ORIGINALE

COMUNE DI POSTA

Provincia di Rieti

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N .56 Data 12.06.2017	**OGGETTO: Approvazione progetto " Dalla tradizione alle stelle" . Richiesta di finanziamento alla Regione Lazio - Avviso "Estate Comune".**

L'anno DUEMILADICIASSETTE il giorno DODICI del mese GIUGNO alle ore15.30 e segg. nella sede Comunale, in seguito a convocazione disposta dal Sindaco, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

Serenella CLARICE	Sindaco	*PRESENTE*
Marcello ETRUSCO	Assessore – Vicesindaco	*PRESENTE*
Maurizio DE SANTIS	*Assessore*	*ASSENTE*

Partecipa alla seduta il Segretario Comunale Dott.ssa Raffaela Silvestrini.

Il Presidente Signora Serenella CLARICE in qualità di Sindaco dichiarata aperta la seduta per avere constatato il numero legale degli intervenuti, passa alla trattazione dell'argomento di cui all'oggetto.

COMUNE DI POSTA

PROVINCIA DI RIETI

PIAZZA DEGLI EROI, 18
Tel. 0746/951313 – Fax 0746/951258 P.I. C.F. 0012393570

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO:	**OGGETTO: Approvazione progetto " Dalla tradizione alle stelle" . Richiesta di finanziamento alla Regione Lazio "Avviso Estate Comune".**	

Pareri di cui all'art. 49 del Testo Unico sull'Ordinamento degli Enti Locali, D.Lgs. 267 del 18.8.2000 , espressi sulla proposta di provvedimento:

Parere favorevole di sola regolarità tecnica per quanto di competenza.

Posta , li 12.06.2017

COMUNE DI POSTA (RI)

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO
Serenella CLARICE

Parere favorevole di sola regolarità contabile

Posta , li ////////////////

IL RESPONSABILE DEL SETTORE ECONOMICO FINANZIARIO
////////////////////////////

LA GIUNTA COMUNALE

Visto l'avviso della Regione Lazio – Ass.to alle Politiche del Bilancio, Demanio e Patrimonio e Ass.to Infrastrutture, Enti Locali e politiche abitative del 07.06.2017 denominato "Estate Comune";

Considerato che la Regione Lazio sostiene in modo concreto la programmazione di eventi , manifestazioni ed iniziative caratterizzanti le tradizioni del nostro territorio;

Dato atto che i recenti eventi sismici hanno fortemente indebolito i nostri territori, già fortemente depressi;

Ritenuto opportuno proporre un progetto volto a promuovere le produzioni agroalimentari tipiche locali dei nostri territori al fine di valorizzare i prodotti peculiari;

Vista la proposta di progetto, elaborato congiuntamente dai Comuni di Posta e di Borbona, denominato "Dalla Tradizione alle Stelle";

Considerata quindi l'opportunità di inoltrare istanza di contributo alla Regione Lazio ai sensi dell'avviso della Regione Lazio "Estate Comune"

Tutto ciò premesso e considerato;

Visti i pareri espressi ai sensi del D.Lgs. 267/2000;

