



COMUNE DI CASTEL SANT'ANGELO
Provincia di Rieti

Via Nazionale I, 70 – 02010 Castel Sant'Angelo
e-mail: comune@comune.castelsantangelo.ri.it

ORIGINALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE
N. 65 DEL 03/08/2018

OGGETTO: Istanza di partecipazione all'Avviso Pubblico "Lazio delle meraviglie – Estate 2018." Contributi per la realizzazione nei mesi estivi 2018 di eventi, feste, manifestazioni e iniziative turistico-culturali nei Comuni del Lazio di cui alle DGR nn. 395/2018 e 475/2018.

L'anno **duemiladiciotto**, il giorno **tre** del mese di **agosto** alle ore **diciotto** e minuti **zero**, nella sede Comunale, in seguito a convocazione disposta dal Sindaco pro-tempore, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

N.	NOME	CARICA	PRESENTE	ASSENTE
1	TADDEI LUIGI	SINDACO	X	
2	PIRRI SANDRO	VICE SINDACO		X
3	IACHETTINI STEFANIA	ASSESSORE	X	

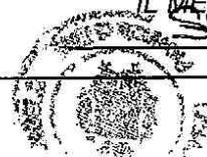
Partecipa alla seduta il Segretario Comunale Dr.ssa Raffaella Silvestrini.

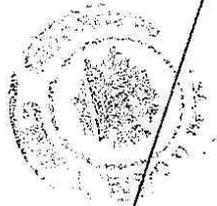
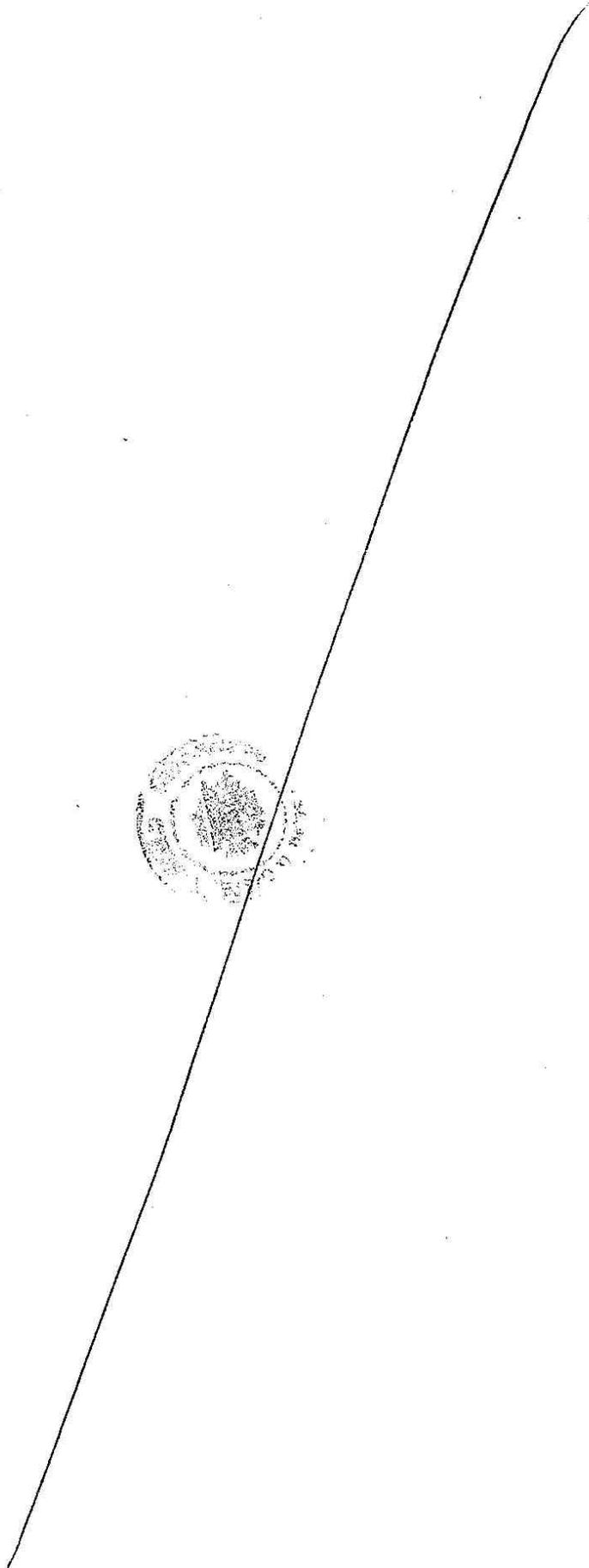
Il Sig. Luigi Taddei, nella sua qualità di Sindaco Pro -Tempore, assunta la Presidenza e constatata la legalità dell'adunanza, dichiara aperta la seduta e pone in discussione l'argomento all'ordine del giorno.

COMUNE DI CASTEL SANT'ANGELO
Provincia di Rieti

Cron. 452
Pubblicato dal 21.08.2018
al 03.09.2018 per giorni 15
consecutivi.

IL MESSO





OGGETTO: Istanza di partecipazione all'Avviso Pubblico "Lazio delle meraviglie – Estate 2018." Contributi per la realizzazione nei mesi estivi 2018 di eventi, feste, manifestazioni e iniziative turistico-culturali nei Comuni del Lazio di cui alle DGR nn. 395/2018 e 475/2018.

LA GIUNTA MUNICIPALE

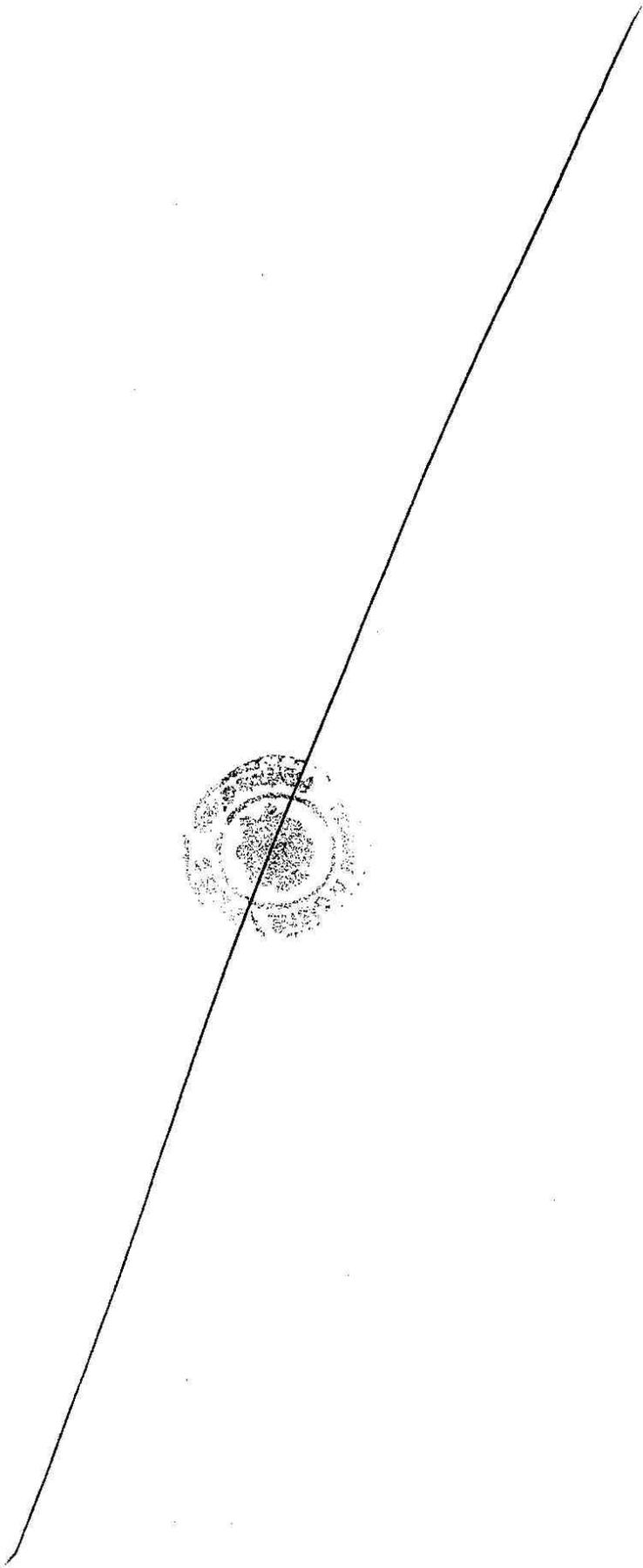
- Richiamato il regolamento della Regione Lazio 17 luglio 2018 n. 19 che detta criteri e modalità per la concessione di contributi finalizzati alla promozione ed alla valorizzazione delle iniziative di interesse regionale ed in particolare:
 - l'articolo 2, comma 2, lettera i) secondo il quale la Regione concede contributi, tra l'altro, nell'ambito del settore *"turismo e folklore regionale, con particolare riferimento alla valorizzazione delle tradizioni, comprese le manifestazioni enogastronomiche e dell'artigianato, le rassegne teatrali, musicali, cinematografiche, pittoriche, scultoree e librerie"*;
 - l'articolo 4, comma 1, lettera a) secondo il quale la Regione assegna, tra l'altro, contributi per attività con pianificazione annuale mediante avvisi pubblici;
 - l'articolo 5, comma 2 il quale prevede che per le iniziative di cui al citato articolo 4, comma 1, lettera a) *"è ammesso il finanziamento di un contributo in misura non superiore all'80% del costo complessivo dell'iniziativa"*;

