

## Comunità Montana Cinque Valli Bolognesi (BO)

COMUNI:

CASTIGLION DEI PEPOLI, LOIANO, MONGHIDORO, MONTERENZIO, MONZUNO,  
PIANORO, SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO, SASSO MARCONI

### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- SS 64 Futa (Bologna - Pianoro - Loiano - Monghidoro - Firenzuola in Toscana).
- la SS 325 Val di Setta Val Bisenzio (Sasso Marconi - Vado - Rioveggio - Pian di Setta - Castiglion dei Pepoli - Montepiano in Toscana).
- Il territorio della Comunità è attraversato dalla linea ferroviaria "Direttissimo" Bologna-Firenze con fermate a Pianoro, Monzuno, San Benedetto Val di Sambro, Castiglion dei Pepoli.

### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Il territorio della Comunità Montana Cinque Valli è stato da sempre passaggio obbligato per i transiti nord-sud commerciali e culturali. La presenza dell'uomo è documentata fin dal Paleolitico come testimoniano i resti dell'insediamento di Monte Bibeale.

Ancora percorribile la via Flaminia Minor (189 a.C.) strada consolare utilizzata dalle legioni Romane alla conquista della Gallia e della Germania. Castelli e torri richiamano le alterne vicende di feudi, signorie e liberi Comuni.

A partire dal XV secolo queste terre hanno assistito ad una lenta ripresa economica e crescita demografica, e dai piccoli borghi medioevali si è passati a ville rinascimentali quale segno dello sviluppo della locale borghesia rurale.

Gli insediamenti urbani di fondovalle aprono l'avvio dell'epoca moderna.



## PRODUZIONE

Nel Bolognese, il marrone, è rappresentato principalmente dalle seguenti cultivar: Gavignano, Loiano, Montepastore, Monzuno, Scascoli, biondo di Monghidoro, S. Benedetto Val di Sambro. Il marrone tipico è caratterizzato da una forma ellissoidale, di colore ruggine chiaro e di facile pelatura. Normalmente ha una pezzatura molto più grossa della castagna da farina (35 marroni/kg, mediamente 75 marroni/kg). La castagna da farina che fino agli anni '50 è stata la coltura arborea da frutto prevalente, si trova nelle varietà pastinese, carrarese, biancola, molana, mascherina e grappolo. Il salvano, termine che indica il comune selvatico, cresce spontaneamente nell'area vegetazionale del castagno. Il sapore del frutto è decisamente scadente, al contrario delle altre castagne da farina che possiedono un discreto valore zuccherino.

Nel 1876 in provincia di Bologna si coltivavano circa 10.000 ettari di castagne da frutto con una produzione media di 120.000 quintali di prodotto annuo. Agli inizi del 1900 il consumo di farina di castagne era di un kg pro capite giornaliero. Una malattia fungina (cancro corticale) e la battaglia del grano all'epoca fascista hanno sottratto gran parte della superficie castanicola a favore del cereale. Attualmente le superfici coltivate sono ridotte a circa 1000 ettari e il consumo giornaliero di farina di castagne è praticamente inesistente.

## SAGRE E MANIFESTAZIONI

**Nei vari Comuni ogni anno tra la fine di ottobre e i primi giorni di novembre si svolgono manifestazioni e feste che hanno come protagonista la castagna.** Tutte propongono assaggi e degustazioni di piatti che l'hanno come base. Le date possono variare da una località all'altra e da un anno all'altro, pertanto è opportuno mettersi in contatto con le Pro Loco per le informazioni.



## OSPITALITÀ

Pro Loco Sasso Marconi, via Ponte Albano, 27 tel. 051 840856  
Pro Loco Monzuno, p.zza XXIV Maggio, 15/a tel. 051 6770419.

## GASTRONOMIA

L'Appennino Bolognese è rimasto fedele alla semplicità della cucina delle trattorie: tortellini, tagliatelle, sfoglia, sughi e ripieni. Ai prodotti della terra si aggiungono gli insaccati, i formaggi e i dolci locali. I vini, per troppo tempo considerati minori, stanno riscoprendo il meritato successo: Pignoletto (bianco delicato e frizzante), Sauvignon e Cabernet sono alcune DOC locali.

**INFORMAZIONI:** Comunità Montana, viale Risorgimento, 1 - 40065 Pianoro (Bologna)  
tel. 051 776080-051 776171 fax 051 774690.

INTERNET: [www.cinquevallibolognesi.bo.it](http://www.cinquevallibolognesi.bo.it)

E-MAIL: [segreteria@cinquevallibolognesi.provincia.bologna.it](mailto:segreteria@cinquevallibolognesi.provincia.bologna.it)



## Comunità Montana Alta e Media Valle del Reno (BO)

COMUNI:

CAMUGNANO, CASTEL D'AIANO, CASTEL DI CASIO, GAGGIO MONTANO,  
GRANAGLIONE, GRIZZANA MORANDI, LIZZANO IN BELVEDERE,  
MARZABOTTO, PORRETTA TERME, VERGATO

### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Autostrada A1 Bologna-Firenze uscite Sasso Marconi, Rioveggio e Pian del Voglio a seconda delle località della Comunità che si vogliono raggiungere. In ogni caso è necessario arrivare alla SS 64 "Porrettana" e seguire le indicazioni per i comuni.
- La linea ferroviaria Bologna-Pistoia attraversa tutto il territorio della Comunità con stazioni a Marzabotto, Vergato e Porretta Terme.
- I vari centri sono collegati da servizi di autobus forniti da ATC che collega i centri anche a Bologna.
- Da Bologna km 40, da Pistoia km 50.

### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Il territorio della Comunità Montana è stato abitato e colonizzato dall'uomo fin dalle epoche più remote. Le prime testimonianze risalgono al paleolitico nelle zone più basse della vallata. La zona prima di cadere sotto il possesso romano è stata abitata, fatto inconsueto per queste zone, dagli Etruschi che hanno lasciato evidenti tracce dei loro insediamenti nella zona di Marzabotto. Qui è stato creato un Museo Nazionale Etrusco e sono in corso gli scavi alla città etrusca chiamata Misa.

Il periodo medioevale fu caratterizzato dai conflitti per il comando sui diversi borghi e castelli della valle. La zona fu dominata dal Comune di Bologna, alcune zone furono domini matildici e governate da famiglie nobili come gli Alberti, i Cinghi, i Bentivoglio, i Bargellini e i Bardi. Il territorio fece parte dello Stato Pontificio fino all'arrivo delle truppe napoleoniche. Dopo il 1815 ritornò sotto il governo pontificio fino alla proclamazione del Regno d'Italia.

Il territorio della Comunità varia a seconda dell'altitudine e della morfologia del terreno. Nella parte della media valle sono ancora dominanti le coltivazioni agricole come frutteti e vigneti.

Alle quote più elevate il territorio è quasi interamente ricoperto di boschi di querce, carpino nero, orniello, olmo campestre, ciliegio e castagno. In molte zone il bosco è stato sostituito da molti secoli dal castagneto da frutto che imprime al paesaggio un aspetto particolare.



A testimoniare la qualità ambientale del territorio nella Comunità Montana esistono ben quattro parchi regionali: il Parco Regionale Corno alle Scale, il Parco Regionale Abbazia di Monteveglio, il Parco Regionale Laghi Suviana e Brasiamone, il Parco Storico Regionale di Monte Sole.

## PRODUZIONE

**Superficie forestale complessiva:** 35.000 ha

Nel territorio esistono due distinti consorzi: il Consorzio Castanicoltori dell'Appennino Bolognese, trasversale sulle colline bolognesi ed esteso anche ai territori delle Comunità Montane n. 9 e n. 11, e il Consorzio Volontario Castanicoltori di Granaglione, costituitosi in base alla L.R. n. 30/81, particolarmente dedito alla produzione di castagne di qualità e al suo utilizzo.

## SAGRE E MANIFESTAZIONI

A Gaggio Montano "Gaggio è un miraggio".

## OSPITALITÀ

Numerose le Aziende Agrituristiche: "Cà Bianca" via Cà Bianca 8 Marzabotto tel. 051 847631, 347 7662803

"La Quercia" via Quercia 22 Marzabotto tel. 051 6775397

"Il Cerro" via Venola 11 Marzabotto tel. 051 932950

"Cà di Fos" via Ronchidoso 731 Gaggio Montano tel. 0534 37029, 335 5326128

"Circolo dell'orso" Loc. Polveriera 167 Grizzana Morandi tel. 051 910237

"La Succhiata" via Burzanella 52 Camugnano tel. 0534 45353

"Porranceto di Sopra" via Porranceto 144 Camugnano tel. 0534 91326

"La Torraccia" via Fiovenza 72/b fraz. Bargi Camugnano tel. 0534 43233

"Casaccia" fraz. Querciola di Lizzano in Belvedere tel. 0534 56050

"Cà Gabrielli" - Loc. La Cà di Vidiciatico - Lizzano in Belvedere tel. 0534 54049.



