

Al Sig. Sindaco del Comune di Belmonte Mezzagno

OGGETTO: PRESENTAZIONE PROGETTO DI DEMOCRAZIA PARTECIPATA, "SAGRA D'INVERNO"

L'Associazione Culturale Volere Volare intende partecipare all'avviso pubblicato il 07/12/2017 sul sito del Comune di Belmonte Mezzagno, di presentazione di un progetto di Democrazia Partecipata per la realizzazione di una "Sagra d'Inverno" che sarà finanziata con i Fondi di cui all'art. 6 comma 1 della legge Regionale n. 5/2D14 (come modificata dal comma 2 dell'art. 6 L.R. 9/2015).

La sottoscritta Viola Avvento, nata a Palermo il 26/04/1982, in qualità di Presidente e Legale Rappresentante dell'Associazione Culturale Volere Volare con sede legale in Via J. Kennedy n. 207 a Belmonte Mezzagno (PA) Codice Fiscale 97280730827 Partita Iva 06548240826

PRESENTA

La scheda progetto con la relazione descrittiva e le relative spese.

Distinti Saluti

Belmonte Mezzagno li 20/12/2017

Firma

ASSOCIAZIONE CULTURALE
"VOLERE VOLARE"
VID J.F. Kennedy n° 207
90031 Belmonte Mezzagno (PA)
P. Iva 06548240826



"SCHEDA PROGETTO"

- TITOLO PROGETTO: "Sagra della Vastedoa"
- SINTESI IDEA PROGETTUALE: L'evente che si vuole organizzare è una sagra dei prodotti tipici
 belmontesi e una degustazione come la vastedda, focaccia tipica, condita con olio extravergine
 d'oliva e recotta. Si vuole far rivivere le antiche tradizioni culinarie e culturali di un tempo non solo
 assaggiando e degustando i prodotti ma anche rivivere il passato attraverso una mostra fotografica
 itinerante dei puesaggi, luoghi, monumenti e personaggi di Belmonte Mezzagno.
- DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL PROGETTO: La sagra della Vastedda vuole essere un incontro tra i cittadini belmontesi e non, al fine di fai rivivere e riscoprire gli antichi saperi e sapori, con una degustazione dei prodotti tipici e una visita guidata ad una mostra fotografica itinerante dei paesaggi, luoghi, monumenti e personaggi di un tempo di Belmonte Mezzagno. La vastedda è una specie di locaccia di pane non lievitato. In origina era condita solo con olio extra vergine di oliva, sale e pepe. Oggi, a questi ingredienti, vengono aggiunte acciughe salate e caciocavallo tagliato in scaglie o grattugiato oppure solo con ricotta locale. Ha radici molto lontane e costituisce di fatto uno dei prodotti culinari tipici del paese legato alla società agricola di un tempo, quando vi era la diffusa abitudina da parte della gente di comprare al mattino presto le vastedde già condite. La portavano con loro e la usavano per pranzare, consapevoli che non sarebbero riusciti a tornare a casa prima di sera.

Gli ingredienti utilizzati per fare la vastedda, in particolare la farina, simboleggiano anche la fortuna, la prosperità e la pace.

La Sagra della Vastedda è l'occasione di far conuscere i genuini prodotti locali grazie anche ai contributo di alcune aziende alimentari che operano nel territorio. L'evento, sagra e mostra fotografica, sarà organizzato una domenica pomeriggio, in accordi con l'amministrazione comunale, e dentro l'atrio e corridoi dell'edificio della scuola didattica.

NOME, COGNOME DEL RESPONSABILE LEGALE DELL'ASSOCIAZIONE PROPONENTE, CONTATTO EMAIL E TELEFONICO

Dott.ssa Viola Avvento, Rappresentante Legale dell'AC Volere Volare, <u>acvolerevolare@gmail.com</u>, cell. 3278719985.

STIMA DEI COSTI

Totale preventivo per interno pomeriggio: olio extravergine d'oliva, vastedde, formaggio, sale e pepe, vino, alld, ricotta, noleggio impianto audio, proiettore e telo proiezione; iocandine, brochure e pubblicità, stampe fotografie per mostra fotografica, materiale da cartoleria vario, cartoncino nero per base fotografia per mostra, noleggio tavoli e tovagilato per sagra. Totale euro 2000 euro.

Beimonte Mezzagno ii 20/12/2017

Firma