

Newsletter Domenica 24 Marzo 2019

Se non visualizzi correttamente fai clic qui per visualizzare online (
http://areeprotetteappenninopiemontese.it/index.php?option=com_acymailing&ctrl=archive&task=view&mailid=49&key=4c72622e8cc55a95d2eeb82c7096215e)

Gent.le Visitatore

Benvenuto tra gli amici delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese!

Siamo lieti di poterti presentare le nostre attività, iniziative ed eventi!

Ci piacerebbe ricevere i tuoi commenti e perché no? le tue recensioni circa gli eventi cui prenderai parte.

Potrebbero essere contributi particolarmente significativi in quanto provenienti da te!

Inoltre, avere riscontro diretto dell'esito degli avvenimenti e del loro gradimento presso il pubblico potrebbero costituire validi spunti per migliorare!

Per questo ti ricordiamo che sul nostro canale Facebook abbiamo lo spazio dedicato proprio ai tuoi commenti. Questo il link: <https://www.facebook.com/AreeProtetteAppenninoPiemontese/> (<https://www.facebook.com/AreeProtetteAppenninoPiemontese/>)

PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Gentile utente, riceve questa e-mail in quanto iscritto al servizio di newsletter istituito dall'Ente di gestione delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese di cui è Presidente il Sig. Dino Bianchi, Titolare del relativo trattamento.

Le ricordiamo che la base giuridica del presente trattamento è da rinvenirsi nei compiti istituzionali del Titolare, mentre la finalità più specifica è quella di favorire la conoscenza delle iniziative ed attività in materia culturale, sociale, ricreativo, sportivo, ambientale e turistico che coinvolgono il territorio di riferimento.

Potrà ricevere dettagliate informazioni, anche relative ai Suoi diritti, attraverso il seguente collegamento (www.areeprotetteappenninopiemontese.it).

CANCELLAZIONE DEL SERVIZIO

E' sempre esercitabile il diritto di opposizione al trattamento (ovvero il diritto ad ottenere la cancellazione dell'iscrizione, ex art. 21 del Regolamento);

Per non ricevere più la newsletter, rispondere a questa mail specificando **RICHIESTA CANCELLAZIONE DALLA MAILING LIST**, o inserire il proprio indirizzo e-mail nel form presente nella pagina www.areeprotetteappenninopiemontese.it e cliccare sul pulsante "Cancellati".

In caso di problemi tecnici, è possibile inviare una segnalazione e-mail a: info@areeprotetteappenninopiemontese.it.

IN PRIMO PIANO

"May your always be busy

May your feet always be swift"

Bob Dylan, Forever Young

Il lavoro come esperienza di conoscenza e condivisione

Percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro presso l'Ente di gestione delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese

di Elisa Enrica Arecco

Con la legge 107 del 2015 l'alternanza scuola-lavoro è diventata percorso di formazione obbligatorio per tutti gli studenti della Scuola Secondaria di Secondo Grado e, dal prossimo anno scolastico, probabilmente diverrà argomento di discussione, insieme alle altre discipline curriculari, del colloquio dell'Esame di Stato. L'alternanza scuola/lavoro può quindi trasformarsi in un'autentica e importante opportunità per offrire ai giovani esperienze lavorative concrete e stimolanti.

L'alternanza scuola-lavoro, nata da una concezione pedagogica ad ampio respiro e supportata da numerosi studi internazionali che si occupano di educazione permanente[1] (file:///C:/Users/xx/Desktop/materiale%20per%20newsletter/n%C2%B0%202/alternanza.docx#_ftn1) e di competenze chiave europee di cittadinanza[2] (file:///C:/Users/xx/Desktop/materiale%20per%20newsletter/n%C2%B0%202/alternanza.docx#_ftn2), dovrebbe fondarsi su un efficace scambio culturale generazionale, finalizzato alla formazione di cittadini attivi, consapevoli, capaci di interpretare la complessità del mondo contemporaneo e aperti ad un apprendimento costante.

