



Alternative in Appennino

Proposte escursionistiche a cura degli operatori regionali TAM dell'Emilia-Romagna a sostegno delle realtà montane minori





Alternative in Appennino

Proposte escursionistiche a cura degli operatori regionali TAM dell'Emilia-Romagna a sostegno delle realtà montane minori

Progetto anno 2023 realizzato grazie al finanziamento della Commissione Centrale Tutela Ambiente Montano

*Coordinamento:
Chiara Orsatti
Cristina Feruli
Elisa Righetti
Edoardo Pinotti
Giovanna Barbieri*

*Schede ed itinerari a cura degli
Operatori Tutela Ambiente Montano e
Naturalistico Culturali
delle Sezioni CAI dell'Emilia-Romagna*

*Stampato in Italia da
Officine Gutenberg Soc. Coop. a r. l.
Uffici e produzione:
via Giordano Bruno, 6 - 29121 Piacenza*

Tutti i diritti riservati.

Riproduzione anche parziale e con qualsiasi mezzo vietata. Tutti i marchi ed i loghi citati nel testo appartengono ai legittimi proprietari e vengono menzionati a puro scopo indicativo.

Il progetto **Alternative in Appennino** che vi presentiamo in questa pubblicazione è frutto di un anno di lavoro di ricerca degli operatori TAM, Tutela dell'Ambiente Montano. La maggior parte di noi operatori tuttavia abita in pianura...E siamo perfettamente consapevoli del fatto che la montagna, per essere tutelata, deve essere "presidiata". La pubblicazione CAI *Montagna e natura* del 1978 descrive, a nostro parere, perfettamente la situazione: «Tenuto conto che l'uomo, dopo secoli di presenza attiva in montagna è venuto a far parte di quell'ecosistema e contribuisce pertanto a mantenerlo in equilibrio, le conseguenze del suo abbandono o del suo disinteresse investono direttamente l'ecosistema provocandone la degradazione. La mancanza di sorveglianza e sistemazione dei versanti e manutenzione dei canali di deflusso favorisce i dissesti idrogeologici; la diserzione delle aree pascolive ne provoca l'invasione con piante infestanti; la carenza di cura per il bosco, con sfoltimenti e rinnovi, facilita la diffusione di parassiti e di malattie e ne riduce il rigoglio».

«Un conto è vivere la montagna, tutt'altra cosa è vivere in montagna...Ci sono le persone che lì vivono, con le loro storie, le loro tradizioni, le loro difficoltà, i loro bisogni e le aspettative per il futuro, e che devono essere al centro del presente e del futuro della montagna». M360, maggio 2022.

Luca Calzolari ci perdonerà se prendiamo in prestito le sue parole per la prefazione di questo libretto, ma la troviamo perfetta per il nostro progetto. *Alternative in Appennino* nasce dalla volontà, nel nostro piccolo, di provare a "riportare al centro" le aree montane marginali, periferiche, con la convinzione che esse possano diventare il trampolino di lancio del turismo sostenibile promosso dall'ONU con l'Agenda 2030. La nostra ricerca mette in evidenza come la montagna appenninica sia ricca di spazi rarefatti che possono essere reiventati, di territori che possono essere riabitati (e dunque presidiati) e territori da non abbandonare...anche grazie alla nostra frequentazione, tramite le escursioni sezionali, ma anche semplicemente con gruppi di amici. È importante sottolineare che le potenzialità turistiche (economico-turistiche) espresse da questi territori prevedono uno sviluppo qualitativo ed espressione delle peculiarità locali, piuttosto che quantitativo generalizzato. La qualità piuttosto che la quantità. Il locale piuttosto che il globale.

Buone escursioni!

Gli operatori TAM dell'Emilia-Romagna

Mentre eravamo in procinto di mandare in stampa il libretto che avete tra le mani, a Maggio 2023, una parte della nostra Regione è stata flagellata da una emergenza senza precedenti, che ha causato perdite anche umane e danni incalcolabili.

Non appena superata la minaccia immediata delle alluvioni, delle mareggiate e delle frane, è emerso un effetto non meno grave di ciò che è avvenuto: il paesaggio, in buona parte dell'Appennino romagnolo, è diventato irricognoscibile per chi lo frequentava abitualmente e per gli stessi abitanti.

Molti punti di riferimento sono spariti per sempre, le strade conosciute e percorse tante volte non ci sono più e dovranno essere rifatte in luoghi diversi, perché lo stesso terreno che le sosteneva è inesorabilmente crollato a valle; così pure per i sentieri, anche i più noti e amati da noi escursionisti.

Il timore diffuso è che possano via via essere abbandonati case, attività economiche, interi borghi non più sicuri per la precarietà del suolo o, semplicemente, non più raggiungibili se non a costo di grande sforzo, in particolare in aree montane nelle quali la vita già prima non risultava affatto semplice.

Alcuni di questi luoghi rientrano tra quelli inseriti nel novero delle nostre "Alternative in Appennino": nel momento in cui scriviamo, non sappiamo se i percorsi che avevamo individuato e indicato per raggiungerli sono percorribili – le attività escursionistiche sono completamente sospese per ovvie ragioni – e neppure conosciamo l'impatto di questo sconvolgimento sulle attività che abbiamo voluto censire e valorizzare in quanto virtuose e "resistenti".

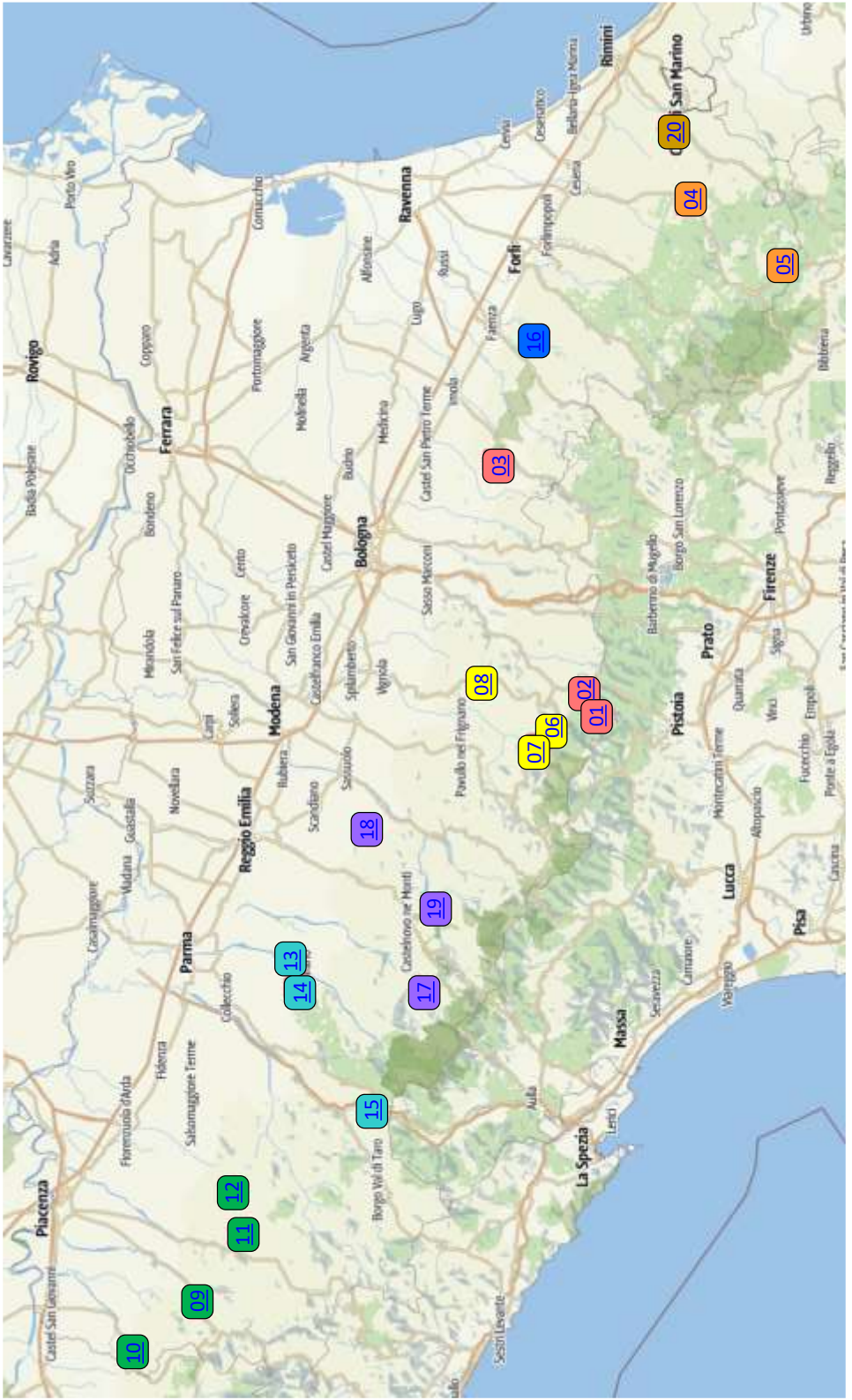
Per questa ragione, abbiamo dovuto mettere mano ai percorsi già tracciati e che non è possibile confermare, in alcuni casi inserendo delle varianti, in altri, purtroppo, eliminandoli, in assenza di valide alternative; operazione non indolore per noi, che quelle vie le abbiamo scoperte, seguite con curiosità e amate e avremmo voluto dividerle con voi.

Siamo consapevoli che nelle terre martoriate da questi eventi estremi ci saranno molte necessità primarie cui fare fronte e che la questione del ripristino dei sentieri spazzati via da acqua, fango e frane e delle meravigliose peculiarità offerte dalla natura e da millenni di attività umane verranno probabilmente messe in secondo piano, in quanto non considerate priorità.

In ogni caso, per quanto sarà nelle nostre possibilità, faremo del nostro meglio per dare un contributo alla ricostituzione del paesaggio e dell'identità locale di queste terre alte, oltre a continuare a supportare coloro che in quelle zone vivono, lavorano e si impegnano ogni giorno per mantenere viva la montagna.

INDICE

- 01 - I borghi dell'Alta Valle del Randaragna (BO)
- 02 - Lustrola: un paese millenario (BO)
- 03 - Casalfiumanese e Sassoleone (BO)
- 04 - Vetracchio di Sarsina (FC)
- 05 - Montecoronaro e i Presidi Slow Food (FC)
- 06 - Il Museo-centro tematico dei Monti della Riva (MO)
- 07 - Il Museo Casa dei leoni di pietra di Montecreto (MO)
- 08 - Montalto (MO)
- 09 - Ricordi contadini della Val Trebbia (PC)
- 10 - Medioevo in Tidone (PC)
- 11 - Antichi paesi della Val Nure (PC)
- 12 - Anello nel Parco in Val d'Arda (PC)
- 13 - Lesignano de' Bagni e le sue aziende agricole (PR)
- 14 - La Rocca di Valle Castrignano (PR)
- 15 - Il sentiero delle Miniere di Corchia (PR)
- 16 - Ceparano di Brisighella (RA)
- 17 - La "Valle dei Cavalieri" di Succiso Nuovo (RE)
- 18 - Vita in montagna: lo sfruttamento dell'argilla (RE)
- 19 - Vita in montagna: lo sfruttamento del gesso (RE)
- 20 - I borghi della Valmarecchia (RN)





* dove non espressamente indicato le foto sono degli autori



- 📍 Casa Calistri (BO)
- 📍 Casa Calistri(BO)
- 📏 8,5 km circa
- 🕒 4:30 h
- 📈 700 mt
- 📉 700 mt



a cura di Mario Cerasuolo (ORTAM Imola) e Giovanna Barbieri (ONTAM Sassuolo)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

l'escursione inizia dalla strada di fronte alla Pro Loco, imboccando in discesa il sentiero CAI 153 che raggiunge la strada asfaltata a Casa Roveri. Si prosegue a destra superando le case, si attraversa il ponte sul Torrente Randaragna e subito dopo si imbecca sulla destra il sentiero CAI 145 che porta fino alla strada sterrata di Casa Moschini. Si prosegue a sinistra lungo la sterrata per un breve tratto e poi, in corrispondenza di una recinzione (occorre fare una svolta a destra repentina), si riprende il sentiero che conduce a Casa Pacchioni. Qui il percorso attraversa un castagneto ben tenuto dove spicca un maestoso castagno secolare, con il tronco cavo alla base e, nella parte alta costeggia, alcune siepi di bosso. Specie tipica dei giardini formali, la si ritrova spesso in prossimità dei borghi appenninici, principalmente all'inizio degli agglomerati, forse come segno di "benvenuto" per gli abitanti o i viandanti: le specie sempreverdi sono infatti generalmente associate ad una simbologia positiva in quanto resistono alle "tenebre" invernali (particolarmente "dure" in montagna). Casa Pacchioni è un'antica borgata a oltre mille metri di quota, semi diroccata e dove poche case sono state recuperate dal degrado per essere abitate solo nei mesi estivi; tuttavia risulta essere il primo insediamento umano dell'intero comune di Granaglione. Superata l'ultima casa a nord dell'abitato, si imbecca il ripido sentiero (CAI 145) che conduce al Pian dello Stellaio, una bella radura tra i faggi di crinale. Lungo il sentiero, immerse nel bosco, si

I BORGHI ED IL LORO TERRITORIO

Casa Calistri è uno dei borghi principali della Valle del Randaragna, che mantenne un aspetto selvaggio fino alla metà del Quattrocento, quando la presenza umana iniziò ad essere significativa. Si tratta tuttavia di una valle "chiusa" e quindi storicamente autonoma e autosufficiente nella quale la presenza umana fu sempre sporadica: infatti, a causa della lontananza dalla viabilità principale e dell'abbondanza di neve in inverno, i contatti con le comunità delle valli limitrofe erano rari e pertanto la gente di questi luoghi aveva imparato a rendersi autosufficiente ed a contare esclusivamente sulle proprie capacità. Solo nel 1961 Casa Calistri venne collegata alla Valle del Reno, nel quale confluisce il torrente Randaragna.

A maggio 2022 Casa Calistri e la Valle del Randaragna sono stati inseriti nel registro nazionale MIPAAF dei "Paesaggi rurali storici per la valorizzazione e la salvaguardia delle attività e delle tradizioni agricole delle comunità locali" con la denominazione "La Corona di Matilde. Alto Reno. Terra di castagni".

Il territorio circostante è quasi incontaminato, immerso in boschi di castagno, faggio e carpino, nei quali restano tracce della dura vita degli abitanti di queste montagne: essiccatoi per castagne, piazzole carbonaie e casoni per il ricovero del bestiame. L'economia della valle fu a lungo caratterizzata da semplici attività artigianali, agricole e silvo-pastorali e in particolare dalla coltivazione del castagno, il cui frutto era alla base dell'alimentazione della popolazione di montagna. Un ruolo importante in questo sistema economico in perenne equilibrio precario era dato dall'emigrazione stagionale di pastori e carbonai verso la Maremma durante i duri mesi invernali.

Casa Moschini

A maggio 2021, una delegazione dell'*Alma Mater* di Bologna, del MIPAAF e del Ministero dell'Ambiente ha "certificato" la presenza di esemplari di castagno plurisecolari (400-500 anni circa) nei dintorni di Casa Moschini, anche su terreni piuttosto impervi, a conferma dell'importanza di questa specie per le genti di montagna. È possibile soggiornare al "B&B La Presa".

incontrano alcune bancate di roccia di origine torbiditica molto interessanti dal punto di vista didattico. Al Pian dello Stellaio si imbecca a destra il sentiero CAI 101 (Alta Via dei Parchi) in direzione Rifugio di Monte Cavallo e Porretta Terme. Il sentiero sale verso il Monte Toccaciolo che si aggira sulla sinistra. Poco prima del Monte Pianacetto, si incontra il bivio con il sentiero CAI 105. Si ignora il primo bivio che scende verso la Madonna del Faggio e subito dopo si gira a destra in discesa seguendo le indicazioni Pordana - Casa Calistri. Dopo circa 20 minuti di discesa, si incontra il bivio con il sentiero CAI 141 (Casa Pacchioni - Rif. Monte Cavallo). Si prosegue dritti mantenendosi sul sentiero CAI 105 fino a Casa Calistri dove si gira a destra su asfalto fino a raggiungere di nuovo la Pro Loco da dove ha avuto inizio l'escursione. Questo ultimo tratto di percorso rappresenta il sentiero "devozionale" che gli abitanti di Casa Calistri percorrevano per recarsi al Santuario della Madonna del Faggio. (Si consiglia di percorrere l'anello come descritto perchè il tratto Casa Pacchioni - Pian dello Stellaio, se fatto in discesa potrebbe risultare insidioso in caso di pioggia o terreno bagnato.



Casa Moschini

Granaglione

A Granaglione si trova Casa Marconi, residenza di molte famiglie Marconi ed in particolare di quella di Giuseppe, padre dello scienziato Guglielmo.

Contattando il **Consorzio dei castanicoltori**, è possibile visitare il "Caniccio", l'edificio utilizzato per essiccare le castagne. Questi fabbricati, sparsi un po' per tutto l'Appennino (conosciuti anche come "metati"), erano sia ad uso familiare ma anche collettivo in quanto accoglievano le castagne raccolte dalla comunità per dividersi, poi la farina ottenuta dalla macinatura delle castagne essiccate. Il caniccio di Granaglione è un edificio molto grande, con un'altezza interna di 4 metri e mezzo.

In Via Marconi 4 ha sede il (micro) birrifico artigianale Beltaine, che produce birra alle castagne anche grazie alla collaborazione con il Consorzio dei Castanicoltori



Casa Marconi a Granaglione

Varano

Nella frazione di Varano, è stato realizzato il **Parco Didattico Sperimentale del Castagno**, un'area verde che ospita diversi castagni secolari nella quale è possibile effettuare visite didattiche che mostrano il ciclo della castagna: dagli alberi da frutto fino alla raccolta ed essiccazione.

Pro Loco
"Il Quinto"
di Casa Calistri



CONTATTI:

Pro Loco "Il Quinto"

Via Casa Calistri n.2,
40046 Alto Reno Terme (BO)

Tel. 377/1613678 (Lazzaroni
Rosella, presidente)

Tel. 347/5492433 (Lazzaroni
Mario, responsabile
dell'accoglienza)

Mail: rosella.lazzaroni@alice.it

B&B "La Presa"

Tel. 334/3501446

Mail: boris.bragalli@gmail.com

Pro Loco di Granaglione

Tel. 0534/62352

**Parco Didattico Sperimentale
del Castagno**

Tel. 393/8915784 (Melloni

Maura, Coordinatrice
progetto e responsabile
centro visite)

ATTIVITA' ECONOMICHE E PECULIARITA' DEL TERRITORIO

L'edificio della Pro Loco "Il Quinto" possiede 16 posti letto ed offre servizio di bar e ristorazione. Il menu offre piatti semplici e genuini, tipici della tradizione ed a base di prodotti a "km 0" e di prossimità, quali la farina di castagno dei castanicoltori di Granaglione e Capugnano. I volontari sono impegnati anche nella manutenzione dei sentieri e in generale del territorio.

DUE CHIACCHERE CON ROSELLA E MARIO

Abbiamo chiesto a Rosella e Mario, gestori della Pro Loco, come "vanno (davvero) le cose"... Ci hanno risposto che per far rivivere seriamente questi territori le sagre e il turismo estivo (per quanto in aumento negli ultimi anni) non sono sufficienti, ma occorre incentivare il ritorno in montagna delle famiglie e dei giovani. Per favorire questo spostamento verso la montagna sono impegnati in prima persona in una raccolta di firma per portare, almeno nei borghi più importanti, la fibra ottica, condizione essenziale per attirare i giovani.

EVENTI CULTURALI

La Pro Loco "Il Quinto" organizza diverse iniziative: la festa del patrono, San Pellegrino (1° agosto) con caratteristica processione della statua del Santo per le vie del paese, il "Tortellone day" (luglio), la sagra della polenta (secondo week end di agosto). Durante questi eventi vengono proposti i piatti della tradizione: polenta con ragù o cinghiale in umido, tortelloni "calistrotti" (fatti a mano come tradizione vuole) e necci, crespelle preparate con farina di castagne e farcite con ricotta dolce.

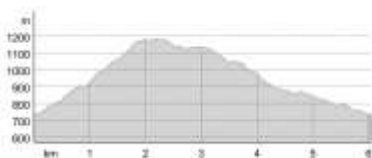




* dove non espressamente indicato le foto sono dell'autore e dell'associazione Cà Nostra, che ha concesso l'utilizzo



	Lustrola(BO)
	Lustrola (BO)
	5,9 km
	3:30 h (soste escluse)
	560 mt
	560 mt



a cura di Giovanna Barbieri (ONTAM Sassuolo)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

dal parcheggio di Lustrola, prendere a sinistra la strada in direzione di Granaglione.

