

Da un Progetto di:



EcoMuseo
del Casentino



EUROPARC
FEDERATION
CARTA EUROPEA
DEL TURISMO SOSTENIBILE



Slow Food **Slow Food**
Toscana Emilia Romagna

FESTASAGGIA

SCHEDA DI ISCRIZIONE E AUTOCERTIFICAZIONE 2019

In collaborazione con

Slow Food
Consorzio del Casentino

Slow Food
Consorzio di Fivoli
Alto Appennino Fiorentino

Slow Food
Consorzio Mugello
e Levante Fiorentino

Comuni del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi
e dell'Ecomuseo del Casentino

Casentino
Sviluppo e
Turismo

Info: Unione dei Comuni Montani del Casentino - Ecomuseo del Casentino • 0575.507272 - ecomuseo@casentino.toscana.it
Consorzio Casentino Sviluppo e Turismo • 0575.507245 - consorzio@casentino.toscana.it

www.ecomuseo.casentino.toscana.it/festasaggia - www.oltreterra.it

SCHEDA DI RENDICONTAZIONE

COMUNE DI _____

ASSOC./PROLOCO _____

SEDE (VIA, LOC..) _____

REFERENTE _____

TEL./CELL./E-MAIL _____

TITOLO MANIFESTAZIONE _____

DATA DI SVOLGIMENTO MANIFESTAZIONE _____

**Firma del Presidente dell'Associazione
o del responsabile dell'iniziativa**

.....

Il sottoscritto, Presidente/Responsabile dell'Assoc./Pro Loco.....
Promotrice dell'iniziativa.....
che si terrà a.....il.....

DICHIARA

che l'iniziativa verrà realizzata con le seguenti caratteristiche:
(Barrare le azioni previste e riportare le specificazioni ove richiesto)

A- VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE LOCALE

1A) Iniziative per la valorizzazione del patrimonio culturale locale

(n.10 punti ad iniziativa dichiarata)

Dettagliare le iniziative previste (visite guidate a musei o monumenti, aperture straordinarie, mostre, incontri...). Le attività previste **dovranno tassativamente essere riportate nel programma della festa e dovranno essere adeguatamente pubblicizzate.** Considerato il punteggio previsto le iniziative dovranno possedere un **adeguato spessore culturale ed incidere in maniera evidente nel contesto locale** **(Ai fini del punteggio potranno essere considerate un massimo di cinque iniziative)**

.....
.....
.....
.....
.....
.....

- PUNTEGGIO PARZIALE RIFERITO ALLE AZIONI DICHIARATE (SEZIONE A):.....

B- SCAMBI E CONFRONTI CON ALTRE REALTA'

1B) Realizzazione di scambio reciproco con un'altra festesaggia per momenti di dimostrazione, assaggio di prodotti, animazioni.

- Festasaggia che sarà ospitata:.....organizzata da.....che si impegna realizzare presso questa festa:.....

.....

- Festasaggia presso la quale sarò ospitato:.....organizzata da.....presso la quale mi impegno a realizzare.....:

.....

(n. 15 punti ad iniziativa dichiarata).

N.B. Per prendere contatti con gli organizzatori delle feste si consiglia, al momento, di fare riferimento all'elenco del 2018 (vd. locandina e depliant nel quale sono riportati anche i recapiti oppure consultare: www.ecomuseo.casentino.toscana.it/festasaggia o www.oltreterra.it). Lo scambio tra feste dovrà necessariamente essere concordato prima della compilazione di questa autocertificazione

2B) Accoglienza presso la propria iniziativa di altre realtà nazionali, esterne al contesto locale, di particolare spessore legate alla valorizzazione di un prodotto (es, presidi Slow Food) con possibilità di degustazione e/o vendita dello stesso all'interno della festa e presentazione del prodotto stesso da parte di un produttore. (n.15 punti ad iniziativa dichiarata. Ai fini del punteggio potranno essere considerate un massimo di due iniziative).

.....
.....
.....
.....

- PUNTEGGIO PARZIALE RIFERITO ALLE AZIONI DICHIARATE (SEZIONE B):.....

C – UTILIZZO E VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE LOCALE E DI PRODOTTI DI QUALITA'

1C MOMENTI DI DEGUSTAZIONE DI PIATTI E PRODOTTI A CURA DEL SOGGETTO ORGANIZZATORE DELLA FESTA (PRANZO E/O CENA E/O MERENDA ...)

