

Con il contributo di



Itinerari di Biodiversità e Agricoltura eroica nell'Alto Appennino Modenese

Il Club Alpino Italiano a sostegno della Biodiversità
prodotta da gente che vive in montagna



In collaborazione con



Indice

- 4 **Progetto Tutela della Biodiversità**
- 5 **Agricoltura e Biodiversità**
- 6 **Francesco Marchetti**
di Francesco Marchetti
- 9 **Capanna di Biagio**
di Domenico Bernardi
- 12 **Capre della Selva Romanesca**
di Riccardo Marcolini
- 15 **Casa Minelli**
di Alessandro Manfredini
- 18 **Il Cespuglio delle Merafoglie**
di Emanuela Vanda
- 21 **Le Fontanine**
di Daniele Merlini
- 24 **Radici Felici**
di Francesco ed Alison
- 27 **Terre di Chiarabaldo**
di Elisa Cantarelli
- 30 **Terre di Jack**
di Matteo Marchetti
- 33 **Vivi la Natura**
di Isabella Vivi

Progetto realizzato grazie al finanziamento:
Comitato Scientifico Emilia Romagna
Commissione Centrale Tutela
Ambiente Montano

Coordinamento:
Valeria Ferioli, CAI sezione di Ferrara

Interviste e testi a cura degli Operatori
Naturalistici e Tutela Ambiente Montano
CAI Bologna e Ferrara:

Mario Cerasuolo, Valeria Ferioli, Luigi
Mantovani, Giorgio Maresi, Milena Merlo
Pich, Benedetta Orsini, Serena Perego

Itinerari a cura del CAI - Sezione di Pavullo
nel Frignano:

Loretta Biolchini, Graziano Boilini,
Fabio Fulgeri, Marinella Gianaroli,
Serena Muracchini, Maria Luisa Severi,
Lorenzo Sorbelli, Paolo Venturelli

Raccolta materiali su aziende agricole a
cura di Associazione Equofrignano:
Renato Bertoni, Silvia Marra, Giulio Orsini,
Elena Rondelli, Sara Venturelli

Foto di copertina: Nadia Andreoli

Foto retro di copertina: Emanuela Vanda

Impaginazione grafica & layout:

 wamostudio.it

Stampato in Italia

Tutti i diritti riservati.

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

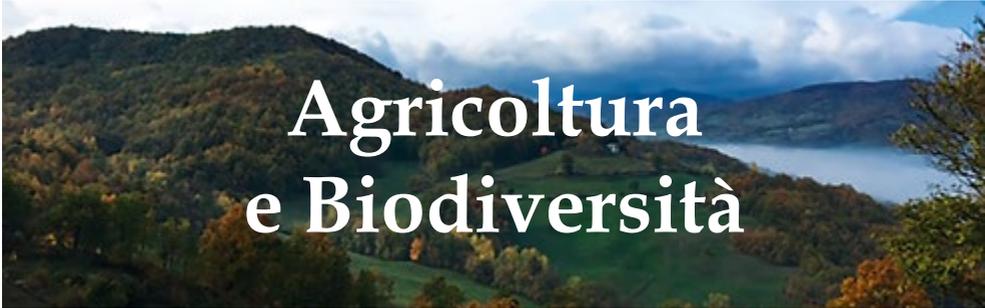


Progetto Tutela della Biodiversità

Camminando fra le montagne mi sono ritrovata spesso ad ammirare boschi, crinali e vallate. Luoghi in cui perdersi è un'esperienza mistica e incontrare gente che lavora la terra e non si arrende è un grande privilegio. Persone che sembrano avere giornate lavorative che non finiscono mai e che si lamentano poco della fatica fisica. I loro occhi raccontano in modo silenzioso il vissuto e le parole sembrano non bastare, ma le mani mostrano con umiltà e concretezza la loro sapienza legata alle stagioni e alla natura. Noi cittadini ed escursionisti spesso ci accostiamo talvolta noncuranti e talvolta affascinati da un mondo idealizzato. Mentre facciamo escursioni siamo presi dalla meta, dalla prestazione o semplicemente nel godere del cammino, per accorgerci che il paesaggio appenninico esiste grazie a loro. Il Comitato Scientifico del CAI Emilia Romagna ha voluto con questo libretto far conoscere la storia di un piccolo territorio che, grazie anche al lavoro di questi agricoltori e

allevatori, resiste nonostante tutto. In Appennino la montagna ha conservato, oltre all'aspetto della natura, un rapporto con l'uomo che fonde intrecci di storia, cultura e leggenda, che rende queste montagne ricche di grande biodiversità. Dopo quasi un secolo e mezzo in cui la nostra attenzione era rivolta alle montagne, ora dovremmo essere più attenti riguardo ai montanari, a ciò che sono e a come vivono, alla loro storia, ai loro costumi e alle loro tradizioni. Di rimando, il CAI potrebbe diventare interfaccia o anello di congiunzione culturale, produttore di socialità e spazio relazionale su temi diversi da quelli dello sport, superando definitivamente il concetto di montagna come "terreno di gioco".

Valeria Ferioli



Agricoltura e Biodiversità

L'agricoltura di montagna ha, nel corso dei secoli, creato e preservato una biodiversità preziosa che sottende il paesaggio di tante zone alpine ed appenniniche. Un intreccio tra il lavoro dell'uomo e un'economia, spesso di povertà e di fame, che ha portato alla gestione del territorio così come la conosciamo ed ammiriamo.

I tempi sono cambiati, possiamo dire per fortuna, per quanto riguarda il superamento della miseria, ma i cambiamenti hanno portato e portano a perdite di conoscenze e alla sparizione di saperi ed anche di un patrimonio genetico che ha fatto la storia della nostra montagna. Travolte dalla globalizzazione e dal benessere, le colture tradizionali sono spesso residuali e l'abbandono conseguente del territorio risulta essere la matrice comune per tante zone appenniniche ed alpine. Specificità e qualità sono stati i pilastri per cercare di salvaguardare l'agricoltura montana, ma il fattore chiave come sempre rimane l'uomo e la sua fatica.

Una montagna viva ha ancora bisogno della presenza di agricoltori sapienti ed anche innovativi, capaci di coniugare la tradizione con i nuovi mezzi e le nuove conoscenze tecnologiche e scientifiche. Un lavoro che deve tendere non a ricreare un'economia "museale", ma che deve concorrere, con l'aiuto di tutti, ad inventare la nuova montagna

del presente e del futuro. Una sfida non semplice: richiede il recupero di quanto si può recuperare e che può avere ancora uno spazio anche commerciale; impone il cercare nuove economie a livello locale e non solo, che possano supportare e giustificare il lavoro in campo; interpella nuovi sforzi di ricerca e di sperimentazione, nonché di formazione ed informazione. Una partita aperta che tutti quelli che amano la montagna sono chiamati a giocare, ognuno nel suo ruolo: i montanari, agricoltori e non, ed i cittadini, turisti e non.

In quest'ottica ben venga anche questo lavoro con cui il CAI prova a mettere in rete le realtà produttive di una zona di montagna come il Frignano. Un approccio che cerca di coniugare per l'appunto gli aspetti produttivi con quelli turistici e, se vogliamo, culturali. La rete in questo caso punta a creare conoscenze comuni tra chi fa sul territorio e chi lo frequenta.

Una base importante di una cultura sulle colture che sia davvero condivisa e su cui costruire qualcosa di buono già nel presente.