Negli ultimi anni, data la crescente richiesta in quest'ambito, numerose sono state le proposte di aziende, associazioni ed enti pubblici ed è quindi all'interno di un variegato panorama di iniziative che si inseriscono i progetti promossi dall'Ente di gestione delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese che, a partire dal 2016, ha accolto studenti provenienti da diverse scuole del territorio. L'Ente di gestione delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese, insieme all'Ecomuseo di Cascina Moglioni, in virtù della sua specifica vocazione, è risultato essere una realtà ideale per questa specifica esperienza di lavoro. Le aree protette e gli ecomusei piemontesi, oltre ad avere per definizione un rapporto privilegiato con le istituzioni scolastiche[3] (file:///C:/Users/xx/Desktop/materiale%20per%20newsletter/n%C2%B0%202/alternanza.docx#_ftn3), infatti, nascono con l'obiettivo primario di contribuire, per mezzo di iniziative concrete, alla crescita culturale del singolo e della collettività; in particolare, si prefiggevano questa missione i primi ecomusei che, creati in Francia negli anni '70 del secolo scorso, coltivavano il sogno di diffondere una diversa concezione della cultura e della trasmissione del sapere. Muovendo dalle coeve idee di Paulo Freire, educatore brasiliano autore de L'educazione come pratica della libertà, uno dei due padri fondatori degli ecomusei francesi, Hugues De Varine, aveva posto proprio alla base del suo nuovo modello museale il concetto di conscientisation, un percorso collettivo di presa di coscienza di sé e della propria cultura. Ed è a partire da quella visione rivoluzionaria, riconducibile alla celebre espressione freiriana nessuno educa nessuno, nessuno si educa da solo, gli uomini si educano insieme, con la mediazione del mondo, che l'Ente di gestione delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese ha ideato, insieme alle scuole interessate, i suoi progetti di alternanza scuola-lavoro che non si limitano a mostrare 'un esempio di attività lavorativa' ma vogliono, in primo luogo, offrire strumenti per la formazione della persona.

L'Ente, come detto, ha attivato in questi anni diverse collaborazioni con istituti scolastici, come l'Istituto superiore "G. Parodi" di Acqui Terme, il Liceo scientifico "E. Amaldi" di Novi Ligure, l'Istituto di istruzione superiore "Primo Levi" di Ronco Scrivia, l'Istituto "S. Caterina" Madri Pie di

Ovada, il Liceo linguistico internazionale “Grazia Deledda” di Genova.

Tra le diverse esperienze, qui di seguito viene brevemente illustrato il percorso di alternanza scuola-lavoro nato dalla stretta collaborazione tra l’Ente di gestione delle Aree Protette dell’Appennino Piemontese e il Liceo Linguistico Internazionale Grazia Deledda di Genova.

Partendo da una definizione condivisa del concetto di apprendimento, nel corso della progettazione si è cercato di coniugare alcune delle specifiche attività della scuola, finalizzate alla valorizzazione delle lingue come mezzo di conoscenza, di integrazione e di scambio[4] (file:///C:/Users/xx/Desktop/materiale%20per%20newsletter/n%C2%B0%202/alternanza.docx#_ftn4), con quelle didattico-formative dell’Ente di gestione, incentrate sulla tutela della biodiversità naturale e antropica e sulla diffusione di un turismo culturale e ambientale responsabile. Il percorso didattico, iniziato lo scorso maggio, è stato suddiviso in tre momenti, uno formativo e due operativi. Nella prima fase, dedicata alla preparazione degli studenti, sono state organizzate delle lezioni in classe e sul campo tenute dal personale dell’Ente di gestione; nella seconda, che avrà luogo a partire dal mese di luglio, invece, gli allievi si occuperanno dell’accoglienza dei visitatori presso l’Ecomuseo di Cascina Moglioni, in occasione degli eventi culturali in programma nella stagione estiva e per i quali è attesa una grande affluenza di pubblico; la terza, da completarsi nel prossimo autunno, prevede infine, la realizzazione, nuovamente da parte dei ragazzi, di materiale promozionale digitale, tradotto nelle lingue studiate nel loro liceo (inglese, francese, tedesco, spagnolo, arabo, cinese e russo).

In linea con i principi educativi da cui si era partiti, il progetto insiste sulla necessità di ristabilire un rapporto uomo-ambiente più equilibrato e di promuovere concreti scambi culturali nei quali ciascun individuo mette a disposizione dell’altro le proprie conoscenze. Immersi in un contesto lavorativo autentico, gli studenti potranno approfondire e sperimentare nuovi saperi e, al contempo, valorizzare le loro specifiche competenze, in particolare in ambito tecnologico e linguistico. La proposta, infatti, si basa sulla convinzione che la vera conoscenza si realizza soltanto attraverso il rispetto e la condivisione specialmente con i più giovani, grande risorsa intellettuale da riscoprire, così come si legge in un noto passo del Talmud, uno dei più antichi strumenti di studio dell’Occidente: ho imparato molto dai miei insegnanti, molto dai miei colleghi, ma più ancora dai miei allievi.

[1] (

file:///C:/Users/xx/Desktop/materiale%20per%20newsletter/n%C2%B0%202/alternanza.docx#_ftnref1) Il concetto di lifelong learning presente nel Rapporto Faure (1972) e nel successivo Rapporto Delors (1996) dell’UNESCO, e poi ripreso, attraverso diverse tappe, dal Consiglio Europeo a Lisbona, nel 2000, nella cosiddetta Strategia di Lisbona, viene oggi individuato come condizione determinante non solo per migliorare l’occupabilità dell’individuo, ma anche per favorirne la piena realizzazione, la cittadinanza attiva e la qualità della vita, nonché per promuovere la più complessiva coesione sociale, la convivenza interculturale, la crescita economica e sociale. Attraverso tale nozione, viene presa in considerazione, tra i momenti del processo educativo, sia la fase iniziale sia quella successiva e vengono altresì riconosciute come fonti di apprendimento, oltre a quella consueta della scuola, anche quelle offerte dalle molteplici agenzie formative nella società. I percorsi di educazione permanente possono

