



## COMUNE DI CASTEL SANT'ANGELO

Provincia di Rieti

### ALLEGATO A

#### “STORIE INTORNO AL FUOCO”

Il Comune di Castel Sant'Angelo, al fine di dare piena valorizzazione alle risorse enogastronomiche tipiche del territorio in cui è inserito, tra le quali vale la pena menzionare vite, ulivo, castagne, mais, grani antichi, legumi, ceci, cicerchia, ma anche fagioli e lenticchie della vicina area di Rascino, intende promuovere, per le giornate del 26 ottobre 2019 e 2 novembre 2019, i “*fine settimana del gusto*”. L'idea progettuale è quella di creare una due giorni nella quale valorizzare le eccellenze della cucina del territorio, preparando e offrendo ai partecipanti piatti della tradizione locale, con un occhio alla *stagionalità* delle materie prime, al loro *legame alla nostra terra e alla sua storia* e, infine, alla *riduzione degli scarti alimentari e dei rifiuti*.

Sfruttando la collaborazione con la locale Pro-Loco e la Cooperativa *Velinia*, che raccoglie, quest'ultima, la maggioranza dei produttori del *Marrone Antrodacano*, eccellenza castanicola della nostra terra, curandone la successiva fase di commercializzazione, si vorrebbe, infatti, creare un percorso del gusto che vada a riscoprire e a valorizzare i piatti della nostra tradizione, che di quelle ricchezze enogastronomiche di cui accennato in premessa sono la trasposizione culinaria. Quello che si vorrebbe proporre ai partecipanti è dunque una *cucina della tradizione, una cucina povera*, in cui i prodotti utilizzati traggono origine diretta dalla terra che i nostri antenati coltivavano e che segue la stagionalità. Ecco, quindi, che la “*riscoperta del gusto della nostra terra*”, mezzo tra i molteplici che questa Amministrazione ha messo in campo e intende continuare a mettere in campo anche tramite il presente progetto per favorire e promuovere una nuova sensibilità dei cittadini residenti e dei tanti turisti che popolano nel periodo estivo il nostro Comune verso il nostro territorio e il suo delicato ecosistema, passa anche tramite la preparazione di primi patti i cui impasti verranno realizzati, seguendo le ricette tradizionali, a base di acqua e farina, sia lievita che non. Il sapore e l'odore di questi piatti ci accompagnerà in un viaggio indietro nel tempo e nella tradizione delle nostre terre, così da creare l'illusione di trovarci accanto alle nostre nonne mentre stendevano l'impasto e mettevano a bollire un sugo veloce a base di aglio, olio e peperoncino. Una volta terminato l'impasto, una veloce “*stesa*” direttamente sul caldaio, sempre pronto sul fuoco, ed erano pronte le “*strengarelle*” o “*sagne all'annanzi*”. Una magia culinaria, questa, fatta di ingredienti semplici, frutto di quella stessa terra che lavoravano, una terra, dunque, citando il Leopardi, che era per loro “*madre e matrigna*”, e gesti precisi, cadenzati, capaci di trasformare i singoli prodotti utilizzati, quasi come colori sulla tavolozza di un pittore, in un unico grandepiatto, una vera e propria piccola opera d'arte, perché ricca di quei sapori, odori e colori del territorio in cui nasceva. Il tutto grazie alle mani sapienti delle nostre nonne, a cui nulla sfuggiva, dal dosaggio degli ingredienti, alla temperatura dell'acqua sul fuoco, ai tempi di realizzazione del piatto: “una volta finita di stendere l'ultima *strengarella*, quelle già messe sul caldaio sono pronte per essere scolate” – questo pare insegnassero alle giovani aiutanti di cucina, anche loro come quanti parteciperanno alla manifestazione apprendiste in una bottega d'arte in cui, insieme ai sapori, si tramandavano saperi e cultura di un'intera terra.

Accanto a questo primo piatto, che come detto introdurrà ad un viaggio alla riscoperta del nostro territorio, si accompagneranno, come ormai da tradizione, i classici sapori dell'autunno, come l'*olio* dei tanti uliveti che puntellano la nostra terra spremuto di fresco sull'immane *bruschetta* di pane e le “*caldarroste*”, ormai conosciute ed apprezzate anche al di là dei confini della nostra vallata, perché frutto di una paziente e attenta cura dei nostri secolari castagneti capace di tradursi in un prodotto di altissima qualità quale è il *Marrone Antrodacano*. Non solo castagne arrostiti però, questo frutto, infatti, ben si sposa anche con una zuppa di ceci, da stendere, una volta pronta, su di

un letto di pane bruscato che gli fa da piatto. Era questo il cibo delle lunghe giornate di lavoro nei campi, semplice, ma allo stesso tempo ricco, da mangiare in fretta prima di tornare ciascuno alla propria attività ed utilizzando, magari, una o due fette di pane come piatto. Una parentesi, quella del pasto, vissuta come momento di pausa dalla fatica e di socializzazione ed in cui ognuno condivideva quel poco che aveva portato con sé.

