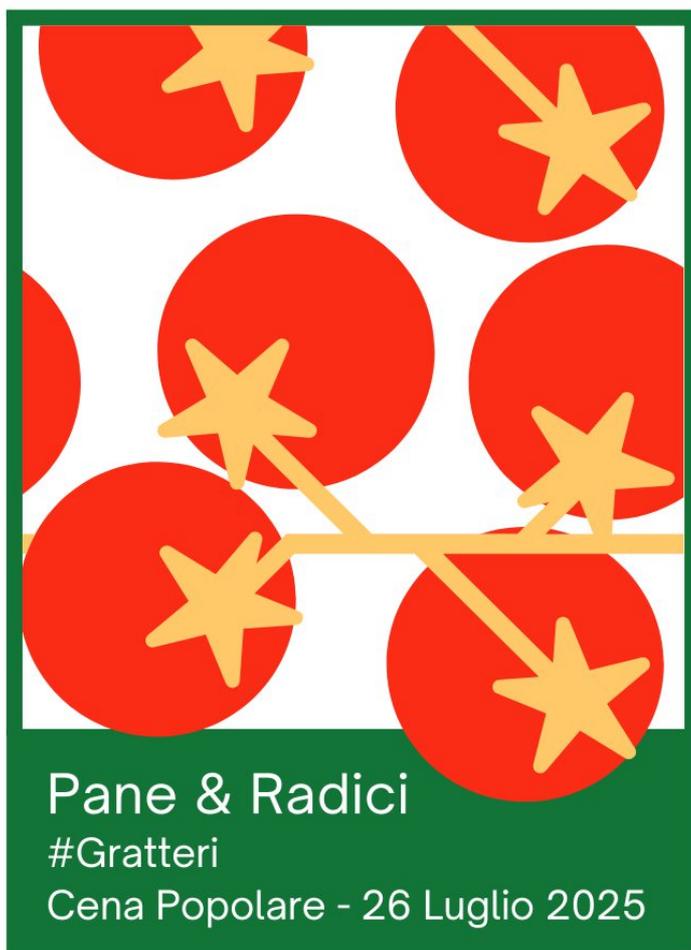


GRATTALUCI SI DIVENTA
THE CONCIERGE OF GRATTERI

PANE&RADICI



RELAZIONE INTRODUTTIVA

"Pane e Radici" – Una cena lunga 110 metri per riscoprire l'identità di Gratteri

Gratteri è un paese delle Madonie ricco di storia e tradizioni, ma negli anni ha visto molti suoi abitanti emigrare. "Pane e Radici" nasce per riunire la comunità locale, gli emigrati e i nuovi residenti attraverso una grande cena conviviale lunga 110 metri, capace di accogliere 222 persone lungo la strada principale del paese.

Promosso dal **Comune di Gratteri**, in collaborazione con l'associazione **Grattaluci Si Diventa**, l'evento intende rafforzare il legame sociale del paese e offrire un'occasione di incontro tra abitanti, stranieri con casa nel borgo e discendenti degli emigrati.

La cena sarà realizzata con il supporto di istituti alberghieri e agrari del territorio, tra cui l'**Istituto "Luigi Failla Tedaldi" di Castelbuono** e l'**Istituto Mandralisca di Cefalù**, che forniranno parte delle materie prime e coinvolgeranno studenti nella preparazione dei pasti. Il menù valorizzerà i prodotti locali, trasformando il pranzo in un'esperienza culturale oltre che gastronomica.

Per realizzare il progetto, sarà avviata una **campagna di raccolta fondi on e off-line**, coinvolgendo volontari ed enti per coprire i costi organizzativi e logistici.

"Pane e Radici" è un'occasione per scoprire l'identità di Gratteri, valorizzando il suo passato per costruire un futuro unito e accogliente.

PROGETTO

Obiettivi dell'evento

1. **Valorizzare Gratteri:** Far conoscere il patrimonio materiale e immateriale del paese.
2. **Rinforzare i legami comunitari:** Creare un momento di incontro per gli abitanti, i villeggianti i grattaluci emigrati e le loro discendenze.
3. **Tramandare la tradizione culinaria:** Offrire piatti tipici che rappresentano la cultura locale.
4. **Richiamare attenzione mediatica:** Trasformare il pranzo in un'occasione per attrarre visitatori e partecipare Gratteri al mondo.