Dopo 50 metri, prendere a destra una rampa in salita tra le case che in breve ci conduce alla Chiesa di San Lorenzo. Con la Chiesa alle spalle, imboccare la rampa che sale a fianco della canonica e prendere a destra la strada (percorso CAI 103A) che sale al Cimitero. Prima del Cimitero, al varco nel muretto, imboccare a sinistra il sentiero CAI 103A contrassegnato con segni bianco-rosso. Dopo poco, sulla destra si trova una "Verginina" (edicola votiva) in sasso (800 m). Proseguire sul sentiero in salita, superando sulla destra prima un traliccio poi una piccola pineta, fino ad una curva a destra e un muretto a secco, dove inizia una salita più pronunciata.

Con il monte a sinistra, si prosegue in costa seguendo i segnavia bianco-rossi, per due ripide rampe fino a una seconda "Verginina" appesa ad un albero sulla destra nel luogo detto "Le Tre Querce" (890 m). Poco dopo, si raggiunge il bivio di con il percorso CAI 103 (900 m). Imboccare a sinistra il sentiero 103, che sale girando attorno alla spalla del Sasso della Corona sul versante settentrionale e proseguire in costa la salita, a volte pronunciata, fino ad una attenuazione della pendenza in prossimità della cima del Sasso della Corona, nel luogo detto Malpasso Alto (1050 m).

Seguire i segnavia CAI 103, prima in falsopiano e poi per ripido sentiero che sale verso il Monte di Granaglione. Dopo una serie di facili gradini rocciosi, si attraversa un'abetia pianeggiante seguendo i segnavia fino ad immettersi sulla sinistra in una

IL BORGO ED IL SUO TERRITORIO

Ricco di storia e tradizioni, **Lustrola** è un piccolo borgo che mantiene intatti il carattere ed il fascino del borgo medievale: antiche case di pietra, separate da minuscoli viottoli lastricati e scalini di sasso oppure collegate solidalmente fra loro, raccolte attorno alla chiesa del paese. Un luogo dove convivono testimonianze storiche di rilievo e nel quale la stessa parlata, che mantiene influenze toscane più che bolognesi, conferma una storica interazione con Pistoia, prevalente rispetto a quella con Bologna, e testimonia l'appartenenza ad un territorio a lungo conteso tra i due comuni, in un'area montana cruciale nelle antiche vie di comunicazione fra la pianura padana e il centro Italia. Il paese sorse, come la maggior parte dei centri abitati della montagna fra Bolognese e Pistoiese, fra i secoli XI e XII sulla scia del grande fenomeno di allargamento delle coltivazioni e piantumazione di castagneti e dell'incremento demografico tipici dei secoli successivi al X secolo.

La prima citazione di Lustrola a noi pervenuta si trova in una pergamena risalente all'anno 1021 sulla quale un notaio registra la risoluzione di una lite che vedeva coinvolti anche alcuni abitanti di Lustrola (così è indicato il nome del borgo) e del sottostante Riolo, oggi scomparso: Guinezo e Martino fratelli e figli del fu Mainicio, Gerardo della fu Maria, Ingo del fu Teuzo e Alberico del fu Amico.



Scorcio del borgo

strada forestale che in pochi minuti conduce alla Croce del Cigno (1190 m), punto panoramico da cui la vista spazia dalla valle del Reno al crinale che porta alle Tre Croci, Pian dello Stellaio e Porta Franca, fino al Monte Gennaio. Proseguire dritti sul percorso CAI 103 fino alla strada sterrata che da Granaglione porta al Rifugio di Monte Cavallo.

Imboccare la strada forestale a destra (segnavia CAI 103) e percorrerla per circa 400 metri fino a incrociare a sinistra il bivio col sentiero CAI 133 che scende verso valle.

Imboccare il sentiero e proseguire in discesa fino a incrociare di nuovo la strada Granaglione – Monte Cavallo. Girare a destra in discesa sulla strada e dopo circa 200 metri girare a sinistra su una strada sterrata senza segni CAI fino a raggiungere, dopo due tornanti, l'oratorio di San Rocco. Dalla Chiesina di San Rocco, sulla sinistra, proseguire per 200 metri fino al bivio nella curva del tornante che scende verso il Cimitero di Granaglione, ed imboccare il sentiero che sale a sinistra (percorso CAI 103A) fino alla "Verginina" della Serra di Sopra (780 m) oltre la quale, con una leggera discesa e poi in pari, si rientra in pochi minuti a Lustrola.

Lustrola si trova nel comune Alto Reno Terme (capoluogo Porretta Terme). La storia di questi territori affonda le sue radici nella civiltà degli Etruschi, che qui hanno lasciato importanti tracce della loro presenza. Conquistato prima dai Celti e poi dai Romani e successivamente diviso tra possedimenti Bizantini e Longobardi, il territorio fu attraversato per secoli da conflitti per il controllo dei vari borghi e castelli. L'alta Valle del Reno è ricca, oltre che di storia, anche di acqua (torrenti, rii e soprattutto mulini) e boschi rigogliosi, elementi che creano un paesaggio di rara e incontaminata bellezza.



Logo

Il borgo di Lustrola conserva l'antica suddivisione in contrade (o rioni) che in estate sono contrassegnati dalle bandiere di contrada, esposte insieme alla bandiera del borgo. In contrada Rota è presente un esempio raro se non unico, per questi luoghi, di pittura devozionale realizzata in esterno: si tratta di un affresco raffigurante Cristo secondo l'iconografia dell'*Ecce Homo* e riconducibile, a parere degli esperti, alla seconda metà del '500. Il dipinto è situato sotto la tettoia di un "balchio", un antico balcone in legno tipico dell'architettura montanara, che collega l'antica casa-torre Zanini (ora Biffoni) con casa Querzola.



Il Cristo del balchio



Contrade del borgo



Logo del millennio

CONTATTI:

Associazione Lustrolese

Ca' Nostra

Via Mezzola n.6,

40046 Lustrola - Alto Reno

Terme (BO)

Tel. 339/2793451

Mail: info@lustrola.it

ATTIVITA' CULTURALI DEL TERRITORIO

Dal 1982 in paese è attiva l'associazione "Cà Nostra", fondata da un gruppo di persone residenti o legate al borgo, che organizza eventi di varia natura collegati al territorio e alle tradizioni del paese e si prodiga anche per la pulizia delle aree comuni.

Come recita lo Statuto, l'associazione ha lo scopo di "promuovere festeggiamenti, gare, fiere, convegni, spettacoli, concorsi, mostre, mercati, gite ed escursioni e quant'altro possa accrescere la ricettività ed il benessere della comunità lustrolese, i valori estetici ed il prestigio della località stessa, le bellezze naturali, artistiche e monumentali del luogo senza connotazione politica o partitica o religiosa, senza scopo di lucro ed esclusivamente finalizzata a valorizzare il borgo di Lustrola con attività culturali, ricreative e turistiche".

EVENTI CULTURALI

La ricorrenza più importante, a Lustrola, è la Festa del Patrono (San Lorenzo, 10 agosto) che si festeggia con una sagra di due giorni, 9 e 10 agosto. La Sagra di San Lorenzo ha inizio il pomeriggio del 9 agosto con la tradizionale Festa dei Bambini, atteso appuntamento per i piccoli del paese e dei dintorni, e prosegue la sera con servizio bar, "pastafritte" e ritrovo danzante. La giornata del patrono, 10 agosto, è l'evento culminante; inizia con le celebrazioni religiose al mattino, seguite dalla sagra gastronomica a pranzo e cena (con specialità preparate da paesani e volontari in tanti giorni di lavoro!); si conclude la sera con musica dal vivo e balli fino a notte.



Per le vie del borgo



* dove non espressamente indicato le foto sono degli autori

ATTENZIONE:

Percorso da rivedere e controllare al momento, a causa degli eventi alluvionali di Maggio 2023 in Romagna



-  Loc. Carra(BO)
-  Casalfiumanese (BO)
-  2,5 km
-  0:45 h
-  69 mt
-  36 mt

a cura di Elisa Righetti (ORTAM Imola) ed Ivano Cobalto (ORTAM Imola)

I BORGHIEDIL LORO TERRITORIO

Le prime alture collinari su cui sorgono il capoluogo Casalfiumanese e la frazione Sassoleone sono caratterizzate dai calanchi, erosioni tipiche di queste zone e conseguenti al dilavamento delle acque piovane su fondi argillosi. In questa zona ci troviamo sul confine – ben visibile all'occhio dell'osservatore – tra le “argille azzurre” plio-pleistoceniche, compatte ed uniformi, e le argille scagliose, che si presentano come un mix variopinto e disordinato di rocce diverse, originate dai movimenti sottomarini avvenuti in quello che i geologi chiamano “Oceano Ligure”, le cui rocce di fondale hanno compiuto spostamenti di molti chilometri, deformandosi sino a formare lo sconvolto miscuglio che si osserva oggi.

CASALAFIUMANESE

In questo territorio è sorto il primo nucleo di *Castrum Casale*, già menzionato in bolle papali del sec. XII, che fu lungamente conteso tra le città di Imola e Bologna. Quest'ultima riuscì a strappare agli imolesi questa zona e altri numerosi territori che costituirono, per circa quattro secoli tra gli inizi del '400 e l'800, la “Podestaria del Comune di Bologna in territorio imolese”.

Dopo le riforme territoriali napoleoniche e la successiva Restaurazione, Casalfiumanese divenne comune autonomo e, aggregato alla Provincia di Bologna, con questa entrò a fare parte, nel 1860, del Regno di Sardegna e poi d'Italia.

SASSOLEONE

Anche la frazione di Sassoleone - *Castrum Sassilioni* - ha origini altomedievali, ma a differenza di Casalfiumanese ha sempre seguito le sorti di Imola. Durante la seconda guerra mondiale, Sassoleone, che si trovava a nord della Linea Gotica, subì pesantemente gli eventi bellici: durante un'operazione di rappresaglia da parte delle truppe tedesche, ventiquattro civili sassoleonesi vennero catturati dai soldati e fucilati davanti alla vecchia chiesa, che fu poi fatta saltare in aria insieme al campanile e ad altri edifici.



Panorama della valle

ATTIVITA' ECONOMICHE E PECULIARITA' DEL TERRITORIO

L'**azienda agricola** a conduzione familiare "**Cà Del Becco**" nasce nel 1966 e si trova immersa tra le colline a 450m di quota, al confine con il parco della Vena del Gesso. Il rispetto per la natura ed i suoi cicli ha portato l'azienda ad adottare, dal 1998, il metodo biologico sia per le coltivazioni che negli allevamenti. L'allevamento è composto da 80 capi bovini, 40 capre e 20 pecore. Le capre, rispettando il tradizionale ciclo produttivo; vengono munte da aprile a settembre e dalla lavorazione del loro ottimo latte, nel caseificio aziendale, si ottengono gustose ricotte, caciotte e yogurt. I bovini vivono all'aperto nei pascoli circostanti durante i mesi estivi e rientrano in stalla nel periodo invernale. L'allevamento aderisce al consorzio IGP (Indicazione Geografica Protetta) "Tutela del vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", marchio di qualità per le carni bovine.



Capi bovini dell'azienda agricola

I prodotti alimentari preparati con cura sono la fusione degli odori e dei sapori caratteristici che nascono dal territorio circostante. Nello spaccio aziendale si può trovare una grande varietà di confetture tra cui more, ciliegie, rosa canina, sambuco, zucca e "savor". Vengono inoltre prodotti crema di castagne, ragù di carne bovina, sugo di stridoli e scalogno. Durante i mesi in cui è attiva la mungitura, si trovano anche ricotte, caciotte e yogurt di capra. Inoltre presso lo spaccio (e anche nei mercati Slow-Food di Ozzano dell'Emilia e Imola), è disponibile la carne dei bovini allevati dall'azienda, lavorata nel laboratorio interno.

EVENTI CULTURALI

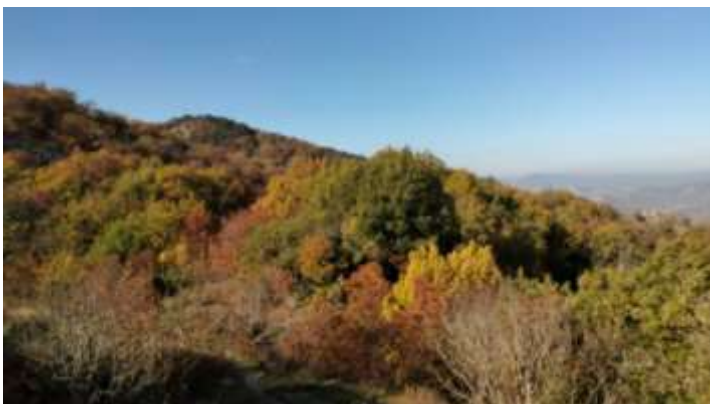
Il comune di Casalfiumanese organizza numerosi eventi culturali ed enogastronomici, sia nel comune capoluogo che nelle frazioni. A maggio la tradizionale "Sagra del raviolo", con lancio dei ravioli dolci dalla torre del paese; a settembre "La notte verde" rivolta ad adulti e bambini per trascorrere una serata insieme e al suo interno "I zug d'una volta", rassegna sui giochi "antichi" che oramai conta oltre un quarto di secolo di vita. Inoltre cineforum estivi, manifestazioni musicali e camminate per la salute con un consolidato rapporto di collaborazione con il CAI di Imola. Nella frazione di Sassoleone, cui l'azienda Cà del Becco è più vicina, in agosto si svolge la "Festa del ritorno" e inoltre eventi musicali e camminate organizzate dai "leoni" locali.

GLI HABITAT DI INTERESSE CONSERVAZIONISTICO IN EMILIA-ROMAGNA

Nelle aree non interessate dal pascolo è presente l'habitat **91AA - Boschi orientali di quercia bianca** - Habitat di interesse comunitario prioritario. Si tratta di boschi xerici (aridi) e termofili (teperato-caldi) della fascia collinare-submontana a prevalenza di roverella (*Quercus pubescens*) spesso accompagnata da orniello (*Fraxinus ornus*) e carpino nero (*Ostrya carpinifolia*) nei versanti ripidi e sui suoli petrosi. Nel sottobosco vivono numerose specie erbacee, alcune delle quali iscritte nella lista delle specie protette, quali dente di cane (*Erythronium dens-canis*), giglio rosso (*Lilium bulbiferum* subsp. *croceum*) e campanellino (*Leucojum vernum*). Da segnalare la presenza di pungitopo (*Ruscus aculeatus*) una specie di interesse comunitario.



Insegna Agriturismo



Bosco di roverella

CONTATTI:

Agriturismo "Ca' Del Becco"

Via Gesso n.37,

40020 Casalfiumanese (BO)

Tel. 0542/97841 - 348/3152111 -

339/8139690

Mail:

cadelbecco.1999@gmail.com



* dove non espressamente indicato le foto sono dell'autore

ATTENZIONE:

Percorso da rivedere e controllare al momento, a causa degli eventi alluvionali di Maggio 2023 in Romagna

- 📍 Monte Castello(FC)
- 📍 Monte Castello (FC)
- 📏 13 km
- 🕒 4:00 h
- 👣 500 mt
- 👣 500 mt



a cura di Cristina Feruli (ORTAM Cesena)

IL BORGO ED IL SUO TERRITORIO

Vetracchio è una frazione con soli 8 abitanti, a pochi chilometri da Sarsina, ma completamente avvolta dalla natura. Le case, tutte in pietra del sette-ottocento, sono raggruppate in due agglomerati poco distanti tra loro. Le 8 persone che vi abitano accolgono ogni volta i visitatori con premure e attenzioni davvero singolari; spesso nei giorni di festa ritorna a Vetracchio chi, per motivi di lavoro, si è trasferito a partire dagli anni '60.



Panorama del territorio

VETRACCHIO NELLE PAROLE DI DANIELE BOSI (corrispondente del Corriere Cesenate)

«A Vetracchio, forse il luogo più remoto di tutta la diocesi anche se non troppo lontano dai centri abitati, il tempo sembra proprio essersi fermato. Vi si ammirano ancora file di grandi pagliai, vecchi e nuovi, vi sono strumenti da lavoro in legno ancora in uso e fino a qualche anno fa i campi venivano arati ancora con l'aiuto delle bestie. Qui nel 1982 venne girato un documentario, dove vennero catturate tutte le immagini di un ciclo annuale di vita contadina, dalla semina del grano alla raccolta, alla vendemmia e all'uccisione del maiale. Le case, del settecento e ottocento, sono raccolte in due borgate dove vi abitano ancora otto persone, che accolgono amici e visitatori con premure e attenzioni davvero singolari. Fino agli anni '60 i residenti erano oltre cinquanta».



Chiesa della Madonna della Neve



Pagliaio



Chiesetta di Vetracchio

«Nel 1954 venne costruita la chiesetta, lungo la via per la Casella, per dar modo a due Religiosi originari del luogo ora defunti, Padre Graziano e Padre Giovanni Santucci, di poter celebrare la messa durante il mese di vacanza estiva passato nelle case natali. Consacrò la chiesa mons. Bandini, arrivato a cavallo del mulo perchè la strada venne aperta solamente nel 1958, conferendo anche la Cresima ai bambini della frazione, come è vivo ricordo degli abitanti rimasti. Una atmosfera ormai scomparsa dappertutto si può ancora trovare a Vetracchio. Si evade per qualche ora dal mondo frenetico dei nostri tempi».



Terreno agricolo rimasto incolto a seguito dello spopolamento



Il borgo

ATTIVITA' ECONOMICHE E PECULIARITA' DEL TERRITORIO

Marino Borgini, uno dei pochissimi abitanti rimasti, ama coltivare diverse piante recuperate dai suoi viaggi nel mondo. Tra queste, ci sono alcuni roseti, dai cui fiori distilla acqua di rose. Egli è inoltre esperto nell'essiccazione di fiori e frutti per ottenere infusi. E' anche un bravissimo artigiano impagliatore e quindi potrete vedere sgabelli, sedie e tavolini creati con le sue mani, ma anche cesti e canestri secondo l'uso di una volta. Fatevi accompagnare da lui nel suo splendido giardino e scoprirete così un piccolo angolo fiorito a Vetracchio che a prima vista sembra quasi un ambiente da Far West!

EVENTI CULTURALI

In uno dei fine settimana di settembre, presso la piccola chiesetta, viene organizzata una messa ed a seguire una "mangiata" comune con cui gli attuali abitanti accolgono coloro che si sono ormai trasferiti altrove per riunirsi e stare di nuovo tutti insieme.



Celebrazione presso la chiesetta (Fonte Cesena Today)

CONTATTI:
Marino Borgini
Tel. 347/4872179



* dove non espressamente indicato le foto sono dell' autore



- 📍 Montecoronaro (FC)
- 📍 Montecoronaro (FC)
- 📏 14,4 km
- 🕒 6:00 h circa
- 📈 750 mt
- 📉 750 mt



DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

dal parcheggio a Ville di Montecoronaro, dopo un tratto di strada asfaltata, si prende il 102 verso Montecoronaro. Arrivati in paese, si gira a destra (indicazioni Sorgente Savio). Dopo un breve tratto di asfalto, si scende a sinistra (141) per un bel sentiero che porta ad un piccolo guado. Si continua salendo per poi arrivare ad un pratone. Qui si attraversa il campo a fieno tenendo la destra e continuando a salire fino ad arrivare ad un cancelletto rudimentale. Passato il cancelletto, si continua a salire attraverso il bosco fino ad arrivare alle sorgenti del Savio. Riprendiamo il cammino continuando per il 141, all'incrocio seguiamo a destra sempre sul 141 e sempre salendo attraverso il bosco. Arrivati al crocione (che è un "incrocione"), giriamo a sinistra per il 137 verso poggio della Biancarda/maestà della Biancarda costeggiando il campo di addestramento cani. Proseguiamo attraversando altri 4 cancelletti e arriveremo alla Maestà. Se vogliamo andare a vedere Petruschio, proseguiamo dritto per il 161 attraversando un altro cancello. Dopo pochi metri sulla destra si apre un bel pascolo con l'indicazione del 139 "Petruschio". Altrimenti, giriamo a destra e percorriamo la strada asfaltata in leggera discesa per 1 km. A questo punto, a sinistra troveremo un cancello con l'indicazione CAI 173 Sorgenti del Savio. Scavalchiamo il cancello e scendiamo leggermente fino ad un piccolo stabile di cemento dove troviamo le indicazioni per il 171a. Giriamo quindi a destra ed

MONTECORONARO E IL SUO TERRITORIO

Montecoronaro è situato sulle pendici occidentali del Monte Fumaiolo, in prossimità di uno dei tanti passi attraversati dalle antiche vie transappenniniche. Non lontano dal paese si trova la sorgente del Fiume Savio (il cui nome deriva da saggio) che scende lungo la provincia di Forlì-Cesena toccando i principali centri abitati ed arrivando poi al mare in provincia di Ravenna. Presso la sorgente è presente un monumento in ferro che raffigura il lupo (simbolo di Montecoronaro) e la caveja (simbolo della Romagna). Il territorio circostante è molto variegato; i boschi e i pascoli aperti si alternano alle zone calanchive. Nei pascoli, a volte pianeggianti e facili da raggiungere, a volte aspri e quasi "eroici", il bestiame viene lasciato liberamente al pascolo.