Essendo, poi, la nostra area anche zona di produzione di granturco, un altro prodotto d'eccellenza che verrà proposto, sempre rigorosamente legato alla tradizione locale, è la *polenta*, condita con spuntature di maiale e salsiccia. Quest'ultima proposta vuole richiamare l'attenzione sui piatti delle feste, preparati quando la comunità tutta si radunava intorno allo stesso tavolo per festeggiare insieme un lieto evento o anche solo la fine del lavoro nei campi. Il senso di convivialità e di condivisione che animavano tali circostanze era ben sintetizzata dal fatto che la polenta venisse servita e poi mangiata da tutti i commensali sulla *spianatora*, una grande tavola di legno che faceva da piatto comune a questo cibo, conferendogli un gusto unico e irripetibile; anche questo è un aspetto che vorremmo provare a reintrodurre nella manifestazione che vi stiamo qui presentando.

Non mancheranno, poi, tutta una serie di altre produzioni di nicchia quali le lenticchie di Rascino, da acquistare presso l'Associazione Produttori Lenticchie di Rascino, ed i fagioli di Borbona, non realizzate strettamente all'interno del territorio comunale, ma comunque facenti parte del nostro patrimonio culinario comune, condiviso anche con i luoghi di produzione delle stesse, così da riannodare e rafforzare i legami e le contaminazioni positive che da sempre ci tengono assieme, con la speranza che ciò che questo ha prodotto con riguardo al cibo, creare, cioè, una forte identità territoriale in termini culinari, che guardi con rispetto ed attenzione alla terra da cui trae i suoi prodotti, possa accadere anche in tutti gli altri ambiti che investono il nostro territorio.

Ecco perché abbiamo scelto di intitolare l'intero evento "*Storie intorno al fuoco*": i cibi che saranno offerti ai partecipanti dovranno parlare di territorio e di rispetto dei suoi ritmi e dei suoi tempi. Le storie che dovranno raccontare son quelle di un antico modo di vivere la terra che si abita e i suoi delicati equilibri, senza abusarne o alterarli. I sapori e gli odori dei piatti via via proposti dovranno far rivivere la storia e le tradizioni di questi luoghi. Tutto questo perché, ne siamo convinti, se questoterritorio vuole continuare ad avere una storia presente e futura da raccontare, deve iniziare a conoscere e a riconoscersi in quella passata.

Con riguardo alle date in cui realizzare la manifestazione che stiamo presentando, individuate nelle giornate del 26 ottobre 2019 e 2 novembre 2019, crediamo che queste siano ben rispondenti a quella che è l'idea progettuale di ARSIAL, andando perciò a rispettare i requisiti imposti dall'avviso pubblico dalla stessa emanato con riguardo ai tempi di svolgimento delle iniziative proposte, ma allo stesso tempo ben concretizzano l'obiettivo che questa Amministrazione ha posto alla base della presente proposta: poter dar vita ad un evento che valorizzi le eccellenze enogastronomiche del territorio, salvaguardando però la *stagionalità* dei prodotti offerti e legandoli alla tradizione enogastronomica del luogo, così da veicolare un più responsabile rapporto e promuovere una nuova sensibilità dei cittadini residenti e dei tanti turisti che popolano nel periodo estivo il nostro Comune verso il nostro territorio e il suo delicato ecosistema.

La valorizzazione dei prodotti indicati e la modalità di preparazione degli stessi, così come descritto, riusciranno, grazie anche al luogo individuato per lo svolgimento dell'evento, l'area delle Terme di Cotilia, ricca tra l'altro, di sorgenti sulfuree, nell'intento di essere un buon volano per la promozione turistica locale e traino, in generale, per l'intero territorio, che purtroppo ha visto fortemente ridotta la presenza dei turisti (e degli stessi abitanti) dopo gli eventi sismici che ci hanno colpito a partire dal 24 Agosto 2016.

L'iniziativa che poniamo alla Vostra attenzione potrà vantare, inoltre, anche del coinvolgimento di realtà produttive rilevanti per il territorio, come la *Cooperativa Velinia*, la più importante realtà

cooperativa presente con una rilevanza *intercomunale*; è questa una realtà a Voi ben nota, capace di mettere in rete i vari produttori castanicoli del territorio e con la quale l'Amministrazione continua una fattiva collaborazione intrapresa e portata avanti ormai da tempo. Congiuntamente a questa, c'è poi l'intenzione di coinvolgere un'azienda attiva nella produzione, lavorazione e commercializzazione tramite vendita diretta del mais, anch'essa a carattere locale, gestita da un giovane imprenditore agricolo del territorio, Scoppetta Emiliano, che punta su un prodotto a km 0, realizzato sull'area della Piana di San Vittorino, che si divide tra il nostro comune, Castel Sant'Angelo, e il limitrofo Cittaducale.

