



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

SCHEDA DI ANALISI DEI CASI DI STUDIO: “FESTASAGGIA”

Giulia Biagi¹, Giovanna Del Gobbo¹, Francesco De Maria¹

¹ Dipartimento di Formazione, Lingue, Intercultura, Letterature e Psicologia (FORLILPSI) - Università degli Studi di Firenze

Il presente documento è un estratto del materiale di lavoro prodotto nell'ambito del progetto REACT (CUP B55F21007810001) dell'Università di Firenze.



<https://www.react-casentino.unifi.it/>

Questo documento è stato realizzato nell'ambito della ricerca REACT_“Rigenerare i paesaggi culturali delle aree interne in una prospettiva people-centered. Borghi storici e territori rurali del Casentino come laboratorio di creatività e innovazione” che si è aggiudicata il “Bando di Ateneo per il finanziamento di Progetti di ricerca competitivi della durata di 30 mesi nell'ambito delle tematiche del PNR 2021-2027” finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU (fondi di cui al D.M. 737/2021; CUP B55F21007810001).



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU



**Ministero
dell'Università
e della Ricerca**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE**

**BANDO DI ATENEO PER IL FINANZIAMENTO DI PROGETTI COMPETITIVI COERENTI CON GLI AMBITI DI RICERCA E
INNOVAZIONE E AREE DI INTERVENTO DEFINITI DAL PNR 2021-2027**



**RIGENERARE I PAESAGGI CULTURALI DELLE
AREE INTERNE IN UNA PROSPETTIVA PEOPLE
CENTERED**

**Borghi storici e territori rurali del Casentino
come laboratorio di creatività e innovazione**

REACT - CUP B55F21007810001

**SCHEDA DI ANALISI DEI CASI DI STUDIO:
“FESTASAGGIA”**

**- DOCUMENTO DI LAVORO –
APRILE 2024**

Premessa

La scheda di seguito presentata fa parte degli strumenti elaborati nell'ambito della ricerca REACT per la descrizione dei casi di studio considerati rilevanti per l'analisi delle componenti del Paesaggio culturale del Casentino. Il modello di scheda, definito dal gruppo di ricerca, ha consentito di raccogliere e sistematizzare in modo omogeneo i dati relativi alle esperienze territoriali selezionate.

La scheda del caso di studio su “Festasaggia” (CdS 2.3.3), indagato tra gennaio e aprile 2024 nell’ambito del tematismo *T2.3 Recupero e valorizzazione dei saperi tradizionali*, sintetizza i risultati di analisi documentali, interviste e osservazioni sul campo. Obiettivo dello studio è stato comprendere come questa iniziativa, promossa dall'Ecomuseo del Casentino e dai suoi partner locali, contribuisca alla rigenerazione del patrimonio bioculturale e al rafforzamento delle comunità attraverso pratiche di festa sostenibili progettate e gestite nel rispetto di regole condivise.

La scheda si conclude con un’analisi SWOT utilizzata come strumento interpretativo, come per tutti i casi indagati, per evidenziare punti di forza, criticità, opportunità e rischi. Tale analisi, infatti, costituisce la base della successiva elaborazione di una SWOT comparata per ciascuna Area tematica, finalizzata alla costruzione di strategie comuni di rigenerazione e sviluppo territoriale.

Caso di Studio FestaSaggia (CdS 2.3.3)

1. ANAGRAFICA

1.1 Area Problema: 2 Area Problema Tradizioni e pratiche sociali

1.2 Tematismo: 2.3 Recupero e valorizzazione dei saperi tradizionali

1.3 Localizzazione: comuni del Casentino occidentale e meridionale (Programmazione, 2023-24)

1.4 Autore/autrice scheda: Giulia Biagi FORLILPSI

1.5 Altri ricercatori coinvolti¹: Giulia Biagi, Francesco De Maria, Giovanna Del Gobbo.

2. METODOLOGIA E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE

2.1 Strategie di analisi

- L'analisi del CdS si è intrecciata con i CdS: CdS 1.1.1 *Tortello alla lastra di Corezzo*; CdS 1.2.3 *Fall foliage delle foreste Casentinesi*; 2.1.1 *Cooperazione di comunità*; 2.1.2 *Associazioni e pro loco*; CdS 2.1.4 *Comunità di eredità*; CdS 2.2.3 *Immigrazione di ritorno*; CdS 2.3.1 *Ecomuseo del Casentino*.
- L'analisi del CdS 2.3.3 *Festasaggia* è cominciata nel gennaio 2024 e si è conclusa ad aprile 2024.
- Ricerca osservativa.

2.2 Strumenti di analisi

- Analisi documentale.
- Esplorazione dei siti web .
- Costruzione della traccia per l'intervista semi strutturata con indicatori pre-codificati pertinenti con l'obiettivo di ricerca del caso di studio e del tematismo (vedi Allegato 1).
- Interviste semi-strutturate con interlocutori privilegiati.