Sorgente del Fiume Savio (Fonte Corriere Romagna)

ATTIVITA' ECONOMICHE E LORO PECULIARITA': BOVINI RAZZA ROMAGNOLA

La **Fattoria Petruschio** della famiglia Rossi nasce nel 1960 da Adamo e Margherita che da Santa Sofia decisero di spostarsi in questa zona. L'azienda alleva capi di razza Romagnola (presidio Slow Food) da quattro generazioni e nel 2005 ha ottenuto la certificazione Bio, grazie alle notevoli condizioni di benessere nelle quali vivono gli animali ma anche grazie alla grinta di una giovanissima imprenditrice, Valentina Rossi (titolare dal 2016), che con la sua trascinate passione sta riportando alla ribalta questa razza, nata per il lavoro e quindi con caratteristiche muscolari importanti e proprietà nutritive eccellenti, ma che con il tempo è stata snobbata dagli allevatori, preferendole razze più lattifere o comunque commercialmente più interessanti.

attraversiamo un pascolo piuttosto brullo fino ad una piccola piana con un transennato con filo spinato ed un cancello rudimentale. Di qui, si apre di fronte a voi un bel bosco ed il sentiero largo che lo attraversa. Lo seguiamo facilmente e ci porta in breve a vedere i calanchi ed una facile discesa in mezzo al bosco ci porta a Valogna. Qui attraversiamo due cancelletti uno di seguito all'altro andando a sinistra verso la strada asfaltata (171). Di qui, se siamo stanchi, possiamo percorrere la strada asfaltata e proseguire fino a Montecoronaro. Se invece abbiamo ancora gamba, per sali e scendi possiamo percorrere diversi tagli. Il primo ci fa scendere verso il torrente, guardarlo in un punto abbastanza largo e poi risalire verso la strada poco prima del Valico di Montecoronaro. Il secondo, a livello del cartello Valico di Montecoronaro dove troviamo una traccia di calpestio che ci porta verso un crocione in alto, da cui poi si scende facilmente arrivando in breve al paese. Di qui riprendiamo il sentiero fatto (102).



Capi di bovini razza Romagnola
(Fonte Settore Agricoltura ER)

Se visiterete l'azienda, Valentina vi accoglierà con grande calore e vi trasmetterà la sua enorme passione, mentre sua madre, Vincenzina, si occuperà della vostra fame.... Pietanze tipiche fatte in casa, formaggi e ricotta preparati sul fornello come un tempo, simpatia e accoglienza, vi faranno sentire come in famiglia.

UN PO' DI STORIA...

La storia della razza Romagnola ha origini antichissime: deriva dall'uro dalle grandi corna, originario delle steppe dell'Europa centrale e orientale, giunto sino a noi con le invasioni dei Longobardi o i Goti, attorno al IV secolo d.C. Riconoscibile dal mantello grigio-chiaro tendente al bianco (in particolare nelle femmine) con sfumature grigie in diverse regioni del corpo, la Romagnola ha un notevole sviluppo muscolare e arti robusti. Ha inoltre corna nere ben sviluppate, a forma di lira nelle femmine e di mezza luna nei maschi. È considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche: la sua adattabilità a terreni difficili la rende un ottimo animale da pascolo. Fonte Slow Food.



Mandria al pascolo



Logo ufficiale



CONTATTI:
Azienda Petruschio

Tel. 0543/910169

Mail:

aziendapetruschio@gmail.com

valentinrossi.86@hotmail.it

Pro Loco Ville di Montecoronaro

www.peracocomerina.it

Tel. 0543/902715

Mail: info@peracocomerina.it

LA PERA COCOMERINA

Pera briaca, pera Cocomera o meglio ancora, date le dimensioni mignon, pera Cocomerina: sono i nomignoli quasi affettuosi, da fiaba per i bimbi, con i quali si definisce questa piccola pera. Il nome si riferisce alla polpa che, nel raccolto più tardivo, assume un intenso colore rosso, simile al cocomero. La forma è ovoidale, piuttosto piccola, tanto che il peso del frutto varia da 20 a 60 grammi. Dolce e molto profumata, dal vago sentore moscato e di sorba, la Cocomerina si conserva per poco tempo ed è molto sensibile alla ficchiolatura. Due i periodi di raccolta: le prime maturano alla fine di agosto, le tardive si raccolgono alla fine di ottobre. Entrambe vanno consumate subito, al momento della raccolta, quasi prima che cadano, altrimenti si perdono molte delle loro caratteristiche organolettiche. Data la particolare aromaticità e la fragilità del frutto, che ne rende difficile la commercializzazione, la pera Cocomerina si presta molto bene alla trasformazione in marmellate o alla conservazione in sciroppo. Fonte Slow Food



Pere cocomerine (fonte Cesena Today)

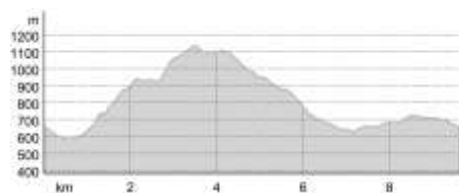
La **Pro Loco Ville di Montecoronaro** ha creato una rete di tutti i coltivatori presenti sul territorio e si occupa di raccogliere ogni anno i frutti, di commercializzarli e di trasformarli in confetture e conserve, realizzate con ingredienti rigorosamente naturali. Ogni anno inoltre si occupa del censimento di tutte le piante esistenti, della sistemazione delle piante inselvaticite e dell'assistenza ai coltivatori. Oggi sono proprio i contadini uniti che mantengono questa tradizione e ne raccontano la storia.

EVENTI CULTURALI

Numerose feste animano l'estate, fra queste vanno ricordate: la sagra del cinghiale (terzo week-end di Luglio), la festa di "mezz'estate" (primo week-end di agosto) e la sagra della Pera Cocomerina (dopo Ferragosto).



* dove non espressamente indicato le foto sono degli autori



- Trignano (MO)
- Trignano (MO)
- 10 km
- 5:00 h
- 450 mt
- 450 mt

a cura di Giovanna Barbieri (ONTAM Sassuolo) e Alessandra Cattini (ORTAM Modena)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

da Trignano, si sviluppa un interessante sentiero escursionistico-storico che sale al Pizzo di Campiano, dove si trova il monumento dedicato ai caduti della Riva ed un pannello didattico che permette di scoprire le storie narrate dagli oggetti del Museo. La prima parte del percorso percorre, infatti, il crinale denominato "Monti della Riva" su cui correa, alla fine della II Guerra Mondiale, la Linea Verde, un settore più arretrato della Linea Gotica. L'escursione inizia dalla chiesa di Trignano imboccando in discesa la strada prima asfaltata, poi sterrata, con segnavia CAI 401-Romea Strata RS. Attraversato un torrentello, il sentiero sale ripido attraverso alcuni castagneti ben tenuti nei quali sono ancora presenti i ruderi di antichi metati, abitazioni ma anche postazioni di mortaio. Uno di questi edifici, segnato sulle carte come "metato del Prete", venne utilizzato come rifugio dai partigiani. Raggiunta la dorsale dei monti della Riva e il Pizzo di Campiano, uno spettacolare panorama si apre davanti ai nostri occhi, ripagandoci ampiamente della fatica; il Pizzo, infatti, rappresentava un punto d'osservazione strategico, soprattutto sulla valle del Dardagna e la strada Poretтана. Il sentiero prosegue lungo il crinale attraversando alcune interessanti formazioni geologiche stratificate fino a raggiungere Monte Cappel Buso; in questo tratto del percorso si incontrano diversi cippi confinari che in epoca preunitaria segnavano il confine tra lo Stato Pontificio e il Ducato di Modena. Da qui il sentiero prosegue in discesa raggiungendo la sella di

IL MUSEO

Il Museo nasce nel 2012 su iniziativa di un gruppo di appassionati di storia locale con lo scopo di valorizzare le peculiarità del territorio ed in particolare i temi delle battaglie combattute lungo la Linea Gotica dei Monti della Riva, dell'emigrazione (attraverso la figura di Felice Pedroni) e della vita quotidiana di un tempo.



Edificio che ospita il Museo

Il Museo è ospitato nella ex-scuola elementare (risalente al 1920) e si compone di tre distinte articolazioni espositive:

1) *Storie di uomini in guerra sulla Linea Gotica dei Monti della Riva* - I Monti della Riva furono il teatro della prima battaglia per lo sfondamento definitivo della Linea Gotica che diede l'avvio alla definitiva liberazione del Nord Italia dai tedeschi. Le vetrine di questa sezione ospitano numerosi reperti bellici di scavo relativi al fronte ed alla battaglia svoltasi nel febbraio 1945, sui crinali che sovrastano a sud il paese, tra gli americani della 10° Divisione di Montagna ed i tedeschi della 232° divisione di fanteria; la sezione conta oltre 30 biografie di civili, sacerdoti, partigiani, soldati americani, brasiliani, afro-americani, tedeschi, austriaci, nonché di agenti dei servizi segreti e di una famiglia ebrea.

Accanto alla parte espositiva principale, ci sono due salette tematiche dedicate ai servizi segreti alleati e all'alimentazione in tempo di guerra;

Cappel Buso dove si incontra il sentiero di ritorno (403 poi 403A). Prima di arrivare alla strada asfaltata che da Serrazzone porta a Trignano, si imbocca la Romea Strata, che porta direttamente a Trignano.



La statua di Felice Pedroni all'inizio del paese di Trignano



Cippo confinario

2) *Felice Pedroni, un emigrante italiano nella corsa all'oro in Alaska* – Felice Pedroni, emigrante italiano nato nel 1858 alle Tegge di Trignano e partito alla fine dell'Ottocento per cercare fortuna in Alaska, fu un importante protagonista della corsa all'oro, arrivando a fondare la città di Fairbanks e assumendo il nome di Felix Pedro. Attraverso il racconto della sua straordinaria storia, questa sezione vuole toccare temi più generali, quali la povertà dell'Appennino nell'Ottocento e l'emigrazione;

3) *Vita quotidiana a Trignano nell'800* raccoglie numerosi strumenti di vita quotidiana e lavorativa delle genti di questo territorio.

Il Museo offre possibilità di visite guidate sia per gli adulti che per i ragazzi delle scuole, previo contatto telefonico. Organizza inoltre rievocazioni storiche ed escursioni tematiche.



Interno del Museo

IL TERRITORIO CIRCOSTANTE

Il territorio di questa porzione dell'Appennino modenese si presenta ricco e variegato: il pregio naturalistico si fonde con la storia millenaria di questi luoghi, le cui tracce si ritrovano nelle piccole borgate, nelle costruzioni rurali e nelle antiche vie storiche come la Via Romea Strata, un sistema viario di antichi itinerari che collegavano l'Europa Centro Orientale con Roma.



Indicazioni lungo il percorso

L'IMPORTANZA DEL CASTAGNO (*Castanea sativa*) PER LA VITA IN MONTAGNA

I castagneti da frutto in Emilia-Romagna sono presenti nelle zone collinari e submontane, tra i 300 e i 1200 metri di quota, e si presentano come prati arborati dove lo strato erbaceo è rappresentato da un pascolo o da un prato da sfalcio. In passato il castagneto forniva una serie di risorse importanti per la gente di montagna: legname per riscaldarsi, per costruzioni, per mobili, fogliame per fare il giaciglio per gli animali e castagne, frutti dal grande potere nutritivo, per molti secoli una delle maggiori risorse alimentari della montagna appenninica.



Essiccatoio per castagne

LA BATTAGLIA DEI MONTI DELLA RIVA - L'OPERAZIONE ENCORE DELLA 10A DIVISIONE DA MONTAGNA AMERICANA

Nel 1945 le alture di questo territorio e fino al Monte Belvedere, spartiacque tra le valli del Reno e del Panaro, rappresentavano l'ultima linea difensiva dei tedeschi, la cosiddetta Linea Verde. Affinché si potessero liberare le città della pianura, le truppe alleate si videro costrette a sfondare questa linea, attraverso una serie di battaglie che si fecero più intense tra i mesi di gennaio e febbraio di quell'anno. Le truppe tedesche della 232° divisione di fanteria, nonostante fossero costituite principalmente da anziani, reduci e ragazzi, erano infatti riuscite a resistere per tutto l'autunno-inverno 1944-45 ai ripetuti attacchi di americani e partigiani. L'assalto ai Monti della Riva e la conquista del Pizzo di Campiano avvenne nella notte fra il 18 e il 19 febbraio 1945 con un assalto fulmineo, l'operazione Encore, lanciata dalla 10° Divisione di Montagna americana, un gruppo di soldati-escursionisti, in gran parte volontari, che si era allenato per mesi sulle Montagne Rocciose in Colorado. Nei giorni successivi i soldati americani, affiancati dai brasiliani della FEB e dai partigiani inquadrati nella Divisione Modena "Armando", riuscirono a liberare tutta l'area e a consentire l'avanzata alleata verso Bologna e le altre città della pianura, liberate nell'aprile del 1945.



Logo del Museo

CONTATTI:

**Museo-Centro tematico dei
Monti della Riva**

ex scuola di Trignano di
Fanano (MO), Piazza Fairbanks

Tel. 0536/68696

335/7209899 (Massimo)

335/434713 (Alessandro)

Mail:

montidellariva@gmail.com



* dove non espressamente indicato le foto sono degli autori

Montecreto **Sito archeominerario di Montecreto**

Giacinto composto da un sito di interesse geologico, minerario, archeologico e storico.

Descrizione
Il sito di Montecreto è un complesso di grotte e strutture sotterranee scavate nella roccia calcarea. Le grotte sono state utilizzate per diverse attività, tra cui l'abitazione, la sepoltura e la lavorazione dei minerali. Le strutture sotterranee sono state utilizzate per lo stoccaggio e la lavorazione dei minerali.

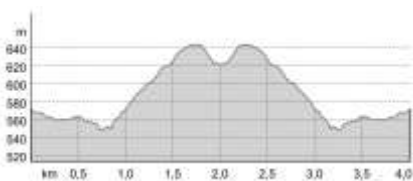
Importanza
Il sito di Montecreto è di grande importanza storica e culturale. Le grotte e le strutture sotterranee sono testimonianze della civiltà umana e della sua attività mineraria.

Attività
Il sito di Montecreto è aperto al pubblico e offre diverse attività, tra cui visite guidate, escursioni e attività didattiche.

Accesso
Il sito di Montecreto è accessibile da Strettara (MO) e si trova a circa 4 km di distanza.

Mappe
Le mappe mostrano la posizione del sito di Montecreto e le attività previste.

- Strettara (MO)
- Strettara (MO)
- 4 km circa
- 2:00 h
- 150 mt
- 150 mt



a cura di Giovanna Barbieri (ONTAM Sassuolo) ed Alessandra Cattini (ORTAM Modena)

DESCRIZIONE

DELL'ITINERARIO:

l'itinerario di visita delle miniere inizia presso una carraia che incrocia via Strettara e via La Macchia in località Strettara.

E' segnalato da cartellonistica tematica, ma non percorre sentieri CAI.

Consigliamo di farsi accompagnare dal Sig. Beneventi, artefice della "riscoperta" e persona molto disponibile; inoltre, grazie alla sua esperienza diretta ed alla passione che trasmette per questo territorio, potrà farvi apprezzare maggiormente l'escursione.

IL MUSEO

Il Museo è ospitato nel suggestivo seminterrato del Municipio di Montecreto, sapientemente restaurato. Aperto nel 2012, ma inaugurato ufficialmente nel 2014, conserva reperti storici e testimonianze della comunità di Montecreto, dall'epoca dei Liguri Friniati fino alla Seconda Guerra Mondiale. Molti degli oggetti presenti al Museo, che si basa sul concetto di "memoria condivisa", sono stati donati da abitanti e turisti e ciò ha reso gli uni e gli altri attivamente partecipi della crescita del Museo stesso; in questo modo è stato inoltre possibile "recuperare" oggetti e reperti quasi certamente destinati all'oblio, o peggio alla distruzione.

Il Museo si compone di tre distinte articolazioni espositive che sviluppano altrettanti focus su temi, personaggi e avvenimenti strettamente legati alla storia del territorio nell'arco temporale di oltre due millenni, dal periodo pre-romano sino alla contemporaneità.

"Star" del Museo sono i quattro leoni in pietra arenaria che provengono dalle testate del ponte a tre arcate in località Strettara, sul Torrente Scoltenna, rimossi negli anni '80 del Novecento per preservarli dall'azione degli agenti meteorici: si tratta di quattro sculture a tutto tondo, ritenute di epoca tardo romanica e ascrivibili all'impianto quattrocentesco dell'infrastruttura.



Le statue dei leoni di pietra



Reperti esposti in Museo

1) La prima sezione, intitolata "Le pietre iscritte di Rovinamala", ospita diversi materiali lapidei e scultorei provenienti dal borgo omonimo (in rovina e abbandonato), nei pressi del paese di Magrignana, risalente agli ultimi anni del Quattrocento. Molti degli edifici presenti sono stati probabilmente costruiti riutilizzando le pietre di un antico santuario "pagano" che sorgeva nelle vicinanze, a testimonianza della presenza dei Liguri Friniati sul territorio, popolazioni di ceppo ligure stanziate al di qua degli Appennini che all'indomani del conflitto annibalico contesero a Roma per oltre un decennio il controllo delle terre tosco-emiliane.

2) La mostra permanente "Frignano in guerra 1943-1945" ripercorre invece gli anni del secondo conflitto mondiale attraverso il diario di guerra di don Ercole Bertolani, grazie al quale si rivisitano episodi, circostanze, accadimenti e memorie incentrati sul conflitto, così come è stato vissuto da un paese e dal suo territorio a ridosso della Linea Gotica.

3) Infine, la terza sezione è dedicata all'esperienza del Centro di addestramento professionale Leonardo da Vinci e alle trasformazioni di Montecreto dal Dopoguerra in avanti, grazie anche all'impegno di Don Antonio Cenacchi, tenace parroco di montagna e arciprete di Montecreto dal '49 al '67, che fondò diverse strutture sociali, aggregative e produttive in risposta ai nuovi bisogni della comunità. Attraverso reperti e fotografie del Centro di addestramento, la comunità di Montecreto ha voluto rendere omaggio alla memoria di una persona che tanto si adoperò in favore delle giovani generazioni e della comunità locale; il centro infatti consentì a molti ragazzi del luogo e di altre parti d'Italia di istruirsi e di apprendere un mestiere.

Il direttore del Museo, Carlo Beneventi, è disponibile ad effettuare visite guidate, oltre che a condurre escursioni nel territorio, con particolare riguardo al complesso archeo-minerario delle miniere di Montecreto. Il direttore è altresì disponibile per serate culturali dedicate alle tematiche del Museo.

IL TERRITORIO CIRCOSTANTE

Il territorio circostante è caratterizzato da boschi, prevalentemente di castagno, aree coltivate e agglomerati di case sparsi sui due fianchi della valle del Torrente Scoltenna.



Interno dei cunicoli delle miniere

IL COMPLESSO ARCHEO-MINERARIO DI MONTECRETO

Il complesso è costituito da diverse miniere di calcopirite, un minerale del rame, sviluppate su due aree: il lato nord est comprende la miniera di Ca Marsilio, la miniera del Cinghio o dei geotritoni, quella della Fontanina e la Riservetta; nel lato sud ovest si possono visitare la miniera di Ca Gabriele ed il deposito esplosivi o ricovero attrezzi. Le prime operazioni di estrazione del rame dalla calcopirite risalirebbero già al periodo romano (sono infatti emerse tracce di una fornace metallurgica databile a quel periodo), mentre gli ultimi anni di vita delle miniere risalgono al secondo conflitto mondiale. Dai documenti di concessione, risulta infatti che i primi lavori di sfruttamento moderno iniziarono nel 1939 con l'estrazione di circa 500 tonnellate di materiale; il complesso subì poi alterne vicende, incluso un passaggio di proprietà, e venne chiuso nel 1948. Dal 2022 è riconosciuto ufficialmente geosito della Regione Emilia-Romagna.

IL PARCO DEI CASTAGNI

A Montecreto è possibile visitare il Parco dei Castagni, un castagneto che conserva in parte l'impianto a "sesto matildico": grazie alla presenza di castagni secolari, il parco viene annoverato come uno degli spazi verdi più belli e suggestivi dell'Appennino.