Vista la Deliberazione di Giunta regionale n. 395 del 23 luglio 2018, avente ad oggetto: *"Lazio delle meraviglie – Estate 2018". Contributi per la realizzazione nei mesi estivi 2018 di eventi, feste, manifestazioni e iniziative turistico - culturali nei Comuni del Lazio*", così come modificata dalla D.G.R. n. 475/2018;

- Visto l'Avviso Pubblico approvato con Determinazione della Direzione Centrale Acquisti 2 agosto 2018 n. G09940;
- Preso atto che questa Amministrazione intende inoltrare istanza di sovvenzione per la realizzazione del progetto denominato *"Sagra delle tipicità"*;
- Ritenuto pertanto opportuno approvare detto progetto e richiedere la sovvenzione alla competente struttura regionale per la realizzazione di quanto previsto nello stesso;
- Acquisiti i prescritti e favorevoli pareri;
- Con voti unanimi espressi nei modi e nelle forme di legge;

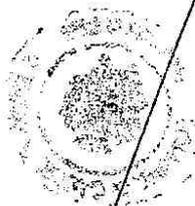
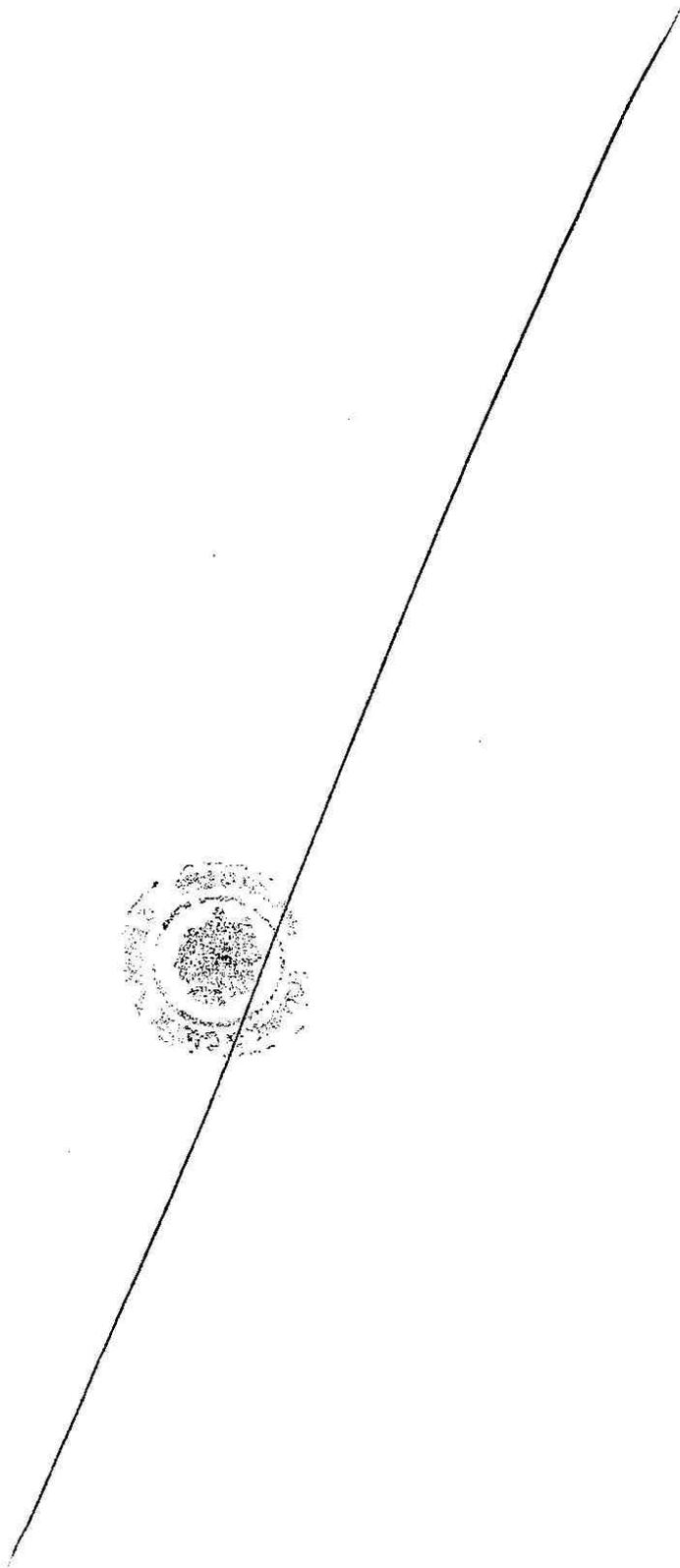
DELIBERA

- 1) le premesse in narrativa costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2) di approvare così come approva il progetto di cui in narrativa allegato al presente atto sotto la lettera A);
- 3) di richiedere alla Regione Lazio, ai sensi di quanto previsto dall'Avviso Pubblico approvato con Determinazione della Direzione Centrale Acquisti 2 agosto 2018 n. G09940, un contributo di € 4.800,00 per la realizzazione di quanto previsto nel progetto allegato al presente atto che prevede una spesa complessiva di € 6.000,00;
- 4) di dare atto che con provvedimento successivo si provvederà a dare copertura alla somma a carico del soggetto proponente quale quota pari al 20% dell'importo concesso;
- 5) di autorizzare il Sindaco ad inoltrare apposita istanza per la concessione del contributo di cui all'Avviso Pubblico in oggetto;
- 6) di dare atto che l'Ente si riserva di dar seguito al progetto di cui al richiamato allegato subordinatamente all'ammissione dello stesso al finanziamento di cui alla richiesta in oggetto;
- 7) Ai sensi di quanto disposto dall'art. 124, primo comma, del decreto legislativo 267/2000, la presente deliberazione verrà pubblicata all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi;



- 8) Ai sensi dell'art. 134, 4° comma del decreto legislativo 267/2000, la presente deliberazione viene dichiarata immediatamente eseguibile.







