Come si arriva

Il Corno alle Scale, nel Comune di Lizzano in Belvedere, dista 70 km da Bologna, 80 km da Firenze e 70 km da Modena.

IN AUTO

Da Bologna: Autostrada A1 per Firenze, uscita Sasso Marconi.
Da Firenze: Autostrada A11 uscita Pistoia.
Quindi seguire la SS 64 Porrettana fino alla Silla e deviare sulla SS324 per Lizzano.
Da Modena: Autostrada A1 da Modena uscita Modena Sud, poi seguire per Vignola e lungo la Fondovalle Panaro fino al bivio di Fanano. Deviare per Corno alle Scale.

IN TRENO

Linea Bologna Pistoia: Stazione di Porretta Terme a 15 km. Da Porretta Terme coincidenza con pullman di linea per Lizzano in B.-Vidiciatico.

IN AEREO

Aeroporto di Bologna a km 70. Aeroporto di Firenze a km 80.

IN PULLMAN

Linea ATC direttamente da Porretta Terme.

www.cornoallescale.net

Corno alle Scale

Natura e Benessere nell'Appennino Bolognese

Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica

Lizzano: Tel. e Fax 0534.51052
iat.lizzano@cosea.org

Vidiciatico: Tel. e Fax 0534.53159
iat.vidiciatico@cosea.org

Consorzio Turistico del Corno alle Scale

Via Marconi, 28
40049 - Vidiciatico (Bo)
Tel. 0534.54364
Fax 0534.55119
consorzio@cornoallescale.com

Impianti di Risalita

Via Marconi, 28
40049 - Vidiciatico (Bo)
Tel. 0534.53398/53031
Fax 0534.53284
info@cornoallescale.com

Parco del Corno alle Scale

Via Roma, 1 - 40042
Pianaccio (Bo)
Tel. 0534.51761
Fax 0534.51763
parco.corno@libero.it

Associazione Promozionale

P.zza Marconi, 6
40042 Lizzano in Belvedere (Bo)
Tel. e Fax 0534.51052
info@cornoallescale.net

CORNO ALLE SCALE
Appennino bolognese

Le foto sono di L. Riccioni
Moruzzi's Studio - Bologna

Corno alle Scale

Natura e Benessere nell'Appennino Bolognese

I Sapori della Natura

Il piacere di gusti antichi e genuini, e la tradizione della buona ospitalità nel Parco Regionale del Corno alle Scale.

I Prodotti del Parco
CORNO ALLE SCALE

CORNO ALLE SCALE
Appennino bolognese

Una montagna di cose buone a due passi da casa. Aria salubre, paesaggi suggestivi e indimenticabili, storia, tradizioni, divertimento ma, soprattutto, tanti prodotti tipici da gustare. Ecco che cosa potranno trovare tutti coloro che decidono di trascorrere anche solo una domenica o pochi giorni nel Parco Regionale del Corno alle Scale: un mix di natura incontaminata, cultura e benessere, tutto da scoprire e da vivere, a cavallo, in bicicletta, sugli sci o più semplicemente passeggiando. Sono questi gli elementi principali che fino ad oggi hanno caratterizzato il turismo locale.
C'è però un settore nel quale il nostro Comprensorio ha accumulato un certo ritardo ed è quello della gastronomia e dei prodotti tipici.
Una spinta fondamentale in questa direzione è stata la stesura dell'Atlante dei prodotti tipici dei parchi dell'Emilia Romagna, realizzato dal Slow Food per conto del Ministero dell'Ambiente, che ha dimostrato come alcuni prodotti che, forse per abitudine credevamo minori, possano diventare elementi importanti e di sicuro interesse turistico. Così, il Comune di Lizzano in Belvedere ed il Parco del Corno alle Scale, grazie anche al supporto determinante dell'Assessorato al Turismo della Provincia di Bologna, hanno avviato un progetto mirato alla scoperta e alla valorizzazione dei prodotti tipici.
Un avvio che ci ha portato, durante la fase progettuale, ad allargare progressivamente il campo dell'iniziativa fino ad arrivare alla creazione di un vero e proprio "sistema di qualità" che interessi sia i prodotti tipici locali, sia la qualificazione delle strutture ricettive esistenti.

Sergio Polmonari
Sindaco del Comune di Lizzano in Belvedere

Alessandro Agostini
Presidente del Parco Regionale Corno alle Scale

Un marchio per i Prodotti Tipici

Nel segno della Genuinità

Il **marchio dei Prodotti del Corno alle Scale** è nato per tutelare e certificare la qualità e l'esclusività dei frutti del nostro territorio e delle nostre tradizioni eno-gastronomiche.
La gioia di vivere nella natura, simboleggiata dall'emblema del Comprensorio del Corno alle Scale, si coniuga con l'idea della buona cucina e della convivialità, sottolineata da uno sfondo quadrettato di colore verde, che ricorda un tessuto. Quasi fosse un tavolo apparecchiato, a cui sedersi con la certezza di trovarci prodotti genuini e sapori antichi.
"*Prodotti sani in un territorio sano*", insomma, dove qualità significa non solo controllo delle materie prime e delle tecniche di coltivazione, allevamento e produzione, ma anche **tutela delle tradizioni antiche**.
In questo opuscolo, dedicato appunto ai prodotti del Parco Corno alle Scale, vi proponiamo un viaggio alla scoperta di questo straordinario **patrimonio di genuinità e tipicità**, raccontando l'impegno di quanti, produttori e ristoratori, si sono fatti eredi delle sane abitudini di un tempo, e ancor oggi offrono a turisti e visitatori il piacere di prodotti semplici e naturali, ottenuti attraverso coltivazione biologica, raccolta diretta o lavorazioni artigianali.

*La realizzazione di un **marchio** che identifichi i Prodotti del Parco rientra nel progetto avviato dal Comune di Lizzano in Belvedere con il Parco e l'Assessorato al Turismo della Provincia di Bologna, che ha come obiettivo principale quello di creare un "sistema di qualità" mirato alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.*

Armonia di natura e benessere

Vero e proprio ***patrimonio botanico,*** *il Parco Regionale del Corno alle Scale fa parte di un sistema di parchi e riserve naturali istituiti dalla Regione Emilia-Romagna alla fine degli anni '70 per tutelare ambiti territoriali di elevato valore naturalistico e paesaggistico.*

Un paradiso incantato alle porte della città

La splendida cornice alpestre del Corno alle Scale fa da sfondo all'area protetta del **Parco Regionale,** 5000 ettari di superficie incastonati tra le vallate del Silla e del Dardagna.
Custodito in un **territorio da esplorare** attraverso una fitta rete di sentieri, antiche mulattiere e strade forestali, il Parco Regionale del Corno alle Scale si rivela agli occhi del visitatore in un continuo susseguirsi di rilievi generosi, morbidi e massicci, aree boscate e corsi d'acqua, dove scoprire le specie più rare e preziose della flora e della fauna appenninica, riposandosi sulle fresche rive di un lago, oppure passeggiando tra piccoli borghi e antiche testimonianze di una civiltà montana vissuta per secoli all'ombra dei boschi, in perfetta **armonia con l'ambiente.** Un patrimonio naturale da esplorare e "assaporare" non solo attraverso la vista, ma anche con il palato, grazie alla variegata tradizione di **sapori e gusti antichi** da riscoprire in un ristorante tipico, in un agriturismo immerso nel verde o nelle tante feste popolari e sagre locali che ogni anno si rinnovano nei paesi e nelle piazze del territorio del Corno alle Scale.

Prodotti tipici, specialità a base di castagna, formaggio, frutti del sottobosco e tante altre ghiotte occasioni gastronomiche da gustare, lasciandosi andare al dolce abbraccio di un'ospitalità che crede ancora nella semplicità e nella cordialità di una volta.

Prodotti sani in un territorio sano

L'obiettivo del progetto mirato alla **valorizzazione dei prodotti tipici** del Parco Regionale del Corno alle Scale, frutto della collaborazione tra il Comune di Lizzano in Belvedere, il Parco Corno alle Scale e l'Assessorato al Turismo della Provincia di Bologna, è la creazione di un **sistema di qualità** che, partendo dai prodotti tipici, coinvolge tutti gli elementi del turismo locale. Una vocazione ambientale che il Comune di Lizzano in Belvedere ha deciso di fare conoscere attraverso una serie di **iniziative** importanti, tra le quali la valorizzazione del patrimonio "acqua", il teleriscaldamento, la raccolta differenziata dei rifiuti, l'adesione al Regolamento comunitario Emas, il tutto con lo scopo di realizzare "*prodotti sani in un territorio sano*".

