



SINTESI PROGRAMMATICA TAVOLO FESTASAGGIA

Partecipanti in presenza: Andrea Rossi, Ecomuseo del Casentino UCMC, Franco Locatelli, Parco Nazionale Foreste Casentinesi; Marco De Martin Mazzalon, Slow Food Italia/Aree Interne; Paolo Maroni, Slowfood Forli; Carlo Murras, Slow Food Valdisieve/Valdarno F.no; Tiziana Mucci (comune Ortignano Raggiolo); Cinzia Andreini (Proloco Badia Prataglia); Roberto Casamenti, Osteria La Campanara, Galeata; Vincenzo Bongiorno, Progetto Cambiavita Rocca san Casciano; Chiara Mugnai e Daniela Coralini, ass. Festinalente; Leonardo Pisanelli, Proloco Corniolo; Katia Sandri, agriturismo Camporosso, Civitella di Romagna ;

Partecipanti da remoto: Lucia Brocchi e Franco Franceschini, La Brigata di Raggiolo; Manola Valbonesi, Proloco di Cetica; Giacomo Navarra, Foresta Modello Montagna F.na; Francesca Bellacci, agriturismo il Poderaccio, Valdarno F.no; Daiana, Osteria Da la Franca/Coop Comunità Vallesanta; Maria Capecchi;

OBIETTIVI PER IL PROSSIMO ANNO

Di seguito sono presentati i principali obiettivi in forma sintetica come esplicitazione de diversi punti scaturiti dal dibattito tra i partecipanti in presenza e da remoto:

1-Proporre e consolidare le occasioni di collaborazione tra le Festesagge e gli operatori economici del territorio (ristoranti, osterie, agriturismi...) per una alleanza a favore dello sviluppo delle produzioni locali.

Come mappare l'obiettivo: numero di realtà economiche che beneficiano direttamente e indirettamente degli eventi di Festasaggia; numero di accordi specifici attivati tra le festesagge e gli operatori locali per garantire un'accoglienza integrata e qualificata in occasione delle feste; definizione del budget complessivo delle festesagge (somma degli acquisti effettuati dalle associazioni/ricaduta sui territori locali)

2-Costruire un catalogo dei prodotti e dei piatti maggiormente caratteristici delle vallate aderenti a Festasaggia, in rapporto anche i produttori;

Come mappare l'obiettivo: numero di piatti e prodotti censiti attraverso una scheda di rilevamento. Definizione di un prodotto divulgativo.

3-Scambi e gemellaggi tra le festesagge. Curare e qualificare le occasioni di confronto tra le diverse associazioni/feste (l'argomento sarà approfondito in occasione del prossimo incontro annuale, inizi 2023);

Come mappare l'obiettivo: numero di scambi tra feste realizzati; tipologia di scambi realizzati (prodotti, produttori, piatti...);

4-Festasaggia in trasferta. Esportare il progetto in altri territori.

Come mappare l'obiettivo: numero di feste attivate in altri contesti in forma sperimentale attraverso lo specifico regolamento messo a punto nelle passate edizioni di Oltreterra.

VERBALE FESTASAGGIA

Il tavolo si struttura attraverso il confronto tra rappresentanti di associazioni, amministratori e alcune testimonianze (in presenza o da remoto) di operatori economici con storie e pratiche di particolare valore riferite alla valorizzazione del territorio, dei suoi prodotti e dei suoi piatti.

Roberto Casamenti porta la testimonianza della sua esperienza come ristoratore. La crescita della sua attività e la difficoltà a trovare i produttori, perchè sul territorio non ce ne sono per tanti motivi. Riporta anche la bellezza della vita nei piccoli borghi. Marco di Slow Food sottolinea come siano indispensabili, come ha detto Roberto, le infrastrutture tecnologiche, ma anche quelle sanitarie, cioè la fibra e la distanza dai presidi medici. Queste cose devono essere garantite perché la gente possa decidere di ritornare o eleggere un luogo come quello in cui decide di vivere.