svolgersi, infatti, in contesti differenti (...). Treccani - Lessico

[2] (

file:///C:/Users/xx/Desktop/materiale%20per%20newsletter/n%C2%B0%202/alternanza.docx#_ftnref2) Nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, vengono individuate otto competenze di cittadinanza, declinate come segue: comunicazione nella madrelingua; comunicazione nelle lingue straniere; competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia; competenza digitale; imparare a imparare; competenze sociali e civiche; spirito di iniziativa e imprenditorialità; consapevolezza ed espressione culturale.

[3] (

file:///C:/Users/xx/Desktop/materiale%20per%20newsletter/n%C2%B0%202/alternanza.docx#_ftnref3) Significative a questo proposito risultano le finalità indicate nella normativa della Regione Piemonte

Legge Regionale n.19 del 29 giugno 2009

Testo unico sulla tutela delle aree naturali e della biodiversità

ART. 7

Finalità delle Aree Protette

I soggetti gestori delle aree protette perseguono le seguenti finalità di carattere generale:

(...) b) promuovere la fruizione sociale e sostenibile e la diffusione della cultura e dell'educazione ambientale; c) favorire la fruizione didattica ed il supporto alle scuole di ogni ordine e grado ed alle università sulle tematiche dell'ambiente e dell'educazione alla sostenibilità.

Legge Regionale n. 31 del 14 marzo 1995

Istituzione di Ecomusei in Piemonte

ART. 1

Finalità

Finalità prioritarie degli Ecomusei sono (...) f) la promozione ed il sostegno delle attività di ricerca scientifica e didattico-educative relative alla storia ed alle tradizioni locali.

[4] (

file:///C:/Users/xx/Desktop/materiale%20per%20newsletter/n%C2%B0%202/alternanza.docx#_ftnref4) Tra le numerose iniziative organizzate dal Liceo Linguistico Internazionale Grazia Deledda, si segnalano, in questa sede, due progetti estremamente interessanti: Teatro in LinguE, laboratorio teatrale finalizzato alla valorizzazione di tutti i sistemi linguistici (in particolare quelli minoritari) attraverso la messa in scena, ogni anno, di uno spettacolo in cui gli studenti-attori recitano nelle loro diverse lingue d'origine e GEmun, evento culturale durante il quale, nelle sale dei palazzi storici più prestigiosi di Genova, insieme a studenti provenienti da tutto il mondo, gli allievi del liceo simulano le attività dell'ONU, discutendo e cercando possibili soluzioni a problemi di grande attualità (tema di quest'anno è stato, ad esempio, lo sviluppo sostenibile). Per approfondimenti: www.deledda.eu (<http://www.deledda.eu/>)

NOTIZIE

Il 22 luglio a Capanne di Marcarolo la XVII edizione della Fiera di Sant'Isidoro

Al via la rassegna regionale dedicata alle antiche razze locali di bestiame

Anche quest'anno l'Ente di gestione delle Aree protette dell'Appennino piemontese e

l'Ecomuseo di Cascina Moglioni organizzano la Fiera del bestiame delle antiche razze locali.

di Lorenzo Vay

L'Ente di Gestione delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese e l'Ecomuseo di Cascina Moglioni, in collaborazione con il Settore Tecnico Regionale di Alessandria, organizzano la XVII edizione della Fiera del bestiame delle antiche razze locali domenica 22 luglio 2018 a Capanne di Marcarolo – Bosio (AL) a partire dalle ore 9,00.

La fiera è stata riconosciuta fin dall'anno 2009 dalla Regione Piemonte quale FIERA REGIONALE SPECIALIZZATA per l'attività di promozione delle razze bovine dell'Appennino chiamato delle quattro province (Alessandria, Genova, Pavia e Piacenza) e più in generale delle razze locali in pericolo di abbandono inserite nel PSR 2014-2020 (Piano di Sviluppo Rurale) della Regione Piemonte.

Il programma di massima della fiera 2018 sarà il seguente:

Ore 9.00 Inizio fiera con particolare attenzione alle razze tipiche dell'Appennino delle quattro province e le razze a rischio di abbandono;

Ore 15.00 Messa nella chiesa di Capanne di Marcarolo;

Ore 16.00 Presentazione e premiazione dei migliori soggetti delle razze di bestiame in esposizione;

Nel corso della giornata ci saranno inoltre

- sfilata dei carrettieri con buoi, muli, cavalli e asini;
- dimostrazioni di antichi macchinari agricoli del Gruppo Trattori d'Epoca delle Dolci Terre
- dimostrazioni dei boscaioli di Tiglieto - 5 volte campioni nazionali

UN PO' DI STORIA

La Fiera di Sant'Isidoro – come veniva chiamata un tempo - a Capanne di Marcarolo era organizzata tradizionalmente il 24 Luglio e rappresentava, per questo lembo di territorio appenninico, in cui le attività commerciali hanno radici storiche, l'evento annuale più importante.

