

Disciplinare di partecipazione alla manifestazione “A veglia sulle aie di Montespertoli” approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 16 del 22/01/2026

Premessa

Il progetto “A veglia sulle aie di Montespertoli” ha inteso e intende creare una rete per la promozione, diffusione e vendita dei prodotti locali a filiera corta e cortissima, rivolto agli abitanti del territorio toscano e ai turisti, che si basa sull’apertura quotidiana delle aziende agricole e delle strutture agrituristiche del Comune di Montespertoli che diventano sede di degustazioni dei prodotti locali (molti di loro produzione), vendita diretta, laboratori, incontri, visite guidate ai luoghi di produzione, passeggiate, piccoli spettacoli sulla tradizione contadina, e altre forme di socialità legata alla tradizione agricola del nostro territorio.

Il presente disciplinare regola le modalità di partecipazione alla suddetta manifestazione.

Art. 1 - Requisiti di partecipazione

Soggetti

Possono partecipare alla manifestazione esclusivamente **aziende agricole** aventi sede nel Comune di Montespertoli. Ciò dovrà essere comprovato dall’iscrizione come coltivatore diretto o imprenditore agricolo.

I titolari delle aziende interessati a partecipare all’edizione 2026 di “A veglia sulle aie di Montespertoli” dovranno far pervenire la domanda al Comune di Montespertoli, entro la data indicata dall’A.C., utilizzando il modulo fornito.

L’invio della domanda potrà avvenire tramite pec e posta elettronica o presentata all’Urp del Comune.

Per il 2026 potranno partecipare massimo 12 aziende agricole. In caso le domande pervenute superino tale numero, avranno priorità le aziende che hanno già partecipato ad almeno due delle scorse edizioni, per le nuove aziende, si terrà in considerazione l’ordine cronologico di arrivo al protocollo dell’Ente. In ogni caso, l’ammissione delle nuove aziende sarà subordinata e valutazione discrezionale da parte dell’Amministrazione, anche previo sopralluogo, al fine di assicurare un’uniformità di offerta all’interno del programma e di garantire lo standard consolidato. Eventuali variazioni in aumento del numero di aziende ammesse a partecipare potranno essere valutate solo eccezionalmente, se compatibili con le esigenze logistiche e organizzative della manifestazione.

Calendario

La manifestazione si svolgerà secondo il seguente calendario:

PERIODO	
Apertura evento	Mercoledì 10 giugno 2026 (Lecci)
A	Dal 17 al 23 giugno 2026
B	Dal 24 giugno al 30 giugno 2026

C	Dal 1 al 7 luglio 2026
D	Dall'8 al 14 luglio 2026
E	Dal 15 al 21 luglio 2026
F	Dal 22 al 28 luglio 2026
G	Dal 29 luglio al 4 agosto 2026
H	Dal 5 all'11 agosto 2026
I	Dal 12 al 18 agosto 2026
L	Dal 19 al 25 agosto 2026
M	Dal 26 agosto al 1 settembre 2026
N	Dal 2 all'8 settembre 2026

La serata inaugurale (mercoledì 10 giugno 2026) viene realizzata presso il Centro per la Cultura del Territorio “I Lecci”.

Il calendario verrà redatto dall’A.C. cercando di dare seguito, per quanto possibile, alle preferenze di data indicate dalla aziende in sede di domanda di partecipazione. Resta inteso che non è possibile garantire la/le settimana/e richieste.

Eventuali variazioni del calendario potranno essere valutate solo eccezionalmente, se compatibili con le esigenze logistiche e organizzative della manifestazione.

Durante la propria settimana, le aziende agricole partecipanti si impegnano a garantire l’apertura tutti i giorni della settimana. L’orario minimo di apertura va dalle ore 18.30 alle ore 23. Il valore delle “aie” nasce anche dal fatto che **“tutti i giorni c’è un’azienda che ti aspetta”**, pertanto è fondamentale e assolutamente inderogabile il rispetto dell’orario minimo di apertura.

Somministrazione

La manifestazione vuole essere veicolo di conoscenza e diffusione un’alimentazione diversa, genuina e sostenibile tramite l’utilizzo non solo prodotti toscani, come previsto dalla vigente legislazione regionale in materia di agriturismi, ma di prodotti veramente “locali”. Ogni azienda, pertanto, si impegna a somministrare principalmente i propri prodotti o comunque prodotti locali di qualità, quali il pane e la pasta con i grani antichi di Montespertoli.

