



REGIONE TOSCANA



PROGETTO REGIONALE "ARTE E CIBO"

Eventi artistici di rilievo e produzioni tipiche ed eno-gastronomiche di alta qualità per la riscoperta del territorio dell'Amiata e dei suoi paesaggi rurali.

Il progetto prevede il coinvolgimento di 7 musei aderenti al *Sistema Museale Amiata* in gestione associata alla Comunità Montana Amiata Grossetano. L'Ente promotore è la stessa *Comunità Montana Amiata Grossetano* in collaborazione con la *Strada del Vino Montecucco e Sapori d'Amiata*. I comuni coinvolti, tutti in provincia di Grosseto, sono in totale 10 (8 appartenenti alla Comunità Montana e già elencati nella domanda di contributo, e due, Civitella Paganico e Campagnatico, che aderiscono alla *Strada del Vino*).

Dato il territorio ampio a cui il progetto intende rivolgersi si può senz'altro parlare di un progetto di area sulla base del quale è stato pianificato un coinvolgimento attivo e mirato per tutte le strutture museali e per tutti i comuni interessanti.

Scopo del progetto è quello di ricercare e comunicare il collegamento profondo che esiste tra cultura e territorio, tra arte e convivialità, tra il prodotto locale tipico e i musei del territorio.

La Comunità Montana dell'Amiata Grossetano, con azioni specifiche volte anche ad arginare questioni complesse come lo spopolamento delle aree montane, da tempo persegue una politica di recupero e valorizzazione delle produzioni locali (cfr. ad esempio la certificazione IGP della Castagna del Monte Amiata, l'Olio Seggiano Dop, la Doc Montecucco). Con molta energia la montagna amiatina sembra definitivamente uscita dalla crisi che in passato ha investito l'agricoltura.

Con questo progetto l'Ente montano vuole fare un ulteriore salto di qualità finalizzandolo alla valorizzazione complessiva del patrimonio museale e culturale locale inteso nel suo senso più ampio e complesso.

La produzione agricola locale diventa *bene culturale* e come tale trova posto all'interno dei musei, a loro volta espressione del territorio. All'interno delle strutture museali saranno allestiti appositi spazi/finestra dedicati alla cultura e alle produzioni locali tipiche.

La turismatica e la globalizzazione del mercato turistico facilitano la conoscenza di un territorio, ma il prodotto tipico e la cultura locale ne rappresentano le chiavi di accesso privilegiate. Il turista più attento e raffinato non tarderà a cogliere il nesso e lo stretto legame tra due mondi, arte e cibo, che solo apparentemente sembrano distanti. In particolare il museo che si presenta crocevia di visitatori diventa il luogo ideale per la rappresentazione più ampia della cultura locale che investe anche le produzioni proprie del territorio.

Esposizioni museali e l'insieme dei prodotti artigianali e biologici locali saranno dunque protagonisti di un interscambio volto ad attrarre e promuovere il territorio dell'Amiata.

L'idea è quella di far conoscere a tutto tondo la qualità di queste produzioni.

I musei del nostro territorio documentano un passato relativamente recente. L'800 e il '900 sono oggetto delle esposizioni museali. Il progetto vuole perciò concentrare l'attenzione sul contemporaneo anche per quanto riguarda l'alimentazione e la produzione agricola. Il "pan di legno e il vin di nuvoli" rappresentavano per questo territorio l'alimentazione base. Occorre allora partire da lì per comprendere al meglio il lungo cammino che ha portato oggi alla lavorazione di produzioni agricole di alta qualità.