Fino agli anni '80, infatti, nel territorio di Marcarolo, le cascine erano tutte abitate e nelle stalle non mancavano le bestie: pecore, capre, ma soprattutto buoi e vacche, che fornivano latte, carne e forza lavoro, costituendo una importante risorsa per l'economia della famiglia contadina.

LE RAZZE BOVINE LOCALI

Le razze bovine più diffuse erano la Montagnina (Tortonese – Varzese) e la Cabannina, due razze con attitudini diverse ma con peculiarità di rusticità e di adattamento simili.

La Montagnina, diffusa su tutto l'arco appenninico di Liguria, Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna, è una razza che, a seconda dei diversi areali di diffusione, si è differenziata con ecotipi diversi, ognuno con proprie attitudini, da carne, da latte o da lavoro. Un tempo invece la razza era a triplice attitudine, come gran parte delle antiche razze: fino a non molti anni fa veniva infatti utilizzata per la produzione del latte (anche se non in grandi quantità, ma sufficiente per il consumo quotidiano e la piccola produzione di formaggio), per il lavoro (anche le vacche e non solo i buoi) e, a fine carriera o i maschi non diversamente utilizzabili, da carne.

La Cabannina, storicamente allevata sul versante ligure dell'Appennino, ma diffusa anche in Piemonte, ha principalmente un'attitudine da latte, con una produzione non molto elevata

compensata però dalla qualità e dalle proprietà organolettiche superiori a quelle di altre razze, che si presta facilmente alla produzione di formaggio.

Queste due razze, come conseguenza della industrializzazione anche della zootecnia a partire dagli anni '60, sono state negli anni abbandonate e sostituite con razze indubbiamente più specializzate e produttive ma che si sono dimostrate inadatte all'utilizzo dei pascoli collinari e montani e al tipo di allevamento estensivo fino ad allora praticato nelle aree marginali; oggi quindi molte razze di bestiame locali sono a rischio di estinzione con il rischio di una perdita di variabilità genetica ma anche di un valore storico-culturale-tradizionale, del mondo rurale, importante.

IL RECUPERO DELLA BIODIVERSITA' AGRICOLA

Questo è il motivo per il quale negli ultimi anni, grazie anche ai finanziamenti della Comunità Europea, si sta cercando di invertire questa tendenza, recuperando e valorizzando il più possibile anche la biodiversità agricola, sia vegetale che animale. I motivi sono semplici: innanzitutto, per incentivare un'economia locale alternativa in grado di competere sul mercato con l'alta qualità e la tipicità; in secondo luogo sono prodotti "sostenibili" rispettosi dell'ambiente e del territorio di provenienza; infine non si può trascurare il grande valore storico, culturale e folcloristico che rappresentano le varietà agricole e le razze zootecniche locali che possono contribuire alla valorizzazione e alla promozione del territorio dell'Appennino Settentrionale.

LA FIERA DEL BESTIAME DELLE ANTICHE RAZZE LOCALI

La FIERA DEL BESTIAME DELLE ANTICHE RAZZE LOCALI, intende principalmente promuovere razze bovine del territorio appenninico delle quattro provincie e, più in generale, le razze locali in pericolo di abbandono inserite nel PSR 2014 – 2020 (Piano di Sviluppo Rurale) della Regione Piemonte.

Dal 2012 la fiera promuove inoltre l'utilizzo di buoi, muli, cavalli e asini per il lavoro agricolo, convinti che anche il recupero dei tradizionali lavori agro-forestali a trazione animale non sia per nulla anacronistico ma possa invece essere una valida prospettiva di sviluppo di attività economiche rurali rispettose dell'Ambiente e della dignità di quegli animali che per tanti anni hanno condiviso la vita di fatica e duro lavoro dei contadini.

All'edizione 2018 parteciperanno allevatori delle seguenti razze:

- bovini razza Montagnina (Tortonese – Varzese); (razza in pericolo di abbandono)
- bovini razza Cabannina; (razza in pericolo di abbandono)
- bovini razza piemontese (nostrani);
- asini razza Crociata dell'Amiata; (razza in pericolo di abbandono)
- asini razza Ragusano; (razza da lavoro agricolo)
- cavalli razza Bardigiana; (razza in pericolo di abbandono)
- cavalli da tiro razza Tiro Pesante Rapido (TPR); (razza da lavoro agricolo)
- cavalli da tiro razza Comtois; (razza da lavoro agricolo)
- muli da lavoro;
- buoi da lavoro razze Montagnine, Cabannine, Piemontesi, Grigio Alpino ;
- capre razza Roccaverano; (razza in pericolo di abbandono)
- capre razza Frisia; (razza in pericolo di abbandono)
- pecore razza delle Langhe; (razza in pericolo di abbandono)
- pecore razza Bergamasche;
- conigli razza Grigio di Carmagnola; (razza in pericolo di abbandono)

- galline bionde piemontesi; (razza in pericolo di abbandono)
- galline bianche di Saluzzo; (razza in pericolo di abbandono)

Nell'ambito della Fiera saranno attivi i ristoranti di Capanne di Marcarolo, la Trattoria degli Olmi e il Rifugio dei Foi, oltre ai punti di ristoro organizzati appositamente per la manifestazione.