2.3. Attività di indagine svolte

Analisi desk (da gennaio a marzo 2024)

- Revisione della documentazione prodotta dal soggetto promotore, l'Ecomuseo del Casentino e il partner Oltreterra.
- Costruzione degli strumenti di ricerca. La traccia dell'intervista semi strutturata è stata costruita per andare a raccogliere dati per i CdS 2.3.1 Ecomuseo del Casentino e CdS 1.2.3 il Fall foliage delle foreste Casentinesi. Vedi Allegato 1. Costruzione traccia intervista semi-strutturata.

Analisi field (da gennaio 2024 a marzo 2024)

- Osservazione partecipante dell'evento sociale della Festasaggia nelle giornate: "Festa della Transumanza" in preparazione del Seminario Tematico REACT, a Raggiolo-Ortignano

¹ Hanno preso parte all'intervista: Cristina Banchi, Luca Grisolini, Silvia Mugnaini (FORLILPSI), Leonardo Rosini (DISEI).

Raggiolo (AR) (10 e 11 giugno 2023) e nella “Giornata della farina” Castagno d’Andrea (FI), con degustazione della farina di marroni e derivati accompagnate da visite guidate, musica, mostra fotografica (6 gennaio 2024).

- Colloquio esplorativo con referente di Oltretterra.
- N°1 intervista semi-strutturata online al coordinatore dell’Ecomuseo del Casentino e soggetto promotore di Festasaggia, nel mese di febbraio 2024.

2.3 Prodotti realizzati

- Allegato 1: Costruzione traccia intervista semi-strutturata
- Allegato 2: Traccia intervista
- Allegato 3: Trascrizione intervista
- Allegato 4: Programmazione Festasaggia 2023-24.

3. ANALISI CRITICA DEL CdS

3.1 Introduzione al CdS

Storia

La Festasaggia è un progetto che è stato proposto dall'Ecomuseo del Casentino (Vedi CdS 2.3.1 Ecomuseo del Casentino): a partire dal **2008** al fine di promuovere e diffondere all’interno degli eventi locali, in particolare sagre e feste paesane, alcune buone pratiche legate alla valorizzazione, promozione e tutela del paesaggio, del patrimonio culturale, dei prodotti e dell’ambiente. Inizialmente sperimentato nell'area della prima Valle dell'Arno, Dal **2015** ha esteso il suo raggio di azione a tutti i comuni del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, nell'ambito del progetto Oltretterra. Festasaggia è promossa dall’Unione dei Comuni Montani del Casentino e dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi con il riconoscimento e la collaborazione di Slow Food Toscana e Emilia-Romagna.

Festasaggia è nata dalla necessità di valorizzare le feste locali, spesso frammentate e andando oltre la formula tradizionale di semplice consumo e intrattenimento. L’idea era di promuovere una festa che riflettesse i valori del territorio, con un impatto ambientale ridotto e un coinvolgimento attivo dei produttori locali, anche con l’idea di destagionalizzare le feste e le sagre locali valorizzando i prodotti del periodo autunnale (Vedi CdS 1.2.3 Fall Foliage):

«Ci si rese conto che si può andare anche a promuovere queste realtà ma se non entri in contatto con chi le programma, le organizza e non hai la possibilità di incidere sulle modalità di accoglienza e se non parli gli stessi linguaggi rispetto a cosa, ai valori che intendi esportare o che intendi porre all'attenzione degli ospiti in quelle occasioni diventa difficile. Perché ci sono realtà abbastanza disomogenee. [...] Non a caso poi nacque la Festasaggia che a quel punto pose invece delle basi su dei punti ben precisi, sui quali andare a verificare quale fosse l’effettivo svolgimento della festa. La festa come anche un momento di comunicazione di alcuni valori. Il periodo autunnale è molto significativo e interessante forse anche più della Primavera ragionando in termini proprio di stagionalità.» (Allegato 2. Traccia intervista AR).»

Nel **2017** Legambiente e Federparchi ha conferito al Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, l’oscar ecoturismo per il progetto Festasaggia.

Dal **2022**, con i partner del progetto, è stata portata avanti l’iniziativa di ‘Festasaggia in trasferta. Verso la costruzione di una comunità di progetto nazionale’ (Ecomuseo del Casentino; Oltretterra, n.d.).

Durante questi anni, al circuito Festasaggia si sono aggiunte molte feste come la sagra del Tortello alla Lastra di Corezzo (Vedi CdS 1.1.1 Tortello alla lastra di Corezzo). Altre feste, si intrecciano con le comunità di eredità (CdS 2.1.4 Comunità di eredità) e ritualità locali che venivano fatte in concomitanza di specifici momenti dell'anno. Ad esempio, la festa del 'Fusigno d'estate' di Londa è nata da una tradizione locale natalizia e nell'ultimo anno in Festasaggia si è aggiunta la 'Festa dei Poggi' nella Val di Sieve che ha origini antichissime e consente di riscoprire tradizioni perdute che rischiano di essere dimenticate.

Dal 2024 Festasaggia tornerà a far parte della rete della Carta del Turismo Sostenibile del Parco Nazionale delle Foreste casentinesi (Parco delle Foreste Casentinesi, n.d.).

Ad oggi le associazioni aderenti che partecipano a Festasaggia sono **circa 20**.