Al Parco del Corno alle Scale non ci sono solo natura, divertimento e tanti buoni prodotti tipici da gustare, ma anche ***cultura e arte*** *da scoprire attraverso la conoscenza di un popolo e di un paesaggio ricchi di storia e di tradizione.*

Armonia di natura e benessere

*Ricche di qualità chimiche e organolettiche, le acque del Parco Corno alle Scale che sgorgano abbondanti in questa valle sono da sempre una delle **principali risorse** del territorio, la cui qualità è garantita dall'integrità dei bacini di raccolta che alimentano le sorgenti.*

Pura e limpida dalla sorgente al bicchiere

Dai circhi glaciali dell'ampia testata della Valle del Dardagna, che accoglievano un tempo il corpo di un antichissimo ghiacciaio, nasce l'**acqua purissima e preziosa del Parco Corno alle Scale.** Grazie alla sua ricchezza di ossigeno e alle proprietà diuretiche e medicamentose, l'acqua del Parco Corno alle Scale è un vero e proprio **strumento di cura e di benessere,** che arriva non trattata direttamente dalla sorgente al bicchiere. I monitoraggi effettuati su alcune fonti, insieme a quelli regolari condotti dall'Usl sulla rete idrica, ne assicurano, infatti, la qualità e la sicurezza dal punto di vista sanitario, e permettono di alimentare l'acquedotto senza che subisca alcun trattamento intermedio di potabilizzazione.

All'insegna della salute e del rispetto per l'ambiente

Tra le iniziative promosse dal Comune di Lizzano in Belvedere c'è la realizzazione di una **centrale di teleriscaldamento a biomassa legnosa**, predisposta dalla Comunità Montana della Valle del Reno. In pratica, si tratta di una sorta di grossa stufa a legna, in grado di fornire acqua calda per riscaldare un intero paese (la scelta è caduta su **Vidiciatico**, in quanto non metanizzato), utilizzando esclusivamente il materiale ricavato dalla pulizia dei boschi. La novità del progetto, primo ed unico dell'intera regione, sta proprio nel fatto di impiegare una risorsa finora inutilizzata di cui l'Appennino è ricco: il **legname**. Nessun problema, quindi, per quanto riguarda l'approvvigionamento: da uno studio effettuato emerge, infatti, che la disponibilità del materiale legnoso, riferita ai dieci Comuni della Comunità Montana, ricavabile dalle sole operazioni di ripulitura e di miglioramento dei boschi, è di **40.000 metri cubi** l'anno, ben più che sufficienti al funzionamento della centrale. Un altro progetto importante dal punto di vista della "qualità ambientale" è l'adesione da parte del Comune di Lizzano in Belvedere al **Regolamento Comunitario Emas II** (Reg. CE n. 761/2001) attraverso un disegno, proposto dalla Provincia di Bologna, che riguarda tutto il territorio dell'Appennino Bolognese. L'adesione all'Emas II prevede la definizione di un **programma territoriale** che individua gli obiettivi, le strategie e le azioni dell'Amministrazione pubblica a favore dell'ambiente. Il sistema così definito può essere sottoposto alla verifica da parte di un'ente accreditato per il conseguimento della certificazione ambientale. Una **"garanzia" europea** di qualità connessa al concetto di "prodotti sani da un territorio sano" che sta alla base di questa iniziativa. Recentemente, infine, l'Amministrazione comunale di Lizzano Belvedere si è attivata per realizzare un **depuratore delle acque** e un'**isola ecologica** per favorire ed incentivare la **raccolta differenziata dei rifiuti**.

La Certificazione Emas*II*

*Vera e propria "garanzia" europea di qualità, l'adesione al Regolamento Comunitario Emas II comporta per le imprese o le pubbliche amministrazioni di impegnarsi per un **controllo** e un* miglioramento *costante delle proprie prestazioni ambientali.*

Il Teleriscaldamento

*L'innovativo progetto prevede la costruzione a valle del paese di Vidiciatico di una centrale che gestirà, attraverso un sofisticato **sistema computerizzato**, la distribuzione dell'acqua calda alle case, prodotta dalla combustione del legname.*

La castagna: un patrimonio di tradizione e genuinità

Fin dall'antichità i **maestosi castagni**, spesso secolari, tenacemente abbarbicati ai ripidi versanti della montagna che abbraccia il Parco del Corno alle Scale, sono stati fonte di sostentamento per le popolazioni del territorio, non solo sottoforma di legna da ardere, ma soprattutto perché i loro frutti sono da sempre stati un'insostituibile **fonte alimentare** per la gente del luogo.
Molte famiglie possedevano, infatti, un piccolo castagneto che seguivano con estrema cura perché da esso dipendeva la loro sopravvivenza durante il lungo inverno;
e chi non ne possedeva spesso lavorava in quelli degli altri in cambio della terza parte del raccolto.

Le varietà della castagna

Famosa per la sue peculiari caratteristiche di dolcezza e grossezza, la castagna tipica del Parco Corno alle Scale è conosciuta per le sue numerose varietà: dalla castagna selvatica detta **Salvano** alla **Mascarino**, dalla **Lòiola** (utilizzata per le caldarroste, ma si mangia anche bollita dopo averla pelata), alla **Pastanesa** (caratterizzata da una leggera peluria e usata per la preparazione della farina) fino alla **Sborgà**. E tante erano e sono tuttora le modalità di cottura di questa preziosa fonte alimentare: bollite (balotti), arrostite sul fuoco in apposite padelle bucate (frugiate), ma soprattutto essiccate per ottenere la farina, con cui si cucinavano polenta, frittelle, torte (castagnaccio), ciacci e patolle, che altro non sono che impasti di farina e acqua cotti in stampi di terracotta o ferro, detti *testi*.

*Per i più golosi, in autunno si svolgono le **tradizionali feste e sagre paesane** dedicate alla gastronomia locale, dove poter gustare ed acquistare i prodotti tipici e le specialità a base di castagne.*

La raccolta e la lavorazione

La **raccolta** delle castagne nel Parco Corno alle Scale avviene prevalentemente in castagneti limitrofi a Pianaccio, ad un'altezza di 750-900 mt, in una fascia ideale per tradizione, non concimati né trattati con sostanze chimiche, ricchi di castagne particolarmente adatte alla produzione di farina (Pastanesa, Lòiola, Sborgà).
La lavorazione avviene tuttora **secondo il metodo tradizionale** che prevedeva in primavera la potatura delle piante (la "*scamajadura*"), mentre a settembre era il momento della "*armondatura*" che consisteva nel liberare il terreno da erbe e arbusti per facilitare la raccolta dei frutti.
Ad ottobre iniziava la raccolta. In passato, le scuole venivano addirittura chiuse per permettere ai ragazzi di aiutare la famiglia. Terminato il periodo della raccolta, le castagne venivano portate ai **metati**. Quest'ultimi, localmente noti con il nome di "**casoni**", erano generalmente quadrati, costruiti con la stessa pietra che forma le montagne, e con una finestrella alta sul retro attraverso la quale le castagne venivano scaricate e ammucchiate su un graticcio di pali, posto al piano superiore. Una porticina permetteva di penetrare nel vano sottostante per accendere il fuoco, rigorosamente di legno di castagno, sotto al graticcio; finestrelle laterali davano luce e sfogo al fumo dei tronchi che bruciavano lentamente senza fiamma.
Le castagne venivano lasciate ad essiccare per circa venti giorni, poi si procedeva alla "*pistadura*", per ripulirle dal loro rivestimento. Venivano in seguito macinate con noce in pietra in un **mulino** azionato con energia idraulica che le trasformava in farina.