Lungo la strada provinciale delle Capanne di Marcarolo, dalla Chiesa delle Capanne fino a località Foi, saranno allestiti numerosi stand con prodotti locali, prodotti biologici, artigianato, attrezzatura agricola e tempo libero.

PIANIFICAZIONE E GESTIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-SILVO PASTORALI

L'Ente di gestione delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese tra le proprie finalità istituzionali si occupa della pianificazione e gestione degli habitat naturali e di incentivazione e valorizzazione delle pratiche agro-silvo-pastorali tradizionali, anche attraverso il recupero diretto di prati pascolo e prati da sfalcio.

Le aree prative sono state create dall'attività dell'uomo e sono state mantenute nel tempo grazie all'attività agricola e al pascolo. La creazione delle aree prative ha portato molte specie vegetali e animali ad adattarsi a questo habitat. Nel corso della coevoluzione molte specie sono diventate intrinsecamente unite a questo habitat diventando esclusive. Un complesso mosaico di ecosistemi e specie associate si è formato e stabilizzato. Questo agroecosistema è stato stravolto negli ultimi decenni dalla eccessiva meccanizzazione dell'agricoltura, dal sovrapascolo, dall'urbanizzazione oppure dall'abbandono delle aree agricole meno redditizie. I prati da sfalcio e i pascoli, se non utilizzati dall'uomo, tendono in maniera naturale a essere ricolonizzate dal bosco. In questo modo una grande parte di biodiversità viene persa e il territorio diviene più omogeneo ed uniforme. La banalizzazione lo rende anche più sensibile, ad esempio, ai cambiamenti climatici e alle invasioni da parte di specie aliene, soggetto ad estinzioni locali, meno fruibile e meno redditizio. Questa porzione di biodiversità è pertanto tutelata dalle normative europee ed è considerata "man-dependent" (la cui sopravvivenza dipende dall'attività dell'uomo).

L'Ente di Gestione ha tra i suoi doveri quello di salvare e conservare a lungo termine gli habitat e le specie minacciati di estinzione e protetti a livello comunitario.

In questo caso conservare significa agire per mantenere le aree di prato pascolo e le specie che ne dipendono.

Un'agricoltura sostenibile e il pascolo opportunamente gestito sono elementi chiave, che consentono il mantenimento della maggior parte degli habitat semi-naturali.

Tra le specie animali strettamente legate ai prati vi sono molti invertebrati tra i quali i più noti sono le farfalle. Il Piemonte ospita oltre 1/3 delle specie Europee e tra le specie più minacciate di estinzione troviamo in Europa le specie legate alle praterie. 16 specie italiane sono rigorosamente protette dalla Comunità Europea.

L'abbandono delle aree rurali o il loro degrado non genera quindi solo una perdita economica e culturale ma anche la perdita di una grossa fetta del nostro patrimonio naturale.

Per informazioni:

Aree Protette dell'Appennino Piemontese

Tel. 0143.877825

e-mail: info@areeprotetteappenninopiemontese.it (

mailto:info@areeprotetteappenninopiemontese.it)

Un'intervista al Direttore porta sulla scena televisiva nazionale il Parco naturale Capanne di Marcarolo

Il Parco ospite del programma di Rete 4 "Ricette all'italiana"

Tra le aree naturali più importanti del Piemonte, il Parco naturale Capanne di Marcarolo è l'unica area protetta piemontese inserita nella regione biogeografica mediterranea. I monti del Parco si affacciano sul Mar Ligure. La dislocazione sul crinale ligure-piemontese caratterizza anche la ricchezza d'acqua delle sue valli.

di Sara Lazzari

Diversi sono i programmi televisivi che si occupano di territorio, prodotti tipici e cultura ambientale ed eno-gastronomica, a testimoniare quanto queste tematiche siano di interesse per molti cittadini e telespettatori. Uno di questi è "Ricette all'italiana" condotto da Davide Mengacci e Flora Canto, trasmesso su Rete 4. Un viaggio alla scoperta delle tradizioni italiane nelle piazze più belle d'Italia: sfide con cuochi provetti nella realizzazione di piatti tipici delle rispettive località, mini-documentari di approfondimento che raccontano il made in Italy e video-ricette che illustrano come realizzare un piatto nella propria cucina.

