

Allegato n. 1 – Modello di domanda

Spettabile A.R.S.I.A.L.
Area Promozione e Comunicazione
Via Rodolfo Lanciani, 38 -00162 – Roma
PEC: comunicazione@pec.arsialpec.it

AVVISO PUBBLICO

PER INIZIATIVE DI PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE DEL LAZIO
COMUNI DEL LAZIO/PRO LOCO/PARCHI REGIONALI
CUP F89F25000000002

MODELLO PER LA RICHIESTA DI CONCESSIONE DI SOVVENZIONI

In qualità di _____ Sindaco Legale Rappresentante
Specificare la **carica/Legale Rappresentante**

del _____ Comune di Rocca di Papa
Indicare il **nome Ente richiedente**

Forma giuridica Ente Locale _____

Atto costitutivo (estremi in caso di Pro Loco) _____

Estremi deliberazione di Giunta di approvazione del progetto (per i Comuni e M
Roma):.....

OPPURE

Estremi della delibera di Giunta Comunale di approvazione del progetto e del Protocollo
Comune-Pro Loco (in caso di Pro Loco): _____

con sede legale in Viale Enrico Ferri 65 _____
Comune Rocca di Papa Provincia RM CAP 00040

E-mail _____ protocolloprotocollo@comune.roccadipapa.rm.it

PEC _____ protocollo@pec.comuneroccadipapa.com

Codice fiscale _____ 01238260580
00975471004

SOLO PER COMUNI/PRO LOCO indicare il numero degli abitanti dato ufficiale statistico al 31/12/202

N. ABITANTI 17.648 8dati istat 1/01/2024)

Persona delegata ai rapporti con ARSIAL: _____

Nome Rossella
Cognome Fiore
Telefono/Cellulare 06 94286104- 1010 / 3245411286
E-mail r_fiore@comune.roccadipapa.rm.it

CHIEDE

Anagrafica del **soggetto** **beneficiario**
(compilare esclusivamente le sezioni di pertinenza)

Il/la sottoscritto/a Massimiliano Calcagni
Nome Cognome
nato/a Marino (RM) Il 03/07/1975

Residente in Rocca di Papa Via Via Pozzo del Principe nr. 42

Comune Rocca di Papa Provincia Roma CAP 00040

☒ Sovvenzione totale di € 30.000,00

☐ Sovvenzione parziale di € _____

Per il Progetto dal titolo:

DAL BORGO AI BOSCHI "ASSAGGIE PAESAGGI"

Luogo di svolgimento del progetto

ROCCA DI PAPA

Ricorrenza/Storicità dell'iniziativa

20° EDIZIONE DELLA MANGIALONGA

8° EDIZIONE DEL CONCORSO DI PITTURA ESTEMPORANEA

Descrizione del Progetto

(Descrivere il progetto che si intende realizzare e gli obiettivi da perseguire nel rispetto dei requisiti prescritti dall'avviso)

La manifestazione "Dal Borgo al Bosco – Assaggi e Paesaggi", che si terrà nel mese di giugno, e si articolerà in due giornate, due eventi principali che combinano gastronomia e bellezza paesaggistica: la ventesima edizione della "Mangialonga" e l'Ottava Edizione dell'Estemporanea d'Arte "Vita del Borgo, Scorci e Panorami". Entrambi fanno parte del programma culturale del territorio e attraggono appassionati da tutta la regione e oltre. La Mangialonga è una camminata enogastronomica che si snoda tra il cuore del borgo antico e i sentieri boschivi di Rocca di Papa, permettendo ai partecipanti di esplorare luoghi ricchi di storia e archeologia, come la Fortezza Medievale, la Via Sacra e le Grotticelle, mentre si godono panorami mozzafiato. L'esperienza è arricchita da degustazioni di piatti tipici, offrendo un viaggio alla scoperta del territorio, delle sue bellezze naturali e dei suoi prodotti gastronomici. Fin dalla prima edizione, la Mangialonga ha ampliato i suoi percorsi e contenuti, diventando uno degli eventi più attesi, non solo dalla comunità locale, ma anche dai partecipanti provenienti da tutta la regione Lazio. Circa 700 persone, molte delle quali famiglie, hanno preso parte alle passate edizioni. L'evento è organizzato dall'Amministrazione Comunale, in collaborazione con

