



COMUNE DI CASTEL SANT'ANGELO

Provincia di Rieti

Via Nazionale I° n. 70 – 02010 Castel Sant'Angelo

Tel. 0746/698629 – fax. 0746/698187

“GIORNATA DI MUSICA CON LE BANDE DEL CRATERE”

1. RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Questa Amministrazione, al fine di incentivare una consapevole permanenza di cittadini e turisti sul territorio comunale ed una loro partecipazione attiva alla vita e ai momenti aggregativi della comunità locale che passi anche tramite una riscoperta delle tradizioni e del folklore che da sempre animano il nostro territorio, in special modo nel periodo estivo, ha interesse a promuovere un progetto dal titolo “*Giornata di musica con le bande del cratere*”.

L'idea portante è quella di rivitalizzare con ogni mezzo il nostro territorio, profondamente colpito dopo il sisma del 24 agosto 2016 e nello specifico di realizzare una giornata-evento, facendo incontrare tre bande dei Comuni del Cratere del sisma: ACCUMOLI, BORBONA e CASTEL SANT'ANGELO, aggregazioni culturali ed identitarie che hanno da sempre permesso di mantenere unito il territorio in nome della musica.

Questo incontro vuole essere un momento di comunione e di rinascita di cui anche ora sentiamo la necessità, a distanza di ormai tre anni dal grave sisma che ha colpito i nostri territori, come tutto il Centro Italia, provocando danni non solo materiali, ma anche nel legame tra queste terre e la sua gente, da sempre il vero elemento di vita e di dinamismo del territorio.

La volontà dell'Amministrazione è che, anche tramite manifestazioni come quella che stiamo presentando, quanti hanno abbandonato questi luoghi per paura tornino a ripopolarli, che ci si renda conto che questa è una terra in cui non regna ormai il silenzio della paura per nuove scosse, ma i “*suoni*” di una comunità viva che non smette di lottare è pronta ad allargarsi per far spazio a nuovi e ritrovati membri, siano essi abitanti che turisti.

L'idea nasce e trova conforto nella lunga esperienza delle bande, che sono nate vari decenni fa. La più giovane è proprio quella di Castel Sant'Angelo che quest'anno compie i suoi primi 40 anni.

Per festeggiare questo anniversario e per dare senso agli sforzi economici della Regione Lazio, che in maniera generosa propone a noi amministratori questa opportunità, abbiamo pensato a questo *incontro simbolico che unisce l'intero territorio della Valle del Velino*, unendo orograficamente la VI Comunità Montana, “da capo a piedi”.

Per noi sarà un onore ospitare la Banda di Accumoli, comune tra i più colpiti dal sisma, unitamente a quella di Borbona, che ha una storia antica per nascita, per presenza e per disponibilità.

Il passaggio che si vorrebbe realizzare con questa manifestazione è, dunque, quello da un'occasione di svago e divertimento estivo ad un momento di socializzazione e di riscoperta del legame profondo tra questa terra e i suoi abitanti, oltre che i tanti turisti che nel periodo estivo scelgono di soggiornarvi.

Nello specifico, si è pensato di far muovere le bande sull'intero territorio comunale toccando le Terme di Cotilia, il lago di Paterno, con la soprastante Villa di Tito, per poi suonare tutte insieme nel suggestivo scenario del laghetto di Canetra.

Le bande sono composte anche da giovani, appena formati e che rappresentano una continuità ed un collegamento generazionale, nel pieno rispetto dei valori etici e morali, che danno vita e vigore ad un insieme di persone unite e condividenti lo spirito bandistico.

Le aree antiche delle Terme di Cotilia, ove soggiornavano i Flavi, Tito e Flavio Vespasiano, che qui avevano creato una vera città termale, sono il luogo simbolo che vogliamo valorizzare, stante anche la situazione di grave difficoltà per le economie locali, determinatasi dopo gli eventi del 24 agosto 2016.

La frequentazione dell'area termale è storica per chi transita sulla Via Salaria. E' un momento di sosta, di relax, di raccolta di acqua solfurea che qui ha molte particolarità. Spesso primo momento di acquisto per i vari prodotti tipici, di cui si può godere nei vari punti vendita presenti.

Il secondo luogo è il Lago di Paterno, da sempre goduto per i bagni estivi e per la pesca tranquilla, che qui si pratica con successo.

Il Lago di Paterno è stato per lungo tempo area di culto della "Dea Vacuna", cui le popolazioni indigene si sono dedicate per vari secoli.

Individuato dai "Pelasgi" quale lago con "l'isola fluttuante" è stato a lungo area di culto e venerazione.

Tradizionalmente, nella piccola spiaggia antistante, vengono realizzate varie manifestazioni tese a ricordare l'importanza del sito.

