



## **PROFUMI DI TRADIZIONE E NATURA DEL PANE MONTANARO BOLOGNESE**

Da poco più di un anno è partito il **progetto MontagnAmica**, realizzato dai **Comuni di Monzuno e Loiano, nell'Appennino Bolognese**, che ha per obiettivo la valorizzazione dell'economia di montagna, attraverso il recupero delle colture locali (soprattutto cereali, grano e farro) realizzate con metodi d'agricoltura biologica e la produzione del **tipico pane montanaro**. Per la sua alta qualità ed il suo valore tradizionale e culturale, questo pane è stato eletto simbolo dei sapori tipici di questa parte di Appennino tra Emilia e Toscana. Il profumo del pane dell'Appennino Bolognese traccia un itinerario – **La Via del Pane (www.laviadelpane.it)** – che percorre il territorio delle **Cinque Valli dell'Appennino Bolognese**, facendolo conoscere ed apprezzare dal punto di vista turistico, culturale e gastronomico.

Per celebrare le tradizioni legate all'agricoltura di montagna, è in programma per il **18 e 19 giugno 2005** la **seconda edizione della manifestazione MONTAGNAPERTA**, una festa agreste di benvenuto all'estate che nel 2004 ha riscosso un notevole successo di pubblico.

Il buon pane montanaro, fragrante di forno e profumato di bosco, è il protagonista della festa campagnola di MONTAGNAPERTA e si unisce al suo ideale companatico, i salumi ed i formaggi forniti dai produttori locali presenti con i loro stand gastronomici, dove si potranno anche acquistare i prodotti. Non mancheranno i vini DOC dei Colli Bolognesi, i dolci tipici della montagna e l'artigianato tradizionale (pietra, ferro battuto, ceramica). Il programma prevederà numerose iniziative ed intrattenimenti, adatti a grandi e bambini: dalle escursioni ed itinerari turistici tematici nel territorio dell'Appennino bolognese, ai laboratori didattici (fattoria degli animali, panificazione, smielatura, cucina tipica, creazione ceramica, pittura).

### **LABORATORI DIDATTICI ALLA SCOPERTA DELL'AMBIENTE APPENNINICO**

Per il 2005, l'Associazione MontagnAmica ha previsto un ricco programma di visite guidate ed attività di **laboratori didattici adatti a bambini, famiglie, adulti**, presso tutte le sue aziende agricole ed agriturismo associati, presenti nel territorio dell'Appennino Bolognese. I laboratori sono imperniati sulle attività tipiche dell'economia di montagna, come la mungitura, la preparazione del formaggio, la coltivazione di frutta e cereali, ma anche corsi di cucina, passeggiate guidate e tante altre attività divertenti ed interessanti per stare a contatto con la natura. E per restare in tema di pane, l'Associazione MontagnAmica, in collaborazione con la ProLoco di Loiano (BO), realizzerà un **laboratorio di panificazione** per la produzione e degustazione del tradizionale pane montanaro bolognese. (Info ProLoco di Loiano Tel. 051 6773328; [info@montagnamica.it](mailto:info@montagnamica.it))

Ecco qualche indicazione utile sui laboratori didattici e le attività sportive e ricreative in agriturismo:

**AGRITURISMO SASSO ROSSO** (Monzuno) tel. 051 6771802  
"Conosciamo il Cavallo": avvicinamento al cavallo ed all'equitazione.

**AZIENDA AGRICOLA IL POGGIOLO** (Pianoro) tel. 051 239975  
Passeggiate di educazione ambientale nei boschi. Tiro con l'arco  
Floriterapia e laboratorio didattico dedicato agli oli essenziali, macerati glicolici, tinture.  
Percorso del pane, degustazione vini.

**SOCIETA' AGRICOLA LA COLOMBAROLA** (Farneto Pianoro) tel. 051 6251103  
[www.lacolombarola.it](http://www.lacolombarola.it);  
Visite della cantina e dei vigneti; attività didattiche per bambini, scuole, adulti.

**FATTORIE DI MONTECHIARO** (Sasso Marconi) tel. 051 6755140 [www.montechiaro.it](http://www.montechiaro.it)  
Visite al vigneto, agli ulivi, all'allevamento ovino.