Motivazioni

L'iniziativa è stata motivata dal desiderio di riscoprire il significato autentico delle feste, celebrando il patrimonio culturale i suoi "gioielli" e i prodotti tipici locali, e di stimolare le microeconomie locali attraverso la promozione di prodotti a chilometro zero in maniera coordinata e sinergica (AR):

«Questa idea appunto è nata dallo scenario casentinese, questa abbondanza di feste, questa necessità di autorappresentarsi perché anche il paese più piccolo vuole fare una festa per dire esisto. Quindi c'è questo impiego di queste energie, di questa socialità così importante che mi sembra una bella cosa. Tante persone che si impegnano per il proprio paese per fare vedere i lati migliori insomma. Poi appunto dietro a questa grande attività, questa grande volontà a volte almeno in passato forse ancora di più c'era un po' questa delusione di feste che non andavano oltre a questa formula [...] l'idea era un po' quella di andare a scardinare questa formula riscoprendo proprio anche il significato della festa. Specialmente quando sono feste consolidate quindi la festa anche come qualcosa di prezioso dove si fa vedere il lato migliore all'ospite perché ci teniamo. Che in qualche modo si faccia conoscere gli aspetti anche più segreti se vogliamo, le bontà, i prodotti più buoni [...] si aprono luoghi che non lo sono, si fanno iniziative, rendiamo un programma un pochino più interessante e poi un po' il tema dei temi è appunto quello del rapporto col territorio con la produzione locale, con i patti [...] con i produttori dove nella festa si assaggia e si mangia quello che quel territorio preciso produce, creando poi queste dinamiche interessanti appunto di crescita delle micro economie locali perché il fatto che io vado da quel produttore che sta sotto casa e compro i prodotti non è per niente scontato e quindi il fatto poi di creare anche queste dinamiche reciproche di valorizzazione». (Allegato 2. Traccia intervista AR).

L'iniziativa, inoltre, nasce dalla volontà di promuovere e diffondere all'interno degli eventi locali, in particolare sagre e feste paesane, alcune buone pratiche legate alla valorizzazione, promozione e tutela del paesaggio culturale, dei prodotti e del patrimonio culturale. L'obiettivo è quello di stimolare atteggiamenti di sensibilità ecologica e di riscoperta e salvaguardia dei valori e dei prodotti del territorio. In particolare, Festasaggia promuove e sostiene le iniziative che privilegiano i seguenti aspetti (Manifesto Festasaggia, n.d.):

- **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;
- **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;
- **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.

Obiettivi

Gli obiettivi principali della Festasaggia includono la valorizzazione del patrimonio culturale locale, l'utilizzo di prodotti del territorio e la celebrazione di piatti tipici locali a km0, creando un'esperienza autentica per i visitatori e i residenti, riscoprendo il senso comunitario della festa ed il valore dell'accoglienza diventando elemento di attrattività e promozione per il territorio.

Festasaggia mira a salvaguardare l'ambiente attraverso pratiche sostenibili, e l'adozione di modalità virtuose di riduzione, riciclo e smaltimento dei rifiuti, nonché l'utilizzo di materiali biodegradabili.

Festasaggia si è dotata di un Manifesto e un Decalogo con l'intento di perseguire i seguenti obiettivi, attraverso la sperimentazione di azioni concrete (Manifesto Festasaggia, n.d.):

- **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;
- 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;
- **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;
- **il rispetto degli obiettivi e trasparenza nell'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;
- **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;
- **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;
- 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...);
- 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;

- 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);
- 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 trasferta).

Lineamenti generali

La Festasaggia si propone di realizzare azioni di promozione coordinata delle feste al fine di migliorarne la riconoscibilità e guidare i fruitori. Inoltre, promuove momenti di scambio e confronto tra le varie manifestazioni, intorno a piatti, prodotti e sapienze. Utilizza lo strumento del patto come accordo tra i produttori locali e le feste, per aumentare la conoscenza e la promozione della produzione locale.

Promuove la collaborazione tra associazioni, produttori e ristoratori locali, creando una rete di supporto per le feste che aderiscono ai suoi valori. Le feste che partecipano a Festasaggia si impegnano a seguire un regolamento che premia le pratiche sostenibili e la valorizzazione del territorio (Regolamento Festasaggia 2024 – 2025). Le associazioni che aderiscono a Festasaggia devono autocertificarsi a seguito dell'apertura del bando. Compilando il modulo di iscrizione le associazioni raccontano come intendono organizzare la loro festa e viene attribuito un punteggio. Possono anche fare una autovalutazione e simulare l'organizzazione della festa. Al raggiungimento del punteggio minimo "hanno le carte in regola per essere Festasaggia" (Allegato 2. Traccia intervista AR). Una volta ricevuta la proposta, gli organizzatori la analizzano e può sfociare in un patto. Le "Festesagge" per essere considerate tali a tutti gli effetti devono superare un anno di prova in cui sono monitorate e sono promosse tutto l'anno come Festasaggia. Infine, la festa presenta la rendicontazione e avviene la verifica con l'allineamento ai principi del Manifesto per comprendere se la festa rientra negli standard proposti e può continuare ad essere considerata 'saggia' (Allegato 2. Traccia intervista AR).