N.B.: ALMENO IL 70% DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA DELLA FESTA DEVE ESSERE REALIZZATA CON PRODOTTI DI PROVENIENZA LOCALE* . IL MENU DOVRA' QUINDI ESSERE PENSATO IN FUNZIONE DEI PRODOTTI EFFETTIVAMENTE DISPONIBILI NEL TERRITORIO.

Anche per valutare la coerenza di quanto esposto sopra, si chiede di allegare una documentazione (es. copie dei menu...) che attesti l'offerta enogastronomica complessiva della festa.

1C1) Utilizzo di prodotti del comprensorio casentino, dei Comuni del Parco e dei Comuni confinanti con gli stessi.

(n.4 punti per ogni prodotto utilizzato) *E' obbligatorio specificare il prodotto e il produttore ai fini dell'attribuzione del punteggio. Verrà valutata la congruenza della dichiarazione in funzione delle ricevute di acquisto dei prodotti attestanti la loro provenienza. Ai fini del punteggio potranno essere considerati un massimo di 12 prodotti (equivalenti a punti 48)*

- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....

- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....
- prodotto.....produttore.....

(*) n.b. Per provenienza locale si considerano i seguenti areali:

- Per il Casentino i territori della prima Valle dell’Arno (inclusi Capolona e Subbiano)
- Per i comuni del Parco del versante romagnolo e fiorentino: i comuni interessati dal Parco ed i comuni ad essi limitrofi (confinanti).

1C2) La festa è collegata alla celebrazione/valorizzazione di uno o più particolari piatti o prodotti tradizionali preparati all’interno del paese o presenti nell’area?

(n° 10 punti in caso di risposta affermativa. I prodotti devono essere di derivazione locale; i piatti devono essere realizzati con ingredienti di derivazione locale nella misura di almeno il 70%. Ai fini del punteggio potranno essere considerate un massimo di due piatti/prodotti).

Specificare

.....

.....

1C3) Durante la festa viene consumata esclusivamente acqua dell’acquedotto comunale rinunciando quindi all’acquisto di acqua confezionata*?

(n° 6 punti in caso di risposta affermativa)

.....

.....

.....

1C4) Gli organizzatori della festa attivano specifici accordi con produttori del territorio o si adoperano per attivare e incoraggiare micro-economie a scala locale i cui prodotti siano consumati all’interno della festa ma anche al di fuori in altre occasioni (incentivazione acquisto diretto dal produttore)?

(In caso di risposta positiva: 15 punti a prodotto. 20 se trattasi di prodotto biologico certificato. In fase di rendicontazione dovrà essere prodotto un documento firmato dal produttore attestante l’oggetto dell’accordo ed il quantitativo del prodotto messo a disposizione).

NOTA L’azione è finalizzata a creare un “patto” tra produttori locali e organizzatori delle feste che esca dall’occasionalità. Questo richiede che gli organizzatori dell’evento programmino per tempo l’acquisto. Si **VEDA FAC-SIMILE ACCORDO ALLEGATO ALLA PRESENTE**

.....
.....
.....
.....

1C5) Acquisto di alcuni prodotti, in particolare quelli non reperibili direttamente presso i produttori, in corrispondenza degli esercizi commerciali della zona indicata nell'ottica di un valorizzazione delle botteghe e dei presidi polifunzionali locali
(n° 3 punti in caso di risposta affermativa – allegare scontrini)

.....
.....
.....
.....

1C6) Utilizzo prodotti biologici italiani certificati (specificare prodotti e quantità - n. 4 punti a prodotto) o **presidi slow-food italiani**. *In caso di ammissione a premio, l'associazione/pro loco dovrà dimostrare la certificazione dei prodotti. Per l'acquisto della medesima tipologia di prodotto deve essere data la precedenza a quelli di provenienza locale.*

.....
.....
.....
.....

1C7) Utilizzo prodotti biologici di produttori locali certificati o garantiti da altre forme di certificazione (es. garanzia partecipata. In questo caso rilasciare copia della documentazione attestante la partecipazione al percorso da parte del produttore). Specificare prodotti, e quantità - n. 8 punti a prodotto.
In caso di ammissione a premio, l'associazione/pro loco dovrà dimostrare la certificazione dei prodotti.

.....
.....
.....
.....

1C8) Gli organizzatori della festa attivano specifici accordi con i ristoratori della zona durante la manifestazione per azioni di accoglienza integrata degli ospiti (es. piatti da degustare in più strutture compresi alcuni ristoranti della zona; menu a tema o laboratori di cucina presso i ristoranti legati al tema della festa) verso iniziative promozionali congiunte del territorio?
(In caso di risposta positiva: 15 punti per ciascun accordo con ristoratore. Anche i piatti preparati dai ristoratori dovranno dimostrare un uso importante dei prodotti di provenienza locale almeno per un piatto mediante l'esibizione delle fatture d'acquisto.