5 buoni motivi per mangiare la castagna

1) Danno la carica: *ricche di amido, possiedono un alto contenuto calorico, in grado di sostituire anche un piatto di pasta.*
2) Abbassano lo stress: *ricche di vitamine PP e B sono un ottimo riequilibrante del sistema nervoso.*
3) Hanno una composizione bilanciata: *100 gr di castagne apportano 193 calorie, 41,8 gr di zuccheri, 8,3 gr di fibre, 3,7 gr di proteine, 2,4 gr di grassi*
4) Sono una riserva di sali minerali: *contengono ferro, calcio, fosforo e potassio, perfette per combattere anemia, osteoporosi, e per contrastare la fatica.*
5) Sono naturalmente "biologiche": *crescono spontanee senza bisogno di concimi chimici o antiparassitari.*

La castagna: un patrimonio di tradizione e genuinità

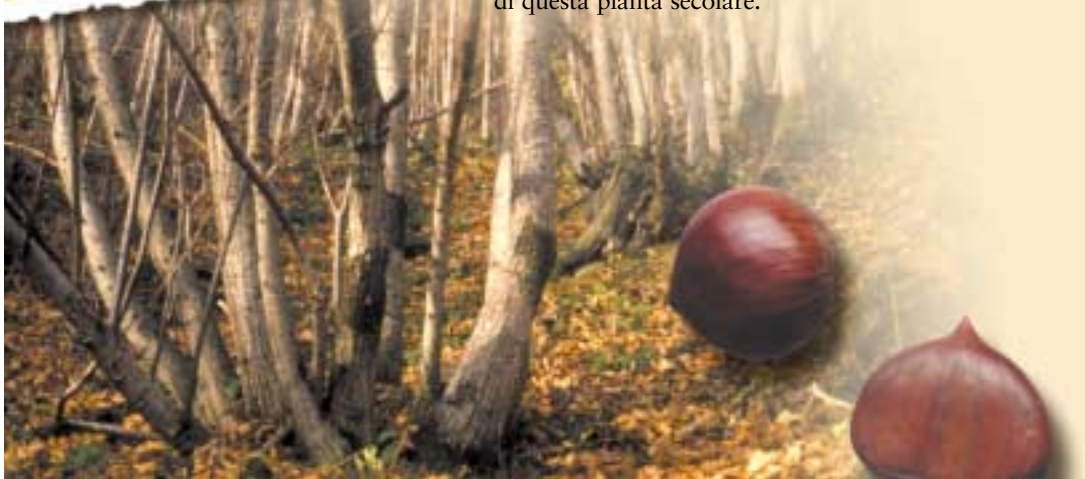
Dagli inizi degli anni '50 la coltura del castagno, a seguito delle profonde trasformazioni sociali del secondo dopoguerra, fu progressivamente abbandonata. Recentemente, la raccolta delle castagne è stata ripresa su una parte dei 300 ettari di proprietà del **Consorzio Utilisti di Pianaccio,** un'istituzione comunitaria che ha anche ripristinato un antico essiccatoio e riavviato la produzione di farina di castagne.

Il Parco del Corno alle Scale, inoltre, sta portando avanti un progetto di **recupero di altri metati** e di un **mulino ad acqua** nella Valle del Silla ed in particolare nei paesi di Pianaccio e Monteacuto delle Alpi, al fine di favorire la definitiva ripresa di questo tipo di attività agricola.

E, oggi, le zone di produzione della castagna sono divenute **meta di numerosi visitatori** che, qui, scoprono tradizioni e antichi sapori delle terre di montagna, ed un paesaggio tutto da ammirare, disegnato dalla maestosità di questa pianta secolare.

I piatti tipici

Dopo l'essiccazione con la farina di castagne venivano cucinati piatti di diverso tipo, tutti però ugualmente molto nutrienti: le **patolle**, un impasto di farina e acqua (in alcuni casi con l'aggiunta di latte), molto consistente che veniva cotto, avvolto in foglie di castagno, in stampi di terracotta (*tigelle* o *testi*) scaldati nella brace del camino; le **mistocchine**, fatte con lo stesso impasto delle patolle ma cotte al forno; la **polenta dolce,** vera e propria polenta fatta con la farina di castagne, acqua e un pizzico di sale; la **farinata,** una crema fatta con il "mezzo vino" (ottenuto aggiungendo acqua alle vinacce) e la farina di castagne, cotta a fuoco lento sulla stufa a legna o nel camino; le **frittelle,** fatte con un impasto di farina di grano, farina di castagne, un pizzico di sale, un pizzico di bicarbonato e acqua. Si friggevano, poi, nel grasso di maiale bollente; il **castagnaccio,** una vera e propria torta di farina di castagne, acqua, noci e uva passa cotta al forno; i **ciacci,** un impasto morbido di farina di castagne e acqua, cotto in stampi di ferro scaldati sulla stufa a legna, spesso condito con la ricotta.



Dove si acquista e dove si mangia

- **Consorzio Utilisti di Pianaccio,**
  Loc. Pianaccio
  Via Maggiore 14
  tel 0534-30016
  fax 0534-53481
  e-mail: frafranci@tiscali
- **Sagre paesane**
- **Bar Gentilini**

Le Ricette Tradizionali

Le Frittelle

Mescolare in un tegame la farina di castagne ben setacciata con acqua. Mettere un pizzico di sale. A parte, mettere a bagno in acqua tiepida una quantità a piacere di uvetta sultanina per circa 15 min. Dopo averla asciugata, aggiungerla all'impasto e mescolare. In una padella, scaldare una certa quantità di strutto di maiale o di olio e, quando è ben caldo, depositarvi piccole quantità di impasto. Lasciare cuocere per circa 3 min. le frittelle avendo cura di girarle.

I Ciacci

Impastare la farina di castagne con acqua sino ad ottenere un impasto ben amalgamato, riscaldare gli appositi stampi e ungerli con una cotica di prosciutto. Depositare sopra lo stampo inferiore due cucchiai grandi dell'impasto, sovrapporre l'altro stampo e pressare sino ad ottenere uno spessore di 1/2 cm. Durante la cottura di circa 5-7 min. girare gli stampi.

Le piante officinali: foglie e fiori per un benessere naturale

Fin dagli albori dell'umanità, l'essere umano ha sempre cercato nella natura, soprattutto vegetale, il ***rimedio ad ogni suo male.***

"Ogni campo, prato o collina può essere considerato medicina": nelle parole del famoso medico **Paracelso** è racchiuso il senso profondo della cultura delle **erbe officinali**, che, unita alla saggezza popolare, indica nella natura e nel patrimonio delle erbe aromatiche una **fonte di benessere**, in molti casi con proprietà addirittura curative. Le pendici erbose del Corno alle Scale non fanno eccezione: ricche di **piante terapeutiche** come la salvia, il dragoncello, il finocchio selvatico, l'origano, il timo, il rosmarino e la santorella, si rivelano più che mai luogo ideale per riscoprire il contatto con la natura, il piacere di abbandonarsi a ritmi ed abitudini antiche e salutari.

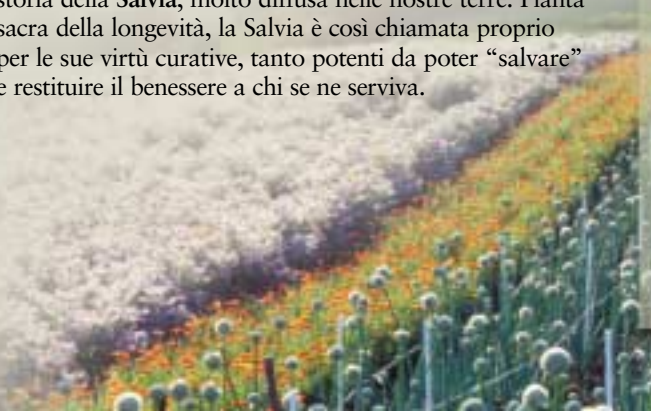
Una natura amica

Questi piccoli frutti della terra, che crescono spontaneamente oppure vengono coltivati da mani sapienti nel rispetto degli equilibri ecologici, rappresentano una risorsa di grande importanza, non solo per le loro reali proprietà curative e per i molteplici usi in cucina piuttosto che nella cosmesi naturale, ma soprattutto perché la loro sopravvivenza permette di conservare un importante **patrimonio di saggezza antica**: infusi, decotti, tisane, medicamenti ricavati da foglie, fiori o semi, ma anche saporiti condimenti, unguenti, profumi e aromi per rivivere la sapienza del tempo passato, facendoci sperimentare l'attualità delle tradizioni.