Giorgio Maresi

Azienda Agricola

Francesco Marchetti

di Francesco Marchetti

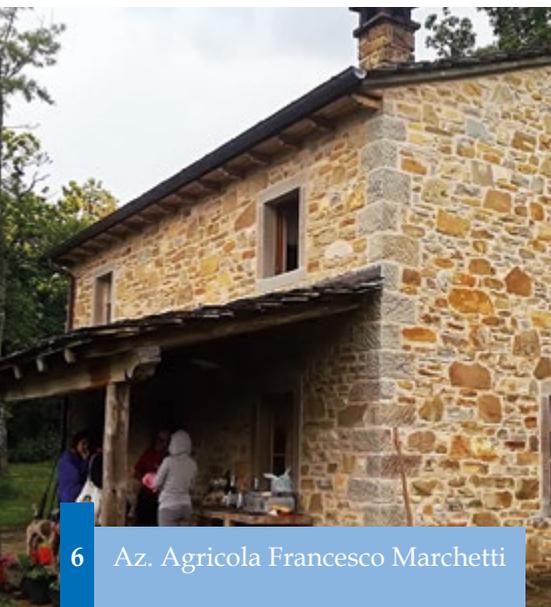
La nostra storia

Fancesco (detto Franco) nasce ad Acquaria di Sotto di Montecreto nel 1960. Al tempo, nel nostro Appennino, si viveva di un'economia di sussistenza fatta di raccolti di castagne e allevamento di pochi capi di bestiame per famiglia. Negli anni '60 la fuga verso le fabbriche della pianura generò lo spopolamento della montagna. Anche Franco, già adolescente, sentì l'attrazione verso un mondo più agiato; si trasferì a Modena odiando quella terra che divenne in seguito motivo di vita. Alle vicende agricole della famiglia

Contatti

📍 Via Fontana Buona, 1515
Montecreto (MO)
☎ +39 338 829 7635

Marchetti si aggiungono quelle belliche. Tra il '44 ed il '45 la mamma di Franco ospitò alcune decine di partigiani che, di lì a poco, avrebbero partecipato alla battaglia del Monte Penna e da questo evento storico prende il nome il "Sentiero dei Partigiani" che attraversa l'Azienda Marchetti. Il desiderio di creare rinnovamento nell'Azienda di famiglia, portò Franco in Garfagnana, da cui introdusse, assieme a Graziano Poggioli, storico produttore del Frignano, il Farro dicocco biologico; da quel momento iniziò la produzione di pane con pasta madre cotta in forno a legna che distribuì in tutte le piazze della provincia di Modena e oltre. Attualmente Franco ha ceduto alla sorella l'attività di panificazione mantenendo la produzione di cereali biologici sul "Sentiero dei Partigiani", al "Monte".



Le nostre attività

Al "Monte" l'attività principale dell'azienda è la coltivazione. Qui Franco, oltre i campi di Grani Antichi e Farro, coltiva un orto irrigato recuperando l'acqua piovana e ha riattivato la coltivazione del castagneto. Dal recupero in bioarchitettura della vecchia stalla del nonno, Franco ha ricavato la sua abitazione e, recentemente, ha costruito un forno a legna esterno alla casa. A breve intende rimettere in funzione un vecchio mulino con macina in pietra.

Periodo di produzione

Tutto l'anno

I nostri prodotti

L'azienda coltiva **Farro**, commercializzato in chicchi e farina, e **Grani Antichi** di qualità Abbondanza, Gentilrosso e Verna (un grano resistente tipico di questa zona), che vengono trasformati in farina macinata a pietra presso il Mulino di Sassopuzzino (Renno di Pavullo). Questo mulino è alimentato con le acque del Rio Tufo e seguito da Dino Pattarozzi, mugnaio ormai ultraottantenne. I cereali vengono coltivati a rotazione con l'**erba medica**, che ha proprietà di arricchire il terreno di azoto, prezioso per la crescita del grano. L'erba viene poi ceduta agli allevatori locali per l'alimentazione degli animali. L'azienda commercializza inoltre **Castagne**, sia secche che trasformate in farina, frutto dei castagneti secolari che circondano il casolare al Monte.





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- *certificazione biologica*
- *custodia semi antichi*
- *trasmissione antichi saperi*
- *recupero manufatti con arricchimento terreni*
- *riduzione e riciclo rifiuti*
- *mantenimento castagneto secolare*

Itinerario n.1

Partenza	Acquaria
Arrivo	Acquaria
Durata	3 h
Lunghezza	8,5 km
Dislivello	180 m
Difficoltà	T/E
Sentieri	Sent. dei Partigiani

Da Acquaria si procede per SP31/SdP, Via di Terra Rossa al Monte Penna (luogo simbolico della battaglia partigiana del '44), Cà Gambarà. "Treppi della ruzzola" sport dell'Appennino modenese, si prosegue verso Cà di Casaccia, incrocio con Maestà e a destra verso Cà Battaglini, SdP per località Il Monte, Az. Cà Marchetti; infine si riprende il SdP per tornare ad Acquaria.

Itinerario n.2

Partenza	Acquaria
Arrivo	Acquaria
Durata	7 h
Lunghezza	22 km
Dislivello	700 m
Difficoltà	E
Sentieri	Sent. dei Partigiani, 499, 451, 455, SC.5

Si procede fino ai Treppi come da itinerario n.1. Alla Maestà si prosegue verso Cà di Casaccia fino al 449 CAI e SC 6, che si prende a destra fino all'Oratorio di S. Biagio. Da qui il SdP/449 si sovrappone al n.5 fino a Sestola. Il SdP attraversa Sestola e si collega al 451 e al 455 CAI per Roncoscaglia, poi SdP si sovrappone per un tratto alla SP31. Dopo circa 300 m, si passa vicino all'Azienda Le Fontanine e si prosegue per Acquaria.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Azienda Agricola

Capanna di Biagio

di Domenico Bernardi

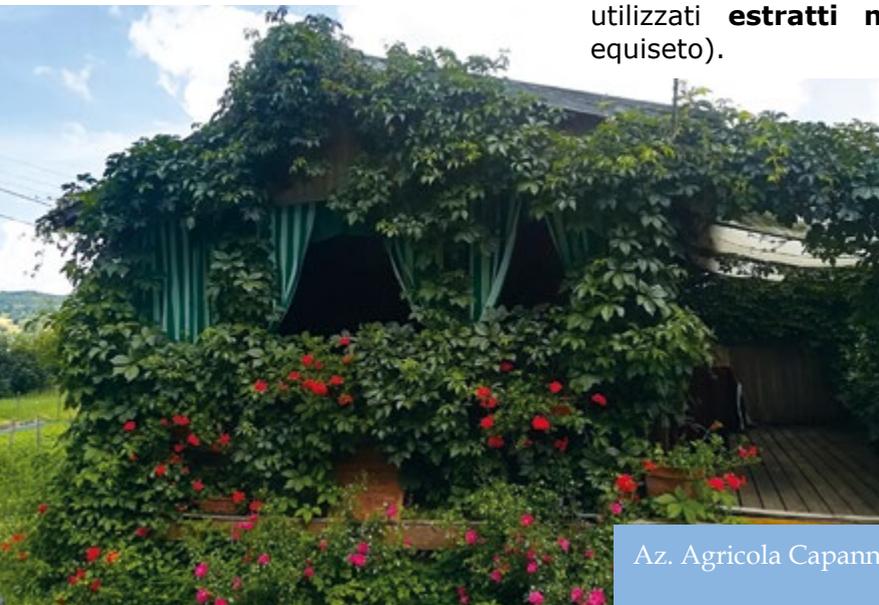
La nostra storia

La Capanna di Biagio è una piccola fattoria ubicata nelle immediate vicinanze del Parco del Frignano, da cui è possibile ammirare uno splendido panorama sui monti circostanti (Sasso Tignoso, crinale dell'Appennino Tosco-Emiliano). L'azienda è condotta dalla famiglia che ha acquistato il terreno dal vecchio proprietario "Biagio". Tutti i membri della famiglia hanno una profonda conoscenza della montagna e delle sue peculiarità e cercano, come dichiarano sempre, di "ricostruire il naturale". Tutte le lavorazioni sono

Contatti

📍 Via Capanne - S. Annapelago (MO)
☎ +39 334 613 5809 | +39 320 349 5647
@ monicaber73@gmail.com
🌐 www.capannadibiagio.flazio.com

fatte a mano, se si esclude l'uso di un piccolo trattore. I campi vengono concimati con il letame del loro bestiame, dopo adeguata maturazione. La produzione è di tipo biologico, ma preferiscono chiamarla "**naturale**", in quanto va oltre i requisiti del biologico, pur non avendone la certificazione. Come diserbanti e antifungini vengono utilizzati **estratti naturali** (es. equiseto).