Descrizione dell'evento

Un tavolo unico lungo **110 metri**, disposto per la lunghezza di **Corso Umberto I** (dal piazzale della chiesa all'incrocio con Via Gibilmanna), apparecchiato con tovaglie bianche, fiori selvatici locali e stoviglie colorate (l'ideale sarebbe che ogni famiglia prestasse una tovaglia e le stoviglie)

Il pranzo sarà **gratuito e aperto a tutti**, previa prenotazione ed esaurimento posti. Gli ospiti potranno **partecipare ad un festivo pasto tipico locale**, preparato con prodotti del territorio e grazie alla collaborazione degli istituti del comprensorio, mentre godono di **musica dal vivo**.

La data prevista per l'evento è il sabato 26 luglio, ad ora serale, ed è previsto un unico servizio. La data scelta, l'indomani dei festeggiamenti per il patrono di Gratteri, è stata individuata per permettere ai visitatori di eventualmente organizzare un fine settimana, e godere della tradizionale processione del venerdì sera.

Non è previsto un servizio completo in tavola, ma l'appoggio di piatti da portata e bevande in modo da favorire la convivialità e lo scambio, e snellire il servizio.

Capienza del tavolo

- **Lunghezza del tavolo unico:** 110 metri.
- **Numero di tavole pieghevoli utilizzate:** 55.
- **Capacità laterale:** 220 posti lungo i lati (2 persone per lato, per ciascun tavolo).
- **Capotavola:** 2 posti (uno all'inizio e uno alla fine del tavolo).
- **Capienza totale:** 222 posti a sedere.

Piano operativo

1. Pianificazione logistica

- **Location:** Corso Umberto I.

GRATTALUCI SI DIVENTA THE CONCIERGE OF GRATTERI

- **Tavoli e sedie:** 55 tavoli da 2 metri e 110 panche.
- **Tensostrutture:** Coperture leggere per sole/pioggia.
- **Cucina:** Coinvolgimento degli istituti scolastici.
- **Materie prime:** Fornite da produttori locali.
- **Volontari:** Supporto da associazioni e cittadini.

2. Coinvolgimento della comunità

- **Residenti:** Incontri per coinvolgimento attivo.
- **Vacanzieri e turisti:** Invito ai proprietari di seconde case.
- **Emigrati:** Inviti tramite social e associazioni all'estero.

3. Menù e prodotti

- **Piatti tipici** con ingredienti e ricette locali (polpette d'uova, fave con patate e cipolle, capra/polpette con l'alloro/salsiccia, pomodori, verdure, caponate...)
- **Alternative dietetiche** disponibili.

4. Intrattenimento

- **Musica dal vivo** e giochi (cavallina, gioco della bandiera, campana...concorso del bianco più bianco)
- **Mostra d'arte al MAAG.**
- **Escursioni guidate.**

Promozione

1. Canali digitali

- Evento su **Facebook e Instagram (e crowdfunding)**
- **Bloggers**
- **Video-invito** con gli abitanti di Gratteri (che va aggiornandosi con un auto-video dei partecipanti, da condividere per la comunicazione).
- Mailing List.

2. Media

- Coinvolgimento di **giornali e televisioni (conferenze e comunicati stampa...).**

3. Associazioni di emigrati

- Contatti con reti di italiani nel mondo.

GRATTALUCI SI DIVENTA THE CONCIERGE OF GRATTERI

4. Materiale cartaceo

- **Volantini e manifesti** distribuiti nelle zone limitrofe e punti Ente Parco.

5. Coinvolgimento delle Istituzioni/associazioni

- Sindaci
- Pro Loco
- Consulte
- ...

Budget e finanziamenti

- **Sponsor locali:** Coinvolgimento attività commerciali.
- **Patrocinio del Comune/Istituzioni:** Supporto logistico ed economico.
- **Donazioni volontarie:** Crowdfunding on e off-line.

Programma indicativo dell'evento

- **Ore 17:00:** Accoglienza, visita guidata, giochi.
- **Ore 20:00:** Inizio pranzo con discorso di apertura.
- **Ore 23:00:** Visita al **MAAG**, caffè e saluti.

Per informazioni e donazioni

Misha Capnist, presidente dell'Associazione [Grattaluci Si Diventa](#):
mishacapnistmunich@gmail.com