## GASTRONOMIA

La cucina del territorio è caratterizzata dalla collocazione geografica di confine tra l'Emilia e la Toscana, pertanto i piatti risentono delle tradizioni gastronomiche delle due regioni fondendosi in gustose contaminazioni.

Troviamo le tipiche minestre ripiene emiliane come le zuppe di cereali, la caccagione e i piatti a base di polenta e castagne.

---

**INFORMAZIONI:** Comunità Montana, piazza della Pace 4 - Vergato tel. 051 911056 fax 051 911983.

INTERNET: [www.valledelreno.provincia.bologna.it](http://www.valledelreno.provincia.bologna.it)

E-MAIL: [amvreno@provincia.bologna.it](mailto:amvreno@provincia.bologna.it)

---



# Monte San Pietro

(BO)

ABITANTI: 10.400

ALTITUDINE: 45-800 s.l.m.



## COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Autostrada A1 uscita Bologna Casalecchio, seguire la SS 569 direzione Bazzano e la SP 26 Valle del Lavino in direzione Calderino e Monte San Pietro.
- Monte San Pietro è raggiungibile con i mezzi pubblici dalla stazione ferroviaria di Bologna con il servizio ATC (linea per Calderino-Tolè).
- Da Bologna km 14.
- Da Modena km 50.

## STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Abitato prima dagli Etruschi poi dai Romani, nel periodo feudale le colline di Monte San Pietro furono governate dai Canossa. Nel XII secolo passarono sotto Bologna, per diventare teatro nei secoli successivi, delle aspre lotte con Modena. Nel XV secolo, a parte brevi periodi sotto i Visconti, ebbero il dominio pontificio e il potere dei Bentivoglio.

Nel 1524 ben dieci comuni autonomi del territorio di Monte San Pietro risultavano dipendenti dal Capitanato di Bazzano.

Durante l'occupazione napoleonica, nel 1810, si parla per la prima volta di Comune di Monte San Pietro. Lo sarà definitivamente nel 1861 dopo un ultimo dominio pontificio.

Comune dal vasto territorio che si sviluppa attorno al medio-alto bacino del torrente Lavino, si caratterizza per gli antichi borghi, oggi frazioni, che fino ai primi anni del secolo scorso erano comuni autonomi.

Per via della sua estensione e della sua variegata morfologia si è verificata una forte eterogeneità nello sviluppo socio-economico delle comunità presenti. A Calderino sono concentrate tutte le attività sociali, politiche, amministrative e la maggioranza di quelle produttive. Calderino è inoltre il capoluogo comunale anche se, singolarmente, non ne assume il nome.

Il comune vanta una lunga tradizione vitivinicola e queste colline sono le zone dove si ha la maggiore produzione di vini dei Colli Bolognesi. Grande importanza riveste anche la castanicoltura, diffusa negli estesi castagneti di Monte Pastore, nelle aree più elevate del territorio. Gli ottimi risultati colturali raggiunti producono in grande quantità i tipici marroni della zona, rinomati per la loro eccellente qualità.



## SAGRE E MANIFESTAZIONI

Calderino: "Mercatino delle erbe, delle cose antiche e dell'artigianato" in luglio e agosto tutti i giovedì sera; "Fiera di Calderino" ultima domenica di luglio; "Sagra del Vino dei Colli Bolognesi", prima domenica di settembre e il sabato precedente, durante la manifestazione si svolge il Convegno "Collina e Risorse".

"Festa di San Cristoforo" benedizione degli automezzi nella Chiesa di Montemaggiore, ultima domenica di luglio; "Calici di Stelle" il 10 agosto, notte di San Lorenzo, all'Osservatorio Astronomico Felsina; **"Sagra della Caldarrosta" in Frazione Monte Pastore la terza domenica di ottobre.**



## OSPITALITÀ

Aziende Vitivinicole con produzione di Vini doc:

Isola, via G. Bernardi 3 tel. 051 6768428 fax 051 6768309 [isola1898@interfree.it](mailto:isola1898@interfree.it)

Tenuta Bonzara, via San Chierlo 37/A tel. 051 6768324 fax 051 25772

[info@bonzara.it](mailto:info@bonzara.it) [www.bonzara.it](http://www.bonzara.it) (anche Azienda Agrituristica)

Montevecchio Isolani, via S. Martino 5 tel. 051 231434 - 051 6766820

[www.montevecchioisolani.it](http://www.montevecchioisolani.it) (anche Azienda Agrituristica)

Santarosa, via S. Martino 82 tel. e fax 051 969203

[www.santarosavini.com](http://www.santarosavini.com) [info@santarosavini.com](mailto:info@santarosavini.com)

Rivabella, via Landa 44/A tel. 051 6761609 fax 051 6760530

[www.rivabella.it](http://www.rivabella.it) [info@rivabella.it](mailto:info@rivabella.it)

Botti, via Elio Roda 16 tel. e fax 051 848944 [vinibotti@libero.it](mailto:vinibotti@libero.it)

Malcantone, via S. Venturi 4 tel. e fax 051 6766650

[www.malcantoneguidottivini.it](http://www.malcantoneguidottivini.it) [guidotti@malcantoneguidottivini.it](mailto:guidotti@malcantoneguidottivini.it)

Alberghi e ospitalità: Albergo-Ristorante F.lli Marchi, via L. Grandi, 6 Calderino

di Monte San Pietro tel. 051 6760109; Albergo Palmieri, via Lavino 89 tel. 051

6760371; Azienda Agrituristica La Torretta via Mongiorgio, 21 Calderino di

Monte San Pietro tel. 051 6768303; Bed and Breakfast Marangoni Mimma, via

Belletti 23 Loc. Monte Pastore (Zona di castagni) tel. 051 6767166;

Bed and Breakfast Betti Gian Carlo, via Landa 165 tel. 051 848849; Bed and

Breakfast Cervellati Gabriele, via Papa Giovanni XXIII, 48 tel. 051 6151692;

Bed and Breakfast Mingardi Rossella, via Fleming, 26 tel. 051 6767656;

Ristorante Albergo Mattarozzi, via Lavino 312/A Monte San Giovanni

tel. 051 6759078-051 6759228 (chiuso il lunedì)

## GASTRONOMIA

La varietà del territorio permette di gustare i piatti tipici della cucina della pianura e della collina emiliana e della montagna.

La produzione di marroni offre la possibilità di gustare piatti che hanno come base questo alimento: le caldarroste, il castagnaccio, le frittelle di castagne.

Ovunque si possono degustare: salumi, il famoso Parmigiano Reggiano e il Pignoletto, tipico vino bianco della zona.

**INFORMAZIONI:** Comune di Monte San Pietro, piazza della Pace 2  
40050 Calderino di Monte San Pietro tel. 051 6764411 fax 051 6764455  
Pro Loco Calderino tel. 051 6760110.

INTERNET: [www.appenninobolognese.net](http://www.appenninobolognese.net) [www.appenninobolognese.it](http://www.appenninobolognese.it)

E-MAIL: Ufficio Attività Produttive: [suap@msp.provincia.bo.it](mailto:suap@msp.provincia.bo.it)



## Comunità Montana Valle del Santerno (BO)

COMUNI:

CASALFIUMANESE, BORGO TOSSIGNANO, FONTANELICE, CASTEL DEL RIO

### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Il territorio della Comunità Montana è percorso dalla SS 610 "Montanara" che, partendo da Imola, collega la via Emilia alla Toscana.
- Autostrada A14, casello di Imola o di Castel San Pietro Terme.
- Stazione FS di Imola e servizio automobilistico con tutti i comuni della vallata svolto da ATC.
- Fontanelice, sede della Comunità dista da Bologna 55 km, Ferrara 75 km, Ravenna 65 km, Firenze 100 km, Rimini 105 km.

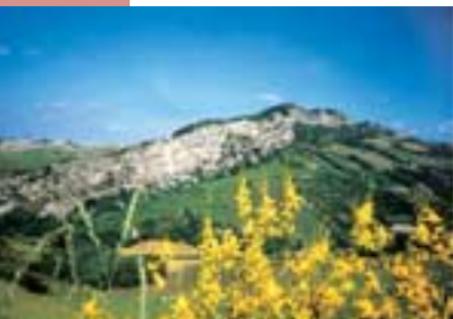
### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Il territorio della Valle del Santerno è stato popolato fin dai tempi più remoti. La più importante testimonianza di epoca gallica è certamente la necropoli rinvenuta a Canova di Villabona, a monte di Borgo Tossignano, in posizione dominante sulla valle, con un ricco corredo funerario. Il popolamento in età romana ha lasciato consistenti tracce di paesi di collina, i cosiddetti "pagi". Nel periodo medievale, i ritrovamenti sul terreno attestano la presenza dei Bizantini e dei Longobardi. Numerosissimi furono i castelli e le fortificazioni, tanti sono scomparsi e su molti sono state costruite chiese o case.