Il parco dei castagni

CONTATTI:

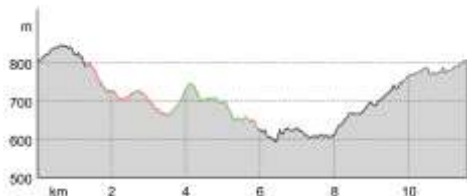
Museo Casa dei leoni di pietra
sotterranei del Municipio,
Via Roma n.24, Montecreto
(MO)
Tel. 331/7992992 (Carlo
Beneventi, Direttore del
Museo)
Mail:
carlo.beneventi@gmail.com



* dove non espressamente indicato le foto sono degli autori



-  Montalto (MO)
-  Montalto (MO)
-  11,6 km
-  3:40 h
-  338 mt
-  338 mt



a cura di Elisa Righetti (ORTAM Imola) ed Ivano Cobalto (ORTAM Imola)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

dal parcheggio in Piazza XXV Aprile a Lastrelle-Montalto Nuovo, in 200 metri di strada asfaltata seguendo il sentiero CAI 400/3 si arriva al ristorante/panificio La Vecchia Scuola. Si prosegue quindi per circa 1km sempre sul 400/3 per la Chiesa di San Giorgio in Montalto Vecchio, chiesa del tardo seicento che fa parte di un pregievole complesso con un fabbricato residenziale accorpato sulla parete nord in corrispondenza del presbiterio e la torre campanaria staccata alla destra della facciata principale, una corte centrale e il sagrato davanti alla chiesa. Qui si scende a destra verso Sant'Alberto/La Casaccia per altri 800 mt, quindi, sempre seguendo i segnava CAI 400/3, si prosegue per 1,7 km sino al bivio che piega a sinistra verso la Torre di Rosola, Torre Rangoni Machiavelli, che rappresenta l'unica testimonianza rimasta dell'antico Castello di Rosola, databile al '200, e senza dubbio l'edificio più antico della zona. Qui si abbandona il sentiero e si sale su una ripida erta di 300 mt verso via Rosola; girando sulla strada asfaltata verso destra, a 50 mt troviamo il Caseificio Rosola. Qui si può scegliere se rientrare più rapidamente per la stessa strada percorsa all'andata, oppure se optare per un giro più lungo ritornando sul sentiero CAI 400/3, e poi, giunti alla località di Rosola, immettersi sul sentiero CAI 434 fino alla frazione di Semelano, in cui merita una sosta l'imponente pieve, uno degli esempi di architettura sacra seicentesca più significativi del territorio, con un apparato artistico e decorativo degno di nota. Del primo impianto della pieve di

I BORGHI ED IL LORO PAESAGGIO

Rosola, circondata da boschi e radure che scendono verso il Panaro, è la base di partenza ideale per escursioni nella zona: di qui si snodano diversi sentieri. Si tratta di una frazione del comune di Zocca, distante circa 4 km dal capoluogo, ed è situata lungo la strada che da Zocca conduce a Villa d'Aiano, che è già in territorio bolognese. Rosola è un borgo molto ben conservato, appartato rispetto alle direttrici statali, in cui l'unica superstite dell'antico castello è la torre duecentesca mozzata, che è l'edificio più antico della zona. Recentemente donata al Comune dai marchesi Rangoni, è stata restaurata. Nel centro di Rosola svelta su un panorama mozzafiato la chiesa, dedicata a San Leonardo, costruita alla fine dell'800 sui resti di quella antica. L'abitato è dominato dal Monte Questiolo, *Mons Cristioli* in latino, su cui nel 1953 furono trovati i resti del castello Montecuccoli e resti di capanne dell'età del bronzo (1000-1800 a.C.), la più antica testimonianza dell'insediamento dell'uomo nella zona.

Anche se territorialmente molto più vicino a Zocca, **Montalto** (800m) è una piccola località facente parte del comune di Montese, da cui dista circa 17 chilometri. Come ricorda il toponimo (da *Mons altus*), la sua posizione sopraelevata favorì la nascita di un castello che, in accordo con le fonti storiche, esisteva già nel XII secolo e la cui proprietà passò nei secoli alternativamente dai bolognesi ai modenesi. La rocca venne rasa al suolo agli inizi del XVI secolo perché divenuta covo di briganti e sfortunatamente oggi non se ne conserva più alcuna traccia.



La chiesa di Montalto

Semelano, dedicata ai Santi Pietro e Paolo apostoli, si hanno notizie fin dal X secolo (969 d.C.) ma il suo aspetto attuale risale alla prima metà del XVII secolo quando venne completamente ricostruita. Da

Semelano si deve poi abbandonare il sentiero 434 e imboccare via Montalto Vecchio. Da qui, a Cà Pratalungo, si svolta a destra su via Crosiccia e dopo 500 mt si ritrova il sentiero CAI 400/3, che in circa 1 km di ripida ascesa riporta a Lastrelle-Montalto Nuovo.



Il caseificio



Capi di razza Bianca Modenese

L'attuale chiesa è intitolata alla Beata Vergine delle Lastrelle e fu iniziata nei primi anni del '900. Al suo interno è conservato un quadro raffigurante l'Annunciazione, attribuito alla scuola del bolognese Bartolomeo Passarotti (inizi XVII sec.) e di recente restaurato. La costruzione del nuovo edificio di culto portò ben presto all'abbandono della chiesa di San Giorgio precedentemente utilizzata e risalente al XVII secolo. Quest'ultima, a unica navata e con un bel campanile a torre, dopo decenni di incuria è stata finalmente recuperata e si trova nella parte più antica del paese, denominata Montalto Vecchia. Al suo interno potrete osservare il caratteristico presbiterio a loggiato con due colonne, coperto lateralmente da due volte a crociera e al centro sormontato da una cupola.

ATTIVITA' ECONOMICHE E LORO PECULIARITA'

Il **Caseificio Rosola** nasce nel 1966 come Società Agricola Cooperativa, per volontà degli allevatori residenti nell'omonima frazione del Comune di Zocca (MO).

I soci fondatori gestiscono realtà medio-piccole, dislocate nel raggio di pochi chilometri, dai cui terreni coltivati a prato-pascolo - con l'avvicendamento quinquennale di cereali - vengono ricavati i foraggi per l'alimentazione delle bovine. Adiacente al Caseificio c'è la loro Bottega, nella quale, oltre ai prodotti del Caseificio stesso, vengono venduti prodotti alimentari selezionati di altre realtà locali, come il pane della Vecchia Scuola di Montalto frazione di Montese, sita a pochi chilometri di distanza. Il Caseificio Rosola, nel tempo, ha saputo valorizzare le proprie origini seguendo da vicino le costanti evoluzioni del mercato e oggi è composto da otto soci che continuano a perseguire i medesimi obiettivi dei fondatori. La necessità di coniugare la dimensione prettamente artigianale delle lavorazioni con nuovi stili di vita e richieste commerciali, ha portato il Caseificio ad assimilare il concetto stesso di tipicità: l'introduzione, nel 2005, della razza Bianca Modenese (il cui latte viene lavorato in filiera separata e che ha portato nel 2006 all'attribuzione di presidio Slow Food) risponde proprio a questo proposito.



Ingresso bottega



Logo caseificio

CONTATTI:

Caseificio Rosola

Via Rosola n.1083

41059 - Zocca (MO)

Tel. 059/987115

Mail: info@caseificiorosola.it

La Vecchia Scuola

Via Nandi n.8

41055 - Montese (MO)

Tel. 059/985285

www.lavecchiascuolamontalto.it

I titolari della **Vecchia Scuola**, dopo una lunga esperienza "in pianura", sono dal 2012, per scelta di vita a 360 gradi, ristoratori di montagna, terra dura e severa, dove non è facile portare clienti e dove uno staff preparato e di esperienza è cosa rara e preziosa. Alla Vecchia Scuola vengono lavorati - e soprattutto "impastati" - il più possibile prodotti genuini e a km 0, avendo la fortuna di essere inseriti in un territorio che, lentamente, sta invertendo la rotta. Coltivatori sempre più attenti al terreno e a intervenire meno possibile nel processo di maturazione delle colture. Nuovi giovani che investono nella terra e nella coltura sensibile. Meno produzione, zero sprechi, maggior qualità.

EVENTI CULTURALI

Il comune di Zocca presenta un fitto calendario di eventi culturali ed enogastronomici, che sono dislocati dal Comune capoluogo alle varie frazioni.

Ogni estate si svolge la rassegna itinerante "Musica per un restauro", che porta musicisti d'eccezione in varie chiese della zona, oltre che nel teatro comunale, al fine di raccogliere i fondi per finanziare il restauro di una "piccola" opera d'arte locale, scelta di anno in anno.

Nelle prime tre domeniche d'ottobre si svolge ogni anno la tradizionale Sagra della Castagna e del Marrone tipico di Zocca, che celebra il frutto che in passato ha consentito agli abitanti di questi luoghi di sopravvivere e che trova adeguata rappresentazione anche nel Museo del Castagno e del Borlengo, nato nel 2000 al piano terra dell'antico Ospitale di San Giacomo di Zocca e gestito dall'Associazione La Slucadora, che organizza eventi e laboratori a tema per grandi e bambini.

La piccola frazione di Montalto vanta uno dei Circoli più attivi della zona, gestito dall'Associazione Amici di Montalto, che riesce a proporre per tutto l'anno una variegata serie di eventi sia per gli adulti sia per i ragazzi, che vengono coinvolti attivamente perché considerati a tutti gli effetti il futuro del paese.

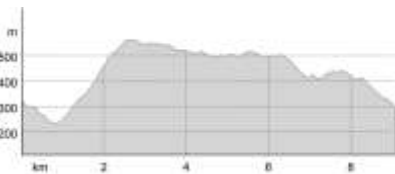
Di grande richiamo, oltre agli imperdibili eventi gastronomici che valorizzano tutte le eccellenze locali (patate, castagne, ciacci, borlenghi, zampanelle etc.) grazie a una cucina praticamente professionale, l'annuale spettacolo estivo teatrale dei "Brighenti in baldoria", in cui i Briganti-attori rievocano in chiave comica la tormentata e "banditesca" storia locale.



* Dove non espressamente indicato le foto sono di proprietà della famiglia Magistrati



-  Cassolo (PC)
-  Cassolo (PC)
-  9 km circa
-  3:30 h
-  430 mt
-  430 mt



a cura di Edoardo Pinotti (ONC Piacenza)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

ritrovo al parcheggio pubblico dell'abitato di Cassolo. Dopo aver attraversato l'abitato in direzione sud-ovest, ci inoltriamo nel bosco in salita per raggiungere Costa

Caminata, paese che presenta antiche abitazioni in sasso e tetti in ardesia. A questo punto, si imbecca a sinistra la strada asfaltata che corrisponde al sentiero CAI 163 fino ad arrivare alla frazione di Forno di Sotto; quindi si imbecca un tratto di una strada forestale che, con moderati saliscendi, attraversa tutte le pendici settentrionali del M. Armelio,

immersa in un grande rimboscimento artificiale di pino nero realizzato negli scorsi decenni per consolidare le pareti franose del monte.

Grazie alla sua posizione isolata, la vetta è eccezionalmente panoramica:

verso nord si distendono le anse del Fiume Trebbia, e se le condizioni del tempo lo permettono, la vista spazia su tutta la pianura fino alla cerchia alpina. Verso sud, si possono riconoscere le più alte cime della Val Trebbia, dal M. Pillerone al M. Alfeo attraverso la Pietra Parcellara, il M. Penice e il M. Lesima. A est il M. Osero

e la cresta di ofiolti che separano la Val Trebbia dalla Val Perino.

Usciti dal bosco, si imbecca uno sterrato in discesa e in breve tempo si giunge a Callegari, sede del Museo.

IL MUSEO ETNOGRAFICO DELLA VAL TREBBIA

Il Museo ha lo scopo di custodire, valorizzare, tramandare e far rivivere la memoria della civiltà contadina della Val Trebbia.

Il percorso espositivo offre l'occasione di accostarsi ai mestieri ed ai modi di praticarli (la coltivazione dei campi, il ciclo dell'uva, la lavorazione del latte e del grano, i lavori artigianali come il falegname o il ciabattino, la tessitura ...) ed agli usi e costumi che testimoniano la peculiarità di un'economia rurale presente in Val Trebbia fino agli anni Sessanta del Novecento.



Pressaforaggi venticale a mano, perfettamente funzionante

Presso il Museo ha sede la **Fondazione Bertuzzi Fabrizio & Mina Losi** che persegue, nell'interesse della collettività diffusa, finalità di tutela, promozione e valorizzazione della cultura rurale del piacentino, con particolare riguardo ai territori collinari e montani.

La scelta museale pone l'accento sulla narrazione della vita contadina offrendo alle nuove generazioni la ricostruzione di un insieme organico che permette di capire lo svolgersi quotidiano dei lavori, delle funzioni e dei riti, prediligendo più la funzionalità degli ambienti e la testimonianza piuttosto che la collezione numerica degli oggetti.



Sala Archivio



La Sala dell'accoglienza

Attraverso le "Sale della Memoria", il visitatore può accostarsi alla realtà contadina vissuta come testimonianza fatta di oggetti della vita quotidiana di intere generazioni.

La cucina scandiva i ritmi della vita: si cucinava, si impastava il pane e la pasta, si scaldava l'acqua per lavarsi, si produceva la cenere per lavare i panni, si nasceva; una volta riposti gli utensili della cucina, essa si tramutava in un teatro per altre attività: si rammendava, si tesseva, si ricamava e i nonni raccontavano le storie della tradizione popolare ai più piccoli, il tutto alla luce della fiamma del focolare.



La Sala del Telaio e della Tessitura



La cucina con arredi e strumenti d'epoca

L'abitazione e la vita quotidiana, nonchè i mestieri della campagna, sono rappresentati da svariati reperti, alcuni dei quali rari e inconsueti, di sicuro impatto emotivo e di solida portata evocativa.

La mostra si presta non solo a carpire le curiosità del turista, ma anche ad offrire un'efficace espressione del "come eravamo", con l'intento di trasmettere a quelli che ci succederanno quello che noi stessi nelle campagne abbiamo trovato.



Attrezzi di vita nei campi



Panorama Val Trebbia da Callegari



La sala dei costumi



Soldi e oggetti antichi



CONTATTI:

Museo Etnografico Val Trebbia

Callegari (PC)

Orari: 9:00 – 19:00 Festivi e

Prefestivi – da Maggio a

Settembre

Mail: Museoetnografico@libero.it

Tel: 0523/937705

www.museoetnograficovaltrebbia.it

II TERRITORIO

La valle della Trebbia è una valle formata dal Fiume Trebbia, che nasce ai piedi del Monte Prelà nella città metropolitana di Genova e poi, dopo il Comune di Gorreto, entra nel territorio della provincia di Piacenza all'altezza del Comune di Ottone e prosegue nel piacentino, lambendo l'Oltrepò Pavese in prossimità di Brallo di Pregola (PV).

A circa 118 km dalla sorgente, la Trebbia sfocia nel Po nelle vicinanze di San Nicolò a Trebbia, frazione di Rottofreno (PC).

La valle della Trebbia confina con la Val d'Aveto e la Val Nure a est, con la Valle Scrivia, la Val Borbera, la Val Boreca, la Valle Staffora, la Val Tidone e la Val Luretta ad ovest. Lungo il suo fondale, si snoda la strada statale 45 di Val Trebbia.



Panorama della Val Trebbia

EVENTI CULTURALI

Ogni seconda domenica di giugno viene organizzata la Festa del Museo, accompagnata dalle musiche e danze dei Canti delle Quattro Province, dagli assaggi dei prodotti tipici locali e dei vini dell'Azienda Magistrati. Sono allestiti eventi culturali, come mostre fotografiche o pittoriche che permangono per tutto il periodo estivo.



* Dove non espressamente indicato le foto sono di proprietà della famiglia Borghi o dell'autore



-  Nibbiano (PC)
-  Nibbiano (PC)
-  11,9 km circa
-  3:35 h
-  339 mt
-  343 mt



a cura di Edoardo Pinotti (ONC Piacenza)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

ritrovo presso l'allevamento delle chiocciole a Sarturano per la visita del sito in oggetto.

Trasferimento di 20 minuti in auto da Sarturano fino al parcheggio di Piazza Combattenti a Nibbiano (PC).

Dopo aver attraversato il centro del borgo medioevale, di cui rimangono ancora suggestivi scorci, tra i quali il Castello, risalente all'anno

1000, si scende fino a costeggiare il torrente che porta all'abitato di

Camminata; altro borgo con case e "camminamenti" in sasso che custodisce una storia millenaria.

In centro paese si imbecca in salita il sentiero CAI 223 che ci condurrà sullo spartiacque tra la ValTidone e l'Oltrepò

Pavese, dove si potranno ammirare da un lato i famosi vigneti lombardi e dall'altro la centenaria diga artificiale del Molato. Si prosegue in salita

fino ad arrivare al paese di Stadera, dove si abbandona il sentiero CAI in centro paese svoltando a destra; dopo

100m si svolta a sinistra in discesa lasciando l'asfalto, proseguendo su mulattiere minori e costeggiando i coltivi,

fino ad arrivare sulle rive del torrente Tidone in corrispondenza del Mulino di Lentino, dove inizierà la visita al Museo e all'antico borgo recuperato.



Antica macina

MULINO DI BORGO LENTINO ED IL SUO TERRITORIO

«La certezza dell'oggi sta nella fermezza di ieri». E' con questa consapevolezza che è stato ristrutturato, con uno stile peculiare ed affascinante, un borgo medioevale chiamato **Mulino Lentino**, dal nome dell'antico mulino posto al suo ingresso. Oggi, quel mulino, sede del Museo dedicato alla civiltà molitoria, è ancora funzionante e le acque del torrente Tidone ne azionano le pale.

La visita a questo piccolo e antico Borgo trasmette la voglia di conoscere più da vicino i luoghi, la cultura, le tradizioni e le persone della Val Tidone.

Il Mulino di Borgo Lentino rappresenta uno stupefacente patrimonio culturale e architettonico straordinariamente sopravvissuto al passaggio dei secoli.

Una sosta al piccolo borgo consente non solo la visita a un antico mulino ad acqua, ma anche di ritrovare un pezzo di storia dell'intera Val Tidone. Il borgo ha infatti il grande pregio di recuperare e consegnarci storie di vita e mestieri, ambientazioni rurali e descrizioni economiche di una società che non esiste più, ma che ha caratterizzato la Val Tidone per diversi secoli. Il rischio, scongiurato da questa sorprendente ristrutturazione, era quello di non averne più traccia e conoscenza, nel giro di pochi anni.

Il Mulino di Borgo Lentino sorge in un contesto panoramico straordinario, all'interno della Val Tidone, che oggi rappresenta uno dei territori più originali per chi vuole scoprire il territorio piacentino. La sua natura incontaminata, il silenzio del paesaggio, la predisposizione dei suoi abitanti alle relazioni sociali stanno trasformando la vallata in meta turistica di qualità e i numerosi mulini disseminati lungo la valle costituiscono i siti di un suggestivo percorso turistico, storico e naturalistico chiamato "la Strada dei Mulini" dove l'originale struttura del Mulino di Borgo Lentino si presenta come sede ideale per convegni, meeting, eventi culturali e soggiorni vacanza.



Colli della Val Tidone

EVENTI CULTURALI

A Novembre si tiene la "Festa dei Mugnai". Nel caratteristico borgo vengono esposti prodotti gastronomici, di artigianato e di antiquariato ed è inoltre possibile visitare l'antico mulino ad acqua.



Macine ricostruite e funzionanti



Ruota del mulino



Logo Borgo Lentino

CONTATTI:

Museo della Civiltà Mugnaia

Mail: info@mulinodellentino.it

Tel: 349/4661152

www.mulinodellentino.it

Il Mulino di Borgo Lentino rappresenta inoltre un insediamento produttivo le cui origini sono certamente molto antiche ed un tipico esempio di centro "curtense" introdotto in Italia dai Franchi in epoca Carolingia.

Il piccolo insediamento si trova alla confluenza tra il Rio Lentino e il Torrente Tidone, posizione scelta per la sua vicinanza all'acqua, fonte di energia necessaria per azionare le macchine che macinano i cereali. Inoltre, la collocazione è ideale anche per motivi difensivi, permettendo un ottimo controllo del territorio circostante.

Esso si divide in due parti ben distinte: una costituita da edifici massicci e di discreta imponenza, dove albergava il signorotto proprietario dei terreni e delle costruzioni circostanti; nella parte più a monte, troviamo costruzioni più umili, destinate ad ospitare i coloni, i quali avevano in uso normalmente una parte delle proprietà del signorotto, ma in cambio dovevano, per contratto, cedere una parte del prodotto ricavato, oltre a lavorare le terre insieme ai servi.



Mulino di Borgo Lentino

Il complesso edilizio ha, nel corso della sua storia, subito vari rimaneggiamenti. Si può certamente affermare che l'insediamento primitivo già nascesse con funzioni prettamente produttive, anche se qualche dubbio può farlo sorgere un elemento che rimane, ancora oggi, staccato dal contesto e che certamente risulta molto antico, sia per la struttura che per il livello sul quale è posizionato rispetto a tutte le altre costruzioni: la casa a torre, situata centralmente rispetto a tutto il sistema edilizio del borgo, sorta forse anche con funzione difensiva e come strumento di comunicazione con coloro che dovevano proteggere tale importante struttura produttiva.



