



Progetto di Servizio Civile Universale Provinciale METS-Museo etnografico trentino San Michele

Nella cucina dell'etnografo

Durata progetto: 12 mesi

Numero dei/delle giovani da impiegare nel progetto: 1

Sede del progetto: Museo etnografico trentino San Michele

Avvio progetto: 1° giugno 2023

CONTESTO

54 anni di vita, 43 sale, 25 sezioni, circa 8.000 oggetti esposti e circa 7.000 nel deposito. Questi sono alcuni numeri del Museo etnografico trentino San Michele, il più importante museo etnografico italiano di ambito regionale, fondato nel 1968 da Giuseppe Šebesta, luogo ideale per avvicinarsi alla memoria e alle radici del territorio. All'esposizione permanente il Museo affianca un'intensa attività didattica, editoriale e di ricerca, organizza eventi per divulgare la cultura popolare dello spazio alpino e ospita una biblioteca e una mediateca specializzate. All'interno del suo patrimonio sono presenti diversi manufatti e altri materiali inerenti il tema dell'alimentazione, che possono essere maggiormente valorizzati o sono stati fino ad oggi studiati in modo inadeguato: oggetti di uso quotidiano per la cottura dei cibi o per la loro conservazione, una serie di ricettari di provenienza e periodo diversi.

Quando si pensa alla cucina del Trentino vengono in mente canederli, strangolapreti e carne *salada*. La cucina tradizionale trentina è però molto più varia e rispecchia un'economia agropastorale autarchica, fondata principalmente sull'integrazione di colture cerealicole e allevamento bovino domestico pensato per sfruttare tutto quello che si può ricavare da una terra di montagna piuttosto avara e caratterizzata da una stagione vegetativa più breve che altrove. Queste caratteristiche si sono concretizzate in una spiccata vocazione per la conservazione degli alimenti, vocazione propria di una cultura di montagna afflitta da importanti costrizioni ambientali. È stato essenziale, in queste condizioni, sviluppare delle tecnologie affidabili per la conservazione dei cibi: carni suine, ma anche bovine e ovicaprine, latte sotto forma di prodotti caseari, patate, crauti. La stagionalità delle colture un tempo aveva inoltre molta più influenza rispetto a oggi sull'alimentazione, per cui anche le preparazioni culinarie ne erano strettamente dipendenti.

La produzione alimentare di un tempo, legata alle esigenze dell'economia di sussistenza, era sicuramente un esempio di quella che oggi potremmo definire economia circolare sostenibile e può risultare un modello significativo per i cicli produttivi odierni. La Legge n. 61 del 17 maggio 2022, all'articolo 1, cerca infatti di orientare questo cambio di paradigma rispetto agli sprechi alimentari, valorizzando e promuovendo "la domanda e l'offerta dei

prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta, favorendone il consumo e la commercializzazione e garantendo ai consumatori un'adeguata informazione sulla loro origine e sulle loro specificità".

Da anni si mira a destare una sempre maggiore attenzione a queste tematiche, seguendo i dettami dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile: il Museo può favorire queste attenzioni fornendo gli strumenti per comprendere come in passato il sistema agrosilvopastorale, tipico dell'economia di sussistenza alpina, fosse naturalmente orientato a una maggior sostenibilità del ciclo alimentare.

Sicuramente una fonte interessante in questo senso sono i ricettari di un tempo, che spesso si dimostrano elemento che meglio di altri sintetizza questo ricco e variegato sistema culturale.

La Fondazione Museo Storico del Trentino, che di recente ha sottoscritto un accordo di collaborazione scientifica e culturale con il Museo etnografico trentino San Michele per favorire percorsi di cooperazione reciproca su tematiche dedicate alla storia e alle tradizioni del Trentino e del Tirolo storico, ha una piattaforma web, *Archivio online del Novecento trentino*, che mette a disposizione del pubblico un agile strumento di valorizzazione di molti profili biografici trentini, consentendo di cogliere gli intrecci tra le vicende individuali e i grandi eventi che hanno attraversato il Novecento trentino. Al suo interno sono presenti cinque database, tra cui l'*Archivio della scrittura popolare* (<https://900trentino.museostorico.it/Archivio-della-Scrittura-Popolare>), un vasto universo di scritture narrative e documentarie (diari, memorie autobiografiche, libri di famiglia, libri dei conti, canzonieri, raccolte di poesie e di preghiere, ricettari di cucina) nel quale l'utente può fare ricerche e che può contribuire ad arricchire con materiali personali i profili biografici. In particolare, l'*Archivio* conserva anche dei ricettari che possono essere fonte di informazioni interessanti sul passato in termini di cultura alimentare.