Nelle epoche successive il territorio della Comunità Montana appartenne a diverse famiglie signorili che dominarono vaste zone della Romagna come i Borgia, i Bentivoglio, i Visconti o gli Alidosi. Successivamente il territorio appartenne allo Stato Pontificio fino all'unità italiana.

Il territorio della Comunità Montana varia man mano che ci si allontana dalla via Emilia: le prime colline di Imola sono sede di vasti vigneti, frutteti e seminativi che lasciano pochissimo spazio al bosco, ma ad appena una decina di chilometri dalla città il paesaggio cambia nettamente e si entra nell'ambiente dei calanchi, una serie di colline argillose dall'aspetto aspro e dirupato. Questa particolare morfologia occupa una fascia consistente del basso Appennino emiliano-romagnolo, denominata "Vena del Gesso Romagnola", come risultato di intensi fenomeni erosivi superficiali operati dalle acque meteoriche su una grossa stratificazione di argille grigio-azzurre.

A sud della Vena del Gesso, l'Appennino si presenta infine con il suo aspetto più caratteristico, quello di colline che si trasformano in montagne con regolari stratificazioni di arenaria. Nei versanti meridionali si incontreranno boschetti di roverella, una quercia adatta ai climi caldi e asciutti. I pendii esposti a settentrione ospitano invece boschi misti di rovere, frassino e carpino nero, mentre il faggio si ritrova solo nelle parti più alte del territorio. Ma la presenza più



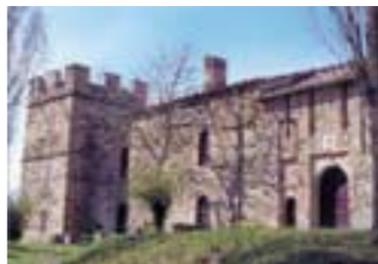
## Comunità Montana Valli del Nure e dell'Arda (PC)

COMUNI:

BETTOLA, FARINI, FERRIERE, GROPPARELLO, MORFASSO,  
LUGAGNANO VAL D'ARDA, VERNASCA

### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Autostrada A1 uscita Piacenza e/o Fiorenzuola d'Arda.
- Stazione ferroviaria più vicina: Piacenza e Fiorenzuola d'Arda o Fidenza.
- Autolinee di trasporto pubblico da Piacenza e Fiorenzuola d'Arda.
- Da Piacenza km 35.
- Da Milano km 102.



### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

L'Appennino Piacentino è stato meta di passaggio di uomini e merci fin dall'epoca preromana in cui le popolazioni liguri e celtiche dominavano dall'alto dei loro villaggi fortificati. Con l'Impero Romano, ad eccezione di Veleia (la "Piccola Pompei" in comune di Lugagnano), questi territori diventarono importanti fertili terreni di pianura. La fondazione di centri monastici in età medievale ha determinato le condizioni per la nascita e lo sviluppo di comunità: ecco perché oggi la chiamiamo "Via dei Monasteri". Tutti i sette comuni delle Valli del Nure e dell'Arda offrono la possibilità di scoprire testimonianze del passato: da segnalare il castello di Gropparello donato nel 780 da Carlo Magno alla Chiesa Piacentina e quello di Vigoleno, un complesso fortificato di grande interesse poiché conserva i caratteri originari.

Il territorio della Comunità offre una grande varietà di paesaggi ed è caratterizzato da importanti depositi fossiliferi concentrati nei pressi delle località La Valle e Sariano in un'area appartenente alla Riserva Naturale Geologica del Piacenziano. Le finalità della Riserva, gestita dal Museo Geologico di Castell'Arquato, sono geologiche, botaniche e naturalmente paesaggistiche.

Per la posizione strategica i paesi della Comunità Montana sono attraversati da numerose vie di collegamento: il percorso primario della Via Francigena, la via di transito per il Monastero di Bobbio (Val Trebbia) e la Via di Genova di Val d'Aveto. Quest'ultima, poco più di una mulattiera, fu realizzata in epoca medioevale per raggiungere la Liguria e Genova.

Ricordiamo Ferriere il cui nome è legato allo sfruttamento minerario delle montagne circostanti (ricche di ferro e rame) iniziato in epoca romana e proseguito fino al XX secolo. Dopo l'arresto delle attività nel periodo medioevale, l'industria mineraria rifiorì con i Visconti e gli Sforza prima e con i Farnese poi. L'attuale piazza principale di di Ferriere, p.zza delle Miniere, era la sede delle fucine dove giungeva il minerale grezzo.

Da segnalare inoltre il Parco Provinciale di Monte Moria, area con caratteristico altopiano a 1000 metri s.l.m. ricco di fauna e flora protetta e dotato di infrastrutture e strutture per la fruizione pubblica.



## SAGRE E MANIFESTAZIONI

A Bettola "Sagra di Ferragosto", seconda settimana di settembre "Antica Fiera" mostra mercato di carattere agricolo con rassegna di prodotti tipici, attrezzatura per l'agricoltura e proposte agrituristiche; a Gropparello "Festa dell'uva" ultima domenica di settembre, **prima domenica di ottobre "Festa della Castagna"**, presso il Castello di Gropparello ogni fine settimana rievocazione storica del periodo medioevale, come ad esempio "Alla tavola dei re", manifestazione che ricostruisce l'atmosfera dei banchetti delle corti reali; a Ferriere **"Festa delle Castagne"** e "Fiera d'autunno" in ottobre e novembre; a Vernasca durante l'estate "Festa del Vino" un'occasione per acquistare il Vin Santo di Vigoleno; il 30 aprile "Cantamaggio" e prima domenica di ottobre "Festa del bosco e dei prodotti tipici". Ultima domenica di agosto "Festa della Patata" (loc. Vezzolacca); a Morfasso il 15 e 16 agosto "Festa al Parco Provinciale" e la prima e l'ultima domenica di agosto "Festa sul Monte S. Franca"; a Farini il 13 agosto "Palio degli Asini" e in agosto "Festa dei Trattori" un appuntamento dedicato all'agricoltura di montagna, seconda domenica di ottobre "Festa della Patata". A Vigoleno in luglio rappresentazioni di musica lirica e prosa e prima domenica di settembre festa medioevale.

## OSPITALITÀ

Ampia è l'offerta, pertanto si rimanda a Piacenza Turismi s.r.l. (0523 305254, [www.valdarda.net](http://www.valdarda.net) [www.valnure.net](http://www.valnure.net)) e alle singole Pro Loco. Segnaliamo il Campeggio "le Ros-sane" (loc. Rossane) tel. 0523 910172; Ostello "S. Genesio" (loc. S. Genesio) tel. 0523 897005; Affittacamere Alpina (loc. Prato Barbieri) tel. 0523 917873 e gli Agriturismi "Cà Ciancia" di Croci Davide (loc. Cà Ciancia di Morfasso) tel. 0523 914233, "Calestani Paolo" (loc. Oddi di Morfasso) tel. 0523 918338 "Coop. Agricola Parco Monastero" (loc. Monastero di Morfasso) tel. 0523 914257, "Cergallina" (Vernasca) tel. 0523 898289.

## GASTRONOMIA

Una delle ragioni per cui visitare le Valli del Nure e dell'Arda è senza dubbio l'enogastronomia. Per quanto riguarda i primi piatti sono da menzionare Anolini in brodo, Pisarei e Fasö, Tagliatelle al sugo di funghi. La tradizione di queste valate per i secondi è Stracotto di manzo, selvaggina arrosto, cinghiale in umido e salame cotto. Le numerose cantine presenti sul territorio offrono la possibilità di acquistare e degustare i Vini dei Colli Piacentini: Gutturnio, Malvasia, Valnure, Ortrugo, Monterosso Val d'Arda e Vin Santo di Vigoleno. In molti ristoranti e trattorie è consuetudine offrire la merenda pomeridiana al posto della cena: salumi DOP (coppa piacentina, salame, pancetta, culatello di Zibello, prosciutto), formaggi, torta frita, torta di patate e le tradizionali frittelle calde.

**INFORMAZIONI:** Comunità Montana, p.zza Colombo, 6 - 29021 Bettola (Piacenza) tel. 0523 911541 fax 0523 911491; Piacenza Turismi, tel. 0523 305254; Pro Loco Bettola, tel. 0523 911530; Pro Loco Farini, tel. 0523 910243; Pro Loco Gropparello, tel. 0523 916104; Pro Loco Morfasso, tel. 0523 908232; Pro Loco Monastero, tel. 0523 914103; Pro Loco Vernasca tel. 0523 891225; Pro Loco Casali, tel. 0523 380494.