Le nostre attività

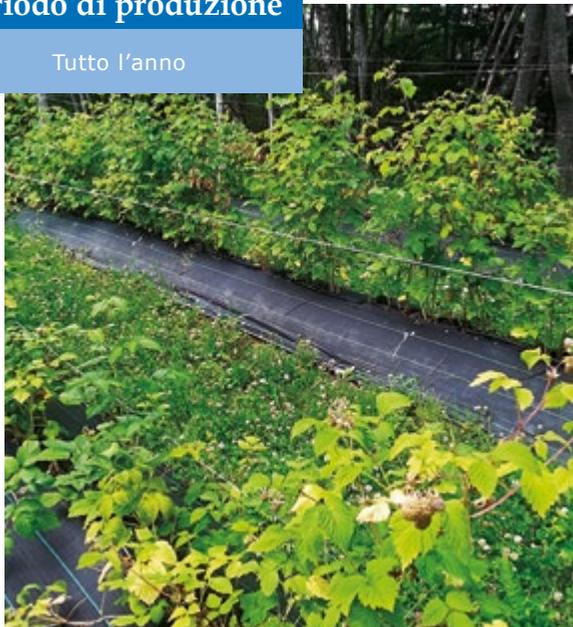
L'azienda copre tre ettari di terreni di proprietà, in cui vengono coltivati piccoli frutti (fragole, lamponi, ribes nero), segale, ortaggi e allevati alcuni animali: una mucca, una decina di capre e alcune galline. Inoltre viene effettuata **attività di ricerca** sulle risorse della montagna, come ad esempio l'utilizzo delle **erbe spontanee**. In estate si organizzano attività didattiche e feste sull'aia.

Periodo di produzione

Tutto l'anno

I nostri prodotti

L'azienda produce formaggio con latte misto di mucca e capra, uova, pane fatto con farina di segale e lievito madre, caffè di segale, composte e succhi di frutta. Le composte ed i succhi vengono poi trasformati da un'altra azienda di Savignano sul Panaro, che le arricchisce solo di zucchero di canna, mantenendo il più possibile inalterate le proprietà della frutta. La segale viene macinata in un **mulino a pietra** per ottenere una **farina integrale** che contiene ancora il germe di grano (la parte più ricca a livello nutritivo del chicco). Tutti i prodotti vengono venduti presso il piccolo spaccio aziendale oppure nei vari mercati agricoli settimanali locali.





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- *raccolta differenziata domestica*
- *riciclo dei rifiuti*
- *riciclo degli imballaggi*
- *maturazione letame per concimazione*
- *produzione naturale*
- *vendita spaccio aziendale e mercati agricoli*
- *partecipazione GAS*

Itinerario n.1

Partenza	Az. Capanna di Biagio
Arrivo	S. Pellegrino in Alpe
Durata	4 h
Lunghezza	10 km
Dislivello	424 m
Difficoltà	E
Sentieri	strada forestale, 00 CAI, 50 CAI

Itinerario n.2

Partenza	Az. Capanna di Biagio
Arrivo	Roccapelago
Durata	2 h
Lunghezza	4,5 km
Dislivello	brevi saliscendi
Difficoltà	T
Sentieri	strade secondarie asfaltate

Dall'Azienda nei pressi della vecchia seggiovia, si prende la carra-reccia per Cà del Colle, Cà Dome-nico, Poggio Scorzatello. Da qui si imbecca la Strada forestale (ultimo tratto emiliano della Via del Frigna-no) per Passo del Saltello. Si pren-de a destra lo 00 CAI fino al Giro del Diavolo, poi il 50 CAI per S. Pel-legrino in Alpe.

Da Sant'Annepelago, si prende la SP324 in direzione Pievepelago, dopo poco a sinistra si imbecca la strada asfaltata per Meledolo, Cà Guido, Campitello, Roccapela-go (antico borgo ex possedimen-to di Obizzo da Montegarullo, luo-go di molteplici interessi storici e noto per il recente ritrovamento di Mummie antichissime). Possibile visita ai musei con guida.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Azienda Agricola

Capre della Selva Romanesca

di Riccardo Marcolini

La nostra storia

L'Azienda agricola è situata sull'Appennino modenese, al confine con la Garfagnana, comune dell'area dell'Appennino Tosco-Emiliano, entrato a pieno diritto nella Rete delle riserve "L'Uomo e la biosfera" dell'UNESCO. Le Capre della Selva Romanesca iniziano la loro avventura nel 2005. L'idea di avviare un **allevamento caprino** nasce dall'esigenza di realizzare un'attività legata alla natura, che potesse integrarsi nella zona montana della Val Dragone, valorizzando le risorse che la caratterizzano per otte-

Contatti

📍 Via Roma, 96 - Frassinoro (MO)

☎ +39 349 536 8700

@ info@capredellaselva.it

🌐 www.capredellaselva.it

nere un prodotto che unisca le ottime proprietà e il sapore del latte di capra con i profumi e le genuinità tipiche del territorio. Sin dalla sua nascita l'attività dell'azienda agricola si fonda su semplici basi:

- il benessere delle capre e la bontà del latte;
- la naturalezza dei foraggi e delle metodologie di allevamento;
- la particolarità e genuinità del territorio della Val Dragone.

Dal 1° gennaio 2008 la Società Agricola "Le Capre della Selva Romanesca" è Certificata **Azienda Biologica**.



Le nostre attività

L'azienda si occupa, grazie all'aiuto di un bravo pastore sardo, di tutte le attività dell'allevamento: la cura e mungitura quotidiana, la conduzione al pascolo estivo, la gestione dei pascoli e la falciatura del foraggio, che sarà utilizzato per l'alimentazione delle capre nel periodo invernale, e la manutenzione della stalla. La razza delle capre allevate è la "**Camosciata delle Alpi**".

Periodo di produzione

Tutto l'anno

I nostri prodotti

L'azienda produce **formaggi caprini biologici** utilizzando pascoli incontaminati, un borgo del '700 e una natura intatta. Il **Grangessato di Roncosigifredo** è stato premiato nel 2010 come "Miglior Caprino Stagionato" e l'**Erborinato della Val Dragone** ha ricevuto il secondo premio. Anche lo **yogurt** si è classificato al terzo posto nel primo concorso "Yogurt di fattoria". L'anno successivo altre due medaglie d'oro: una per lo yogurt di capra naturale e una per quello ai frutti di bosco. Nel 2008 l'azienda decide di trasformare il latte e, dopo aver acquistato e rimodernato il casello locale di parmigiano-reggiano in disuso, il 26 luglio 2009 inaugura il **caseificio "Alle fontanine"**. Oggi il caseificio offre una vasta gamma di formaggi, tutti prodotti con il latte delle capre dell'azienda.