D E L I B E R A

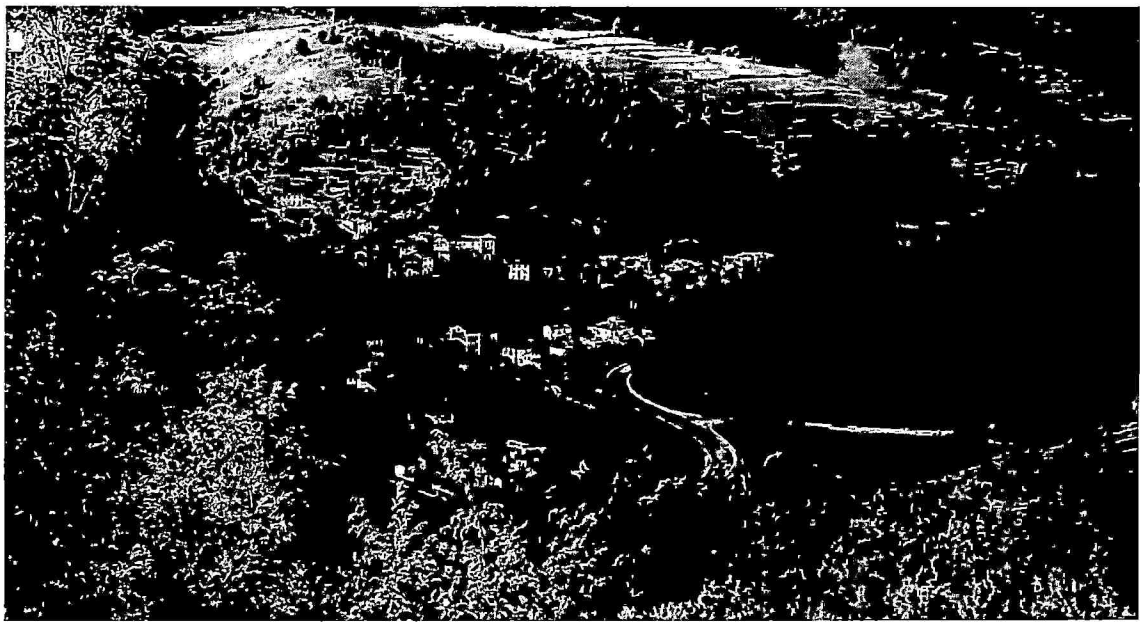
1. Le premesse che precedono formano parte integrale e sostanziale del presente provvedimento;
2. Di approvare il Progetto "Dalla Tradizione alle Stelle", corredato dal piano finanziario,che si allega al presente atto sub lett. A), formandone parte integrante e sostanziale.
3. Di dare atto che l'approvazione del programma di cui al precedente punto 2) è finalizzata alla richiesta di contributo alla Regione Lazio;
4. Di autorizzare il Sindaco ad inoltrare istanza di finanziamento alla Regione Lazio
5. Di dare atto che sul presente provvedimento non viene espresso parere di regolarità contabile in quanto nessun onere è posto a carico del Bilancio Comunale;
6. Di dare atto che nessuna altra richiesta è stata presentata per il medesimo progetto;
7. Di dichiarare il presente provvedimento immediatamente eseguibile ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

COMUNE DI POSTA
PROPOSTA ESTATECOMUNE

"DALLA TRADIZIONE ALLE STELLE"

La presente proposta è volta a promuovere le produzioni agroalimentari tipiche locali, unendo tradizione e innovazione.

Premesse:



Il Comune di Posta si trova nell' Alta Valle del Velino, dal nome del fiume Velino che la solca e che si estende in una zona montuosa dell'entroterra laziale, in quella estrema lingua di regione che si insinua tra Umbria, Marche e Abruzzo.

Il territorio è esclusivamente montano, si trova sulle pendici del comprensorio del Monte Terminillo. Sul territorio del Comune di Posta si trovano alcune grandi vette come il Monte Cambio (2081mslm), Monte Elefante (2015mslm), Monte Cavallo (1653mslm), Monte Cerasa (1553mslm).

Il Comune, che ha una popolazione di quasi 700 abitanti, è fortemente legato alla sua natura di territorio montano che, fino all'epoca moderna, è sempre vissuto dei frutti della propria terra, isolato e lontano da facili vie di accesso alle più vicine città.

Sede della Comunità Montana del Velino, come il vicino comune di Borbona ha risentito dei recenti eventi sismici, partecipando al percorso di rigenerazione– il progetto TerreAttive – che si pone obiettivi ampi di valorizzazione di tutte le specificità e le potenzialità del territorio, in termini di risorse umane, culturali e ambientali , in un processo di coinvolgimento della cittadinanza.

Il progetto è ***elaborato congiuntamente dai Comuni di Borbona e Posta*** e nasce da una comune visione strategica di rilancio del territorio e della sua economia; "Dalla Tradizioni alle Stelle" si pone quindi quale strumento di un più ampio percorso.

1 - Le tradizioni da valorizzare

"Dalla Tradizioni alle Stelle" intende promuovere oltre i confini locali i prodotti più peculiari del territorio di Borbona e Posta.

Particolare rilievo per l'economia agro-alimentare locale riveste l'ormai famoso Fagiolo Borbontino, una varietà del borlotto.
Il Fagiolo Borbontino oltre al gusto ha, rispetto al fagiolo tradizionale, una qualità che solo un vegetale coltivato ancora con i metodi antichi può avere, e cioè una buccia molto sottile che lo rende più delicato nel sapore e più facilmente digeribile.
Per le sue peculiari caratteristiche il fagiolo borbontino è stato inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (supplemento ordinario n° 167 del 18 luglio 2002 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - serie generale) e tra i prodotti tradizionali del Lazio (Delib.G.R. 23-5-2006 n. 312 "Piano di promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici tipici del Lazio 2006-2007 obiettivi ed indirizzi"Pubblicata nel B.U. Lazio 29 luglio 2006, n. 21, suppl. ord. n. 3.).