L'impiego di produzioni realizzate da queste 2 realtà produttive agricole radicate sul territorio all'interno delle proposte culinarie che verranno offerte ai partecipanti all'evento, di cui sarà data ampia diffusione tanto sul materiale pubblicitario quanto in loco, durante lo svolgimento della manifestazione, offrirà loro un'importante vetrina per far conoscere i loro prodotti e, al contempo, per valorizzare quelle che sono ormai parte integrante del patrimonio e della ricchezza enogastronomica di questo territorio.

Venendo, infine, al tema della realizzazione di un evento che si caratterizzi per l'essere, tra l'altro, "*PLASTIC FREE*", questo ben incontra la sensibilità e il desiderio di suscitare attenzione sul tema del rispetto ambientale, punti fermi, questi, con i quali questo Ente, come più volte si è avuto modo di sottolineare nel corso dell'esposizione precedente, ha dato avvio al presente progetto. Quello di sensibilizzare sul tema dell'uso responsabile dei materiali plastici, altamente inquinanti se non correttamente differenziati e comunque di difficile smaltimento, anche tramite la realizzazione di eventi in cui sostituire questi ultimi con prodotti biodegradabili o in PLA è un motivo di orgoglio per un Comune come il nostro che già effettua la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani con il metodo del "porta a porta". Insieme a questo, è però anche uno sprone ad andare avanti sulla strada già intrapresa tramite l'interazione dell'Ente con la Pro-Loce e i vari comitati festeggianti attivi sul territorio e nelle singole frazioni comunali al fine di organizzare eventi che hanno visto quanto più possibile il ricorso a materiali assolutamente biodegradabili o comunque in PLA e garantendo comunque il massimo grado di raccolta differenziata dei rifiuti possibile in contesti che vedono una massiccia partecipazione di pubblico, dagli oli usati in cucina agli scarti alimentari prodotti, agli utensili impiegati.

Una strategia, quella appena descritta, che si è quindi dimostrata efficace sul piano della riduzione dell'*impatto ambientale* dei singoli eventi realizzati e che perciò verrà certamente replicata anche in questo contesto, implementandola ulteriormente. Si partirà da un potenziamento dei punti di raccolta differenziata resi disponibili in tali occasioni ed una loro più immediata individuabilità, da realizzarsi tramite l'affissione di cartelli che segnalino le aree di raccolta e smaltimento, nonché le buone pratiche della differenziata. È poi previsto l'impiego di personale addetto specificatamente all'attività di sparcchiamento dei tavoli e/o collocato in prossimità delle aree di raccolta rifiuti con funzioni di supporto e guida allo smaltimento degli stessi.

L'Amministrazione vuole però andare ancora oltre il già meritorio obiettivo di realizzare un evento "plastic free" e ad alta percentuale di raccolta differenziata, per raggiungere il quale metterà in atto tutte le azioni descritte appena sopra. La vera sfida che vuole conseguire su questo campo è quella di ridurre al massimo, se non addirittura azzerare, lo spreco alimentare. Per ottenere ciò la soluzione individuata è stata quella di impostare il servizio di distribuzione dei pasti durante l'intero evento mutuando e adattando il principio del *take away* già diffuso nelle grandi catene soprattutto dello streetfood. Ad ogni commensale verrà servita la pietanza che avrà scelto servendosi di contenitori utilizzabili anche da asporto, anche in questo caso totalmente riciclabili, in modo tale che ciascuno di loro, a fine pasto, possa portare via il proprio cibo eventualmente avanzato. Questa possibilità, di cui sarà data ampia informazione sia sui manifesti, e in generale i mezzi di pubblicizzazione dell'evento, che tramite appositi cartelli da collocarsi su tutta l'area in cui

si svolgerà l'evento, sarà anche posta all'attenzione di ciascun commensale riportandola esposta anche sugli stessi contenitori porta cibo che gli verranno consegnati, insieme alla *storia del piatto* scelto, alla ricetta per realizzarlo e alle modalità di conservazione e smaltimento.

L'obiettivo alla base di questa scelta è, come detto, quello di sensibilizzare i partecipanti al tema dello spreco alimentare, ma in maniera "*partecipata*", ed è questo il vero elemento innovativo della soluzione qui spora esposta: saranno cioè gli stessi commensali ad essere sollecitati ad evitare lo spreco alimentare invitandoli ad utilizzare la confezione da asporto per portare via e non gettare il cibo avanzato, rendendoli così *responsabili in prima persona* tanto del problema quanto della possibile soluzione, perché messi di fronte concretamente a questo tema e all'assunzione delle scelte che ne conseguono.

Per la realizzazione dell'intera iniziativa si è stimata una spesa complessiva pari a € 5.600,00 e pertanto si chiede una sovvenzione di € 5.000,00.