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- recupero borgo abbandonato
- raccolta differenziata
- riciclo dei rifiuti
- riciclo degli imballaggi
- gestione del pascolo e falciatura del foraggio
- produzione biologica certificazione ICEA
- presidio territorio
- partecipazione GAS

Itinerario n.1

Partenza	Cargedolo
Arrivo	Cargedolo
Durata	7 h 30'
Lunghezza	20 km
Dislivello	800 m +/-
Difficoltà	E
Sentieri	579, 573, 571, 575 CAI

Si prende Via Cargedolo fino all'Azienda. Si prosegue su strada secondaria e su carrareccia per Abbadina, Tanella, La Piana, Cà Guglia, fino al Passo Centocroci. Poi a sud su 579/VV, in seguito a destra per 573, 571, Alpesigola. Con il 575 si arriva a un antico borgo di pastori in abbandono (Oratorio dedicato a S. Antonio). Si riprende il 575, si passa da I Casoni, Molino del Grillo e Cargedolo.

Itinerario n.2

Partenza	Frassinoro
Arrivo	Frassinoro
Durata	5 h
Lunghezza	15 km
Dislivello	500 m +/-
Difficoltà	E
Sentieri	592, 588, 596, 593

Dalla Pieve matildica si prende il 593/Via Bibulca verso Monefiorino, si arriva al borgo di Cà Aradonica e al borgo di Mercato Vecchio. Si lascia la Bibulca e si sale verso il borgo di La Cà e la cima del Monte Modino (Monumento agli Alpini). Si scende nel versante del Dolo. Saliscendi con vasti panorami. Il bivio Terminaccio riconduce a Frassinoro.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Azienda Agricola

Casa Minelli

di Alessandro Manfredini

La nostra storia

L'azienda agricola viene istituita negli anni '40 del '900 dal nonno Natale Manfredini, con impianti di tipo **agricoli tradizionali**. Negli anni '60-'70 subentrano i genitori di Alessandro. Quest'ultimo, dal 1998, assieme alla moglie Stefania avvia l'agriturismo. Successivamente sviluppano le seguenti attività: dal 2005 l'attività molitoria per la macina dei loro grani e cereali e dal 2015 l'essiccatoio per le castagne. I campi dell'azienda sono ubicati tra i 780-1100 m di quota, in località tra Monzone e La San-

Contatti

- 📍 Via per Montecenero, 28
Monzone (MO)
- ☎ +39 349 427 9099
- @ info@agriturismocasaminelli.it
- 🌐 www.agriturismocasaminelli.it

tona (direzione Lama Mocogno). Possiedono circa 40 ettari gestiti a cereali, in cui la resa per coltivare di un medio impianto (grano saraceno) si aggira a 40 q./ettaro. Dal 2018 coltivano in via sperimentale lino e canapa. Coltivano girasole, lino e canapa per produzione oli con spremitura a freddo.



Le nostre attività

Alessandro e Sefania si occupano di tante attività, dalla raccolta alla trasformazione dei numerosi prodotti, ma una delle principali è la **molitura**. Tutto viene macinato e trasformato in loco (cereali e farina) sia per loro che per conto terzi. Svolgono attività di agriturismo con ospitalità e ristorazione.

Periodo di produzione

Tutto l'anno

I nostri prodotti

La produzione è di tipo **biologico** e le specie principali sono: orzo, farro monococco, grano, segale, grano saraceno, mais, ceci, semi di lino, grani duri, canapa (parte marginale della produzione, in quanto ancora sperimentale). Importante la coltivazione e trasformazione di antiche varietà di grano speciali come il Gentil Rosso, Grano del Miracolo, Inallettabile96 e il Mentana. Altri prodotti sono: confetture, biscotti, pane, castagne, vino, liquori, birra artigianale, aceto balsamico e altri trasformati. Norcineria e salumi con produzione propria di prosciutti. All'interno di Casa Minelli c'è una bella **acetaia** con oltre 100 botti di legni pregiati. Tutti i prodotti vengono venduti in agriturismo o tramite alcuni mercati e la partecipazione a **GAS** locali di Formigine e Vignola.





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- *packaging autoprodotta*
- *riutilizzo dello scarto
boschivo come cippato,
utilizzato per termoregolare
la temperatura dell'agriturismo*
- *presidio territorio*
- *mantenimento di antiche
varietà di semi*

Itinerario n.1

Partenza	Monzone
Arrivo	Az. Casa Minelli
Durata	2 h 30'
Lunghezza	7 km
Dislivello	190 m
Difficoltà	E
Sentieri	VV/520 CAI, 524 CAI

Dall'azienda, su via per Montecenero, poi 520/VV/524, verso Poggio Pennone, Ponte Ercole o Ponte del Diavolo (roccia calcarea di antichi dilavamenti, antico luogo di culto, ritrovamenti di monete romane e statuette votive etrusche). Al ritorno si prende il 524 fino a Monzone, antico borgo con rocca medioevale, Casa del Tribunale e Palazzo Comunale del XIV sec.

Itinerario n.2

Partenza	Monzone
Arrivo	Parco Ducale di Pavullo
Durata	6 h
Lunghezza	18 km
Dislivello	700 m +/-
Difficoltà	E
Sentieri	502, 502/a, 506, 518 CAI VGI, VRN, VM

Da Monzone 520/524, 502/a, verso sud, Olina (Chiesa di SS. Pietro e Paolo, XVII sec.). Con il 502, si scende al Ponte di Olina, si costeggia a est lo Scoltenna, si prende il 502/VGI fino a Renno. Poi sentiero 518/VRN/VM, Renno di Sopra, Piantacroce, Montecuccolo (Borgo, Castello XI-XVII sec., Museo Naturalistico e Pinacoteca) - Si segue il crinale sul 526/VGI o 518 e si scende a Pavullo, con possibilità di alloggio e ristoro.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Il Cespuglio delle Merafoglie

di Emanuela Vanda

La nostra storia

L'azienda agricola, situata nell'apennino modenese vicino a Lama Mocogno a 840 m di quota, chiamata "Il Cespuglio delle Merafoglie", deve la sua curiosa denominazione alla capigliatura molto riccia della simpatica proprietaria, Emanuela, e alla moltitudine di foglie delle tante piante presenti, ricche di pittoresche leggende e tradizioni. Emanuela Vanda è una biologa tutto campo, che spazia dalla zoologia ad una approfondita conoscenza delle piante e di tutte le loro proprietà: è un'entusiasta amante del-

Contatti

📍 Via del Poggio, 3
Lama Mocogno (MO)
☎ +39 346 245 5175
@ merafoglie@gmail.com
f facebook.com/
Il-cespuglio-delle-merafoglie

la natura e ottima divulgatrice, con una grande affinità coi bambini coi quali svolge attività di educazione ambientale da anni. La proprietaria si sta impegnando a coronare, entro poco tempo, il suo sogno di poter accogliere, come "**Fattoria Didattica**", sia scolaresche che appassionati di natura. Entro breve, verranno proposte attività di educazione ambientale, che prevedono **percorsi sensoriali** in diversi ambienti, e aperti laboratori di trasformazione dei prodotti e di **de-gustazione**.



Le nostre attività

L'azienda agricola produce frutti di bosco, frutti minori, piante alimurgiche, fiori e piante officinali, per secoli fonti di cibo e cure e ora riscoperti con passione. Grande attenzione è posta allo stabilirsi di un **equilibrio sinergico naturale**. I prodotti vengono venduti direttamente o consegnati a gelaterie, ristoranti e agriturismi.