Al fagiolo borbontino è dedicata una Sagra, che si svolge nel mese di ottobre

Prodotto stagionale spontaneo, di cui il territorio è ugualmente ricco grazie alla presenza di folti boschi, è il porcino.
Il fungo fa parte della tradizione culinaria dell'area della Comunità Montana del Velino, per la ricchezza e intensità del sapore e per essere per le genti di montagna un alimento facilmente accessibile, "povero".

L'allevamento, bovino e ovino, rappresenta una importante risorsa del territorio che, grazie alla sua posizione, alle acque e alla ricchezza della flora, si presta al pascolo.
Tradizionale attività, intorno ad essa si sono consolidate alcune tradizioni popolari, come il canto a braccio, che accompagnava i pastori e ne raccontava le storie.

Il Tartufo nero pregiato di Posta. Seppure meno famoso del suo parente di Alba, il tartufo nero pregiato ha proprietà che si esaltano in ogni tipo di utilizzo in cucina. I suoi composti aromatici non sono termolabili, quindi, conservandosi anche in cottura, si presta a diversi abbinamenti e preparazioni culinarie.

Queste produzioni locali rappresentano un potenziale di sviluppo dell'economia locale, se valorizzate e innovate, non solo sul piano delle tecniche quanto della filiera produzione-consumo nel suo insieme.
La manifestazione proposta è volta a promuovere le produzioni, favorendone l'inserimento nel mercato ultra-locale.

2 - "Dalla Tradizioni alle Stelle"

L'idea di fondo della manifestazione è quella di promuovere, presso i consumatori, i prodotti locali come prodotti di qualità.

Oggi, il gusto e la ricerca di buoni sapori si sono affermati a livello diffuso fra il pubblico, grazie anche alle numerose trasmissioni TV di gare culinarie o elaborazioni di ricette. Alcuni chef sono diventati dei veri personaggi. Le riviste di settore si sono moltiplicate, specializzandosi su target differenti.
Questo successo, dovuto alla elevazione ad "arte" di una attività che fa parte dell'esperienza quotidiana delle persone, contribuisce – o può contribuire – al rilancio di un settore, innovandone l'immagine: la cucina come ricerca di combinazione di sapori ed equilibrio nutrizionale.

"Dalla Tradizioni alle Stelle" si colloca in questa visione di cucina e ricerca di qualità.

2.1 Descrizione dell'Evento

2.1.1 La Cucina degli Chef

La Manifestazione si svolgerà nell'arco di 3 giorni nel prossimo Agosto 2017 – **venerdì 25, sabato 26, domenica 27.**

Sei chef stellati (due per ogni giorno) saranno invitati a cucinare i prodotti locali, reinterpretando le ricette classiche e creandone di nuove.
Le ricette saranno quindi proposte al pubblico venerdì e sabato in orario serale, la domenica a pranzo.
Lo spazio dedicato sarà la piazza del paese, luogo tradizionale di ritrovo e festa, mettendo a disposizione degli chef camper attrezzati per il catering.

Gli chef saranno contattati grazie al sostegno dell'Istituto Alberghiero di Rieti e di Amatrice, che per la loro attività istituzionale hanno un network a livello nazionale.

La manifestazione potrà avvalersi della collaborazione dell'Associazione Slow Food di Rieti, che per il suo impegno a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali, contribuirà anche nel disegnare la cornice generale della manifestazione.

2.1.2 Mostra prodotti
Se la cucina degli chef sarà il cuore dell'evento, i tre giorni saranno dedicati all'esposizione dei prodotti agro-alimentari e dell'artigianato del territorio.
La mostra-mercato sarà realizzata in collaborazione con la CNA – Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa della provincia di Rieti e con l'Associazione Slow Food, che ha già realizzato iniziative volte alla promozione delle produzioni locali appenniniche e sostiene i produttori delle zone colpite dal sisma.
Gli spazi espositivi saranno distribuiti lungo le aree agibili del paese.

2.1.3 Eventi Culturali
La tre giorni sarà accompagnata dall'organizzazione di alcuni eventi culturali che accompagneranno il turista alla scoperta dei luoghi e della "filosofia" di qualità e sostenibilità che sostiene la manifestazione.

Venerdì 25 agosto 2017
Serata organizzata in collaborazione con l'Associazione Slow Food
Saranno presentati i progetti promossi dall'associazione in sostegno delle produzioni locali e lo stato d'avanzamento degli Stati generali delle Comunità dell'Appennino, proposte di strategie di sviluppo sostenibile per le Comunità residenti nella dorsale che hanno rappresentato per secoli un bacino di sapienze antiche e che oggi fanno i conti con uno spopolamento che è spesso anche perdita di quei saperi.

