



GIOVEDÌ 7 APRILE, ORE 18,00

IL PROGETTO, GLI OBIETTIVI, LE MODALITA' DI PARTECIPAZIONE



FESTASAGGIA

PROGETTO SPERIMENTALE PROMOSSO DAL **2008**
DALL'ECOMUSEO DEL CASENTINO/UNIONE COMUNI
MONTANI CASENTINO PER LA VALORIZZAZIONE DEL
TERRITORIO E LA QUALIFICAZIONE
DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA



iniziativa promossa da
TERRE DEI COMUNI MONTANI DEL CASENTINO
in collaborazione con:
Ecomuseo del Casentino
Casentino Sviluppo Turismo
Casentino Servizi s.r.l.



FESTASAGGIA 2013

è un progetto promosso dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino nell'ambito delle attività dell'Ecomuseo del Casentino con la collaborazione del Servizio Agricoltura e della società Casentino Servizi, soggetto preposto alla gestione dei rifiuti nell'area casentinese.
In seguito ad un bando, aperto a tutte le realtà associative impegnate nella realizzazione di feste e sagre paesane, un'apposita commissione ha selezionato una serie di manifestazioni che si sono distinte per particolari azioni virtuose riferite a:

- Valorizzazione del patrimonio locale nelle sue diverse componenti culturali, produttive e ambientali
- Valorizzazione della tradizione gastronomica locale e utilizzo di prodotti provenienti dal comprensorio
- Riduzione, differenziazione e conferimento di rifiuti



FESTASAGGIA ha come finalità principale quella di avviare un percorso di qualificazione e promozione delle feste paesane, concepite quali importanti momenti di socializzazione e di accoglienza, stimolando atteggiamenti di sensibilità ecologica e di riscoperta e salvaguardia dei valori e dei prodotti del territorio.

INFO
Unione dei Comuni Montani del Casentino, servizio CRED - Progetto Ecomuseo 0575.507277 / 72
www.festasaggia.com - montaniducasentino@comuni.casentino.it

DAL 2015 FESTASAGGIA:

-E' DIVENUTA UN'INIZIATIVA INSERITA NEL PROGETTO **OLTRETERRA** PROMOSSO DAL PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI E DA **SLOW FOOD (TOSCANA E EMILIA ROMAGNA)**.

IN PARTICOLARE INTERESSA FATTIVAMENTE LE SEGUENTI CONDOTTE:

Casentino; Forlì, Alto Appennino Forlivese; Cesena e Valle del Savio; Valdisieve e Valdarno Fiorentino.



Toscana – Emilia Romagna

FESTASAGGIA MARCHIO REGISTRATO

DA UNIONE COMUNI MONTANI DEL CASENTINO E PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI

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.