Periodo di produzione

Tutto l'anno

I nostri prodotti

Frutti di Bosco e Frutti Minori come: Ribes, Uvaspina, Josta, Eleagno, Mirtillo Siberiano, Olivello Spinoso, Aronia, Fejoia.

Frutti Antichi e Frutti Dimenticati come: **Mele** Gava, Belfiore, Bella del Giardino, Rossa d'Imola, Calvilla, Rosa Mantovana, Abbondanza, Musona, Rossa di Corfino, Limoncella, Culo di Paperino, Annurca, Renetta Ananas, Decio, Carpendola dorata; **Pere** Cucù, Del Curato, Coscia, Tasca, Carmela; **Ciliegie e Duroni** Cuoricina, Azzurrina, Mora di Cassano, Cornetta, Zambella, Bigarreau moreau;

Albicocche Bella d'Imola, Paviot, Pisana; **Susine**, Coscia di monaca, Anna Spath; **Pesche** Poppa di Venere, Regina d'Autunno, Del Sangue. Poi Biricoccoli, Mirabolani, Gelsi e tanto altro ancora.

Piante selvatiche alimurgiche e fiori e piante officinali come isosopo, levistico, nepete, inula.





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- agrobiodiversità coltivazioni
- micro habitat e rifugi
- successione di fioriture
- successione di bacche e frutti
- taglio scalare dell'erba
- favorita la presenza dei predatori selvatici
- no concimi o antiparassitari
- compost e cippatura organico
- lavorazione leggera del terreno

Itinerario n.1

Partenza	La Santona
Arrivo	La Santona
Durata	4 h 30'
Lunghezza	13 km
Dislivello	500 m
Difficoltà	E
Sentieri	579/VV, 585, 583 CAI

Dalla statale 12 si prende la strada che porta a Le Piane, poi a sinistra Via Vandelli (579). Dopo circa 2 km si prende a destra la Strada Forestale fino ad un parcheggio. Da lì si imbecca il 585 CAI e si sale fino a Monte Cantiere. Si scende sul 583 e si arriva alla VV, che si prende a destra fino al Passo Cento Croci. Si ritorna alla Santona ripercorrendo la VV.

Itinerario n.2

Partenza	Magrignana
Arrivo	La Marina
Durata	2 h
Lunghezza	6 km
Dislivello	500 m
Difficoltà	T
Sentieri	467, 467/a, 469 CAI

Si percorre (in auto) la strada che dopo la galleria di Strettara porta a Montecreto e si devia a destra per Magrignana (antico borgo con tracce risalenti al 1062, abitazioni con lo stemma del Diamante e una Casa-Museo Contadino). Si prende il sentiero 467 per Riolocasella, Piandonnino e La Marina, antico insediamento pastorale in abbandono.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Le Fontanine

di Daniele Merlini

La nostra storia

Daniele è nato a Milano nel 1979 e si è laureato in Fisica nel 2004. Dopo dodici anni come dipendente per la Ricerca e Sviluppo presso un'eccellenza italiana nel settore dei semiconduttori, nel 2017 decide di trasferirsi a Sestola (MO) per avviare un'attività di produzione in **biologico** di piante officinali. Il settore è di nicchia anche se in rapida crescita, e verte a differenziare le produzioni agricole e a valorizzare il territorio. Daniele si sta ispirando ad alcune aziende d'eccellenza biodinamica site nel territorio di

Contatti

- 📍 Strada Provinciale per Acquaria, 6
Acquaria-Roncoscaglia di Sestola (MO)
- ☎ +39 349 435 1895
- @ lefontanine@gmail.com

Lizzano in Belvedere. La scelta etica, alla ricerca di una vita più sana e in contatto con la natura, vorrebbe coniugarsi con il sogno di costituire un **villaggio equo-solidale** per un'economia più sostenibile ed **ecologica**, aperto all'ospitalità e alla condivisione. Daniele è iscritto al CAI da vent'anni e ama la montagna in ogni suo aspetto. Ha praticato alpinismo e ha collaborato alla formazione dei ragazzi del CAI nel suo paese d'origine.



Le nostre attività

Vengono coltivate **piante ed erbe officinali** per uso erboristico da **agricoltura biologica**: dragoncello, maggiorana, ortica, menta, salvia, melissa, fiordaliso, calendula, iperico, monarda didyma. Inoltre si moltiplicano semi in biologico e prodotto fresco per gemmoderivato. La tecnica di coltivazione segue i principi della **biodinamica** e utilizza la pratica del *sovescio*.

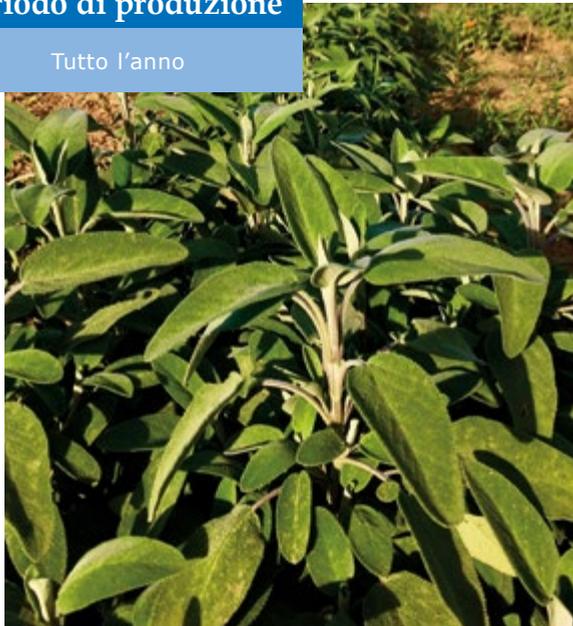
Periodo di produzione

Tutto l'anno

I nostri prodotti

Prodotti officinali e piante aromatiche da vaso:

- **Amamelide virginiana**: per uso fitoterapico;
- **Gemmoderivati**: Ginkgo Biloba e Ribes Nero. Si raccolgono le piante ancora con linfa e conservate in specifiche celle frigo;
- **Angelica**: come l'Achillea, adatta alla trasformazione per la produzione di amari/digestivi;
- **Fiordaliso e Calendula**: raccolta annuale. La Calendula predilige i terreni freschi e gli acclivi assolti;
- **Erbe officinali essiccate**: dragoncello, maggiorana, ortica, menta, salvia, melissa, fiordaliso, calendula, iperico;
- **Zafferano** (*Crocus sativus*).





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- rifiuto umido, riutilizzato come humus-compostato
- uso di sacchi di carta con teflonati interni oppure sacchi di juta
- partecipazione GAS
- rete di aziende collaboratrici per supporto sementi, fitopreparati e raccolta di spontanee
- presidio territorio

Itinerario n.1

Partenza	Roncoscaglia
Arrivo	Roncoscaglia
Durata	1 h 30'
Lunghezza	3 km
Dislivello	100 m
Difficoltà	T
Sentieri	Sent. dei Partigiani, S.C.6, carr:cia demaniale

Itinerario n.2

Partenza	Montecreto
Arrivo	Montecreto
Durata	3 h
Lunghezza	8 km
Dislivello	200 m
Difficoltà	T/E
Sentieri	455 CAI, strade secondarie

Da Roncoscaglia (Caseificio Sociale visitabile su prenotazione) per S.C.6 verso l'Oratorio romanico di S. Biagio, risalente al 1062. A sinistra si prende una carrareccia demaniale e si sale fino a incrociare il S.d.P. Si entra a destra nel terreno dell'Azienda, si prende il sentiero a bordo campo che costeggia il laghetto e si sale all'abitazione. Si ritorna con il S. d. P. a Roncoscaglia.

