

“Il Gusto ritrovato in Val di Bisenzio”

Il principale progetto del 2022 dell'associazione per lo sviluppo turistico della Val Bisenzio è giunto a conclusione, anche se avrà la sua continuazione nel 2023 e negli anni a venire, visto che i temi sviluppati - la promozione della conoscenza del territorio, della biodiversità, della sostenibilità ambientale, il “fare rete” e la ricerca di elementi identitari valbisentini - sono le colonne portanti del nostro lavoro sul territorio.

Primo grande evento, nel febbraio 2022, in collaborazione con altri enti del Terzo Settore (associazione Acquerino Cantagallo, Associazione I Ragazzi del Limentra, Associazione Salvaguardia e Sviluppo Calvana), “Val di Bisenzio Experience” un approfondimento formativo online per appassionati e guide escursionistiche a cui hanno dato il patrocinio le maggiori associazioni di GAE italiane e toscane.



Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val Bisenzio
promuove

lunedì 28 febbraio 2022 ore 18

Val di Bisenzio

EXPERIENCE

Alla ricerca di nuove emozioni nella Toscana meno nota con proposte, itinerari e attività outdoor

I borghi fantasma, i cavalli selvatici della Calvana, le magiche faggete della Riserva Naturale Acquerino Cantagallo, le cristalline cascate del Carigiola. Tutto questo in un evento online a cura delle associazioni del territorio rivolto a guide escursionistiche ambientali, operatori del turismo e appassionati di trekking che desiderano aggiungere mete affascinanti ed ancora inesplorate alla propria formazione e alla propria offerta.

A cura di

Evento on line
Richiedi il link a: astvalbisenzio@gmail.com
Per informazioni: 3396240278
Con il patrocinio di

Durante la primavera gli esperti dell'associazione si sono concentrati sulla raccolta delle marze e sulla riproduzione, per innesto, del melo Savignanino, una coltura a rischio estinzione che entra a pieno titolo nelle tradizioni alimentari e culturali valbisentine e che non viene riprodotta da nessun vivaio specializzato. Le fasi di innesto e di custodia delle piantine innestate è stata affidata a due aziende agricole del territorio, La Corte del Maglio e Il Ronzio, che si sono prese cura degli esemplari per tutto il delicato periodo del dopo innesto.

A maggio del 2022 è iniziata la distribuzione della pianta, con il mercato del KMO al Frantoio di Sofignano. Altre piante sono state distribuite nel corso dei mesi a chi ne facesse richiesta. Nonostante l'importante quantitativo di piante innestate, ad oggi sono rimasti solo 15 vasi che contiamo di distribuire alla Festa di San Giuseppe a Vernio, il 16 aprile 2023.

Pianta la biodiversità!



La **mela Savignina** è un frutto unico: cresce soltanto in **Val di Bisenzio** ed è stata tramandata dai nostri avi per le sue caratteristiche: non solo il sapore, squisito, ma anche per la sua conservabilità e per la resistenza alle malattie. Il melo Savignina è una **pianta antica**, che ben rappresenta le nostre tradizioni, e la sua coltivazione è un emblema di **sostenibilità ambientale**. È inserito nella banca del Germoplasma, fra le piante a rischio estinzione. E non si trova in vendita: una volta esaurite le vecchie piante ancora presenti in tutta la Val di Bisenzio, della mela Savignina resterà soltanto un ricordo.

La nostra associazione ha preso a cuore le piante e gli ortaggi antichi, come la mela Savignina e il pomodoro Borsa di Montone, per conservarne la memoria, incentivarne la coltivazione e garantirne la promozione.

Rappresentano per noi la Val di Bisenzio, la ricchezza della sua **biodiversità** ed un futuro sostenibile in ogni ambito, sia dal punto di vista ambientale, che gastronomico e turistico.

Abbiamo così deciso di riprodurre, tramite innesto, alcuni esemplari di melo, in un progetto articolato fra cultura e formazione, che è stato approvato dalla **Fondazione Cassa di Risparmio di Prato** per un contributo alle spese.

Le piante innestate sono a disposizione dei nostri soci e per chiunque condivida i nostri valori e sia intenzionato a prendersene cura.



