

PARCO NAZIONALE APPENNINO TOSCO EMILIANO

Fra Europa e Mediterraneo



James Bragazzi

MENU A KM ZERO

Tutti i fine settimana di Ottobre



Simeone Ricci

I RISTORANTI IN CONCORSO



Alter Eco sc

Il territorio del Parco nazionale interessa una superficie di oltre 23.000 ettari, a cavallo tra le Regioni Toscana ed Emilia Romagna, caratterizza le porzioni di crinale appenninico delle province di Lucca (nei Comuni di Giuncugnano, San Romano in Garfagnana, Villacollemadina) di Massa Carrara (nei Comuni di Comano, Filattiera, Fivizzano, Licciana Nardi) di Parma (nel Comune di Corniglio) e di Reggio Emilia (Busana, Castelnovo ne' Monti, Collagna, Ligonchio, Ramiseto, Villa Minozzo). Hanno inoltre avviato le procedure per entrare a far parte del Parco nazionale il Comune di Monchio delle Corti in Provincia di Parma ed il Comune di Bagnone in Provincia di Massa Carrara. Tra i passi della Cisa e delle Forbici, i crinali boscosi che separano la Toscana dall'Emilia lasciano il posto ad un ambiente di vera montagna.

Le vette dell'Alpe di Succiso, del Monte Prado e del Monte Cusna superano i 2000 metri, le foreste lasciano il posto alle rocce, ai laghi e alle praterie d'alta quota. Più in basso, sul versante emiliano, l'arcigna Pietra di Bismantova domina il paesaggio con le sue pareti verticali.

Il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano vanta una straordinaria ricchezza di ambienti, dalle praterie alle brughiere a mirtillo alle vette più impervie; e ancora laghi, cascate, specchi d'acqua, pareti rocciose che si stagliano a picco sui torrenti; animali come il lupo, il muflone, il capriolo, l'aquila reale e rarità floristiche che fanno di intere zone veri e propri giardini botanici naturali. Il valore turistico di quest'area naturale punta anche su prodotti e servizi di qualità a prezzi competitivi, eccellenti strutture per le attività sportive e il relax, adatte per vacanze... fino a 2000 metri.



Benito Vanicelli

L'Appennino Tosco-Emiliano è stato una formidabile cerniera tra il Nord padano, la penisola e il mare di Luni. Ed è proprio andando a sollevare il velo della cultura materiale ancora ben viva e presente a cavallo tra la terra toscana e quella emiliana, che è possibile percepire ciò unisce oggi le persone che abitano i borghi del Parco Nazionale, riconoscere a tavola quali sono stati i travasi secolari in termini di enogastronomia e di tradizioni. Componenti cardine di questa tavola sono la "cultura del Parmigiano-Reggiano" di montagna per il versante emiliano, la "cultura del castagno" ampiamente rappresentata nei versanti di Garfagnana e Lunigiana, e la "cultura del testo", il disco piatto utilizzato per la cottura sul fuoco che caratterizza la cucina appenninica dell'alta Toscana. Una conferma della straordinaria ricchezza di prodotti agroalimentari di qualità in questo territorio è rappresentata dall'elenco di prodotti a marchio DOP e IGP, di valore nazionale ed europeo, dei prodotti agroalimentari tradizionali e dai Presidi Slow Food. Per valorizzare questa straordinaria koinè di sapori, frutto di filiere agricole corte capaci di fondere innovazioni tecnologiche e tradizione, il Parco Nazionale dell'Appennino toscano emiliano, in collaborazione con le federazioni Coldiretti di Massa, Lucca, Reggio Emilia e Parma, propone una competizione tra ristoranti. Verranno proposti menu i cui prodotti, locali e di stagione, provengono dalle campagne vicine e oltre a garantire qualità e freschezza nel rispetto dell'ambiente, riducono l'inquinamento causato dai trasporti. Una giuria specializzata, presieduta dal giornalista Beppe Bigazzi critico enogastronomico della trasmissione RAI "La prova del cuoco", premierà i tre menu che meglio avranno saputo utilizzare i prodotti locali, riscoprendo ricette tradizionali o proponendo utilizzi originali dei prodotti, coinvolgendo i clienti nell'approfondire il legame che tali alimenti hanno con il territorio e la costruzione del paesaggio nel suo insieme. **I menu saranno disponibili tutti i sabato sera e le domeniche a pranzo del mese di ottobre 2008 nei ristoranti aderenti.** Il "menu a chilometri zero" si stanno diffondendo in Italia con l'intento di stimolare i consumatori a favorire i prodotti locali. È un progetto che mira ad accorciare la filiera agroalimentare, avvicinando produttori e consumatori. In questa iniziativa si fondono obiettivi di riduzione dell'inquinamento, educazione alimentare e valorizzazione del prezioso patrimonio gastronomico locale; con tale progetto il Parco sostiene la qualificazione del settore turistico verso un'offerta che sempre più si caratterizzi nelle specificità del suo territorio.

