



## *Consiglio regionale della Calabria*

XII LEGISLATURA

47<sup>^</sup> Seduta

Mercoledì 20 novembre 2024

Deliberazione n. 333 (Estratto del processo verbale)

OGGETTO: Legge regionale – La castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant’Agata d’Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco quale patrimonio culturale regionale.

Presidente: Filippo Mancuso

Consigliere – Questore: Salvatore Cirillo

Segretario: Maria Stefania Lauria

Consiglieri assegnati 31

Consiglieri presenti 18, assenti 13.

...omissis...

Indi, il Presidente, dopo aver posto in votazione, separatamente i 5 articoli, che sono approvati per come emendati, preso atto dell’integrazione della relazione illustrativa presentata dal consigliere Straface, pone in votazione, la proposta di legge n. 238/12<sup>^</sup> nel suo complesso e, deciso l’esito – presenti e votanti 18, a favore 17, astenuti 1 –, ne proclama il risultato:

"Il Consiglio approva"

...omissis...

IL PRESIDENTE: f.to Mancuso

IL CONSIGLIERE – QUESTORE: f.to Cirillo

IL SEGRETARIO: f.to Lauria

È conforme all'originale.

Reggio Calabria, 26 novembre 2024

IL SEGRETARIO GENERALE  
(Avv. Maria Stefania Lauria)



*Consiglio regionale della Calabria*

Allegato alla deliberazione  
n. 333 del 20 novembre 2024

XII LEGISLATURA

LEGGE REGIONALE

LA CASTANICOLTURA DI FAGNANO CASTELLO, DI SANT'AGATA D'ESARO, DI  
SAN DONATO DI NINEA E DI CASALI DEL MANCO QUALE PATRIMONIO  
CULTURALE REGIONALE

Testo approvato dal Consiglio regionale nella seduta del 20 novembre 2024

Reggio Calabria, 26 novembre 2024

IL PRESIDENTE  
(Filippo Mancuso)



## *Consiglio regionale della Calabria*

### RELAZIONE ILLUSTRATIVA

L'obiettivo della presente proposta di legge è quello di concorrere alla salvaguardia, promozione e valorizzazione della "Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco quale patrimonio culturale regionale".

Ottobre e novembre sono i mesi della castagna, il frutto più amato dell'autunno calabrese. In questo periodo dal nord al sud della regione, la castagna calabrese accompagna la tavola dalla colazione al dessert fino alle confetture ed ai marron glacé. Il prezioso frutto accompagna l'alimentazione dei calabresi da secoli, costituendo un ingrediente della cucina storica e tradizionale. Dalle castagne anticamente si ricavava la farina per fare il "pane scuro dei poveri" laddove, in assenza di reddito, le classi meno abbienti erano impossibilitate ad acquistare il grano.

#### La "Castanicoltura" di Fagnano Castello

La "Castanicoltura" di Fagnano Castello si celebra nel borgo di Fagnano Castello, incastonato nella suggestiva cornice della catena costiera tirrenica che dal Pollino degrada verso l'Appennino paolano, da sempre conosciuto come uno dei cosiddetti "areali" castanicoli più interessanti in Italia, per la presenza di due eccezionali cultivar autoctone: la "Riggiola" e la "Nzerta", castagne ben apprezzate per le loro certificate caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Infatti, le terre di Calabria, al centro del Mediterraneo, sono un forziere di innumerevoli giacimenti agro - alimentari, diversi dei quali rinomati a livello internazionale: tra questi, appunto, i frutti del castagno.

La castagna, per la comunità fagnanese, non è solo un semplice prodotto "buono" da consumare a tavola o da sfruttare per fini economici, rappresentando la pietra fondante della tradizione di una comunità. Sulla base di tali presupposti, nel lontano 1984, il gruppo folkloristico denominato "I Castagnari", ideò ed inaugurò la prima edizione di celebrazione della Castanicoltura. Dopo essersi esibiti per due volte in Svizzera, all'Europeade (festival internazionale del folklore) di Vienna e avendo calcato molte piazze dei comuni di Calabria, registrandosi oltre 70 spettacoli solo nell'anno 1983, il gruppo partorì l'idea di creare un evento da tenersi, ogni anno, a Fagnano Castello. "I Castagnari" invitati alle svariate sagre che si tenevano puntualmente nei comuni della zona, in seguito a vari incontri ed attente valutazioni, decisero, unitamente alla