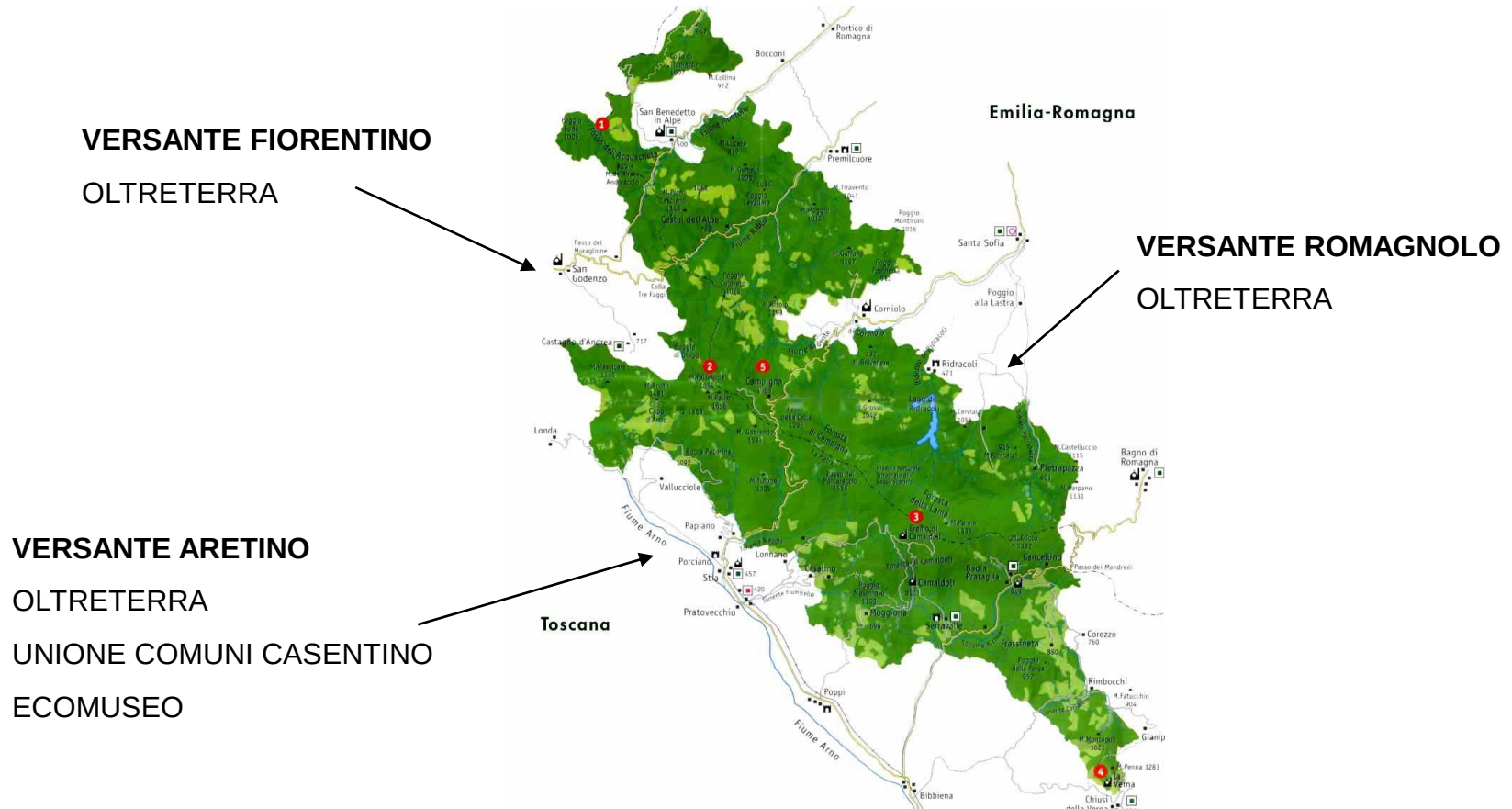
- L'utilizzo di prodotti provenienti dal territorio secondo la filosofia del "Km 0" e la celebrazione di piatti tipici locali;

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;

FESTASAGGIA DOVE?

**COMUNI DEL PARCO (OLTRETERRA) E TERRITORIO DELL'UNIONE
DEI COMUNI DEL CASENTINO (ECOMUSEO)
INTEGRAZIONE DI SOGGETTI E COMPETENZE**



“DECALOGO”

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 al tema della sostenibilità e della salvaguardia del paesaggio** 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 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 (FESTASAGGIA IN TRASFERITA);

FESTASAGGIA COME PROGETTO APERTO AL CONFRONTO PORTATO AVANTI CON MODALITA' PARTECIPATIVE

(SONO STATE SPERIMENTATE NEL TEMPO DIVERSE MODALITA' DI REALIZZAZIONE)

IN SINTESI:

- PATTO** TRA PROMOTORI DELL'INIZIATIVA E ORGANIZZATORI DELLE FESTE
- PARTECIPAZIONE** AD UN BANDO **AUTOCERIFICANDO** COME SI ANDRA' AD ORGANIZZARE L'EVENTO
- PROMOZIONE** DELLA FESTA COME FESTASAGGIA (PARCO/ECOMUSEO)
- RENDICONTAZIONE** CHE ATTESTI L'EFFETTIVA REALIZZAZIONE DELLE AZIONI DICHIARATE

- GLI ASPIRANTI NUOVI PARTECIPANTI POSSONO, SULLA SCORTA DEL MODULO DI AUTOCERTIFICAZIONE, FARE UN' **AUTOVALUTAZIONE** SULLA PROPRIA FESTA (**MIN 110 PUNTI**)

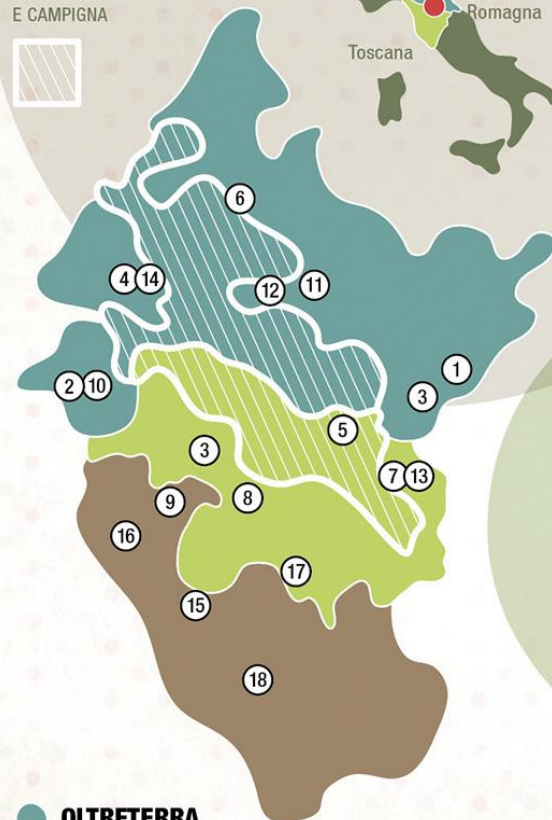
MODULI (**REGOLAMENTO E SCHEDA PARTECIPAZIONE**) SCARICABILI SU www.ecomuseo.casentino.toscana.it/festasaggia

- LE NUOVE FESTE DEVONO EFFETTUARE UN **ANNO DI PROVA** (SARANNO PROMOSSE COME ASPIRANTI FESTESAGGE)

-SCADENZA PER INVIO DOMANDE 2022: **16 MAGGIO**

LA CARTA DELLE FESTE 2018

PARCO NAZIONALE
DELLE FORESTE CASENTINESI,
MONTE FALTERONA
E CAMPIGNA



OLTRETERRA

(Comuni del versante romagnolo e mugellano
del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi)

OLTRETERRA e ECOMUSEO del CASENTINO

(Comuni del versante casentino
del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi)

ECOMUSEO del CASENTINO

(Comuni del Casentino occidentale e meridionale)

Slow Food*
Toscana

FESTASAGGIA

Slow Food*
Emilia Romagna



FESTASAGGIA LANDSCAPE-FRIENDLY FEASTS

The initiative has as its main purpose the launch of a process of qualification, valorisation and promotion of country festivals, conceived as important moments of socialisation and hospitality, stimulating behaviours of ecological sensitivity and rediscovery and safeguard of the values and products of the territory. In particular, the project fosters and supports initiatives that favour the following aspects:

- 1• The enhancement of local cultural heritage in its various manifestations.
- 2• The use of products coming from the territory according to the philosophy of "farm-to-table" and the celebration of typical local dishes;
- 3• Virtuous ways of reducing, recycling and waste disposal by trying to minimise the impact on the environment.

