

CENTRO STUDI VALDELSA
Associazione Culturale
Via Pisana n.10 - Barberino Tavarnelle Codice Fiscale : 94299610488

Allegato A
Contributo economico

PROGETTO DELL'INIZIATIVA

1. Titolo: La Cucina Italiana **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO**

2. Data di realizzazione

Inizio __20/06/2026__ termine __31/07/2026__

3. Luogo di svolgimento

20/06/2026 Comune San Gimignano Provincia SI CAP 53037 Sede Ristorante Fuori Porta
Indirizzo Viale Roma 6

Fase 1: Il Salotto Storico (Focus: Identità e Tradizione)

- **Modalità organizzativa:** Tavola rotonda culturale e talk show.
- **Allestimento del luogo:** Lo spazio viene configurato come un salotto accogliente, con sedute a semicerchio per favorire il dialogo tra storici della gastronomia, studiosi e pubblico.
- **Dinamica:** Interventi frontali alternati a letture di testi storici e testimonianze, volti a ricostruire il valore identitario e l'evoluzione nel tempo della cucina italiana come patrimonio UNESCO.

10/07/2026 Comune San Gimignano Provincia SI CAP 53037__Sede Ristorante Fuori Porta
Indirizzo Viale Roma 6

Fase 2: Il Laboratorio delle Materie Prime (Focus: Qualità e Filiera)

- **Modalità organizzativa:** Panel tecnico-scientifico ed esposizione didattica.

- **Allestimento del luogo:** Lo stesso spazio viene rimodulato inserendo isole espositive perimetrali dedicate ai prodotti d'eccellenza e alle filiere agroalimentari.
- **Dinamica:** Interventi di esperti del settore e chef focalizzati sulla tracciabilità e la qualità degli ingredienti. Il pubblico segue il percorso logico che va dalla terra alla tavola, supportato da supporti visivi e descrittivi.

25/07/2026 Comune San Gimignano Provincia SI CAP 53037__ Sede Ristorante Fuori Porta Indirizzo Viale Roma 6

Fase 3: Il Forum Territorio e Futuro (Focus: Cultura e Turismo)

- **Modalità organizzativa:** Simposio programmatico e spazio di networking.
- **Allestimento del luogo:** La sala viene predisposta con una platea frontale per i relatori e un'area aperta sul fondo per favorire l'interazione finale.
- **Dinamica:** Interventi mirati di chef e promotori turistici sulle strategie di valorizzazione locale. L'evento si conclude con un dibattito aperto tra relatori, istituzioni e pubblico per consolidare le relazioni sociali e le prospettive di sviluppo turistico del territorio.

Nota: nel caso in cui l'iniziativa sia ripetuta più volte, devono essere indicate le date e i luoghi di svolgimento relativi a ciascuna edizione, di cui ai punti 2 e 3.

4. Descrizione dell'iniziativa

L'Associazione Cuochi Senesi promuove un'iniziativa composta da tre eventi distinti, tra loro coerenti per impostazione e finalità, con l'obiettivo di diffondere e valorizzare la cucina italiana quale espressione culturale riconosciuta a livello internazionale come patrimonio immateriale dall'UNESCO.

I tre eventi sono tutti concepiti come momenti di carattere divulgativo e di approfondimento, strutturati attraverso incontri pubblici, interventi di chef, esperti del settore agroalimentare e studiosi della tradizione gastronomica. Ciascun appuntamento affronta il tema della cucina italiana da una prospettiva specifica ma complementare: il primo è dedicato al valore identitario e storico della tradizione culinaria, il secondo alla qualità delle materie prime e alle filiere produttive, il terzo al ruolo della cucina come leva di promozione culturale e turistica del territorio.

L'iniziativa si configura quindi come un percorso unitario di trasmissione del sapere gastronomico, volto a rafforzare la consapevolezza del pubblico rispetto alla cucina italiana non solo come insieme di ricette, ma come sistema complesso di conoscenze, pratiche e relazioni sociali. In questa prospettiva, ogni evento contribuisce a consolidare il legame tra comunità, territorio e cultura alimentare, promuovendo al contempo una visione della gastronomia come patrimonio vivo, dinamico e condiviso.