associazioni culturali e sportive locali, creando un'atmosfera di festa e collaborazione. La giornata inizierà con l'accoglienza dei partecipanti e la distribuzione di gadget e tagliandi per le diverse tappe degustative: colazione, seconda colazione verrà offerta pizza con la mortadella, aperitivo con salumi e formaggi e pane casareccio, pranzo e merenda con dolci tipici ciambelline al vini, ciambella degli sposi (prodotto). Per chi, per motivi di salute o disabilità, non potrà partecipare alla camminata, è previsto un laboratorio enogastronomico presso il Centro Anziani Comunale, a cura dell'Associazione Slow Food Frascati e Terre Tuscolane APS che farà un excursus sulla storia di alcuni prodotti della tradizione e i partecipanti potranno assaporare i prodotti tipici locali, come frittata di ramoracce, coppa, fagioli e formaggi del Vivaro, vino e olio locali, miele di castagno e la tradizionale ciambella degli sposi. Il concorso di pittura estemporanea, che ha visto la partecipazione di artisti da tutta Italia nelle edizioni precedenti, avrà come tema la rappresentazione di scorci e panorami di Rocca di Papa. Le opere saranno valutate da una giuria di esperti, che selezionerà quelle più meritevoli, premiando i primi quattro classificati con premi in denaro. Inoltre, la giuria popolare avrà l'opportunità di votare l'opera più bella, premiando anch'essa con un premio in denaro. Infine, in occasione del Corpus Domini, le associazioni locali realizzeranno la tradizionale infiorata lungo il Corso della Costituente, creando tappeti di segatura colorata, un'altra attrazione imperdibile della giornata.

Questa manifestazione si inserisce perfettamente negli obiettivi di promozione del territorio regionale, con un forte focus sulla valorizzazione del patrimonio naturalistico, gastronomico e culturale di Rocca di Papa. L'iniziativa punta a promuovere un turismo ecosostenibile, mettendo in risalto i prodotti agroalimentari e artigianali locali, i siti archeologici, i boschi e i sentieri, promuovendo un turismo che rispetta l'ambiente. Inoltre, mira a diffondere i prodotti tipici locali e a incentivare il consumo di prodotti biologici, coinvolgendo attivamente agricoltori e produttori locali, con un impatto positivo sull'economia del territorio. Durante la Mangialonga, le pietanze offerte provengono esclusivamente da produttori locali, come apicoltori, norcini, forni e ristoranti di Rocca di Papa, offrendo prodotti genuini a km zero che esaltano le eccellenze culinarie del territorio. L'utilizzo esclusivo di prodotti biologici e l'adozione di materiali biodegradabili, come piatti e bicchieri durante la manifestazione, e la segatura al posto dei fiori durante l'infiorata, sono in linea con le politiche di gestione dei rifiuti e di tutela ambientale. Inoltre, la promozione della raccolta differenziata durante l'evento rappresenta un ulteriore passo importante per sensibilizzare il pubblico alla sostenibilità.

L'obiettivo finale è attrarre turisti, appassionati e visitatori, non solo per l'offerta naturalistica e culturale, ma anche per rafforzare l'immagine di Rocca di Papa e del Lazio come destinazioni turistiche sostenibili e culturalmente ricche. L'afflusso di visitatori avrà ricadute positive sull'economia locale, in particolare per i negozi del centro storico e le attività enogastronomiche, come ristoranti, forni, bar, norcinerie e strutture alberghiere. Ogni anno numerosi visitatori tornano a Rocca di Papa per partecipare agli eventi, dimostrando quanto apprezzino il territorio. Inoltre, la manifestazione rappresenta un'occasione di collaborazione tra le associazioni locali, evidenziando lo spirito di comunità e il lavoro condiviso tra diverse realtà, contribuendo al successo dell'iniziativa e rafforzando il tessuto sociale e la coesione della comunità.