La ***coltivazione biodinamica*** *delle piante officinali consiste in una vera e propria cura "omeopatica" del terreno che segue il ciclo dei calendari lunari.*

A passeggio sui prati

Sull'ampio mantello erboso, alle pendici del Corno alle Scale, o più in alto, dove i prati lasciano il posto ad una vegetazione fatta di cespugli e arbusti, si incontrano numerose specie dalle proprietà farmacologiche che mani esperte raccolgono sulle orme delle abitudini popolari, le quali attribuiscono ad ogni pianta una virtù.
Cominciamo con il **Timo**. Simbolo di coraggio ed eleganza secondo la mitologia classica, cresce su un suolo roccioso e ben assolato, ed è conosciuto soprattutto per il suo caratteristico aroma, usato per profumi e condimenti. I fiori violetti della **Santoreggia**, altrettanto odorosi, impreziosiscono i prati nella stagione estiva. Più familiare il **finocchio selvatico**, i cui semi sono tipicamente utilizzati per infusi digestivi, e il **rosmarino**. Quest'ultimo, raccolto fresco direttamente dalla pianta, regala un inconfondibile odore intenso capace di arricchire pietanze appetitose. Le virtù antibatteriche del *Rosmarinus Officinalis* sono conosciute fin dall'antichità: era considerato un antidoto contro il contagio delle malattie e i suoi fiori candidi erano spesso utilizzati come ornamento per le fanciulle. Altrettanto suggestiva è la storia della **Salvia**, molto diffusa nelle nostre terre. Pianta sacra della longevità, la Salvia è così chiamata proprio per le sue virtù curative, tanto potenti da poter "salvare" e restituire il benessere a chi se ne serviva.



Dove si acquistano

- **Pavan Luigi**
  ?????
- **Azienda agricola Ca' dei Fiori**
  Via Casa Florio, 74
  Località Querciola
  Lizzano in Belvedere (Bo)
  tel. e fax 0534.56073
  e-mail: info@cadeifiori.it
  www.cadeifiori.it
  L'azienda effettua la coltivazione biodinamica da agricoltura biologica e la raccolta diretta di piante officinali e spezie biologiche, in vendita, in confezioni di buste di cellophane, bustine filtro per tisane, vasetti di vetro, sacchetti di carta e cellophane, presso il negozio ***Agritur di Vidiciatico*** *e a* ***Rocca*** *presso il negozio di alimentari* ***Corsini*** *e il* ***Mulino Taglioli****.*

I formaggi tipici: tra artigianato e cultura gastronomica

Per lungo tempo la **pastorizia** è stata una delle principali risorse economiche dei territori del Belvedere. Pecore e capre, infatti, fornivano latte, lana, carne, beni di consumo commerciabili e fonti di sussistenza e di reddito sicure, così come l'allevamento delle mucche. Il versante occidentale del Corno alle Scale, oggi occupato dagli impianti sciistici, era un tempo noto come Alpe di Rocca Corneta e nel corso dell'estate vi pascolavano migliaia di pecore. L'Appennino, la pianura bolognese e la Maremma toscana erano i luoghi abituali di svernamento per i **pastori del Belvedere**, che prendevano in affitto un appezzamento di terreno, pagato con prodotti ricavati dalla pastorizia o anche prestando lavoro manuale, per poi fare ritorno alla montagna nel mese di maggio, quando la neve lasciava liberi i pascoli di alta quota.

Un'antica tradizione produttiva

I **formaggi** erano uno dei principali prodotti ricavati dal latte vaccino o caprino, elementi essenziali per l'alimentazione, e fonte di guadagno per la vendita nei mercati. Fare il formaggio era un **lavoro lungo e complesso**, al quale si dedicavano in prevalenza le donne, una lavorazione accurata i cui segreti si sono tramandati di generazione in generazione, che richiedeva utensili specifici e grande abilità.
Il periodo migliore era **maggio-giugno**, quando ancora non faceva troppo caldo. Il latte, tiepido di mungitura, veniva colato con un telo in un paiolo di rame (*parolin* o *caidrina*). Per farlo rapprendere si aggiungeva il caglio, ricavato dallo stomaco essiccato di agnello, che veniva sciolto in una tazza d'acqua e mescolato al latte con un bastone triforcuto (*frullo*). Il latte veniva poi lasciato riposare fino a quando formava la *tomma* che, una volta raccolta, era riposta a pezzetti nella *cascina*, una fascia in legno di faggio legata da una corda sottile, appoggiata per la scolatura su un utensile in legno dai bordi rialzati che si inclinava sopra una sedia rovesciata. Una volta uscito tutto il siero dalla cascina, la forma veniva posta su un'asse e la superficie del formaggio cosparsa di sale, prima da una parte e poi dall'altra. La **stagionatura**, ultima fase di lavorazione del formaggio, avveniva su un'asse di pioppo o faggio, all'interno di un locale a temperatura costante (di solito la cantina). Dal siero raccolto durante la lavorazione della forma si ricavava poi la **ricotta**, scaldandolo sul fuoco dentro al paiolo. Molti pastori univano al latte di pecora quello di capra per ottenere una qualità migliore. Spesso, infine, le ricotte venivano **affumicate** sopra al camino e, una volta stagionate, si grattugiavano sulla polenta di castagne.

Da sempre, il versante occidentale del Corno alle Scale, un tempo noto come ***Alpe di Rocca Corneta*** *ha ospitato il pascolo di migliaia di pecore.*

I formaggi

Dalla lavorazione del formaggio, oltre a ricavare la ***ricotta****, si ottenevano anche modeste quantità di* ***burro****: quelle destinate alla vendita erano preparate con la "zangola", ricavata dalla panna di latte vaccino, mentre quelle per il consumo familiare mescolando a lungo la panna in un recipiente dai bordi alti.*

I formaggi tipici: fra artigianato e cultura gastronomica

Il re degli alimenti

Pasta di colore paglierino, struttura finemente granulosa, gusto fragrante, delicato, ricco. Il Parmigiano Reggiano unisce alle sue inconfondibili qualità di sapore anche un alto valore nutrizionale e una versatilità di utilizzo nelle preparazioni gastronomiche davvero unici: è un ***concentrato di sostanze nutritive****, tra cui proteine di elevato valore biologico, vitamine, calcio, fosforo, sali minerali, che si accompagna non solo con tutte le più deliziose pastasciutte della cucina emiliana, ma anche ad alcuni prodotti tipici di queste terre: miele, noci, pere, mele e fichi.*

Il Parmigiano Reggiano

Lizzano in Belevedere si trova nell'estremo lembo sud orientale della zona di produzione del **Parmigiano Reggiano**, delimitata dal confine con la Toscana e dal fiume Reno. Le tecniche di allevamento e la composizione dei pascoli, sia quelli d'alta quota che quelli localizzati più in basso sui terreni fertili della fascia montana, sono costituiti da praterie di graminacee in cui fioriscono genziane, gigli rossi, crochi, e altre rare varietà della flora appenninica, che conferiscono al **latte** profumi e sapori particolari, rintracciabili anche nel più celebre formaggio italiano.

Il frutto più prezioso dell'arte casearia

Il Parmigiano Reggiano ha un'origine antichissima che risale addirittura al Medioevo: la sua invenzione è infatti dovuta, probabilmente, ai Benedettini che collaborarono alla bonifica delle terre comprese fra Parma, Reggio e Modena, fino alla riva sinistra del Reno, zona di diffusione del Parmigiano. La sua fama internazionale è dovuta a caratteristiche organolettiche e nutrizionali straordinarie che ne fanno un alimento completo. Non a caso il Parmigiano Reggiano è caratterizzato da certificazione di qualità DDP (Denominazione D'Origine Protetta) che ne tutela la qualità e ne mantiene viva la tradizione casearia, di cui è il frutto.

A renderlo unico ed inimitabile, un'alchimia di condizioni difficilmente ripetibili: da un lato il **clima** e i particolari **terreni** dell'area emiliana appenninica, a cominciare dal comprensorio del Corno alle Scale, che incidono in maniera determinante sulla fermentazione del prodotto; dall'altro l'accuratissima **tecnica di lavorazione** del latte, divenuta ormai un'arte e un patrimonio importante della cultura materiale di queste terre.

Il Pecorino

Altro fiore all'occhiello dell'arte casearia del territorio del Corno alle Scale è il formaggio **pecorino**, ottenuto da latte crudo di sola pecora (o misto di pecora e vacca) che conferisce al prodotto una peculiare fragranza e aromaticità: il pascolo, infatti, può avvalersi di essenze che non esistono in altre zone appenniniche, e cioè di alcune specie vegetali tipiche delle praterie alpine, rispetto alle quali il gruppo del Corno alle Scale costituisce il limite meridionale.