La puntata del 4 Giugno 2018 ha visto la presenza in scaletta del Parco naturale Capanne di Marcarolo, in provincia di Alessandria, con un'intervista al Direttore del Parco, il dott. Andrea De Giovanni.

Nelle parole del suo Direttore, il Parco prende vita – con l'ausilio delle suggestive immagini che scorrono durante la trasmissione televisiva – con la sua rete sentieristica composta di 21 sentieri (per un totale di 110 Km di viabilità), con l'Ecomuseo di Cascina Moglioni, con i ruderi della Cascina Benedicta, con le sue specie botaniche rare e gli animali più caratteristici della zona.

L'Ecomuseo di Cascina Moglioni è ben visibile nelle riprese tv del programma con la sua caratteristica di luogo di recupero e restituzione della memoria della vita sull'altopiano di Marcarolo, che avveniva con un'economia rurale a case sparse autosufficienti nello sfruttamento di porzioni a prato-pascolo, a coltivo e a bosco, con sempre presente intorno a casa di frutteto anche con castagne e orto.

Il microclima particolare grazie alla vicinanza al Golfo Ligure consente la permanenza in vita di endemismi botanici come il *Cerastium utriense*, la *Viola bertolonii* e l'*Aquilegia ophiolithica*. La dislocazione sul crinale ligure-piemontese caratterizza anche la ricchezza d'acqua delle sue valli, acqua potabile per i cittadini liguri e piemontesi, ma anche risorsa per i turisti che d'estate prediligono l'outdoor.

Con un po' di fortuna e di occhio allenato si possono avvistare gli animali più caratteristici della zona: in estate, volteggia in cielo il Biancone, splendida aquila che in volo mostra le piume chiare della parte inferiore; per i boschi e le radure del Parco si possono incontrare i caprioli, splendidi ungulati dal temperamento schivo, oppure i lupi, grandi carnivori, presenti stabilmente nell'area da alcuni decenni.

Il Parco propone dieci itinerari segnalati e georeferenziati, da percorrere con diversi gradi di difficoltà, dalla passeggiata di quindici minuti per raggiungere l'Ecomuseo di Cascina Moglioni, alle escursioni di qualche ora ai trekking di quattro ore. Ma ci sono percorsi segnalati e adatti anche a chi ama andare a cavallo o in mountain bike.

La sede dell'Ecomuseo è una vecchia cascina recuperata mantenendone i caratteri tradizionali (pisanin tegola piana in cotto e scandole in legno, inchiodate alla carpenteria del tetto, forno cieco, agree per l'essiccazione delle castagne in cucina).

La grande Storia è passata tristemente da Capanne di Marcarolo nell'Aprile 1944 – di cui i ruderi della Cascina Benedicta sono il triste ricordo: il rastrellamento nazifascista provocò la morte di circa cento giovani ragazzi per fucilazione e la deportazione di altri duecento giovani.

Toccando invece l'aspetto squisitamente (è proprio il caso di dirlo!) enogastronomico, protagonista del Parco è la formaggetta delle Capanne, prodotto-bandiera del territorio.

La formaggetta delle Capanne è il prodotto che meglio rappresenta le attività agricole del territorio di Marcarolo, un tempo molto più diffuse su tutto l'Appennino Piemontese. La ricetta è stata tramandata di madre in figlia giungendo fino a oggi... ed all'interno del Parco è presente un caseificio che lo fa ancora come una volta. Viene prodotta unicamente alla Cascina Saliera di Capanne di Marcarolo Superiori, una piccola borgata dove le caschine in pietra, i prati da sfalcio, i campi coltivati e le vacche al pascolo nove mesi all'anno, riportano alla mente il mondo contadino tradizionale delle nostre montagne. La formaggetta viene prodotta con latte crudo vaccino e può essere consumata fresca o stagionata. Fresca si presenta in forme rotonde da 500 gr. di colore bianco latte con pasta morbida e gusto delicato. Stagionata ha un colore giallo paglierino, pasta compatta e sapore lievemente erbaceo. Il modo migliore di gustare la formaggetta delle Capanne è con il miele o con le confetture locali anch'esse prodotte a Capanne presso la Cascina Leveratta.

Quest'anno il Parco ospita un bellissimo evento dedicato al food che si chiama "Parchi da gustare". Il progetto è stato ideato dal Settore Biodiversità e Aree Naturali della Regione Piemonte che ha portato l'importanza della biodiversità "a tavola" e ha promosso i prodotti enogastronomici e le ricette dei Parchi del Piemonte.

A partire dal 24 Maggio (Giornata Europea dei Parchi) fino a Settembre, i ristoratori delle Aree Protette del Piemonte proporranno i "menù del Parco" con ricette e prodotti del proprio territorio. Sono state anche pubblicate due guide molto belle che raccolgono i prodotti e le relative ricette dei Parchi piemontesi.