Ogni azienda deve garantire la somministrazione di un bicchiere di vino e un piccolo assaggio di altri prodotti (pane, formaggio, salumi o simili) ad un prezzo popolare, quindi accessibile a tutti (8 euro un bicchiere di vino e un aperitivo/ merenda), in qualsiasi momento dell’orario di apertura.

Fatto salvo, quanto detto sopra, l’azienda è libera di proporre pasti al prezzo che

preferisce, comunque correlato alla qualità e quantità di quello che offre. Si consiglia di privilegiare il buffet rispetto al servizio ai tavoli che costringe gli ospiti a stare seduti come ed in egual maniera a un ristorante, sull'aia chi viene deve sentirsi libero di potersi muovere nello spazio aperto dell'azienda .

Qualora la struttura scelga l'utilizzo di materiali usa e getta, è obbligatorio l'uso di materiali riciclabili al 100% (mater-bi, carta e simili) per rendere il progetto a impatto zero.

Ogni azienda deve rispettare i requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente sulla somministrazione e sulla preparazione di alimenti, pertanto deve verificare il possesso di tali requisiti e dei necessari titoli abilitativi e strutturare l'attività di somministrazione in base ai requisiti e alle abilitazioni possedute. A seconda dei casi, potrà essere necessario l'espletamento di adempimenti per l'esercizio dell'attività, comunque subordinati al possesso dei necessari requisiti. E' responsabilità e onere esclusivo dell'azienda il rispetto di quanto sopra.

Inoltre ogni azienda deve rispettare i requisiti di sicurezza previsti dal D.Lgs 81/2008, in particolar riferimento alla sicurezza dei lavoratori e delle disposizioni anticendio.

Eventi

Ogni azienda si impegna durante la settimana a fare almeno un "laboratorio a km0" che può spaziare da una semplice degustazione guidata, ad una passeggiata "raccontata" tra i terreni dell'azienda, ad un intervento "educativo" sui prodotti e le loro qualità, anche non alimentari.

Ogni azienda si impegna durante la settimana a fare almeno un evento legato alla ruralità (letture, stornelli, piccoli interventi teatrali ecc....).

Ogni azienda si impegna inoltre ad aderire ad eventuali proposte promozionali e/o comunicative individuate dall'A.C. direttamente, oppure tramite il soggetto al quale verranno affidati i servizi di coordinamento e promozione (a titolo esemplificativo, l'individuazione di un giorno alla settimana comune a tutti che celebri un tema specifico legato al mondo rurale ecc...). Gli eventi restano comunque a libera scelta dell'azienda, la quale però deve strutturarli in modo che si tratti di attività accessorie e collaterali alla somministrazione, senza il pagamento di un biglietto di ingresso e senza l'installazione di palchi o strutture per lo stazionamento del pubblico. **In ogni caso è responsabilità e onore esclusivo dell'azienda l'attuazione di tutti gli adempimenti in materia di sicurezza, prevenzione incendi, conformità degli impianti, rischi sanitari, impatto acustico, SIAE e quant'altro previsto dalla vigente normativa in relazione all'attività svolta. Le aziende che aderiscono all'iniziativa sollevano il Comune da qualsivoglia responsabilità derivata dall'attività svolta nel corso della manifestazione, di cui risponderà esclusivamente l'azienda stessa.**

Tutti i costi per l'organizzazione della propria settimana sono a carico dell'azienda.

Coordinamento e collaborazione

Le aziende devono fare rete tra di loro, autopromuovendosi a vicenda.

Art. 3 - Accettazione disciplinare

Le aziende che intendono partecipare all'iniziativa accettano il presente disciplinare in ogni sua parte e si impegnano al rispetto.

Art. 4 – Sanzioni

L'amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di non far partecipare le aziende alle successive edizioni della manifestazione, qualora venisse rilevato il mancato rispetto di quanto stabilito nel presente disciplinare, o per altri ragioni valutate dall'Amministrazione.

Art. 5 - Disposizioni finali

L'Amministrazione si riserva di dettare ulteriori disposizioni in relazione ad esigenze sopravvenute comunicandole alle Aziende anche in via informale.