Musica dal vivo e balli nel dopo cena

Sabato 26agosto 2017

Presentazione delle ricette elaborate dagli chef[1]
Discussione In/formativa moderata da un esperto di Slow Food
I sei chef presenti saranno chiamati a esporre cosa li guida nella scelte di accostamento dei sapori e abbinamento dei vini, come nasce una ricetta, come si può unire la tradizione con le nuove esigenze derivanti dallo sviluppo delle conoscenza sul piano nutrizionale.

Dopo-cena: Sfida Canto a Braccio

Domenica 27 agosto 2017
"Coltivare sostenibile"

La tre giorni si chiude con uno sguardo alle tecniche di coltivazione compatibili con l'ambiente

[1] Le due tre giorni vedranno la partecipazione di chef diversi

Insieme all'Azienda agricola Tularù (http://www.tularu.it/) e Deafal ONG (http://www.deafal.org/home-page/) si parlerà di come conservare e rigenerare la ricchezza del suolo.

Pranzo con accompagnamento musicale.

2.1.4 Escursionismo

Nelle tre giornate, su richiesta, saranno organizzate escursioni nelle montagne circostanti, in collaborazione con le locali sezioni CAI, per consentire ai turisti di conoscere un ambiente montano, che offre suggestive esperienze in tutti i periodi dell'anno.

3 – Collaborazioni

La Manifestazione "Dalla Tradizioni alle Stelle" sarà realizzata in due fine-settimana successivi nei due Comuni di Borbona e Posta.

Questa collaborazione fra i due comuni vicini, oltre a consentire importanti economie nell'attività di promozione, offre ai produttori locali una maggiore visibilità ed ai turisti una più ampia possibilità di gustare le tipicità locali.
Le due pro-loco locali saranno, quindi, congiuntamente mobilitate a sostegno delle due manifestazioni.

4 – Promozione

L'attività di promozione dell'iniziativa sarà finalizzata a raggiungere un bacino potenziale di utenza compreso fra le città di Terni, Rieti, Roma, Aquila, Teramo, Ascoli, Norcia, Foligno.
Sarà quindi organizzata sia on-line – avviso sul sito web dei comuni, apertura di una pagina facebook con programma e informazioni, promozione attraverso gli strumenti social dei partner di progetto - che attraverso l'uso di strumenti più tradizionali – annunci radiofonici e sui giornali locali -che contattando le pro-loco, per averne il sostegno nella diffusione dell'iniziativa nei loro circuiti.
Data la particolarità dell'iniziativa ed il coinvolgimento di chef noti, la promozione sarà anche mirata ai giornali specializzati ed anche in forma di co-promozione di immagine con gli ospiti dell'iniziativa.

L'attività sarà realizzata congiuntamente dai due Comuni, affidandone il coordinamento ad una figura unica.

5 - Piano dei Costi

Il piano si riferisce ai soli costi sostenuti dal Comune di Borbona per la realizzazione della tre giorni svolta nel suo territorio.

	Uscite	Entrate
Personale		
Organizzazione	2.160,00	
Segreteria	1.200,00	
Addetto stampa	1.800,00	
Social Media Manager	1.080,00	
Veste Grafica e profilo FB	500,00	
Altri costi diretti		
Rimborso Chef	1.500,00	
Ospitalità Chef	960,00	
Noleggio attrezzatura cucina	6.000,00	
Acquisto materie prime	3.600,00	

Acquisto materiali di consumo	2.250,00	
Promozione		
Costi advertising stampa e radio	4.500,00	
Stampa manifesti	1.450,00	
Totale Costi	**27.000,00**	
Contributo regionale		**15.000,00**
Incasso vendite pasti		**12.000,00**

SALDO	-

Il Contributo richiesto alla Regione Lazio è di € 15.000

Posta 12 giugno 2017

ORIGINALE

COMUNE DI POSTA

Provincia di Rieti

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N .56 Data 12.06.2017	**OGGETTO: Approvazione progetto " Dalla tradizione alle stelle" . Richiesta di finanziamento alla Regione Lazio - Avviso "Estate Comune".**

L'anno DUEMILADICIASSETTE il giorno DODICI del mese GIUGNO alle ore15.30 e segg. nella sede Comunale, in seguito a convocazione disposta dal Sindaco, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

Serenella CLARICE	Sindaco	*PRESENTE*
Marcello ETRUSCO	Assessore – Vicesindaco	*PRESENTE*
Maurizio DE SANTIS	*Assessore*	*ASSENTE*

Partecipa alla seduta il Segretario Comunale Dott.ssa Raffaela Silvestrini.

Il Presidente Signora Serenella CLARICE in qualità di Sindaco dichiarata aperta la seduta per avere constatato il numero legale degli intervenuti, passa alla trattazione dell'argomento di cui all'oggetto.