Saremo presenti
domenica 29 maggio dalle 10 alle 19
al Mercato del KMO al Frantoio di Sofignano

Per informazioni e per prenotare una pianta: Claudia 3396240278, Massimo 3383945848,
astvalbisenzio@gmail.com
Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val Bisenzio (AST)

Contemporaneamente, ha preso il via il progetto "Nuovi Coltivatori Custodi", con le classi di Agraria dell' Istituto Tecnico F. Datini di Prato, con cui collaboriamo da qualche anno. Nel percorso avviato con la responsabile dei progetti esterni, professoressa Grazia Cosenza, hanno fatto parte alcuni incontri sull'importanza di piante da frutto e ortaggi antichi (percorso che è stato poi allargato ad altre scuole di vari ordini grazie al prezioso intervento della professoressa Annalisa Marchi). Il progetto è proseguito durante quest'anno scolastico, fra le altre cose, con un corso d'innesto per le classi IV e V, con un esperto vivaista del pistoiese individuato dalla nostra associazione.



Settembre 2022 ha visto il ritorno dell'iniziativa più importante del calendario dell'associazione, Il Gusto ritrovato, ovvero due settimane e mezzo, a partire dall'8 settembre, di eventi legati alla biodiversità e alle piante antiche. Finalità del progetto, che sarà riproposto ogni anno nel mese di settembre, è quello di mettere in rete enti del Terzo Settore e aziende del territorio nella promozione del territorio e nella ricerca di una cultura identitaria legata ai valori della sostenibilità ambientale e delle tradizioni.

ast Valbisenzio

con il patrocinio dei comuni di Vaiano Vernio e Cantagallo

presenta

Il Gusto Ritrovato

Alla scoperta della Val Bisenzio tra frutta e ortaggi antichi,
agricoltura sostenibile, biodiversità e antichi sapori

Val Bisenzio 8-25 Settembre 2022

Giovedì 8 settembre, Piazza Donatori di Sangue, Vaiano ore 15:00-19:00
"Colto e mangiato", mercato settimanale dei produttori locali (presente tutto l'anno). A cura di aziende agricole del territorio

Sabato 10 settembre, Sala superiore Ex Meucci, Mercatale (Vernio) ore 17:00
Inaugurazione della mostra concorso d'arte "Fiori di campo...e fiori di giardino". Aperta tutti i giorni dal 10 al 25 settembre con orario 17:00 - 19:00. A cura di Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val Bisenzio. Info: 338 394 5848

Sabato 10 settembre, Centro Visite Cantagallo/Rifugio Cascina Le Cave ore 16:30
Escursione all'ascolto del bramito del cervo per famiglie, cena a sacco o al Rifugio, possibilità di pernottamento. A cura di Centro Visite Cantagallo/Rifugio Le Cave/Legambiente Prato. Info e prenotazioni: 338 6172364

Sabato 10 settembre, Centro visite Cascina di Spedaletto (Cantagallo) ore 19:00
Bramito del cervo al Centro visite, con cena al sacco, a cura di Associazione Passione Natura Biobiettivi. Info e prenotazioni: 3383037439 - 3471933742

Domenica 11 settembre, Giardini del Frantoio di Villa Guicciardini, Il Fabbro (Cantagallo) ore 10:00-19:00

Mercato de Il Gusto Ritrovato con aziende agricole del territorio, artigiani, laboratori e dimostrazioni. Distribuzione piante di melo Savignanino. A cura di Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val Bisenzio. Info: 338 394 5848

Giovedì 15 settembre, Piazza Donatori di Sangue, Vaiano ore 15:00-19:00
"Colto e mangiato", mercato settimanale dei produttori locali (presente tutto l'anno). A cura di aziende agricole del territorio

Venerdì 16 settembre, Villa Il Mulinaccio, Vaiano ore 17:30
"Il Borsa di Montone e i suoi fratelli: frutta e ortaggi antichi fra scienza, curiosità e tradizioni" Intervengono esperti e coltivatori. Al termine, piccola degustazione del Pomodoro Borsa di Montone. A cura di Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val Bisenzio. Info: 338 394 5848

Sabato 17 settembre, Montepiano/Rifugio Alpino Poggio di Petto (Vernio) ore 9:30
Trek & Brunch, escursione con pranzo all'Alpe di Cavarzano con partenza da Montepiano, a cura di Agenzia di Viaggi Sotto la Palma. Info e prenotazioni: 3389149075 - 0574442265

Sabato 17 settembre, Centro visite Cascina di Spedaletto (Cantagallo) ore 19:00
Bramito del cervo al Centro visite, con cena al sacco, a cura di Associazione Passione Natura Biobiettivi. Info e prenotazioni: 3383037439 - 3471933742