INTERNET: [www.piacenzaturismi.net](http://www.piacenzaturismi.net) [www.provincia.piacenza.it](http://www.provincia.piacenza.it) [www.acap.piacenza.it](http://www.acap.piacenza.it)  
[www.emiliaitaly.com](http://www.emiliaitaly.com)

E-MAIL: [c.m.bettola@agonet.it](mailto:c.m.bettola@agonet.it) [infotur@piacenzaturismi.net](mailto:infotur@piacenzaturismi.net) [info@emiliaitaly.com](mailto:info@emiliaitaly.com)

# Morfasso

(PC)

ABITANTI: 1397  
 ALTITUDINE: 631 s.l.m.



## COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Autostrada A1, uscita Fiorenzuola poi Provinciale Val d'Arda.
- Stazione Ferroviaria più vicina Fiorenzuola d'Arda poi servizio di autolinee.
- Da Piacenza km 52;  
 da Parma km 60;  
 da Fiorenzuola d'Arda km 35.

## STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Come dimostrano i ritrovamenti di villaggi fortificati, in epoca pre-romana la valle era dominio delle tribù dei Liguri Veleiati. La zona era percorsa da una serie di itinerari che mettevano in comunicazione la Pianura Padana con la Lunigiana e Garfagnana. Il toponimo Morfasso deriva da "moram facere" (sostare), una sorta di accampamento romano durante la guerra con le popolazioni liguri. Uno dei momenti fondamentali di questi luoghi coincide con la fondazione del monastero dei SS. Salvatore e Gallo di Val di Tolla (completamente distrutto probabilmente a causa di una frana), che in breve tempo divenne centro amministrativo ed economico dell'alta valle, ruolo mantenuto fino agli inizi del XVIII secolo.

Successivamente iniziò una lenta fase di decadenza morale, civile e religiosa che di fatto coincise con la perdita del potere amministrativo del centro monastico. In ragione della sua posizione geografica e della presenza del monastero, la regione fu per secoli attraversata dai pellegrini diretti a Roma su una diramazione laterale della via Francigena, della quale è stato recentemente recuperato il tracciato originale. L'Abbazia di Val Tolla fu anche una struttura assistenziale per i viandanti ed era, assieme alle pievi, punto di appoggio per i viaggiatori dell'epoca.

Interessante il recente ritorno di una comunità di monaci benedettini per rifondare e ricostruire un nuovo monastero nelle vicinanze dell'antico.

Nel corso del XX secolo il Comune di Morfasso, uno dei territori storicamente più depressi della Provincia, è stato oggetto di una forte emigrazione e durante la seconda guerra mondiale le montagne di Morfasso furono teatro di spicco della lotta partigiana piacentina.

Il Comune si estende sull'Appennino nella parte delle valli del Chero e dell'Arda. Il torrente Arda fu, negli anni venti, sbarrato da



una diga per garantire una regolare irrigazione della pianura. Nella parte settentrionale del Comune si trova un'importante emergenza di carattere ambientale: il Parco Provinciale. Si tratta di una riserva naturale ricoperta di castagneti secolari, faggete e fustaie di conifere.

Si consiglia la visita al Monastero: questo nome indica un insieme di agglomerati rurali, all'interno dei quali si possono ancora trovare interessanti testimonianze dell'architettura spontanea in sasso tipica dell'Appennino.

## PRODUZIONE

**Superficie agroforestale:** 7000 ha

**Castagneti da frutto coltivati:** 300 ha

**Produzione annua castagne:** 1000 q

**Produzione annua legno di castagno:** 4500 q

## SAGRE E MANIFESTAZIONI

La prima domenica di maggio "Mostra del cavallo Bardigiano"; la prima e quarta domenica di agosto "S. Franca" con escursione all'omonimo santuario; ; in luglio "festa della Madonna del Carmelo"; 15 e 16 agosto festa del paese presso il Santuario Mariano sul Monte Moria.



## OSPITALITÀ

Albergo "Domus" tel. 0523 908230;

Albergo-ristorante "Piè dei Monti", loc. I Rabbini tel. 0523 914104;

Albergo "Rapaccioli", loc. San Michele tel. 0523 908204;

Ristorante Albergo "Commercio", loc. S. Michele tel. 0523 908119;

Ristorante-pizzeria "Cà del Bosco", loc. Rusteghini tel. 0523 918664;

Ristorante "Gladiatore", loc. Carignone tel. 0523 807169;

Ristorante "La Torre" loc. Cà Ruggeri tel. 0523 908207.

## GASTRONOMIA

La cucina locale utilizza i prodotti tipici come formaggi e salumi secondo le tradizioni valligiane. Tra le specialità della zona segnaliamo: torta di patate; anolini, "risarei e faso" e numerosi piatti a base di castagne come la zuppa di latte e castagne e la torta di farina di castagne. I piatti si accompagnano con i numerosi vini dei Colli Piacentini come il Gutturnio, il Monterosso val d'Arda, la Bonarda, il bianco Ortrugo.

**INFORMAZIONI:** Comune, via Roma 23 - 29020 Morfasso (Piacenza)  
tel. 0523 908180 fax 0523 908187; Comunità Montana, tel. 0523 911541;  
Informazioni turistiche, tel. 0523 908180; Piacenza Turismi, tel. 0523 305254.

INTERNET: [www.piacenzaturismi.net](http://www.piacenzaturismi.net)

E-MAIL: [comunedimorfasso@tin.it](mailto:comunedimorfasso@tin.it) [infotur@piacenzaturismi.net](mailto:infotur@piacenzaturismi.net)



## Comunità Montana Appennino Reggiano (RE)

COMUNI:

BAISO, BUSANA, CANOSSA, CARPINETI, CASINA, CASTELNOVO NE' MONTI,  
COLLAGNA, LIGONCHIO, RAMISETO, TOANO, VETTO D'ENZA,  
VIANO, VILLA MINOZZO

### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Autostrada del Sole uscita Reggio Emilia e SS 63 che congiunge la Val Padana con La Spezia e che attraversa tutto il territorio montano.
- Da Parma tramite la ex SS 513 che sale da Canossa fino a Castelnovo ne' Monti.
- Da Modena tramite la ex SS 486 che sale fino al Passo delle Radici e che segue tutta la valle del Secchia.
- Da Massa Carrara tramite la SS 63 che sale da Fivizzano e valica il passo del Cerreto.
- Da Lucca tramite la SP 32 che valica il Passo di Pradarena.
- Autostrada Genova-Livorno: uscita Aulla e poi SS 63 direzione Passo del Cerreto, oppure direzione Passo del Lagastrello e Ramiseto.

### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La storia di queste terre ha trovato il suo culmine nel Medioevo con Matilde di Canossa. Castelli e pievi sono i segni di un'epoca che ha lasciato, anche negli usi, evidenti tracce e testimonianze.

Per lungo tempo pellegrini e viandanti hanno attraversato il crinale appenninico per raggiungere santuari e luoghi di culto, sovrapponendo così la cultura cristiana a quella pagana. I nomi dei luoghi testimoniano le antiche percorrenze a piedi o a dorso di mulo: il passo dell'Ospedalaccio, il borgo di Ospitaletto ai piedi del Passo di Pradarena.

I tredici comuni della Comunità Montana sorgono nelle tre vallate principali create dai fiumi Secchia, Enza e Dolo. Al centro delle cime appenniniche si staglia la Pietra di Bismantova, un blocco di arenaria conficcato nell'argilla, con una struttura misteriosa. La storia geologica dell'Appennino Reggiano è molto complessa e va dai rari esempi di rocce vulcaniche a quelle di origine sedimentaria. Tra i gessi della Val Secchia, rocce più antiche della zona, si trovano numerose fonti termali come quelle di Cervarezza, Poiano e Quara.

I boschi di castagno, abete bianco e querce cedono il passo alla brughiera di ginepri e rododendri salendo in quota dove negli ultimi anni sono tornati i lupi e l'aquila.



Nel territorio del crinale dell'Appennino dal 1989 è stato istituito il Parco Regionale dell'Alto Appennino Reggiano (Parco del Gigante) che dal maggio 2001, con il Parco dei 100 Laghi di Parma e parte dell'Appennino lucchese e massese è confluito nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano.

## SAGRE E MANIFESTAZIONI

A Castelnovo ne' Monti, tra giugno e agosto "Festival Confusione" ideato e diretto da Giovanni Lindo Ferretti (ex CCCP), gruppi musicali internazionali che si esibiscono in molti luoghi dell'Appennino. Tra giugno e luglio Festival "Al Chiaro di Luna": musica prevalentemente classica eseguita in borghi e strutture di interesse storico, artistico e architettonico. Nell'Alta Val Secchia, nel periodo estivo, Festival del Maggio (sacre rappresentazioni medioevali ispirate a romanzi e poemi cavallereschi). A Casina, prima settimana di agosto, Fiera del Parmigiano Reggiano. A Ramiseto, tutte le domeniche di giugno, Fiera del cavallo del Ventasso. A fine settembre a Castelnovo ne' Monti ultracentenaria "Fiera di San Michele".