In questo senso sono significative anche le testimonianze orali sulla cultura alimentare del passato più recente, che possono essere raccolte presso gli ospiti delle residenze sanitarie assistenziali locali o dei centri diurni per anziani, con i quali i Servizi educativi del Museo hanno già costruito dei rapporti di collaborazione e che spesso sono portatori di un ricco patrimonio di conoscenze personali nell'ambito domestico, di sicuro interesse, ma destinato spesso a perdersi.

Il Museo ha inoltre svolto vent'anni fa un'interessante videoricerca che ha avuto come obiettivo la documentazione di dati linguistico-dialettologici ed etnografici su oggetti di cultura materiale, concretizzatasi in un database lessicografico consultabile all'indirizzo www.museosanmichele.it/alfabeto-delle-cose. Gli oggetti di cultura materiale che sono stati analizzati nel corso delle ricerche sul campo fanno parte di tre raccolte: quella appartenente a Camillo Andriollo (1911-2005) di Borgo Valsugana, quella di Marcello Beltrami (n. 1935) di Nomesino, infine quella curata dalla Casa di Riposo per Anziani di Santa Croce del Bleggio, per una mostra allestita in collaborazione con l'Unione Provinciale Istituti per l'Assistenza (UPIPA). Nel corso delle rilevazioni è stato chiesto agli informatori di fornire la denominazione dialettale di ogni oggetto nelle sue singole parti e di spiegarne l'utilizzo. Diverse di queste videointerviste riguardano oggetti relativi alla cucina o comunque all'alimentazione.

FINALITÀ E OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto aspira a valorizzare gli aspetti distintivi della cultura alimentare del territorio trentino e le antiche varietà di piante orticole e frutticole e gli ingredienti prodotti tradizionalmente in loco e sul loro ricco retaggio culturale, al fine di portare in evidenza il

ruolo che questi prodotti hanno avuto all'interno della storia delle comunità locali. Nello stesso modo, il progetto cura il riconoscimento e lo studio delle diverse modalità di conservazione dei cibi, che hanno significativamente segnato le generazioni passate, permettendo di avere a disposizione alimenti che altrimenti sarebbero deperiti velocemente. Queste informazioni sono altresì interessanti per dare valore all'economia circolare sostenibile, obiettivo dell'Agenda 2030, un tempo elemento fondamentale di un'economia di sussistenza che imponeva l'autosufficienza alimentare, integrando le colture cerealicole e orticole all'allevamento domestico bovino e non solo.

Una ricognizione dei materiali sul tema dell'alimentazione appartenenti alle collezioni del Museo è anche funzionale a una prima ipotesi di rivisitazione della sala dedicata alla cucina, che si sta valutando di sistemare diversamente all'interno di un più ampio progetto di aggiornamento e nuovo allestimento dei contenuti espositivi del Museo.

Dare valore ai ricettari che il Museo custodisce, sui quali non è mai stato svolto un approfondito lavoro di studio e analisi, permetterà di metterli in rete con altre raccolte di ricette presenti nelle collezioni della Fondazione Museo Storico del Trentino, in particolare all'interno dell'*Archivio della scrittura popolare*.

Al fine di rendere queste attività proficue anche per il pubblico delle più diverse fasce d'età, un altro obiettivo è ideare un percorso didattico sul tema dell'alimentazione tradizionale, che sia adeguato tanto ai piccoli della scuola primaria, quanto ai ragazzi più grandi della scuola secondaria. A questi ultimi è infatti attualmente proposta una visita guidata con approfondimento, che permette di esplorare le collezioni del Museo, approfondendo il tema alimentazione, ma non un percorso didattico nello specifico.

