

Associazione IL BIVACCO



In merito alla misura **A10 "A Tavola nel Parco"**: eventi o occasioni di degustazione a tema, con la proposta di percorsi enogastronomici a base di prodotti locali preferibilmente di filiera corta, oppure di consumo di un tipo di colazioni, merende e altri piatti, anche da asporto (sacchetto escursione), a base di prodotti locali e/o produzione di materiali promozionali con indicazione delle caratteristiche dei prodotti locali, delle tecniche e dei loro luoghi di produzione; .

Associazione IL BIVACCO APS

compatibilmente con le finalità, le politiche, i programmi, gli interventi e le attività dell'Ente Parco propone l'Evento denominato "**Vini in Vetta**" da svolgersi in un finesettimana di Luglio 2024. La calendarizzazione dell'evento tra le attività di Associazione è programmata per i giorni **Sabato 6 e Domenica 7 Luglio** compatibilmente con la verifica della agibilità meteo. In caso di non sussistenza di condizioni meteo favorevoli l'attività viene automaticamente spostata al finesettimana successivo.

L'iniziativa in descrizione non ha carattere commerciale e rientra negli scopi di Statuto di Associazione IL BIVACCO al p.to 1 (*L'Associazione promuove la cultura e la conoscenza dell'ambiente ed il territorio nell'accezione più ampia del termine. Persegue i propri fini mediante l'escursionismo e mediante altre iniziative come l'organizzazione di corsi, serate a tema, incontri, mostre, conferenze, spesso appoggiandosi ad una delle strutture gestite dall'associazione stessa*). Ha assunto inquadramento di APS (Associazione Promozione Sociale) dal 2015 e fa riferimento alla figura professionale della Guida Ambientale Escursionistica per svolgere le proprie attività.

VINI IN VETTA 2024

6-7 Luglio 2024

Panoramica

Tra gli eventi che abbiamo portato avanti negli anni, svolgiamo dal 2010 ogni estate un Incontro/Escursione di un finesettimana denominato VINI IN VETTA, invitando ed ospitando produttori di Vini Biodinamici del territorio con i quali conduciamo un evento fatto di escursioni abbinata ad assaggi di vini e cibo del territorio.

Spesso lo abbiamo fatto appoggiandosi a strutture del territorio che permettano la gestione logistica dell'evento (deposito materiale, predisposizione di cibo e bevande, pernottamento in camerata o tende).

Lo scopo è quello di tracciare un parallelo tra il cammino per sentieri e la tecnica di vinificazione biodinamica, cogliendo l'occasione di presentare le caratteristiche fisiche, geografiche e climatiche del nostro territorio.

Fino a quando la nostra Associazione ha avuto strutture in gestione (Rifugio Casentini fino al 2014 e Rifugio Conti fino al 2017) questi eventi sono stati al centro della programmazione estiva della struttura.

Da quando non abbiamo più in gestione una struttura di riferimento, abbiamo tramutato l'evento in "itinerante" cambiando luogo di estate in estate e , tranne la parentesi Covid, abbiamo sempre svolto l'evento in un fine settimana di Luglio. (Mediavalle Garfagnana, Apuane, Appennino). Negli anni abbiamo infine arricchito il programma ospitando produttori del territorio di formaggio, miele, castagne e lardo, abbinandoli ai vini suddetti ed arricchendo la serata del Sabato con intervento di Artisti musicali.

Associazione IL BIVACCO

via Arezzo 35/22 54100, Massa (MS)

Tel: (+39) 339 2429589 Web: www.ilbivacco-toscana.it ; eMAil: info@ilbivacco-toscana.it

Specifiche

La Biodinamica: implica un modo di lavorare, osservare e vivere la terra in sintonia con una filosofia di vita ed armonia al succedersi delle stagioni, del tempo e degli eventi climatici. Obiettivo del metodo biodinamico è la pratica dell'agricoltura in sintonia con la natura: la concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali. Il profondo legame con la natura e il completo rispetto dei suoi ritmi portano ad abolire l'utilizzo di fertilizzanti, minerali sintetici e di pesticidi chimici, e a gestire il terreno seguendo i cicli in cui la natura è immersa.