Prodotti cosmetici
foto A. Schiavi



Allevamento chioccioline
foto A. Schiavi



Logo allevamento chioccioline
foto A. Schiavi

CONTATTI:

Le Lumache della Val Tidone

Strada Ronchi n.1 – Agazzano,
loc. Sarturano (PC)

Mail: andreaschiavi6@gmail.com

Tel. 392/3152258

ATTIVITA' ECONOMICHE E LORO PUCULIARITA'

L'allevamento di chioccioline nasce tra due valli, la Val Luretta e la Val Tidone, ed è a ciclo biologico completo, dalla nascita all'ingrasso finale all'aperto sul libero terreno, secondo il metodo chiamato anche "METODO ITALIANO", con utilizzo di alimenti vegetali a basso costo. Ma la resa è ottima: la lumaca è al 100% naturale e viene realmente allevata a km zero.

Nella storia dell'uomo, le chioccioline sono sempre state raccolte a fine di sopravvivenza; era infatti alimento delle famiglie rurali e veniva consumato nella comunità, quando non esistevano ancora i ristoranti.

Ancora oggi rappresentano un tipico piatto di famiglia gustato durante le feste natalizie e occasione di invito di parenti e amici.

L'intera filiera delle chioccioline è un chiaro esempio pratico della piena e parsimoniosa utilizzazione di tutte le risorse disponibili; esse vengono infatti alimentate esclusivamente con vegetali prodotti direttamente in campo, che vengono così consumati e riciclati dai molluschi in allevamento. La limitata utilizzazione dell'acqua di irrigazione e l'assenza di prodotti chimici nella cura delle piante sono fattori di primaria importanza per classificare l'elicicoltura come una attività in grado di ridurre gli sprechi e contribuire al risanamento del pianeta: nel rispetto di un'economia circolare.

Con la bava purissima viene realizzata anche una linea di prodotti cosmetici per viso e corpo; tutti i prodotti sono 100% naturali, senza parabeni, petrolati e siliconi.



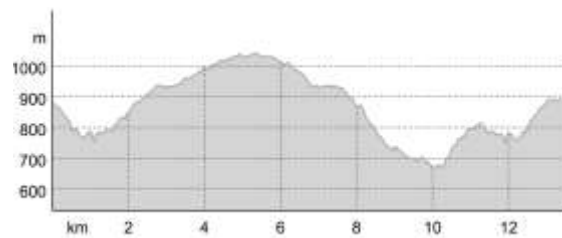
L'allevamento



* Dove non espressamente indicato le foto sono di proprietà di Davide Codara e Luca Modolo



- 📍 Costa di G. Ducale (PC)
- 📍 Costa di G. Ducale (PC)
- 📏 13 km circa
- 🕒 4:30 h
- 📏 500 mt
- 📏 500 mt



a cura di Edoardo Pinotti (ONC Piacenza)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

la partenza è prevista dall'abitato di Costa di Groppo Ducale nel Comune di Bettola (PC), a circa 40 km dalla città di Piacenza, una frazione con tipiche costruzioni in sasso impreziosite da diversi particolari architettonici: un arco, forni per il pane, caratteristici comignoli cilindrici, viottoli lastricati, tetti in lastre di pietra locale e una fresca fontana al centro.

Il percorso si sviluppa tra mulattiere nel bosco e sentieri CAI (029) fino ad arrivare a Predalbor, un gruppo di case nascoste nella folta vegetazione, sede della produzione dell'azienda Modolo. Uscendo dall'abitato, si incontra un antico oratorio del 1700 e ci si dirige su fondo sterrato verso Roncolo Bosco, sede dell'azienda agricola di Davide e Domenico.

Alcuni gruppi di case sorgono lungo il tracciato che mostra altresì alcune radure nel bosco, con diversi insediamenti di castagni, segno dell'antica presenza dell'uomo in queste zone. Proseguendo si raggiungono due abitati, Rigolo dello Scoglio, sede di una casa torre medievale, e Rigolo della Chiesa. Le rustiche case in sasso sono coperte dalle tipiche "Ciappe", lastre di ardesia ingrigite dal tempo. Si prosegue riaddentandosi nel bosco per tornare al punto di partenza.



Bustine di lavanda

IL TERRITORIO, LE ATTIVITA' ECONOMICHE E LORO PECULIARITA'

Situata in mezzo ai boschi dei monti dell'Appennino piacentino, nell'incontaminata Val Nure, l'**Azienda agricola "Roncolo Bosco"** nasce dal recupero di un antico casale in pietra e dei suoi terreni. L'obiettivo del restauro della cascina è stato ed è tuttora quello di recuperare la sua storicità, cercando di riportarla alla sua antica bellezza. Lo stesso principio è stato seguito anche per il recupero, la gestione e la valorizzazione dei terreni: gli alberi antichi sono stati liberati dalle infestanti, i prati puliti, la biodiversità della vegetazione è stata preservata; tutto ciò perché è convinzione dei titolari che il territorio vada rispettato e tutelato.

L'azienda si basa principalmente sulla coltivazione della *Lavandula angustifolia* o lavanda inglese/lavanda vera. Le piantumazioni constano di circa 6000 piantine ed il campo è coltivato con metodi naturali e senza l'apporto di alcun fertilizzante chimico o fitofarmaco. Per questo motivo, andando contro le logiche di mercato e del profitto, si è deciso di tenere uno spazio considerevole tra le file delle lavande, in modo tale da favorire la biodiversità sfruttando le funzioni consociative delle piante che permettono non solo di riequilibrare i nutrienti del suolo, ma anche di richiamare insetti utili. Tutto questo consente di mantenere naturalmente la fertilità e l'equilibrio naturale del suolo.

Seguendo lo stesso principio applicato nel campo di lavanda, è stato inoltre sviluppato un ampio orto sinergico completamente naturale, nel quale non vengono utilizzati né concimi, né fertilizzanti chimici, pieno di profumi, colori, fiori, erbe spontanee commestibili oltre che di verdura fresca e salutare.



Coltivazione della lavanda



Prodotti in vendita

Davide e Domenico sono soci Coldiretti e sono tra i fondatori dell'associazione dei produttori di lavanda dell'Appennino piacentino, che si occupa della promozione dell'uso e della cultura della lavanda e dei suoi derivati nel territorio. Oltre a ciò fanno parte del gruppo dei Contadini Resistenti: un insieme di circa 20 piccole e medie aziende della Val Trebbia, Val Nure, Val Luretta e Val Tidone che hanno fatto rete con l'obiettivo di proporre e promuovere un'agricoltura a misura d'uomo, non solo sostenibile sotto il profilo ambientale, ma che riesca a migliorare la biodiversità ed a tutelare il paesaggio



Ingresso Azienda

CONTATTI:

**Azienda agricola Roncolo
Bosco di Davide Codara e
Domenico Alfaroni**

Loc. Roncolo Bosco,
Groppallo di Farini(PC)

Mail:

roncolobosco@gmail.com

Tel: 380/3121841

La scelta di cosa coltivare (e come) non è stata ovviamente casuale. Davide e Domenico sono partiti osservando quello che c'era e che spontaneamente cresceva per capire ciò che meglio si sarebbe potuto adattare alle caratteristiche di quel terreno.

Il loro approccio è quello della coltivazione sinergica. Nel loro orto sfruttano le proprietà delle varie piante per mantenere un equilibrio tra le stesse, lasciando anche lo spazio per le piante spontanee che svolgono la loro importante funzione all'interno di quell'ecosistema.

Così facendo, evitano l'utilizzo di qualsiasi sostanza chimica, ottenendo così una produzione completamente biologica.

Le coltivazioni principali sono quelle di Lavanda Angustifolia ed erbe aromatiche, ma anche alcuni ortaggi "più classici" hanno trovato il loro posto a Roncolo Bosco.

L'azienda, infatti, è diventata meta di molte visite da parte di chi non solo cerca i suoi ottimi prodotti, ma vuole per un giorno immergersi in un bellissimo ambiente e imparare preziosi consigli da chi lo sa curare con tanta passione.

La storia dell'**Azienda agricola biologica "Modolo"** si intreccia con quella della famiglia Modolo. Romano e Giuliana, appena sposati, si recarono in vacanza a Groppallo e per caso raggiunsero Predalborà: era il 1978. Si innamorarono del luogo e delle persone che lì vivevano ancora e acquistarono un rustico con annesso un piccolo terreno. Cominciarono a portare le prime cassette di api, la passione di Romano, ed a coltivare un orto.

Le api si ambientarono veramente bene in quei luoghi incontaminati e cominciarono a produrre un ottimo miele. Negli anni il loro numero aumentò notevolmente, tant'è che agli inizi degli anni '90 nacque l'azienda agricola che oggi può contare circa 300 alveari sparsi per tutta la valle.

L'attività passò poi a Luca che la porta avanti tuttora.

Nel 2010 la famiglia si trasferì stabilmente in Val Nure acquisendo, a Ponte dell'Olio, quella che rappresenta oggi l'altra metà dell'azienda agricola, a Montesanto, dove nel 2016 è cominciata la coltivazione dello zafferano. Montesanto diventa anche il punto di appoggio principale durante i rigidi mesi invernali.

Tra le altre attività, vi è anche il costante recupero e mantenimento dell'architettura rurale appenninica, in particolare delle strutture aziendali presenti nel paese.



Prodotti in vendita

L'azienda Agricola Biologica Modolo effettua principalmente vendita diretta presso le sedi aziendali, nei mercati e nelle fiere. Fornisce i GAS (gruppo di acquisto solidale) e fa parte dell'associazione dei Contadini Resistenti. I Contadini Resistenti sono una rete di produttori locali di piccole e medie dimensioni che operano sul territorio organizzando eventi, didattica ed incontri volti a sensibilizzare le persone sul consumo locale di prodotti sostenibili a km 0 e l'economia circolare. Sono aziende che si sono ritrovate con lo spirito di mettere insieme le energie per poter valorizzare le proprie attività, i prodotti e il territorio.



Logo Azienda

CONTATTI:

Luca Modolo

Loc. Predalbora n.11, Farini (PC)

Mail: biomiele@tin.it

Tel: 0523/877313 – 368/3359698 –

338/6940726

Lo spirito che muove la famiglia e le attività aziendali è non solo quello di proseguire l'attività attraverso le generazioni successive, ma anche di avviare progetti sostenibili che lascino una buona impronta sul territorio, permettendo di vivere appieno la Val Nure e le sue meraviglie.

Qui la chimica ha lasciato spazio alle buone pratiche agronomiche, come la rotazione e la messa a riposo dei campi: seguendo queste e altre semplici regole, l'azienda ha sin dalla nascita percorso la strada dell'agricoltura biologica accettando minor produttività, maggior fatica, minor tempo libero per chi vi lavora, allo scopo di ottenere produzioni controllate di altissima qualità.

Le api raccolgono il nettare della valle dai 300 sino ai 1200 metri di altitudine, mescolando per noi i mieli che l'azienda porterà al mercato (ossia sette tipologie di miele), dove si attua la vendita diretta che consente di avere un rapporto personale con i clienti.

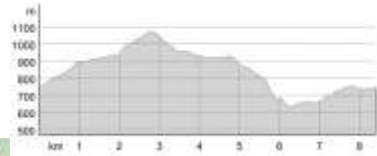
Ma l'azienda non si occupa solo di miele: a salvaguardia della biodiversità, si coltivano varietà antiche di frutta, piante di goji, zafferano, nocciole, piante officinali ed essenze arboree che danno rifugio a insetti, piccoli mammiferi e uccelli di ogni genere e che non solo arricchiscono il mosaico della vita, ma recuperano e abbelliscono terreni marginali che altrimenti sarebbero abbandonati a loro stessi. Un alveare deve essere sano e le api devono essere in salute, altrimenti la produzione sarà scarsa e di pessima qualità. Nell'apicoltura biologica non si fanno mai grosse produzioni di miele ma si punta alla massima qualità del prodotto, attraverso controlli che vengono effettuati dagli enti certificatori due volte l'anno e che prevedono il prelievo in campo direttamente dagli alveari di campioni di favi che verranno sottoposti ad analisi multi-residuali.



I protagonisti dell'azienda agricola



* Dove non espressamente indicato le foto sono di proprietà di Simona Porcari o dell'autore



-  Ca' Magrone (PC)
-  Ca' Magrone (PC)
-  9 km circa
-  3:30 h
-  450 mt
-  450 mt



a cura di Edoardo Pinotti (ONC Piacenza)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

ritrovo al parcheggio di Sperongia di Morfasso situato sulla SP21 a circa 30 km da Fiorenzuola (PC) per la visita al Museo della Resistenza.

Terminata la visita, si raggiunge l'inizio del percorso nei pressi di Cà Magrone, a circa 3 km. Si imbecca il sentiero S2 che a breve diventerà CAI 917 svoltando a sinistra in falso piano dopo circa 600m dalla partenza, che porta a immergersi nei boschi del parco. Si raggiunge la fontana delle Croci e al bivio si imbecca il sentiero 901 in salita sulla destra che conduce nel punto più elevato del percorso, la Croce dei Segni. In breve tempo si giunge al Rifugio del Parco, sempre aperto durante il giorno, ma che non fornisce alloggio notturno, e si prosegue lungo la strada asfaltata fino al santuario della Madonna del Monte. Dopo la sosta, ci si dirige in direzione est lungo il sentiero 909 fino al paese di Taverne e poi si imbecca il 945 che conduce all'abitato di Tollara, sede dell'Azienda agricola Luna dei Fiori. Finita la visita, in breve tempo si raggiunge la zona del parcheggio.

IL TERRITORIO

Il Parco Provinciale Monte Moria, il primo parco naturale ad essere istituito nel piacentino, occupa una superficie di circa 2000 ettari nei comuni di Morfasso e Lugagnano (PC).

Il territorio è ricco di storia e tradizioni, ma anche di emergenze naturalistiche, quali la Riserva Naturale Geologica del Piacenziano.

L'area è caratterizzata da boschi particolarmente belli di faggio, castagno, carpino, nocciolo e maggiociondolo. Da segnalare la presenza di alcuni castagni centenari caratterizzati da forme particolarmente contorte. Tra le conifere sono presenti pino silvestre e abete.

La fauna è rappresentata principalmente da cinghiale, daino, tasso, volpe, scoiattolo, poiana, picchio rosso maggiore e sparviere.

Attualmente il Parco è gestito e tutelato da un Consorzio di privati che in sinergia con gli Enti Locali sta cercando di tutelare e valorizzare l'intera area; la qualità ambientale oggi presente qualifica quest'area come un punto di riferimento per itinerari naturalistici.

Nei dintorni sono presenti i caratteristici borghi medioevali di Castell'Arquato e Vigoleno, oltre all'area archeologica romana di Veleia.



Aree ristoro del Parco



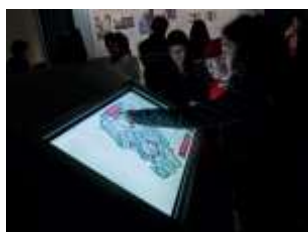
Tabella Parco



foto rappresentativa del Museo



Interno del Museo



Pannelli interattivi del Museo



Croce dei Segni

IL MUSEO DELLA RESISTENZA PIACENTINA

Il Museo sorge in una località dell'alta collina, lontano dalla città e dai centri principali della pianura, per testimoniare il fondamentale contributo delle popolazioni montanare alla lotta di Liberazione. Inaugurato nel 2009, il Museo ha visto la luce grazie ad un lavoro sinergico che ha coinvolto diverse istituzioni locali – come la Provincia di Piacenza, la Comunità Montana valli del Nure e dell'Arda, il Comune di Morfasso – in collaborazione con l'Istituto storico della Resistenza e con l'Anpi provinciale di Piacenza. Al fine di mantenere un rapporto stretto con il territorio, la gestione è stata delegata ad un'associazione di volontari – l'Associazione Amici del Museo della Resistenza Piacentina – cui è stato affidato anche il compito di rendere il Museo una realtà viva e partecipata.



Ingresso Museo della Resistenza

CONTATTI:

**Museo della Resistenza
piacentina**

Orari: 15:00 – 18:30 ogni
domenica

Mail: info@resistenzapiacenza.it

Tel: 348/9339099

www.resistenzapiacenza.it



Vasetto miele Luna dei Fiori



Azienda agricola Luna dei Fiori



Logo Azienda

CONTATTI:

Azienda agricola "Luna dei fiori" di Porcari Simona

Loc. Tollara n.3, Morfasso (PC)

Sito:

www.mielepiacentino.it/lunadeifiori/index.asp

Mail: info@lunadeifiori.it

Tel: 320/8265372

ATTIVITA' ECONOMICHE E LORO PECULIARITA'

L'Azienda agricola "Luna dei Fiori" di Porcari Simona è una piccolissima realtà agricola a conduzione familiare in Val Tolla, nel Comune di Morfasso (PC), posta a circa 800m di quota, all'interno del Parco Provinciale del Monte Moria. L'azienda nasce nel 2012 dall'unione di due grandi amori: le api e l'alta Val d'Arda, bellissimo territorio, difficile da vivere e che non offre molte opportunità di lavoro, condizioni che in passato hanno favorito lo spopolamento del territorio.

Le api sono animali altrettanto meravigliosi, ma difficili da accudire, perché minacciati dai cambiamenti climatici e da alcune pratiche agricole poco rispettose della loro natura. Convinti che il miele sia lo specchio del territorio da cui proviene, si cerca di produrlo nel modo più naturale possibile, senza usare trattamenti alteranti, per far sì che possa mantenere integralmente le sue proprietà e sapori unici. Pertanto, a parte una prima fase di deumidificazione quando il miele si trova ancora nei telai (quando necessaria), le altre operazioni di disopercolatura, centrifugazione, decantazione e invasamento vengono effettuate con pochi strumenti e tanta volontà.

L'azienda è affiliata all'Associazione Provinciale Apicoltori Piacentini (APAP), in particolare fa parte del Sigillo di Qualità dei mieli piacentini ed è fornitore di un GAS di Fiorenzuola d'Arda (PC).

L'attività di apicoltura è integrata dalla produzione di foraggio ed in futuro è prevista una piccola produzione di farine biologiche.



Alveari Luna dei Fiori



* dove non espressamente indicato le foto sono dell'autore



- 📍 Lesignano (PR)
- 📍 Rivalta (PR)
- 📏 11 km circa
- 🕒 4:00 h (soste escluse)
- 👉 280 mt
- 👇 280 mt



a cura di Silvia Zanetti (ORTAM Parma)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

il percorso inizia da Lesignano de' Bagni: ci si dirige sulla Strada Argini fino al bivio con il sentiero CAI 700 D raggiungendo poi l'abitato di Stadirano. Si prosegue sullo stesso tracciato fino al congiungimento con il sentiero 700 arrivando a Tassara. Da Tassara si giunge infine a Rivalta e al Parco dei Barboj. A Rivalta sarà possibile visitare il parco e le aziende segnalate (previ accordi con i proprietari ed dopo aver consultato i calendari delle manifestazioni, ecc.). Il ritorno avviene per il percorso 700 C. L'uscita si svolge in parte su strade asfaltate secondarie ed in parte su sterrate attraversando zone coltivate e altre più brulle e calanchi raggiungendo le prime colline parmensi, oltre alla zona di risalita dei fanghi salati. Si consigliano le mezze stagioni per effettuare l'itinerario vista la scarsa altitudine e la relativa aridità dei luoghi. Il percorso attraversa Lesignano de' Bagni ed alcune sue frazioni in cui è possibile ammirare diversi edifici storici come l'Abbazia di San Basilide a Lesignano o il cosiddetto Castello dell'Elfo di Rivalta (avamposto fortificato dell'originale castello di Rivalta, smantellato entro i primi decenni del Novecento).

IL BORGO ED IL SUO PAESAGGIO

Il territorio comunale di **Lesignano de' Bagni** (di cui Rivalta è una frazione) si estende sulla sponda destra del Torrente Parma, in corrispondenza dei primi rilievi appenninici.

Dal 9 giugno 2015 parte dell'Appennino tosco-emiliano, tra cui anche il territorio comunale di Lesignano de' Bagni, è inserito nelle riserve della Biosfera UNESCO.

Di notevole interesse il **Parco dei Barboj**, così denominato in riferimento ai borbottii che accompagnano l'emissione di gas metaniferi dal sottosuolo attraverso piccoli vulcanelli, tra la frazione collinare di Rivalta e la località Torre del Comune limitrofo di Traversetolo, a circa 350m di quota. Queste manifestazioni geologiche comportano la fuoriuscita da pozze sorgentifere di fanghi salati che confluiscono nel piccolo Rio dei Barboj, affluente del Torrente Termina. Il parco è una ZSC (Zona Speciale di Conservazione) ed attorno ai Barboj presenta un interessante paesaggio arido (accentuato dalla salinità delle emissioni salse) inserito in un ambiente collinare selvaggio e solcato da versanti ripidi (calanchi), con una fauna piuttosto ricca (soprattutto uccelli di ambienti aperti e rapaci come biancone e smeriglio) ma anche coltivato in modi tradizionali. Il risultato è un ambiente vario con la presenza di particolarità botaniche, come *Puccinellia fasciculata* ed essenze amanti di climi secchi in un ambiente per il resto caratterizzato da una flora collinare con roverelle, carpini, ginepri, orchidee, ecc.