Da Montecreto, Strada Acqua Solfurea, Via Ronco La Croce, Via Borre, SP31 e Sent. dei Partigiani. Az. Le Fontanine. Ritorno: carrareccia demaniale per Visita all'Oratorio di S. Biagio, S.C.6 per Roncoscaglia, Antica parrocchiale di S. Giovanni e Nuova Parrocchiale di Santa Maria e S. Rocco. Ritorno a Montecreto con 455 CAI. A Montecreto importante Museo della Comunità e antico borgo.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Azienda Agricola

Radici Felici

di Francesco e Alison

La nostra storia

La nostra piccola azienda agricola nasce nel 2017 praticamente da zero; è una fattoria di 10 ettari a Gombola, circondata dai boschi dell'Appennino. Siamo due giovani agricoltori, Alison e Francesco. Non usiamo pesticidi o erbicidi di sintesi in nessuna delle nostre attività, ma piuttosto utilizziamo una gamma di tecniche che va dal **biologico** al **biodinamico**, dalla **permacultura** all'**agricoltura rigenerativa**, per produrre alimenti di alta qualità. Da decenni queste sono zone depresse dal punto di vista agricolo ma, con

Contatti

- 📍 Via Valrossenna, 107/111
Gombola, Polinago (MO)
- ☎ +39 347 939 8116
- @ radicifelici@gmail.com
- 📘 www.facebook.com/ortoartigianale
- 🌐 www.ortoartigianale.it

un po' di resilienza e tanta passione per questa terra, siamo riusciti a ottenere in due anni discreti risultati. La terra risponde bene, nonostante si tratti di terreni acclivi calcareo-arenaceo-marnose e facilmente degradabili. Abbiamo instaurato un buon rapporto con altri produttori e agricoltori locali. Vendiamo direttamente ai nostri clienti poiché crediamo che le relazioni tra produttore e consumatore siano positive per entrambe le parti.



Le nostre attività

L'azienda è in conversione per la **certificazione biologica**, ma abbiamo da sempre utilizzato approcci ben al di là degli standard richiesti. Coltiviamo la terra rispettando il suolo e cercando di favorire la microbiologia che supporta la crescita di piante sane e ricche di nutrienti. Alleviamo galline ovaiole di razza Padovana, Livornese e Ovaiole Nera. Questi volatili fanno da acceleratori di **ecosistema**.

Periodo di produzione

Maggio/Novembre

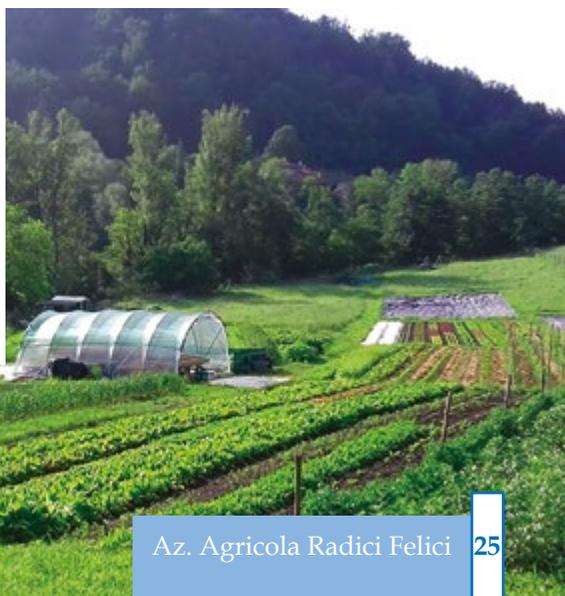
I nostri prodotti

Verdure: coltiviamo una vasta gamma di ortaggi, erbe officinali e fiori da taglio. Scegliendo di lavorare su piccola scala riusciamo a dedicare particolare attenzione a ogni raccolto, assicurando alta qualità e sapore ottimo.

Uova: utilizziamo un sistema di **pascolo a rotazione**, di cui beneficiano sia gli animali che il prato.

Miele: le nostre api producono miele puro bottinando da tutte le piante, i fiori e gli alberi che ci circondano. Inoltre ci aiutano impollinando la frutta e la verdura che produciamo. Gestiamo le api senza l'uso di prodotti chimici di sintesi e permettendo loro di accumulare scorte sufficienti di miele per l'inverno. Non pastorizziamo il miele, perché in questo modo rimangono intatte tutte le sue **proprietà nutrizionali**.

Il fiume che scorre, gli uccellini che cinguettano, aria buona e "mani felici", questo è il nostro segreto.





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- uso di sacchetti di carta biocompostabile per la vendita diretta
- riciclo degli imballaggi a circuito domestico
- preparazione del coltivo e delle pertinenze per futuri impianti di alberi da frutta
- produzione biologica
- presidio territorio

Itinerario n.1

Partenza	Gombola
Arrivo	Gombola
Durata	4 h
Lunghezza	12 km
Dislivello	380 m
Difficoltà	E
Sentieri	mulattiere, strade secondarie

Dalla SP23, dopo circa 500 m, si sale verso Cà del Ghiddo (casa torre, cortile interno e oratorio), poi si segue il sentiero carrareccia per Pianodolo, La Piuma, Roncacciolo, Corte Casa Marini (760 m), antica abitazione ora Centro Relais. Al ritorno si attraversa la provinciale, poi comunale per Cà Merciadro, Cà Quattrini, Maranello, Cà del Tocco, Ponte Gombola. Visita al Mulino Veratti.

Itinerario n.2

Partenza	Az. Radici Felici
Arrivo	Az. Radici Felici
Durata	2 h
Lunghezza	5 km
Dislivello	140 m
Difficoltà	T
Sentieri	strada asfaltata, SC bianco-azzurro

Dall'azienda, si prende SP23 verso Ponte Gombola, poi Via Castello per Castello di Gombola (500 m), antico cimitero con Oratorio in cui si conserva l'urna del Santo di Gombola, belle abitazioni restaurate, antica Chiesa e Castello di origine medioevale, dello stesso Contado di quello di Pompeano. Ritorno a Ponte Gombola sul sentiero comunale e ritorno all'Azienda.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Azienda Agricola

Terre di Chiarabaldo

di Elisa Cantarelli

La nostra storia

L'amore per la pace, l'aria pura di montagna e il desiderio di una mamma di crescere i suoi bimbi in un ambiente più sano: da qui è nato, nel 2017, il progetto di creare Terre di Chiarabaldo, un'**azienda agricola biologica** gestita da Elisa Cantarelli che, con l'aiuto del marito Alessandro Zagaglia, oggi coltiva e trasforma frutta e verdura. L'obiettivo è quello di portare sulle tavole l'emozione di quei sapori che solo i prodotti maturati al sole possono regalare. L'azienda si sviluppa su più di 10 ettari di ter-

Contatti

📍 Via Serravalle, 4
Casine di Sestola (MO)
☎ +39 333 444 0560
@ terre.chiarabaldo@gmail.com
🌐 www.terredichiarabaldo.com

reni, tra boschi, prati e coltivazioni specializzate. Il cuore dell'attività è posto in località Case Serravalle, a mezza costa tra il Monte Penna e l'alveo del torrente Rio Vesale. Da qui lo sguardo spazia ampiamente verso **panorami unici**. Il borgo è caratterizzato da una antica corte con stalle, fienile (teggia), forno per il pane, casa storica d'abitazione e da un fabbricato abitativo di recente costruzione. Attiguo alla stalla è visitabile, previo appuntamento, un piccolo museo privato della civiltà contadina montanara.