In collaborazione con

Slow Food*
Casentino

Slow Food*
Alto Appennino Tosco-Emiliano

Slow Food*
Valdarno Fiorentina

Slow Food*
Cesena

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

Sei
Servizi ecologici integrati Toscana

aer
Ambiente Energia Risorse S.p.A.

informazioni

Unione dei Comuni Montani del Casentino
Centro Servizi Rete Ecomuseale 0575-507272
ecomuseo@casentino.toscana.it
www.ecomuseo.casentino.toscana.it/festasaggia
www.oltretterra.it • facebook/festasaggia

DBgrafica

FESTA SAGGIA



VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE LOCALE

UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DAL TERRITORIO

AZIONI DI RIDUZIONE E RICICLO DEI RIFIUTI

Da un Progetto di



FESTASAGGIA

1 6 Maggio FESTA DELLE ERBE SPONTANEE

Selvapiana, Bagno di Romagna (FC)

Pro Loco Selvapiana. Info 348.4403347

www.prolocoselvapiana.it Facebook/prolocoselvapiana
Munendovi di un cesto di vimini e scarpe comode, potrete immergervi in un percorso naturale tra saperi e sapori tutto dedicato alle erbe spontanee. Profumatissimo pranzo con menù a base di erbe spontanee. Escursione guidata e mostra.

2 16 e 17 Giugno IL FUSIGNO D'ESTATE

Londa (FI)

Pro Loco Londa. Info 333.4292316

www.comune.londa.fi.it Facebook/prolocolonda

Nella centrale Piazza della Repubblica due giorni per celebrare uno dei prodotti locali più rinomati, "il bardiccio" insieme a stand gastronomici, mercati a km 0, gara di Orienteering, laboratorio per bambini, mostra fotografica "Londa: Genti e luoghi", "Festa Contadina".

3 18 - 23 Luglio NATURALMENTE PIANOFORTE

Pratovecchio, Pratovecchio Stia (AR)

Ass.ne Pratovecchi. Info 329.5829483

www.naturalmentepianoforte.it

Cinque giorni dedicati alla musica e al pianoforte nelle strade, nelle piazze dei due borghi e in alcuni dei luoghi più suggestivi del territorio comunale, con artisti di livello internazionale.

Concerti, mostre, degustazioni e mostra mercato prodotti locali.

4 28 Luglio FESTA DELLA BATTITURA - PIC NIC NEL PARCO

Castagno d'Andrea, S. Godenzo (FI)

Ass.ne Foresta Modello delle Montagne Fiorentine.

Info 331.1162589 - www.forestamodellomontagnefiorentine.org

Una giornata ricca di iniziative rivolte a grandi e piccini per celebrare le memorie e le specificità locali: battitura tradizionale del grano, la biodiversità delle antiche varietà, coltivazione del marrone IGP, workshop sulla fauna selvatica nelle aree protette, canti dei maggioli, escursioni guidate, presentazione di prodotti locali.

5 4 Agosto LA MANGIALONGA

Badia Prataglia, Poppi (AR)

Ass.ne Turistica Pro Loco Badia Prataglia. Info 338.2760819
www.badiaprataglia.net

Una passeggiata gastronomica tra case di pietra, balconi profumati e verdi boschi, alla scoperta di angoli nascosti che raccontano la storia e le antiche tradizioni.

In 10 tappe si potranno gustare i piatti tradizionali e si potranno assaggiare e acquistare le tipicità gastronomiche del territorio.

6 11 e 12 Agosto IL SAPORE DI UNA VOLTA

Premilcuore (FC)

Ass.ne Il Sapore di una Volta. Info 366.6145891

www.ilsaporediunavolta.it

Una rievocazione storica ideata in un susseguirsi di percorsi gastronomici, artistici, musicali e culturali studiati in ogni particolare, con proposte che si snodano nei vicoli, nelle strade e nelle due piazze del borgo. Tema 2018: il paese tra le due guerre.

Escursioni e letture dedicate al poeta Dino Campana.