L' Escursionismo a piedi: è un'attività basata sul camminare nel territorio a scopo di svago, osservazione e studio, lungo percorsi tipicamente poco agevoli che non possono essere percorsi altrimenti (ad esempio con i mezzi di trasporto convenzionali).

Il tutto presuppone una coscienza dei limiti delle proprie capacità fisiche, ed una attrezzatura adeguata a far fronte ai cambi di temperatura ed esposizione, al meteo, all'alternarsi del giorno e della notte. Presuppone inoltre di portar con sé scorte sufficienti per la permanenza in ambiente ed un attento bilanciamento globale del peso ed ingombro del carico da gestire in spalla.

Come tutte le attività anche l'Escursionismo esercita un impatto sull'ambiente naturale in cui viene praticato. L'effetto di massa di un alto numero di escursionisti può portare al degrado e all'impoverimento dell'ambiente, ed è per questo che va valutato attentamente anche l'eventuale formazione di gruppi di escursionisti eccessivamente numerosi.

Il parallelo tra queste due pratiche che vogliamo innescare mediante **VINI IN VETTA** sta nell'affermare che così come con le **Tecniche Biodinamiche** si sceglie una strada di vinificazione più difficile, incerta, faticosa per arrivare a produrre minori quantità ma con una interpretazione "alla lettera" di clima e territorio, anche con l'**Escursionismo a piedi** si abbandonano strade comode e pianeggianti, per spingersi attraverso sentieri e passi più incerti e meno battuti verso mete ed esperienze che non raggiungeremmo con mezzi a motore.

La Sostenibilità dell'evento viene quindi praticata da un lato con il raggiungimento a piedi del sito di svolgimento: ognuno dei partecipanti si farà carico del trasporto condiviso del materiale necessario

Associazione IL BIVACCO

via Arezzo 35/22 54100, Massa (MS)

Tel: (+39) 339 2429589 Web: www.ilbivacco-toscana.it ; eMAil: info@ilbivacco-toscana.it

(sia quello personale che quello comune) per poi condividerlo in forma strutturata con gli altri partecipanti ed allo stesso tempo essere autosufficienti per la permanenza in ambiente. Così come i materiali raggiungono la quota o la vetta, altrettanto verranno riportati a valle per essere correttamente raggruppati e smaltiti. Dall'altro lato la Sostenibilità verrà sottolineata mediante la scelta sia di cibi consoni per loro filiera di produzione e qualità, sia di utilizzo di materiale ad impatto ridotto.

Associazione IL BIVACCO

via Arezzo 35/22 54100, Massa (MS)

Tel: (+39) 339 2429589 Web: www.ilbivacco-toscana.it ; eMAil: info@ilbivacco-toscana.it

Obiettivi del Progetto

1. **Condivisione:** La condivisione delle idee e dei momenti. La condivisione del cibo e del materiale da trasportare verso monte e verso valle. La condivisione ed il rispetto degli spazi naturali che ci ospitano.
2. **Conoscenza:** La conoscenza dei prodotti del territorio, e dei protagonisti delle produzioni specifiche. La conoscenza tra i partecipanti e lo scambio di opinioni e visioni sulle buone pratiche agricole e di filiera locale.
3. **Sostenibilità** Praticare e promuovere la sostenibilità delle Azioni, agire minimizzando l'impatto sul territorio attraversato ed utilizzare materiale consono agli scopi
4. **Azione A10 della CETS "A Tavola Nel Parco":** La sostenibilità dei pasti che verranno predisposti (cena, colazione e pranzo) in modalità "pic nic" parte dalla qualità dei cibi e dalla loro impronta ecologica: prodotti del territorio, filiera corta ed in alcuni casi IGP- La presentazione da parte dei produttori che intervengono a VINI IN VETTA (non solo i vini ma anche il resto dei cibi) farà parte della comunicazione al pubblico delle scelte ed i procedimenti che portano alla realizzazione del prodotto.