Questi obiettivi si traducono in una serie di conoscenze che il/la giovane potrà consolidare: acquisire esperienza diretta della struttura e dell'organizzazione di un museo; accrescere le proprie competenze culturali sul sistema agrosilvopastorale della montagna trentina; intrecciare rapporti con diversi enti culturali del territorio; accrescere le proprie capacità di fare sintesi su temi inclusi nell'Agenda 2030, come quelli dell'alimentazione a filiera corta e della valorizzazione dei prodotti locali; partecipare in maniera attiva e concreta a diversi ambiti di attività di un museo.

Nel contempo, l'anno di Servizio civile propone l'opportunità di svolgere un ruolo concreto nella conservazione e valorizzazione del patrimonio culturale, offrendo al/alla giovane la possibilità di acquisire competenze attribuite a più figure professionali (conservatore, educatore museale) che hanno un ruolo significativo nell'ambito dei musei, ma non solo. Il progetto rappresenta un'opportunità sia per il/la giovane, cui si propone una solida e originale esperienza formativa; sia per il Museo, che incrementa la funzionalità di un importante strumento di ricerca; sia per la comunità, che nel patrimonio etnografico trova l'occasione per creare un vincolo tra le generazioni e per approfondire tematiche oggi sempre più interessanti per la salvaguardia della biodiversità e per la valorizzazione del patrimonio alimentare locale.

ATTIVITÀ PREVISTE

L'impiego del/la giovane si intende a supporto del personale in organico, in particolare sia del settore della conservazione, che si occupa della catalogazione del materiale conservato al Museo, sia dei Servizi educativi che si occupano della presentazione e divulgazione dei temi e dei materiali etnografici presso il pubblico.

Per raggiungere gli obiettivi del progetto, al/la giovane che presterà Servizio civile presso il Museo, dopo il periodo di formazione, saranno richieste le seguenti attività:

- contribuire, servendosi anche del programma informatico che gestisce il catalogo del Museo, alla ricognizione e catalogazione dei materiali etnografici legati al mondo dell'alimentazione, esibiti nelle sale del percorso espositivo il Museo, ma anche conservati negli spazi del deposito: si tratterà principalmente d'individuare e identificare gli oggetti, verificandone ed eventualmente modificandone, integrandone e normalizzandone all'interno delle schede di catalogo denominazioni dialettale e italiana, la descrizione strutturale e funzionale, le dimensioni e lo stato di conservazione, completandone anche le informazioni relative all'uso e alla funzione;

Per integrare le informazioni di cui sopra è necessario per il/la giovane:

- svolgere una ricerca bibliografica sul tema dell'alimentazione tradizionale e sui prodotti tipici trentini, nonché sugli oggetti delle collezioni del Museo legati al mondo della cucina, avvalendosi del ricco patrimonio della Biblioteca Šebesta;
- approfondire il tema dell'alimentazione attraverso le schede raccolte all'interno de "L'alfabeto delle cose. Appunti visivi di documentazione etnografica", ricco database curato dal Museo dove, attraverso brevi video-interviste, viene descritto l'utilizzo di numerosi oggetti di uso quotidiano;
- raccogliere interviste presso alcuni produttori locali al fine di comprendere la reale origine dei prodotti alimentari considerati tipici del territorio;
- raccogliere interviste presso gli ospiti delle RSA locali (Mezzocorona, Mezzolombardo, Lavis) e dei centri diurni per anziani (Mattarello, Ravina) con i quali i Servizi educativi hanno già intrapreso relazioni e organizzato attività didattiche;
- svolgere ricerca sul tema dell'alimentazione tradizionale e sui prodotti tipici trentini all'interno dell'*Archivio della scrittura popolare* gestito dalla Fondazione Museo Storico del Trentino;
- contribuire all'ampliamento dello stesso archivio della Fondazione Museo Storico del Trentino con i ricettari che fanno parte delle collezioni del Museo etnografico trentino San Michele;

Grazie alle attività precedenti sarà possibile:

- creare una base utile a promuovere l'uso di prodotti alimentari a chilometro zero, antiche varietà di piante coltivate nei campi, negli orti e nei frutteti, o per richiamare l'attenzione sul valore del ciclo alimentare del passato in termini di autosussistenza, redigendo schede informative, selezionando ricette, costituendo una bibliografia apposita e altre forme per divulgare le informazioni raccolte che verranno valutate in base ai contenuti;
- contribuire alla progettazione di un percorso didattico sul tema della cucina tradizionale per le scuole primarie;
- contribuire alla trasformazione dell'attuale visita guidata con approfondimento tematico su "Piatti e sapori di un tempo" proposta alle scuole secondarie in un vero e proprio percorso monotematico;
- contribuire alla progettazione del nuovo allestimento della sala espositiva del Museo dedicata alla cucina, nel contesto della generale revisione dell'intero percorso espositivo e per renderla più funzionale per la didattica museale.