Le nostre attività

Da alcuni anni, la famiglia Zagaglia ha deciso di recuperare le piante già esistenti e di incrementare il **patrimonio arboreo** con **piante da frutto autoctone e antiche**. Tra queste troviamo castagni, marroni, ciliegi, mele, pere, pesche, albicocche, prugne, fichi, kiwi, vite, cachi, noci, mandorle e nocciole. Sulla strada che costeggia l'azienda si vede un'area di circa 3.000 mq, dedicata alla **coltivazione dell'olivo**.

Periodo di produzione

Giugno/Novembre

I nostri prodotti

L'azienda si dedica alla **produzione di frutta, orticole, erbe officinali e spezie**, parzialmente destinate alla trasformazione in loco. Un'ampia piana ospita l'orto, il fragoletto, 300 mq di **zafferano**, che colora il campo di viola nel mese di ottobre, e un impianto di 1500 mq di piccoli frutti: more, lamponi, ribes, mirtilli e bacche di Goji che insieme agli altri frutti sono protagonisti delle **confetture** prodotte in azienda. Da poco è stato realizzato un **laboratorio di trasformazione**. Il periodo produttivo è principalmente da giugno a settembre con frutta e ortaggi di stagione (pomodori, zucchine, melanzane e peperoni) e prosegue nei mesi di ottobre e novembre con castagne, marroni, frutti e ortaggi autunnali. L'azienda ha ottenuto nel 2018 la **certificazione biologica** e l'autorizzazione all'uso del logo "Prodotto di Montagna".





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- *raccolta differenziata e compostaggio diretto*
- *produzione biologica*
- *trinciatura dell'erba lasciata sul posto, per arricchire naturalmente la terra*
- *recupero delle vecchie varietà da frutto autoctone attraverso attività di innesto diretto su franco*

Itinerario n.1

Partenza	Ponte del Prugneto
Arrivo	Roncoscaglia
Durata	3 h 30'
Lunghezza	8 km
Dislivello	475 m
Difficoltà	E
Sentieri	449 CAI

Dal Ponte del Prugneto si prende il 449. Antichi borghi: I Campetti, Cà Tardini, Spinedola, Cà del Rosso, I Castagnoli, Prà della Serra, Il Tole e i terreni dell'Azienda, poi si incontrano Maestà, l'Oratorio di S. Maria e l'Oratorio di S. Biagio. Si prosegue sulla SC6 per Roncoscaglia, con Antica Parrocchia di S. Giovanni, Caseificio Sociale visitabile. Ristorante "Il Leoncino".

Itinerario n.2

Partenza	Terre di Chiarabaldo
Arrivo	Vesale
Durata	1 h 30'
Lunghezza	3 km
Dislivello	230 m
Difficoltà	T
Sentieri	449 CAI, SC

Si prende il sentiero S.C. in bianco e azzurro, si scende alla località Rovinaccia, Case Gualandi, si passa il torrente Rio Vesale sul ponte "Pedagno". Si prosegue in salita mantenendo la sinistra tra i campi, strada asfaltata che porta al centro di Vesale. Notevole la Chiesa Parrocchiale di S. Giorgio. Famosa la "Vecchia Locanda Zita", con la tradizionale cucina e le tipiche crescentine.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Terre di Jack

di Matteo Marchetti

La nostra storia

Terre di Jack è una piccola azienda con sede a Maranello ed attiva principalmente a Frassineto, un piccolo borgo dell'appennino modenese a pochi chilometri da Pavullo nel Frignano. L'azienda nasce pochi anni fa, dal desiderio del giovane Matteo di recuperare la coltivazione dei campi di proprietà del nonno. Ma il vero proprietario è Jack, il cagnone che accompagna Matteo e "controlla" l'operato della sua famiglia. Nel logo, i 3 colori degli archi rappresentano le varie "terre" che coltiviamo (con prodotti di diverse

Contatti

- 📍 Sede legale: Via per Vignola, 298
Poza di Maranello (MO)
Sede operativa: Via Molino Battistoni,
Frassineto (MO)
- ☎ +39 340 469 8174
- @ info@terredijack.it
- 📘 facebook.com/terredijack
- 🌐 www.terredijack.it

varietà anche nello stesso campo) e indicano la rotazione delle colture. La luna sopra ai campi rappresenta il **metodo di coltivazione biodinamico**, ovvero un metodo che dà importanza alla salubrità del prodotto, alla salute della terra e dell'uomo, che tutela la completezza del mondo vegetale e animale. Segue i cicli lunari e incrementa la fertilità e la vitalità del suolo con **mezzi naturali**, come l'utilizzo di preparati biodinamici e letame ben compostato ricavato dal proprio allevamento di bestiame.



Le nostre attività

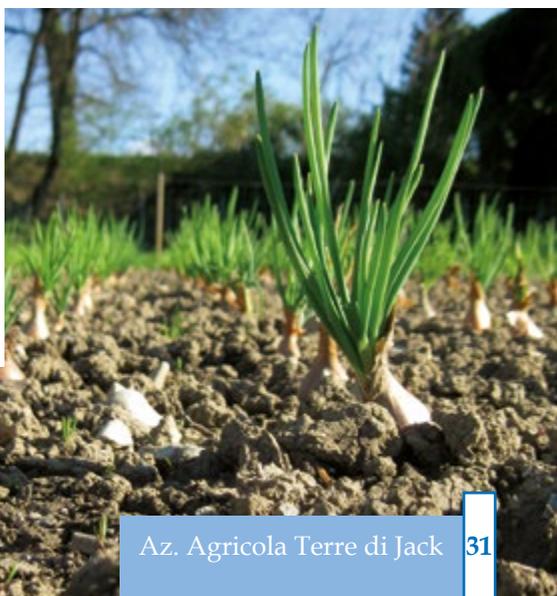
Offriamo la possibilità di incontri sul territorio, per approfondire la conoscenza della nostra azienda e dei nostri prodotti e per dialogare insieme sui principi dell'**agricoltura biodinamica** e sugli argomenti che la natura ha da offrire. Abbiamo inoltre ospitato delle classi in visita alla nostra azienda e riforniamo diversi **GAS** (Gruppi di Acquisto Solidale) del territorio.

Periodo di produzione

Maggio/Dicembre

I nostri prodotti

Concentriamo la nostra produzione su poche varietà di prodotti coltivati e raccolti a mano, col maggior rispetto e attenzione per la natura e il suo ciclo, seguendo sempre il **metodo biodinamico**. I prodotti sui quali ci concentriamo maggiormente sono patate e cereali, ma coltiviamo anche aglio, cipolle ceci e scalogno e produciamo un'ottima passata di pomodoro. Abbiamo diverse varietà di **patate**, come le Kennebec, Cicero, Primura, Agata, Spunta, Desireè, Magenta Love, Bergerac e gli usi che se ne possono fare sono infiniti (sul nostro sito trovate anche sfiziose ricette). Per quanto riguarda i **cereali** possiamo offrire: frumento, orzo, grano saraceno, mais e segale che facciamo macinare in un mulino della zona. Una novità delle ultime settimane è la produzione di **pasta artigianale**, per il momento possiamo offrire trucioli, caserecce e spaghetti alla chitarra.