L'alta tipicità territoriale, dunque, unita alla capacità di lavorazione dei **maestri formaggiai** del nostro territorio fanno di questo pecorino un prodotto di grande genuinità. Si ottiene dal latte appena munto dalle pecore, alcune delle quali pascolano nell'alpeggio delle Malghe del Baggioledo, nella zona adiacente al Parco Corno alle Scale. Nel periodo compreso **fra il 15 giugno e il 15 settembre**, come vuole la tradizione, il latte viene filtrato e poi messo a scaldare a diverse temperature a seconda che si voglia ottenere un formaggio da pasto o da stagionare. Dopo la *cagliatura*, una volta lasciato colare il siero dagli appositi stampi, la forma si lascia riposare e si sala. La *stagionatura*, rigorosamente su tavole di abete o pioppo, all'interno di una stanza fresca e con la giusta umidità, inizia 24 ore più tardi e si protrae per un periodo che va dai venti giorni ad un massimo di 12 mesi.

Più semplice, ma non meno ricca di nutrimento, la **ricotta di pecora**, cibo tipico dell'alimentazione contadina appenninica, derivato dalla lavorazione del pecorino: il siero del formaggio, riscaldato sul fuoco, si rapprende fino a far affiorare la ricotta in superficie, che viene raccolta, depositata negli stampi e lasciata sgocciolare. Dopo 5-6 ore è pronta per essere mangiata, freschissima e squisita.

Dove si acquistano

Parmigiano Reggiano

- **Caseificio Sociale Querciola**
  Matr. Consorzio n. 3623
  Località Querciola
  Lizzano in Belvedere (Bo)
  tel. 0534.56064

Pecorino

- **Agriturismo La Casaccia**
  Via Casaccia, 69
  Località Querciola
  Lizzano in Belvedere (Bo)
  tel. 0534.56050/56040
  Fax 0534.56050
  Giovanni Barrottu produce pecorini con latte crudo, da segnalare anche per formaggelle semisferiche di latte vaccino (sempre crudo) che si consumano fresche o stagionate, e si usano come formaggio da grattugia.
- **Renzo Pagliai**
  Stradone Alberone, 6
  Argenta (Fe)
  tel. 0532.805896
  Produce formaggio pecorino e ricotta di pecora, che si acquistano all'alpeggio Maghe del Baggioledo (nella zona pre-Parco del Corno alle Scale) dal 15 giugno al 15 settembre.

Il miele: l'ambrosia dorata della natura

Non solo miele...

Il miele è solo uno dei prodotti legati al ciclo vitale dell'ape e alla vita dell'alveare. Gli apicoltori ricavano, infatti, altre sostanze naturali, quali la ***cera d'api****, utilizzata anche per preparazioni cosmetiche, ma soprattutto la* ***propoli*** *e la cosiddetta* ***pappa reale****. Da acquistare rigorosamente presso i produttori locali per la massima garanzia di freschezza e purezza, queste ultime sono sostanze dalle straordinarie virtù. La pappa reale, o latte delle api, nutrimento dell'ape regina, oltre a racchiudere fattori antibiotici naturali, è ricchissima di vitamine del gruppo B e sali minerali. Analogamente, la propoli, che significa "a difesa della città" (dall'uso che ne fanno le api ricoprendone le pareti dell'alveare), è dotata di proprietà antibatteriche.*

Colore ambrato, dall'oro chiaro al bruno rossastro; consistenza variabilmente densa, a volte cristallizzata; sapore genuino, benefico, lenitivo. E' il **miele**, l'alimento utilizzato fin da tempi remoti come dolcificante naturale e ricco nutrimento. Simbolo di un'alleanza antica fra l'uomo e l'ape operosa, il miele è il frutto di un lungo lavoro che l'apicoltore accompagna **in tutte le fasi**, dall'impollinazione, alla raccolta finale, in un paziente impegno quasi rituale di osservazione e conoscenza dei misteri dell'alveare.

Di fiore in fiore

L'avventura delle api, produttrici di miele, ma anche propoli e cera vergine, ha origine dal **polline** e dal **nettare dei fiori**, alimento necessario al sostentamento dell'alveare. Passando di fiore in fiore alla ricerca di cibo, l'ape è in grado di ricordare e trasmettere alle sue compagne informazioni circa le molteplici varietà floreali, le distanze, l'esatta posizione della fonte di cibo. Il legame con la terra d'origine è dunque, per il miele, come per il vino, un fattore essenziale: il **miele d'acacia** o di **castagno**, ma anche il cosiddetto **Millefiori** provenienti dal Corno alle Scale presentano caratteristiche di genuinità, fragranza consistenza e sapore assolutamente unici, legati cioè alle varietà floreali tipiche del luogo, alle particolari caratteristiche del terreno, alle condizioni climatiche che scandiscono i ritmi biologici dell'ambiente. Non a caso il **miele vergine integrale** viene classificato proprio in base alla fioritura principale da cui deriva, oltre che da alcune caratteristiche legate alle qualità organolettiche.

Prima fra tutte la consistenza, più o meno liquida, oppure cristallizzata. La **cristallizzazione**, in particolare, è un processo naturale, dovuto al contatto con l'aria che provoca la precipitazione degli zuccheri in eccesso, che varia di compattezza da miele a miele. I reticoli più chiari che si formano sul vetro della confezione sono indice di genuinità: indicano che il prodotto non ha subito **alcun trattamento termico**.

I mille sapori del miele

L'unico elemento che accomuna le varietà di miele del Corno alle Scale è l'assoluta **genuinità del prodotto**: per ciò che riguarda odore, consistenza, sapore ogni specie floreale produce, come abbiamo visto, un tipo differente di miele, con proprietà nutrizionali, organolettiche e persino farmacologiche peculiari.
Il **Miele di acacia**, ad esempio, è il più amato dai bambini per il suo sapore delicato e la sua consistenza liquida che lo rendono un dolcificante naturale ideale.
Ha proprietà lenitive per il mal di gola ed è una delle varietà più pregiate per la tavola, assieme al **Miele di Arancio e Agrumi** e il **Miele di Sulla**.
Particolarmente ricco di oligoelementi, il **Miele di Castagno**, mentre dal fiore dell'Eucalipto e del Tiglio deriva un tipo di Miele capace di calmare e proteggere le vie respiratorie.
Le virtù di questo eccezionale alimento sono davvero sorprendenti: basti pensare che il il **Miele di Girasole** contribuisce alla regolazione dei livelli di colesterolo.
Il più diffuso Miele della zona appenninica, tipico dunque della zona del Corno alle Scale, è certamente il **Millefiori di Montagna**: ideale da spalmare sul pane per una colazione appetitosa ed energetica, è facilmente digeribile, utile per il fegato, disintossicante. Un vero toccasana per il benessere quotidiano.

Dove si acquista

Cooperativa Agritur
Via Serra, 56
Lizzano in Belvedere (Bo)
tel. 0534.51241
Punto Vendita:
Via Marconi, 41
Vidiciatico
La Cooperativa Agritur produce miele vergine di molteplici qualità, e persino la grappa di miele.

La Casaccia
Via Casaccia, 69
Frazione di Querciola
Lizzano in Belvedere (Bo)
tel. 0534.56050/56040
fax 0534.56050

Il salmerino di torrente nel Parco delle Acque

La ricchezza di acque terse ed incontaminate è forse il volto meno conosciuto del Parco Corno alle Scale che, a buon diritto, potrebbe essere soprannominato il **Parco delle Acque**. Estremamente salubri, le acque delle sorgenti che sgorgano nella valle del torrente Dardagna, sono da sempre una delle principali risorse del territorio. Basta una passeggiata o un'escursione per scoprire quante sorprese riservi il Parco Corno alle Scale da questo punto di vista: cascate, mulini, antiche ferriere, piccoli borghi sorti vicino a sorgenti d'acqua, per non parlare dei vicini laghi di Suviana e Brasimone. Non solo: le acque del Parco offrono anche una prelibatezza gastronomica senza eguali, il **Salmerino di torrente**, prodotto esclusivo del territorio.

Un habitat ideale

Abitante delle acque terse della sorgente delle Fontane di Lizzano in Belvedere, il Salmerino di torrente fu importato nel 1800 dal **Nord America**. Oggi è una specie protetta, che si trova esclusivamente nelle acque del Corno alle Scale. Appartiene alla famiglia dei *salmonidi*, parente della trota fario, della trota iridea e del salmerino alpino, con cui condivide la caratteristica **livrea sgargiante:** il dorso bruno è vermicolato di giallo crema o verde olivastro, mentre i fianchi sono punteggiati di giallo e di rosso, contornati da un alone azzurro.