7 12-13-14 Agosto FESTA DEL TORTELLO ALLA LASTRA DI COREZZO

Corezzo, Chiusi della Verna (AR)

Pro loco Corezzo. Info 338.3027194 - www.corezzo.it

Una festa e un paese per celebrare il "Tortello alla Lastra", una specialità gastronomica sospesa tra Romagna e Toscana, frutto della singolare capacità, tipica della gente di montagna, di combinare la monotonia dei pochi alimenti in un piatto dal sapore unico.

Escursioni, mostre, laboratori, musica, mercatino dei prodotti locali.

8 24 - 25 - 26 Agosto IL GUSTO DEI GUIDI - FESTIVAL DEL VINO

Poppi (AR)

Pro loco centro storico Poppi. Info 335.7594688

www.prolococentrostoricopoppi.it

La mostra mercato dei vini di Toscana e dei prodotti tradizionali e biologici del territorio, si svolge, ormai da venti anni, nelle antiche cantine del Centro Storico di Poppi.

Un'occasione unica per visitare il paese, per scoprire spazi insoliti e segreti e per degustare le eccellenze del territorio.

9 2 Settembre C'ERA UNA VOLTA LA FIERA IN PRATO

Prato di Strada, Castel San Niccolò (AR)

Ass.ne Culturale Festa della Ciliegia.

Info 338.2985575 - 339.8349412 - festadellaciliegia@alice.it

Una giornata alla riscoperta delle tradizioni del piccolo borgo della valle del Solano: una mostra mercato con espositori agricoli, allevatori e artigiani del territorio. Degustazioni, dimostrazioni e visite guidate.

10 7 - 8 - 9 Settembre FESTA DELLA PESCA REGINA DI LONDA

Londa (FI)

Comune di Londa. Info 055.8352520 - www.comune.londa.fi.it

Un fine settimana dedicato alla pesca regina, prodotto locale di altissima qualità, attorno al quale avranno luogo eventi di ogni tipo: cicloraduno, trekking escursionistico, mostre, incontri sulla valorizzazione delle produzioni locali sul recupero delle antiche coltivazioni da frutto del territorio.

11 23 Settembre FESTA DEL TORTELLO SULLA LASTRA

Santa Sofia (FC)

Pro loco Santa Sofia. Info 320.7803289

www.prolocosantasofia.it

Una festa per celebrare uno dei piatti principe dell'area.

Degustazioni di tortelli, "ciavar", piadina frita e altri prodotti tipici.

Visite guidate e laboratorio per bambini.

12 29 e 30 Settembre FESTA SELVAGGIA

Corniole, Santa Sofia (FC)

Pro Loco di Corniole. Info 388.4551601

Un borgo nascosto nell'Appennino Tosco Romagnolo immerso nel verde dei boschi. La festa nasce per celebrare i piatti a base di selvaggina che da sempre caratterizzano la tavola degli abitanti della zona che in questa occasione vengono proposti agli ospiti attraverso anche il coinvolgimento dei ristoratori locali.

13 30 Settembre MERCATALE DEL BRAMITO

Corezzo, Chiusi della Verna (AR)

Comitato Mercatale della Vallesanta. Info 340.5589856

Facebook/mercatalevallesanta

Mercatale dei piccoli produttori locali, biologici e artigianali, pranzo e degustazioni a km zero con piatti tradizionali, passeggiata, dimostrazione di lavori manuali all'interno della mostra mercato, proiezione di filmati sui saperi manuali tradizionali.

14 21 e 28 Ottobre LA BALLOTTATA

Castagno d'Andrea, S. Godenzo (FI)

Ass.ne Andrea del Castagno. Info 335.5932322

www.assoandreadelcastagno.blogspot.it

La festa da più di 40 anni è dedicata al marrone, riconosciuto con il marchio "Marrone del Mugello I.G.P.", nelle tipiche preparazioni: bruciate, ballotte, marmellate e dolci.

Mostra fotografica, visite guidate e dimostrazioni.