G.C.56/2017

LA GIUNTA COMUNALE

- Preso atto della proposta di deliberazione;
- Ritenuta la stessa meritevole di approvazione;
- Preso atto dei pareri favorevoli espressi ai sensi dell'articolo 49 del D.Lgs. n° 267/2000;
- Con n° 2 voti favorevoli, resi nei modi di legge:

DELIBERA

1) Di approvare, come approva, in ogni sua parte l'allegata proposta di deliberazione;

   Previa votazione;

   Con n° 2 voti favorevoli, resi nei modi di legge:

DELIBERA

2) Di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'articolo 34, IV comma del D.Lgs. n° 267/2000.

COMUNE DI POSTA

PROVINCIA DI RIETI

PIAZZA DEGLI EROI, 18
Tel. 0746/951313 – Fax 0746/951258 P.I. C.F. 0012393570

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO:	**OGGETTO: Approvazione progetto " Dalla tradizione alle stelle" . Richiesta di finanziamento alla Regione Lazio "Avviso Estate Comune".**	

Pareri di cui all'art. 49 del Testo Unico sull'Ordinamento degli Enti Locali, D.Lgs. 267 del 18.8.2000 , espressi sulla proposta di provvedimento:

Parere favorevole di sola regolarità tecnica per quanto di competenza.

Posta , li 12.06.2017

COMUNE DI POSTA (RI)

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO
Serenella CLARICE

Parere favorevole di sola regolarità contabile

Posta , li ////////////////

IL RESPONSABILE DEL SETTORE ECONOMICO FINANZIARIO
////////////////////////////

LA GIUNTA COMUNALE

Visto l'avviso della Regione Lazio – Ass.to alle Politiche del Bilancio, Demanio e Patrimonio e Ass.to Infrastrutture, Enti Locali e politiche abitative del 07.06.2017 denominato "Estate Comune";

Considerato che la Regione Lazio sostiene in modo concreto la programmazione di eventi , manifestazioni ed iniziative caratterizzanti le tradizioni del nostro territorio;

Dato atto che i recenti eventi sismici hanno fortemente indebolito i nostri territori, già fortemente depressi;

Ritenuto opportuno proporre un progetto volto a promuovere le produzioni agroalimentari tipiche locali dei nostri territori al fine di valorizzare i prodotti peculiari;

Vista la proposta di progetto, elaborato congiuntamente dai Comuni di Posta e di Borbona, denominato "Dalla Tradizione alle Stelle";

Considerata quindi l'opportunità di inoltrare istanza di contributo alla Regione Lazio ai sensi dell'avviso della Regione Lazio "Estate Comune"

Tutto ciò premesso e considerato;

Visti i pareri espressi ai sensi del D.Lgs. 267/2000;

D E L I B E R A

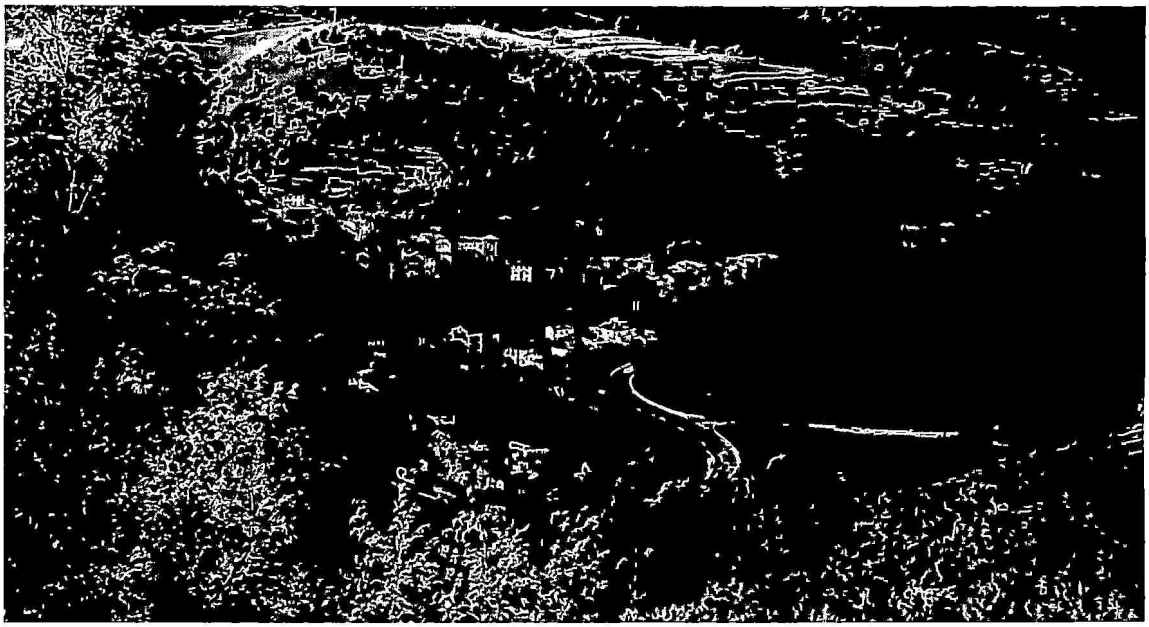
1. Le premesse che precedono formano parte integrale e sostanziale del presente provvedimento;
2. Di approvare il Progetto "Dalla Tradizione alle Stelle", corredato dal piano finanziario,che si allega al presente atto sub lett. A), formandone parte integrante e sostanziale.
3. Di dare atto che l'approvazione del programma di cui al precedente punto 2) è finalizzata alla richiesta di contributo alla Regione Lazio;
4. Di autorizzare il Sindaco ad inoltrare istanza di finanziamento alla Regione Lazio
5. Di dare atto che sul presente provvedimento non viene espresso parere di regolarità contabile in quanto nessun onere è posto a carico del Bilancio Comunale;
6. Di dare atto che nessuna altra richiesta è stata presentata per il medesimo progetto;
7. Di dichiarare il presente provvedimento immediatamente eseguibile ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