Per le associazioni che presentano la loro candidatura e a cui viene accettata, comincia il percorso che può portare alla stipulazione del patto che coinvolge i produttori locali, i quali ricevono un ordine di acquisto in anticipo, fornendo al piccolo produttore la garanzia di avere un acquirente. Aderire a Festasaggia, contribuisce a rispondere a livello locale alle grandi sfide globali e offre l'opportunità di partecipare a momenti informativi e formativi, che consente di implementare percorsi di automiglioramento (Il progetto, gli obiettivi, le modalità di partecipazione, 2024).

L'intento degli organizzatori è quello di porsi sempre nuovi obiettivi e di far abbracciare al tessuto associativo locale i principi di Festasaggia "non soltanto una volta l'anno ma per tutte le iniziative che promuove come associazione", anche con l'opportunità di presentare candidature per più di una festa (Allegato 2. Traccia intervista AR). Inoltre, le attività del progetto hanno rappresentato la base anche per l'evoluzione verso nuove esperienze di sviluppo locale a partire dalle risorse endogene: ad esempio le cooperative di comunità (Ecomuseo del Casentino, 2024). È stato previsto nelle prossime edizioni la presenza di un punto informativo presidiato, che può coincidere con la vendita di biglietti o del mercato dei prodotti, affinché venga garantita la divulgazione di informazioni relative al progetto Festasaggia, ai produttori e ai prodotti ospitati all'interno della festa (Ecomuseo, n.d).

3.2 Contesto territoriale di operatività del CdS

FESTASAGGIA DOVE?

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

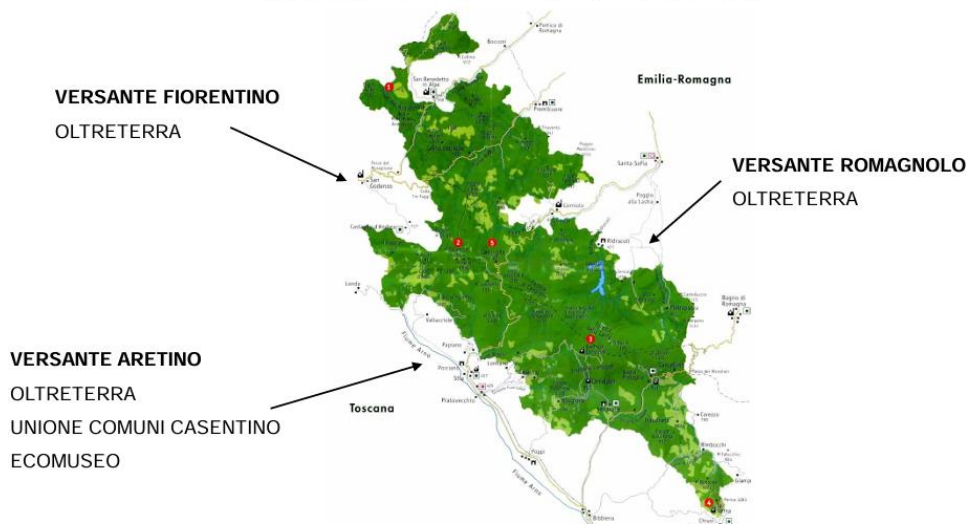


Fig 1 - Territorio di riferimento. Fonte Ecomuseo del Casentino

Il contesto territoriale in cui opera Festasaggia è principalmente il Casentino. L'iniziativa è rivolta alle associazioni di promozione locale e Pro Loco del Casentino (comuni dell'Unione dei Comuni, comuni di Pratovecchio Stia, Bibbiena, Capolona e Subbiano) e dei comuni del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna (versante romagnolo e toscano).

Tuttavia, può essere adottata anche in altri ambiti del territorio nazionale, al di fuori dell'area del Casentino. Questo ampliamento del contesto territoriale di operatività permette a Festasaggia di raggiungere un pubblico più ampio e di promuovere le sue buone pratiche di sostenibilità in un contesto più vasto come l'iniziativa Festasaggia in trasferta: verso la costruzione di una comunità di progetto nazionale.

L'iniziativa può essere adottata anche in altri ambiti del territorio nazionale, al di fuori dell'area d'azione dei soggetti proponenti, purché vengano rispettate alcune condizioni, esplicitate nel regolamento, come (Ecomuseo del Casentino; Oltreterra, n.d.):

- Presenza di un **soggetto pubblico o privato a finalità pubblica** (senza scopo di lucro e di riconosciuta autorevolezza) interessato alla promozione e al coordinamento attivo dell'iniziativa all'interno di un'area omogenea sovra comunale (esempi: Parco Nazionale o regionale, Unione di Comuni, Ecomuseo...) con **caratteristiche di capofila e referente**.
- Il soggetto capofila promuove il coinvolgimento e la partecipazione attiva, se non già esistente, (attraverso la messa a punto di uno specifico accordo o protocollo d'intesa) con **la rappresentanza locale di Slow Food** qualora presente, e/o **di altre realtà associative** a livello locale impegnate nella salvaguardia del patrimonio culturale, dell'ambiente, del risparmio energetico o comunque dello sviluppo sostenibile. L'obiettivo è quello di coinvolgere più realtà attive, convinte sostenitrici della possibilità di costruire una comunità consapevole, responsabile e attiva a partire dalla promozione di momenti di festa e socializzazione pensati e promossi nell'ottica della sostenibilità culturale, ambientale e socioeconomica.