Utilizzo dei seguenti prodotti agroalimentari regionali di qualità/tradizionali
(Indicare i prodotti agroalimentari regionali valorizzati dal progetto)

Castagne Locali e Dolci di Castagne: Si intende promuovere la conoscenza delle castagne locali, per cui si svolge anche dal 1979 la "Sagra delle castagne" in particolare una varietà di castagna domestica, conosciuta come "castagna buona" o 'Rocchicianella'. Questa varietà è piccola (dimensione 100/120), ha una forma leggermente appiattita e un apice appuntito. Le striature sulla superficie sono poco evidenti e si fondono con il colore marrone scuro della buccia. La buccia è liscia, con un occhio di colore bianco nocciola, tendenzialmente stretto, appiattito e allungato. Il codino è lungo e spesso, molto argentato, e la polpa è dolce.

Pesche del Vivaro:

Situata ai piedi di Rocca di Papa, la vallata dei Pratonì del Vivaro si estende come un vasto prato verde. È circondata a sud-est dal Monte Artemisio e a nord dal Maschio delle Faete e da Monte Cavo.

Questa vasta area, che si estende sia nel Comune di Rocca di Papa che in quello di Velletri, è un luogo popolare per le escursioni e le gite all'aria aperta. Offre la possibilità di fare percorsi in mountain bike e lunghe passeggiate a cavallo. Vengono coltivate varietà di pesche molto dolci per le quali si intende promuovere il consumo.

Frittata di ramoracce:

Un piatto caratteristico della cultura culinaria di Rocca di Papa combina due ingredienti umili come le patate e le ramoracce. La ramoraccia (*Raphanus raphanistrum*) è un'erba selvatica edibile che cresce naturalmente nei prati e ai margini dei boschi, tipica dei Castelli Romani. Può essere raccolta sia in autunno che in primavera e ha un gusto simile a quello dei broccoletti. Si prepara una sorta di frittata (senza l'uso di uova) con patate ridotte in purea e ramoracce bollite, il tutto condito con olio extra vergine d'oliva, aglio e peperoncino.

Pizza di Polenta e polenta con il filo:

Tipici piatti "poveri" ed anti-spreco della tradizione culinaria rocchegiana a base di polenta;

Salumi e formaggi casarecci dei Castelli Romani:

Piatti tipici della tradizione norcina e dei caseifici dei Castelli Romani;

Ciambella degli Sposi: La ciambella degli Sposi è un biscotto preparato con ingredienti semplici come uova, farina, latte, zucchero e attorno a cui prende forma una ritualità distintiva della comunità di Rocca di Papa. La tradizione popolare di questo prodotto affonda le sue radici nel rito del matrimonio: era il dolce portato in dono ai parenti e agli amici degli sposi. Ancora oggi perpetua la tradizione; chi lo assaggia augura agli sposi un futuro duraturo, dolce e piacevole così come il gusto di questa tipica ciambella. Il numero di ciambelle che si regala varia in base al grado di parentela che intercorre tra l'invitato e i futuri sposi. La sua distribuzione segue una regola condivisa: sei ciambelle per gli amici e il vicinato – coloro cioè che non sono invitati – ; otto per gli invitati e i cugini; dodici per gli zii e i nonni; ventiquattro per la comare di battesimo. La tradizione vuole che le ciambelle siano poi consegnate da bambini, solitamente nipoti degli sposi, che ricevono per ogni consegna una piccola mancia in denaro. Il consumo delle ciambelle non è però relegato al rito esclusivo dello spozalizio: numerosi sono infatti i forni dislocati nel centro storico che ogni giorno sfornano ciambelle calde. Tra gli abitanti del paese è uso comune a prima mattina gustare le ciambelle inzuppate nel latte. Il Prodotto La Ciambella degli Sposi, contraddistinta dalla forma rotonda e dai granelli di zucchero cosparsi sulla superficie, ha un colore marrone con sfumature dorate. Buona la croccantezza, la masticabilità e la persistenza aromatica. La Ciambella degli sposi ha ottenuto il riconoscimento come Prodotto Agroalimentare Tradizionale(PAT) della Regione Lazio.