COMUNE DI POSTA
PROPOSTA ESTATECOMUNE

"DALLA TRADIZIONE ALLE STELLE"

La presente proposta è volta a promuovere le produzioni agroalimentari tipiche locali, unendo tradizione e innovazione.

Premesse:



Il Comune di Posta si trova nell' Alta Valle del Velino, dal nome del fiume Velino che la solca e che si estende in una zona montuosa dell'entroterra laziale, in quella estrema lingua di regione che si insinua tra Umbria, Marche e Abruzzo.

Il territorio è esclusivamente montano, si trova sulle pendici del comprensorio del Monte Terminillo. Sul territorio del Comune di Posta si trovano alcune grandi vette come il Monte Cambio (2081mslm), Monte Elefante (2015mslm), Monte Cavallo (1653mslm), Monte Cerasa (1553mslm).

Il Comune, che ha una popolazione di quasi 700 abitanti, è fortemente legato alla sua natura di territorio montano che, fino all'epoca moderna, è sempre vissuto dei frutti della propria terra, isolato e lontano da facili vie di accesso alle più vicine città.

Sede della Comunità Montana del Velino, come il vicino comune di Borbona ha risentito dei recenti eventi sismici, partecipando al percorso di rigenerazione– il progetto TerreAttive – che si pone obiettivi ampi di valorizzazione di tutte le specificità e le potenzialità del territorio, in termini di risorse umane, culturali e ambientali , in un processo di coinvolgimento della cittadinanza.

Il progetto è ***elaborato congiuntamente dai Comuni di Borbona e Posta*** e nasce da una comune visione strategica di rilancio del territorio e della sua economia; "Dalla Tradizioni alle Stelle" si pone quindi quale strumento di un più ampio percorso.

1 - Le tradizioni da valorizzare

"Dalla Tradizioni alle Stelle" intende promuovere oltre i confini locali i prodotti più peculiari del territorio di Borbona e Posta.

Particolare rilievo per l'economia agro-alimentare locale riveste l'ormai famoso Fagiolo Borbontino, una varietà del borlotto.
Il Fagiolo Borbontino oltre al gusto ha, rispetto al fagiolo tradizionale, una qualità che solo un vegetale coltivato ancora con i metodi antichi può avere, e cioè una buccia molto sottile che lo rende più delicato nel sapore e più facilmente digeribile.
Per le sue peculiari caratteristiche il fagiolo borbontino è stato inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (supplemento ordinario n° 167 del 18 luglio 2002 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - serie generale) e tra i prodotti tradizionali del Lazio (Delib.G.R. 23-5-2006 n. 312 "Piano di promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici tipici del Lazio 2006-2007 obiettivi ed indirizzi"Pubblicata nel B.U. Lazio 29 luglio 2006, n. 21, suppl. ord. n. 3.).

Al fagiolo borbontino è dedicata una Sagra, che si svolge nel mese di ottobre

Prodotto stagionale spontaneo, di cui il territorio è ugualmente ricco grazie alla presenza di folti boschi, è il porcino.
Il fungo fa parte della tradizione culinaria dell'area della Comunità Montana del Velino, per la ricchezza e intensità del sapore e per essere per le genti di montagna un alimento facilmente accessibile, "povero".

