

FESTASAGGIA®



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



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

informazioni

Unione dei Comuni Montani del Casentino
Centro Servizi Rete Ecomuseale 0575.507272
ecomuseo@casentino.toscana.it
www.ecomuseo.casentino.toscana.it/festasaggia
www.oltreterra.it • facebook/festasaggia



DBGRAFICA

FESTASAGGIA®

FESTASAGGIA A MISURA DI PAESAGGIO

Il progetto, sperimentato da alcuni anni dall'Ecomuseo del Casentino, nella prima Valle dell'Arno, allarga il suo territorio d'azione a tutti i comuni del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi nell'ambito del progetto Oltreterra, iniziativa locale interna a “L'Appennino che verrà - Stati Generali delle Comunità degli Appennini”. Festasaggia ha come finalità principale quella di avviare un percorso di qualificazione, valorizzazione 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. In particolare sono promosse e premiate le iniziative che privilegiano i seguenti aspetti:

- Valorizzazione del patrimonio culturale locale.
- Utilizzo di prodotti del territorio e celebrazione di piatti tipici locali.
- Modalità virtuose di riduzione, riciclo e smaltimento dei rifiuti.

FESTASAGGIA SI PROPONE DI

- Valorizzare il lavoro del volontariato riscoprendo al contempo il senso comunitario della festa ed il valore dell'accoglienza.
- Attivare percorsi concreti di coinvolgimento e sensibilizzazione degli organizzatori di feste paesane intorno agli obiettivi individuati proponendo anche momenti di riflessione e auto-miglioramento.
- Realizzare azioni di promozione coordinata delle feste al fine di migliorarne la riconoscibilità e guidare i fruitori.
- Promuovere momenti di scambio e confronto tra le varie manifestazioni (intorno a piatti, prodotti e sapienze).
- Stimolare patti ed accordi tra i produttori locali e le feste per la conoscenza e la promozione della produzione locale (piccoli produttori, coltivazioni biologiche...)
- Organizzare momenti di conoscenza ed informazione rivolti ai fruitori delle feste intorno ai temi dello sviluppo sostenibile.

LA CARTA DELLE FESTE 2026/27

PARCO NAZIONALE
DELLE FORESTE CASENTINESI,
MONTE FALTERONA
E CAMPIGNA



OLTRETERRA

(Comuni della Romagna e della Val di Sieve del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi)

OLTRETERRA e ECOMUSEO del CASENTINO

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

ECOMUSEO del CASENTINO

(Comuni del Casentino occidentale e meridionale)

FESTA SAGGIA®



FESTE a MISURA di PAESAGGIO 2026/27

Valorizzazione del patrimonio culturale locale.
Utilizzo di prodotti provenienti dal territorio.
Azioni di riduzione e riciclo dei rifiuti.

FESTE A MISURA DI PAESAGGIO 2026/27

FESTA SAGGIA®



1 6-7 GIUGNO

FESTA SELVAGGIA

Corniolo - Santa Sofia (FC)

Corniolo - Campigna APS - Info 388.4551601.

I piatti a base di selvaggina, che da sempre caratterizzano la tavola degli abitanti della zona, vengono proposti agli ospiti attraverso anche il coinvolgimento dei ristoratori locali. Visite al territorio, alle Chiese di Corniolo e all'orto botanico "Valbonella".

2 13 GIUGNO

FESTA DELLA TRANSUMANZA

Raggiolo - Ortignano Raggiolo (AR)

La Brigata di Raggiolo. Info 339.7787490

www.raggiolo.it - Facebook/La-Brigata-Di-Raggiolo - la-brigatadiraggiolo@gmail.com.

Dimostrazioni di produzione di formaggio, ricotta, scottino e laboratori con strumenti e pratiche della pastorizia. Passeggiata guidata al paese. Visita all'Ecomuseo, al Seccatoio del Cavallari e al Molino di Morino.

3 20-21 GIUGNO

FUSIGNO D'ESTATE

Londa - (FI)

Pro loco Londa APS - Info 376.0249271 o 333.4292316

www.comune.londa.fi.it - Facebook/Pro Loco Londa.

Versione estiva dell'evento dedicato al bardiccio, un tipico insaccato locale. In parallelo: apericena itinerante, passeggiate nel territorio dedicate alle erbe spontanee e alla fotografia, giochi per bambini, degustazioni e stand di prodotti locale e tanta musica!

4 11 LUGLIO

I SAPORI RITROVATI: dall'Acquacotta ai Frigioli

Moggiona - Poppi (AR)

Pro Loco di Moggiona - Info 334.2349584

proloco@moggiona.it - Facebook/ProLocoMoggiona.

Visite guidate alla "Mostra permanente della guerra e della resistenza in Casentino", alla "Bottega del Bigonai", dove verrà effettuata anche una dimostrazione pratica sulla costruzione di un bigone, e infine una tappa al "Percorso del Lupo".

A seguire spettacolo teatrale itinerante: una riflessione teatrale con le comunità dei paesi. Cena con prodotti locali.

5 11-19 LUGLIO

NATURALMENTE PIANOFORTE

Pratovecchio- Pratovecchio Stia (AR)

e altri luoghi del Casentino

Ass. Pratoveteri - 329.5829483

www.naturalmentepianoforte.it

Festival musicale che coinvolge tutto il Casentino con concerti diffusi, approfondimenti culturali, degustazioni e mercato dei produttori.

6 25 LUGLIO

ANTICA BATTITURA DEL GRANO

Loc. Le Casine - San Godenzo (FI)

Ass. Foresta Modello delle Montagne Fiorentine

e Az. Agricola Le Casine - Info 338.6653366.

www.forestamodellomontagnefiorentine.org.