Vini DOC dei Castelli Romani ::

Si promuoverà l'assaggio dei vini caratteristici dell'area dei Castelli Romani, un territorio che in origine era sommerso dal mare. Successivamente, si è verificata un'innalzamento del Vulcano Laziale, ora inattivo. Di conseguenza, il suolo della regione è di origine vulcanica e minerale, che nel corso dei secoli ha garantito raccolti abbondanti e di alta qualità. Questo è evidente oggi dalle diverse varietà di vino Castelli Romani DOC prodotte nella zona.

Fagioli del vivaro: fagiolo prodotto nella omonima frazione, che si contraddistingue per la sua particolare ciorposità.

Miele di Castagno : Miele prodotto dagli apicoltori del territorio

Olio dei Castelli Romani

Beneficiario

Descrivere sinteticamente il beneficiario e, per i Comuni e le Pro Loco, indicare il n. degli abitanti facendo riferimento al dato ufficiale statistico al 1° gennaio 2024, consultabile al seguente link:

<https://demo.istat.it/app/?i=POS>

Rocca di Papa, situata a 700 m s.l.m., è un comune italiano di circa 18.000 abitanti (17.932), appartenente alla città metropolitana di Roma Capitale, nel Lazio. Fa parte della Comunità montana Castelli Romani e Prenestini ed è sede del Parco regionale dei Castelli Romani. La città svolge un ruolo di rilievo nella vita sociale, culturale e ricreativa del territorio, promuovendo la valorizzazione e la diffusione del suo patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico.

Azioni ed elenco dettagliato delle spese ammissibili e relativo importo economico:
(Specificare le azioni e le spese ammissibili e relativi costi):

AZIONI DEL PROGETTO art. 3 Avviso	SPESE AMMISSIBILI Art. 5 dell'Avviso	COSTO
Coordinamento progettuale	Pianificazione, esecuzione, controllo dell'iniziativa nelle sue fasi di realizzazione	€ 2.000,00
Incarico di ricerca	n°1 professionista esperto in materia per il convegno fornendo informazioni scientifiche su aspetti sociali ed antropologici ad alto contenuto scientifico sulla storia dei prodotti enogastronomici del territorio	€ 1.000,00
Acquisto o noleggio attrezzatura uso progetto	Gazebo, sedie, tovaglie, tavoli, ecc..	€ 4.000,00
Buffet e catering	Buffet e catering per tutta la durata del progetto;	€ 11.000,00
Spese per acquisto prodotti tipici e tradizionali del territorio	Acquisto prodotti tipici agroalimentari dei castelli Romani expo di prodotti tipici del territorio	€ 1.000,00

Acquisto materiale comunicazione	Maglie personalizzate del progetto; Banner, volantini, locandine, gadget;	€ 5.000,00
Servizio di comunicazione	Servizio di diffusione dell'iniziativa: realizzazione grafiche, realizzazione foto e video. Predisposizione di testi e materiale iconografico e WEB	€ 2.000,00
Acquisto materiale per realizzazione eventi	Segatura, colori, carta,	€ 2.000,00
Spese varie	ambulanza	€ 2.000,00
COSTO TOTALE DEL PROGETTO		€ 30.000,00
TOTALE AGEVOLAZIONE ARSIAL RICHIESTA		€ 30.000,00

Copertura finanziaria delle spese

(indicare eventuale quota di compartecipazione ed eventuali altre fonti di finanziamento)

Quota di compartecipazione € 0

Cronoprogramma

Programma di Massima:

14 giugno ore 17.00 presso centro anziani laboratorio enogastronomico

15 giugno MANGIALONGA

Ore 8:30 – Accoglienza dei partecipanti e consegna dei gadget e dei biglietti.

1° degustazione: Colazione.

Ore 10:00 – 2° degustazione presso Piazza di Vittorio: Pizza con mortadella.

Ore 11:30 – 3° degustazione all'interno dei boschi: Aperitivo con prodotti locali, tra cui porchetta, salsicce, formaggi e pane casareccio.