Il laghetto di Canetra, caratteristico per la presenza di numerose specie di volatili e di oche stanziali, offre uno scenario inaspettato. Giochi di acqua ed una passeggiata che offre frescura in estate e meta di migliaia di persone; soprattutto di famiglie con bambini piccoli che trovano spazi verdi ed un area attrezzata per lo svago. La piazza del laghetto può accogliere migliaia di persone, cosa ampiamente dimostrata con feste ove hanno trovato spazio artisti di livello nazionale e quindi si sposa perfettamente con l'idea dell'incontro di tre bande che, riunite, concertano insieme.

L'idea di dare vita a questa giornata con "LE BANDE DEL CRATERE" è una sfida contro chi vuole certificare sempre i dati con la demografica e non con la bontà della proposta.

Valorizzare queste aree, che dopo il sisma rischiano la "desertificazione" è un dovere che noi amministratori dobbiamo e sentiamo di dover assumere.

Per quanto attiene strettamente l'organizzazione della manifestazione, nella giornata in cui la stessa sarà articolata si proporranno i piatti tipici della tradizione contadina del territorio, realizzati a partire da elementi base della nostra cucina tradizionale e seguendo le ricette originali favorendo quanto più possibile la partecipazione alla fase di preparazione della comunità tutta, vera depositaria dei sapori e dei saperi più autentici e genuini di questa terra.

In particolare abbiamo pensato di utilizzare il fagiolo borbontino, la lenticchia di Rascino, carni locali di suino ed ovino, formaggi e prodotti trasformati, ossia i tipici “Pizzicotti” o le “Sagne”, che vengono da acqua e farina impastate, i primi con pasta lievita, le seconde senza lievito.

Questi sono tutti piatti che si riallacciano alla cucina tradizionale cosiddetta povera e che per secoli hanno sfamato le nostre popolazioni.

Tali pietanze sono tipiche della nostra area, così ricca di tradizioni eno-gastronomiche che hanno ormai una risonanza mondiale e che fanno ormai parte di menù internazionali (amatriciana, gricia, ravioli con ripieno di ricotta di pecora, le sagne).

Abbiamo piena consapevolezza del valore storico, culturale e ambientale dei nostri territori, della generosità della nostra terra che per secoli ha sgamato chi ci viveva ed offerto anche alla vicina Roma prodotti di assoluto valore. Ricordiamo tra le produzioni a cui vogliamo dare spazio nell’offerta enogastronomica: il “marrone antrodocano”, cultivar tipica della valle del Velino. La produzione e l’allevamento di animali allo stato semibrado che sono state per secoli apprezzati per l’alta qualità delle carni; l’olio prodotto nel nostro Comune che, nella fase di accrescimento, non subisce alcun trattamento, tanto da essere invidiato anche dall’area DOP della vicina Sabina.

Tutto ciò farà parte della nostra offerta enogastronomica, unitamente ai prodotti precedentemente indicati.

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.

Nell’organizzazione e gestione dell’intero evento, l’Amministrazione sarà ovviamente supportata dal Gruppo Alpini di Castel Sant’Angelo e dall’Associazione Musicale Banda Gruppo Alpini di

Castel Sant'Angelo, che si occuperanno di attivare quanto necessario della buona riuscita della manifestazione.

Sul tema della pubblicizzazione dell'evento generale, oltre ai canali tradizionali (brochure, locandine, depliant, manifesti,...), si sfrutteranno anche i nuovi mass media e le potenzialità ad essi legate, il tutto mirando sempre a forme quanto più possibile *partecipate* e capaci quindi di saldare con ancora maggior forza il legame tra la comunità tutta e l'evento, come legame tra questa e il territorio.

Per tutti questi motivi, per la realizzazione dell'intero progetto si stima un **costo complessivo di € 8.750,00** e per tanto **si chiede di poter accedere ad un contributo di € 7.000,00**, dando atto che questo Ente **comparteciperà finanziariamente alla realizzazione del progetto per € 1.750,00**.

2. PIANO FINANZIARIO

ENTRATE	
Contributo R.L. "Lazio delle meraviglie – Estate 2019"	7.000,00
Quota a carico dell'Ente	1.750,00
TOTALE ENTRATE	8.750,00

SPESE	
Tipo spesa	Costo (€)
Spese per progettazione e per gestione delle attività previste da parte del personale dell'Ente	500,00
Spese generali per allacci energia elettrica	300,00
Compensi per le bande	4.500,00
SIAE	200,00
Realizzazione e stampa materiale pubblicitario evento	300,00
Acquisto utensileria totalmente biodegradabile o in PLA (piatti, bicchieri, posate, vassoi porta cibo, contenitori da asporto, ...)	900,00
Acquisto alimenti e materie prime varie	2.050,00
TOTALE SPESE	8.750,00