- Le associazioni aderenti a Festasaggia promuovono occasioni di scambio e accoglienza reciproca allo scopo di costruire una **“comunità di progetto”** che consenta alle persone di conoscersi e di sostenersi fra loro anche al di fuori del proprio territorio regionale.
- Per raggiungere questo obiettivo le nuove feste aderenti si impegnano ad invitare annualmente, almeno una delle “feste storiche” del progetto. Lo scambio, che avrà il carattere della reciprocità, consentirà di creare occasioni di confronto riferite anche alle produzioni e alle sapienze locali.
- I rapporti tra le feste saranno coordinati dal capofila territoriale e dal referente tecnico/operativo del progetto.

Il trasferimento del progetto anche in altri contesti territoriali rappresenta una opportunità per la costruzione di una comunità di Festesagge a livello nazionale, di scambio di buone pratiche (Ecomuseo del Casentino, 2024). Fra le azioni volte ad incrementare il gemellaggio tra feste di ambiti territoriali diversi, recentemente sono stati stretti contatti con l'Ecomuseo del biellese che, come quello del Casentino, interessa una vasta area di tutta la provincia di Biella e che potrebbe sposare il progetto come l'Ecomuseo delle Montagne Pistoiesi e il progetto della Foresta modello della Montagna Fiorentina che ad esempio si era candidata con la festa “Seminasaggia” presso San Godenzo (FI) (Allegato 2. Traccia intervista AR).

3.3 Soggetti coinvolti (promotori e stakeholder), reti di coordinamento esistenti

Soggetti promotori:

- **L'Ecomuseo del Casentino**, che ha proposto l'iniziativa a partire dal 2008.
- **Il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi**, che sostiene il progetto.
- **Slow Food** Toscana e Emilia-Romagna, che partecipa attivamente al progetto e che ha il ruolo di monitorare l'efficacia delle feste.
- Festasaggia è stata selezionata come Buona Pratica per il **Programma Interreg ITA-FRA Marittimo 2021-2027 denominati QM Export e Festa**, che seguono un percorso iniziato nel 2017, con la creazione del brand Quality Made, e che vedono la partecipazione di cooperative di servizi per la cultura e il turismo della Toscana, Liguria e Sardegna: Itinera Progetti e Ricerche, D.A.F.N.E e Agorà Sardegna.

Stakeholder:

- Le **associazioni di promozione locale e Pro Loco** del Casentino e dei comuni del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna che sono attive nella programmazione e realizzazione di eventi territoriali quali sagre e feste paesane dove vengono promosse anche iniziative gastronomiche.

Per quanto riguarda le reti di coordinamento, Festasaggia opera all'interno del progetto Oltreterra, un'iniziativa locale interna a "L'Appennino che verrà - Stati Generali delle Comunità degli Appennini". Questa rete permette a Festasaggia di collaborare con diverse organizzazioni e comunità per promuovere e diffondere buone pratiche legate alla valorizzazione, promozione e tutela del paesaggio, dei prodotti e del patrimonio culturale. Aprirsi a nuove collaborazioni, come riportato precedentemente, anche al di fuori del territorio casentinese, ha fornito nuova linfa al progetto Festasaggia, senza cui avrebbe rischiato di non esistere più. Se Slow Food si occupa di monitorare l'andamento delle feste e la loro qualità, facendo entrare nuovi territori e aprendo nuovi scenari di collaborazione, l'ente Parco favorisce la promozione e iniziative di educazione alla sostenibilità all'interno delle feste attraverso i volontari (Allegato 8.2 Traccia intervista).

3.4 Attività realizzate (dal CdS)

Ad oggi sono state realizzate 15 edizioni di Festasaggia e le attività realizzate in questi anni da Festasaggia includono:

- Valorizzazione del patrimonio culturale locale: Festasaggia promuove la valorizzazione del patrimonio culturale locale attraverso “feste a misura di paesaggio”.
- Utilizzo di prodotti del territorio e celebrazione dei piatti tipici: l'iniziativa incoraggia l'utilizzo di prodotti locali a km0 e la celebrazione dei piatti tipici locali nelle feste e sagre paesane.
- Riduzione, riciclo e smaltimento dei rifiuti, grazie anche all'utilizzo di materiali biodegradabili.
- Promozione coordinata delle feste: l'iniziativa si propone di realizzare azioni di promozione coordinata delle feste al fine di migliorarne la riconoscibilità e guidare i fruitori.
- Scambio e confronto tra le varie manifestazioni: Festasaggia stimola momenti di scambio e confronto tra le varie manifestazioni, intorno a piatti, prodotti e saperi locali.
- Coinvolgimento degli organizzatori di feste paesane: gli organizzatori delle feste, le associazioni di promozione locale e Pro Loco attive nella programmazione e realizzazione di eventi territoriali quali sagre e feste paesane, aderiscono ad un patto con un'autocertificazione attraverso la compilazione di un formulario in cui sono esplicitate le modalità attraverso le quali ci si deve attenere per la realizzazione e lo svolgimento dell'evento.
- Rendicontazione delle attività svolte: entro tre mesi dallo svolgimento, gli organizzatori sono tenuti a presentare una rendicontazione (documenti d'acquisto, documentazione fotografica) a prova di quanto effettivamente svolto.
- Festasaggia in trasferta.
- Coinvolgimento delle scuole.
- La “Festaselvaggia” di Corniolo collabora anche con i ristoratori locali, cercando di abbattere eventuali concorrenze e coinvolgendo in modo organico tutta la comunità.