COMUNE DI CASTEL SANT'ANGELO
Provincia di Rieti

ALLEGATO A

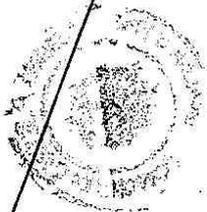
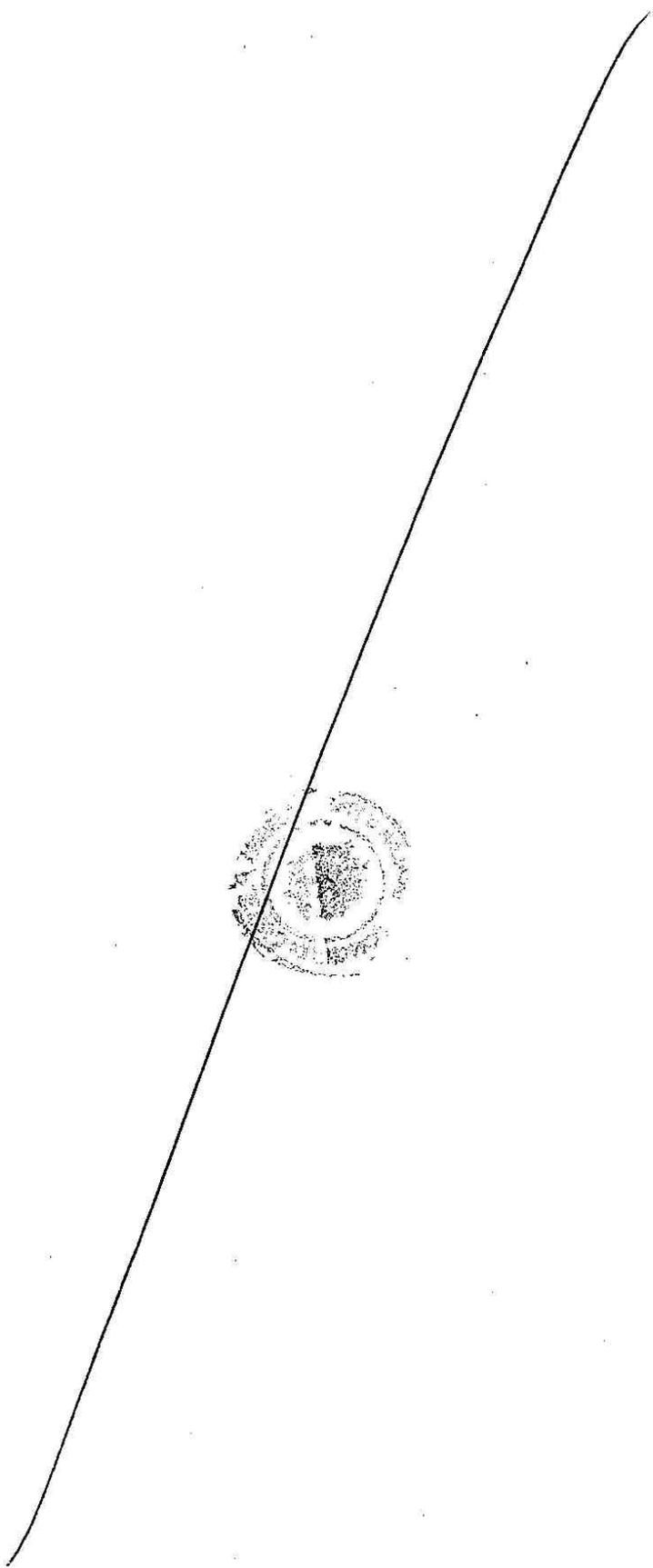
SAGRA DELLE TIPICITA'

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 "Sagra delle tipicità".

L'idea portante è quella di realizzare una manifestazione, da svolgersi in due giornate, individuate nel 27 e 28 ottobre 2018, che, pur muovendo dalla ormai consolidata idea di *sagra* intesa come festa volta alla valorizzazione e riscoperta della tipicità enogastronomica locale tramite la somministrazione della stessa al pubblico, si riallacci al significato tradizionale e storico che questo tipo di festa aveva quale momento celebrativo di uno specifico avvenimento, non di rado riferito alla conclusione di una determinata lavorazione agricola, i cui frutti venivano appunto festeggiati con tutta la comunità che a quell'attività aveva partecipato e che della stessa, generalmente, viveva.

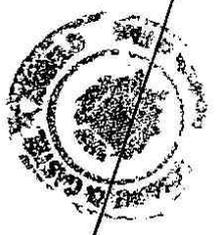
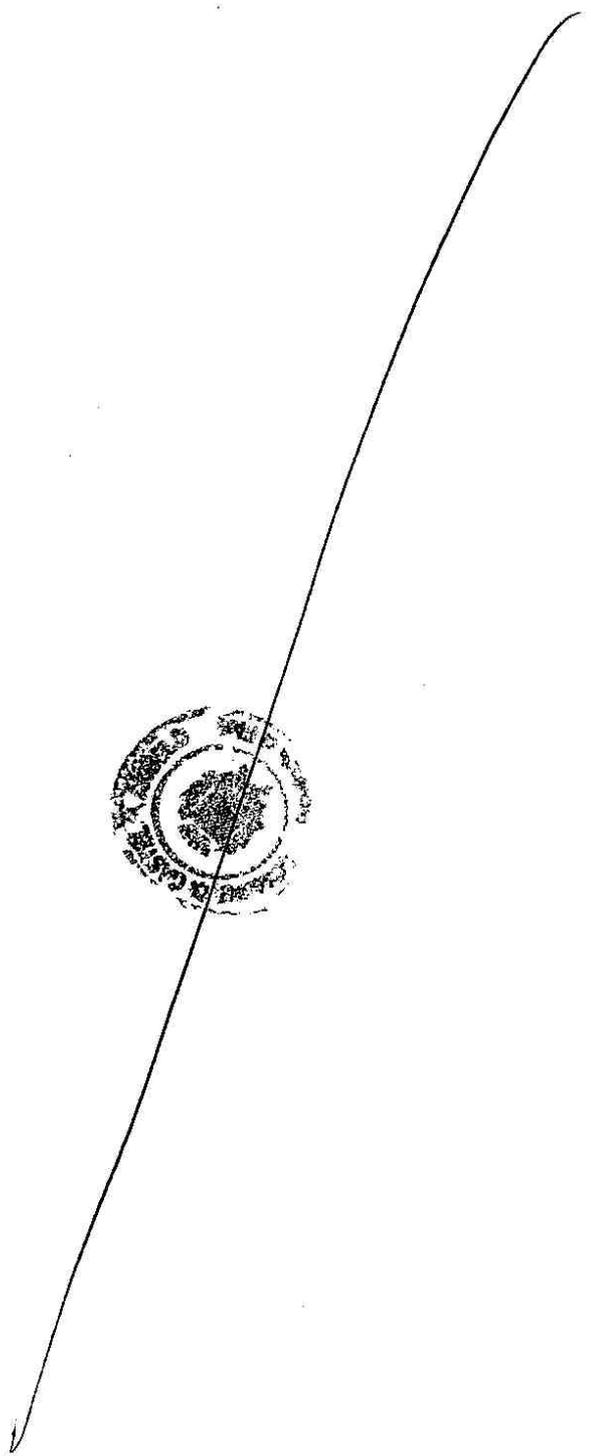
Il passaggio che si vorrebbe realizzare con questa manifestazione è, dunque, quello da un'occasione di svago e divertimento estivo ad un momento di socializzazione e di riscoperta del legame profondo tra questa terra e i suoi abitanti, oltre che i tanti turisti che nel periodo estivo scelgono di soggiornarvi. Dall'*abitare in un luogo* al *vivere un territorio* e le sue bellezze, le sue tradizioni e le sue storie, ricche di mille sfaccettature, questa la sfida.