## OSPITALITÀ

Ampia è la disponibilità di alberghi, ostelli, rifugi, bad & breakfast e aziende agrituristiche per un soggiorno nella Comunità Montana dell'Appennino Reggiano così come l'offerta di ristoranti.

Per informazioni Centro di promozione turistica dell'Appennino Reggiano tel. 0522 810430 oppure IAT Assistenza Turistica Canossa tel. 0522 877127.

## GASTRONOMIA

Il "re dei formaggi" detto anche il "principe della tavola" viene prodotto su questi Appennini in oltre cinquanta caseifici: il Parmigiano Reggiano. Questo formaggio è l'ingrediente fondamentale della gastronomia montanara e viene consumato dall'inizio a fine pasto. La cucina locale fa abbondante uso anche di burro, lardo e strutto come condimenti. Tipico è lo "gnocco fritto": si tratta di riquadri di pasta simile al pane fritti nello strutto bollente e mangiati caldi con i tipici salumi locali, salame di Felina, pancetta, prosciutto, coppa. Tra i primi piatti spiccano i cappelletti che vanno rigorosamente cotti e mangiati in brodo di cappone, ma anche le tagliatelle e la pasta imperiale.

La coltivazione e la cura dei castagneti sta recuperando i piatti della tradizione montanara: polenta di castagne, castagnaccio e le biscotte (castagne secche cotte nel latte). Il vino ancillotta e il lambrusco sono l'accompagnamento ideale a questi piatti.

**INFORMAZIONI:** Comunità Montana, via S. Allende 1 - 42035 Castelnovo ne' Monti tel. 0522 611600 fax 0522 810881 e-mail: segreteria@comunita-montana.re.it; Parco del Gigante via Nazionale Sud, 3/A - Busana tel. 0522 891585-851209 fax 0522 891587 e-mail: parco@parco-gigante.it  
Centro di promozione turistica dell'Appennino Reggiano "RE Appennino", via Roma, 33 - Castelnovo ne' Monti tel. 0522 810430;  
IAT Assistenza Turistica Canossa c/o Castello di Canossa, tel. 0522 877127.  
INTERNET: [www.reappennino.it](http://www.reappennino.it)  
E-MAIL: [reappennino@reappennino.it](mailto:reappennino@reappennino.it)



## Comunità Montana Appennino Modena Est (MO)

COMUNI:

GUIGLIA, MARANO SUL PANARO, MONTESE, ZOCCA

### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Statale di Brasa che collega Montese, Zocca, Guiglia a Vignola.
- Fondovalle Panaro che da Montese conduce a Marano e Vignola.
- Zocca, sede della Comunità Montana, dista km 48 da Modena e km 50 da Bologna.

### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Già al tempo dei Romani la dorsale appenninica compresa tra il Panaro e il Reno collegava la Toscana e Roma all'Italia del nord. Nel Medioevo su questa linea si attestarono i confini tra il Regno Longobardo e l'Esarcato Bizantino, con la conseguente costruzione di fortificazioni e castelli. Successivamente gran parte della zona passò sotto l'influsso dell'Abbazia di Nonantola e, lungo gli itinerari più seguiti dai pellegrini, sorsero numerose pievi e ospizi. L'età dei comuni portò nuove contrapposizioni e qui nuovamente fu collocato un confine, quello tra Modena e Bologna.

A Montese si può visitare il Museo Storico: è il primo museo in Italia ad aver dedicato una sala al Corpo di Spedizione Brasiliano che nella seconda guerra mondiale liberò Montese. L'Ospitale di San Giacomo a Zocca ospita il Museo del Castagno, un centro di documentazione, attrezzi e oggetti di uso domestico per conservare e utilizzare le castagne. Il paese aveva fin dal 1465 un importante mercato di castagne secche e loro derivati.

La Comunità Montana dell'Appennino Modena Est è nata nel 1972 per promuovere l'agricoltura, la forestazione, il turismo e i prodotti tipici. Al suo interno si trova il Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina, 1042 ettari di colline coltivate e di ambienti naturali che fanno da cornice ai "Sassi", spettacolari blocchi di arenaria, alla Pieve di Trebbio e a numerosi borghi medioevali.



## PRODUZIONE

Superficie agroforestale: 18.000 ha

Castagneti da frutto coltivati: 350 ha

Produzione annua complessiva castagne: 2000 q

Produzione annua farina di castagne: 350 q

Produzione annua marroni: 1000 q

Produzione annua legno di castagno: 2000 q di legno da lavoro e oltre 4000 q di legno di recupero da abbattimenti e potature

## SAGRE E MANIFESTAZIONI

A Zocca la seconda e terza domenica di ottobre si svolge la Sagra della Castagna, e il 26 luglio, Festa di Sant'Anna; a maggio nel Castello di Guiglia ha luogo la Sagra gastronomica del Borlengo; a Marano sul Panaro primo fine settimana di settembre la Festa dell'agricoltura; Montese in Fiore è la festa che a Montese si tiene da metà giugno a metà luglio e le ultime due settimane di ottobre, a Maserno, Sagra della Castagna.



## OSPITALITÀ

Vasta la ricezione alberghiera, di B&B e aziende agrituristiche.

I campeggi sono a Montese e a Zocca.

Per informazioni si rimanda a Promoappennino Zocca.

## GASTRONOMIA

Oltre alle specialità della cucina modenese e bolognese (tortellini, lasagne, tagliatelle, cacciatora di polli, prosciutto ed insaccati di maiale), la cucina della montagna modenese offre piatti più poveri come le crescentine e i ciacci. Gli zuccherini, la torta di tagliatelline e la colomba (pastafrolla alternata a strati di marmellate e pinoli) sono i dolci tradizionali. Il periodo invernale è quello ideale per gustare i piatti a base di castagne: la polenta, i castagnacci, le mistocche (focaccine cotte al forno) e la torta di farina di castagne.

**INFORMAZIONI:** Comunità Montana, via M. Tesi 1209 - 41059 Zocca (Modena)  
tel. 059 987270 fax 059 986432; Parco dei Sassi di Roccamalatina, via Pieve di Trebbio 1287  
41050 Roccamalatina di Guiglia tel. 059 795044; IAT Assistenza Turistica presso:  
Promoappennino via del Mercato, 68 - 41059 Zocca tel. 059 985584 fax 059 986510.

INTERNET: [www.montana-est.mo.it](http://www.montana-est.mo.it); [www.comune.guiglia.mo.it](http://www.comune.guiglia.mo.it)  
[www.comune.marano-sul-panaro.mo.it](http://www.comune.marano-sul-panaro.mo.it); [www.comune.montese.mo.it](http://www.comune.montese.mo.it)  
E-MAIL: [vezzalini.l@montana-est.mo.it](mailto:vezzalini.l@montana-est.mo.it); [segreteria@montana-est.mo.it](mailto:segreteria@montana-est.mo.it)



ABITANTI: 4670  
ALTITUDINE: 758 s.l.m.



#### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Autostrada A1 uscita Modena sud poi SS 623 del Passo Brosa.
- Da Modena km 48.
- Da Bologna km 50.

#### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

L'insediamento di Zocca nacque e si sviluppò intorno ad una ceppaia di castagno (nel dialetto locale "la zoca") che contrassegnava il luogo nel quale si teneva il mercato più importante della vasta Podesteria estense di Montetortore.

Tale mercato era stato istituito fin dal 1465 dal duca Borso d'Este soprattutto per la vendita delle castagne secche e della farina da esse ottenuta, prodotti che costituivano la base dell'economia agricola di questo territorio montano.

Dopo aver fatto parte del comune di Montalbano, soppresso nel 1797, Zocca fu unita alla municipalità di Montecorone, nel dipartimento del Reno ed in seguito partecipò attivamente agli eventi del Risorgimento.

Fu elevata a capoluogo da Luigi Carlo Farini nel 1859 ed al nuovo comune, che comprende le sette frazioni di Ciano, Missano, Montalbano, Montecorone, Montetortore, Montombraro e Rosola, fu attribuito lo stemma che riproduce la fenice rinascente.

Fin dai primi del novecento, Zocca divenne prestigioso centro turistico per le vicine città emiliane, apprezzata per la dolcezza dei suoi verdissimi paesaggi, per le antiche architetture religiose, rurali e per i resti castellani che punteggiano il suo territorio e, non ultima, per una cultura gastronomica di grande originalità e tradizione.

A tutto questo aggiunge oggi impianti sportivi e piscine modernissimi e funzionali.



Un'efficiente rete di sentieri per escursionisti, mountain bike e cavalli permette di toccare tutto il territorio comunale, offrendo al turista l'opportunità di scoprire le emergenze storiche e naturalistiche che ospitiamo: i borghi medioevali di Montalbano, Rosola, Montetortore, Montombraro o Montecorone, le numerose case con torre o i resti dei castelli, oppure il Monte della Riva, il Bosco delle Tane, il Sasso di S. Andrea o i Calanchi di Ciano. Fra i percorsi: il sentiero delle Mavore che da Zocca porta fino al castagneto di S. Giacomo e al Museo del Castagno. A Montombraro invece un comodo itinerario tabellato percorre ad anello il borgo storico attraversando un antico castagneto ad "impianto matildico" ai bordi del quale si trova il castagno millenario.