Giornata ricca di iniziative per celebrare memorie e specialità locali: antica battitura del grano, degustazione prodotti del territorio, musica al calar della sera con il coro CONfusion, spettacolo di giocoleria.

7 1 AGOSTO

MANGIALONGA

Badia Prataglia - Poppi (AR)

Pro Loco di Badia Prataglia APS - Info 340 3355420

www.badiaprataglia.net.

Una passeggiata gastronomica con prodotti a filiera corta tra case di pietra, balconi profumati e verdi boschi, alla scoperta di angoli nascosti che raccontano la storia e le antiche tradizioni del paese.

8 12-13-14 AGOSTO

FESTA DEL TORTELLO ALLA LASTRA

Corezzo - Chiusi della Verna (AR)

Pro Loco di 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.

Escursioni in e-bike e camminate sonore alla scoperta della Vallesanta.

Aperitivi con degustazioni guidate di prodotti locali.

9 21-22-23 AGOSTO

IL GUSTO DEI GUIDI

Poppi (AR)

Pro Loco Centro Storico Poppi APS - Info 335.8049371

Facebook/prolocopoppi.

Un'occasione unica per delle cantine storiche all'interno del Borgo Medievale, degustazione di vini e prodotti locali.

10 30 AGOSTO

FIERA SUI POGGI

San Godenzo (FI)

Ass. Turistica Proloco San Godenzo - Info 380.3059496

Riedizione dell'antica fiera del bestiame che un tempo coinvolgeva le comunità di montagna tra Romagna e Toscana. Escursioni, visite guidate, laboratori creativi, mercato dei prodotti locali e spettacoli.

11 11-12-13 SETTEMBRE

FESTA DELLA PESCA REGINA DI LONDA

Londa (FI)

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

Evento dedicato alla pesca regina, prodotto locale di altissima qualità. Escursione guidata in una delle aziende agricole locali produttrici del frutto tardivo, mostra fotografica. Rassegna letteraria "Libri in giardino".

12 20 SETTEMBRE

FESTA DEL TORTELLO SULLA LASTRA

Santa Sofia (FC)

Pro Loco di Santa Sofia - Info 345.7899231,

345.4546491 - www.prolocosantasofia.it.

Una festa per celebrare uno dei piatti principe dell'area. Degustazioni di tortelli, "ciavar", ravaggiolo e altri prodotti tipici. Visita guidata nei luoghi storici e culturali del paese, apertura della Galleria "Vera Stoppioni" e mostra fotografica sulle tradizioni e gli eventi storici del paese.

13 18 e 25 OTTOBRE

LA BALLOTTATA

Castagno d'Andrea - S. Godenzo (FI)

Associazione Andrea Del Castagno - Info 335.5932322

www.assoandreadelcastagno.blogspot.it.

Festa dedicata al marrone, oggi riconosciuto con il marchio "Marrone del Mugello I.G.P.". Degustazione del prodotto nelle sue tipiche preparazioni: bruciate, ballotte, marmellate e dolci. Visite guidate agli affreschi di Pietro Annigoni, mostra di arte contemporanea.

14 31 OTTOBRE - 1 NOVEMBRE

FESTA DI CASTAGNATURA

Raggiolo - Ortignano Raggiolo (AR)

Ass. La Brigata di Raggiolo - Info 339.7787490

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

Uno dei borghi più belli d'Italia, apre le sue porte per omaggiare la castagna. Degustazioni, visite guidate all'ecomuseo, dimostrazione sull'antica pestatura delle castagne, preparazione della polenta di castagne. Infine novelle raccontate al seccatoio e al molino.

15 1 NOVEMBRE

FESTA DELLA POLENTA

Montemignaio (AR)

Polisportiva di Montemignaio - Info 333.4540076

Facebook/polmontemignaio.

Pranzo a base di polente e altre produzioni locali. Breve escursione per bambini e famiglie alla marroneta in collaborazione con il gruppo trekking "Namastè". Laboratori con il coinvolgimento delle scuole del paese.

16 8 NOVEMBRE

FESTA DELLA CASTAGNA

Cetica - Castel San Niccolò (AR)

Pro Loco "I Tre Confini" di Cetica

Info 333.8698532 - 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. Degustazioni guidate, pranzo a base di piatti tradizionali e canti popolari.

17 8 DICEMBRE

SAGRA DELLA POLENTA E DEL BALDINO DOLCE

Faltona - Talla (AR)

Pro Loco di Faltona - Info 335.6154591

www.prolocofaltona.com.

Esposizione e vendita di prodotti locali. Escursione nei castagneti del paese con dimostrazioni sull'utilizzo degli antichi attrezzi usati per la lavorazione della castagna e visita al seccatoio in attività. Degustazioni guidate di prodotti a base di castagna.

18 3 e 6 GENNAIO 2027

GIORNATA DELLA FARINA

Castagno d'Andrea - S. Godenzo (FI)

Associazione Andrea Del Castagno - Info 335.5932322

www.assoandreadelcastagno.blogspot.it.

Apertura straordinaria del seccatoio e del Mulino di S. Bavello con visita guidata, trekking urbano, mostra fotografica sul marrone e derivati, musica e canti popolari, incontro sui temi della gestione delle marronete.

VERSO IL RICONOSCIMENTO DI FESTASAGGIA

19 10 FEBBRAIO 2027

SFAGIOLATA DELLE CENERI

Soci, Bibbiena (AR) Pro Loco di Soci. Info 340.1957939.

Tradizionale festa che ha ancora il sapore di un rito collettivo: il primo giorno di quaresima, si consumano in piazza polente di granturco e castagne, aringhe e baccalà. A cena "la sfagiolata" con piatti poveri senza carne.