Sabato 17 settembre, Centro Visite Cantagallo/Rifugio Cascina Le Cave ore 16:30
Escursione all'ascolto del bramito del cervo, per adulti, cena a sacco o al Rifugio, possibilità di pernottamento. A cura di Centro Visite Cantagallo/Rifugio Le Cave/Legambiente Prato. Info e prenotazioni: 338 6172364

Domenica 18 settembre, The Sheep House, Migliana (Cantagallo) ore 9:30
Escursione da Migliana alle Sorgenti del Bisenzio con visita e degustazione all'agriturismo The Sheep House/Azienda Agricola La Bebina. A cura di Sacha Iacopini, G.A.E. Info e prenotazioni: 334 2429289

Domenica 18 settembre, Agriturismo Selvapiana (Cantagallo) ore 16:30
Laboratorio di pittura ad acquerello per bambini ed adulti. Degustazione dei prodotti dell'azienda. A cura di Sara Rossini (Occhi di Bosco) e Agriturismo Selvapiana. Info e prenotazioni: 338 9198371

Giovedì 22 settembre, Piazza Donatori di Sangue, Vaiano ore 15:00-19:00
"Colto e mangiato", mercato settimanale dei produttori locali (presente tutto l'anno). A cura di aziende agricole del territorio

Sabato 24 settembre, Giardini del Frantoio di Villa Guicciardini, Il Fabbro (Cantagallo) ore 15:00

"Trova la pianta": Caccia al tesoro alla ricerca dei frutti antichi, da effettuare in autonomia in località valbisenine (auto-piedi). A cura di Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val Bisenzio. Info: 338 394 5848

Sabato 24 settembre, Centro Visite Cantagallo/Rifugio Cascina Le Cave ore 16:30
Escursione all'ascolto del bramito del cervo, per adulti, cena a sacco o al Rifugio, possibilità di pernottamento. A cura di Centro Visite Cantagallo/Rifugio Le Cave/Legambiente Prato. Info e prenotazioni: 338 6172364

Sabato 24 settembre, Centro visite Cascina di Spedaletto (Cantagallo) ore 19:00
Bramito con cena e pernottamento al Rifugio Pacini, partenza dal centro visite, rientro il giorno successivo. A cura di Associazione Passione Natura Biobiettivi. Info e prenotazioni: 3383037439 - 3471933742

Domenica 25 settembre, Sala superiore Ex Meucci, Mercatale (Vernio) ore 17:00
Chiusura mostra/concorso "Fiore di campo...e fiori di giardino" e premiazione vincitori. A cura di Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val Bisenzio. Info: 338 394 5848

Qui, nel periodo dell'evento, potrai trovare almeno un piatto o un prodotto da forno con Borsa di Montone o con ingredienti locali o Prodotti Agroalimentari Tipici della Provincia di Prato

Ristorante La Castagna Via della Casaccia n° 6/10 Migliana, Cantagallo tel. 0574 981791
Ristorante Il Ghirighio Via di Migliana n° 29 Migliana, Cantagallo tel. 0574 981103
Ristorante pizzeria bistrot Il Croco della Luna Via del Bisenzio n° 178, Mercatale, Vernio tel. 0574 752891
Bar punto pranzo L'angolo del caffè Via Livio Becheroni, 2-7, Mercatale Vernio tel. 353 412447
Pasticceria Bar Sport Via del Bisenzio n° 239, Mercatale, Vernio tel. 333 266 8762

Trattoria Vecchia Spugna Via Bolognese nord n°35 Sassetta (Vernio) tel. 0574 957693
Ristorante Stefanacci Via Case Giusti n°25 Costozze (Vernio) tel. 0574 950146
Hotel Ristorante Margherita Via dell'Appennino n°17, Montepiano, Vernio tel. 0574959326
Casa Vacanze Ristorante Casa Le Bandite Via Le Bandite n°189, Le Confrin, Vernio tel. 347 3186487

Queste le aziende agricole dove fare acquisti:

La Bebina- The Sheep House Via Le Valli n° 3, Migliana, Cantagallo tel. 333 7138734
Acquisti in azienda: ogni sabato dalle 14:00 alle 19:00
Visita agli animali della fattoria: ogni domenica dalle 14:00 alle 19:00
Agriturismo Corboli, Via di Celle n°62, Corboli, Vernio tel. 335 7695213
Società agricola Cavoli e Capre, presso Frantoio di Sofignano tel. 331 1352811