## PRODUZIONE

**Superficie agroforestale:** 5000 ha  
**Castagneti da frutto coltivati:** 200 ha  
**Produzione annua castagne:** 1000 q  
**Produzione annua farina di castagne:** 200 q  
**Produzione annua marroni:** 800 q  
**Produzione annua legno di castagno:** 300 q



## SAGRE E MANIFESTAZIONI

Rievocazione storica ad agosto; **"Sagra della castagna"** ultime tre settimane di ottobre; il "Presepe vivente" a Ciano la vigilia di Natale.

**A km 2 da Zocca, presso l'Ospitale di San Giacomo è possibile visitare il Centro di documentazione-Museo del Castagno: mostra fotografica, vecchi attrezzi, oggetti di uso domestico per la conservazione e l'utilizzo delle castagne (orari di apertura, da giugno a novembre, domenica e festivi).**

## OSPITALITÀ

Albergo "Montetortore", via Porrettana, 4998 tel. 059 987388

Albergo "Joli", via della Pineta, 20/22 tel. 059 987052

Albergo "Lenzi", via Cavour, 14 tel. 059 987388

Ampia la scelta di ristoranti, trattorie e agriturismi, si rimanda pertanto alla Pro Loco; da segnalare "Acqua Solforosa", via Calizzano 924 - Montecorone tel. 059 989063 (tipica osteria montanara).

## GASTRONOMIA

A Zocca gastronomia vuol dire crescentine o tigelle montanare, morbidi dischetti di farina di grano, latte e lievito, cotte in piastre di ferro. La tigella, tagliata a metà, si condisce con un battuto di lardo insaporito da aglio e rosmarino e con l'aggiunta di parmigiano, oppure prosciutto, salame o coppa. Altro cibo tipico è il borlengo, gustosissima colla di farina e uova cotta in una padella detta "ruola" per ottenere un'ostia gigante e abbrustolita. Tolto dal fuoco il borlengo viene farcito con lardo, aglio, rosmarino e parmigiano.

**INFORMAZIONI:** Comune, via del Mercato 106 - 41059 Zocca (Modena) tel. 059 985711; Pro Loco, tel. 059 987073; PromAppennino, tel. 059 985584-059 986524.

INTERNET: [www.regione.emilia-romagna.it/promappennino](http://www.regione.emilia-romagna.it/promappennino)

E-MAIL: [promappennino@pianeta.it](mailto:promappennino@pianeta.it)



ABITANTI: 930

ALTITUDINE: 868 s.l.m.

**COLLEGAMENTI E DISTANZE:**

- Da Modena SS 12 fino a Lama Mocogno poi SS 324 per Montecreto.
- Da Bologna SS 569, poi SS 623 fino a Savignano sul Panaro poi SS 324 per Montecreto.
- Da Firenze autostrada A11 fino a Pistoia poi SS 64 fino a Porretta Terme poi SS 324 per Montecreto.

**STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO**

Già dal 1205 si hanno notizie di Montecreto quando il castello "Rocca fortissima con una torre" apparteneva alla famiglia Gualandelli. La munitissima rocca di Montecreto, inespugnabile, sorgeva sulla sommità di un rilievo roccioso che dominava il paese e la vallata del fiume Scoltenna. I resti dell'antico torrione, trasformati in torre campanaria nel XVIII secolo, testimoniano la massiccia struttura della torre difensiva. Il centro storico ed in particolare la via Castello con le corti, i portali scolpiti e le logge, è un significativo esempio di strada fortificata medioevale.

Durante la seconda guerra mondiale il territorio comunale è stato direttamente coinvolto nelle vicende della guerra partigiana a ridosso della Linea Gotica. I reperti conservati nei combattimenti di Acquaria, Magrignana e Montecreto costituiscono una sorta di percorso della memoria all'interno dei "Fondi Comunali", progetto di prossima realizzazione.

Il territorio possiede un patrimonio boschivo unico: i secolari castagneti, chiamati Alberi del pane, sono ancora di impianto matildico. Nella frazione di Magrignana esistono alcuni antichi "Metati".

Gli impianti di risalita fanno di Montecreto una delle più importanti porte di accesso al comprensorio sciistico del Cimone.



## PRODUZIONE

Superficie agroforestale: 260 ha  
Castagneti da frutto coltivati: 80 ha  
Produzione annua castagne: 360 q  
Produzione annua farina di castagne: 108 q  
Produzione annua marroni: 30 q

## SAGRE E MANIFESTAZIONI

"Palio degli Asini" prima domenica di luglio; "Festa del Fungo" seconda settimana di luglio; **"Festa della Castagna" quarta domenica di ottobre.**



## OSPITALITÀ

Campeggio "Parco dei Castagni" via del Parco Montecreto  
tel. 0536 63595/63630  
Residence "Giardino" via del Parco Montecreto tel. 0536 63066/63052  
Residence "Margherita" via Trogolino Montecreto tel. 0536 63550  
Residence "Trogolino" via XXV Aprile, 55 tel. 0536 63555

## GASTRONOMIA

Un tempo le castagne erano il "pane dei montanari" e per superare la monotonia del solito cibo era forte l'inventiva delle massaie. Molti di questi piatti non si cucinano più e le castagne sono note quasi esclusivamente come caldarroste. La cucina si è arricchita dei sapori degli ottimi salumi, formaggi e pasta.

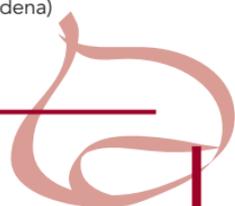
---

**INFORMAZIONI:** UTC Montecreto, via Roma 24 - 41025 Montecreto (Modena)  
tel. 0536 63722-0536 63700.

INTERNET: [www.provincia.modena.it/turismoappennino/](http://www.provincia.modena.it/turismoappennino/)

E-MAIL: [vademecum@cittadelcastagno.it](mailto:vademecum@cittadelcastagno.it)

---

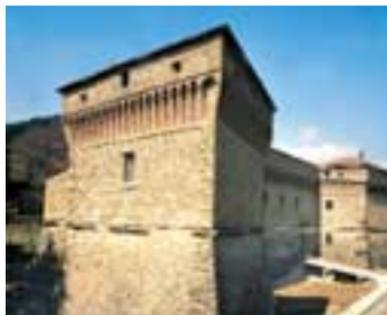


notevole è data dalle selve di castagno, interessanti anche sotto l'aspetto produttivo e per la gradevolezza che dona al paesaggio.

Per tutelare una grande risorsa produttiva e naturalistica della Valle è stato creato il **Consorzio castanicoltori di Castel del Rio** che si occupa della produzione, commercializzazione e promozione del "Marrone di Castel del Rio" che ha ottenuto il marchio I.G.P. (indicazione geografica protetta). L'area geografica di produzione interessa i Comuni della Comunità Montana presso la quale ha la propria sede.

A Castel del Rio, nel Palazzo Alidosi, edificio del 1500 oggi completamente restaurato trovano sede gli uffici comunali, il Museo della Guerra che raccoglie testimonianze degli eventi bellici e il **Museo del Castagno**.

**Il Museo della Civiltà del Castagno** di Castel del Rio è un tributo alla vocazione di una terra e alla simbiosi stabilitasi tra questa e la sua gente: da quando, sin dal Medioevo, il marrone era tra gli alimenti fondamentali delle popolazioni delle montagne e uno dei pochi prodotti che animavano un'economia rustica e povera. Un marrone speciale: dolcissimo e di pezzatura grossa, unico a queste latitudini, che ha conquistato i mercati nazionali ed internazionali.



## SAGRE E MANIFESTAZIONI

Casalfiumanese: Sagra del Raviolo (domenica più vicina al 19 marzo)

Sassoleone: Sagra della Cuccagna (maggio)

Casalfiumanese: Sagra dell'albicocca (primi di luglio)

Borgo Tossignano: Sagra dei Maccheroni (ultimo di carnevale)

Tossignano: Sagra della Polenta (ultimo di carnevale)

Codrignano: Festa del Garganello (primi di settembre)

Fontanelice: Sagra della Piè Fritta (lunedì di Pasqua)

Mostra mercato d'arte ed artigianato (tutti i sabato sera di luglio)

Calici di stelle (10 agosto)

Castel del Rio: Feste rinascimentali (giugno-luglio)

Sagra del Porcino (ultimi due fine settimana di agosto)

**Sagra del Marrone di Castel del Rio (tutte le domeniche di ottobre).**

## OSPITALITÀ

Vista l'ampia offerta ricettiva e ristorativa sarà opportuno rivolgersi a S.T.A.I. via Boccaccio - Imola tel. 0542 25413, o agli uffici della Comunità Montana.