- 1 - **Ai Canipai** - via Roma, 22 - San Romano in Garfagnana LU - Tel. 0583 613409
- 2 - **Il Castagno** - Loc. Pontecchio - via Pascoli, 17 - Giuncugnano LU - Tel. 0583 615070
- 3 - **La Greppia** - Loc. Orecchiella - via la Greppia - San Romano in Garfagnana LU - Tel. 0583 619018
- 4 - **Orecchiella** - Loc. Colletto San Romano in Garfagnana LU - Tel. 0583 619010
- 5 - **Marina** - Via dei Pini, 9 - Terrarossa Licciana Nardi MS - Tel. 0187 409022
- 6 - **Al vecchio tino** - Loc. Germalla, 1 - Monte dei Bianchi Fivizzano MS - Tel. 0585 97733
- 7 - **Il Sicomoro** - Cormezzano Loc. Pianezza, 2 - Fivizzano MS - Tel. 0585 99442
- 8 - **Montagna Verde** - Loc. Apella - La Torre Licciana Nardi MS - Tel. 0187 421203
- 9 - **Boccondivino** - Loc. Monti - via Pontebosio, 33 Licciana Nardi MS - Tel. 0187 471017
- 10 - **Le Lune** - via Montefisco, 17 - Fivizzano MS - Tel. 0585 949239
- 11 - **Il giardino della luna** - Loc. Castiglione del Terziere, 93 - Bagnone MS - Tel. 0187 428099
- 12 - **Castel del Piano** - Via Piano, 10 Licciana Nardi MS - Tel. 0187 475533
- 13 - **Da Rita** - Loc. Valditacca Monchio delle Corti PR - Tel. 0521 899109
- 14 - **Rifugio Lagdei** - Loc. Lagdei - Bosco di Corniglio Corniglio PR - Tel. 0521 889353
- 15 - **La Pioppa** - Via la Pioppa, 2 Villa Minozzo RE - Tel. 0522 801460
- 16 - **Contea d'Arwinghis** - Case Stantini, 31 - Febbio Villa Minozzo RE - Tel. 339 6135726
- 17 - **Il Ginepro** - Via Chiesa, 7 - Località Ginepreto Castelnovo ne' Monti RE - Tel. 0522 611088
- 18 - **Rifugio Cesare Battisti** - loc. Lama Lite (raggiungibile solo a piedi o autorizzati) Ligonchio RE - Tel. 0522 89749
- 19 - **Rifugio di Pratzano** - Via Pratzano n° 1 - Località Pratzano Ramiseto RE - Tel. 347 8869112
- 20 - **Belvedere** - Via della Mulinella, 15 Cervarezza Terme Busana RE - Tel. 0522 890106
- 21 - **Sporthotel Strada Statale 63**, 40 Busana RE - Tel. 0522 890175
- 22 - **Country house Le Bocede** Via Secchiello, 32-36 Villa Minozzo RE - Tel. 0522 801021

È gradita la prenotazione

James Bragazzi

IL "MENU A KM ZERO"



Silvia Martinelli

MENU A KM ZERO

I ristoranti del Parco Nazionale in gara per la valorizzazione dei prodotti locali

Stampato su carta riciclata al 100% e certificata da:

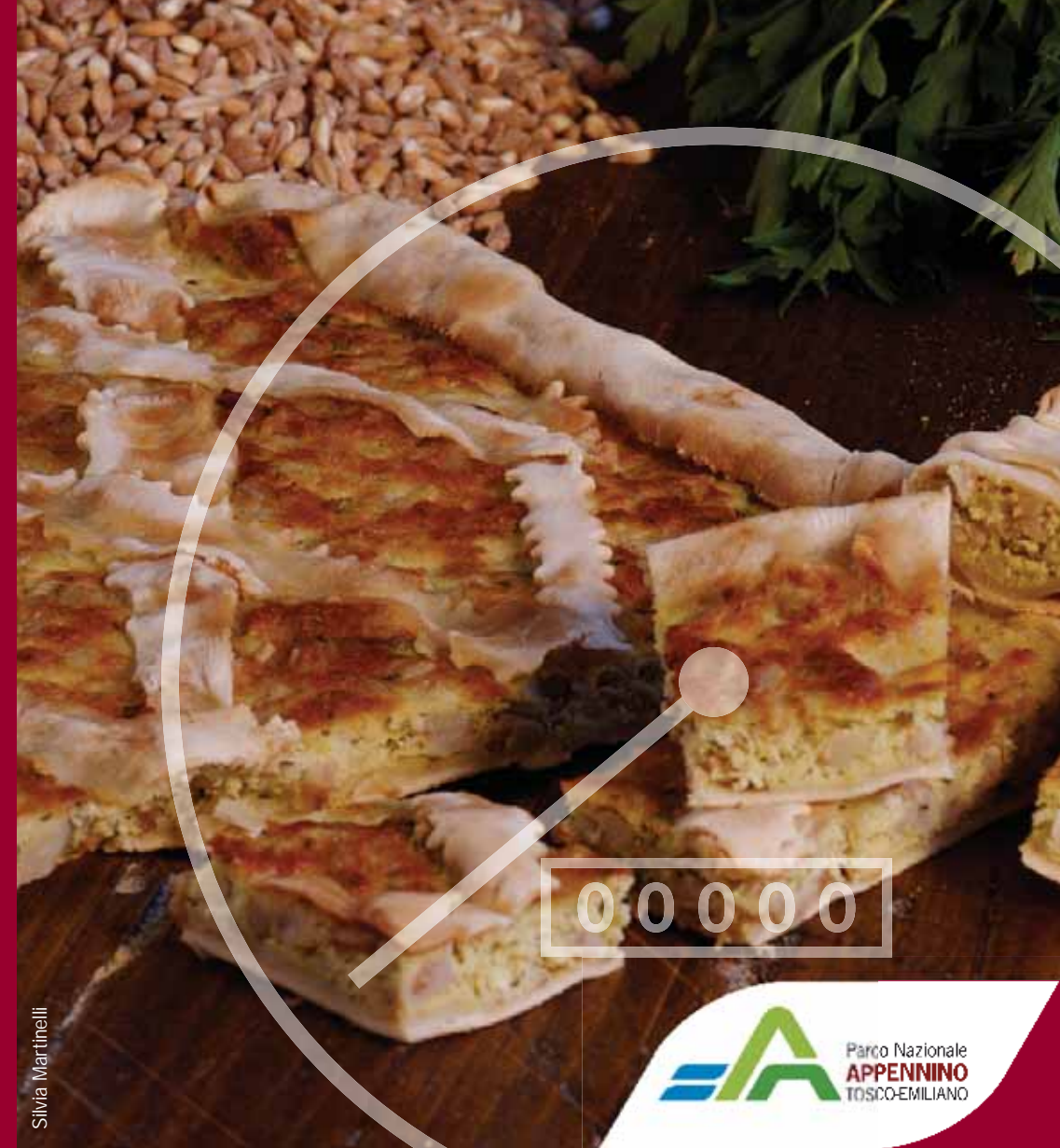


Sede dell'Ente:
Via Comunale, 23 - 54010 Sassalbo di Fivizzano MS - Tel. 0585 947200

Sede provvisoria:
Piazza 1° Maggio, 3 - 42032 Cervarezza Terme di Busana RE
Tel. 0522 890111 - Fax 0522 890721

Punti operativi:

- c/o Colonia Montana - 43021 Corniglio PR - Tel: 0521 880363
- Riserva Statale Orechiella - località Orechiella - 55038 San Romano Garfagnana LU
Tel. 0583 619098



Silvia Martinelli