Per questo motivo, la proposta progettuale che poniamo alla Vostra attenzione, si muove su una direttrice ben precisa: non concentrare l'intera manifestazione in termini di luoghi, scegliendo magari quelli a maggior ricettività turistica, benché isolati rispetto al tessuto abitativo comunale, e tempi, quali potrebbero essere i mesi da luglio a settembre, a più alto afflusso di turisti, ma che contestualmente vedono una riduzione del numero dei residenti presenti sul territorio e comunque non coincidono con quella che tradizionalmente era su questo territorio la fine del ciclo dei lavori nei campi. Al contrario, si è optato per una manifestazione che fosse il più possibile *diffusa* e *radicata* all'interno del tessuto comunale, andando quindi proprio su quei luoghi che per secoli hanno visto riunirsi gli abitanti per *sagrarne* la fine dei lavori agricoli e i frutti che questi avevano prodotto; non è un caso, infatti, che il territorio comunale, così come quelli limitrofi, sia disseminato di piccole chiese di campagna e/o edicole sacre, presso le quali si celebravano funzioni religiose per ringraziare il Santo per il raccolto, a cui seguiva poi la festa civile, da cui originano le sagre così come oggi sono conosciute. È alla *riscoperta* e alla *valorizzazione attente e partecipate* di questo tipo di manifestazioni, in cui il sacro e il profano si mescolavano insieme dando vita alla *sagra*, e che traevano origine a loro volta negli antichi culti pagani dei Romani, la cui presenza sui nostri territori è ben documentata e ancora visibile dai resti delle ville e terme imperiali, a riprova del forte e caratterizzante elemento che questo tipo di feste rappresentano per la tradizione e la storia locali, che il presente progetto mira.



La scelta di pensare l'iniziativa come *diffusa* sul territorio comunale rispecchia perfettamente quella che è la conformazione del nostro Comune. Castel Sant'Angelo si sviluppa infatti su una superficie di circa 31 km² ed ha una popolazione residente pari a n. 1311 abitanti. Con un territorio prevalentemente montano, presenta una struttura economica non complessa né pienamente sviluppata, fortemente legata alla piccola produzione agricola, d'allevamento, all'artigianato e al commercio al dettaglio, tutto su base essenzialmente familiare. La presenza urbana sul territorio è articolata su una pluralità di "*Frazioni e case sparse*" collegate in maniera non sempre agevole sia al piccolo capoluogo, sede delle principali attività e servizi, che tra loro. La conformazione dell'abitato comunale ricalca, dunque, quella di un tipico paese dell'Appennino, in cui ogni piccolo borgo è un ecosistema a sé, scolpito nel corso dei secoli dal continuo ripetersi delle attività in cui i suoi abitanti erano impegnati, dai loro usi, dalle loro tradizioni, dal loro stesso accento, un luogo in cui spazio e tempo, con le loro definizioni in termini di distanze e durate, assumono significati e sfaccettature tutte nuove e da (ri)scoprire, oggi come e più di ieri.

Nello specifico, si è pensato di far svolgere la manifestazione nelle frazioni di Canetra e Ville, luoghi dall'alto valore simbolico rispetto agli obiettivi che con la stessa si vorrebbe perseguire e diffusamente descritti sopra. L'abitato di Ville è infatti il più prossimo alla vasta area dei castagneti presente sul territorio comunale, dalla quale si produce l'ormai tipico *Marrone Antrodoco*, una pregevolissima qualità di castagna che per secoli è stata tra i principali elementi alla base della cucina degli abitanti dell'intera vallata, tanto da essere conosciuta anche con il nome di "*Pane dei poveri*" perché utilizzata in sostituzione delle tradizionali farine, più costose. Questa piccola frazione, che domina dall'alto l'intero comune, offrendo ad abitanti e turisti una splendida vista sulla vallata sottostante, dalle gole della vicino Antrodoco alle rocche che ancora sovrastano le cime su cui si snoda il territorio di Cittaducale, è quindi da sempre stata la *porta d'accesso* per gli abitanti che, nel periodo della raccolta, che avveniva appunto nel mese di ottobre, quotidianamente si spostavano nei castagneti, ripopolandoli di canti, dei rumori cadenzati e regolari delle *pertiche* che fendevano l'aria prima di abbattersi contro i rami dei castagni, tradizionali strumenti con i quali i ricci delle castagne venivano battuti per permetterne il distacco dalla pianta e la raccolta a terra, del vociare dei lavoranti. Al capo opposto di questo universo di suoni che prendeva vita durante il mese di raccolta c'era e c'è Canetra, l'altro luogo scelto per la manifestazione. Anche in questo caso la scelta non è stata casuale, né tantomeno dettata unicamente dal fatto che si tratta del capoluogo e aggregato urbano maggiormente popolato (specie in estate) dell'intero comune, ma simbolica. Canetra era, infatti, il luogo da cui si partiva, talvolta anche famiglie intere, per andare a lavorare nei castagneti; al rumore e ai suoni di prima, rappresentati dalla scelta di Ville, si contrappone ora il silenzio di chi resta, quello delle vie deserte perché è *tempo di raccolta* e il lavoro chiama altrove. Il silenzio lasciato da una comunità che è fatta di contadini-pastori e che dunque, quando è l'ora, ben sa di doversi mettere in cammino per poter lavorare, per poter vivere. Ecco dunque che la scelta di Canetra e di Ville non è solo dettata dal filo rosso del silenzio e del suono, ma anche da quello del periodico passaggio dalla vallata alla collina e alla montagna per la stagione di raccolta delle castagne o per accudire il bestiame, è quindi il filo rosso della *transumanza* che per secoli ha unito la nostra comunità a quelle dell'Abruzzo e di Roma. Non è un caso che molti dei turisti che ripopolano il nostro territorio siano in realtà eredi di nostri antichi concittadini che, oltre che per effetto della grande industrializzazione del secondo dopoguerra, hanno scelto di stabilirsi definitivamente a Roma dopo esservi arrivati per anni alla fine del loro periodico viaggio al seguito degli animali dall'Appennino al mare, la transumanza appunto.