Agriturismo Selvapiana, Via Selvapiana n° 5, Laicciana, Cantagallo tel. 333 3870605
Visita e Acquisti in azienda: sabato e domenica 10:00 - 13:00 e 15:00 - 18:00.
Az. Agr. La Torruccia, fattoria didattica, Via di Gricigliana n°22, Gricigliana Cantagallo tel. 347 9283901
Az. Agr. Il Meo, Via Pasquinelli n° 12, S.Ippolito, Vernio, tel. 3331299985

Per modalità e costi delle singole iniziative contattare direttamente gli organizzatori

ast Valbisenzio Via del Migliano n°5 Vaiano tel: 3383945848
<https://www.facebook.com/Valbisenzio>
www.valbisenziotoscana.it astvalbisenzio@gmail.com

Si ringrazia:



Durante l'evento si sono svolte iniziative organizzate dalla AST Valbisenzio - un convegno alla villa del Mulinaccio di Vaiano, un mercato di prodotti a KMO e artigianali con laboratori per grandi e piccini all'ex Frantoio di Villa Guicciardini di Usella, una mostra concorso che ha richiamato all'ex Meucci di Vernio artisti e appassionati da molte parti d'Italia - ed eventi curati da associazioni ed aziende locali. I ristoranti aderenti nel periodo della manifestazione hanno garantito la presenza di piatti tipici o realizzati con PAT o prodotti locali nei loro menù e le aziende agricole hanno dato disponibilità a visite ed acquisti in azienda.



Il Gusto Ritrovato

IL MERCATINO
Prodotti locali
Piante antiche
Artigianato artistico
Laboratori creativi

Nella splendida cornice dei Giardini del Frantoio di Villa Guicciardini alcuni dei migliori prodotti enogastronomici del territorio si incontrano con le realtà artigianali e artistiche: materiali naturali lavorati a mano con sapienza e cura del dettaglio, oltre ai prodotti di artigianato solidale di Insieme Autismo... E poi i frutti antichi e ritrovati, fra cui la Mela Savignanina e il Pomodoro Borsa di Montone.

Durante la giornata sarà possibile partecipare ad alcuni workshop e dimostrazioni legate a benessere e creatività: carta riciclata, stampa vegetale, pittura, ma anche riflessologia, tuina, feng Shui... e molto altro ancora, per un connubio perfetto tra gusto e bellezza.



Domenica
Il settembre 2022

10:00 -19:00

Giardini del Frantoio di Villa Guicciardini Usella, Cantagallo

Per info: Ast Valbisenzio
fb:ASTValbisenzio astvalbisenzio@gmail.com
Con il patrocinio dei comuni di Vaiano, Vernio e Cantagallo




IL GUSTO RITROVATO
8-25 SETTEMBRE 2022

16 settembre 2022
ore 17.30
Villa Mulinaccio Vaiano (PO)

Il Borsa di Montone e i suoi fratelli: frutta e ortaggi antichi fra scienza, curiosità e tradizioni

ingresso libero
Al termine dell'incontro degustazione del pomodoro Borsa di Montone



Incontro con esperti, produttori e coltivatori custodi

Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val Bisenzio



Il Gusto Ritrovato
8 - 25 settembre 2022 Val di Bisenzio (PO)

Presenta

Flori di campo...e fiori di giardino

Concorso nazionale di disegno e pittura

Le opere, a tema, originali, inedite, nel formato A4, saranno esposte in una sala polifunzionale del comune di Vernio dal 4 al 25 settembre 2022 e valutate da una giuria nominata dall'associazione. Le opere dovranno pervenire entro il **31 Agosto 2022** alla sede dell'associazione, in via del Mugello, 5 Vaiano (PO)

1° premio soggiorno in val di Bisenzio
2° premio cena in un ristorante della val di Bisenzio
3° premio cesto con prodotti valbisentini





Sempre a settembre è avviato il dialogo con associazioni emiliane di territori che ricadono sull'itinerario della Via della Lana e della Seta finalizzato ad una sorta di gemellaggio su un tema che accomuna gli attuali interessi di entrambe le aree: la riscoperta della frutta e degli ortaggi antichi.

I mesi autunnali e invernali hanno visto l'AST impegnata su due fronti.