Nel territorio di Lesignano sono presenti fonti sulfureo-saline, le cui acque, prelevate attraverso due pozzi, furono utilizzate per usi curativi tra il 1474, anno in cui Pier Maria II de' Rossi fondò i bagni termali, e la fine del XIX secolo. Anche i fanghi salati dei Barboj erano utilizzati a scopo curativo.



Bovini Grigi dell'Appennino al pascolo (foto dal sito stallasalvezza.it)



La prima macelleria aperta dalla famiglia Ziveri negli anni '50
(foto dal sito www.rosaangelo.it)



Immagine di esemplari di maiale "nero" libero al pascolo nella tenuta "Rosa dell'Angelo"
(foto dal sito www.rosaangelo.it)

ATTIVITA' ECONOMICHE E LORO PECULIARITA'

L'azienda agricola **Rosa dell'Angelo – Sagem Srl di Mauro Ziveri** comincia con una macelleria a Parma aperta nel 1950, gestita con cura e particolare attenzione alla trasformazione delle carni.

Nel 1986 nasce quindi la Sagem, azienda fondata da Mauro Ziveri a Traversetolo con l'obiettivo di ricercare e selezionare i migliori produttori (con produzioni ancora di stampo artigianale) di salumi locali e del resto dell'Emilia-Romagna. Si arriva al confezionamento dei salumi in vaschetta in atmosfera modificata: con questo procedimento e con l'alta qualità della materia prima, il prodotto ottenuto ha una qualità superiore alla media.

Nel 2009, su desiderio del fondatore, l'azienda si specializza nella valorizzazione del suino nero di Parma "ritrovato", all'interno di un progetto di recupero di antiche specie vegetali e animali. Nasce la Fattoria di Rivalta, sulle colline tra Traversetolo e Langhirano, dove i suini neri sono allevati all'aperto in decine di ettari a bosco e pascolo, liberi di sgambare, grufolare e mangiare ciò che trovano in natura. La lavorazione dei prosciutti da essi ottenuti è effettuata con metodi artigianali tradizionali e con la sola aggiunta di sali (no additivi).

Presso il parco naturale di Rivalta di Lesignano de' Bagni si è avviato il progetto di recupero dell'antica razza bovina Grigia dell'Appennino il cui latte è un patrimonio alimentare unico e prezioso. Nota anche come Langhiranese e Garfagnina, veniva allevata seguendo il sistema transumante, (ecco perché si trovano tuttora esemplari "a cavallo" dell'Appennino) salendo d'estate verso i pascoli più alti, dove si nutrivano di foraggio ricco di sostanze nutritive e scendendo in autunno nelle zone collinari più miti.

Purtroppo le condizioni di allevamento che avevano generato questa razza è andato quasi perduto negli ultimi decenni, tanto che **Stalla Salvezza** ha dovuto prendersi l'onere di riunire in un unico luogo lo sparuto gruppo di animali rimasti e da lì partire per il recupero delle produzioni lattiero casearie di un tempo.

Le vacche mangiano un composto al 90% di foraggi (fieno ed erbe) e al 10% di cereali e legumi biologici. Ciò fa sì che questo latte contenga più Omega 3 e Omega 6, considerati antinfiammatori e antiossidanti naturali.

Il latte viene munto da queste vacche ogni mattina e imbottigliato dopo la pastorizzazione. Non è omogenizzato, quindi si può formare panna per affioramento come accadeva un tempo. Viene poi distribuito con pochissimi giorni di vita. Prodotto biologico certificato.

Il padre dell'attuale proprietario (Umberto Avanzini) inizia l'attività come casaro nel 1936: da allora, la famiglia ha continuato a produrre Parmigiano Reggiano secondo procedure tradizionali. Dal 1987 l'azienda trasforma solo ed esclusivamente latte prodotto dalle proprie mucche ed inizia una particolare attenzione al mangime ad esse destinato. Dieci anni più tardi, l'**Azienda agricola "Iris"** diventa azienda biologica: gli animali sono nutriti al 90% con foraggio prodotto dall'azienda stessa seguendo criteri bio ed eliminando totalmente concimi chimici e diserbanti. Dal 2005 anche l'allevamento delle mucche (non solo la produzione di foraggio) ottiene la certificazione biologica.

Le mucche dal 2002 hanno libertà di movimento all'interno delle stalle e fra Frisone e Brune si stanno allevando esemplari di mucca Bardigiana e di Bianca Val Padana, due razze tradizionali che hanno rischiato di scomparire nel dopoguerra, essendo meno produttive di altre razze.

CONTATTI:

Azienda Agricola Rosa dell'Angelo

Via Torchio n.20,
43037 Rivalta di Lesignano de'
Bagni (PR)
Tel. 342/9128266
Sito: www.rosaangelo.it
Mail: info@rosaangelo.it

Stalla Salvezza

Rivalta di Lesignano de' Bagni
(PR)
Tel. 348/7056320
Mail: INFO@STALLASALVEZZA.IT

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA IRIS

Via Torchio n.3,
43037 Rivalta di Lesignano de'
Bagni (PR)
Tel. 0521/863653 – 348/7908677
Mail: info@agricolairis.it

EVENTI CULTURALI

Le tre aziende citate fanno parte, insieme ad altri produttori tradizionali/biologici/agricoltori o allevatori custodi (circa una quarantina fra Emilia-Romagna, Liguria e Toscana), del network Rural. La società Rural Srl si occupa di commercializzazione di prodotti locali e biologici attraverso il negozio Rural Market a Parma, ma soprattutto si occupa dell'organizzazione del Rural Festival: una rassegna dedicata alla biodiversità agricola a Rivalta di Lesignano de' Bagni in settembre, dove è possibile osservare ed acquistare i prodotti delle aziende custodi.

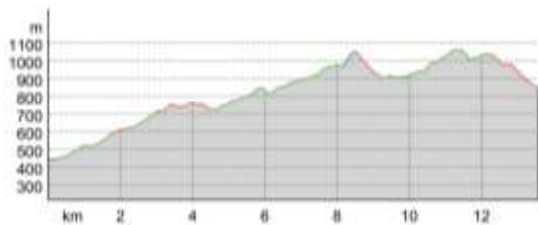
Le tre aziende presentate sono solo una parte di questo network, mentre ognuna di esse organizza visite in azienda/allevamento, partecipa a manifestazioni come Caseifici aperti, ecc.



* dove non espressamente indicato le foto sono dell' autore



- Strognano (PR)
- Passo del Fragno (PR)
- 13,6 km
- 4:45 h
- 870 mt
- 474 mt



a cura di Silvia Zanetti (ORTAM Parma)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

L'escursione parte da Strognano: il percorso lambisce i Monti Vetrola e Milano fino a raggiungere la cima del Monte Bosso attraverso una zona poco conosciuta ma interessante. In salì scendi, si raggiunge poi il Monte Formicara, caratterizzato da un rimboscimento di conifere. Si prosegue per sella erbosa e bosco fitto sotto il Monte Sporno (possibile variante). Poi piacevole passaggio nel bosco fino alla località Braia (dal termine Longobardo "braida", ossia pianeggiante. Attraversando una zona dove la vegetazione si dirada improvvisamente permettendo di apprezzare una bella visuale sui monti circostanti, si giungerà al Passo di Fragno. (Prevedere un servizio transfer/mezzo pubblico per il rientro: trattandosi di una tappa di una via storica, il percorso è lineare e non ad anello). Si consiglia di visitare l'azienda Campelli al termine dell'escursione o di pernottare presso la Rocca stessa.

LA ROCCA ED IL SUO PAESAGGIO

Il complesso denominato **La Rocca** è il cuore di Valle di Castrignano, antico borgo delle colline parmensi di Langhirano, costituito da numerosi edifici risalenti al periodo medievale.

In origine si trattava di un vero e proprio complesso difensivo, posto a presidio dell'unica via di collegamento con il castello di Castrignano, possedimento un tempo conteso tra le potenti famiglie dei Terzi e dei Rossi. Questo ramo della Via Francigena, riconosciuto ai tempi come "Via Longobarda" o "Via dei monti di Parma", era percorso dai pellegrini che, provenendo dal Nord Europa, attraverso Parma, si recavano in viaggio verso Roma, sostando in borghi, pievi, xenodochi lungo il percorso.

Col passare dei secoli, alle torri medievali si affiancano loggiati, portici, giardini, alle funzioni difensive si sostituiscono quelle di residenza e tra il '700 e l'800, i Cavatorta, antichi proprietari della Rocca, trasformano l'antico borgo fortificato in amena residenza di campagna legata all'attività agricola.



Corte Campelli (foto dal sito roccacastrignano.it)

La famiglia Campelli diviene proprietaria della Rocca di Castrignano agli inizi del '900 insieme ad altri quattro fondi della zona (Fornello, Piccionaia, Serafina e Riva Bianca) e continua l'attività agricola e di produzione del formaggio (che diventerà Parmigiano Reggiano) come da sempre avvenuto nella rocca con la produzione tradizionale di due forme di formaggio al giorno.



Casa torre do Corte Campelli
(foto dal sito www.rosaangelo.it)



Interno dell'agriturismo
(foto dal sito www.rosaangelo.it)

Negli anni '40 e '50, il fondo della Rocca viene unito a quello del Fornello ed entrambi vedono ampliate le proprie strutture: il vecchio casello viene trasformato in un caseificio più grande (Caseificio Santa Lucia) cui viene conferito il latte di altre stalle vicine, mentre le stalle sono ampliate.

Negli anni '70 arrivano i primi segnali di meccanizzazione (trattori, macchinari, ecc), ma già dal 1985 l'azienda viene indirizzata verso un recupero delle pratiche di allevamento ed agricoltura più tradizionali e rispettose dell'ambiente. Le mucche (che dagli anni '50 erano tenute al chiuso) sono lasciate di nuovo libere e non legate all'interno di pascoli recintati ma spaziosi, mentre all'interno dell'azienda l'attenzione per il benessere animale e l'aggiornamento sui temi del biologico e del rispetto dell'ambiente sono costanti e sentiti.

Dal 2019 uno degli edifici del complesso rurale è stato ristrutturato e trasformato in un piccolo agriturismo ("Agriturismo la Rocca").

Un altro edificio della tenuta (una vecchia casa torre isolata detta "Malavilla") è in corso di ristrutturazione per destinarlo a Museo delle case contadine fortificate.

La tenuta si trova in Val Fabiola, all'interno dell'Area a Tutela Paesaggistica dei Monti Bosso e Sporno, fra le prime colline dell'Appennino, nel comune di Langhirano. Si tratta di una zona ancora vicina alla pianura ed alla città, ma che riserva diverse sorprese da un punto di vista ambientale e culturale (presenza di antichi borghi e di specie animali meritevoli di tutela come il gambero di fiume). Una zona ancora ben conservata, ma che attualmente rischia di subire un'eccessiva pressione antropica (passaggio di mezzi motorizzati sui sentieri, per esempio, fenomeno contro cui il Centro Studi Monte Sporno si batte.)

In zona passa anche un'antica via storica, oggetto della nostra escursione, la Via Longobarda. Per Via Longobarda si intende una direttrice naturale e storica che collegava Parma e il fondovalle della Lunigiana attraverso il Passo del Cirone. Indicata come Via "Lombarda" nelle mappe catastali ottocentesche, la Via Longobarda dalla Lunigiana, attraverso il passo del Cirone, proseguiva sulla dorsale tra il Baganza e il Parma verso le terre Emiliane e Lombarde appunto. Direttrice importante che nell'Alto Medioevo, metteva in collegamento la Tuscia Longobarda e la Longobardia settentrionale. Diversi arroccamenti e posizioni di controllo lungo la via ne confermano la frequentazione.

AZIENDA AGRICOLA CAMPELLI



Logo dell' Azienda agricola
Campelli
(foto dal sito
www.rosaangelo.it)

ATTIVITA' ECONOMICHE E RETI AFFILIATE

L'**Azienda "Campelli"** svolge la sua attività secondo le normative europee più recenti sul benessere animale. La mungitura è meccanizzata, ma segue libere a pascolo). La lavorazione del formaggio segue il preciso disciplinare per la produzione del Parmigiano-Reggiano, mentre il foraggio prodotto nell'azienda è coltivato secondo il disciplinare del biologico.

La proprietà è convinta sostenitrice della conservazione della biodiversità agricola, pertanto da due anni è impegnata in un progetto di salvaguardia di due razze bovine locali: da allora insieme alle mucche Frisone, sono allevati esemplari di Langhiranese e Bardigiana (razze già allevate dalla famiglia Campelli nella prima metà del '900 ed ora recuperate con attenzione e cura).

La Rocca di Valle di Castrignano è anche azienda agrituristica con possibilità di alloggio e colazione in tre camere matrimoniali ricavate in uno degli edifici di servizio dello storico complesso.

EVENTI CULTURALI

A partire dal 2021, al fine di sensibilizzare sempre di più la popolazione alla tutela del Monte Sporno e delle zone circostanti, i proprietari della tenuta sono tra i promotori del Festival del Paesaggio che prevede una serie di appuntamenti estivi a carattere ambientale e culturale con escursioni in ambiente, visite ai borghi, ecc.



CONTATTI:

Rocca di Valle di Castrignano

Strada della Rocca n.2,

43013 Langhirano,

loc. Valle di Castrignano (PR)

Tel. +39 3714981135

Mail: info@roccacastrignano.it

www.roccacastrignano.it



* dove non espressamente indicato le foto sono dell'autore



- 📍 Corchia (PR)
- 📍 Corchia (PR)
- 📏 4,9 km
- 🕒 3:00 h circa
- 🏔️ 292 mt
- 🏔️ 292 mt



a cura di Chiara Orsatti (ORTAM Parma)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

un percorso che permette di conoscere il suggestivo territorio della Val Manubiola, ricco di interessi storici, geologici e naturalistici. Si lascia l'auto nel piccolo parcheggio vicino al cimitero di Corchia, si attraversa il paese e, trascurando la strada che scende a sinistra, si prosegue dritto seguendo i segni per le "miniere" (segnavia 833). Si tratta di un sentiero facilmente percorribile con alcuni tratti piuttosto ripidi. Salendo, si incontra un primo edificio diroccato, un'antica polveriera dove erano conservati gli esplosivi.

Seguendo i cartelli, si arriva in circa un'ora alla miniera "Pietra del Fuoco". Dalla miniera, si ritorna sui propri passi per circa cento metri, poi si può decidere di rientrare a Corchia ripercorrendo lo stesso sentiero oppure si svolta a destra su sentiero 833. Qui, dopo una breve discesa, si attraversa il rio e, su ripida salita, si giunge alla località Cala' (m. 1078). Da questo punto, si prosegue per Groppo delle Pietre, Groppo dell'Asino e Ca' Findone, per giungere infine a Corchia. L'itinerario non presenta difficoltà, tranne nel tratto del sentiero CAI 835 compreso fra il guado del Manubiola di Valbona e "Le Fratte" in cui le segnalazioni sono molto carenti e alcuni tratti di sentiero sono franati.

IL BORGO ED IL SUO PAESAGGIO

Corchia è una piccola frazione del comune di Berceto, in provincia di Parma. E' situato ad una quota di 650m di quota, sorge nell'estremità superiore della Val Manubiola ed è adagiato sulle pendici del Monte Groppo Maggio. Il fascino di questo borgo è legato alla bellezza della sua cornice naturale, fatta di monti e castagneti secolari, ed al suggestivo sapore medievale delle sue case in pietra locale, con i tetti in ardesia, ed i viottoli in lastricato.



Scorci del borgo

Il paese sorse appunto in epoca medievale lungo la Via Francigena, percorsa all'epoca da numerosi pellegrini diretti dal Nord-Europa a Roma; risalgono infatti al XII e al XIII secolo i primi documenti a testimonianza della sua esistenza.

Dal 1312 il borgo divenne feudo della famiglia Sanvitale che lo mantennero fino al 1733; lo acquistarono allora i conti Tarasconi-Smeraldi che ne mantennero i diritti fino alla loro abolizione sancita da Napoleone nel 1805.

Corchia è situata nell'Alta Val Manubiola, una vasta vallata localizzata nella destra orografica della Val Taro, a valle del Passo della Cisa.

Geologicamente, oltre ad affioramenti ofiolitici, è presente l'unico affioramento granitico della regione e sono ancora evidenti i segni delle miniere (pirite, rame) e della trascorsa attività estrattiva.



Castagneto secolare



Pineta lungo il sentiero



Segnaletica

Il sito presenta un'abbondante (circa il 40%) copertura forestale spontanea di faggeti, querceti e castagneti. Estese praterie arido-acidofile (15%), arbusteti (10%) e rocce (25%) diffuse in situazioni sommitali, ghiaioni e rupi, completano un paesaggio montano nel quale l'impronta dell'uomo è caratteristicamente evidente nei numerosi insediamenti di case di pietra.

Sono presenti sedici habitat d'interesse comunitario, tre dei quali prioritari. E' presente l'intera serie altitudinale degli ambienti forestali, dai querceti di roverella collinari ai laburno-ostrieti, alle faggete montane localizzate oltre gli 800m di quota, nelle quali è interessante la localizzata presenza, anche in gruppetti numerosi, dell'agrifoglio. Di interesse comunitario è la diffusione di castagneti, relativamente ridotti e frammentari, tuttavia presenti anche in alto, con selve castanili abbandonate, cedui di castagno più o meno

invecchiati e castagneti da frutto ancora in attualità di coltura presso Belforte e Corchia. Mosaicati con praterie e bordure boschive, gli arbusteti con ginepro ricoprono frammenti sparsi e di grande pregio. Praterie magre da fieno e formazioni erbose semiaride, ospitano specie rare e protette, come la felce serpentifolia *Asplenium cuneifolium*. E' segnalata l'orchidea d'interesse comunitario *Himantoglossum adriaticum* (barbone adriatico).

Per quanto riguarda l'avifauna, succiacapre, averla piccola, tottavilla sono nidificanti comuni. L'aquila reale è presente con una coppia, mentre il falco pecchiaiolo nidifica irregolarmente. La presenza delle antiche miniere e il contesto forestale rendono plausibile la presenza di chiroterti. Infine, il sito è potenzialmente adatto e certamente abitato o frequentato da specie di interesse comunitario o conservazionistico, come i coleotteri *Lucanus cervus* e *Cerambyx cerdo*. Dal 2012 è rilevata la presenza del gambero di fiume (*Austropotamobius pallipes*).

ATTIVITA' ECONOMICHE E RETI AFFILIATE

Nel 1886 per la zona di Corchia venne conferita una concessione per la ricerca di minerali di rame, che successivamente fu estesa al ferro, allo zinco ed al feldespatio. Dopo fasi alterne di ricerca ed abbandono, solo a partire dal 1937 si avviò una razionalizzazione degli impianti di lavorazione e venne costruita una teleferica per il trasporto dei materiali, fino ad allora eseguito a dorso di mulo.



Ingresso della miniera
"Terra del Fuoco"



Cartellonistica della miniera
"Terra del Fuoco"

I cantieri vennero chiusi nel 1943 a causa dell'inconsistenza della mineralizzazione. Oggi le miniere di Corchia rivivono attraverso un percorso recentemente attrezzato, grazie al contributo della Provincia di Parma, visitabile solo con la presenza di guide escursionistiche.

Corchia è stata ed è oggi nota per i suoi funghi (il borgo è lungo la cosiddetta "Strada del Fungo porcino di Borgotaro") e soprattutto per le sue castagne, la cui coltivazione e trasformazione era un'attività fondamentale nell'economia di tutto il territorio appenninico.

Presente in quest'area è anche il **Consorzio Castanicoltori Parma Ovest**, impegnato in prima linea nei confronti delle problematiche dei castagneti (vespa cinese), contribuisce a dare un ulteriore nuovo impulso a questa coltivazione ed a mantenere viva la cultura della castagna preservando al contempo il paesaggio del castagneto, diffuso nei dintorni del borgo.

Attualmente, l'unica attività economica presente nel borgo è una trattoria che prepara la "pizza al testo". Il testo è un tegame costituito da due parti: la piastra in ghisa rovente che si mette sulla base del camino o di un piano detto anche "piano nero", e la parte superiore, simile ad una campana, che funge da coperchio cosparsa di braci. In questo modo l'impasto, appoggiato al suo interno, cuoce in soli 3/4 minuti.

Le origini della pentola sono da ricercare nella Lunigiana. Anticamente le famiglie contadine le usavano allestendo degli spazi dedicati ("cucine nere") all'interno degli essiccatoi (cason) dove si essicavano le castagne.

Oltre alla pizza, il testo veniva utilizzato per cuocere i testaroli, la torta d'erbe lunigianese e la famosa pattona di castagne (castagnaccio).