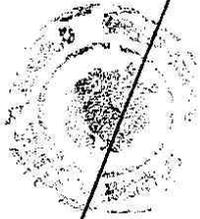
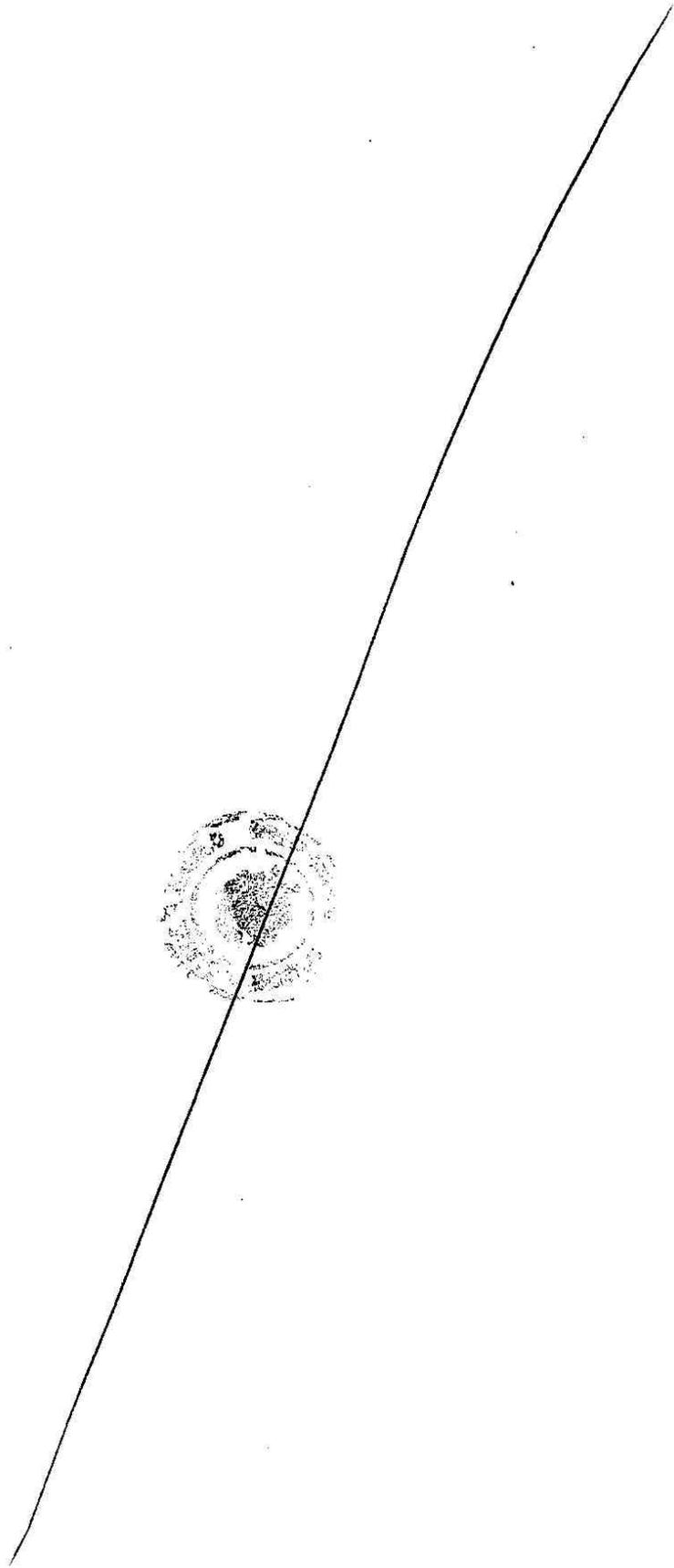
Canetra come silenzio e come inizio, quindi, ma anche come fine e ritorno. Quello di chi dai castagneti tornava a valle per poter macinare le castagne e ottenerne così la preziosa farina, o anche solo per poter vendere il delicato frutto di tanto lavoro, quello di chi tornava dalla transumanza portando nuovi prodotti da scambiare o da vendere, nuove cose da raccontare, nuove idee da condividere. Ritorno quindi ripartenza, rinascita della vita con i suoi suoni e le sue armonie, tanto diversi ma così tanto intimamente legati a quelli dei castagneti. Una ripartenza e una rinascita di cui anche ora sentiamo la necessità, a distanza di ormai due 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.

Definito il perché dei luoghi in cui far svolgere l'evento, più chiara risulterà anche la scelta riguardo al periodo, individuato, come accennato, nei giorni del 27 e 28 ottobre. Oltre al fatto che si tratta di un fine settimana che precede la commemorazione dei defunti, che vede generalmente un elevato flusso di conterranei trasferitisi ormai in altri comuni tornare ad omaggiare i propri cari e godere di un clima che, nonostante la stagione, offre ancora molto grazie alla posizione strategica dell'intero abitato comunale, protetto tutto l'anno dai climi esteri dalla barriera dei monti che la circondano, questa soluzione è perfettamente in linea con una festa che, oltre ad essere partecipata sul territorio, sia anche *radicata* tra la sua gente, nelle sue tradizioni e nella sua storia. Con la fine di ottobre coincideva, infatti, e tutt'ora coincide il termine del periodo di raccolta delle castagne, ma anche quello della raccolta delle *olive*, della *vendemmia*, della stagionatura del *granturco* e della mattazione del *maiale*. *Olio, vino, granturco, carne di maiale*: questi gli altri prodotti base, insieme alla castagna, della cucina di generazioni e generazioni di abitanti di questi luoghi, ed è proprio per l'importanza che essi rivestivano per la sopravvivenza di interi nuclei familiari che il termine dei lavori che ne permettevano l'ottenimento veniva salutato con grandissime feste a cui partecipava tutta la comunità, come più diffusamente spiegato in precedenza.

La scelta delle due giornate, dunque, lo si sottolinea nuovamente, cade esattamente nel solco della tradizione e vuole rimarcare una volta ancora quel *legame viscerale* che tiene assieme tutti gli elementi che costituiscono questa terra straordinaria: arte, enogastronomia, ambientali, natura, storia, folklore e uomo.

Fa rivivere questi riti esattamente in quegli stessi luoghi e in quegli stessi periodi in cui per secoli si sono ripetuti è forse la testimonianza più forte di un territorio che vuole essere sempre più *un luogo da vivere e non un posto in cui abitare*.

In questo senso la sagra non è più semplicemente evento di svago e divertimento, ma momento di socializzazione e di riappropriazione di quel senso di appartenenza ad un luogo, ad una comunità, sia essa in termini fisici (come nel caso dei suoi abitanti) che anche solo di valori, tradizioni, comune sentire (tanto per gli abitanti che per i turisti).

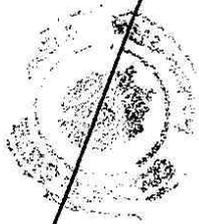
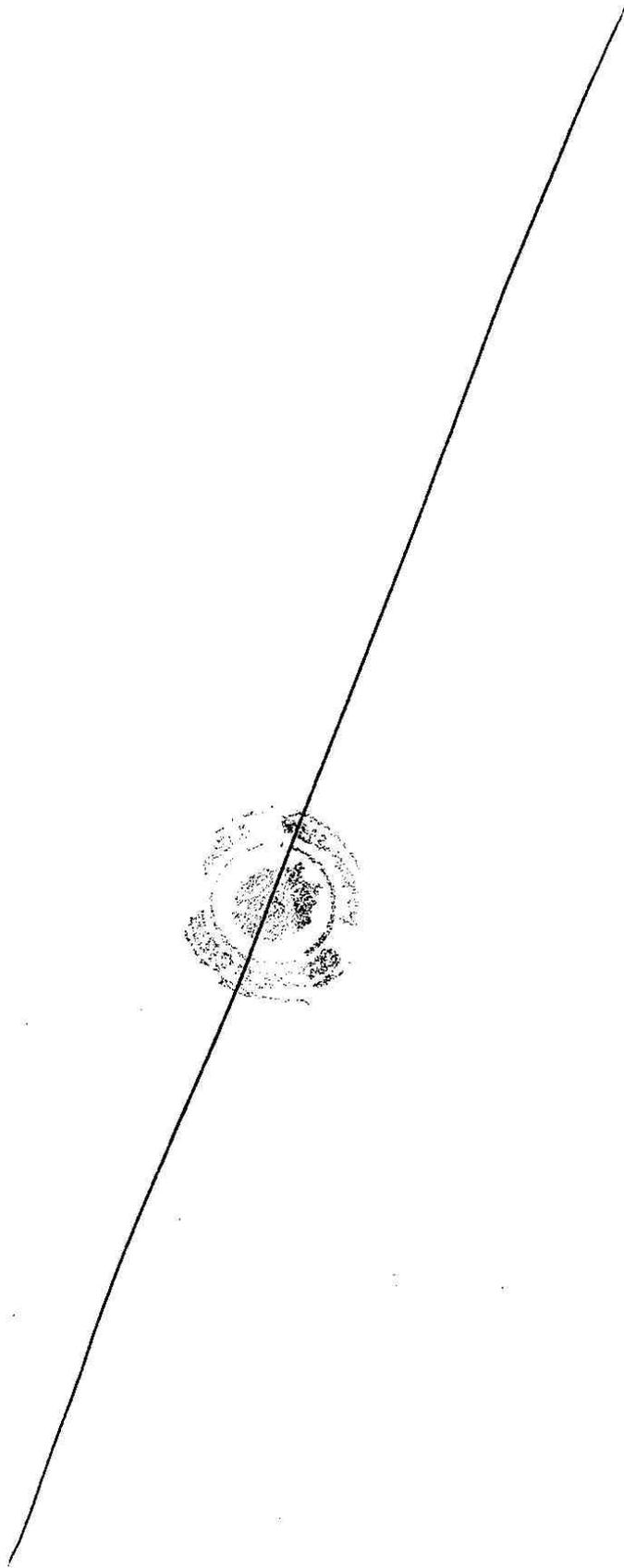


Questa la sfida dell'Amministrazione, consapevole che è anche da ciò che passa la sensibilizzazione rispetto al tema della *tutela ambientale*: solo se davvero riconosco un luogo come mio, perchè intimamente a me legato, inizierò a prendermene cura.