15 27 e 28 Ottobre FESTA DI CASTAGNATURA

Raggiolo, Ortignano Raggiolo (AR)

Ass.ne La Brigata di Raggiolo. Info 339.7787490.

www.raggiolo.it - Facebook/La-Brigata-Di-Raggiolo

Uno dei borghi più belli d'Italia, nella cornice suggestiva dei colori dei boschi autunnali, apre le sue porte per omaggiare la castagna riscoprendo piatti, tradizioni ed usi passati ed attuali. Degustazioni dal pranzo fino a sera. Visite guidate all'ecomuseo, veglie nel seccatoio, dimostrazioni.

16 10 e 11 Novembre FESTA DELLA CASTAGNA

Cetica, Castel San Niccolò (AR)

I Tre Confini Cetica. Info 333.1432812. www.cetica.it

La festa torna ad animare il periodo autunnale con atmosfere e sapori collegati alla raccolta, essiccazione e utilizzo del frutto del castagno, pratiche ancora oggi esistenti. 11 Novembre pranzo a base di prodotti tipici. Nel pomeriggio degustazioni varie accompagnate da musiche e canti e mercato prodotti locali.

17 7 e 8 Dicembre FESTA DEL GRIGIO

Bibbiena (AR)

Ass.ne Noi che...Bibbiena

Info 331.4069070. www.noichebibbiena.it

Un fine settimana all'insegna della buona cucina a base di Grigio del Casentino: semplicità e gusto a portata di forchetta. Una ottima occasione per riappropriarsi di una tradizione oramai in disuso coniugando la promozione di un presidio SlowFood ancora poco conosciuto.

18 8 Dicembre SAGRA DELLA POLENTA DOLCE E DEL BALDINO

Faltona, Talia (AR)

Pro Loco Faltona. Info 335.6154591 - www.prolocofaltona.com

Pranzo con i piatti della castagna. Esposizione e vendita di prodotti locali. Visite guidate e storie intorno al camino.

NEL 2017: DUE REGIONI E TRE PROVINCE COINVOLTE; 19 MANIFESTAZIONI RICONOSCIUTE; PIU' DI 700 VOLONTARI E 80 PRODUTTORI COINVOLTI...

FESTASAGGIA

LE FESTE DELLA CASTAGNA 2021

Quattro paesi, anticamente legati alla coltura della castagna, si animano con un ricco programma fatto di degustazioni e vendita di prodotti locali, assaggi di piatti tradizionali, escursioni e visite guidate, animazioni e musica per celebrare la REGINA DELL'AUTUNNO.

23 e 24 Ottobre

FESTA DELLA CASTAGNA

Badia Prataglia - Poppi (AR)

Una due giorni con escursioni, degustazioni, animazioni per bambini, musica, vendita prodotti locali.

Pro Loco Badia Prataglia - Info: 349.2850344 - www.badiaprataglia.net.

24 e 31 Ottobre

51° BALLOTTATA - SAGRA DEL MARRONE

Castagno d'Andrea - S. Godenzo (FI)

Mercato dei marroni e dei prodotti tipici, degustazione di piatti e specialità a base di castagno.

Associazione Andrea del Castagno - Info: 335.5932322

www.assoandreadelcastagno.blogspot.it

www.facebook.com/associazioneandreadelcastagno/.

30 e 31 Ottobre

FESTA DI CASTAGNATURA

Raggiolo (AR) - Ortignano Raggiolo

Uno dei borghi più belli d'Italia, sede dell'Ecomuseo della Castagna, si anima con un ricco programma con vendita di prodotti tipici, visite guidate, assaggi di prodotti e piatti locali, veglie nel seccatoio

Associazione La Brigata di Raggiolo. Info: 339.7787490

www.raggiolo.it; www.facebook.com/BrigatadiRaggiolo/.

14 Novembre

FESTA DELLA CASTAGNA

Cetica - Castel San Niccolò (AR)

Pranzo a tema su prenotazione, mercatino dei prodotti di stagione a km zero, animazioni, visite al seccatoio.