Case tipiche del borgo

CONTATTI:

Bar Pizzeria Iasoni Nadia,

pizza al testo

Località Corchia n.19/B, 43042

Berceto (PR)

Tel. 0525/61814

Museo Martino Jasoni

Località Corchia, 43042

Berceto (PR)

Tel. 0525/1939109

(da contattare per comitive)

Orari: sabato dalle 15:00 alle

ore 18:00 – domenica dalle

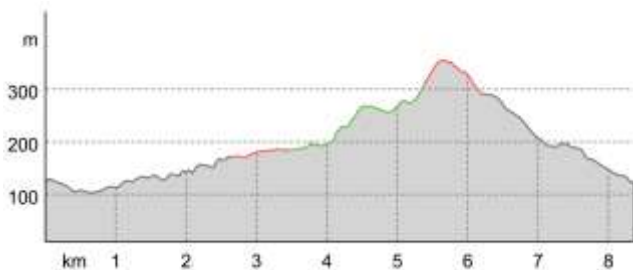
ore 15:00 alle ore 18:00



* dove non espressamente indicato le foto sono dell'autore

ATTENZIONE:
 Percorso da rivedere e controllare al momento, a causa degli eventi alluvionali di Maggio 2023 in Romagna

	Loc. Ceparano (RA)
	Loc. Ceparano (RA)
	8,5 km
	2:30 h
	300 mt
	300 mt



a cura di Giancarlo Buccioli (ORTAM Faenza)

IL BORGO ED IL SUO TERRITORIO

Alla sommità del colle di **Ceparano** sono attualmente attivi degli scavi archeologici a cura dell'Università di Bologna. Il sito, di interesse archeologico, è conosciuto col nome di Torre di Ceparano. Una pieve era già ricordata intorno al 970, dedicata a S. Maria in Castro Ceparano. Il *castrum* era sotto il controllo della famiglia toscana dei Guidi che, con Guido Guerra IV, fortificò il vertice del Monte Ceparano presidiato da numerosi armigeri.

Il castello è stato oggetto di assalti e demolizioni da parte dei faentini decisi a conservarne il potere. Fu ricostruito dalla famiglia Accarisi.

Nel 1313 Ceparano passò a Francesco Manfredi, signore di Faenza.

Nel 1356 il cardinale Albornoz, con la conquista di Faenza, fece distruggere, fra l'altro, anche il Castello di Ceparano.

Astorgio I riprese Faenza nel 1376 e ricostruì il Castello. Nel 1500 passò al Valentino, nel 1503 ai Veneziani e nel 1509 alla Chiesa. La stessa Chiesa, nel 1577, causa le frequentazioni dello stesso da parte di briganti, ne decretò l'abbattimento. Dal punto di vista geologico, la roccia del colle di Ceparano è lo Spungone, una calcarenite considerata di rilevante interesse tale da essere annoverata tra i geositi della Regione Emilia-Romagna.



Ingresso dell'azienda Ghetti



Cesto di sfrutta scolpito in un blocco di calcarenite dello Spungone



Mela abbondanza rossa



Azienda di Domenico Ghetti

CONTATTI:
Azienda agricola "Domenico Ghetti"

Via Ceparano n.25
48013 Brisighella (RA)
Tel. 339/6523705

ATTIVITA' ECONOMICHE E PECULIARITA' DEL TERRITORIO

L'**Azienda agricola "Domenico Ghetti"** è un'attività di famiglia da quattro generazioni. L'azienda si trova alle pendici del colle di Ceparano, su una estensione di 80 ettari, tra coltivi e bosco. Parte delle coltivazioni sono dedicate alle varietà di frutta antiche, secondo il metodo della lotta integrata (con bassissimo uso di prodotti fitosanitari), ed il resto alla vigna, all'oliveto e alla frutta moderna. Attualmente vengono coltivate circa 40 varietà di mele e 20 varietà di pere, mele cotogne, nespole e sorbe. Le varietà di mele più note sono: Abbondanza rossa, Gelata, Musabue, Durello, Limonella, Imperatore antico. Le varietà di pere più note sono: Scipiona, Mora, Volpina, Broccolina, Rugginosa, Briaca, San Giovanni, San Pietro, Spadona.



Domenico Ghetti (fonte Corriere Romagna)

DOMENICO SI RACCONTA...

«Il mio scopo non è quello della ricerca del profitto o dell'interesse economico ma mantenere, tutelare e promuovere una diversità botanica agroalimentare messa ai margini del mercato. Tutto è iniziato diversi anni fa quando assieme ai miei figli piccoli e alla moglie giravo la domenica pomeriggio, soprattutto in primavera, nelle nostre colline alla ricerca di fioriture di alberi a noi sconosciuti. Da lì è iniziata una passione che ancora oggi coltivo, nel vero senso della parola, e porto avanti. Ci tornavo in estate per cercare di riconoscere i frutti e se vedevo che potevano essere di una varietà poco conosciuta o addirittura lasciata a se stessa tornavo in autunno per tagliare una marza per l'innesto in azienda».



Cava di ruote da mulino in spungone



Torre di Ceparano nell'area archeologica



Ceparano (Archivio Servizio Geologico ER)



Monte Torre e Monte Castellaccio (Archivio Servizio Geologico ER)

GEOSITO DI RILEVANZA REGIONALE "SPUNGONE TRA TORRE DI CEPARANO E TORRENTE SAMOGGIA"

Successione di corpi lenticolari calcarenitici e organogeni del Pliocene medio, detti localmente Spungone per l'aspetto spugnoso, in corrispondenza dei quali le valli sono attraversate da sottili contrafforti e da piccole rupi. Nei sottostanti bacini calanchivi si osservano interessanti passaggi stratigrafici interni alle Argille Azzurre e tra queste e la sottostante Formazione Marnoso Arenacea. Lungo l'affioramento dello Spungone si aprono diverse cavità naturali, tutte a sviluppo ridotto. Tra le valli del rio Albonello e del torrente Samoggia si osservano invece estesi e spettacolari affioramenti calanchivi culminanti nel contrafforte roccioso dello Spungone (litofacies di Castrocaro). Il tratto del rio Albonello che attraversa lo Spungone è profondamente incassato e segnato da una cascata alta una decina di metri. Lungo l'affioramento dello Spungone si aprono due cavità naturali, a sviluppo ridotto. Lo Spungone è formato da un pacco di corpi lenticolari composti da calcari organogeni, calcareniti e arenarie bioclastiche, porosi, talora vucolari, distribuiti con una notevole variabilità laterale e verticale. La stratificazione è in genere incrociata a piccola e media scala, talora a basso angolo. Risulta in buona parte costituito da briozoi, da alghe a scheletro calcareo e lamellibranchi. Lo studio di tali associazioni permette di attribuire, sia pure genericamente, l'unità al Pliocene medio.

Fonte Regione Emilia-Romagna



Spungone del torrente Samoggia (Archivio Servizio Geologico ER)



* dove non espressamente indicato le foto sono degli autori



-  Castagneto (RE)
-  Succiso Nuovo (RE)
-  11,3 km
-  3:55 h
-  632 mt
-  398 mt



a cura di Raffaele Frazzi (ORTAM Reggio Emilia)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

la località di Succiso Nuovo si trova lungo il tracciato del "Sentiero dei Ducati", recentemente ri-segnato e rivitalizzato dalla sezione reggiana del Club Alpino Italiano. Dal paese di Castagneto (754); tappa n.5 del Sentiero dei Ducati), si sale dapprima per strada asfaltata, quindi si segue il segnava a sinistra che ci porta a superare Lugolo e, su sterrato, a raggiungere il bivio segnato che ci conduce in discesa al ponte sul torrente Andrella (650m). Il Sentiero dei Ducati ora segue inizia a salire sino alla località di Fornolo, supera "il lavacchio" e raggiunge l'abitato di Succiso superiore (1000 m). Il sentiero ora prosegue senza troppi dislivelli ma in ambiente panoramico sino a Succiso Nuovo.

IL BORGO ED IL SUO PAESAGGIO

Succiso Nuovo, appartenente al Comune di Ventasso e localizzata all'interno delle Terre Matildiche dei Canossiani, è stato costruito ex-novo dal 1973 al 1975 dopo la disastrosa alluvione del settembre 1972 che vide il riacutizzarsi delle frane decennali che affliggevano le tre borgate di Succiso e che avevano costretto parte dei residenti ad alloggiare in prefabbricati negli anni '60. Fu scelta la piana di Varvilla, sul versante all'"arbasina" (esposto a settentrione) perché su terreno morenico stabile, creatosi durante le glaciazioni da blocchi di arenaria macigno trascinati dal ghiacciaio del Rio Pascolo.



Chiesa dell'Assunzione

Dal punto di vista storico-culturale, merita di essere menzionata la Chiesa dell'Assunzione della Beata Vergine Maria, di cui sopravvivono il campanile ed alcuni ruderi. Tale monumento si trova presso la località nota anticamente come "Villa di mezzo". Prima del 1619, la chiesa parrocchiale di Succiso era un oratorio posto sotto la parrocchia di Pieve S. Vincenzo. Il 19 aprile 1619 venne istituita come parrocchia e, nei ruderi, si trova una pietra che riporta incisa la data "1626 B.P." dove le iniziali stanno per "Bragazzi Pier Giovanni", primo parroco di Succiso. Un violento terremoto nel settembre 1920 e, successivamente, una frana nel 1955 arrecarono gravi danni al paese ed alla chiesa. Il paese (distribuito in tre frazioni, o "Ville") venne successivamente ricostruito in chiave contemporanea e destinato a quanti avevano perduto la casa.



Cartello toponomastico



Sorgenti del fiume Secchia e passo di
Pietra Tagliata



Monte Acuto in inverno



Sentiero di discesa dal Monte Casarola

Ai margini del paese, si incontra subito una rigogliosa faggeta, ricca di funghi e prodotti del sottobosco. In prossimità di una fonte, presso la nuova chiesa di Succiso, si staccano alcuni itinerari escursionistici che conducono ad alcune delle cime più selvagge dell'Appennino reggiano, quali il Monte Casarola (1978m), l'Alpe di Succiso (2017m) ed il Monte Acuto (1785m).

Seguendo il sentiero CAI 653 e quindi 657, si arriva presso il lago di Monte Acuto, antico circo glaciale presso cui sorge il rifugio "Città di Sarzana" (1580m).

ATTIVITA' ECONOMICHE E LORO PECULIARITA'

A Succiso Nuovo esiste la **Cooperativa "Valle dei Cavalieri"**, nata nel 1991 per iniziativa della Pro Loco in seguito alla chiusura degli ultimi esercizi presenti, a quel tempo, in paese. Lo scopo era quindi quello di recuperare e mantenere una socialità in un paese che si stava spopolando. Il numero di abitanti in paese era infatti drasticamente diminuito dagli anni '40 agli anni '80 del secolo scorso, anche a causa di drammatici eventi franosi ed alluvionali che avevano colpito la zona.

La Valle dei Cavalieri è realmente una cooperativa sociale in quanto annovera tre dipendenti con disabilità.

Il suo modello di comunità, che è autosufficiente ed in grado di produrre reddito offrendo prodotti di qualità (latte prodotto da greggi di pecore, pecorino dell'Appennino Reggiano marchiato DOP per una produzione di circa 75 quintali/anno di formaggio e 8-9 quintali/anno di ricotta, e pane semi-integrale e bianco con farina del luogo), è diventato oggetto di studio per addetti ai lavori ed appassionati provenienti da diverse parti del mondo.

La Cooperativa ha partecipato ad eventi nazionali ed internazionali ricevendo numerosi riconoscimenti nel corso degli anni. Uno che merita di essere menzionato è il 2° premio per l'innovazione e l'impresa ricevuto a Madrid nel 2018 nel corso della fiera mondiale del turismo promossa dall'ONU, dove parteciparono 55 diversi paesi per un totale di 128 progetti in competizione.



Foto storica

La Cooperativa venne fondata da 25 soci fondatori, i quali autofinanziarono l'istituzione della Cooperativa con un milione di vecchie lire a testa. Nel 1994 venne assunto il primo socio con un contratto di lavoro mentre nel 1995-1996 venne aperto il ristorante, tutt'oggi in funzione. Ad oggi la cooperativa conta ben 11 dipendenti e 9 soci volontari ed il ristorante, nel 2019, ha totalizzato 17000 pasti con un menu a km 0.



Cooperativa Valle dei Cavalieri



CONTATTI:
Cooperativa "La Valle dei Cavalieri"

Via Caduti XXV novembre
n.46,

42030 Succiso Nuovo (RE)
Tel. 0522/892346

Mail: info@valledeicavalieri.it

EVENTI CULTURALI

Il 1° maggio è un appuntamento che si ripete dal 1946. Si svolge il corteo con la banda e musica al pomeriggio.

In estate (12 agosto) si svolge la festa paesana con cena all'aperto e musica dal vivo. Successivamente il 15 agosto si celebra l'Assunzione di Maria che, oltre ad essere un evento religioso, è anche una festa con ballo.

Infine, la festa del fungo si tiene il secondo fine settimana di settembre (sabato e domenica). Il menu è ovviamente a base di funghi e c'è un mercato con porcini e formaggio pecorino prodotto dalla Cooperativa, oltre a bancarelle ed espositori esterni.

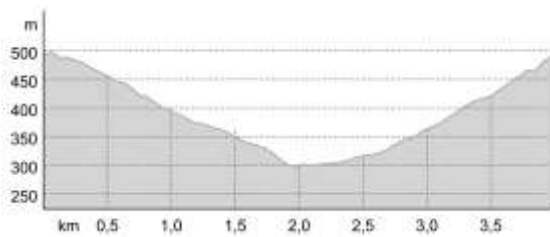
Tutte queste manifestazioni vengono promosse sia dalla Pro loco di Succiso che dalla stessa Cooperativa.



* dove non espressamente indicato le foto sono degli autori



-  Strognano (PR)
-  Passo del Fragno (PR)
-  4 km
-  1:15 h
-  197 mt
-  199 mt



a cura di Barbara Ferrari (ORTAM Bismantova) e Giovanna Barbieri (ONTAM Sassuolo)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

l'itinerario, denominato Anello di Cà Vai, attraversa l'esteso complesso dei calanchi policromi ed è accompagnato da cartelli didattici che illustrano le particolarità naturalistiche del territorio, dagli aspetti paesaggistici fino a quelli botanici, faunistici, geologici e paleontologici. Verso il fondovalle, è stata predisposta un'area didattica che consente di cogliere le complesse interazioni che esistono tra gli aspetti morfologico-litologici e quelli biologici, legati soprattutto al popolamento vegetale.

Il percorso segue il sentiero CAI 632A, con partenza dal parcheggio lungo la Strada comunale di Visignolo, poco oltre la frazione di Casale nel Comune di Baiso, in corrispondenza del cartello descrittivo dell'itinerario. Da qui si imbecca in discesa la strada sterrata, seguendo le indicazioni "Area didattica" e "Ponte Giorgella" e si raggiunge Cà Vai, una casa colonica ridotta ormai ad un rudere. Arrivati nel fondovalle, in prossimità dell'area didattica, si prosegue verso destra in salita per raggiungere l'abitato in rovina di Pietracava (il cui nome ricorda proprio l'attività estrattiva) e da qui, sempre seguendo il sentiero CAI 632A, si ritorna al parcheggio.

IL PAESAGGIO DELLE CAVE DI BAIISO

Le prime cave di argilla in questo settore dell'Appennino si svilupparono a partire dagli anni '50 del Novecento e la grande reperibilità della materia prima fu alla base del massiccio sviluppo del polo ceramico di Sassuolo-Scandiano.

Nonostante inizialmente l'escavazione venisse fatta manualmente o con l'utilizzo di piccoli trattori prevalentemente da aziende di piccole dimensioni, l'estrazione dell'argilla diede vita ad una fiorente microeconomia collinare-montana.

Intorno agli anni '60 del Novecento la grande meccanizzazione dei processi produttivi interessò anche il settore estrattivo e tra gli anni '70 e '80 si ebbe il massimo della produzione. Il trend positivo si interruppe alla fine degli anni '80, con l'arrivo di nuovi metodi produttivi basati sulle ceramiche a pasta bianca, che determinarono un consistente cambiamento nella richiesta della tipologia di materia prima da parte del settore ceramico.

DA UN SITO PRODUTTIVO DISMESSO AD UNA PROPOSTA DI ESCURSIONISMO NATURALISTICO

Il territorio, sottoposto in passato ad uno sfruttamento molto intenso, è caratterizzato da un paesaggio complesso, nel quale convivono elementi di naturalità e di grande interesse ambientale (ad esempio i **calanchi di Baiso**), unitamente ad un corredo storico-culturale di natura antropica, nel quale le cave dismesse costituiscono una componente identitaria del territorio.



I calanchi policromi



Cartellonistica dell'Anello di Cà Vai



Pannelli del sentiero



Mosasaurus

I calanchi di Baiso sono tra i più belli e suggestivi dell'intera Regione in quanto le argille che li costituiscono sono contraddistinte da una intensa policromia, con tonalità che virano dal rosa al rosso acceso, ma anche giallo, verde e grigio, e che nel loro insieme creano un bellissimo effetto cromatico-visivo. Queste colorazioni vivaci sono il prodotto di processi geochimici conseguenti alla differente concentrazione di sali di ferro e manganese avvenuti milioni di anni fa all'interno dei sedimenti che si depositarono nelle profondità di un oceano ormai scomparso, la Tetide, in ambienti che oggi vengono definiti pianie abissali, attualmente collocate tra i 3000 e i 6000 metri di profondità, e che diedero origine alle argille oggi visibili. La Tetide fu un grande oceano (collocato tra la attuale latitudine 30° N e l'equatore) che si aprì a partire dal Triassico-Giurassico (circa 200-250 milioni di anni fa) separando due super continenti, Gondwana a Sud (che conteneva gli attuali Sud America, Africa, India, Oceania e Antartide) e Laurasia a Nord (Nord America, Europa e Asia), che iniziarono successivamente ad allontanarsi. L'allontanamento delle due masse continentali proseguì fino a circa 140 milioni di anni fa quando i movimenti delle placche tettoniche si invertirono; questo avvicinamento delle placche continentali portò inizialmente ad una progressiva contrazione della Tetide stessa, fino alla sua chiusura definitiva, e successivamente al sollevamento della catena appenninica nella quale venne inglobata una parte dei sedimenti oceanici, rappresentati attualmente dalle argille policrome. Proprio all'interno di queste argille di origine antichissima, presso il vicino Rio Marangoni, alla fine dell'Ottocento fu trovato un frammento mascellare di *Mosasaurus hoffmanni*, un rettile marino comparso nel Cretaceo superiore, circa 94 milioni di anni fa, che raggiungeva i 10 metri di lunghezza (imparentato con i moderni varani).



Frammento mascellare di *Mosasaurus*

GLI HABITAT DI INTERESSE COMUNITARIO IN EMILIA-ROMAGNA

I calanchi, in Regione, rappresentano un habitat di interesse comunitario prioritario indicato con il codice **6220- Percorsi substeplici di graminacee e piante annue dei Thero-Brachypodietea**

Si tratta di praterie aride/semiaride, discontinue e di limitata estensione, diffuse nelle stazioni calde e aride della zona collinare e dominate da graminacee a fioritura primaverile e disseccamento estivo. Queste praterie si trovano su substrati di varia natura, spesso calcarei e argillosi, generalmente soggetti ad erosione, quali i versanti calanchivi. La specie guida per il riconoscimento dell'habitat è il brachipodio a due spighe (*Brachypodium distachyon*), specie diffusa in quasi tutto il territorio nazionale, spesso accompagnato da elementi floristici di pregio, quali la canforata di Montpellier (*Camphorosma monspeliaca*). Si tratta di una specie di origine steppica a distribuzione centroasiatico-mediterranea che cresce in luoghi aridi, anche su suoli subsalsi. Un'altra specie di pregio è l'artemisia dei calanchi (*Artemisia caerulescens* subsp. *cretacea*) endemica del territorio italiano. Dove le condizioni favoriscono lo sviluppo sia del suolo che della vegetazione, si assiste a fenomeni di colonizzazione da parte della componente arborea, principalmente leccio (*Quercus ilex*) e roverella (*Quercus pubescens*); queste comunità arbustivo-legnose tendono a soppiantare la vegetazione erbacea.



