



COMUNE DI ZOLLINO

Provincia di Lecce
73010 - Viale della Repubblica, 10
Tel.0836/600003

www.comune.zollino.le.it

pec: protocollo.comune.zollino@pec.rupar.puglia.it



Descrizione evento

La “Fiera di San Giovanni” è uno dei principali appuntamenti fieristici del Salento che si svolge con regolarità nel Comune di Zollino a partire dai primi del ‘900. Venne istituita ufficialmente nel 1910 con una delibera del consiglio comunale su proposta dell’allora consigliere Giuseppe Chiaritti, uno dei più importanti storici della prima metà del novecento salentino e grande educatore presso i migliori licei della provincia, in considerazione del fatto che “il Comune di Zollino essendo un paese agricolo, con una popolazione di 1400 abitanti, per la sua posizione topografica, al centro di vari comuni, con un continuo traffico e movimento nella sua stazione ferroviaria, sarebbe di molto agevolata nel consumo dei suoi prodotti tanto ricercati, con l’istituzione di tale fiera. Considerato che la fiera in discorso è di molto interesse a questi abitanti, scarsi di risorse e procura lo scambio delle derrate ricercate, dando vita a sviluppo alle diverse industrie”.

La Fiera si tenne anche negli anni successivi e fu interrotta soltanto in coincidenza delle due guerre mondiali. Nel 1976 venne poi ripresa con contenuti nuovi: accanto alla fiera-mercato tradizionale, si aggiunsero, infatti, degli spazi espositivi dedicati all’artigianato locale di qualità. Nel corso degli anni la fiera ha assunto sempre più il ruolo di contenitore culturale con l’organizzazione di dibattiti, conferenze e spettacoli, principalmente orientati al recupero e alla valorizzazione delle tradizioni locali. Il contesto socio-economico in cui tale iniziativa si inseriva è notevolmente mutato negli ultimi anni e ciò ha imposto a questa amministrazione di ripensare lo spirito della manifestazione, individuando nuovi obiettivi da perseguire.

Si è deciso di puntare l’attenzione sull’agricoltura, ed in particolare sui prodotti agroalimentari di qualità e sulle ricadute in termini di turismo rurale e sostenibile, partendo dalla convinzione che il Comune è l’entità territoriale più idonea ad esprimere il legame dell’uomo con il mondo rurale e con quello che resta della civiltà contadina. Nello specifico si è avviato un percorso di marketing territoriale basato principalmente sulla tutela e sulla promozione di due prodotti tipici della nostra terra: il “pisello nano” e la “fava di Zollino” e di un pane farcito anch’esso tipico e caratteristico di Zollino, la “sceblàsti”.

A Zollino, infatti, si coltiva una varietà del tutto peculiare di piselli che hanno attribuito al paese un vero e proprio primato a livello regionale, grazie alle eccezionali proprietà organolettiche e proteiche delle leguminose coltivate a Zollino attraverso una agro-tecnica tradizionale tramandata nel corso delle generazioni da padre in figlio. Queste tre produzioni sono da tempo inserite e catalogate come “prodotti agroalimentari tradizionali”(PAT) della Regione Puglia.

Nell'edizione del 2021 che si terrà in Piazza San Pietro , se la situazione sanitaria legata all'emergenza lo permetterà, questa amministrazione intende continuare e rilanciare il percorso di marketing territoriale iniziato molti anni fa , interrotto nel 2020 proprio a causa dell'emergenza sanitaria, in quanto è convinta che la tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici locali rappresenta per tutto il territorio regionale una strategia vincente per ampliare i confini e porsi all'attenzione in un'economia globalizzata, con programmi dove la qualità non è patrimonio di singole sensibilità ma diventa patrimonio comune. In particolare, è nostra intenzione approfondire ulteriormente il discorso sui "prodotti a km 0", coinvolgendo i ristoratori e i produttori locali e della Grecia Salentina. Inoltre, sarà dato spazio all'artigianato locale cercando di attrarre e dare spazio agli artigiani locali e dell'area della Grecia Salentina che grazie alla propria maestria realizzano manufatti di qualità che caratterizzano e identificano fortemente il nostro territorio, convinti che la valorizzazione dei saperi artigiani in connubio con le produzioni agricole di qualità possano essere volano per lo sviluppo locale, in quanto tali saperi e le conseguenti produzioni non sono riproducibili su larga scala in un contesto di economia globale e quindi sono fortemente legate al territorio. Tutto ciò , insieme ad una serie di spettacoli e di intrattenimenti artistici legati alle nostre origini "Grike" con canti e balli della nostra tradizione popolare fanno della Fiera di San Giovanni un evento in grado di promuovere a 360 gradi il territorio.

Non mancheranno momenti di riflessione ed approfondimento culturale sul periodo difficile che sta affrontando l'intero comparto economico e turistico alla luce dell'emergenza covid-19 e dei suoi effetti coinvolgendo esperti del settore, istituzioni e associazioni di categoria .

Come consuetudine negli ultimi anni nell'organizzazione della Fiera, sarà dato ampio risalto al tema della sostenibilità ambientale, organizzando una manifestazione a impatto zero e avvalendosi della preziosa collaborazione in tal senso di "Eco Festa Puglia".

In particolare si prevede di attuare le seguenti iniziative:

- Costituzione di isole ecologiche per la raccolta differenziata delle diverse frazioni di rifiuto (carta e cartone, plastica, vetro, alluminio, umido, indifferenziato). Si prevede la stampa di materiale informativo e di segnalazione delle isole ecologiche che dovranno essere facilmente riconoscibili e accessibili al pubblico; il servizio sarà attivo per tutta la durata della manifestazione, in accordo con il gestore del servizio di raccolta dei rifiuti urbani ed in conformità alla Carta di Servizi adottata;
- Presenza di contenitori per la raccolta differenziata all'interno degli stand enogastronomici;
- Utilizzo negli stand gastronomici di posate, piatti e bicchieri in materiale biodegradabile;
- Presenza di volontari che aiuteranno gli organizzatori e gli avventori nella corretta differenziazione dei rifiuti ;
- Raccolta e trattamento degli olii alimentari esausti;

- Utilizzo esclusivo negli stand di prodotti di stagione e a Km0;
- Organizzazione di momenti informativi dedicati ai temi della sostenibilità ambientale (inclusa la realizzazione e stampa di materiale informativo da distribuire agli avventori e la realizzazione di contenuti web e social da veicolare sulle pagine istituzionali del Comune e dell'evento)
- Erogazione delle bevande esclusivamente alla spina con divieto di utilizzare contenitori in vetro o alluminio;

Tutte le attività saranno coordinate da un responsabile della gestione dell'iniziativa Eco-festa, che avrà il compito di coordinare i volontari, gli organizzatori e il soggetto incaricato della raccolta dei rifiuti. Il materiale informativo verrà realizzato con il coinvolgimento e il supporto dei cittadini beneficiari del reddito di cittadinanza e inseriti nei PUC (progetti utili alla collettività) che si occuperanno nei giorni precedenti l'iniziativa di definire i contenuti .

Con un'adeguata campagna promozionale, l'evento diventerà motivo di interesse per quel target di turisti che guardano al salento e alla Grecia Salentina come ad un luogo ricco di storia e tradizioni autentiche tutte da scoprire .