## *Consiglio regionale della Calabria*

popolazione del luogo, che non poteva esserci scelta migliore di celebrare il prodotto generosamente ed abbondantemente offerto dalla natura alle lande fagnanesi istituendo così la celebrazione della castagna in una festa d'autunno. Il gruppo si occupò, quindi, in completa autonomia, dell'organizzazione logistica, del montaggio del palco, dell'allestimento degli stands, delle caldarroste e dei convegni sulle problematiche della castanicoltura; si prese cura, altresì, dell'organizzazione dello spettacolo artistico, nonché della valorizzazione e trasformazione della materia prima, attraverso l'attività di pasticceria artigianale; le chinole o lucerne o chinulilli di castagne e cioccolato (con variante alla ricotta o alla mostarda), castagne al forno o pastilli o pastidhi, caldarroste.

Riusciti nell'intento di portare a termine la prima celebrazione della Castanicoltura, le successive edizioni vennero migliorate ed arricchite dagli stessi "Castagnari", sino all'ideazione della fiera nei vicoli, i c.d. "strittuli" al fine proprio di valorizzare l'intero borgo antico di Fagnano.

Da allora le varie edizioni di celebrazione della "Castanicoltura" si sono susseguite negli anni, con la sola interruzione legata alla pandemia. Al fine di mantenere in vita le tradizioni e la storia del comune di Fagnano Castello, tanti anni fa nasceva, dunque, l'evento denominato "Festival della Castanicoltura Fagnanese" che attualmente ha raggiunto un numero di circa 30.000 presenze annue, oltre centinaia di espositori di enogastronomia tipica e di artigianato locale.

Il percorso che conduce alla celebrazione della "Castanicoltura" si apre con la conferenza stampa in giugno, mese in cui i castagneti iniziano la fioritura, con la presentazione del programma "Fagnano d'Estate" e si conclude l'ultimo fine settimana di ottobre con la fiera e la celebrazione della Castanicoltura che ha raggiunto ormai la sua 39° edizione. Ogni anno vengono selezionate tematiche specifiche sulle quali improntare la progettazione dell'evento. La celebrazione si svolge in cinque giorni, nel mese di ottobre, e si riversa nel centro storico, nella storica frazione di San Lauro, così come nei castagneti secolari e nell'area SIC del Monte Caloria. Nel territorio di Fagnano Castello, peraltro, si trovano tre magnifici esemplari di castagni secolari vegetanti che, con D.M. n. 330598 del 26 luglio 2022, sono stati ufficialmente inseriti nell'elenco degli alberi monumentali d'Italia.



## *Consiglio regionale della Calabria*

La tradizione e la storia, i luoghi autentici della cultura fagnanese, il prodotto castanicolo, le grandissime risorse ambientali camminano di pari passo alla cultura, all'arte, al teatro e ne diventano la più ampia rappresentazione.

### La "Castanicoltura" di Sant' Agata d'Esaro: la Celebrazione più antica della Calabria

A Sant'Agata d'Esaro, paese circondato dalle catene montuose dell'Appennino Calabrese, solcate da torrenti affluenti dell'Esaro, si trovano i più grandi castagneti coltivati della regione Calabria. Il loro frutto, la castagna, ha avuto soprattutto nei periodi di crisi, un ruolo molto importante nella Valle dell'Esaro, costituendo, per la popolazione del luogo, alimento indispensabile durante i lunghi mesi invernali; oggi, la castagna non è soltanto un alimento ma costituisce il simbolo di una lunga tradizione gastronomica, contadina, culturale e sociale.

Il castagno è un albero maestoso ed un testimone eccezionale del tempo che scorre. Purtroppo, però, la sua sopravvivenza non è garantita e i castanicoltori sono costretti a combatterne i nemici. Negli scorsi anni per colpa di un parassita la cinipide si è avuto un sostanziale calo della produzione castanicola. È bene precisare che la cinipide non può essere debellato con pesticidi ma soltanto con dei lanci a rete di batteri particolari che vengono eseguiti dall'A.r.s.a.c calabrese, coprendo così l'intero territorio regionale.