L'allevamento, bovino e ovino, rappresenta una importante risorsa del territorio che, grazie alla sua posizione, alle acque e alla ricchezza della flora, si presta al pascolo.
Tradizionale attività, intorno ad essa si sono consolidate alcune tradizioni popolari, come il canto a braccio, che accompagnava i pastori e ne raccontava le storie.

Il Tartufo nero pregiato di Posta. Seppure meno famoso del suo parente di Alba, il tartufo nero pregiato ha proprietà che si esaltano in ogni tipo di utilizzo in cucina. I suoi composti aromatici non sono termolabili, quindi, conservandosi anche in cottura, si presta a diversi abbinamenti e preparazioni culinarie.

Queste produzioni locali rappresentano un potenziale di sviluppo dell'economia locale, se valorizzate e innovate, non solo sul piano delle tecniche quanto della filiera produzione-consumo nel suo insieme.
La manifestazione proposta è volta a promuovere le produzioni, favorendone l'inserimento nel mercato ultra-locale.

2 - "Dalla Tradizioni alle Stelle"

L'idea di fondo della manifestazione è quella di promuovere, presso i consumatori, i prodotti locali come prodotti di qualità.

Oggi, il gusto e la ricerca di buoni sapori si sono affermati a livello diffuso fra il pubblico, grazie anche alle numerose trasmissioni TV di gare culinarie o elaborazioni di ricette. Alcuni chef sono diventati dei veri personaggi. Le riviste di settore si sono moltiplicate, specializzandosi su target differenti.
Questo successo, dovuto alla elevazione ad "arte" di una attività che fa parte dell'esperienza quotidiana delle persone, contribuisce – o può contribuire – al rilancio di un settore, innovandone l'immagine: la cucina come ricerca di combinazione di sapori ed equilibrio nutrizionale.

"Dalla Tradizioni alle Stelle" si colloca in questa visione di cucina e ricerca di qualità.

2.1 Descrizione dell'Evento

2.1.1 La Cucina degli Chef

La Manifestazione si svolgerà nell'arco di 3 giorni nel prossimo Agosto 2017 – **venerdì 25, sabato 26, domenica 27.**

Sei chef stellati (due per ogni giorno) saranno invitati a cucinare i prodotti locali, reinterpretando le ricette classiche e creandone di nuove.
Le ricette saranno quindi proposte al pubblico venerdì e sabato in orario serale, la domenica a pranzo.
Lo spazio dedicato sarà la piazza del paese, luogo tradizionale di ritrovo e festa, mettendo a disposizione degli chef camper attrezzati per il catering.

Gli chef saranno contattati grazie al sostegno dell'Istituto Alberghiero di Rieti e di Amatrice, che per la loro attività istituzionale hanno un network a livello nazionale.

La manifestazione potrà avvalersi della collaborazione dell'Associazione Slow Food di Rieti, che per il suo impegno a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali, contribuirà anche nel disegnare la cornice generale della manifestazione.

2.1.2 Mostra prodotti
Se la cucina degli chef sarà il cuore dell'evento, i tre giorni saranno dedicati all'esposizione dei prodotti agro-alimentari e dell'artigianato del territorio.
La mostra-mercato sarà realizzata in collaborazione con la CNA – Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa della provincia di Rieti e con l'Associazione Slow Food, che ha già realizzato iniziative volte alla promozione delle produzioni locali appenniniche e sostiene i produttori delle zone colpite dal sisma.
Gli spazi espositivi saranno distribuiti lungo le aree agibili del paese.

2.1.3 Eventi Culturali
La tre giorni sarà accompagnata dall'organizzazione di alcuni eventi culturali che accompagneranno il turista alla scoperta dei luoghi e della "filosofia" di qualità e sostenibilità che sostiene la manifestazione.

Venerdì 25 agosto 2017
Serata organizzata in collaborazione con l'Associazione Slow Food
Saranno presentati i progetti promossi dall'associazione in sostegno delle produzioni locali e lo stato d'avanzamento degli Stati generali delle Comunità dell'Appennino, proposte di strategie di sviluppo sostenibile per le Comunità residenti nella dorsale che hanno rappresentato per secoli un bacino di sapienze antiche e che oggi fanno i conti con uno spopolamento che è spesso anche perdita di quei saperi.

Musica dal vivo e balli nel dopo cena

Sabato 26agosto 2017

Presentazione delle ricette elaborate dagli chef[1]
Discussione In/formativa moderata da un esperto di Slow Food
I sei chef presenti saranno chiamati a esporre cosa li guida nella scelte di accostamento dei sapori e abbinamento dei vini, come nasce una ricetta, come si può unire la tradizione con le nuove esigenze derivanti dallo sviluppo delle conoscenza sul piano nutrizionale.

