

| | |
|----------------------------|--|
| Codice: 15 | L'accademia e la sostenibilità |
| Proponente/i | Associazione Accademia del Runditt |
| Obiettivo Condiviso | B. Offerta di Qualità |
| Tema CETS | 3. Riduzione dell'impronta ecologica, dell'inquinamento e dello spreco di risorse |
| Sotto Tema CETS | a) lavorando con gli operatori turistici per migliorare la gestione dell'ambiente (utilizzo di energia e acqua, gestione dei rifiuti, inquinamento acustico e luminoso) |
| Descrizione | <p>L'associazione è nata con lo scopo di tutelare un prodotto tradizionale (i runditt) e di tramandare alle nuove generazioni questa storica pratica. L'associazione è diventata nel 2017 Comunità del Cibo di Slow Food e il prodotto ha ottenuto il marchio De.C.O. ("Denominazione Comunale Di Origine") dal Comune di Malesco.</p> <p>Nell'ambito della Carta europea del turismo sostenibile, si impegna ad utilizzare stoviglie in materiale biodegradabile, in occasione della sagra "<i>Runditt, turtei e turte ad San Per</i>" che si svolge a giugno e in altre occasioni di valorizzazione del prodotto. Sempre durante la sagra, oltre al Mater- Bi, si intende mettere a disposizione bicchieri di vetro con il marchio dell'associazione, acquistabili per la degustazione di vini. L'Accademia dei runditt, in collaborazione con l'Ecomuseo di Malesco, nel corso dell'anno, partecipa ad alcune iniziative con l'intento di valorizzare i prodotti locali e promuovere il territorio. Durante la sagra e in altre occasioni, si impegna inoltre ad allestire un punto informativo con materiale riguardante anche il Parco L'Associazione si prefigge inoltre di stimolare occasioni di confronto con ricette di prodotti gastronomici tradizionali e simili.</p> |
| Risultato Atteso | Realizzazione di almeno una sagra "sostenibile" all'anno |
| Tempistiche | 2018-2022 (a giugno) |
| Eventuali Partner | Ecomuseo della Pietra Ollare e degli Scalpellini di Malesco |
| Risorse proprie | Capitale (€): 400 |
| | Lavoro (giorni anno): 10 per un totale di 50 gg nel quinquennio |
| A cura di | Lorenza Bergamaschi |