## GASTRONOMIA

I salumi sono costituiti da salame, ciccioli, coppa. I primi piatti sono a base di sfoglia: i capaltaz, tortelli ripieni di castagne e marmellata, lessati, conditi con olio e pepe, i garganelli conditi dal ragù di carne romagnolo, i cappelletti romagnoli ripieni di carne o i tortelli ripieni di ricotta di erbe o di patate a seconda che ci si trovi in pianura o in montagna. Il tutto accompagnato dai vini di Romagna come: Albana, Trebbiano o Sangiovese.

**INFORMAZIONI:** Comunità Montana, via Mengoni, 2 - 40025 Fontanelice tel. 0542 92638  
fax 0542 92491 [www.valledelsanterno.it](http://www.valledelsanterno.it) [valledelsanterno@valledelsanterno.it](mailto:valledelsanterno@valledelsanterno.it)  
Consorzio Castanicoltori di Castel del Rio: [www.marronedicasteldelrio.it](http://www.marronedicasteldelrio.it)  
Museo del Castagno di Castel del Rio, tel./fax 0542 95554 [www.museoguerra.casteldelrio.it](http://www.museoguerra.casteldelrio.it)

## Comunità Montana Appennino Faentino (RA)

COMUNI:

CASOLA VALSENIO, BRISIGHELLA, RIOLO TERME

### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Brisighella dista km 13 da Faenza, km 60 da Bologna, km 58 da Ravenna. Riolo Terme e Casola Valsenio distano rispettivamente 11 e 20 km dalla via Emilia (SS 9) in comune di Castelbolognese, che dista a sua volta 8 km da Faenza.
- A Brisighella e a Fognano vi sono stazioni della linea F.S. Ravenna - Firenze.
- Casola Valsenio e Riolo Terme sono raggiungibili con collegamenti automobilistici dalle stazioni F.S. di Faenza e Imola.

### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

Il territorio della Comunità Montana si estende lungo le valli dei fiumi Senio e Lamone a monte dei comuni di Castelbolognese e Faenza fino al confine con la Toscana, detta "romagnola", perché situata oltre lo spartiacque appenninico, verso la pianura padana.

Numerosi ritrovamenti testimoniano la presenza dell'uomo in queste valli fin dall'epoca più remota. Colonizzate dai Romani che costruirono alcune vie d'accesso alle valli furono successivamente spopolate per l'insicurezza e il disordine creati dopo la caduta dell'Impero Romano.

Nel Medioevo riprende la diffusione della popolazione grazie alla costruzione di numerose chiese rurali. Seguirà il fenomeno che gli storici chiamano "dell'incastellamento": il proliferare dei castelli come centri di potere signorile in grado di esercitare una importante funzione aggregativa.

Le vicende politico-sociali e religiose che hanno caratterizzato il Medioevo sono ancora oggi testimoniate dalle rocche, dalle torri, dai castelli con le loro pievi diffusi un po' ovunque e costruiti principalmente sulle asperità geomorfologiche della "Vena del Gesso". Esempi ne sono la Rocca di Brisighella, le torri di avvistamento quali Torre Pratesi, Torre Ceruno, La Torretta e le pievi di Rontana, di Montemauro, di San Ruffillo, di Prugno, l'Abbazia di Valsenio.

La "Vena del Gesso romagnola" costituisce una delle caratteristiche di questo territorio: si tratta di una delle formazioni più importanti dell'intero appennino. Si estende per circa 25 km di sviluppo lineare, e soltanto 1500 m di larghezza, da Gesso nella Valle del Sillaro a Brisighella nella Valle del Lamone. La catena è formata da rocce di tipo carsico, suscettibili quindi, sia in superficie che nel sottosuolo, di fenomeni di erosione determinati dall'azione del vento e delle acque dando origine ad un



ambiente completamente diverso da quello circostante. Per salvaguardare questo particolare ambiente è stato creato il Parco Naturale del Carnè (Centro Servizi Parco tel. 0546 81468) dove è possibile fare visite guidate nelle numerosissime grotte che caratterizzano la Vena del Gesso.



## PRODUZIONE

**Superficie agroforestale complessiva:** 11.000 ha

(comprensivi di 1500 ha demaniali)

**Castagneti da frutto coltivati:** complessivamente 500 ha

**Produzione annua complessiva di marroni:** 2500 q

**Produzione annua complessiva di legno di castagna:** 10.000 q

## SAGRE E MANIFESTAZIONI

**Casola Valsenio:** "Festa di Primavera" (terzo fine settimana di aprile), "Mercatino delle Erbe Officinali" (venerdì sera di luglio e agosto), "Festa dei Frutti Dimenticati" (terzo fine settimana di ottobre).

**Riolo Terme:** "Festa di Diana Cacciatrice" (quarta settimana di maggio), "Mare e Collina" (terzo fine settimana di giugno), "Fiera dello Scalogno" (terzo fine settimana di luglio), "Sagra Provinciale dell'Uva" (quarta fine settimana di settembre), "Giornata della Salvia" (terza domenica di ottobre).

**Brisighella:** "Feste Medioevali" (ultimo week end di giugno, primo Week end di luglio), "Arca dei Savori" (ultimi fine settimana di luglio e agosto), "Sagra dell'Agnellone e Castrato QC" (prima domenica di settembre), "Delizie del Porcello", "Sagra della Pera Volpina e del Formaggio Conciato", Sagra del Tartufo" e "Sagra dell'Ulivo" (quattro domeniche di novembre).

## OSPITALITÀ

Le strutture ricettive sono particolarmente sviluppate, pertanto è opportuno fare riferimento alle Pro Loco o agli Uffici Turistici dei singoli comuni.

## GASTRONOMIA

La Comunità Montana comprende un territorio in cui la ristorazione e la gastronomia hanno tradizione rilevante, accompagnata dai vini locali. La sua specificità è legata ai prodotti del territorio. Le specialità locali impiegano i prodotti del bosco e del sottobosco — tartufi, funghi, castagne, more, fragole e lamponi — e le erbe aromatiche che nell'area di Casola Valsenio hanno fatto riscoprire antichi usi di erbe e fiori in una cucina tutta naturale. La zona si caratterizza anche per la produzione olearia. Si produce il "Brisighello" ([www.brisighello.net](http://www.brisighello.net)), olio raro, prodotto da una specie autoctona di ulivi che gli conferisce caratteristiche organolettiche particolari.

**INFORMAZIONI:** Comunità Montana, via Saffi 2 - 48010 Fognano (Ravenna)  
tel. 0546 81066 fax 0546 80066;

Brisighella: I.A.T. - A.P.T. e Pro Loco, tel. 0546 81166;

Casola Valsenio I.A.T. Pro Loco, tel. 0546 73033; Riolo Terme I.A.T., tel. 0546 71044.

INTERNET: [www.comunitamontana.ra.it](http://www.comunitamontana.ra.it) [www.racine.ra.it/comunitamontana/territorio/](http://www.racine.ra.it/comunitamontana/territorio/)

E-MAIL: [urp@comunitamontana.ra.it](mailto:urp@comunitamontana.ra.it)





# COMUNITÀ MONTANA

**I** territori dei comuni di Brisighella, Casola Valsenio e Riolo Terme costituiscono la Comunità Montana dell'Appennino faentino e coprono la parte collinare e montana della provincia di Ravenna.

E' un'area solcata dalle vallate del Senio e del Lamone ed attraversata dalla Vena dei Gessi. E' una dorsale gessosa solfifera con flora e fauna tipiche e ricca di sorgenti di acque termali che alimentano gli stabilimenti di Riolo Terme e Brisighella. E' un'area conosciuta come Piccola Provenza Italiana per la presenza del Giardino delle Erbe Officinali di Casola Valsenio, di una cucina alle erbe aromatiche, di mercatini e coltivazioni e della Strada della Lavanda che attraversa un paesaggio punteggiato di borghi medievali, torri e case coloniche e disegnato da frutteti, vigne, boschi, seminativi, uliveti e castagneti. Questi ultimi vengono coltivati da un millennio grazie all'insediamento di complessi religiosi come le Pievi di Tho e di Monte Mauro e l'Abbazia di Valsenio.

Castagne e marroni hanno storicamente rappresentato una produzione di qualità e grande importanza economica, come documentato dagli Statuti Brisighellesi già



# APPENNINO FAENTINO



nel 1410. Un secolo dopo risulta che i marroni di Brisighella finivano in Oriente attraverso Venezia mentre quelli del Senio venivano portati nel mercato di Milano e da qui in Francia.