Il Progetto "Parchi da gustare" non si ferma qui: è prevista infatti la realizzazione di un logo di provenienza – con la stesura di un disciplinare per i produttori e i ristoratori che vorranno utilizzarlo – che verrà assegnato dalla Regione Piemonte a coloro che vorranno distinguersi per l'adozione di sistemi produttivi sostenibili e rispettosi dell'ambiente.

A questo proposito, a Settembre il Parco ospiterà una grande festa, la Festa dell'Appennino, il fine settimana del 28, 29 e 30 Settembre. In occasione di questa seconda edizione della Festa dell'Appennino, tutti i ristoratori del territorio del Parco Capanne di Marcarolo e della Riserva del Neirone, proporranno menù tradizionali cucinati con prodotti locali e stagionali, nonché il nostro "prodotto bandiera" che è la formaggetta delle Capanne, emblema della gestione sostenibile del territorio montano di quest'angolo di Appennino in cui si trovano le due Aree naturali.

Rivedi la puntata su:

http://www.video.mediaset.it/video/ricette_all_italiana/clip/alice-bel-colle-le-cose-da-non-perdere

_850503.html (http://www.video.mediaset.it/video/ricette_all_italiana/clip/alice-bel-colle-le-cose-da-non-perdere_850503.html)

PASSEGGIANDO PER I SENTIERI DI MARCAROLO

La rete escursionistica del Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo è composta da 21 itinerari per un totale di 110 Km. Di questi 10 sono segnalati e georeferenziati, da percorrere con diversi gradi di difficoltà, dalla passeggiata di 15 minuti per raggiungere l'Ecomuseo di Cascina Moglioni, alle escursioni di qualche ora, ai trekking di 4 ore; ma ci sono percorsi segnalati e adatti anche a chi ama andare a cavallo o in mountain bike.

I segnavia dei sentieri del Parco sono contraddistinti da bandierine di colore giallo oppure bianco e rosso: i segnavia a bandierina gialla sono installati in collaborazione con la Federazione Italiana Escursionisti, quelli a bandierina bianca e rossa sono, invece, sistemati in collaborazione con il CAI – Club Alpino Italiano.

Sentieri, mulattiere, strade sterrate sono uniformemente distribuite lungo tutto il territorio del Parco in modo da toccare le principali vette delle montagne, permettendo ai visitatori di esplorare a piedi, oppure in parte anche con la mountain bike o a cavallo, i diversi ambienti naturali dell'Area Protetta.

Le località di partenza di tutti i sentieri segnalati coincidono con altrettanti punti di arrivo del traffico motorizzato e, generalmente, sono dotate di bacheche informative che riportano la carta escursionistica in scala 1:25.000, le norme di comportamento e alcune informazioni salienti sul Parco.

La carta escursionistica è in vendita presso le sedi dell'Ente (sede amministrativa: via Umberto I 32/A - Bosio, sede operativa Via G.B. Baldo 29 – Lerma) e presso i punti vendita dislocati sul territorio:

http://www.areeprotetteappenninopiemontese.it/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=60 (

http://areeprotetteappenninopiemontese.it/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=60).

Quello che segue è invece il link per consultare l'elenco dei sentieri del territorio del Parco:

http://www.areeprotetteappenninopiemontese.it/index.php?option=com_content&view=category&id=36&Itemid=11

(http://areeprotetteappenninopiemontese.it/index.php?option=com_content&view=category&id=36&Itemid=11) Presso la sede amministrativa dell'Ente è altresì possibile consultare e acquistare l'“Atlante toponomastico del Piemonte montano – Capanne di Marcarolo”, volume pubblicato nel 2008 grazie alla Regione Piemonte – Assessorato alla Cultura, Museo regionale di scienze naturali, Università degli studi di Torino – Dipartimento di Scienze del linguaggio, e con il contributo del Parco naturale delle Capanne di Marcarolo.

La segnaletica è sia verticale sia orizzontale: la prima può essere direzionale e di itinerario, e prevede l'utilizzo di paline indicatrici di legno che riportano i toponimi e le quote sul livello del mare, i tempi di percorrenza e i segnavia di riferimento, la seconda, quella orizzontale, viene

applicata su elementi naturali del terreno oppure su manufatti.

I simboli geometrici di colore giallo sono ampiamente utilizzati per i sentieri del confinante territorio ligure, con il quale gli itinerari del Parco si raccordano. In particolare, il primo tratto del sentiero Passo Bocchetta – Monte Figne - Cascina Carrosina e il confine più meridionale del Parco coincidono con l'Alta Via dei Monti Liguri, itinerario escursionistico di crinale che percorre tutto l'arco montuoso della Liguria e collega le estremità della riviera ligure dalla Provincia di Imperia a quella di La Spezia.