Dal punto di vista degli utensili ci si appoggerà in parte ai dispositivi già presenti in loco alla *Baita Verde*, mentre per quanto riguarda i prodotti di consumo provvederemo a reperire e fornire materiale di filiera locale e di alta riciclabilità. evitando uso di plastiche. Da notare che ad ognuno dei partecipanti verrà distribuito al momento del ritrovo sul sentiero calice di vetro e bottiglia di vino da portare nello zaino per il trasporto a monte; allo stesso tempo si chiederà ai partecipanti di portare con sé piatto e posate per gli assaggi durante i pasti (cena della sera in accostamento con i vini , colazione e pic nic in vetta del giorno seguente).

Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti verrà praticata a monte la riduzione di materiale di consumo usa e getta. Il tutto per limitare al massimo la produzione di scarto e rifiuto. Infine i prodotti di scarto verranno accuratamente separati, trasportati a spalla e conferiti a valle per il riciclo.

Associazione IL BIVACCO

via Arezzo 35/22 54100, Massa (MS)

Tel: (+39) 339 2429589 Web: www.ilbivacco-toscana.it ; eMAil: info@ilbivacco-toscana.it

Tappe intermedie di preparazione VINI IN VETTA 2024

1. Individuazione del luogo di svolgimento

Per l'Edizione 2024 di Vini in Vetta Associazione *IL BIVACCO APS* ha scelto il contesto delle *Apuane Settentrionali* avendo individuato il "campo base" al *Belvedere presso Loc. Acquasparta*, con la collaborazione della gestione del *Ristoro Belvedere per l'appoggio di servizi igienici e delle colazioni*. Le date individuate sono nel finesettimana Sabato 6 - Domenica 7 Luglio 2024 e lo svolgimento interesserà in particolare il Comune di Carrara e marginalmente quello di Fivizzano.

2. Coinvolgimento di produttori

I Produttori vinicoli che hanno dato disponibilità a contribuire all'evento fanno parte del nucleo storico di Aziende del territorio che hanno già partecipato alle edizioni passate:

- **Azienda Agricola Macea** (Borgo a Mozzano, LU) <https://www.macea.it/> e https://youtu.be/_6t7m0gyVso Biodinamica
- **Fattoria Le Le Luci** (Borgo a Mozzano, LU) <https://fattorialeluci.it/>
- **Cantina I Gigli** di Bertacchini Angelo (fraz. Oneta - Borgo a Mozzano, LU) <https://www.facebook.com/cantinagigli> Metodo Classico da Uve locali Barsagliana <https://youtu.be/eEdgzFyS5sE>
- **Azienda Vitivinicola La Casa del Gatto** (Barga, LU) Vini bianchi e rossi da "Blend in vigna" <https://youtu.be/go3Dhg2qXCs>
- **Manuel Pulcini** (Gattaiola, LU) <https://www.pulcinmanuel.it/> : Azienda biodinamica, specializzata in Land Recovery <https://youtu.be/9yIrm4toQzg>

Altri produttori del territorio che contribuirebbero intervenendo direttamente o mediante fornitura di loro prodotti:

- **Lardereria Guadagni Ada**, Colonnata (MS), Lardo IGP di Colonnata <http://www.anticalarderia-colonnata.it/>
- **Un Chicco di Miele di Del Becaro Andrea** (Antona, MS) <https://www.facebook.com/people/Un-Chicco-di-Miele/100076220256408/>
- **Az. Agr Il Chiasso di Vannucci Chiara** (Stazzema- LU) - Farina di Castagne <https://www.facebook.com/@Az-Agricola-Al-Chiasso-100045126715652/>

Associazione IL BIVACCO

via Arezzo 35/22 54100, Massa (MS)

Tel: (+39) 339 2429589 Web: www.ilbivacco-toscana.it ; eMAil: info@ilbivacco-toscana.it

- **Andrea Conti , pastore** - Resceto (MS) - Prodotti caseari di pecora massese allevata a stato brado <https://www.facebook.com/venere.lorieri>

3. Coinvolgimento dei partecipanti soci e non soci

Associazione IL BIVACCO APS, promotrice dell'evento, metterà a disposizione di soci e non a titolo gratuito, le proprie Guide Ambientali Escursionistiche per la gestione dell'aspetto Escursionistico dell'Evento articolato su tre principali escursioni.