La celebrazione della Castanicoltura si concentra sul prodotto delle castagne risaltandone proprietà ed usi. Tale evento, il più antico della Calabria, ha un forte legame con questa tradizione e mira a far conoscere questo prezioso cibo ai visitatori e turisti. Nell'arco di una settimana, nel paese, tutto ruota intorno alla castagna mentre nel programma dell'evento sono presenti gustose esperienze gastronomiche, visite guidate ai castagneti, caldarroste per tutti nei vicoli antichi.

Si tengono letture e conferenze, piccole e grandi feste, bancarelle gastronomiche nel centro storico, intrattenimenti vari con musica dal vivo e gruppi folk. Nel borgo, poi, non manca modo di degustare le antiche ricette gastronomiche: frittiture tipiche, maccheroni ai ferri, polpette con pane di mais, dette di "Maruggiu", salumi, dolci tipici di castagne.

Le edizioni passate hanno registrato il record di presenze con circa 15 mila persone e numerosi sono anche gli espositori che negli ultimi anni, tra



## *Consiglio regionale della Calabria*

gastronomia, artigianato, antiquariato, sono arrivati circa a cento. Gli stands sono tutti sparsi all'interno del paese con il suo pittoresco intrigo di stradine di stampo medievale. Lungo i vicoli si susseguono portali di tutte le epoche volti a fornire una curiosa campionatura della tradizione antica e artistica del borgo, una tradizione che arriva dal Medioevo ai nostri giorni.

La cittadina dell'Esaro sta facendo rivivere alcuni miti del cinema attraverso il percorso dei murales dal titolo "la via del Cinema" grazie alla giovane Laura Castellucci, in arte, Castellaura. Nella "settimana della castagna" è possibile visitare una galleria di filmografia "a cielo aperto" con murales tratti da grandi classici di tutti i tempi per rinfocolare bellezza e speranza nel futuro. Le visite al Museo storico dei Saperi e del Gusto ripercorrono la storia delle origini e dell'artigianato locale. Ospitato in un palazzo del centro storico, il museo espone il costume tipico della donna santagatese e una vasta gamma di utensili ed arnesi utilizzati anticamente dagli artigiani locali, ed ancora oggetti del Novecento. Degno di nota è il concorso artistico indetto per le scuole "La Castagna-gna-gna" che vede la partecipazione degli studenti; una forte collaborazione ha luogo anche con l'I. P.S.I.A (Arredi e Forniture di Interni "Scuola del Legno") che rappresenta l'unico Istituto scolastico nella provincia di Cosenza dedicato alla lavorazione del legno. In questo contesto l'I.P.S.I.A. con la sua specializzazione nel settore, si pone come centro professionalizzante privilegiato che fornisce, attraverso la lavorazione del legno, importanti manufatti esposti, successivamente, in una mostra dedicata.

In occasione della celebrazione della "Castanicoltura" dell'anno 2021, è sorto un contenitore di creatività, "Sant'AgArtcreatività in mostra", che promuove i suoi abitanti più creativi. La mostra è una vetrina per la cultura e l'arte santagatese. Inoltre, è in questa occasione che il piccolo borgo calabrese accoglie le città gemellate: Bisignano, Seregno e Tovo San Giacomo. Il gemellaggio è uno strumento che serve a definire meglio i rapporti di amicizia e gli scambi tra queste città di regioni anche diverse, legate da affinità significative: un canale sempre aperto per favorire attività congiunte e sviluppare strette relazioni politiche, economiche, culturali e religiose.

È possibile far tappa nei giorni della Festa a "Grotta della Monaca", eccellente sito storico - archeologico che si sviluppa all'interno di rocce carbonatiche per circa mezzo chilometro e rappresenta una delle maggiori cavità naturali attualmente note nella Calabria nord-occidentale. La cavità domina con un



## *Consiglio regionale della Calabria*

maestoso ingresso l'alta valle del fiume Esaro ed è collegata alla costa tirrenica tramite il valico montano del "Passo dello Scalone" (740 metri s.l.m.). Il suo nome deriva da una concrezione di calcite con sembianze antropomorfe presente in uno degli ambienti interni. I suoi ambienti sotterranei sono stati suddivisi in base a criteri morfologici e volumetrici in tre distinti settori: la Pregrotta, la Sala dei pipistrelli e i cunicoli terminali. Gli speleo-archeologi del centro regionale "Enzo dei Medici" organizzano spesso un ciclo di visite guidate all'interno della cavità e al Centro Visita.