3.5 Politiche, finanziamenti e strumenti di policy

- Non sono disponibili informazioni specifiche sulle forme di finanziamento di Festasaggia.
- In concomitanza con l'ideazione di Festasaggia e le feste legate all'autunno, come riportato in precedenza nella sua genesi, viene citato il finanziamento da parte della Camera di Commercio (Allegato 2. Traccia intervista AR).
- Il progetto è sostenuto dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e da Slow Food Toscana e Emilia-Romagna. Questo sostegno può includere finanziamenti, risorse, expertise e la facilitazione di collaborazioni.
- Programma Interreg ITA-FRA Marittimo 2021-2027 denominati QM Export e Festa.

3.6 Fabbisogni per consolidare il CdS

- **Valorizzazione del patrimonio culturale locale:** Festasaggia dovrebbe continuare a promuovere e diffondere le tradizioni culturali locali diventando una “festa a misura di paesaggio” (AR). Questo potrebbe includere la documentazione e divulgazione delle storie, delle usanze e delle pratiche che caratterizzano le feste nei vari paesi, potenziando la comunicazione. Progettare workshop e programmi educativi capaci di contribuire a preservare il patrimonio e aiutare non soltanto i fruitori delle “Feste sagge”, ma anche i soggetti che aderiscono a comprendere il valore di farne parte, uscendo da una logica meno sostenibile e attraente di sagra.

- **Utilizzo dei prodotti locali:** incentivare l'uso di prodotti locali e celebrare i piatti tipici della zona durante le feste. Questo non solo contribuisce alla sostenibilità economica, ma anche alla valorizzazione delle risorse locali. Ciò potrebbe includere workshop, corsi di formazione e scambi di conoscenze per sviluppare le competenze necessarie.

- **La rendicontazione:** i soggetti aderenti faticano a inviare, secondo le regole stabilite nel regolamento le fatture per verificare l'effettivo acquisto, che richiede anche competenze digitali necessarie all'invio e condivisione dei documenti non sempre possedute:

«Questo elemento qui è un elemento di criticità e che può essere superato probabilmente facendo leva anche sulle giovani generazioni che però non sempre si affacciano all'interno delle associazioni (Allegato 2. Traccia intervista AR).»

- **Gestione sostenibile dei rifiuti e dei consumi:** Festasaggia promuove l'adozione di pratiche per ridurre, riciclare e smaltire i rifiuti generati durante gli eventi, che richiedono una sensibilità al cambiamento climatico. Anche in questo caso il coinvolgimento delle nuove generazioni contribuirebbe a rafforzare una responsabilizzazione e una visione più ampia del problema.

- **Scambio di conoscenze tra eventi:** organizzare momenti di scambio e confronto tra le diverse feste e partnership nate dentro e fuori il territorio. Questo potrebbe riguardare la condivisione di ricette, prodotti e conoscenze tradizionali a livello dei soggetti sottoscrittori ma anche uno scambio e un supporto da un punto di vista di rendicontazione e innovazioni organizzative.

3.7 Caratteri di innovatività del CdS

- Valorizzazione del patrimonio: Festasaggia si concentra sulla valorizzazione del patrimonio locale, promuovendo la consapevolezza e la celebrazione delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio.
- Impatto ambientale ridotto: l'evento mira a un basso impatto ambientale, incentivando l'uso di prodotti locali e pratiche sostenibili, come il principio del chilometro zero.
- Collaborazione comunitaria: Festasaggia incoraggia la collaborazione tra diversi soggetti del territorio, creando una rete di supporto reciproco e valorizzazione delle microeconomie locali.
- Educazione alla sostenibilità: attraverso attività di animazione e informazione, Festasaggia diventa un veicolo per l'educazione alla sostenibilità e la trasmissione dei saperi tradizionali.

Questi elementi contribuiscono a rendere Festasaggia un modello replicabile di buona pratica di sostenibilità anche al di fuori del territorio casentino.

4. DISCUSSIONE

4.1 Impatti sulla sostenibilità

4.1.1 Economica:

- Promozione dell'economia locale: Festasaggia incentiva l'uso di prodotti locali, sostenendo le piccole imprese e i produttori del territorio.
- Rilancio delle tradizioni artigianali: l'evento valorizza le tradizioni artigianali, contribuendo alla conservazione di mestieri e competenze locali.
- Attrazione turistica: le festività diventano un'attrazione per i visitatori, generando un indotto economico per il territorio.