Esemplificando come potrebbe essere l'attività in occasione delle interviste agli ospiti delle RSA o dei centri diurni per anziani, si può pensare che il/la giovane, una volta accolto il gruppo con l'affiancamento del personale dei Servizi educativi del Museo, mostri diversi oggetti inerenti il tema dell'alimentazione agli ospiti e raccolga da loro delle informazioni,

registrando i singoli interventi attraverso una scheda di campo, predisposta in precedenza insieme ai conservatori, che riporti almeno provenienza dell'intervistato, nomenclatura dell'oggetto in italiano e in dialetto, uso e funzioni dello stesso, ricordi personali che possono essere utili ai fini dell'indagine. In seguito il/la giovane metterà per iscritto i dati raccolti nell'intervista traendone le informazioni principali da inserire all'interno delle schede relative agli oggetti, utili a integrazioni delle informazioni già presenti. Lo stesso può essere fatto in merito a ricette e piatti di un tempo, indagati prima attraverso i ricettari e le fonti bibliografiche.

Al/alla giovane sarà talvolta richiesto di svolgere dei sopralluoghi presso il deposito del Museo, situato presso l'interporto di Trento. Inoltre si potrebbe svolgere attività presso le RSA o i centri diurni per anziani del territorio, qualora non si riesca a portare gli ospiti stessi al Museo. Sarà inoltre importante l'interazione anche con la Fondazione Museo Storico del Trentino, per cui potrebbe rendersi necessario recarsi anche presso le sue sedi di Trento. Anche le aziende dei produttori locali di alimenti potranno essere una destinazione da tener in considerazione per le interviste sui prodotti tipici.

COMPETENZE ACQUISIBILI

Durante i mesi di Servizio civile, il/la giovane seguirà un percorso formativo e operativo che permetterà di acquisire conoscenze e abilità specifiche in ambito di educazione al patrimonio culturale della metodologia della ricerca storica ed etnoantropologica, nonché della catalogazione dei beni demotnoantropologici materiali e immateriali.

In considerazione dell'esperienza maturata, si ritiene che il/la giovane potrà attestare attraverso la messa in trasparenza la competenza che fa riferimento all'ADA.22.01.07 (ex ADA.20.35.100) "Attività di educazione al patrimonio culturale". L'attività nello specifico è quella di "Individuazione e analisi del potenziale educativo-didattico del patrimonio culturale" che prevede come risultati attesi quanto segue: individuare i servizi educativi da offrire, analizzando le potenzialità educative e didattiche del patrimonio culturale e il target d'utenza, pianificandone le modalità di erogazione e gli strumenti per assicurarne la fruibilità. La competenza è relativa al "Tecnico dei servizi educativi museali", presa dal repertorio regionale della Campania, titolata "Progettazione interventi educativo-didattici" inserisce come conoscenze:

- storia del museo e delle collezioni, museologia e museografia;
- tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale);
- tecniche di comunicazione e relazione con il cliente (in questo caso il pubblico del Museo ndr).

E come abilità:

- individuare le caratteristiche funzionali dei possibili interventi educativo-didattici in relazione al prodotto museale e al target di utenza da raggiungere;
- leggere e interpretare il fabbisogno educativo-didattico dell'utenza museale e tradurre gli input rilevati in tipologie di intervento da erogare;
- stabilire gli elementi costitutivi del piano di attività educativo-didattiche e gli indicatori di valutazione funzionali alla ripianificazione degli interventi;
- valutare il potenziale educativo-didattico del patrimonio museale per meglio veicolare i contenuti culturali.