Dopo-cena: Sfida Canto a Braccio

Domenica 27 agosto 2017
"Coltivare sostenibile"

La tre giorni si chiude con uno sguardo alle tecniche di coltivazione compatibili con l'ambiente

[1] Le due tre giorni vedranno la partecipazione di chef diversi

Insieme all'Azienda agricola Tularù (http://www.tularu.it/) e Deafal ONG (http://www.deafal.org/home-page/) si parlerà di come conservare e rigenerare la ricchezza del suolo.

Pranzo con accompagnamento musicale.

2.1.4 Escursionismo

Nelle tre giornate, su richiesta, saranno organizzate escursioni nelle montagne circostanti, in collaborazione con le locali sezioni CAI, per consentire ai turisti di conoscere un ambiente montano, che offre suggestive esperienze in tutti i periodi dell'anno.

3 – Collaborazioni

La Manifestazione "Dalla Tradizioni alle Stelle" sarà realizzata in due fine-settimana successivi nei due Comuni di Borbona e Posta.

Questa collaborazione fra i due comuni vicini, oltre a consentire importanti economie nell'attività di promozione, offre ai produttori locali una maggiore visibilità ed ai turisti una più ampia possibilità di gustare le tipicità locali.
Le due pro-loco locali saranno, quindi, congiuntamente mobilitate a sostegno delle due manifestazioni.

4 – Promozione

L'attività di promozione dell'iniziativa sarà finalizzata a raggiungere un bacino potenziale di utenza compreso fra le città di Terni, Rieti, Roma, Aquila, Teramo, Ascoli, Norcia, Foligno.
Sarà quindi organizzata sia on-line – avviso sul sito web dei comuni, apertura di una pagina facebook con programma e informazioni, promozione attraverso gli strumenti social dei partner di progetto - che attraverso l'uso di strumenti più tradizionali – annunci radiofonici e sui giornali locali -che contattando le pro-loco, per averne il sostegno nella diffusione dell'iniziativa nei loro circuiti.
Data la particolarità dell'iniziativa ed il coinvolgimento di chef noti, la promozione sarà anche mirata ai giornali specializzati ed anche in forma di co-promozione di immagine con gli ospiti dell'iniziativa.

L'attività sarà realizzata congiuntamente dai due Comuni, affidandone il coordinamento ad una figura unica.

5 - Piano dei Costi

Il piano si riferisce ai soli costi sostenuti dal Comune di Borbona per la realizzazione della tre giorni svolta nel suo territorio.

	Uscite	Entrate
Personale		
Organizzazione	2.160,00	
Segreteria	1.200,00	
Addetto stampa	1.800,00	
Social Media Manager	1.080,00	
Veste Grafica e profilo FB	500,00	
Altri costi diretti		
Rimborso Chef	1.500,00	
Ospitalità Chef	960,00	
Noleggio attrezzatura cucina	6.000,00	
Acquisto materie prime	3.600,00	

Acquisto materiali di consumo	2.250,00	
Promozione		
Costi advertising stampa e radio	4.500,00	
Stampa manifesti	1.450,00	
Totale Costi	**27.000,00**	
Contributo regionale		**15.000,00**
Incasso vendite pasti		**12.000,00**

SALDO	-

Il Contributo richiesto alla Regione Lazio è di € 15.000

Posta 12 giugno 2017

G.C. n.56 del 12.06.2017

VERBALE LETTO, CONFERMATO E SOTTOSCRITTO:

IL PRESIDENTE
Serenella CLARICE

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott.ssa Raffaela SILVESTRINI

PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO

Della suesposta deliberazione si attesta che copia è stata affissa all'Albo Pretorio il giorno 21.06.17 per restarvi per 15 giorni consecutivi. N° 589

Posta, lì 21.06.17

IL MESSO COMUNALE
Nello ANGELINI

Vista l'attestazione del Messo Comunale, si certifica che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio.

Posta, lì 21.06.17

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott.ssa Raffaela SILVESTRINI

COMUNICAZIONE A:

Capigruppo consiliari (art. 125 D.Lgs. 267/00):

☒ SI ☐ NO prot. n. 3543 del 21.06.17

Al Prefetto di Rieti (art. 135, 2° co. D.Lgs. 267/00):

☐ SI ☐ NO prot. n. _____ del _____

ESECUTIVITA'

La su estesa deliberazione è divenuta esecutiva il giorno _____

☐ decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art. 134, comma 4. D.Lgs. 18.08.2000, n° 267)

☒ perché dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134 comma 4 del D.Lgs. 18.08.2000 n° 267)

Posta lì 21.06.17

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott.ssa Raffaela SILVESTRINI