Per quanto attiene strettamente l'organizzazione della manifestazione, nelle due giornate in cui la stessa sarà articolata si proporranno i piatti tipici della tradizione contadina del territorio, realizzati a partire dai 5 elementi base della nostra cucina tradizionale ricordati in precedenza 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. Non mancherà, quindi, la presenza delle castagne, sia nella loro veste forse più famosa, le *caldarroste*, lasciate arrostitire sul fuoco vivo alimentato da legno di castagno e consegnate al cartoccio, che come farina nei dolci. Ad accompagnare ci sarà *vino novello* prodotto dai tanti produttori locali, anche in questo reso unico dalla conservazione in botti di legno, ma anche il "*raspato*", una bevanda tipica delle nostre zone ottenuta dall'uva appena raccolta, le cui bucce, spremute a mano e poi lasciate a macerare in acqua per circa dieci giorni, restituiscono questa ottima alternativa al vino per accompagnare le caldarroste (il nome raspato sta proprio ad indicare il fatto che viene realizzata dalle bucce dell'uva privata dei raspi. Era questa la bevanda destinata all'uso domestico, ben più povera del vino, che era invece un prodotto prezioso e pertanto destinato alla vendita). L'olio appena spremuto verrà utilizzato per condire le bruschette, conferendogli quel caratteristico sapore intenso e deciso che farà sicuramente tornare indietro con la mente al tempo in cui le olive venivano spremute su macine a pietra (di cui una ancora conservata a Canetra, in uno dei luoghi individuati per la manifestazione) e iniziava il rito dell'*assaggio dell'olio nuovo*. Non mancheranno, poi, il granturco, degustato nella famosissima variante della *pannocchia* e quindi rigorosamente direttamente dallo "*sturzo*", e la carne di maiale, anche questa rigorosamente cotta alla brace e servita sotto forma di *salsiccia*, realizzata a mano dai nostri esperti norcini, o con altri tagli, quali quelli che compongono la *padellaccia*, anche questo tipico piatto della tradizione contadina delle nostre zone a base di maiale realizzato in occasione al termine della mattazione del suino e della lavorazione della relativa carne ed utilizzato generalmente come parziale pagamento degli operai che avevano partecipato a quest'attività lavorativa.

Tutti piatti, dunque, che rievocano e rimandano alle tradizioni e alle attività contadine.

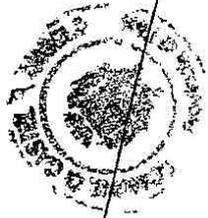
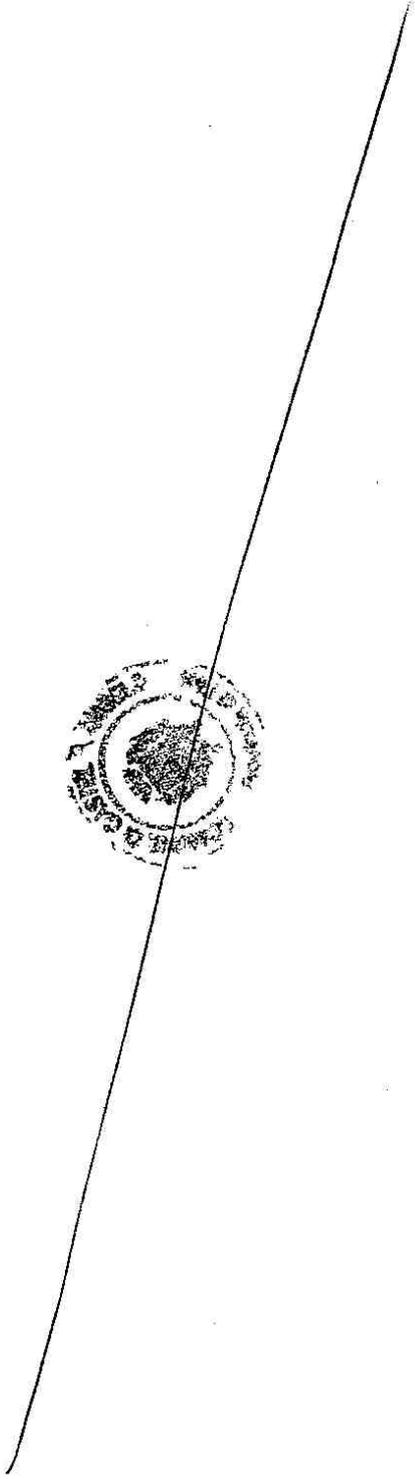
Per suggerire la stessa atmosfera si è poi pensato di prevedere la presenza di uno o due gruppi folkloristici e di organetti, così come di poeti a braccio con i loro *canti in ottava rima* caratteristici dell'intera Valle del Velino, eredi di quella tradizione di *pastori-cantori* che percorrevano i sentieri della transumanza, per allietare i partecipanti e farli ancora di più immergere nell'atmosfera e nei suoni delle antiche sagre. Un'altra soluzione che si pensa di mettere in campo come forma di accompagnamento alle due giornate e che favorirebbe tanto una più vasta eco per l'intero evento quanto un coinvolgimento nello stesso anche della fascia di popolazione più giovane, quel target, cioè, su cui si ritiene si debba tornare ad "investire" per far sì che il bagaglio culturale tradizionale non vada disperso, è la creazione di uno spazio all'interno del quale far esibire quei giovani, tanto del territorio comunale quanto di quelli limitrofi, che vogliono mettere alla prova e/o far conoscere il loro talento musicale e/o artistico. L'iniziativa, dal titolo quasi provocatorio e di ispirazione pirandelliana, "*Giovani in cerca d'autore*", vuole dunque essere un modo nuovo per coinvolgere anche il target giovanile all'interno di questo tipo di eventi rendendoli *compartecipi* e quindi *corresponsabili* della buona riuscita o meno dello stesso, offrendo loro, al contempo, un palco su cui poter far conoscere ad un più vasto pubblico se stessi e le proprie capacità. Questa scelta, pur in



apparenza in contrasto con una manifestazione che miri a rivalorizzare il patrimonio di tradizione e cultura locali, è, in realtà, ad esso intimamente connaturata: l'elemento tipico delle sagre che si prova così a recuperare non è tanto la tipologia di intrattenimento, quanto più le forme e le modalità con cui questo si esprimeva. Tradizionalmente, infatti, durante questo tipo di festeggiamenti, non era infrequente che fossero gli stessi partecipanti ad "improvvisarsi" intrattenitori, magari sfidandosi in ottava rima o sulle note delle ballate popolari. Questo elemento si ritiene importante recuperare, anche nell'ottica di una valorizzazione piena della cultura popolare di questi luoghi; infondo, se davvero la tradizione è giunta fino a noi è perché ha saputo nel corso del tempo rinnovarsi ed essere sempre più cultura di popolo viva e vivente nella comunità.