Di recente è stata inaugurata la Big Bench #312, inserita nel circuito dell'Associazione Big Bench Community Project, nata nelle Langhe nel 2015, che promuove l'installazione di una panchina gigante e contestualmente contribuisce a sostenere le comunità locali, il turismo e le eccellenze artigiane dei paesi in cui vengono posizionate. La Big Bench #312 di Sant'Agata di Esaro è situata sul monte Cuppone a 1.050 metri di altezza (coordinate 39,63281° N, 15,97076° E). Il panorama è unico, a valle il paese, alle spalle i monti della catena costiera del Parco del Pollino, con "La Montea" regina dell'Appennino meridionale, incastonata come un gioiello di 1.825 metri tra i due mari. La Big Bench #312 è raggiungibile con una camminata di tipo turistico di 40 minuti con un dislivello di 400 metri tramite un sentiero ben segnalato, oppure raggiungibile dal centro abitato con vetture fuoristrada del "Club 4x4 Adventure".

Ed è proprio durante la celebrazione della "Castanicoltura", questo anno giunta alla sua 50° edizione, qualificandosi così come la Festa della Castanicoltura più antica della valle dell'Esaro, che Sant'Agata mostra le sue ricchezze: natura, fede, storia millenaria e la tradizionale ospitalità degli abitanti.

### La "Castanicoltura" di San Donato di Ninea

Il Festival d'Autunno, prima "Festa della castagna" e successivamente "Festa d'Autunno", giunto alla sua 34<sup>a</sup> edizione, rappresenta uno dei più importanti appuntamenti culturali, di promozione del patrimonio culturale, enogastronomico e turistico-territoriale della Regione Calabria, in grado nel corso degli anni di diventare un grande attrattore di flussi turistici tradizionali ed emergenti. San Donato di Ninea è un incantevole centro medioevale incastonato nel cuore della provincia cosentina che vanta un vasto patrimonio culturale ed artistico in grado di permettere al territorio di porsi come polo turistico regionale fortemente aggregante. Il territorio del Comune di San Donato



## *Consiglio regionale della Calabria*

di Ninea, centro storico compreso, ricade nel perimetro del Parco Nazionale del Pollino, definito area protetta con il Piano regionale di sviluppo del turismo sostenibile 2023/2025, approvato con Delibera del Consiglio regionale n. 198 del 22/06/2023 e pubblicato sul BURC 140 del 27/06/2023. Il territorio è posto per quattro quinti in montagna e per il rimanente in zona premontana.

L'abitato del capoluogo è abbarbicato a uno sperone roccioso alle pendici del Cozzo del Pellegrino, la cima più alta nel vasto sistema montuoso dei Monti di Orsomarso, una diramazione sudoccidentale della catena del Pollino da cui lo separa l'altopiano di Campotenese.

L'altitudine varia dai 1987 metri del Cozzo del Pellegrino ai 180 metri sul livello del mare. Fonte di ricchezza rappresentano i circa 500 ettari di castagneto da frutto che si sviluppano nella fascia altimetrica che va dai 600 ai 1200 metri s.l.m.

San Donato di Ninea è conosciuto per la qualità delle proprie castagne, soprattutto la varietà "nzerta", dal sapore dolciastro e dimensioni medie. Ogni anno decine di rivenditori pugliesi, campani e siciliani si recano nel borgo per acquistare il frutto che, una volta raccolto, viene sapientemente selezionato, "trattato in acqua" per assicurare una lunga conservazione e rivenduto. Su tale frutto si incentra una delle manifestazioni più caratteristiche che si svolgono durante l'anno nella Regione Calabria: la celebrazione della "Castanicoltura"; in tale occasione le vie del centro storico si vestono a festa, con percorsi enogastronomici che invadono le strade.

L'idea alla base di tale evento è quella di valorizzare ancor di più le identità, le tradizioni, il patrimonio culturale, monumentale, ambientale ed enogastronomico del territorio di San Donato di Ninea, del circondario e quindi della Calabria come attrattore dell'offerta turistica, culturale, naturalistica ed enogastronomica della Regione.

Il Comune di San Donato di Ninea, da oltre 30 anni, rappresenta uno dei centri d'eccellenza della Regione Calabria, essendo riuscito a trasformarsi da sconosciuto centro agricolo dell'entroterra in meta turistica famosa ed apprezzata in tutta Italia.