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- *presidio territoriale*
- *antiche varietà di semi*
- *promozione cultura contadina e rapporto con la terra*
- *presenza nei mercatini*
- *partecipazione GAS*

Itinerario n.1

Partenza	Frassineti
Arrivo	Frassineti
Durata	3 h 30'
Lunghezza	9 km
Dislivello	280 m +/-
Difficoltà	E
Sentieri	MTB7, 524 CAI

Si prende la strada Via Serre, quindi dal borgo Le Serre per MTB7 si prosegue per Cà Milani e Chiesa Vecchia, possibile deviazione verso il Castello di Brandola e ritorno sul MTB7, attorno a Monte Moro, per Ponte Ercole (906 m). Ritorno sul 524 verso nord-est, si passa da La Casaccia e dopo circa 2 km, al bivio, si prende a sinistra il MTB7, Cà Mazzoni, Serre e Frassineti.

Itinerario n.2

Partenza	Ponte Ercole
Arrivo	Frassineti
Durata	4 h
Lunghezza	10 km
Dislivello	300 m +/-
Difficoltà	T/E
Sentieri	520/VV, 524 CAI, MTB7

Da Ponte Ercole si prende a sud est il 520/VV/524 per Monzone, antico borgo con Palazzo Comunale del XIV sec., ex Tribunale e Chiesa di S. Giorgio. Si scende sulla Via delle Torte e 524/MTB7, si attraversa la Strada Comunale (dopo poco possibile deviazione lungo il torrente verso Grotta delle Capre); si prosegue e si sale, al bivio si mantiene il MTB7 verso Cà Mazzoni, Serre e Frassineti.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity

Azienda Agricola

Vivi la Natura

di Isabella Vivi

La nostra storia

L'azienda agricola Vivi la Natura nasce nel 2016, dalla voglia di creare un piccolo mondo basato sul totale rispetto della natura e della salute dell'uomo. L'azienda cerca di continuare il lavoro iniziato dai nonni che si trasferirono sul fondo nel 1948, creando un luogo dove vivere e cercare di **autosostentarsi**. Isabella intende ricreare e valorizzare gli elementi naturali e architettonici presenti sul fondo, dando una continuità al passato per soddisfare i bisogni del presente. L'azienda si trova in zona collinare-montana, a

Contatti

- 📍 Via Verica, 92
Pavullo nel Frignano (MO)
- ☎ +39 329 853 9885
- @ aziendavivilanatura@gmail.com
- 📘 www.facebook.com/aziendavivilanatura
- 🌐 www.aziendaagricolavivilanatura.business.site

700 m di altitudine, dove l'ampia vallata guarda amorevolmente il monte Cimone, circondata da boschi di querce e castagni. Qui sono presenti ancora le vecchie *campate*, ovvero la divisione dei campi realizzata con filari di vite o alberi in fila, per delimitare le diverse colture. Il **suggestivo panorama** permette di ammirare le *Torri di Lavacchio* e *Gaiato*, che un tempo comunicavano con il *Castello di Semese* (raggiungibile a piedi) e più a sud con il *Castello di Montecuccolo*, centro dell'antico Frignano.



Le nostre attività

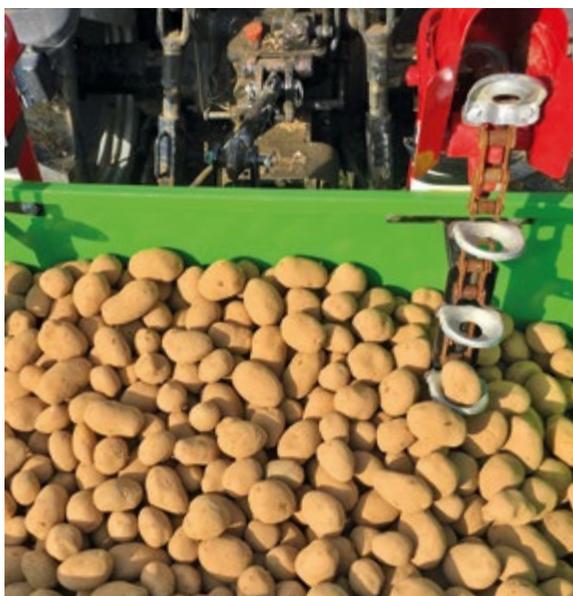
Tutti i prodotti sono coltivati in **agricoltura biologica**, mentre sono in progetto la produzione di **miele** e **grano**. Il grande orto offre una varietà di prodotti di qualità tipici della stagione e diverse varietà di erbe spontanee e aromatiche. In previsione vi è l'apertura del punto vendita sul fondo e momenti di auto raccolta, per permettere a tutti di apprezzare la vita di campagna e i benefici che può regalare.

Periodo di produzione

Maggio/Dicembre

I nostri prodotti

I prodotti sono coltivati privilegiando la rotazione delle colture, al fine di mantenere il terreno fertile, e la raccolta viene fatta manualmente senza utilizzare nessun tipo di diserbante o altre sostanze chimiche. La produzione è **biologica certificata** e rispetta i tempi di naturale crescita dei semi e delle piante, nella maggior parte dei casi **semi auto prodotti**. I campi coltivati sono gestiti a orto, vite di chardonnay e pinot nero, alberi da frutta, piccoli frutti e castagneto. Da questi si ottengono patate di varie qualità (viola, gialla pasta bianca e gialla, rossa pasta gialla e rossa), fragole, more, lamponi, ribes, castagne e marroni. Dal frutteto raccogliamo anche amarene e fichi, noci e ciliegie non sono ancora in produzione. L'azienda ha in progetto la produzione di miele di lampone e dispone di diverse qualità di confetture extra di frutta bio, salse e farina di castagne tutte di propria produzione. Isabella conferisce i prodotti al **GAS** di Pavullo e vende ai due mercati di Pavullo e presso alcuni punti vendita di zona.





TUTELA BIODIVERSITÀ e GESTIONE DEI RIFIUTI

- *raccolta differenziata*
- *uso dei sacchetti di carta biocompostabile e borse biodegradabili per la vendita diretta*
- *riciclo degli imballaggi a circuito domestico*
- *produzione biologica*
- *preparazione di una vigna e due serre per anticipare le coltivazioni*

Itinerario n.1

Partenza	Pieve S. Geminiano
Arrivo	Pieve S. Geminiano
Durata	3 h 30'
Lunghezza	9 km
Dislivello	200 m +/-
Difficoltà	E
Sentieri	500, 512, 500 CAI, MTB2

Dalla Pieve di Verica per 512, si giunge alle Serre e al Chierico, poi su 510/500 al borgo di Semese, castello del XIII sec., Chiesa di S. Giacinto del XVI sec., Oratorio di S. Rocco. Ritorno sul 512/500 per Cà di Papa - sulla provinciale Az. Vivi La Natura Via Verica 92. Si prosegue sul 500/512/MTB2 verso Cà Nova - Cà Giuliano, borgo fortificato di Monterastello, Corogno, Casa Guidi e Pieve di Verica.

Itinerario n.2

Partenza	Riserva Naturale di Sassoguidano
Arrivo	Ris. Naturale di Sassoguidano
Durata	4 h
Lunghezza	10 km
Dislivello	110 m +/-
Difficoltà	E
Sentieri	SG Rosso, SG Verde, SG Giallo, 500 CAI, MTB2

Dal parcheggio della Riserva per i Sentieri SGR; poi con il SGV si giunge allo Stagno di Sassomassiccio, Area protetta WWF, Oratorio di Sassomassiccio. Proseguendo si arriva al borgo di Sassoguidano Chiesa di S. Paolo e resti del Castello. Poi SGG per il borgo La Torre, con cortile interno e Oratorio. SGR/MTB2 verso Niviano, ruderi di Torre medioevale e Casa di Guardia con feritoie. Ritorno su SGR/500. A Sassomassiccio possibile Casa Alloggio.

Per maggiori dettagli sugli itinerari vai su: www.caipavullo.it/biodiversity



Club Alpino Italiano