4.1.2 Sociale:

- Costruzione di comunità: Festasaggia favorisce l'incontro e la coesione sociale, rafforzando il senso di appartenenza alla comunità, riducendo la frammentarietà delle iniziative locali.
- Educazione e formazione: l'evento offre opportunità di apprendimento e formazione, promuovendo la cultura del rispetto ambientale e del patrimonio locale. La formazione è prevista sia durante le feste che per gli organizzatori delle feste stesse.

4.1.3 Ambientale:

- Riduzione dell'impronta ecologica: Festasaggia ha adottato pratiche di riduzione dell'uso della plastica e l'implementazione della raccolta differenziata limitando l'impatto ambientale delle feste, attraverso l'uso di materiali biodegradabili e il riciclo dei rifiuti. Inoltre, gli organizzatori delle feste, aderendo al decalogo attraverso un patto, promuovono l'uso di prodotti a km0 e la tracciabilità delle risorse, contribuendo così alla sostenibilità ambientale.
- Promozione della biodiversità: la valorizzazione dei prodotti locali aiuta a mantenere la biodiversità del territorio.

4.1.4 Istituzionale:

- Collaborazione tra enti: l'evento stimola la collaborazione tra diversi enti e organizzazioni, creando sinergie per lo sviluppo sostenibile. Dal 2024 sono state coinvolte anche le scuole e gli studenti.

4.1.5 Culturale:

- Valorizzazione del patrimonio culturale: Festasaggia celebra il patrimonio culturale, incoraggiando la trasmissione di conoscenze e tradizioni.
- L'evento incoraggia l'inclusione sociale e la responsabilità collettiva, promuovendo la cultura e i prodotti locali in maniera innovativa, integrando sostenibilità e tradizione, arricchendo il tessuto culturale del territorio.

4.2 Interpretazione SWOT del CdS

4.2.1 Opportunità e prospettive (*opportunities*)

- Replicabilità sul territorio nazionale: la possibilità di esportare il modello di Festasaggia in altre regioni, promuovendo la cultura e le pratiche sostenibili su scala nazionale.
- Partnership e collaborazioni: l'opportunità di creare nuove collaborazioni con enti pubblici e privati per sostenere, ampliare e per aumentare la visibilità e l'impatto del progetto.
- Coinvolgimento giovanile: la collaborazione intergenerazionale rappresenta una opportunità di consolidamento del caso:

«Un altro elemento che è stato individuato quest'anno è il rapporto con le scuole, cioè fare delle scuole praticamente come una sorta di testimoni della *Festasaggia*, facendogli fare ad esempio dei questionari sulla soddisfazione dei visitatori, coinvolgendoli anche in attività di sensibilizzazione. Qualcuno diceva anche nel monitorare la raccolta differenziata. Quindi con l'idea di far crescere anche all'interno del paese anche nuove leve oltre ai giovani che sono già presenti (Allegato 2. Traccia intervista AR).»

4.2.2 Minacce e sfide (*threats*)

- Concorrenza: l'emergere di altre iniziative simili che potrebbero competere per le stesse risorse o pubblico.

- Sostenibilità finanziaria: la sfida di mantenere una sostenibilità finanziaria a lungo termine, soprattutto in tempi di incertezza economica.
- La partecipazione giovanile rappresenta una sfida, in quanto non sempre i giovani sono coinvolti nel tessuto attivo del territorio e restano esclusi dall'iniziativa.

4.2.3 Punti di forza e fattori di successo (*strenghts*)

- Valorizzazione del patrimonio locale: l'enfasi sulla valorizzazione del patrimonio culturale e naturale del Casentino, consentendo la visita ai luoghi e gli spazi insieme alla promozione dei prodotti tipici locali.
- Pratiche sostenibili: l'adozione di pratiche sostenibili che riducono l'impatto ambientale e promuovono la consapevolezza ecologica, anche nell'utilizzo di materiali biodegradabili e monitoraggio della raccolta differenziata.
- Apertura a nuove collaborazioni e territori: la creazione di una rete e il dialogo con nuovi referenti ha contribuito a mantenere viva Festasaggia e aprirla a nuove opportunità sia a livello locale che nazionale. Oltreterra svolge un'importante funzione di cassa di risonanza per l'iniziativa, incrementando il coinvolgimento della comunità locale e il sostegno delle istituzioni pubbliche.
- Attivazione di processi di economia circolare, garantendo ai piccoli produttori la vendita del prodotto.
- Utilizzo della forma pattizia per raggiungere obiettivi comuni.

4.2.4 Punti di debolezza e aree di miglioramento (*weaknesses*)

- Visibilità e marketing: la necessità di migliorare la visibilità e le strategie di marketing per attrarre un pubblico più ampio.
- Adattabilità: la sfida di adattare l'iniziativa a contesti diversi mantenendo i suoi valori fondamentali risulta più difficile per le feste già esistenti sul territorio e quelle sagre che utilizzano prodotti non locali come ad esempio il baccalà. Più semplice è la nascita di feste sagre che nascono già abbracciando i principi di sostenibilità richiesti anche ai fini del riconoscimento.
- Rigorosità delle modalità di realizzazione della festa: questo aumenterebbe il livello di qualità e di adesione ai principi e valori di Festasaggia da parte dei soggetti aderenti al circuito e rappresenterebbe una garanzia per i fruitori.