Presso il sentiero naturalistico "Laghi della Lavagnina" ricordiamo che sono disponibili in consultazione delle guide che hanno lo scopo di promuovere la fruizione del sentiero. Gli escursionisti sono invitati a portarle con sé durante il tragitto per conoscere anche i punti di sosta e a riporle nel loro contenitore nel momento in cui la visita al sentiero è terminata, in modo da renderle disponibili nuovamente per altre persone interessate.

APPUNTAMENTI

Sabato 14 luglio

IL PENNELLO - Scuola di disegno naturalistico

Laboratorio di disegno en plein air all'Ecomuseo di Cascina Moglioni

A cura della artista-biologa Lucilla Carcano

Info: www.areeprotetteappenninipiemontese.it (<http://www.areeprotetteappenninipiemontese.it>)

Referente: Lucilla Carcano (cell 393.4630898 ; email bliss@lucillacarcano.it (<mailto:bliss@lucillacarcano.it>))

Domenica 15 luglio

APERTURA DEL CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DELLA STORIA E DELLA CULTURA LOCALE - MUSEO CONTADINO - BIBLIOTECA DELLA FIABA

Nell'ambito della XXV edizione fiera di Voltaggio

Sede: Palazzo Gazzolo (via Anfosso n. 2)

Info: www.areeprotetteappenninipiemontese.it (<http://www.areeprotetteappenninipiemontese.it>)

Referente: guardiaparco Daniela Roveda (cell 335.6961792; email daniela.roveda@areeprotetteappenninipiemontese.it (<mailto:daniela.roveda@areeprotetteappenninipiemontese.it>))

Domenica 22 luglio

FIERA DEL BESTIAME DELLE ANTICHE RAZZE LOCALI A CAPANNE DI MARCAROLO

Fiera regionale dedicata alle razze bovine dell'Appennino e prodotti agricoli locali.

Orario al pubblico: ore 9.00 – 19.00

Info: www.areeprotetteappenninipiemontese.it (<http://www.areeprotetteappenninipiemontese.it>)

Referente: IT Lorenzo Vay (cell 335.6961689; email lorenzo.vay@areeprotetteappenninipiemontese.it (<mailto:daniela.roveda@areeprotetteappenninipiemontese.it>))

Domenica 22 luglio

TOUR DELL'APPENNINO IN MTB

Accompagna: David Pastore Di Marzo

Info: www.areeprotetteappenninipiemontese.it (<http://www.areeprotetteappenninipiemontese.it>)

)
Referente: Istruttore MTB David Pastore (cell 393.9330687; email pastoredavid79@gmail.com
(<mailto:pastoredavid79@gmail.com>))

Venerdì 27 luglio

ATTRAVERSO FESTIVAL

Luogo: Carrega Ligure (AL) – Piazza della Chiesa

ore 21 - STEVE DELLA CASA ed EFISIO MULAS in “Spaghetti Western”

Info: www.areeprotetteappenninopiemontese.it (<http://www.areeprotetteappenninopiemontese.it>

)
Referente: IT Lorenzo Vay (cell 335.6961689; email
lorenzo.vay@areeprotetteappenninopiemontese.it (
<mailto:daniela.roveda@areeprotetteappenninopiemontese.it>))

SCOPRI PIEMONTE PARCHI

Web: www.piemonteparchi.it

(<http://www.piemonteparchi.it/>) Facebook: <https://www.facebook.com/PiemonteParchi>
(<https://www.facebook.com/PiemonteParchi>) Twitter: <https://twitter.com/piemonteparchi> (
<https://twitter.com/piemonteparchi>)

Aree Protette Appennino Piemontese

Ecomuseo Cascina Moglioni

www.areeprotetteappenninopiemontese.it (<http://www.areeprotetteappenninopiemontese.it/>)
sede operativa

via G.B.Baldo, 15 - 15070 Lerma (AL)

tel 0143-877825

e-mail [info@](mailto:info@areeprotetteappenninopiemontese.it) (<mailto:info@areeprotetteappenninopiemontese.it>

)[areeprotetteappenninopiemontese](mailto:info@areeprotetteappenninopiemontese.it) (<mailto:info@areeprotetteappenninopiemontese.it>).it (<mailto:info@areeprotetteappenninopiemontese.it>)

sede amministrativa

via Umberto I, 32/a - 15060 Bosio (AL)

tel/fax 0143-684777

e-mail areeprotetteappenninopiemontese@ruparpiemonte.it (

<mailto:areeprotetteappenninopiemontese@ruparpiemonte.it>)

In ottemperanza al D.lgs. n. 196 del 30/6/2003 in materia di protezione dei dati personali, le informazioni contenute in questo messaggio sono strettamente riservate e esclusivamente indirizzate al destinatario indicato (oppure alla persona restonsabile di rimmetterlo al destinatario). Vogliate tener presente che qualsiasi uso, riproduzione o divulgazione di questo messaggio è vietato. Nel caso in cui aveste ricevuto questo messaggio per errore vogliate cortesemente avvertire il mittente e distruggere il presente messaggio