Il personale del Museo sarà a disposizione per supportare il/la giovane nel processo di messa in trasparenza delle competenze, in particolare per la raccolta delle evidenze, con la possibilità di fare foto ed eventuali video per comprovare l'effettiva abilità acquisita.

DESCRIZIONE DEL/DELLA GIOVANE

Il/la giovane da coinvolgere nel progetto dovrà avere alcune caratteristiche che gli/le permetteranno di portare a termine al meglio il progetto di SCUP: capacità di relazionarsi con il pubblico, predisposizione all'osservazione, passione per la ricerca, spirito critico e abilità argomentativa, curiosità, intuito e flessibilità nell'affrontare le questioni aperte e, nel contempo, precisione, rigore e capacità di sintesi nell'organizzare e presentare i risultati; interesse per l'approccio di ricerca basato sulla modalità dell'intervista, attenzione alla divulgazione dei risultati tramite diverse modalità; oltre a questi aspetti appare funzionale al progetto interesse nei confronti di antropologia, etnografia e storia del territorio. Dovrà essere in grado inoltre di usare il pc con i relativi programmi informatici di base (Microsoft Office Word – Microsoft Office Excel, Adobe Reader).

La fase di selezione si svolgerà attraverso un colloquio attitudinale a carattere prevalentemente motivazionale che avrà luogo presso la sede del Museo e volto ad acquisire informazioni circa studi ed esperienze del/la giovane e terrà conto dei seguenti elementi:

- aver letto attentamente il presente progetto e aver ragionato sui contenuti dello stesso, sarà richiesto al/alla giovane di esporre i punti salienti del documento progettuale;
- condividere gli obiettivi perseguiti nel progetto;
- intenzione di portare a termine il progetto;
- interesse e disponibilità all'apprendimento, anche per l'acquisizione di particolari abilità previste nel progetto;
- eventuali abilità e competenze proprie, stages, tirocini, alternanza scuola/lavoro, pregresse esperienze lavorative che possano attestare competenze proprie. Verranno prese in considerazione anche eventuali esperienze in ambiti analoghi.

La selezione si svolgerà sulla base di una griglia valutativa, strutturata con un voto finale che varierà da 1 a 100, per cui il valore minimo per l'idoneità sarà pari a 60. Nella griglia saranno inserite alcune informazioni di base deducibili dal curriculum vitae del/la giovane (dati relativi al titolo di studio, attestati di informatica, esperienze pregresse), alla conoscenza dei singoli obiettivi del progetto e delle attività da esso richieste.

Al colloquio saranno presenti il direttore del Museo, la referente per il Servizio civile e responsabile dei Servizi educativi del Museo Daniela Finardi, l'Operatore Locale di Progetto e funzionario con mansioni di conservazione Luca Faoro. Al termine dei colloqui sarà redatto un verbale che poi verrà trasmesso all'Ufficio Giovani e Servizio Civile della Provincia Autonoma di Trento insieme alla graduatoria.

OPERATORE LOCALE DI PROGETTO

L'Operatore Locale di Progetto che si occuperà di seguire il/la giovane sarà il dottor Luca Faoro, laureato in Lettere e diplomato in Paleografia, diplomatica e archivistica; dal 2005, è funzionario con mansioni di conservatore presso il Museo.

L'Operatore Locale di Progetto ha collaborato alla stesura del presente progetto, parteciperà alla valutazione dei/le candidati/e e durante l'anno di Servizio Civile sarà un punto di riferimento per le attività svolte dal/la giovane, si occuperà di facilitare il processo di inserimento del/la giovane all'interno dell'organizzazione e di verificare il corretto proseguimento del progetto e il raggiungimento degli obiettivi in esso prefissati.

L'attività di monitoraggio per l'andamento del progetto di Servizio Civile Universale Provinciale sarà incentrata sull'incontro mensile tra il/la giovane del Servizio civile e l'Operatore Locale di Progetto, al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi del progetto, le attività svolte, l'inserimento del/della giovane all'interno dell'Ente, e sarà volto a registrare e misurare la realizzazione del percorso formativo del/la giovane, attraverso i vari stadi di avanzamento del progetto. Durante il monitoraggio mensile, l'OLP darà informazioni sullo stato di avanzamento del progetto e sul livello di partecipazione del/la giovane. Agli incontri potrà essere presente la responsabile dei Servizi educativi Daniela Finardi.