I marroni occupano ancor oggi un posto di riguardo nel paniere dei prodotti tipici dell'Appennino faentino insieme all'olio extravergine di oliva dop allo scalogno di Romagna Igp, ai vini doc, ai formaggi, alle erbe aromatiche, ai frutti dimenticati, ai tartufi e alle carni di Qualità Controllata. Sono prodotti che troviamo nella cucina del territorio ed ai quali vengono dedicate anche sagre e feste.

## INDIRIZZI UTILI

### **Comunità Montana dell'Appennino Faentino**

Via Saffi, 2 - 48010 Fognano - Brisighella (RA)  
tel. 0546 81066 fax 0546 80066 urp@comunitamontana.ra.it  
[www.racine.ra.it/comunitamontana](http://www.racine.ra.it/comunitamontana)

### **Società di Area dei comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme**

Corso Matteotti, 40 - 48025 Riolo Terme (RA)  
tel. 0546 71044 fax 0546 71932  
[iat.rioloterme@racine.ra.it](mailto:iat.rioloterme@racine.ra.it) [www.racine.ra.it/sda](http://www.racine.ra.it/sda)

### **I Casolari delle Erbe**

Via Saffi, 2 - 48010 Fognano - Brisighella (RA)  
tel. 0546 81066 fax 0546 80066 [montana@provincia.ra.it](mailto:montana@provincia.ra.it)  
[www.racine.ra.it/casolarierbe](http://www.racine.ra.it/casolarierbe)

### **Ufficio Turistico di Brisighella**

P.tta P.ta Gabolo, 5 - 48013 Brisighella (RA)  
tel. e fax 0546 81166 [iat.brisighella@racine.ra.it](mailto:iat.brisighella@racine.ra.it)

### **Ufficio Turistico di Casola Valsenio**

Via Roma, 50 - 48010 Casola Valsenio (RA)  
tel. e fax 0546 73033 [iat.casolavalsenio@racine.ra.it](mailto:iat.casolavalsenio@racine.ra.it)

**Comune di Riolo Terme** [www.rioloweb.it](http://www.rioloweb.it)

**Comune di Casola Valsenio** [www.racine.ra.it/casolavalsenio](http://www.racine.ra.it/casolavalsenio)

**Comune di Brisighella** [www.brisighella.com](http://www.brisighella.com)

## Comunità Montana Appennino Cesenate (FC)

COMUNI:

BAGNO DI ROMAGNA, VERGHERETO, SARSINA, MERCATO SARACENO,  
SOGLIANO AL RUBICONE, RONCOFREDDO, BORGHI

### COLLEGAMENTI E DISTANZE:

- Per chi proviene sia da Nord che da Sud la superstrada E45 Orte-Ravenna è direttamente collegata all'autostrada A14 al casello di Cesena Nord.
- Da Cesena km 45, da Ravenna km 75, da Rimini km 75, da Arezzo km 70, da Perugia km 100.

### STORIA E DESCRIZIONE DEL TERRITORIO

La Comunità Montana dell'Appennino Cesenate copre un vasto territorio collocato nella parte sud-orientale della regione Emilia Romagna ai confini con la Toscana e le Marche. La Comunità è abitata da circa 25.000 residenti. Per ragioni geografiche e storiche possiamo suddividere il territorio in due parti: la Valle del Savio e il vasto versante a est di questa, caratterizzato dalle valli dei fiumi Rubicone e Uso. Anche la Valle del Savio può a sua volta essere considerata come un insieme composto da due elementi: l'alta valle e il medio corso del fiume. L'alta valle del Savio è la zona propriamente montana, composta dai comuni di Bagno di Romagna e Verghereto, è stata talmente caratterizzata dalla lunga dominazione fiorentina che per queste zone è stato coniato, come per altri comuni di questa zona appenninica, il nome di Romagna-Toscana.

La media valle comprende i comuni di Sarsina e Mercato Saraceno e il suo territorio è essenzialmente formato da rilievi classificabili come media e alta collina. Ad Est del medio corso si estendono le colline dei comuni di Borghi, Roncofreddo, Sogliano al Rubicone. Questa zona vicina a Cesena, ma proiettata anche verso il riminese e il Montefeltro, è stata per secoli caratterizzata dalle vicende storiche e politiche di queste città che ne hanno condizionato l'arte e il paesaggio.

Non si deve dimenticare che una parte del territorio della Comunità Montana dell'Appennino Cesenate fa parte del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, istituito nel 1993: è uno dei più importanti parchi d'Europa con una superficie di 36.400 ettari. Si estende interessando tre province: Arezzo, Firenze e Forlì-Cesena e nella Comunità Montana il comune di Bagno di Romagna.



## PRODUZIONE

**Superficie complessiva coltivata a castagneti da frutto:** 293.62 ha

**Produzione annua di castagne:** 2500 q

**Produzione di legno di castagno:** pur non essendo precisamente quantificabile vi è una produzione destinata alla paleria e al legname da ardere ad uso locale.

Alcuni consorzi sfruttano le risorse del castagneto: Consorzio Boschivo Alto Savio, Consorzio Boschivo Alto Tevere.

## SAGRE E MANIFESTAZIONI

Durante il mese di ottobre, nei giorni festivi, sul territorio dell'Appennino Cesenate è tutto un fiorire di sagre e manifestazioni dedicate alla castagna. Si segnalano, in particolare, Selvapiana, Alfero, Bagno di Romagna, San Piero in Bagno, Ranchio e Pieve di Rivoschio.



## OSPITALITÀ

L'offerta turistico alberghiera è ampia pertanto pare opportuno rimandare agli uffici informazione dei singoli comuni o della Comunità Montana.

[www.comunitamontanaappenninocesenate.it](http://www.comunitamontanaappenninocesenate.it)

## GASTRONOMIA

L'alta Romagna offre i sapori tipici che hanno conservato i luoghi appartati, e come in tutti i luoghi di montagna le castagne hanno sempre avuto una grande importanza. I marroni arrostiti o bolliti, mentre le più piccole macinate forniscono la tipica farina dolce con la quale fare polente e dolci.

Nella zona di Verghereto viene preparato un piatto composto da castagne secche, patate, fagioli conditi con un soffritto di lardo, cipolla e pomodori chiamato "buzega". La cucina della zona utilizza anche tutti i prodotti del bosco: funghi, erbe aromatiche, miele oltre alla cacciagione e ai formaggi locali.

Alcune associazioni enogastronomiche promuovono e valorizzano la gastronomia delle valli: Associazione ristoratori della Valle del Savio - via Garibaldi, 24 San Piero in Bagno tel. 0543 917564; Consorzio Natura & Natura via T. Corzani, 8 San Piero in Bagno tel. 0543 903266.

**INFORMAZIONI:** Comunità Montana, via Verdi, 2/4 - 47026 San Piero in Bagno tel. 0543 900711 fax 0543 917584;

Gruppo Azione Locale (G.A.L.) dell'area romagnola, via Verdi, 4 - 47026 San Piero in Bagno tel. 0543 903091 fax 0543 903603 e-mail: [altrom@tin.it](mailto:altrom@tin.it)

INTERNET: [www.comunitamontanaappenninocesenate.it](http://www.comunitamontanaappenninocesenate.it) [www.bagnodiromagnaturismo.it](http://www.bagnodiromagnaturismo.it)  
[www.cittadelrubicone.com/borghi](http://www.cittadelrubicone.com/borghi) [www.mercatosaraceno.fc.it](http://www.mercatosaraceno.fc.it) [www.comune.sarsina.fo.it](http://www.comune.sarsina.fo.it)  
[www.cittadelrubicone.com/proloco](http://www.cittadelrubicone.com/proloco) [www.comune.roncofreddo.fo.it](http://www.comune.roncofreddo.fo.it)  
[www.comunic.it/vallesavio/fumaiolo/index.html](http://www.comunic.it/vallesavio/fumaiolo/index.html)

E-MAIL: [cmappcesenate@tin.it](mailto:cmappcesenate@tin.it)



# Le castagne della Val Savio



## *La Comunità Montana*

Sostiene l'esercizio della castanicoltura e l'innalzamento costante del valore della produzione tramite i fondi destinati alla forestazione privata;

Protegge la raccolta dei frutti (durante il mese di ottobre è inibito anche ai cercatori di funghi l'ingresso nelle castagnete);

Incoraggia la ricerca ed attua la divulgazione della stessa;

Promuove e valorizza in vari

modi il prodotto (nell'autunno 2000 l'iniziativa "La Castagna sulle Tavole d'Europa", realizzata insieme al G.A.L. L'Altra Romagna ha messo in gara cuochi italiani, francesi, spagnoli e portoghesi su ricette tutte a base di castagna; il concorso ha avuto un grandissimo successo e larga eco sui mezzi di informazione).

*La castagna* è un frutto estremamente importante e caratterizzante per il nostro territorio.

L'Altitudine ed il clima ideali, una proprietà molto parcellizzata che vede tantissimi piccoli castanicoltori che curano con amore quasi ossessivo i loro castagneti, determinano una qualità del prodotto molto alta.