5 Finalità

La finalità dell'iniziativa è promuovere la conoscenza, la tutela e la valorizzazione della cucina italiana intesa non soltanto come pratica gastronomica, ma come patrimonio culturale immateriale riconosciuto a livello internazionale dall'UNESCO.

In questa prospettiva, l'obiettivo principale è rafforzare la consapevolezza del pubblico rispetto al valore culturale, sociale ed economico della tradizione culinaria, evidenziando il legame profondo tra cucina, territorio, identità locale e qualità delle produzioni agroalimentari. L'iniziativa mira inoltre a favorire la trasmissione delle conoscenze e delle competenze tra generazioni, contribuendo a preservare tecniche, saperi e pratiche che costituiscono un elemento distintivo del patrimonio italiano.

6. Modalità realizzative

Le modalità realizzative dell'iniziativa prevedono l'organizzazione di tre eventi pubblici a carattere divulgativo, strutturati secondo un format omogeneo che combina momenti di esposizione teorica, testimonianze professionali e confronto con il pubblico.

Ciascun evento si sviluppa attraverso una programmazione definita, articolata in interventi di chef, esperti del settore agroalimentare, rappresentanti istituzionali e studiosi della cultura gastronomica. Gli incontri sono progettati per garantire chiarezza espositiva e rigore dei contenuti, con un linguaggio accessibile ma fondato su basi tecniche e culturali solide. Particolare attenzione è dedicata alla selezione dei relatori, individuati in base a competenze ed esperienza, al fine di assicurare autorevolezza e qualità scientifica alla divulgazione.

Gli eventi si svolgono in spazi idonei ad accogliere il pubblico e favorire l'interazione, prevedendo momenti di dialogo e confronto diretto. La partecipazione è aperta a cittadini, operatori del settore, studenti e appassionati, con l'obiettivo di ampliare il più possibile la platea dei destinatari.

7. Pubblico di riferimento

Il pubblico di riferimento dell'iniziativa è ampio e trasversale, coerente con la natura divulgativa degli eventi e con l'obiettivo di diffondere la conoscenza della cucina italiana quale patrimonio culturale immateriale riconosciuto dall'UNESCO.

8. Ambito territoriale di riferimento dell'iniziativa:

comunale ☐ provinciale ☒ regionale ☐

9. Attività di comunicazione dell'iniziativa

Indicare i canali informativi attraverso i quali sono realizzate le attività di comunicazione:

☐ prodotti editoriali cartacei (inviti, depliant, manifesti)

☒ prodotti editoriali informatici (pagina web, newsletter, social network)

☐ eventi di lancio:

☐ conferenza stampa: *(indicare data e luogo)*

☐ inaugurazione *(indicare data e luogo)*

10. Altre informazioni che il richiedente ritiene utile fornire _____

11. Dati economici dell'iniziativa:

1. Costo complessivo dell'iniziativa euro __6000__
2. Entità del contributo richiesto euro ____2000____

PIANO PREVISIONALE DI SPESA

Risorse economiche disponibili	Importo
1. risorse economiche stanziare dal richiedente	4000
2. contributo economico richiesto al Consiglio regionale	2000
3. Altri contributi economici ricevuti da soggetti pubblici	
4. Altri contributi economici ricevuti da privati	
Totale	6000
Tipologie delle voci di spesa	
1. Acquisto di beni strumentali non durevoli	
2. Canone di locazione per l'utilizzo di locali, impianti o strutture (se diversi dalla propria sede)	4000
3. Allestimento dei locali, impianti e strutture, scenografie, montaggio e smontaggio	2000
4. Pubblicità (inserzioni, manifesti, stampe, video)	
5. Servizi editoriali e tipografici per la stampa di volumi	
6. Premi e riconoscimenti	
7. Compensi per relatori, artisti, la cui prestazione fa parte del programma approvato, e le relative spese di viaggio, di vitto ed alloggio	
8. Altre spese (<i>specificare</i>) _____	
Totale	6000

Barberino Tavarnelle lì 28 mag. 26