Il/la giovane compilerà ogni mese una scheda-diario in ordine alle attività svolte e alle competenze acquisite, che invierà all'OLP per conoscenza. All'interno della scheda, il giovane fornirà la propria valutazione sull'andamento dell'attività, anche con l'obiettivo di riflettere sul significato del proprio agire nel contesto organizzativo.

Inoltre l'OLP compilerà ogni mese un report utile per monitorare il controllo del registro elettronico del giovane.

A fine progetto l'OLP compilerà il "Report OLP sull'andamento del progetto", tenendo conto del diario del/la giovane e inserendo l'indicazione sommaria dello svolgimento del progetto, i risultati raggiunti, la valutazione circa la tenuta complessiva del progetto e il contributo apportato dal progetto alle finalità del Museo. Inoltre l'OLP compilerà il "Report OLP sui partecipanti" che sarà consegnato al/la giovane e all'Ufficio Giovani e Servizio Civile della Provincia Autonoma di Trento, con la descrizione delle competenze acquisite, la valutazione circa la crescita di autonomia del/la giovane, eventuali indicazioni per lo sviluppo di un progetto di vita e del lavoro futuro, l'acquisizione di competenze inerenti alla cittadinanza attiva.

MODALITÀ ORGANIZZATIVE

Il progetto prevede in totale 1440 ore, con una media di 30 ore settimanali distribuite su 5 giorni (dal lunedì al venerdì), vista la durata di 12 mesi del progetto. In settimana non possono essere svolte più di 40 ore né meno di 15.

L'orario del/la giovane sarà quindi indicativamente: 9.00-12.30 13.30-16.30 dal lunedì al giovedì e 9.00-12.30 il venerdì, concordando eventuali variazioni in base alle esigenze di servizio.

Il Museo garantisce il solo vitto, consegnando un buono pasto del valore di 6 € da impiegare presso la mensa della Fondazione Edmund Mach a San Michele all'Adige, raggiungibile a 5 minuti a piedi dal Museo. Il buono potrà essere utilizzato nei giorni in cui si faranno almeno 4 ore di servizio o comunque attività articolata su mattina e pomeriggio.

Il Museo mette a disposizione del giovane diverse tipologie di risorse tecniche e strumentali per poter portare a termine il progetto:

- postazione corredata di computer con pacchetto Microsoft Office, accesso a internet e stampante;
- fotocopiatrice/scanner bianco e nero e colori;
- materiale di cancelleria vario;
- accesso al ricco patrimonio bibliografico conservato dalla Biblioteca Šebesta del Museo.

Al progetto verrà data visibilità attraverso la stampa locale, i social media, il sito istituzionale, newsletter e con altri eventuali mezzi messi a disposizione dal Museo e dall'Ufficio Servizio Civile. Tale diffusione e promozione consentiranno di allargare quanto più possibile il bacino dei giovani potenzialmente interessati a partecipare al progetto specifico e più in generale al Servizio civile.

Saranno a disposizione del giovane, per portare a termine il progetto, diversi dipendenti del Museo, ognuno con le proprie competenze: il personale dei Servizi educativi, coloro che si occupano della conservazione, la responsabile della biblioteca, oltre a colleghi della Fondazione Museo Storico del Trentino per quanto attiene ai loro archivi.

Inoltre il Museo metterà a disposizione le competenze dei tecnici informatici che potranno fornire assistenza in caso di necessità.

FORMAZIONE

La formazione per il/la giovane in Servizio Civile è di due tipi: generale e specifica.

La formazione generale, finalizzata alla trasmissione di competenze trasversali e di cittadinanza, è a cura dell'Ufficio Giovani e Servizio Civile della Provincia Autonoma di Trento, dura almeno 6 ore al mese ed è organizzata in moduli, oltre alle assemblee provinciali di tutti/e i/le giovani impegnati/e nel Servizio Civile che vengono convocate nel corso dell'anno. La struttura competente può proporre ulteriori occasioni di approfondimento nell'ambito della formazione generale, la cui partecipazione è a libera scelta del/la giovane in Servizio civile. L'orario di formazione è considerato forfetariamente come orario di servizio. La mancata partecipazione alle attività formative viene considerata assenza dal servizio.