.....
.....
.....
.....

2C ALTRE AZIONI DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI (enogastronomici e artigianali)

2C1) Organizzazione di mercati per la promozione dei prodotti locali:

- mostra, vendita, degustazioni di prodotti direttamente dal produttore, dimostrazioni

(n. 3 punti per ogni tipologia di azione dichiarata. Il mercato deve essere realizzato ricorrendo solo a produttori di provenienza locale () – In caso di concomitanza con la vendita di altri prodotti non locali, i due spazi del mercato devono essere ben distinguibili - Allegare documentazione fotografica)*

specificare.....

.....

.....

.....

2C2) Realizzazione di momenti di laboratorio, condotti da personale esperto, con il coinvolgimento

diretto dei partecipanti alla festa, per la conoscenza più approfondita dei prodotti locali quali:

laboratori manipolativi sulle specificità artigianali, laboratori del gusto (preferibilmente in

collaborazione con slow food) n. 8 punti per ogni laboratorio attivato

.....

.....

.....

.....

- PUNTEGGIO PARZIALE RIFERITO ALLE AZIONI DICHIARATE (SEZIONE C):.....

D – RIDUZIONE, DIFFERENZIAZIONE E CONFERIMENTO DEI RIFIUTI

1D) AZIONI DI RIDUZIONE DEI RIFIUTI

- Utilizzo di piatti riutilizzabili* (6 punti ad azione dichiarata)

- Utilizzo di posate riutilizzabili* (6 punti ad azione dichiarata)

- Utilizzo di bicchieri riutilizzabili* (6 punti ad azione dichiarata)

- Utilizzo di caraffe e contenitori riutilizzabili per la somministrazione delle bevande* (6 punti ad azione dichiarata)

- Utilizzo di vuoto a rendere per la somministrazione delle bevande (6 punti ad azione dichiarata)

- Altre forme di riduzione dei rifiuti (punteggio a discrezione della commissione)

.....

.....

Utilizzo di piatti, bicchieri e posate biodegradabili (3 punti per ciascun utilizzo)

2D) AZIONI PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

(n.3 punti ad azione dichiarata)

Raccolta differenziata di vetro e lattine

Raccolta differenziata di carta

Raccolta differenziata di plastica

Raccolta olii esausti (in caso di risposta affermativa fornire la dichiarazione da parte del punto di raccolta autorizzato: _____ (indicare il punto di raccolta utilizzato)

Raccolta dei rifiuti organici (anche se in alcune aree questo servizio non è garantito, può essere comunque prevista la raccolta finalizzata al compostaggio)

3D) Accordo con le società locali che si occupano di raccolta e smaltimento dei rifiuti per:

agevolare ed ottimizzare le azioni di gestione degli stessi (messa a disposizione di contenitori extra per il conferimento...)

promuovere congiuntamente operazioni di comunicazione e divulgazione (distribuzione di materiali informativi, dimostrazioni...) riferite alla raccolta differenziata, alla corretta gestione e conferimento dei rifiuti.
Specificare le azioni concordate

La commissione si riserva di attribuire dai tre ai dieci punti a seconda dell'incidenza delle attività sviluppate

.....
.....
.....

- PUNTEGGIO PARZIALE RIFERITO ALLE AZIONI DICHIARATE (SEZIONE D):.....

E – ACQUISTI CONDIVISI CON ALTRE FESTESAGGE

La festa ha realizzato acquisti in comune o altre forme di condivisione (promozione congiunta)?

Specificare il tipo di acquisto e/o di attività ed i partner :

.....
.....
.....

(n.5 punti ad iniziativa dichiarata).

- PUNTEGGIO PARZIALE RIFERITO ALLE AZIONI DICHIARATE (SEZIONE E):.....

PUNTEGGIO TOTALE RAGGIUNTO:

**PER IL CONFERIMENTO DI FESTASAGGIA 2019 DOVRA' ESSERE RAGGIUNTO UN
PUNTEGGIO MINIMO DI 110 PUNTI**

**Firma del Presidente dell'Associazione
o del responsabile dell'iniziativa**

.....

* In tal caso dovranno essere rispettate tutte le norme igieniche e le normative vigenti relative all'utilizzo di stoviglie e contenitori riutilizzabili per la somministrazione di cibi e bevande.