10.00	Forlimpopoli (FC)	Seminario Internazionale "Educare al buono, sano, giusto: il contributo della medicina sul territorio."	L'iniziativa, promossa fra gli altri anche da AIMFR si è rivolta a formatori, in primis della rete SCF e dei partner del progetto Love Your Heart, con l'obiettivo di promuovere percorsi di apprendimento sulle innovative tecniche e metodologie per sostenere la crescita di un network di collaborazione tra professionisti della ristorazione e per promuovere un sistema che sostenga lo sviluppo, diretto e indiretto, di competenze. Ha aperto i lavori il presidente di Scuola Centrale Formazione, Emilio Gandini.

Successivamente sono intervenuti esperti e rappresentanti del partenariato del progetto “Love Your Hert.

Il contributo di FARI è stato per il tramite di:

-Lorena Sassi di CEFAL Emilia Romagna che ha presentato il progetto “Love Your Heart” e il kit didattico “Heart and Food”.

-Silvano Possagnolo, Presidente dell’ Accademia Internazionale dell’Arte Casearia, che ha esposto una relazione dal titolo: “Educare al Sano e al Giusto”.

AIMFR è stata rappresentata da Gerardo Bacalini e Francisco da Cruz Fernandes che hanno esposto una relazione dal titolo: “Approcci per educare in un contesto di economia mondiale”.



19.30

San Pietro di Felleto (TV)

Incontro presso la Latteria Perenzin con componenti FARI :
AFR – San Giacomo di Veglia,
Cecat – Castelfranco Veneto,
Accademia Arte Casearia – Bagnolo

www.afrsinistrapiave.it
www.accademiacasearia.com
www.perperenzin.com

Partecipanti:

Presidente Fari : Ugo Ottavian;
Presidente AFR Sinistra Piave: Luigino Rancan
Vice Presidente AFR Sinistra Piave: Alessandro Toffoli
Segretario AFR : Romano Volpato
Presidente CECAT: Giovanni Manera
Direttore CECAT: Stefano Facchin
Presidente Accademia Arte Casearia: Silvano Possagnolo
Direttore Accademia Arte Casearia : Carlo Piccoli
Segretaria Accademia Arte Casearia : Sara Azzalini
E’ presente il Preside dell’Istituto Tecnico Industriale, Prof. Dal Mas, interessato per l’avvio di una Scuola-Famiglia nel suo Istituto

Si è organizzato l’incontro con la delegazione al fine di presentare gli organismi che aderiscono al Fari, illustrando in sintesi l’attività specifica di ogni

			<p>membro aderente.</p> <p>Nella riunione si è ribadito l'impegno di Fari a dare il proprio sostegno alle attività dell'AIMFR, attraverso i propri delegati Volpato e Sarti.</p> <p>E' seguita la visita al complesso del PER (Percorso Enogastronomico di Ricerca) della Latteria Perenzin ed infine si è partecipato alla cena, organizzata in loco.</p> <p>L'incontro è stato inserito nella manifestazione "Suoni e Calici per l'Africa", di cui gli ospiti hanno apprezzato l'organizzazione e ove hanno visto coinvolti molti giovani dell'ambiente, che sono stati sensibilizzati alle tematiche della solidarietà internazionale, grazie a diversi viaggi effettuati negli stati dove si stanno concretizzando alcuni progetti di cooperazione.</p>
--	--	--	---

Sabato 28 giugno			
orario	luogo	programma	attività
9.00	S.Giacomo di Veglia (TV)	<p>Giornata di conoscenza delle realtà e delle attività della "Sinistra Piave".</p> <p>www.proseccoilcolle.it</p>	<p>In mattinata c'è stata la visita alla Cantina "Il Colle", ove il Vice Presidente AFR Toffoli ha presentato gli impianti di vinificazione, ha illustrato l'importante cultura vitivinicola della zona, facendo gustare il prodotto tipico "il prosecco".</p> <p>Sono seguite le visite culturali organizzate da Volpato alla Abbazia del XII sec. di Follina e al complesso "Castelbrando" di Cison di Valmarino, sito in una posizione panoramica, centro congressi, albergo e ristorante utilizzato per congressi a livello europeo ed internazionale. Si è consumato il pranzo in loco, con grande soddisfazione dei partecipanti.</p>



15.00	Vittorio Veneto (TV)	Visita alla realtà di Vittorio Veneto (TV) www.vittorioveneto.gov.it	 <p>Nel pomeriggio, continuazione della visita alle città di Vittorio Veneto, incontro con il Vescovo della Diocesi, al Comune di Colle Umberto, partecipazione alla Santa Messa in una chiesa storica, terminando la giornata presso il ristorante “al Giardinetto” di Colle Umberto. Interessanti gli scambi di opinioni, le prospettive di collaborazione, sulla base delle esperienze di innovazione riscontrate anche nel nostro territorio, nel settore della ristorazione, del turismo e del sociale.</p> 
-------	----------------------	--	---

Domenica 29 giugno			
orario	luogo	programma	attività
09.00	Venezia	Giornata dedicata alla visita alla città unica al mondo: Venezia www.scuolaenologica.it www.enotecaveneta.it	Ha guidato i due dirigenti AIMFR, Octacilio Echenagusia e Gerardo Bacalini, Alvise Pilotto, delegato dell’Organismo Componente il FARI, “Cooperativa Olivotti”. La giornata si è conclusa con la visita alla storica scuola di Viticoltura “Istituto Tecnico-Enologico di Conegliano”, ove è stata sistemata in alcuni locali ristrutturati la “Enoteca Veneta”.

In tale struttura, ove sono esposti tutti i vini della Regione Veneto, abbiamo concluso con una simpatica cena il soggiorno dei nostri graditi ospiti AIMFR.

Ci siamo lasciati e salutati con l'impegno da parte di Bacalini di stendere alcune valutazioni e proposte operative, alla luce delle positive impressioni e conoscenze recepite nel soggiorno sia al CEFAL di Bologna sia presso la sede Fari di San Giacomo di Veglia.

