

PROGETTO DENOMINATO “L’EPIFANIA DEGLI ADULTI – IL CONTRIBUTO ALLA PACE DELL’ARTE E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI”

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il Comune di Lenola intende utilizzare la predisposizione d’animo offerta dalle festività natalizie per sensibilizzare la cittadinanza su due importanti realtà orgoglio del territorio: l’arte e i prodotti enogastronomici locali.

Per una maggiore efficacia di tale sensibilizzazione si farà ricorso ad un filo conduttore sempre attuale e molto a cuore in questo periodo: la pace e parliamo sia della pace tra popoli ma anche la pace necessaria tra popoli e ambiente. L’evento organizzato per l’Epifania degli adulti si articola su due momenti, apparentemente disgiunti ma entrambi concorrono alla valorizzazione dei nostri prodotti agroalimentari. Un convegno sul dissesto ambientale e l’urgenza di venirne fuori per proteggere le attività e le eccellenze agroalimentari del Lazio e una rassegna di corali polifoniche, ospitata dalla corale lenolese. Come detto gli eventi sono apparentemente disgiunti ma in realtà la rassegna è importantissima per richiamare un consistente numero di partecipanti al convegno diverso dai soliti addetti ai lavori. I repertori dei cori prevedono brani il cui tema sarà “la pace”. Al convegno, invece, parleremo della guerra in atto all’ambiente e dell’importanza di giungere ad una pace per preservarlo attraverso azioni che salvaguardino il territorio dall’abbandono, dagli incendi, e dai disastri idrogeologici. Il protagonista indiscusso che lega le 2 tipologie di pace è l’ulivo, simbolo per eccellenza della pace tra popoli ma anche protagonista indiscusso per la salvaguardia dell’ambiente dei nostri territori collinari tra cui quelli di Lenola. Parleremo dei prodotti di eccellenza che da esso ricaviamo (Olio EVO, olive da tavola, paté vari). Discuteremo dell’importanza del recupero dei terreni abbandonati per riconsegnarli ad una nuova politica agricola che ci permetta di preservare al meglio l’eccellenza dei nostri prodotti agroalimentari. Alla rassegna si prevede partecipino tra coristi e spettatori, più di 500 persone. Offrire ai partecipanti una degustazione di prodotti agroalimentari rigorosamente laziali, otterrà sicuramente lo scopo di valorizzarne la bontà anche ad un pubblico solitamente non attento al fattore “origine del prodotto”. Con i paesi gemellati, inoltre sono in itinere iniziative varie per promuovere i nostri prodotti agroalimentari, non ultimo la presenza dei nostri prodotti nei mercatini di Natale allestiti a Muhlthal in Germania. Al convegno saranno presenti rappresentanti dei comitati del gemellaggio col preciso scopo di pubblicizzare i nostri prodotti oltralpi. Infine far respirare al convegno una boccata d’arte, quale quella che ci forniranno le corali, lo si ritiene un rafforzativo che aiuta nello scopo. Dopo aver nutrito l’anima si apprezza di più il nutrimento del corpo e il gusto dei prodotti che saranno messi a disposizione, tutti rigorosamente locali.

Di seguito le azioni in cui si sviluppa il progetto la loro descrizione e i costi:

AZIONI DEL PROGETTO	BREVE DESCRIZIONE	SPESA PREVISTA
Rassegna delle corali polifoniche	L’esibizione delle corali polifoniche sarà preceduta da un breve intervento del Sindaco che illustrerà l’intero significato della serata, ivi compreso lo scopo di valorizzare i prodotti agroalimentari laziali e in	Organizzazione è a carico della corale Polifonica di Lenola

	particolare quelli locali. Particolare enfasi sarà data al fatto che l'evento è sovvenzionato dall'Arsial	
Convegno sull'incidenza del degrado ambientale sulla produzione agroalimentare e azioni da mettere in campo per salvaguardarne qualità e quantità;	Tavola rotonda cui fare intervenire amministratori e esperti locali, per discutere di degrado ambientali e le possibili azioni per combatterlo. Il ruolo dell'ulivo e quindi l'importanza del recupero dei terreni e uliveti abbandonati per prevenire disastri idrogeologici. Incendi boschivi ed esigenza di ridare al settore agricolo terreni utilissimi per continuare ad avere eccellenti prodotti agroalimentari sia sotto il profilo qualitativo che quantitativo, per ognuno dei quali ne saranno evidenziate le qualità e l'importanza della loro inclusione nella dieta mediterranea.	Allestimento sala, pulizia e rassetto area: € 50 Materiale pubblicit. € 50 Sistema proiezione immagini e amplificazione: € 200 Tot. 1 € 300
Degustazione prodotti tipici lenolesi ed eventualmente anche di altri prodotti agroalimentari laziali offerti da produttori che volessero pubblicizzarli a prezzi contenuti	A tutti i convenuti saranno offerti assaggi di prodotti presenti, esaltandone e sottolineandone le qualità.	Allestimento pulizia e rassetto area: € 50 Materiale pubblicit. € 50 Acquisto e confezionamento prodotti: € 4600 Tot 2 € 4700 Tot =tot 1+tot 2 = € 5000

Considerazioni

- Il progetto risponde al duplice scopo di far conoscere ad un vasto pubblico l'eccellenza della "Corale Polifonica Lenolese" e l'eccellenza dei molteplici prodotti enogastronomici della

tradizione Lenolese, esaltandone la produzione grazie alle molte iniziative di diversificazione delle attività agricole del Lazio;

- Veicolare la comunicazione mediante l'attenzione ad un tema a cuore a tutti qual è la pace, avrà di certo una efficacia maggiore;
- I costi di messa in opera dell'evento sono stati ridotti al minimo, concentrando la spesa innanzitutto sull'acquisto delle materie prime di qualità, e quindi nel confezionamento e preparazione dei vari assaggi che si andranno a proporre;
- La numerosa presenza di forestieri, alcuni anche di altre nazionalità, darà un considerevole contributo alla crescita e valorizzazione della comunità locale, promuovendone la cultura e l'enogastronomia;
- L'invito a tutti ad includere nella propria dieta i prodotti enogastronomici della regione Lazio, elementi indispensabili della dieta mediterranea, universalmente riconosciuta come patrimonio immateriale dell'UNESCO, darà un consistente apporto anche all'educazione alimentare di quanti interverranno all'evento.