

PROGRAMMA DETTAGLIATO DELLA MANIFESTAZIONE

Denominazione Progetto: Sagra del Fasulin – IX Edizione

Soggetto Promotore: Associazione Pro Loco Sospiro (affiliata UNPLI)

Ambito di intervento: Valorizzazione del patrimonio gastronomico tradizionale, promozione turistica locale e inclusione sociale.

Calendario e Luoghi di Svolgimento

La manifestazione si articola su due fine settimana consecutivi in un'apposita **tensostruttura riscaldata** per garantire la massima accessibilità e comfort ai partecipanti:

- **Sito dell'evento:** Area Feste presso il Centro Sportivo "Jumbo", Sospiro (CR).
- **Orari di apertura generali:** A partire dalle ore 19:00.
- **Apertura straordinaria:** La domenica, esclusivamente a pranzo a partire dalle ore 12:30.

Articolazione delle Giornate

PRIMO FINE SETTIMANA: Valorizzazione delle Ricette Antiche

- **Giornate:** 29,30,31 Ottobre e 1 Novembre.
- **Focus Gastronomico e Culturale (Menù 1):** Presentazione della cucina tradizionale cremonese incentrata sulle ricette storiche.
- **Piatti proposti e presidiati:** *Fasulin de l'òc cun le cudeghe* (piatto cardine della sagra), Trippa, *Li Verzii Mati* e Tortelli di zucca.
- **Secondi del territorio:** Costine e verze, Cotechino e lenticchie, Selezione formaggi Auricchio e la porchetta tradizionale cremonese.
- **SECONDO FINE SETTIMANA: La Tradizione d'Autunno e i Grandi Classici**
- **Giornate:** 12, 13, 14 e 15 Novembre.
- **Focus Gastronomico e Culturale (Menù 2):** Rotazione delle specialità locali per favorire una seconda affluenza di pubblico e promuovere ulteriori produzioni del territorio.
- **Primi storici:** Marubini in brodo e Tagliatelle al ragù d'anatra (oltre a Gnocchi tradizionali e alle scodelle di *Fasulin* e Trippa).
- **Secondi d'autunno:** *Buton de paia*s e polenta, Guancialino di manzo con polenta, Selezione di formaggi Auricchio con miele e composte di stagione.

(Nota per la commissione: Per l'intera durata della manifestazione è attivo il servizio da asporto per ridurre gli sprechi alimentari ed estendere l'accessibilità all'evento).

Presenze Istituzionali e Reti Territoriali

L'iniziativa vanta una solida rete di cooperazione che ne attesta la rilevanza strategica per l'area geografica di riferimento:

1. **Patrocinio Istituzionale Pubblico:** Concesso dal **Comune di Sospiro**. I rappresentanti dell'Amministrazione Comunale presenzieranno ai momenti ufficiali di apertura dei weekend per sottolineare il valore turistico e identitario della rassegna.
2. **Rete Associativa Nazionale:** Co-coordinamento e patrocinio dell'**UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia)**, a garanzia della qualità organizzativa dei processi interni e della tutela delle tradizioni storiche.

Temi Trattati e Obiettivi del Progetto

La Sagra non si configura come un mero evento gastronomico, bensì come un progetto integrato che affronta i seguenti macro-temi:

- **Inclusione Sociale e Sostegno al Terzo Settore:** Durante tutte le serate della manifestazione viene concesso uno spazio dedicato alla vendita e promozione delle confetture artigianali di **Cascina San Marco**. Si tratta di un progetto ad altissimo impatto sociale, poiché i prodotti sono realizzati direttamente dai ragazzi della **Fondazione Istituto Ospedaliero di Sospiro**. La sagra funge quindi da cassa di risonanza ed emporio solidale per la disabilità e il welfare locale.
- **Valorizzazione della Filiera Corta e Sinergie Economiche:** Coinvolgimento attivo del tessuto artigianale e commerciale della provincia. Nei menù e nella promozione sono integrati brand storici e artigiani locali, tra cui la selezione di **Torrone dei F.lli Rivoltini**, le eccellenze casearie di **Auricchio**, e il supporto logistico-tecnico di partner del territorio.
- **Identità Culturale Cremonese:** Preservazione del patrimonio linguistico (tramite l'uso dei nomi dialettali storici dei piatti come *Fasulin de l'òc* o *La tùurta Credo*) e della memoria culinaria tramandata all'interno della comunità rurale di Sospiro.

Elementi di Sostenibilità ed Efficienza Gestionale

- **Organizzazione e Prenotazioni:** Per ottimizzare i flussi, evitare assembramenti e contrastare lo spreco alimentare, l'Associazione ha istituito canali di prenotazione digitale e di messaggistica dedicati (coordinati dai referenti Marco e Vincenzo tramite la segreteria istituzionale: segreteria@prolocosospiro.it).
- **Infrastruttura protetta:** L'utilizzo di una struttura interamente riscaldata e coperta azzerà il "rischio meteo", garantendo la sostenibilità finanziaria dell'investimento e la certezza di svolgimento dell'evento.