Francesca Bellacci racconta l'esperienza del suo agriturismo, "il poderaccio", a Incisa Valdarno, dove produce olio, verdure e legna da ardere per uso proprio. La filosofia è quella della sostenibilità anche energetica. Si tratta di un vecchio podere di mezza costa con vigna, olivi, orto, seminativo, ecc. Proprio come i poderi di una volta dove si faceva un po' di tutto. Ora si fa fattoria didattica, esperienze con gli ospiti, degustazioni. Si fa il pane in casa per gli ospiti e queste esperienze funzionano molto, collabora anche con slowfood e air b&b. Il tutto nell'ottica della multifunzionalità, anche per integrare l'attività principale che è quella delle coltivazioni.

Cinzia Andreini riporta l'esperienza di Badia Prataglia sul baldino di grano, così come Murras racconta l'esperienza del "pane 900" che era un prodotto dolce sostitutivo della brioche, che ha una storia e che attualmente è prodotto solo da un forno (il prodotto è nell'arca del gusto).

C'è l'idea in Festasaggia di una sorta di censimento dei prodotti tipici del territorio delle Festesagge e si potrebbe anche pensare ad uno spazio dedicato a questa ricerca che eventualmente potrebbe diventare anche una piccola pubblicazione. I "brigatisti" di Raggiolo segnalano il baldino ed il migliaccio di castagne.

Maria della montagna modenese ci parla della crescentina modenese. Poi Pisanelli racconta della Festa selvaggia di Corniolo, segnalando alcune peculiarità locali.

Come prodotto simbolo di questo territorio si potrebbe identificare il Tortello alla lastra. Interviene anche la signora di "Camporosso" che racconta alcuni piatti e particolarmente la zuppa di patate e castagne che si offriva ai viandanti salvandoli quindi dalla fame. Per Londa Carlo Murras parla del "Fusigno" d'estate, un incontro conviviale in cui si consuma prevalentemente il bardiccio (una specie di salsiccia matta). Interviene anche Daiana, presidente della Coop. Vallesanta, titolare del ristorante "Da La Franca", raccontando la sua esperienza a Corezzo. Relativamente alla zona dell'alta Val di Sieve si segnalano tortelli alla lastra, ancora una volta, e focacce. Poi il marrone lardellato (Festasaggia Foresta Modello/Az. le casine), ripassato in padella con la pancetta.

A Badia Prataglia, oltre al baldino, si segnalano il tortello alla lastra, la scottiglia e l'acquacotta nelle due varianti. Per quanto riguarda Londa si parla della pesca regina e della difficoltà di produzione. Poi ci sono le feste della castagna, con la zuppa di verdure e castagne della Ballottata. Dalla Val di Sieve segnalano l'uso del marron secco nelle minestre e nelle zuppe. Andrea espone l'idea dell'organizzazione di una festa in cui coinvolgere i giovani. Un esempio potrebbe essere la Festa della Sporta di Badia, in Carnevale, in cui qualcuno potrebbe portare un piatto da altri paesi per dividerlo. Tra le varie idee si parla della milleluci di santa Sofia oppure della Fiera dei Poggi. Un'altra idea sarebbe la "Festa delle Festesagge".

Si parla inoltre dell'opportunità e della difficoltà di coinvolgere i produttori in queste iniziative, per diversi motivi. In generale siamo tutti d'accordo sull'utilità degli scambi e dei confronti, trovando una modalità che possa facilitare la partecipazione. Si parla inoltre della possibilità per un'associazione di fare più Festesagge così come la possibilità di creare associazioni sagge ed anche dell'idea di associare le festesagge. Tra le diverse tipologie di accordi a scala locale si presenta l'esperienza di Badia con un accordo a tre: associazione, produttori e rivenditori.

Franco e Lucia, della Brigata di Raggiolo, propongono di approfondire e qualificare le occasioni di scambio e gemellaggio tra feste. Questo e gli altri punti si propone di approfondirli in occasione del prossimo incontro plenario annuale previsto nei primi mesi del 2023.

Infine Andrea Rossi presenta l'opportunità di riprendere il percorso per esportare Festasaggia in altri territori attraverso contatti con altri Ecomusei/Parchi/Amministrazioni.