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 festeggiamenti 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 street food. 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



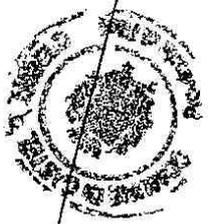
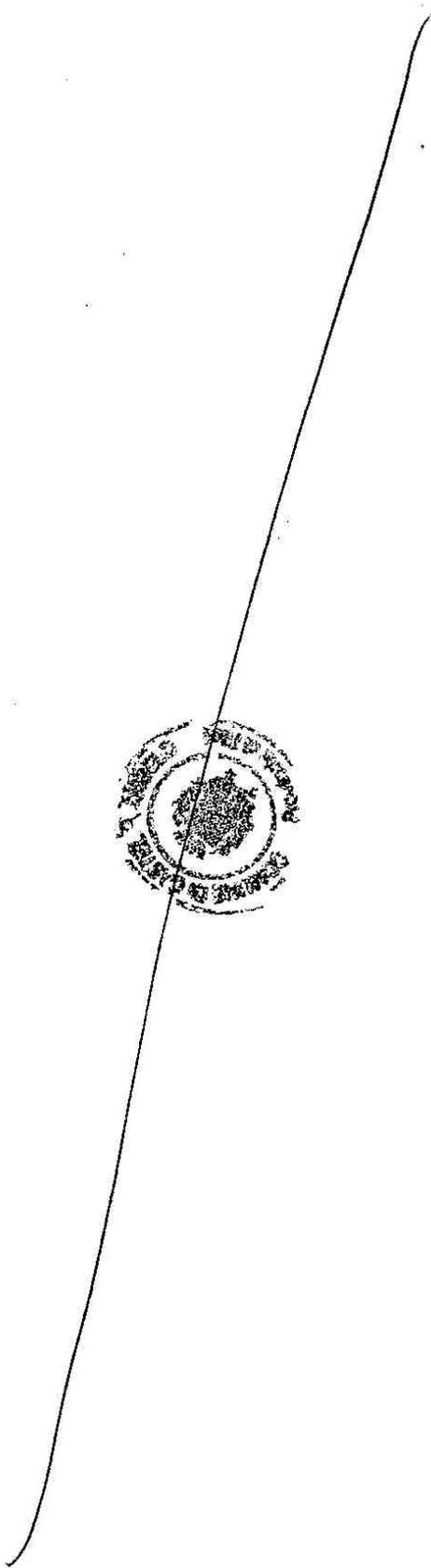
si svolgerà l'evento, sarà anche posta all'attenzione di ciascun commensale riportandola esposta anche sugli stessi contenitori porta cibo che gli verranno consegnati, insieme alla *storia del piatto* scelto, alla ricetta per realizzarlo e alle modalità di conservazione e smaltimento.

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.

Nell'organizzazione e gestione dell'intero evento, l'Amministrazione sarà ovviamente supportata dalla locale Pro-Loco di Castel Sant'Angelo, che si occuperà di attivare quanto necessario della buona riuscita della manifestazione. Per la stessa si prevede infatti il noleggio di beni strumentali all'iniziativa da porre in essere, l'allaccio di utenze provvisorie funzionali allo svolgimento di tutte le attività richieste dall'evento stesso, oltre che la collaborazione retribuita di artisti locali del tipo descritto sopra, la presenza di media locali ed eventualmente l'assunzione di personale a tempo determinato, da affiancare a quello già in forza presso questo Ente impegnato nella manifestazione, per assicurare la piena, efficiente ed efficace riuscita della stessa e di quanto ad essa funzionale.

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. Solo per citare alcune delle iniziative messe in campo ed esposte nel presente progetto, si pensi allo spazio dedicato alla valorizzazione dei giovani talenti "*Giovani in cerca d'autore*" o anche alle soluzioni individuate per incentivare al massimo la raccolta differenziata e la riduzione dello spreco alimentare.

Per tutti questi motivi, per la realizzazione dell'intero progetto si stima un costo complessivo di € 6.000,00 e per tanto si chiede di poter accedere ad un contributo di € 4.800,00.



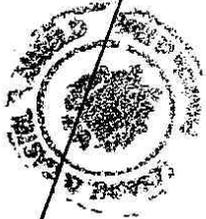
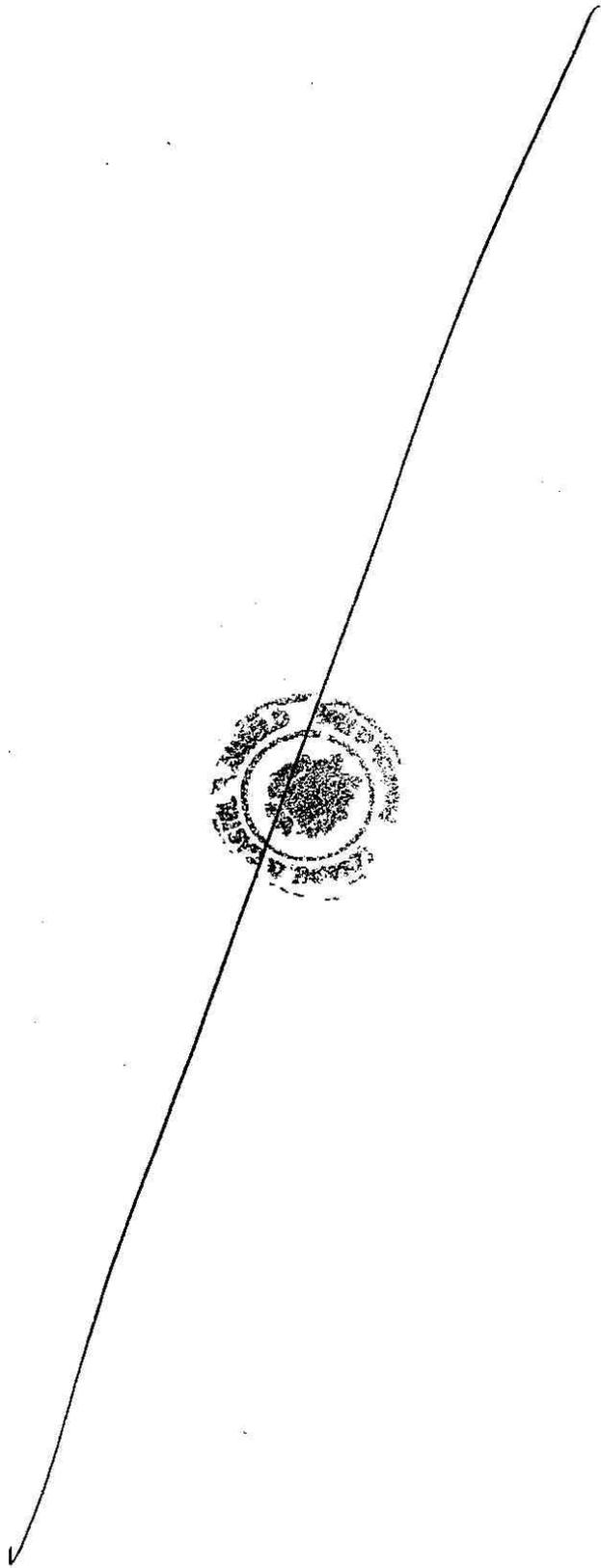


COMUNE DI CASTEL SANT'ANGELO
Provincia di Rieti

PIANO FINANZIARIO
“SAGRA DELLE TIPICITA’”

ENTRATE	
Contributo R.L. “Lazio delle meraviglie – Estate 2018”	4800,00
Quota a carico dell’Ente	1200,00
TOTALE ENTRATE	6.000,00