La prima, l'organizzazione, insieme all'associazione Acquerino Cantagallo, del ciclo di escursioni guidate a partecipazione gratuita "I Mondi perduti", alla scoperta degli angoli meno noti della Val di Bisenzio ispirandosi alla storia, alle leggende, alle tradizioni e agli antichi mestieri e con spunti che arrivano dai testi che ci raccontano il passato valbisentino.

Una grandissima partecipazione ad ogni evento ha convinto gli organizzatori a proseguire sulla stessa strada e nel mese estivo prenderà vita la "summer

edition", con 4 escursioni già programmate:

- "Tutti a piedi (e non) alla festa dei cazzotti: rievocazione della festa di Sant'Anna a Cascina di Spedaletto"
- "C'è stato un tempo: da Monachino a Lavacchio sulle tracce dell'ultimo pastore"
- "Fossato e le fate delle buche"
- "Il favoloso mondo di Giocondo"

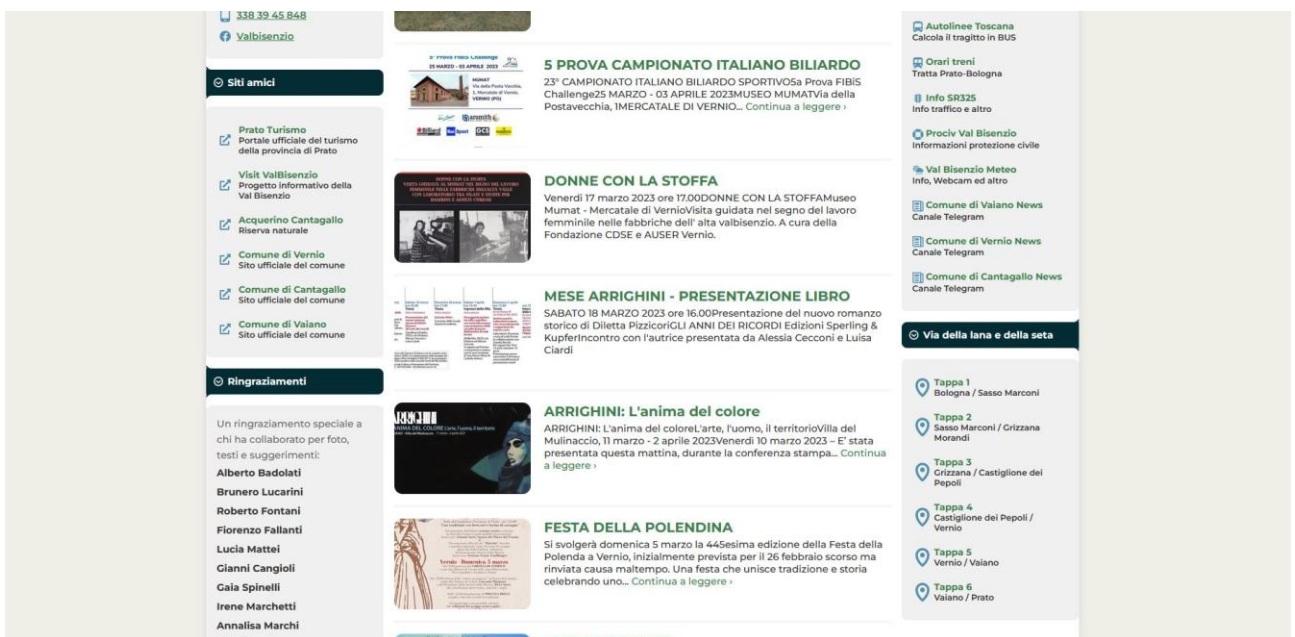
La rievocazione della festa di Sant'Anna a Cascina di Spedaletto, il 30 luglio, prevede la collaborazione con le associazioni Acquerino Cantagallo, Passione Natura e Biobiettivi, QuattroPassiOne e Vagamonti, per l'organizzazione della festa, la guida dei camminatori che arrivano dalla valle del Bisenzio, dell'Agna, della Bure e della Limentra e per il trasporto su joelette di persone con disabilità motoria. Saranno coinvolti poi gruppi di escursionisti di tutta la Provincia di Prato e durante la giornata nei prati antistanti la Cascina si svolgeranno giochi antichi e concerti di musica folkloristica.