Ore 13:00 – 4° degustazione: Pranzo con tre pietanze (primo, secondo e contorno), intrattenimento e narrazione in costume dei "briganti", in località Valle dei Caprari.

Ore 16:00 – 5° degustazione: Merenda con dolci tipici del luogo.

Ore 17.00 laboratorio enogastronomico presso centro anziani

22 giugno ESTEMPORANEA D'ARTE

Dalle ore 9:00 alle 11:00 – Registrazione e timbratura delle tele dei partecipanti presso Piazza della Repubblica.

Entro le ore 17:00 – Consegna dei lavori da parte degli artisti.

Ore 17:00 – 19:00 – Esposizione delle opere realizzate nei Giardini di Piazza della Repubblica. Expo prodotti tipici del territorio.

Ore 19:00 – Premiazione dei vincitori del concorso di pittura estemporanea. Omaggio alla giuria con cadeau legati ai prodotti della tradizione dei castelli romani

INFIORATA

Ore 10.00 del 22 giugno – apertura al pubblico dell'infiorata con tappeti di segatura segatura colorata realizzati dalle associazioni locali.

(indicare data inizio e fine del progetto. In caso di progetti complessi, descrivere i tempi di realizzazione di ciascuna fase di sviluppo del progetto nella tabella sottostante)

Data inizio progetto:15/06/2025

Data fine progetto:22/06/2025

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ	DATA INIZIO	DATA FINE
1. Pianificazione - Contatti con i fornitori - Invio inviti artisti del concorso pittura estemporanea scorse edizioni - Avvio dei contatti con esperti Analisi dei rischi	5/05/2025	22/06/2025
2.Monitoraggio - Riunioni organizzatori e associazioni - Confronto con le forze di polizia e con le protezioni civili - Riunioni con responsabili di settore interessati - Elaborazione delle attività svolte Valutazione della documentazione prodotta	Dal 05/05/2025	22/06/2025
2. Valutazione rischi e piano sicurezza	Maggio 2025	

3. Costituzione commissione di esperti per il concorso di pittura estemporanea	9/06/2025	09/06/2025
3. Comunicazione - Pianificazione delle grafiche - Lancio mezzo stampa iniziativa - Comunicazione dei risultati	01/06/2025	22/06/2025
. Esecuzione - convegno con esperti - Degustazioni - Concorso pittura e premiazione Svolgimento della 20° edizione Mangialonga	14/06/2025	22/06/2025
-Realizzazione foto e video/ premiazione vincitori concorso di pittura estemporanea	14/06/2025	22/06/2025

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76, consapevole altresì che, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, il beneficiario sopra indicato decadrà dai benefici per i quali la stessa dichiarazione è rilasciata

- di aver preso visione di tutte le condizioni e le modalità indicate nell'Avviso pubblico di cui alla Deliberazione del Commissario Straordinario n. 32/2025 del 14/03/2025;
- di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 2 dell'Avviso pubblico (Soggetti beneficiari);
- che per il medesimo progetto non sussistono in itinere e non ancora rendicontate domande di aiuto presentate sulle Misure comunitarie;
- che non sono previste spese rispetto alle quali è stato richiesto e/o ottenuto un contributo pubblico o privato;
- di impegnarsi ad operare nel pieno rispetto delle vigenti norme sul lavoro, sulla prevenzione degli infortuni e sulla salvaguardia dell'ambiente;
- di impegnarsi ad operare secondo gli obblighi di tracciabilità di cui alla L. 136/2010;
- di impegnarsi ad operare nel pieno rispetto delle normativa vigente in materia di contratti pubblici (per gli Enti Pubblici);
- al fine dell'applicazione dell'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs 165/2001, introdotto dalla Legge n. 190/2012 (attività successiva alla cessazione del rapporto di lavoro — pantouflage o revolving doors), l'Ente richiedente non ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, non ha attribuito incarichi ad ex dipendenti di ARSIAL/Regione Lazio, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della Regione Lazio nei propri confronti, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro;
- che tutte le notizie fornite nel presente documento corrispondono al vero;
- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese nella presente domanda, il Soggetto proponente decadrà dalla sovvenzione concessa, oltre le eventuali sanzioni ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000;