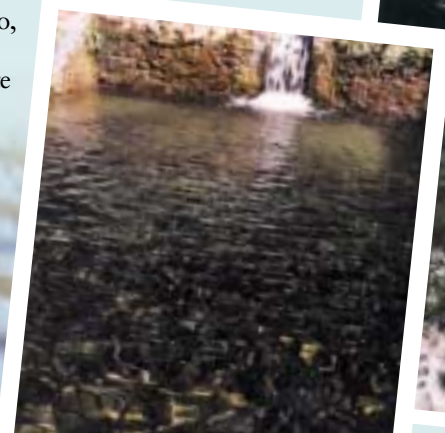
*Il Salmerino del Parco Corno alle Scale è della **specie fontanilis**, giunta in Italia dall'America alla fine del XIX secolo, che predilige acque torrenziali profonde e molto fredde, ma soprattutto ben ossigenate.*

Una specie protetta e certificata

L'eccezionale qualità delle sue carni ne ha fatto un prodotto riconosciuto come **presidio di Slow Food**, su indicazione del Ministero delle politiche agricole e ambientali: bianche o rosee, possiedono straordinarie caratteristiche organolettiche che fanno del Salmerino uno dei pesci d'acqua dolce più apprezzati a tavola. Non a caso, il Salmerino, in quanto prodotto tipico, si è dotato di un marchio di qualità specifico, che ne certifica l'assoluta genuinità e viene esposto da tutti gli alberghi e ristoranti che hanno sottoscritto un impegno di tutela del consumatore, rispetto all'assoluta bontà di questo eccellente prodotto. Non solo: per preservare la salubrità della specie, gli unici allevatori del Salmerino di torrente, o *Fontanilis*, residenti nel comprensorio del Corno alle Scale, utilizzano un'**alimentazione esclusivamente naturale**, priva di OGM e di farine provenienti da alimenti ittici, contenenti sostanze antibiotiche. Insomma, la salvaguardia di questa specie, preziosa risorsa biologica esclusiva dell'**ecosistema fluviale** di questa zona appenninica, procede di pari passo con la volontà di preservare integre e pure tutte le fonti acquifere del Parco, che, anche in questo caso, si confermano come un patrimonio assolutamente incontaminato.

Lo Chef consiglia...

Il Salmerino si accosta bene con prodotti delicati, legati alle stagionalità.
***Primavera:** si consiglia una preparazione leggera, accompagnata da purea di piselli novelli o asparago di Altedo.*
***Estate:** cottura a vapore, al cartoccio, dopo aver lasciato a marinare per qualche ora il filetto del pesce in un composto con cipolla tropea, timo locale, mezzo bicchiere di vino bianco e aceto balsamico.*
***Autunno:** preparazione al forno, con contorno di funghi locali. Ottimo anche freddo con aggiunta di salamoia.*
***Inverno:** tortelli farciti con Salmerino in bianco, conditi con burro e salvia, oppure burro e timo fresco.*



*Questo **simbolo** contraddistingue tutti i ristoranti, gli alberghi e gli agriturismi dove gustare il Salmerino.*

Il salmerino di torrente nel Parco delle Acque

Storia di un successo ambientale e produttivo

Il tentativo di ripopolare i torrenti appenninici di tutta l'Emilia, che risale a due secoli fa, non diede esiti positivi per questa specie, particolarmente delicata. L'unico luogo in cui riuscì a riprodursi fu proprio qui, nelle acque del Parco.
Sono stati l'intervento del Comune di Lizzano in Belvedere e la passione di un gruppo di volontari a rendere possibile il **ritorno del Salmerino in allevamento**, attraverso il recupero di un vecchio stabilimento in disuso, ove nel passato si allevavano avannotti per il ripopolamento dei torrenti.
Oggi, a più di dieci anni dall'inizio di questa avventura, si può proprio dire che la **scommessa ecologica e ambientale** è stata vinta e che il Salmerino, assieme ad altre due specie, quali la *Trota fario* e la *Trota iridea*, è diventato uno dei fiori all'occhiello del Parco, sia dal punto di vista ecologico, sia da quello gastronomico. Il prossimo obiettivo, ora che almeno le esigenze locali sono soddisfatte, è quello di **potenziare** questa attività di allevamento e di arrivare ad una commercializzazione su più larga scala del Salmerino, ma anche di Trota fario e iridea, con le stesse caratteristiche di assoluta qualità e genuinità.

*Prodotto esclusivo del Parco Corno alle Scale, il Salmerino è molto rinomato in tutta l'Emilia: per questo lo storico allevamento **Le Fontane** si sta predisponendo per ampliare le sue dimensioni al fine di avviare una più ampia commercializzazione.*

Un'esclusiva del Corno alle Scale

Attualmente il Salmerino può essere acquistato unicamente presso lo **stabilimento delle Fontane** e pescato nel **laghetto di Porchia**. Tutta l'attività viene gestita dall'omonima società sportiva, costituita da un gruppo di appassionati che credono da sempre nella valorizzazione di questa specie ittica protetta e nel mantenimento delle caratteristiche di naturalezza che la rendono unica nel suo genere.
Vista la grande richiesta proveniente non solo dai ristoranti del comprensorio del Parco, ma anche di molte altre zone dell'Emilia, questa attività, nata come amatoriale, è destinata a trasformarsi in un vero **successo produttivo**, attorno al quale stanno fiorendo anche altre interessanti iniziative: il miglioramento delle strutture dell'allevamento e la creazione di percorsi di visita didattici per far conoscere al pubblico questa curiosa avventura locale.

Dove si trova

- **Il Salmerino s.p.s.**
  Località Le Fontane
  Lizzano in Belvedere (Bo)
  tel. e fax 0534.51291
  e-mail:
  ilsalmerino@libero.it
- **Roberto Ori**
  Località
  Ponte del Podestà, 32
  Lizzano in Belvedere (Bo)
  tel. 0534.51241/51264

Dedicato agli appassionati di pesca

*Da quando, oltre dieci anni fa, sono stati trovati nei Torrenti Silla e Dardagna i primi esemplari di questa specie rara, il Salmerino è diventato, come si è visto, un **fiore all'occhiello** per tutto il Comprensorio del Parco Corno alla Scale: prelibato piatto preparato nei ristoranti locali, fresco e genuino prodotto, in vendita presso lo Stabilimento Le Fontane.*
*Ma, oltre ai buongustai, amanti di prodotti sani e certificati, il Salmerino rappresenta un'attrattiva anche per gli **appassionati di pesca**: una giornata trascorsa sulle sponde del laghetto di Porchia è un'occasione da non perdere per tutti gli amanti della pesca sportiva.*

I tesori del bosco: l'avventura del gusto e della scoperta

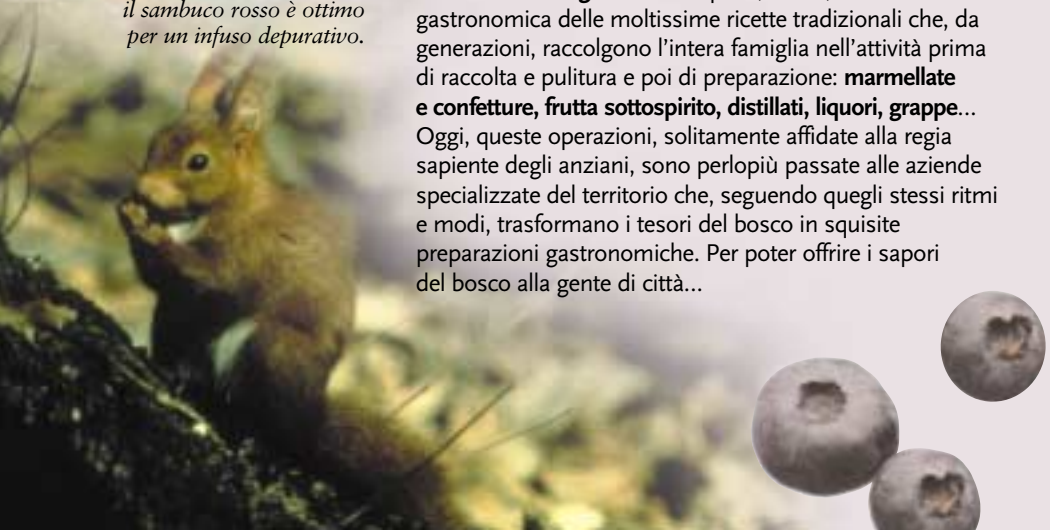
Una passeggiata estiva o primaverile nei boschi del Parco può davvero trasformarsi in una caccia al tesoro. Sulle praterie del crinale, nel fitto sottobosco che attornia l'abetaia, la natura offre frutti squisiti, nascosti in una siepe che racchiude un prato incolto, oppure sui lati del sentiero, fra le foglie complici che li proteggono con la loro ombra fresca ed umida. Sono le **fragoline**, i **mirtilli**, le **more**, ma anche i **ribes** e il **ginepro**, i **lamponi** o il **sambuco**. Persino le **amarene** e le **ciliegie**. Crescono spontaneamente in questo terreno ricco e continuamente rinnovato dal ciclo biologico del bosco, con il solo aiuto della natura, dell'aria fresca, della luce che filtra fra gli alberi, dell'acqua che bagna il manto di foglie e terra.