Questa esperienza è stata certamente un fatto nuovo ed eclatante nel difficile panorama socioeconomico dell'Italia meridionale, caratterizzato da una scelta che andava in controtendenza rispetto ai modelli di sviluppo industriale all'epoca perseguiti non tenendo conto né della particolare realtà della nostra



## *Consiglio regionale della Calabria*

Regione, né delle inclinazioni naturali del territorio e delle potenzialità in esso presenti e purtroppo non sfruttate.

Elementi importanti per il “modello San Donato di Ninea” sono stati i seguenti:

- un’assoluta continuità nel perseguire lo stesso obiettivo da parte delle Amministrazioni comunali;
- un costante lavoro di recupero, valorizzazione e promozione del patrimonio storico architettonico artistico del centro storico, ai fini di un riuso per attività culturali e di una piena fruibilità per visitatori e turisti;
- la nascita di numerose manifestazioni culturali in aumento in quantità e qualità aventi quale volano principale le attività del Festival d’Autunno;
- il recupero, la valorizzazione e la promozione del patrimonio enogastronomico tipico;
- la valorizzazione e la promozione delle risorse del territorio che pongono in risalto il legame tra cultura, storia, arte, costume, tradizione, natura e sostenibilità ambientale.

### “La “Castanicoltura” di Casali del Manco

La castanicoltura nel Comune di Casali del Manco ha una storia profonda e radicata che risale a diversi secoli fa, quando la coltivazione del castagno era una fonte essenziale di nutrimento e risorse per le comunità locali. Nel contesto della Calabria, i castagneti erano già presenti in epoca medievale e fornivano non solo castagne, ma anche legno pregiato per costruzioni e utensili domestici. La pratica della castanicoltura da frutto si è diffusa in diverse località della Sila e Presila cosentina, grazie al terreno e al clima ideali per la crescita di castagni robusti e produttivi: le aree montane e collinari sono difatti da sempre vocate alla coltivazione del castagno, con tradizioni legate alla raccolta, alla lavorazione e alla trasformazione delle castagne che risalgono a tempi antichi.

La lunga tradizione di castanicoltura ha contribuito alla ricchezza, culturale e non solo, del territorio di Casali del Manco, che è riuscito a conservare nel tempo il proprio patrimonio identitario. Le tracce storiche di questa coltura sono infatti intrecciate con la storia stessa della regione, che ha visto nei castagneti una risorsa fondamentale non solo per l’alimentazione, essendo la castagna un alimento versatile, ma anche per l’economia locale fino ai giorni nostri. La castagna continua, infatti, ad essere una risorsa preziosa e rappresenta pertanto un patrimonio da proteggere e valorizzare.



## *Consiglio regionale della Calabria*

La castanicoltura contribuisce, inoltre, alla conservazione della biodiversità e alla salvaguardia del paesaggio naturale, essenziale per il benessere ecologico del territorio e per attrarre eco-turismo, specialmente nel Parco Nazionale della Sila, in cui rientra il comune. La gestione sostenibile dei boschi di castagno è importante dunque anche per la conservazione del paesaggio montano, che richiama turisti e appassionati di natura.

La castagna rappresenta anche un simbolo della tradizione gastronomica locale. In diverse frazioni di Casali del Manco, come Pedace e Trenta, le castagne sono ancora oggi raccolte e utilizzate in varie ricette tradizionali, come la "cuccìa," il piatto tipico per eccellenza, a base di grano bollito e carne, da sempre preparato durante le festività patronali e che, da quest'anno, avrà un "festival della cuccìa" dedicato a questa prelibatezza della tradizione Presilana.

Ogni anno, Casali del Manco celebra le tradizioni legate alla castagna in particolare nella splendida cornice della frazione di Serra Pedace con la "Sagra della Castagna", appuntamento annuale molto atteso, giunto nel 2024 alla 32<sup>a</sup> edizione, che attira un pubblico locale e turistico grazie alla combinazione di tradizioni gastronomiche, musica folkloristica e spettacoli, con degustazioni di piatti tipici a base di castagna, percorsi di trekking tra i castagneti, concorsi e attività laboratoriali per bambini, convegni sull'importanza del castagno per lo sviluppo locale e momenti di approfondimento culturale. Queste manifestazioni di cultura identitaria promuovono il turismo rurale e sensibilizzano sul valore ambientale e produttivo del castagno e rappresentano pertanto un'occasione per valorizzare il patrimonio enogastronomico e culturale della zona, rafforzando il legame tra la comunità e le tradizioni locali.