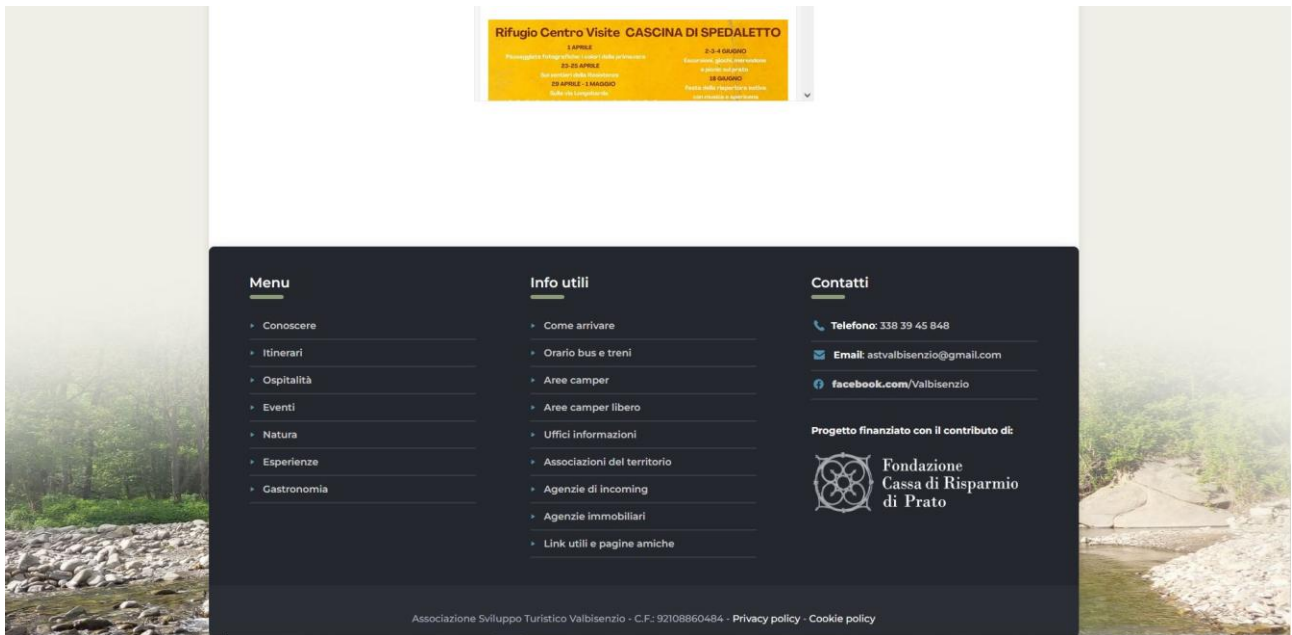
Altro fronte che sta impegnando i volontari dell'AST, la realizzazione di un sito internet sulla Val di Bisenzio. Il sito, tecnicamente realizzato dalla ditta Time for Web, conta su contenuti di foto e testi forniti gratuitamente da persone esperte del territorio. Un lavoro corale, dove lo stile personale dei testi è stato lasciato invariato, proprio come forma di arricchimento del progetto stesso.



Il sito, il primo nel suo genere per la Val di Bisenzio, si propone di fornire una guida completa alla Vallata: approfondimenti sulle varie frazioni, sugli aspetti naturali e delle aree protette, suggerimenti di itinerari a piedi e in bici, esperienze da fare, piatti e prodotti tipici, una lista completa dei posti dove dormire e mangiare (messa a punto con un censimento fatto dai volontari dell'AST).



Inoltre, oltre ai link che rimandano ai siti amici o d'interesse, la home page si apre con gli highlights mentre sul fondo appaiono i continui aggiornamenti dalla pagina Facebook dell'AST, su cui vengono costantemente condivisi tutti gli eventi culturali e turistici della Vallata. I link utili consentono di sapere in diretta i dati meteo o sul traffico e di consultare gli orari dei treni o degli autobus. Un'ampia selezione di fotografie, donate da importanti fotografi valbisentini, corredano i testi.



Il sito - <https://www.valbisenziotoscana.it/it> - sarà presentato alla fine del mese di aprile 2023 a Vaiano, al pubblico e alla stampa, in un evento che ha il patrocinio del Comune di Vaiano.

Contestualmente, presenteremo anche l'iniziativa che prevede il contributo di AST all'istituzione del Presidio Slow Food "Borsa di Montone".

Fra le altre cose fatte, sempre nell'ottica della ricerca di caratteristiche identitarie del territorio valbisentino, abbiamo fatto realizzare da una volontaria con doti artistiche le tazze - stampate poi da una ditta di Prato - che rappresentano alcune delle nostre eccellenze.