Sulla (*Hedysarum coronarium*)
sui calanchi



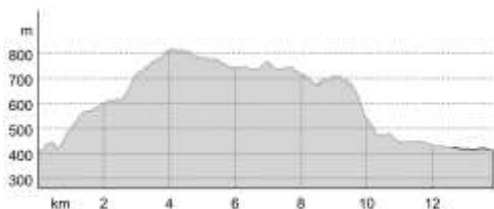
Calanchi



* dove non espressamente indicato le foto sono dell'autore



- 📍 Fonti di Poiano (RE)
- 📍 Fonti di Poiano (RE)
- 🕒 4:00 h.
- 🏞️ 440 mt
- 🏞️ 440 mt



a cura di Giovanna Barbieri (ONTAM Sassuolo)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

la prima parte del percorso segue il sentiero CAI 621, imboccandolo a destra del ristoro delle Fonti di Poiano, e percorre la mulattiera che collega il fondovalle al paese di Poiano. A sinistra del sentiero alcune radure nel bosco offrono una vista spettacolare sull'alta valle del Secchia e sulle bancate di gesso. Arrivati sulla strada asfaltata, in corrispondenza del cimitero di Poiano, si supera sulla destra un'edicola votiva eretta dopo l'epidemia di colera del 1886 e sempre sulla destra si imbecca una carraia che porta sulla Costa del Groppo e sull'altopiano della Pianellina, passando sotto al Monte Cafaggio, dal quale veniva estratto il gesso per la successiva cottura. La carrareccia inizia poi a scendere e gradualmente si addentra nel paesaggio agricolo, con campi delimitati da siepi, fino ad incontrare alcune baracche in prossimità della borgata di Villa di Sologno. In quest'area è stata ricostruita una antica "fornella", corredata da pannelli descrittivi. Il percorso prosegue addentrandosi lungo il paese fino ad incontrare il sentiero CAI 621C; da qui si prosegue lungo il sentiero CAI 621 fino al paese di Sologno, posto in posizione panoramica verso la Pietra di Bismantova e i Gessi Triassici. Ripercorrendo i propri passi si ritorna al bivio con il sentiero 621C che consente di chiudere l'anello. Superato il poggio Cannareto si percorre, prima un lungo tratto a mezza costa, poi la discesa che porta pianoro che ospita il nucleo rurale in abbandono di Cà Rabacchi. Dalle case si segue la carraia di destra (segnava SSP-Sentiero Spallanzani), che entra nel

IL BORGO DI SOLOGNO: IL PAESE DEGLI INTONACI ROSA

Sologno è una frazione del comune di Villa Minozzo, posta a 750 metri di quota, nel cuore dell'affioramento dei gessi triassici reggiani.

Fino a quarant'anni fa, tutte le case del paese presentavano una inconfondibile intonacatura di colore rosa, dovuta ad una esclusiva produzione, tutta locale, di calce, a partire dal gesso che affiora abbondante nel territorio. Dalla cottura del gesso, si otteneva una polvere di calce per scopi edili, da utilizzare come legante nelle costruzioni in sasso, per i pavimenti e come intonaco di finitura interna ed esterna degli edifici.

Per la cottura del gesso, si utilizzava un forno dalla forma particolare, la "fornella", a forma di cupola e realizzata con blocchi di tufo: l'abilità costruttiva consisteva nella capacità di ordinare i blocchi in modo da formare una cupola ampia ma resistente. I blocchi di gesso erano appoggiati esternamente, contro le pareti della fornace e la loro cottura avveniva a fuoco vivace e costante per diversi giorni. A cottura ultimata, seguiva la fase di "battitura" dei blocchi di gesso ancora caldi con mazze di legno, fino a polverizzarli per ottenere la calce; la frazione più grossolana era quella utilizzata per gli intonaci esterni. Il caratteristico colore rosa della polvere di gesso di Sologno è dovuto agli inclusi naturali di minerali di ferro.



Ricostruzione della fornella

castagneto presente nel resto del pianoro, e che porta in prossimità del Ponte del Pianello, sulla strada di fondovalle che costeggia l'alveo del Secchia. Da qui, imboccando la strada verso destra, si rientra al ristoro delle Fonti di Poiano.



Cartelli esplicativi lungo il percorso



Depositi di gesso

STORIE DI VITA QUOTIDIANA

«La lavorazione dei campi, delle vigne e del castagneto non era in grado di garantire un reddito sufficiente per superare il lungo periodo invernale e pertanto, una volta terminati i lavori agricoli gli uomini partivano in buona parte per l'Isola d'Elba dove andavano a impiantare e "coltare" le viti; i giovanotti andavano a Genova e Milano a portare i sacchi del carbone nelle case per il riscaldamento, mentre le donne e le ragazze andavano nelle stesse città a servizio nelle case dei signori. A casa rimanevano gli anziani a custodire i bambini e gli animali. Per chi rimaneva in paese c'erano alcune attività caratteristiche da svolgere quali l'essiccazione delle castagne nei caratteristici metati, la produzione della "calce rosa" per le costruzioni e le riparazioni, tramite la cottura nelle "fornelle" e la produzione del carbone con l'allestimento e la cottura nelle tipiche carbonaie. A primavera tutti o quasi tutti rientravano con qualche risparmio da parte e ricominciava il ciclo di lavorazione nei campi e nei boschi». Giuseppe Fontana

IL TERRITORIO CIRCOSTANTE

Il corso del Fiume Secchia, nel territorio dei Comuni di Castelnovo ne' Monti, Villa Minozzo e Busana, è fiancheggiato da ripide pareti verticali di gesso risalenti al Triassico, intorno a 200 milioni di fa: si tratta di rocce di origine evaporitica, formatesi dall'evaporazione delle lagune poco profonde che all'epoca erano presenti ai margini della Tetide.

Il paesaggio è ricco di contrasti: rupi spoglie e versanti assolati, sui quali crescono praterie semiaride e arbusteti, si alternano a castagneti e fitte formazioni forestali nei versanti più freschi.



Alta Valle del Secchia



Gli affioramenti gessosi



Cartello alle Fonti di Poiano

IT4030009 - ZSC – GESSI TRIASSICI

Il sito comprende un tratto di circa 10 km dell'alta val Secchia lungo il quale il fiume ha profondamente inciso una vasta formazione di gessi antichi (triassici) che attualmente formano i bianchi e ripidi fianchi del fondovalle. A causa dell'elevata solubilità della roccia gessosa, sono diffusi fenomeni carsici superficiali (doline, forre ed altre forme di erosione) e sotterranei (grotte, inghiottitoi e risorgenti) a caratterizzare geomorfologicamente vasti settori del sito. I gessi sono di colore bianco, a volte anche grigio chiaro, arancio e rosa, ed inglobano masse rocciose diverse tra le quali dolomie scure, dall'alto contenuto in materia organica. L'origine dei gessi, dovuta alla precipitazione e accumulo di sali in corrispondenza di prolungate fasi di fortissime evaporazioni in periodi caldi, presso ambienti di laguna marina di circa 200 milioni di anni fa (Trias superiore), giustifica il termine generico di evaporiti con il quale viene appellato questo tipo di rocce.

Il sito ricade per circa il 40% all'interno del Parco dell'Appennino Tosco-Emiliano e presenta livelli di antropizzazione molto discontinui.

Almeno 20 habitat di interesse comunitario, dei quali 6 prioritari, coprono circa la metà della superficie del sito: spiccano gli ambienti acquatici, fluvio-ripariali, di sorgente e risorgente e quelli rupicoli, di ghiaione, rupe e grotta, oltre a vari tipi di prateria umida, fresca o arida, arbusteti e boschi.

Fonte Regione Emilia-Romagna

LE FONTI DI POIANO

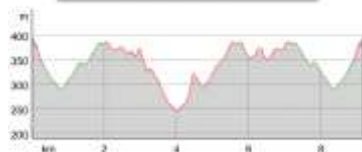
Le fonti di Poiano vengono studiate dai ricercatori fin dal '700, grazie alla particolare natura salata dell'acqua, con una concentrazione di cloruro di sodio intorno ai 5g/l. La salinità è dovuta al percorso sotterraneo dell'acqua attraverso le formazioni gessose: l'evaporazione dell'acqua nelle lagune triassiche della Tetide portò infatti alla deposizione sia di gesso che di sale; quest'ultimo, più solubile del gesso, si trova oggi soltanto in profondità e viene disciolto dalle acque che si infiltrano all'interno delle bancate gessose. Grazie all'elevata solubilità di queste rocce, nell'area delle fonti sono presenti numerose doline, inghiottitoi e grotte.



* dove non espressamente indicato le foto sono dell'autore



- 📍 Montebello (RN)
- 📍 Novafeltia(RA)
- 📏 9,3 km
- 🕒 3:05 h
- ⬆️ 389 mt
- ⬆️ 389 mt



a cura di Cristina Feruli (ORTAM Cesena) e Chiara Berton (ONC Rimini)

DESCRIZIONE DELL'ITINERARIO:

si parte da Montebello dalla sorgente La Fontanaccia, dove anticamente gli abitanti di Montebello si rifornivano di acqua, vicino all'Osservatorio.

Seguendo il sent. CAI 05, ci dirigiamo sulla strada fino al punto in cui si restringe, superando due rocce, e proseguiamo fino a oltrepassare un'antica celletta al bivio per il Borgo di Montebello. Da qui, continuando nella stessa direzione, ci troviamo dopo poco tempo su una strada sterrata da cui possiamo ammirare, sulla nostra sinistra, due splendidi esemplari di querce. Oltrepassata la prima casa, continuiamo in leggera discesa seguendo la strada bianca, che un tempo univa case abitate, ora ruderi. Ci attende uno spettacolare panorama sulla costa dello Speco e sulla valle che risale il fiume Marecchia. Raggiunta Ca' Bella Compagnia in corrispondenza di un'antica celletta, un tavolo per la sosta e i ruderi di Pian di Porta ci

dirigiamo sulla destra imboccando una stradina che continua a seguire il crinale. Continuiamo in leggera salita su questo lato del Monte La Costa fino a raggiungere i ruderi di Ca' Migliarino di Sopra. Scendiamo ora fino a oltrepassare alcuni fossi per poi risalire attraverso campi e antichi coltivi, prendendo poi il sentiero di crinale che ci permette di raggiungere prima il Monte Letta e successivamente il Monte Matto. Una volta superato il monte, ci troviamo ad attraversare un tratto di cresta molto bello camminando spesso sulle nude argille fino a ritrovarci all'incrocio con la celletta già passato in precedenza. Di qui non ci resta che tornare indietro fino

I BORGHI ED IL LORO PAESAGGIO

Torriana, nota un tempo come *Castrum Scortigatae* (la Scorticata) per l'asprezza dello sperone roccioso su cui si trova, quasi privo di vegetazione, è una località abitata fin dai tempi dell'Età del Ferro, come dimostrano i numerosi reperti archeologici ritrovati in loco. In epoca medioevale, fu costruito un imponente castello, lungamente conteso tra le famiglie Malatesta e Montefeltro per la sua posizione dominante sulla Valmarecchia.



Castello di Torriana (fonte explorevalmarecchia)

Montebello (da *Mons Belli*, il monte della guerra) fu edificato su una rupe e fortificato dai Malatesta quale avamposto militare sul confine con il Montefeltro. In località Montebello, sorge il santuario della Madonna di Saiano, l'antico *Castrum Sagliani Maricule*, di cui sono ancora visibili una torre cilindrica e qualche cortina muraria, costruito anch'esso su un alto sperone di roccia calcarea. L'Eremo di Saiano è principalmente composto da una magnifica torre risalente al X-XI secolo, che permetteva di controllare gli antichi accessi alla Valle.

La chiesa, meta di pellegrinaggi sin dal 1300, è particolarmente cara alla gente della Valmarecchia per le tante grazie ricevute, in particolare quelle legate alla siccità e alla maternità.

al punto di partenza. Da Ca' Migliorino di Sopra, con una deviazione tra sentieri battuti dai locali, in pochi minuti possiamo raggiungere l'Az. Agr. I Fondi, in cui sono allevati suini di razza Mora Romagnola e dove, su prenotazione, vi potranno preparare una degustazione dei loro salumi.



Rupe di Montebello



Mostra permanente dedicata alla tessitura

LA TUTELA DELLA BIODIVERSITA'

Le rupi di Torriana e Montebello, che hanno avuto un ruolo così importante da un punto di vista storico grazie alla loro posizione strategica per il dominio del territorio, sono oggi geositi di rilevanza regionale nel paesaggio della Valmarecchia. La complessità geologica determina, infatti, una grande biodiversità in termini di flora e fauna, come testimoniato dall'istituzione della Zona di Protezione Speciale "Torriana Montebello Fiume Marecchia (ZPS IT 4090002)". L'Oasi naturalistica di protezione faunistica si estende su 1200 ettari e fu creata con lo scopo di tutelare un territorio interessantissimo per gli aspetti geologici, vegetazionali e faunistici.

L'OSSERVATORIO NATURALISTICO DELLA VALMARECCHIA

Situato all'interno dell'Oasi di Protezione della fauna di Montebello, l'**Osservatorio Naturalistico** illustra il territorio della Valmarecchia e la sua evoluzione attraverso allestimenti e giochi interattivi. Nell'ampia sala al piano terra, sono rappresentati i diversi ambienti naturali che si incontrano lungo la Valmarecchia, attraverso un grande acquaterrario in cui è possibile osservare le specie vegetali e animali che popolano e animano le acque del fiume. Al piano superiore, un grande plastico consente una visione d'insieme della valle del Marecchia: la collezione di fossili del Pliocene (quando al posto del fiume c'era il mare), le rocce e i minerali della valle, oltre alla ricostruzione della vita medievale, con rocche e castelli. Inoltre è allestita una mostra permanente di antiche macchine per la tessitura e lavorazione dei materiali quali lino, canapa, lana per la trasformazione in filati.



Mostra permanente dedicata alla tessitura

GLI HABITAT DI INTERESSE COMUNITARIO IN EMILIA-ROMAGNA

Habitat 7210 - Paludi calcaree con *Cladium mariscus* e specie del Caricion davallianae

Habitat di interesse comunitario prioritario

L'habitat, denominato anche marisceto, è caratterizzato dalla dominanza di falasco (*Cladium mariscus*), una pianta elofita, cioè radicante sul fondo e con la porzione basale quasi sempre sommersa, mentre fiori e foglie emergono dall'acqua (si tratta in sostanza di una condizione intermedia fra le piante terrestri e le piante acquatiche vere e proprie). Il falasco tende a formare popolamenti puri che, come altri ambienti umidi, sono caratterizzati dal progressivo interrimento e dall'evoluzione, in tempi relativamente brevi, verso formazioni meno igrofile.

Valore conservazionistico: elevato L'habitat è raro, molto localizzato e con vulnerabilità elevatissima: il declino è fondato sia su elementi di natura climatica, ma anche su fattori antropici, quali l'eccessiva captazione dell'acqua, le attività di drenaggio e di bonifica.

Distribuzione

Secondo la carta regionale l'habitat è presente in 7 siti della Rete Natura 2000, distribuiti presso la costa e alla base dell'Appennino, in particolare in:

IT4060015 - ZSC-ZPS BOSCO DELLA MESOLA, BOSCO PANFILIA, BOSCO DI SANTA GIUSTINA

IT4070001 - ZSC-ZPS PUNTE ALBERETE, VALLE MANDRIOLE

IT4070002 - ZSC-ZPS BARDELLO

IT4090002 - ZSC-ZPS TORRIANA, MONTEBELLO, FIUME MARECCHIA



Marisceto

CONTATTI:

Azienda agricola "I fondi"

Tel. 335/5286699 - 338/4543583

Mail:

agricolaifondi@gmail.com



Osservatorio Naturalistico

Valmarecchia

Tel. 347/4110474

<http://www.atlantide.net/ama-parco/osservatorio-naturalistico-valmarecchia/>





**CLUB ALPINO ITALIANO
COMMISSIONE CENTRALE TUTELA AMBIENTE MONTANO**

Via E. Petrella 19 – 20124 Milano
Tel. 02.205723.1 – Fax 02.205723.201
cctam@cai.it

**“FREQUENTAZIONE RESPONSABILE DELL’AMBIENTE MONTANO INNEVATO”
Posizione espressa dal Convegno di Trento**

- La frequentazione dell'ambiente montano innevato da molto tempo interroga, con varie sensibilità, il mondo della ricerca scientifica, le organizzazioni internazionali, le associazioni degli alpinisti e più in generale la società civile.
- La pandemia Covid 19 ha evidenziato una ricerca molto elevata, da parte principalmente dei residenti nelle grandi città e nelle aree periurbane, di spazi aperti, aree boschive e territori ad alta fragilità ambientale.
- Il CAI, consapevole della responsabilità sociale, rappresentativa ed educativa che gli è propria, anche alla luce del fatto che l'intero versante sud delle Alpi oltre agli Appennini sono in territorio italiano, ritiene ormai indifferibile l'individuazione di alcune linee guida in sintonia con i principi dell'Agenda 2030, ai fini di una fruizione sempre più responsabile dell'ambiente montano innevato che diventino patrimonio comportamentale dei propri Soci e momento divulgativo verso l'intero mondo dei frequentatori della Montagna.
- Il protocollo della Convenzione delle Alpi “Protezione della natura e tutela del paesaggio” all'articolo 12 identifica le Aree Protette quale elemento centrale per la creazione di una rete transfrontaliera che abbia come missione rafforzare la protezione ambientale con particolare attenzione alle specie, ai biotopi e ai paesaggi armonizzando gli sforzi di conservazione all'interno di tutta la regione alpina.
- La connettività ecologica via terra, acqua ed aria al fine di salvaguardare la biodiversità per le generazioni future è il caposaldo della conservazione della Natura e si presenta come una potenziale risposta alla perdita di biodiversità,

- La strategia europea per la biodiversità 2030 definisce il modo in cui l'Europa possa, come primo traguardo, riportare la biodiversità sulla via della ripresa entro il 2030 a beneficio delle persone, del pianeta, del clima e dell'economia, in linea con l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e con gli obiettivi dell'accordo di Parigi sui cambiamenti climatici.
- Le ricerche scientifiche, promosse da Enti, Istituzioni, Università, hanno evidenziato ed evidenziano ancor più oggi la fragilità di alcuni ambienti montani, in particolare quando innevati. In questi ambienti vivono popolazioni di fauna selvatica la cui sopravvivenza è strettamente connessa al mantenimento degli equilibri degli ambienti medesimi.
- Per gli appassionati di sport sulla neve, le Alpi e gli altri territori montani stanno diventando sempre più attraenti al di là delle stazioni sciistiche. Le attuali tendenze del tempo libero nello scialpinismo, nel free ride e nelle racchette da neve hanno notevolmente incrementato il numero di visitatori invernali dei territori montani, siano essi territori protetti o meno, aumentando di conseguenza gli impatti sulla fauna selvatica e sull'ambiente. Ne consegue che la gestione spazio-temporale dei flussi turistici assume priorità di azione.
- Informando, educando e responsabilizzando i praticanti l'outdoor si può dare un grande contributo alla conservazione della biodiversità e ad una convivenza sostenibile tra gli sport all'aria aperta e le popolazioni di fauna selvatica nelle Aree Montane.

Pertanto acquisendo i contenuti delle relazioni qui presentate e le conclusioni della Tavola rotonda si invita il CAI a:

- Difendere la biodiversità quale valore universale e bene comune, in nome delle generazioni future e della convivenza tra la specie umana e le altre specie;
- Affermare che la crisi della biodiversità e la crisi climatica, fra esse interconnesse, richiedono scelte responsabili e indifferibili in termini economici, di sviluppo, di coesione territoriale e sociale, al fine di garantire alle generazioni future la disponibilità di un ambiente resiliente e vivibile;
- Difendere il sistema delle aree protette come pilastro per il mantenimento e il miglioramento dello stato di conservazione della biodiversità, contribuendo al raggiungimento dei loro obiettivi di gestione, tutela, conoscenza, educazione;
- Affermare inoltre che il sistema delle aree protette rappresenta uno specifico vettore di economia moderna, sostenibile e diffusa, basata sia sulle attività tradizionali, sia sull'innovazione, segnatamente in ambito montano;
- Condividere e sostenere i principi e le proposte contenute in molte esperienze di gestione di frequentazione del territorio montano innevato già in essere (Respektier deine Grenzen, Be part of the Mountain, ResiCets, Freiheit mit Rücksicht, Biodiv'Sports, ecc);
- Impegnarsi in primo luogo, durante lo svolgimento di tutte le proprie attività con i propri Soci nelle aree montane e sul territorio in generale, a rispettare, difendere e a promuovere la biodiversità quale elemento dirimente nella scelta dei luoghi e nelle modalità di svolgimento di tali attività;
- Favorire una frequentazione sostenibile, rispettosa e responsabile della Montagna, che non necessiti di infrastrutture che frammentino ulteriormente gli habitat, consumando suolo;
- Affermare che la frequentazione responsabile degli ambienti naturali, in particolare quelli innevati, impegna la sensibilità dei singoli e pertanto non debba ritenersi una limitazione della libera frequentazione, bensì una forma di compartecipazione alla condivisione ed applicazione concreta degli obiettivi di Sviluppo Sostenibile di cui all'Agenda 2030;
- Impegnarsi alla diffusione capillare all'interno del proprio corpo sociale (Soci, Sezioni, Gruppi regionali, Organi centrali, Organi tecnici e rispettivi Titolari) dei principi sopra enunciati individuando specifiche linee guida;
- Sensibilizzare e monitorare le Istituzioni per garantire che gli impegni individuali e delle Associazioni, in primis il Cai, nel senso descritto dai punti enumerati nel documento, trovino la disponibilità dei decisori politici a tutti i livelli ad agire di conseguenza.
- Non limitarsi alla sola frequentazione invernale ma ulteriormente indagare, acquisire conoscenze ed esperienze promuovendo eventi che si concentrino sulla frequentazione degli ambienti montani anche nelle altre stagioni.