L'amministrazione locale collabora anche con enti come l'ARSAC (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese) non solo per la valorizzazione dei frutti della stagione autunnale, le castagne, e delle tradizioni locali, ma anche per affrontare in sinergia sfide che ne minacciano la produzione, come la lotta ai parassiti (es. cinipide).

Innovazioni nella filiera e misure di tutela e valorizzazione sono fondamentali per preservare questa tradizione e per rivitalizzare il settore, rendendo il castagno una fonte duratura di ricchezza e sviluppo socioeconomico locale.



## Consiglio regionale della Calabria

### RELAZIONE TECNICO-FINANZIARIA

Agli oneri derivanti dall'attuazione della presente legge e delle disposizioni contenute all'articolo 3, quantificati nel limite massimo di 20.000,00 euro per ciascuna delle annualità 2024, 2025 e 2026, si provvede con la riduzione dello stanziamento del Fondo speciale per le leggi di parte corrente allocato alla Missione 20, Programma 03, capitolo U 0700110101 del bilancio di previsione 2024-2026. Per gli esercizi successivi all'anno 2026, alla copertura degli oneri si provvede, nei limiti delle risorse disponibili, in sede di approvazione del bilancio di previsione. Le attività previste dalla presente legge sono poste in essere con le risorse umane, finanziarie e strumentali già a disposizione dei Dipartimenti competenti in materia.

Il criterio di quantificazione utilizzato a copertura della presente legge è quello del tetto di spesa. Il comitato di cui all'art. 4 realizzerà le attività previste dall'art. 3 nel limite del contributo annuale regionale previsto.

Quadro di riepilogo analisi economico finanziaria.  
(allegato a margine della relazione tecnico finanziaria  
art. 39 Statuto Regione Calabria)

Titolo della legge: "La Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco quale patrimonio culturale regionale"

Tabella 1 – Oneri finanziari:

Art.	Descrizione spese	Tipologia Corrente/ Investimento	Carattere temporale Annuale/ Pluriennale	Importo
1	Norma ordinamentale che non comporta nuovi o maggiori oneri finanziari a carico del bilancio regionale, in quanto prevede la finalità della proposta, che è la salvaguardia, promozione e valorizzazione della	//	//	0,00 €



## Consiglio regionale della Calabria

	“Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant’Agata d’Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco” quale “patrimonio regionale calabrese”.			
2	Norma ordinamentale che non comporta nuovi o maggiori oneri finanziari a carico del bilancio regionale, in quanto prevede il riconoscimento della “Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant’Agata d’Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco” quale patrimonio culturale a carattere regionale.	//	//	0,00 €
3	Norma che prevede un contributo regionale annuale , quantificato nel limite massimo di 20.000,00 euro per ciascuna delle annualità 2024, 2025 e 2026 in modo da poter attuare le misure di salvaguardia, tutela, promozione e valorizzazione della “Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant’Agata d’Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco” nell’ambito delle risorse già esistenti e messe a bilancio	//	//	20.000 € annui
4	Norma ordinamentale che non comporta nuovi o maggiori oneri finanziari a carico del bilancio regionale, in quanto prevede l’istituzione del Comitato scientifico che, per le attività di salvaguardia, valorizzazione e promozione della “Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant’Agata d’Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco”, opera a titolo gratuito, non spettando ai componenti alcun compenso o rimborso spese.	//	//	0,00 €



*Consiglio regionale della Calabria*

5	Prevede la norma finanziaria.	//	//	20.000 € annui
---	-------------------------------	----	----	-------------------

Tabella 2 - Copertura finanziaria:

Programma/Capitolo	Anno 2024	Anno 2025	Anno 2026	Totale
Fondo speciale per le leggi di parte corrente disponibile alla Missione 20, Programma 03 (U.20.03)	-20.000	-20.000	-20.000	-60.000
Missione 16, Programma 01 (U 16.01)	20.000	20.000	20.000	60.000
Totale	//	//	//	//

IL SEGRETARIO GENERALE  
(Avv. Maria Stefania Lauria)



## *Consiglio regionale della Calabria*

### Art. 1

#### *(Finalità e oggetto)*

1. La Regione Calabria promuove misure di sostegno, valorizzazione e salvaguardia in favore del patrimonio culturale regionale calabrese, in armonia con gli obblighi internazionali e i vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario, con la Costituzione e con i principi dell'ordinamento giuridico della Repubblica, nel rispetto del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 (Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137) nonché in osservanza delle disposizioni dello Statuto regionale e delle relative norme di attuazione.