I Tre Confini Cetica - Info: 393.3555059 - 339.2777155 - 333.8698532

www.cetica.it - www.facebook.com/proloco.cetica/.

LE FESTE SI TERRANNO NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE ANTI COVID VIGENTI

Da un Progetto di



Ecomuseo del Casentino • Unione dei Comuni Montani del Casentino • www.ecomuseo.casentino.toscana.it/festasaggia
Oltreterra • www.oltreterra.it/i-progetti/il-turismo-consapevole-e-sostenibile/
www.facebook.com/FestaSaggia

FESTASAGGIA



In collaborazione con le condotte Slow Food: Casentino; Forlì e Alto appennino Forlivese; Cesena; Valdisieve e Valdarno Fiorentino

SABATO 19 febbraio 2022

INCONTRO ANNUALE DELLE REALTÀ ADERENTI AL PROGETTO

Castagno d'Andrea – San Godenzo (FI)

CENTRO VISITE DEL PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI, Via della Rota, 8

Programma:

Ore 9,30 **Registrazione**

Ore 9,45 **SALUTO** da parte del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino e dell'Amministrazione Comunale di San Godenzo.

A seguire:

FESTASAGGIA, UN PROGETTO IN DIVENIRE

Bilanci e prospettive future

CONSEGNA DEGLI ATTESTATI FESTESAGGE 2021

Ore 12,30 **Degustazione piatti e prodotti locali** presso il circolo Arci



MOMENTI INFO-FORMATIVI

Rivolti a tutti gli organizzatori di feste (almeno tre aderenti per ciascuna organizzazione) per implementare il percorso di auto-miglioramento.



INTERAZIONE CON I VOLONTARI DEL PARCO

con attività di comunicazione ed animazione all'interno delle festesagge rivolte alle diverse categorie di fruitori...



EUROPARC

Turismo Sostenibile
nelle Aree Protette

- **FESTASAGGIA COME OCCASIONE DI PROMOZIONE TURISTICA POPOLARE**

LAVORIAMO AFFINCHÉ IL RICONOSCIMENTO SIA:

- **-RIGOROSO** (NELLA SUA ATTRIBUZIONE)
 - **-AUTOREVOLE** (PER I VALORI CHE RACCHIUDE)
 - **-RICONOSCIUTO** (DAGLI ABITANTI)
 - **-RICONOSCIBILE** (DAGLI OSPITI)
-
- IN SINTESI UN INDICATORE DI **QUALITA' GLOBALE** CHE GUIDI I RESIDENTI ED I VISITATORI ESTERNI NELLA SCELTA
 - L'INSERIMENTO DI FESTASAGGIA IN UN AREALE PIU' AMPIO E IN UN SISTEMA DI RELAZIONI ALLARGATO RAPPRESENTA UNA SVOLTA SIGNIFICATIVA

PERCHE' ADERIRE A FESTASAGGIA?

**PER CONTRIBUIRE A LIVELLO LOCALE ALLE
GRANDI SFIDE GLOBALI**

*Perché rappresenta un atto consapevole,
politico ed economico (nei confronti del
proprio contesto di vita), rispetto alle
conoscenze implicite di un tempo*

Fabio Renzi Oltreterra 2021



LEGAMBIENTE - FEDERPARCHI
OSCAR ECOTURISMO 2017

AL PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE
CASENTINESI PER IL PROGETTO
FESTASAGGIA

FESTASAGGIA

feste a misura di paesaggio



VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE LOCALE

UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DAL TERRITORIO

AZIONI DI RIDUZIONE E RICICLO DEI RIFIUTI

Da un Progetto di
Unione dei Comuni
Montani del Casentino



@festasaggia

www.ecomuseo.casentino.toscana.it - www.oltreterra.it - [facebook/festasaggia](https://facebook.com/festasaggia)

GRAZIE ...