

# UNA MONTAGNA DI GUSTO

*Percorsi alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche  
dell' Appennino Tosco-Emiliano*

*A dicembre 2014 è stato presentato all'Arena del Sole un progetto GAL chiamato "Destinazione Appennino".*

*Il progetto prevedeva un sito e una app relativi alla mappatura dei luoghi di interesse, dei percorsi naturalistici, dei ristoranti e delle strutture alberghiere di ben 18 Comuni della Provincia bolognese.*

*Il sito e la app sono aggiornabili su suggerimento degli utenti; ho quindi contattato chi se ne occupa e chiesto se fosse possibile inserire anche una sezione di enogastronomia. Mi hanno risposto positivamente ed ho quindi iniziato a segnalare le aziende agricole della mia zona, ovvero l'Unione Alto Reno, con certificazioni di qualità e/o produzioni biologiche, che prevedono anche visite guidate e laboratori. Da questo lavoro è nato un elenco di strutture che si occupano per lo più di agricoltura, allevamento e trasformazione di prodotti biologici e/o di nicchia come, ad esempio "Il Salmerino del Corno alle Scale" ... unico Presidio Slowfood della Città metropolitana.*



*Inserite poi sul sito [www.destinazioneappennino.it](http://www.destinazioneappennino.it) e sulla relativa app scaricabile per Android e Apple possono dare vita ad un percorso, modificabile a seconda dei gusti, del tempo a disposizione e del variare delle stagioni.*

*In questo modo si utilizza al meglio un progetto GAL già in parte operativo e non è richiesto alcun onere aggiuntivo per la nuova sezione appena inserita.*

*Sarà inoltre possibile aggiornare questa sezione con le peculiarità enogastronomiche anche di tutti gli altri Comuni coinvolti nel progetto, creando una grande mappa delle aziende di rilievo legate al buon cibo.*

*Per quello che riguarda il territorio dell'Unione Alto Reno è possibile arrivare in treno*

*a Porretta Terme e noleggiare una bicicletta con pedalata assistita per spostarsi e raggiungere le diverse realtà, oppure muoversi a piedi lungo i sentieri segnalati sulla app.*

*Il costo può partire da 15,00euro prevedendo un'unica tappa come, ad esempio un laboratorio di arte casearia e visita alla Azienda agricola "La Casaccia" con degustazione di formaggi in loc. Querciola (Lizzano in Belvedere); fino ad un vero e proprio pacchetto di 2 giornate con pernottamento e cene a base di prodotti tipici e svariate visite alle aziende (costo circa 150,00euro a persona).*



*Oltre a quelle già citate sopra, le aziende individuate spaziano a 360°... si va dall'agricoltura biodinamica de "I Dardagnoli" alla coltura di piante officinali di "Rocca dei Fiori" entrambe a Rocca Corneta (Lizzano in B.); dal Caseificio Sociale di "Querciola" (Lizzano in B.) all'allevamento di polli ruspanti BIO allevati allo stato brado e Maiale Grigio di Cinta Senese con relativa macelleria e salumeria (Pavana); dalla Birra artigianale di Castagne "Beltaine" (Granaglione) ai prodotti dolciari del forno "Corsini"(PorrettaTerme), etc....*





*Il noleggio della bicicletta con pedalata assistita è di 30,00euro giornalieri.  
Per promuovere il tutto, oltre ad un minimo di materiale cartaceo, pensavo più che  
altro a siti Internet specializzati in food, riviste del settore, promozione su Facebook e  
contatto con agenzie turstiche del settore.*