### Art.2

#### *(La Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco quale patrimonio culturale regionale)*

1. La Regione Calabria, nell'ambito delle politiche di cui all'articolo 1, riconosce la Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco, celebrata annualmente nel Comune di Fagnano Castello, nel Comune di Sant'Agata d'Esaro, nel Comune di San Donato di Ninea e nel Comune di Casali del Manco, quale patrimonio culturale regionale da sostenere, promuovere, valorizzare e salvaguardare.

### Art.3

#### *(Misure di salvaguardia, promozione e valorizzazione della Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco)*

1. La Regione Calabria, nei limiti delle disponibilità esistenti, può concorrere alla promozione, valorizzazione e salvaguardia della Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco quale patrimonio culturale regionale, attraverso:

- a) il sostegno a iniziative di studio e di ricerca sulla salvaguardia, tutela e valorizzazione, concordate con la comunità di riferimento;
- b) progetti specifici di salvaguardia, tutela e valorizzazione;



## *Consiglio regionale della Calabria*

c) iniziative di carattere culturale, quali conferenze, mostre, convegni e interventi coordinati con il mondo della scuola;

d) la divulgazione dei caratteri e delle qualità che la connotano, mediante attività di promozione televisiva, partecipazione a fiere ed eventi di promozione culturale e turistica nazionali e internazionali, realizzazione di documentari e filmati attinenti alla scoperta del territorio, degli usi e costumi, delle tradizioni popolari e culturali legate all'evento.

### Art. 4

*(Comitato scientifico per la salvaguardia, la valorizzazione e la promozione della Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco quale patrimonio culturale regionale)*

1. È istituito il Comitato scientifico per la salvaguardia, la valorizzazione e la promozione della Castanicoltura di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco, che, per l'espletamento dei propri compiti, si avvale delle strutture e delle risorse umane dei dipartimenti competenti in materia di turismo, marketing territoriale e cultura della Regione Calabria.

2. Il Comitato scientifico è composto da cinque membri scelti tra personalità di indiscussa competenza e professionalità nelle materie oggetto della presente legge, di cui tre sono designati dai Comuni di Fagnano Castello, di Sant'Agata d'Esaro, di San Donato di Ninea e di Casali del Manco. La partecipazione al Comitato scientifico è a titolo gratuito e senza rimborso spese.

3. Il Comitato scientifico è costituito, entro sessanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge, con decreto del Presidente della Giunta regionale e dura in carica cinque anni dalla nomina. Nella prima seduta il Comitato scientifico nomina il presidente, scelto tra i suoi componenti.

4. Al Comitato scientifico è attribuito il compito di dare attuazione agli interventi di cui all'articolo 3, nonché di elaborare proposte di ulteriori attività non inserite tra quelle già concordate.



## *Consiglio regionale della Calabria*

### Art. 5

#### *(Norma finanziaria)*

1. Alla copertura degli oneri derivanti dall'attuazione della disposizione di cui all'articolo 3, quantificati nel limite massimo di 20.000,00 euro per ciascuna annualità 2024, 2025 e 2026, si provvede con la riduzione dello stanziamento del Fondo speciale per le leggi di parte corrente disponibile alla Missione 20, Programma 03 (U.20.03) del bilancio di previsione 2024-2026.

2. Le somme indicate nel comma 1 sono contestualmente allocate alla Missione 16, Programma 01 (U 16.01) dello stato di previsione della spesa del bilancio di previsione 2024-2026.

3. Per gli esercizi successivi all'anno 2026, alla copertura degli oneri si provvede, nei limiti delle risorse disponibili, in sede di approvazione del bilancio di previsione.

4. La Giunta regionale è autorizzata ad apportare le necessarie modifiche allo stato di previsione della spesa di bilancio di previsione 2024-2026.