- di accettare che deve essere fatta menzione della partecipazione finanziaria di ARSIAL e devono essere riportati i **loghi ARSIAL/Regione Lazio con il *claim* del GIUBILEO NEL LAZIO**, secondo le specifiche tecniche fornite da ARSIAL, in tutti i materiali stampati e in generale in tutto il materiale di divulgazione e nell'ambito della partecipazione a manifestazioni anche nella grafica prodotta;
- ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui all'art. 8 di utilizzare i seguenti prodotti agroalimentari regionali di qualità/tradizionali (i prodotti debbono essere specificati nella sezione dedicata del presente modello di domanda);
- di autorizzare ARSIAL ad effettuare le indagini tecniche ed amministrative ritenute necessarie all'istruttoria del presente progetto;
- di impegnarsi ad esibire l'ulteriore documentazione che ARSIAL dovesse richiedere per la valutazione del progetto proposto e a comunicare tempestivamente eventuali variazioni e/o modifiche dei dati e/o delle informazioni contenute nel presente documento;
- di prendere atto che i dati e le notizie contenute nel presente documento potranno essere comunicati da ARSIAL a soggetti che intervengono nell'istruttoria, nonché a soggetti nei confronti dei quali la comunicazione dei dati risponde a specifici obblighi di legge;
- di acconsentire ai sensi e per gli effetti dell'art. 7 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679 GDPR, al trattamento dei dati personali secondo le modalità e nei limiti della normativa vigente in materia;
- di sollevare l'ARSIAL da qualsiasi responsabilità civile, penale e amministrativa per fatti connessi all'organizzazione e allo svolgimento di attività/iniziative per le quali ARSIAL ha concesso la sovvenzione;
- di accettare tutte le condizioni di cui all'avviso pubblico approvato con Deliberazione del Commissario straordinario n. 32/2025 del 14/03/2025.

SI IMPEGNA A

- Fornire su richiesta di Arsial, ulteriori informazioni, entro e non oltre i termini indicati nella richiesta;
- Comunicare tempestivamente ad Arsial eventuali variazioni, modifiche dei dati e/o delle informazioni contenute nella domanda, che dovessero intervenire successivamente alla presentazione della stessa;
- Dichiarare, successivamente all'erogazione della sovvenzione, di non aver ottenuto dopo la presentazione della domanda o, in caso contrario, di avere restituito e, comunque, di rinunciare ad ottenere per le spese di cui alla domanda stessa, altre agevolazioni di qualsiasi natura, o comunque concesse da enti o istituzioni pubbliche per il medesimo progetto;
- Consentire controlli e accertamenti che Arsial riterrà opportuni in ordine ai dati dichiarati;
- Rispettare tutte le condizioni e le modalità previste dall'Avviso pubblico.

PRENDE ATTO

dell'Informativa Privacy riportata all'art. n. 14 dell'Avviso pubblico e dell'onere a suo carico, di renderla nota a ogni persona fisica i cui dati personali sono comunicati a Arsial in occasione della presentazione della domanda.

ALLEGA

a pena di esclusione:

- **in caso di Comune:**
 1. copia della deliberazione della Giunta Comunale che approva il progetto e autorizza

il legale rappresentante a presentare la domanda di sovvenzione.

- **in caso di Pro Loco:**

1. copia della deliberazione della Giunta del Comune di appartenenza che approva il protocollo di intesa per la realizzazione dell'iniziativa oggetto della richiesta di sovvenzione ad ARSIAL;
2. copia del Protocollo di Intesa sottoscritto dalle parti;
3. Statuto.

- **In caso di Parchi:**

1. copia della deliberazione dell'organo statutariamente competente che approva il progetto e autorizza il legale rappresentante a presentare la domanda di sovvenzione;
2. Statuto.

Alla domanda (allegato n. 1) dovranno altresì essere allegati:

- la comunicazione relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari (allegato n. 2);
- l'autocertificazione regolarità contributiva o esenzione DURC come da modello (all. n. 3).

(a pena esclusione)

Firma digitale del legale rappresentante