La **raccolta** di questi frutti porta con sé il divertimento e la sorpresa, il gusto della scoperta degli angoli più segreti del bosco, il contatto confidenziale con la natura, il piacere di coglierne i frutti, ma anche la ritualità della conservazione e della lavorazione casalinga.

La loro assoluta **genuinità** si sposa, infatti, con la bontà gastronomica delle moltissime ricette tradizionali che, da generazioni, raccolgono l'intera famiglia nell'attività prima di raccolta e pulitura e poi di preparazione: **marmellate e confetture, frutta sottospirito, distillati, liquori, grappe**... Oggi, queste operazioni, solitamente affidate alla regia sapiente degli anziani, sono perlopiù passate alle aziende specializzate del territorio che, seguendo quegli stessi ritmi e modi, trasformano i tesori del bosco in squisite preparazioni gastronomiche. Per poter offrire i sapori del bosco alla gente di città...

Virtù curative e rimedi della nonna

*Molte **bacche boschive** sono conosciute dalla medicina popolare per le loro virtù terapeutiche. Solo per citare alcuni esempi, il lampone ha proprietà astringenti, antinfiammatorie e protegge i capillari sanguigni; la polpa di fragola, ricca di vitamine, può essere utilizzata per una maschera rivitalizzante per il viso; il sambuco rosso è ottimo per un infuso depurativo.*



Frutti, confetture e liquori

La **cucina tradizionale** conosce mille modi per interpretare il gusto asprigno e inconfondibile di mirtilli, lamponi, more e fragoline, così come delle altre bacche preziose che impreziosiscono rovi e cespugli.

Le **confetture**, ad esempio, prodotte con metodi naturali e senza aggiunta di conservanti o altre sostanze chimiche, esaltano squisitamente la fragranza, i sapori agresti della castagna, del sambuco, della rosa canina, del prugnolo selvatico, ma anche gli aromi inconfondibili dei frutti di bosco, arricchiti dallo zucchero di canna. Altrettanto squisiti sono gli **sciroppi**, disponibili anche in una golosa macedonia di bosco.

La conservazione "**sottospirito**" conferisce a lamponi, mirtilli, more, ribes, così come ad amarene, ciliegie e persino caldarroste, una particolare gustosità così da renderli un ideale finepasto.

Non meno rinomati i **distillati** e i **liquori di montagna**. Le grappe vengono ottenute sia da tutti i tipi di frutti e bacche del bosco, che da altre varietà erbacee e produzioni locali, quali ad esempio: la grappa alla rosa, alla ruta, al miele, alla genziana, alle erbe montane… E, infine, i liquori, fra i quali particolarmente apprezzati sono il *Nocino* e l'*amaro di Genziana*.

Dove si acquistano

Cooperativa Agritur
Via Serra, 56
Lizzano in Belvedere (Bo)
Tel. 0534.51241
Punto Vendita:
Via Marconi, 41
Vidiciatico
La Cooperativa produce confetture biologiche con frutti di bosco, sottobosco e zucchero di canna a base di castagne e marroni, amarena, mora, mirtillo, lampone, ribes, sambuco, prugnolo selvatico. Sono disponibili presso il punto vendita di Vidiciatico: frutti di bosco sciroppati biologici, grappe e liquori.

Cà Gabrielli
Via Ca' Gabrielli, 156
Località La Cà
Lizzano in Belvedere (Bo)
tel. 0534.54049
cell. 339.139742
e-mail: am326@libero.it
www.cornoallescale.net

Dove l'ospitalità è un'antica consuetudine

Passeggiate rigeneranti fra erbe aromatiche all'ombra di castagni secolari, giornate trascorse all'aria aperta nel mutare dei paesaggi stagionali: il Parco del Corno alle Scale è davvero un luogo a cui affezionarsi, un'oasi verde fuori dal tempo per conciliarsi con la natura e con se stessi. La purezza dell'ambiente la si respira ovunque e la genuinità dei prodotti tipici che ne deriva la si assaggia nelle squisite preparazioni gastronomiche della **cucina locale**. Ma forse l'esperienza più speciale che si vive in queste terre montane è l'incontro con la gente, lo spirito di calorosa accoglienza che, nella **locanda**, come nell'**albergo rustico** o nell'**agriturismo**, abbraccia il visitatore regalandogli la sensazione di sperimentare e fare suo uno stile di vita all'insegna della cordialità, del buon umore, del contatto con la natura, del benessere più appagante. Perché l'ospitalità, qui, è prima di tutto un **valore della tradizione**, un'antica consuetudine che restituisce il piacere di sentirsi a proprio agio, come a casa propria.

All'antica locanda Corsini

Cacciagione, tartufo, funghi, specialità della cucina emiliana e appenninica a base di prodotti biologici, persino il prelibato Salmerino del Corno alle Scale: in questa **Trattoria di montagna**, segnalata anche da *Slowfood*, i buongustai sono i benvenuti. Ma non resterà deluso nemmeno chi alle squisite pietanze caserecce vuole abbinare un soggiorno piacevole e altrettanto familiare nelle atmosfere e nel calore dell'accoglienza. Un altro punto di riferimento per scoprire le meraviglie di questo Parco, gustandone appieno tutte le opportunità: il comfort della vacanza in un hotel-ristorante di pregio, il benessere dell'aria pura di montagna, il divertimento delle passeggiate e degli sport estivi e invernali.

★★★

Hotel Trattoria Corsini

Via Statale, 36
Rocca Corneta
Lizzano in Belvedere (Bo)

www.hotelcorsini.it
info@hotelcorsini.com

La grande casa della pineta

Immerso nel verde, l'Hotel Appennino offre ai suoi ospiti un soggiorno che ha tutte le caratteristiche della **vacanza in relax**: camere spaziose e ambienti piacevoli, caratterizzati da rivestimenti in legno chiaro, tipici della montagna, un'ampia sala da pranzo in cui concedersi qualche delizioso manicaretto della cucina tipica, un giardino per le sieste pomeridiane, la comodità del parcheggio privato e, perché no, la vicinanza delle Terme di Porretta, per un rigenerante periodo tutto dedicato al proprio benessere.

★★★

Hotel Appennino

Via Marconi, 4 40049
Vidiciatico (Bo)
Tel. 0534.53107
Fax: 0534.53107

E-mail:
hotelappennino@appennino bolognese.it

Il piacere di un'atmosfera rustica

Un nome pittoresco, che richiama i toponimi della zona, per questo accogliente albergo situato nel centro storico di Lizzano in Belvedere e recentemente ristrutturato, mantenendo inalterate le caratteristiche architettoniche locali, a testimonianza della sensibilità dei proprietari e degli amministratori, da sempre impegnati a preservare le peculiarità delle nostre terre. Si tratta di un esempio di struttura modernamente attrezzata, ma rigorosamente ancorata alla tradizione, **in perfetta sintonia con l'ambiente**. La vista sulla vallata del Silla che si può godere dalla terrazza panoramica e da alcune camere dell'hotel è davvero splendida.