La formazione specifica, che vuole consentire al/la giovane l'acquisizione delle informazioni e delle conoscenze necessarie all'espletamento del progetto, sarà svolta presso il Museo, se necessario anche in modalità online quando con formatori esterni, e durerà in totale 52 ore. Sarà fondamentale per l'acquisizione di conoscenze di base sul Museo e i suoi contenuti, sulle attività ordinarie di ostensione e conservazione che il Museo svolge, sulle attività dei Servizi educativi e sugli archivi della Fondazione Museo Storico del Trentino, nonché sulla cultura alimentare locale.

Della formazione si occuperanno i funzionari del Museo, ognuno per il proprio ambito, ma anche alcuni esterni, come il personale che fa capo alla Fondazione Museo Storico del Trentino e volontari de "La Pimpinella. Associazione per la salvaguardia della biodiversità agricola".

Le 52 ore di formazione specifica saranno articolate nei seguenti contenuti:

- "Storia e funzioni del Museo etnografico trentino San Michele", a cura di Luca Faoro, durata 6 ore: visita guidata approfondita al percorso espositivo;

- “Un anno al Museo”, a cura di Daniela Finardi, durata 2 ore: presentazione dell’attività di ricerca ed editoria, di iniziative ed eventi che si svolgono al Museo o ai quali il Museo collabora durante l’anno, presentati attraverso immagini e video;
- “La sezione dei beni immateriali del Museo”, a cura di Lorenza Corradini, durata 2 ore: illustrazione del patrimonio immateriale del Museo e dei video relativi al progetto “L’alfabeto delle cose”;
- “La Biblioteca Šebesta del Museo etnografico trentino San Michele”, a cura di Patrizia Antonelli, durata 2 ore: storia, funzioni e gestione del patrimonio librario e audiovisivo della biblioteca del Museo;
- “L’Archivio online del Novecento trentino”, a cura di Michele Toss della Fondazione Museo Storico del Trentino, durata 2 ore: le fonti orali della Fondazione Museo Storico del Trentino e l’Archivio della scrittura popolare, tra catalogazione e valorizzazione;
- “Antiche varietà del Trentino”, a cura dell’Associazione “La pimpinella”, durata 4 ore: la biodiversità come patrimonio della tradizione alimentare;
- “Il programma di catalogazione del Museo”, a cura di Luca Faoro, durata 4 ore: la catalogazione dei beni demo-etno-antropologici e la scheda BDM, con esercitazioni;
- “La ricerca bibliografica”, a cura di Luca Faoro, durata 1 ora: individuare le fonti in CBT per creare una corretta bibliografia;
- “Prodotti e produttori locali”, a cura di Daniela Finardi, durata 1 ora: i prodotti tipici del territorio come base per l’alimentazione;
- “Carte di regola e usi civici”, a cura di Luca Faoro, durata 2 ore: storia del Trentino e organizzazione delle comunità tradizionali;
- “Le attività dei Servizi educativi del Museo etnografico trentino San Michele”, a cura di Daniela Finardi, Stefania Dallatorre e Nadia Salvadori, durata 4 ore: presentazione delle numerose attività svolte dai Servizi educativi del Museo: percorsi rivolti alle scuole, corsi per adulti, attività per diversamente abili, laboratori didattici in occasione di eventi, corsi di aggiornamento e molto altro;
- “Lavorare con gli anziani”, a cura di Daniela Finardi e Stefania Dallatorre, durata 2 ore: attenzioni da seguire, attività e proposte accessibili per le persone con demenza;
- “L’intervista etnografica”, a cura di Marta Bazzanella, durata 1 ora: come raccogliere informazioni attraverso un’intervista efficace;
- “I percorsi didattici del Museo”, a cura di Stefania Dallatorre, Nadia Salvadori e Daniela Finardi, durata 15 ore: presentazione dei percorsi didattici, metodologie di conduzione degli stessi, con approfondimento sull’approccio per le diverse fasce d’età;
- “Sicurezza”, a cura di SEA consulenze e servizi s.r.l., durata 4 ore: la sicurezza sul luogo di lavoro nel caso specifico del Museo etnografico trentino San Michele.