5. RISPONDENZA CON STRATEGIE D'INTERVENTO REACT

x	S.1 Strategie di Istruzione e formazione
x	S.2 Strategie di pianificazione e progetto
x	S.3 Strategie di coesione sociale
	S.4 Strategie per il miglioramento dei servizi pubblici
x	S.5 Strategie di conoscenza e salvaguardia del patrimonio culturale
x	S.6 Strategie di valorizzazione del patrimonio culturale
	S.7 Strategie di gestione

6. RISPONDENZA CON OBIETTIVI DIRETTI REACT

x	OD1. Nuovi modelli di rigenerazione dei luoghi
x	OD2. Strategie di sviluppo economico locale sostenibili e inclusive
	OD3. Nuovi modelli abitativi e produttivi basati su accessibilità e autosufficienza energetica
x	OD4. Strumenti per la costruzione di comunità competenti
x	OD5. Dispositivi formativi per identità culturale, capitale sociale e iniziative di animazione territoriale
	OD6. Strumenti per politiche urbane attente ai servizi ecosistemici
x	OD7. Azioni di conservazione e valorizzazione del patrimonio culturale
	OD8. Strategie di riqualificazione energetica profonda
	OD.9 Forme di governance per autonomia energetica locale
	OD10. Nuovi modelli di rigenerazione del patrimonio architettonico e paesaggistico
x	OD11. Forme di valorizzazione del patrimonio bioculturale
x	OD12. Metodologia per la valutazione della sostenibilità di azioni e strategie per lo sviluppo dei paesaggi culturali delle aree interne

7. FONTI

Arezzo notizie (10 marzo 2023). *Festasaggia: bilancio, programmazione e premiazione. Appuntamento a Badia Prataglia*. <https://www.arezzoneotizie.it/zone/casentino/festasaggia-bilancio-programmazione-badia-prataglia.html>

Associazione Foresta Modello delle Montagne Fiorentine (n.d.).
<https://www.forestamodellomontagnefiorentine.org/>

Casentinopiù. (21 ottobre 2021). Torna FESTASAGGIA, ecco tutti gli eventi dedicati alla castagna.
<https://www.casentinopiù.it/torna-festasaggia-ecco-tutti-gli-eventi-dedicati-alla-castagna/>

Casentino Toscana. <https://casentino.it/festasaggia/>

Ecomuseo del Casentino (n.d.). <https://www.ecomuseo.casentino.toscana.it/festasaggia>

Ecomuseo del Casentino (2024). *15 ANNI DI FESTASAGGIA*. <https://www.oltreterra.it/wp-content/uploads/2023/11/20231124-Documento-Tavolo-FESTASAGGIA.pdf>

Ecomuseo del Casentino; Oltreterra (n.d.). *Festasaggia in Trasferta. Verso la costruzione di una 'comunità di progetto' nazionale*. <https://www.oltreterra.it/wp-content/uploads/2022/11/FESTASAGGIA-IN-TRASFERTA-ultimo.pdf>

Festasaggia (n.d.). Facebook. https://www.facebook.com/FestaSaggia/?locale=it_IT

Il progetto, gli obiettivi, le modalità di partecipazione (2024). https://ecomuseodelcasentino.s3.eu-central-1.amazonaws.com/s3fs-public/2022-04/Il%20progetto%2C%20gli%20obiettivi%2C%20le%20modalit%C3%A0%20di%20partecipazione.pdf?VersionId=Z6IAF44qATyanc5HyEZx_Pto1atCjgQH

Manifesto Festasaggia (n.d.). <https://ecomuseodelcasentino.s3.eu-central-1.amazonaws.com/s3fs-public/2023-11/MANIFESTO%20-%20il%20decalogo%20di%20festasaggia.pdf?VersionId=W.E61Jzc33H1emRH.4eupBIPQAikTd9>

Oltreterra. <https://www.parcoforestecasentinesi.it/it/vivi-il-parco/attivita/oltreterra>

Parco delle Foreste Casentinesi (n.d.). *Carta Europea per il Turismo Sostenibile*.
<https://www.parcoforestecasentinesi.it/it/vivi-il-parco/attivita/turismo-sostenibile>

Parco delle Foreste Casentinesi (2024). <https://www.parcoforestecasentinesi.it/it/news/festasaggia-2023-2024>
<https://www.parcoforestecasentinesi.it/it/vivi-il-parco/attivita/oltreterra/festasaggia>

Regolamento Festasaggia (2024). <https://ecomuseodelcasentino.s3.eu-central-1.amazonaws.com/s3fs-public/2024-03/REGOLAMENTO%202024-25.pdf?VersionId=7qpiJJKM4HolzXyU30AnPSiRYFXNskA>