★★★

Hotel *Il Fondaccio*

Via Gasperini, 22
40042 Lizzano in Belvedere
Tel. 0534.51180
Fax: 0534.51180

e-mail: ilfondaccio@libero.it

Un'oasi di relax all'insegna delle passeggiate e dello sport

La buona cucina è il fiore all'occhiello di questo Hotel, il principale della cittadina di Vidiciatico, dove si gustano tutti i piatti tipici della **gastronomia emiliana**. Dedicato a chi desidera trascorrere giorni rilassanti, in un ambiente confortevole, con camere dotate di tutti i comfort, alternando escursioni all'aria aperta, con una partita a tennis o una bella nuotata nella nuova piscina Conca Sole. D'inverno poi, la vicinanza alle piste da sci permette di godere appieno del divertimento e degli splendidi paesaggi innevati del Corno alle Scale.

★★★

Hotel Montegrande

Via Marconi, 27
40049 Vidiciatico
Tel. 0534/53210
Fax. 0534/54024

www.montegrande.it
e-mail: info@montegrande.it

Dimenticare la città...

Pare impossibile che, a meno di 100 chilometri da Bologna e da Firenze, le tensioni e lo stress metropolitano sembrino già così lontane… Eppure è così, e questo Residence, circondato da un **giardino alberato di oltre 2 ettari**, pare proprio il luogo adatto per tutti coloro che desiderano abbandonarsi ai ritmi tranquilli di una cittadina immersa nel verde: solitari, coppie, famiglie e bambini. Negli appartamenti recentemente ristrutturati di Villa Fedora, il soggiorno scivolerà sereno, fra una lettura in biblioteca e un pomeriggio di relax nella bellissima terrazza solarium, fra un'escursione al Parco del Corno alle Scale e una visita al giardino frutteto della Villa.

★★★

Residence Villa Fedora

Via della Pieve, 19
Lizzano in Belvedere (BO)
Tel. 0534 51595

www villafedora.it
e-mail:
villafedora@cornoallescale.it

L'ospitalità di una seconda casa

Situato nel centro di Lizzano in Belvedere, nel cuore del Parco, questo hotel **a conduzione familiare** coniuga il calore di un'ospitalità e di una cucina fatta in casa con i comfort e la professionalità di un albergo di elevata categoria: 28 camere, tutte dotate di Tv, servizi privati, ascensore, parcheggio riservato ai clienti, ski-room e Solarium. Un luogo ideale per trascorrere un periodo di vacanza sia in estate, magari con qualche escursione in mountain bike, che in inverno, per un emozionante momento sulla neve, senza dimenticare la vicinanza della piscina con giochi d'acqua e idromassaggio, dei centri termali e Beauty Farm di Porretta Terme, della magnifica Firenze.

★★★

Hotel Montepizzo

Piazza Montanari, 1
40042 Lizzano in Belvedere (Bo)
Tel. 0534.51055-51650
Fax 0534.51266

www.hotelmontepizzo.it
e-mail: montepizzo@bbctech.it

Un ambiente raffinato per una vacanza ricca di opportunità

L'atmosfera rustica, fatta di calore e buona tavola è protagonista: fin negli arredi, fatti di mobili tradizionali in legno pregiato, Villa Svizzera esprime lo spirito dell'ospitalità di queste terre. Come in una **villa padronale dell'inizio del Novecento**, dove gli ospiti trascorrevano lunghi pomeriggi all'ombra dei grandi alberi del giardino, oppure piacevoli serate davanti al focolare ascoltando buona musica con gli amici, o sorseggiando un liquore aromatico, dopo una cena gustosa. Il tutto, naturalmente, nella splendida cornice del Parco, con le sue ricchezze ambientali da scoprire in ogni stagione.

★★★

Albergo Villa Svizzera

Via Marconi,15
40049 Vidiciatico
Tel. e Fax. 0534.53925

www.albergovillasvizzera.it
e-mail: info@albergovilla svizzera.it

Il Borgo incantato

Cà Gabrielli è un **pittoresco borgo del XVI secolo**, ristrutturato mantenendo lo stile architettonico locale. In questo angolo fatato, si ritrovano tutte le attività rurali tipiche della vita montanara: la raccolta diretta e la lavorazione dei frutti del bosco; la preparazione di cibi genuini e nutrienti, come le paste fatte in casa, i dolci e i biscotti rustici, i formaggi, tutti da gustare nel Ristorante, che propone squisite specialità, fra cui il prelibato Salmerino. Fra le iniziative di questo Agriturismo segnaliamo: in autunno le domeniche delle frugiate, caldarroste cotte nel camino abbinate al vino novello; le lunghe passeggiate nei dintorni, a piedi o a cavallo sui bellissimi purosangue Appaloosa, e, per i bambini, oltre al parco giochi, percorsi didattici in fattoria e settimane di vacanza a luglio.

Cà Gabrielli

Via Ca' Gabrielli, 156
Lizzano in Belvedere (Bo)
Tel. 0534.54049
Cell. 339.139742
e-mail: am326@libero.it

Periodo di apertura
Tutto l'anno.
Si consiglia la prenotazione.

Produzioni tipiche
Lamponi e Lamponi gialli.
Biscotti rustici al cacao, alle noci, alla frutta secca.

Sapori e abitudini della montagna

Novanta ettari di terra a disposizione di un'azienda agricola dove pressoché ogni alimento è prodotto all'interno dell'azienda stessa. Si allevano suini, ovini e bovini, ma anche cavalli arabi puro sangue, si raccolgono funghi freschi, erbette, tartufi, frutti di bosco e si producono miele, pecorini, freschi e stagionati, e ricotte.
La Casaccia è un **edificio rurale del 1500** in pietra a vista e tetto in legno con stanze accoglienti e un ristorante dove troverete ottimi piatti stagionali: ravioli di ricotta, tortelli di patate con tartufo, maccheroncini al torchio con funghi porcini, agnello e maialino al forno, torta di mele e di castagne…
Molte le attività cui dedicarsi nell'azienda: passeggiate a piedi o a cavallo, pesca sportiva nei laghetti dei dintorni, e persino tiro con l'arco nel percorso di caccia a sagome tridimensionali, deltaplano, parapendio, mountain bike.

La Casaccia

Via Casaccia, 69
Frazione di Querciola
Lizzano in Belvedere
Tel. 0534.56050 – 56040
Fax 0534. 56050

Periodo di apertura
Tutto l'anno.
Si consiglia la prenotazione.

Produzioni tipiche
Formaggi, ricotte, miele.

Tutto come una volta

Ve lo ricordate il sapore gustoso della confettura della nonna? Oggi come allora, quel rito di preparazione si ripete alla **Cooperativa Agritur**, più volte all'anno, a seconda dei periodi di maturazione delle singole varietà di frutta, tutte rigorosamente biologiche, certificate e provenienti da diverse zone del Parco del Corno alle Scale: rosa canina, prugnolo selvatico, frutti di bosco, sambuco…
Si aggiungono grappe, liquori ottenuti per infusione, sciroppi di frutti appena colti, ma anche il miele vergine e la castagna, lavorata secondo le molte ricette locali. Tutta la genuinità di questi prodotti, direttamente raccolti dalle piante, oppure coltivati senza fertilizzanti, concimi chimici o pesticidi, rende imperdibile l'occasione di fermarsi al Ristorante della Cooperativa per un pranzo o una cena all'insegna della buona tavola.

Cooperativa Agritur

Via Serra, 56
Tel. 0534.51241
Lizzano in Belvedere (Bo)

Punto Vendita:
Via Marconi, 41
Vidiciatico

Borghi e aziende rurali

Spesso ricavati da antichi borghi in sasso, gli agriturismi della zona sono un esempio di come la passione e l'entusiasmo di persone che amano la vita semplice di montagna possano creare dei piccoli universi produttivi, rifacendosi alle tradizioni locali, non solo per quanto riguarda la coltivazione di alimenti naturali e il recupero della cucina contadina, ma anche per ciò che riguarda **forme di artigianato creativo legate all'ambiente**. E' il caso, ad esempio, dell'azienda Flammineda, di Pianaccio, nel Comune di Lizzano in Belvedere. Assemblando manualmente "frammenti del bosco", come semi, cortecce, foglie, muschio, radici e altri materiali vegetali, vengono creati graziosi "*souvenir viventi*", ovvero oggetti che realmente ricordano i profumi e i colori del bosco: *ricci, gnomi, scatole fatte di semi, fermacarte costituiti da dischi di legno*.

Azienda Flammineda
Oggetti in vendita presso il Centro visita di Pianaccio.