- Andata Ritorno per Campocecina da Acquasparta (sent 185) da percorrere più volte
- Pomeriggio di Sabato : Vetta *Monte Borla* per tramonto (sent. 173)
- Mattina di Domenica: Vetta *Monte Sagro* (sent.172-173)

Dal punto di vista delle risorse interne inoltre si farà ricorso a fondo di cassa per sostenere e garantire lo svolgimento dell'Evento stesso e per l'intervento di Artisti e soci con strumento musicale a seguito (anche questo trasportato a spalla).

L'Evento rimane aperto al pubblico, benchè contingentato, e con modulo iscrizione che sarà reperibile sul sito di Associazione www.ilbivacco-toscana.it

4. Continuità con gli eventi passati

Ci preme potere dare continuità ad un appuntamento che ha visto uno stop nei due anni passati dovuto alle conseguenze della Pandemia Covid-19 che ha inficiato l'aspetto della socialità e condivisione su cui l'evento si basa.

Potete intanto vedere alcune foto delle passate edizioni qui:

2016: *Rifugio Conti, Vini in Vetta... a spalla!*

<https://photos.app.goo.gl/RsSYO6cCuZd2FuS5A>

2017: *Vini in Vetta in Appennino, al Mercatello*

<https://photos.app.goo.gl/9k5ofPszptdPUqdN8>

2018: *Mediavalle, la Via del vino più corta d'Italia: Da Macea all'Occhio di Lucca* <https://photos.app.goo.gl/fPMxpSzR3cy264aZ6>

2019: *Vini in Vetta, Scorci apuani e Poesia in Pianiza*

<https://photos.app.goo.gl/hprzfeESmyDta5SS9>

2020: *Mediavalle, Vini in Vetta #restaacasa*

<https://photos.app.goo.gl/A7wV9gpsgCJNYp6o7>

2023: *Vini in Vetta in Appennino Lucchese, il ritorno*

<https://photos.app.goo.gl/CiC1YhfCmiAJwYDt8>

Associazione IL BIVACCO

via Arezzo 35/22 54100, Massa (MS)

Tel: (+39) 339 2429589 Web: www.ilbivacco-toscana.it ; eMAil: info@ilbivacco-toscana.it

Aspetto Economico

A seguito sintetizziamo le Voci di spesa che lo svolgimento Evento comporta e gli ingressi attesi mediante contributo soci di Associazione

Spese previste:

- Quota contributo Colazioni Ristoro Belvedere: 300€
- Quota rimborso forfettario per produttore vino (5 produttori): 500€
- Quota rimborso forfettario altri produttori (5 produttori): 200€
- Materiale d'uso biodegradabile per lo svolgimento pasti e picnic: 200€
- Quota forfettaria Artisti con strumenti Musicali: 200€

TOTALE COSTI STIMATI: 1400€

Ingressi attesi:

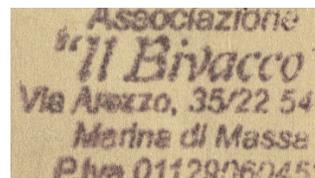
- Quota partecipazione soci: 600€
- Altre quote partecipazione Non Soci o fondi cassa Associazione: 200€

TOTALE STIMATO INGRESSI: 800€

Richiesta Economica ad Ente Parco Apuane:

La quota richiesta a Ente Parco Apuane è tesa a pareggiare il conto economico stimato e consta di circa un/terzo dell'ammontare spese previste

QUOTA RICHIESTA A ENTE PARCO APUANE: 600€



Associazione IL BIVACCO

via Arezzo 35/22 54100, Massa (MS)

Tel: (+39) 339 2429589 Web: www.ilbivacco-toscana.it ; eMAil: info@ilbivacco-toscana.it