**AGRITURISMO CANOVETTA DEL VENTO** (Pianoro) tel. 051 6516564 [www.canovettadelvento.it](http://www.canovettadelvento.it)  
Corsi di cucina per adulti; birdwatching, passeggiate a piedi e in MTB.

**LA CARTIERA DEI BENANDANTI** (Monghidoro) tel. 051 6551498 [www.lacartiera.it](http://www.lacartiera.it)  
Corsi di cucina tradizionale per adulti; tiro con l'arco, gite in MTB, trekking in azienda.

**AGRITURISMO RIO MAGGIORE** (Sasso Marconi) tel. 051 840539 [www.agriturismoriomaggiore.it](http://www.agriturismoriomaggiore.it)  
Passeggiate naturalistiche, birdwatching, maneggio, gite in MTB.

**AGRITURISMO RIO VERDE NATURA E CULTURA** (Sasso Marconi) tel. 051 6751269  
[www.agriturismorioverde.it](http://www.agriturismorioverde.it)  
Teatro all'aperto, attività didattiche per bambini; corsi di pittura e ceramica per adulti; percorsi trekking e bici.

**AZIENDA AGRICOLA MASSIMO TEDESCHI** (Loiano) tel. 051 929393  
Passeggiate nel Rio Montalto

**LA LOCANDA DEI 5 CERRI** (Sasso Marconi) tel. 051 847734 [www.locandadei5cerri.com](http://www.locandadei5cerri.com)  
Attività didattiche per bambini, scuole, adulti; corsi di cucina per adulti.

---

## IL TERRITORIO

La Comunità Montana Cinque Valli Bolognesi interessa un territorio di circa 600 kmq ed include 8 comuni: Sasso Marconi, Pianoro, Monterenzio, Loiano, Monghidoro, Monzuno, S.Benedetto Val di Sambro, Castiglione dei Pepoli. Grazie alla sua posizione strategica di zona di passaggio tra il versante orientale e quello occidentale dell'Appennino, tra Bologna e Firenze, questo territorio è stato abitato fin dall'epoca paleolitica e sono arrivate fino a noi numerose testimonianze delle epoche che hanno segnato la storia di queste montagne: strade militari, pievi, rocche fortificate, mulini, piccoli borghi di pietra. Nel territorio delle Cinque Valli Bolognesi c'è tutto ciò che può piacere ad un escursionista, perché gli itinerari sono sempre una riuscita combinazione di valori naturalistici, storici, culturali, senza tralasciare l'eccellente enogastronomia. Il bellissimo paesaggio appenninico, caratterizzato da boschi di castagni e faggi, numerosi corsi d'acqua, prati pascoli, vigneti, affioramenti rocciosi, consente di effettuare percorsi a piedi, in MTB o a cavallo, trovando sempre ottimi punti di sosta presso i numerosi agriturismo, le trattorie ed i paesi della zona.

## I PRODOTTI TIPICI

Ci troviamo tra Emilia e Toscana e, come sempre accade nelle zone di "confine", le produzioni agroalimentari e le tradizioni della tavola condividono ricette e sapori. La semplicità degli ingredienti e delle preparazioni, saporite e robuste, caratterizza tutta la gastronomia della montagna bolognese, che può vantare un ricco paniere di prodotti tipici locali. L'Appennino determina una limitazione delle coltivazioni agricole, a vantaggio dello sfruttamento delle risorse naturali spontanee, come le castagne ed i frutti del sottobosco (funghi, tartufi, frutti di bosco). Accanto a questi prodotti, troviamo i vini della D.O.C. Colli Bolognesi, i salumi, le carni, i formaggi, le erbe officinali, il miele, le confetture, i liquori. L'arte bianca, ovvero l'arte dei fornai, che qui è particolarmente attiva (esistono ben 64 panifici in quest'area appenninica, più i forni presso alcuni agriturismo), sforna pane montanaro, biscotti, zuccherini e ravioli, farine e cereali biologici.

**Info: MontagnAmica** - Tel. 051 6773328 Fax 051 6770144; [info@laviadelpane.it](mailto:info@laviadelpane.it);  
[www.laviadelpane.it](http://www.laviadelpane.it)

**Ufficio Stampa Tourist Trend MG** – tel. 051 840058 fax 051 6752266 [info@tourist-trend.it](mailto:info@tourist-trend.it)