SPESE	
Tipo spesa	Costo (€)
Impiego di n.1 unità di personale con compiti di preparazione pasti per n. 2 giornate	150,00
Impiego di n. 3 unità di personale con compiti di addetto alle pulizie per n. 2 giornate	450,00
Spese per progettazione realizzata da personale dell’Ente	600,00
Spese generali per allacci energia elettrica	100,00
Compensi gruppi folkloristici e cantori a braccio	750,00
SIAE	250,00
Realizzazione e stampa materiale pubblicitario evento	600,00
Noleggio n. 1 bagni chimici	300,00
Acquisto utensileria totalmente biodegradabile o in PLA (piatti, bicchieri, posate, vassoi porta cibo, contenitori da asporto, ...) con stampa personalizzata	1000,00
Realizzazione cartellonistica con indicazione aree smaltimento rifiuti, buone pratiche raccolta differenziata e possibilità cibo da asporto	600,00
Acquisto alimenti e materie prime varie	1200,00
TOTALE SPESE	6000,00



PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE

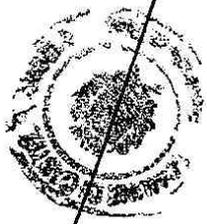
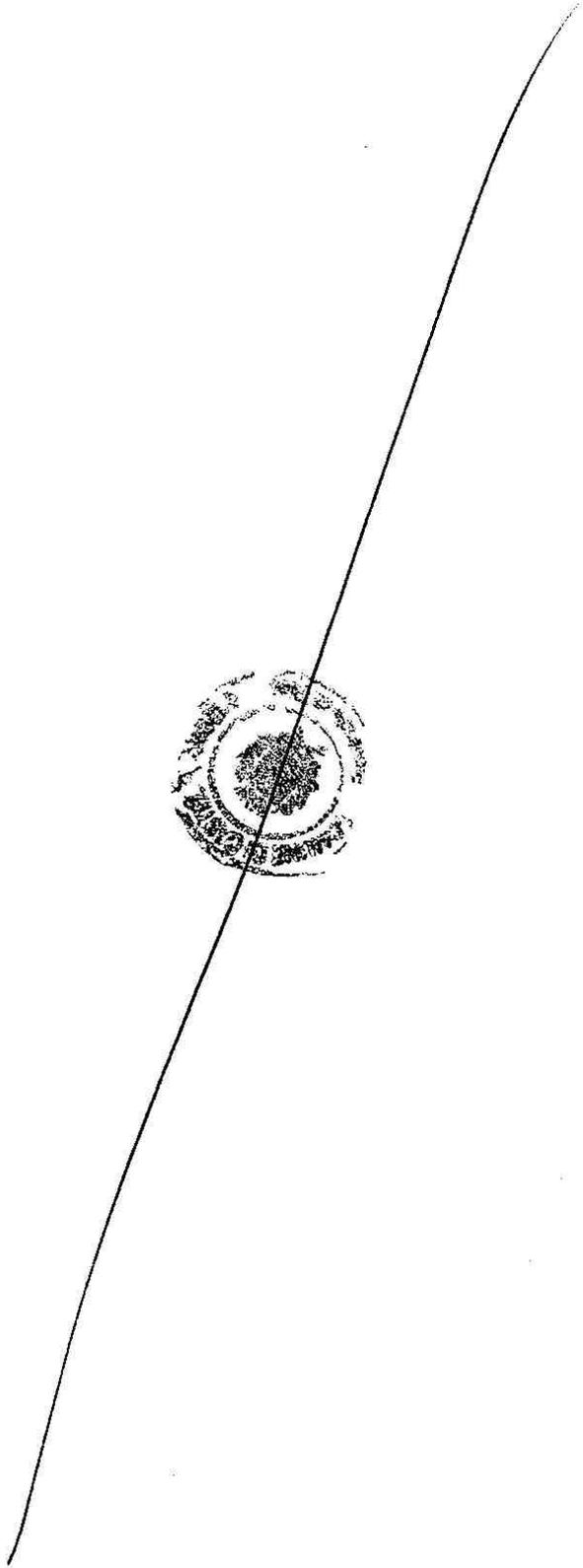
Il sottoscritto Mariano Foffo, in qualità di Responsabile del 2° Settore "Economico, finanziario, tributario e del personale" sulla proposta di Delibera di Giunta Comunale avente ad oggetto **"Istanza di partecipazione all'Avviso Pubblico "Lazio delle meraviglie - Estate 2018." Contributi per la realizzazione nei mesi estivi 2018 di eventi, feste, manifestazioni e iniziative turistico-culturali nei Comuni del Lazio di cui alle DGR nn. 395/2018 e 475/2018."**, visto il parere di regolarità tecnica reso dal Responsabile competente e ai sensi del combinato disposto degli articoli 49 e 147 bis, comma 1, del D. Lgs. n. 267/2000, esprime parere di regolarità contabile.

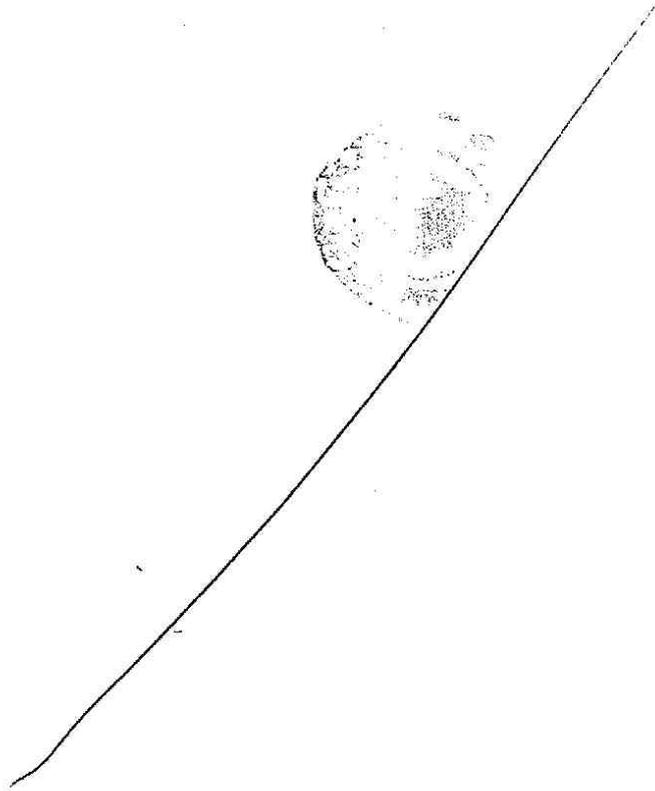
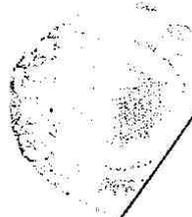
Castel Sant'Angelo lì 03/08/2018

IL RESPONSABILE DEL 2° SETTORE

Mariano Foffo







Il presente verbale viene così sottoscritto:

IL PRESIDENTE
Edei Luigi



IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr.ssa Raffaella Silvestrini



ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Si attesta che copia della deliberazione viene pubblicata all'Albo pretorio di questo Comune per 15 giorni consecutivi dal _____

Li, 21 AGO, 2018

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr.ssa Raffaella Silvestrini



E' copia conforme all'originale in carta libera per gli usi consentiti dalla legge

Li, 21 AGO, 2018

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr.ssa Raffaella Silvestrini



ESECUTIVITA'

Immediatamente eseguibile ai sensi dell'articolo 134, comma 4 del T.U. n. 267/00

Esecutiva ai sensi dell'articolo 134, comma 3 del T.U. n. 267/00 in data _____

Castel S. Angelo, li 21 AGO, 2018

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr.ssa Raffaella Silvestrini

