

**FESTA
SAGGIA**



**EcoMuseo
del Casentino**

OLTRETERRA[®]

MANIFESTO

FESTASAGGIA

promuove e sostiene le iniziative che privilegiano i seguenti aspetti:

1- Attenzione al patrimonio culturale locale.

Valorizzazione del patrimonio culturale locale nelle sue diverse manifestazioni. La festa diviene in questa ottica un momento nel quale rivitalizzare, riscoprire, comunicare aspetti meno noti del territorio portandoli a conoscenza degli ospiti esterni;

2- Qualità dei prodotti e della gastronomia.

L'utilizzo di prodotti provenienti dal territorio secondo la filosofia del "Km 0" e la celebrazione di piatti tipici locali;

3- Rispetto dei valori ecologico-ambientali.

Modalità virtuose di riduzione, riciclo e smaltimento dei rifiuti cercando di ridurre al minimo l'impatto nei confronti dell'ambiente;

IL DECALOGO DI FESTASAGGIA

Festasaggia persegue una serie di obiettivi attraverso la sperimentazione di azioni concrete:

1-la valorizzazione del lavoro del volontariato da qualificare e sostenere nel tempo e la promozione di momenti di **sensibilizzazione intorno ai temi della sostenibilità e della salvaguardia del paesaggio, della cultura alimentare e del rispetto ambientale** diretti sia agli abitanti che ai visitatori esterni attraverso la realizzazione di incontri formativi, momenti di riflessione e auto-miglioramento;

2-la riscoperta del senso comunitario della festa e del **valore dell'accoglienza** contro l'omologazione e l'appiattimento culturale attraverso la qualificazione di iniziative in essere, la riscoperta di antiche feste cadute nell'oblio ma anche la creazione consapevole e "accompagnata" di nuove manifestazioni dedicate alla celebrazione di eccellenze gastronomiche/culturali/naturalistiche locali;

3- la **riconoscibilità delle festesagge da parte dei fruitori esterni** attraverso la realizzazione di azioni comuni di promozione coordinata (manifesti, pieghevoli, social media...) verso il consolidamento del “Marchio Festasaggia” quale garanzia di qualità;

4-il **rispetto degli obiettivi e trasparenza nella organizzazione** delle iniziative attraverso azioni di monitoraggio sull’effettivo svolgimento della festa stimolando anche azioni di mutuo-aiuto tra gli stessi aderenti e mediante anche la definizione di un comitato di garanti da individuare nell’ambito dei diversi contesti territoriali con compiti di supervisione e indirizzo

5-la **comunicazione reciproca tra i vari organizzatori**, intesa anche come momento di auto-valutazione e crescita attraverso la creazione di momenti di scambio e confronto tra le varie manifestazioni (intorno a piatti, prodotti e sapienze) nell’ottica del miglioramento continuo sperimentando anche nuove modalità organizzative e prodotti;

6-la **valorizzazione dei produttori locali (aziende agricole e artigiani)** attraverso l’incentivazione di accordi tra i produttori locali e le feste per la conoscenza e la promozione della produzione locale. Il “patto” tra produttori locali e associazioni impegnate nella realizzazione di feste rappresenta un aspetto strategico sia per una promozione integrata delle produzioni tipiche che nella costruzione di reti solidali per lo sviluppo sostenibile a scala locale;

7-la promozione di **forme di certificazione condivisa** che partendo dalla singola festa vadano progressivamente ad includere anche altri soggetti presenti sul territorio (produttori, erogatori di servizi...);

8-la definizione di un percorso che porti alla creazione dell’ “**associazione saggia**”, intesa come **certificazione della stessa associazione** impegnata nell’organizzazione della festa in grado di adottare le modalità virtuose ed i principi di Festasaggia per ogni manifestazione /attività promossa durante l’anno;

9-la facilitazione, attraverso il coinvolgimento delle amministrazioni e delle categorie economiche locali, di un processo volto al sostegno e alla nascita di realtà imprenditoriali

locali finalizzate alla promozione delle specificità locali privilegiando forme inclusive e di redistribuzione del profitto (cooperative di comunità);

10-la **divulgazione e l'esportazione del progetto** presso altri territori, preferibilmente ubicati lungo la dorsale appenninica, attraverso la stipula di accordi e la definizione di referenti verso la possibile costituzione di una rete allargata di esperienze a scala nazionale;