



# *Comune di San Sperate*

*(Provincia del Sud Sardegna)*

*Ufficio Attività Produttive*

**PROGETTO 59° SAGRA DELLE PESCHE 2020**

**RELAZIONE TECNICA**

Il PROGETTO 59^ SAGRA DELLE PESCHE consta di n.3 attività di intervento:

- 1) Promozione delle pesche e dei prodotti tipici locali;
- 2) Promozione del territorio;
- 3) Promozione della tradizione culturale, artistica e artigianale locale ;

- 1) **PROMOZIONE DELLE PESCHE E DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI:** la promozione delle Pesche di San Sperate significa non solo farne conoscere le loro qualità, ma guidare il turista consumatore verso un impiego consapevole, vale a dire promuovendone l'utilizzo in ambito culinario mediante un connubio "fattibile" con piatti e pietanze nostrane. Sarà punto forte e novità di questa edizione della Sagra, pertanto, creare ambienti di commistione culturale e culinaria, perfettamente inseriti nello scenario di una o più case campidanesi del centro storico di San Sperate. L'identità storica e culturale sarà richiamata dall'architettura della casa campidanese stessa che si sposa con la tradizione artistica dei piatti creati per l'occasione in combinazione con un variegato utilizzo della Pesca di San Sperate.
- Ambito Agricolo, commerciale e didattico: durante la Sagra l'attività di promozione, valorizzazione e vendita delle Pesche di San Sperate sarà realizzata in sinergia con le Aziende Agricole del territorio e - in particolar modo - degli Agricoltori e le Aziende iscritte al Registro Comunale della De.C.O. (Denominazione di Origine Comunale) "Pesche di San Sperate", che si terrà i nei giorni 5, 6 settembre attraverso:
  - La vendita diretta "dal Produttore al Consumatore",
  - Le degustazioni in programma in Piazza Croce Santa,
  - Le visite guidate nei frutteti nell'iniziativa "Pescheti aperti".
- Ambito Promozionale, laboratoriale, informativo e formativo, guida al consumo consapevole: a riguardo si prevede di svolgere attività promozionali, laboratoriali, informative e formative per bambini ed adulti e le attività di guida al consumo consapevole delle Pesche e della frutta; Dovrà essere allestita la "Mostra pomologia e agroalimentare" che si potrà visitare nelle date del 5 e 6 settembre presso il Museo del Crudo.
- Ambito Enogastronomico: in occasione della Sagra delle Pesche, per tutta la sua durata e all'interno del circuito delle aree interessate alla manifestazione le Associazioni Culturali e Sociali e/o i privati possono allestire "Is Barraccas", tipici punti di ristoro amatissimi dal popolo della Sagra, capaci di soddisfare a prezzi contenuti anche i palati più esigenti.
- 2) **PROMOZIONE DEL TERRITORIO:** l'altra novità di questa edizione della Sagra delle Pesche sarà la creazione di adeguati itinerari nel centro storico, per offrire l'opportunità ai visitatori di scoprire

importanti e suggestivi angoli di interesse storico- artistico e folkloristico (Giardinetto Megalitico, Museo del Crudo, Chiesa Parrocchiale, Chiesa San Giovanni, Chiesa Santa Lucia, Murales, Sculture e Pietre Sonore del Maestro Pinuccio Sciola, Laboratori Artisti e Artigiani etc.) disseminati in tutto il centro storico.

Le caratteristiche case campidanesi del centro storico costruite con la Terra cruda - per le quali l'Amministrazione comunale da anni rinnova l'adesione alla Associazione Nazionale Città della Terra Cruda, strumento indispensabile per la promozione e valorizzazione del "Ladiri" e delle tecniche costruttive delle abitazioni che caratterizzano questa frazione di territorio comunale – saranno sfondo ideale ad ogni iniziativa culturale e gastronomica.

Nel centro storico, sulla base delle considerazioni sopra citate, sarà quindi realizzato un circuito in cui il visitatore potrà ammirare oltre alle bellezze che offre il territorio, mostre di vario genere, iniziative culinarie, spettacoli, ecc.

I referenti comunali saranno a disposizione dei visitatori per tutte le loro necessità, perseguendo l'intento di valorizzare il patrimonio artistico-culturale di San Sperate e contestualmente aumentando la visibilità delle attività commerciali presenti nel territorio (b&b, ristoranti, bar, pizzerie, attività produttive, etc.) in quanto ha messo a disposizione, grazie al nuovo servizio multimediale delle audioguide.

#### 4) PROMOZIONE DELLA TRADIZIONE CULTURALE, ARTISTICA E ARTIGIANALE LOCALE

Nel centro storico, sulla base delle considerazioni sopra citate, sarà quindi realizzato un circuito in cui il visitatore potrà ammirare oltre alle bellezze che offre il territorio, mostre artistiche, artigianali molte delle quali potranno essere allestite dai tantissimi artisti locali nelle proprie abitazioni in stile campidanese. Nei locali situati al primo piano del Museo del Crudo verranno realizzate mostre di pittura e scultura che ospiteranno alcuni fra i più promettenti artisti locali. Inoltre verranno individuati spazi idonei per le esposizioni di artigianato artistico.

Momento di sintesi tra il lavoro agricolo e la spiccata anima artistica del paese sarà rappresentata dalla estemporanea di pittura, che reinterpretando il monumento alla frutta di Piazza Gramsci, offrirà ai visitatori il giusto connubio fra tradizione locale e identità culturale in continuo divenire.

L'UFFICIO ATTIVITA' PRODUTTIVE

Ing. Stefania MAMELI