



CALENDARIO EVENTI & PROGETTI ANNO 2022

PROGETTI DELL'ANNO 2022:

- **NUOVA SEDE ASSOCIAZIONE:** L'Amministrazione Comunale di Solignano ci ha concesso ad uso gratuito dei locali presso l'ex Casa Zucconi ad uso magazzino, dove conserviamo tutto il materiale per la realizzazione degli eventi enogastronomici.

Siamo però prossimi* al rogito per l'acquisto di un locale a Solignano di circa 50 mq da utilizzare come sede della Associazione, il locale non solo sarà utilizzabile per le riunioni della Associazione ma anche per momenti di aggregazione come corsi formativi e incontri vari.

*CON CONSENSO ASSEMBLEA E C.D.



Ceno, con un proprio disciplinare di produzione indispensabile per promuovere una nuova forma di aggregazione, per garantire la promozione del prodotto sul territorio, la tutela delle sue caratteristiche organolettiche, della sua coltivazione e dei suoi standard.

- **AGLIONE VAL TARO & VAL CENO:** Il progetto continua con successo. Abbiamo raccolto l'adesione di diversi coltivatori per continuare e arricchire il progetto. A breve (Covid permettendo) sarà operativa l'Associazione Aglione Val Taro e Val



- **LOGO DE.CO.:** Durante l'Evento PARMA CULTURA 2021 svoltasi a Mazzareto l' 11 e 12 settembre 2021 è stato presentato il logo vincitore realizzato dalla studentessa Sofia Turrini del Liceo Artistico Statale Paolo Toschi. La denominazione comunale d'origine (De.C.O.), rappresenta un importante riconoscimento concesso per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali e ha la funzione di legare un prodotto o le sue fasi realizzative a un particolare territorio comunale.

Per ora il logo sarà utilizzato sulla torta di patate e sull'Aglione Val Taro & Val Ceno, chiunque può chiedere la concessione gratuita dell'utilizzo del logo DE.CO. all'Amministrazione Comunale di Solignano, sarà poi l'Amministrazione stessa a valutare se ci sono tutte le caratteristiche per concederne l'uso.



deco®
Solignano
Denominazione
Comunale Di Origine

- **APPENNINO GREEN:** Una delle missioni principe della Nostra Associazione è un contributo alla formazione culturale e alla crescita civica della Comunità nella gestione del territorio, dei suoi boschi, dei suoi fiumi, dell'aria.

PROGETTO "OLIO BUONO": Questo progetto prevede di distribuire sul territorio raccoglitori idonei e appositi per la raccolta dell'olio vegetale esausto delle cucine. Ora quest'olio finisce nelle acque del Taro e del Ceno, non possiamo più permetterlo.

Abbiamo già trovato l'Azienda che fornirà i raccoglitori e provvederà allo smaltimento a titolo gratuito, però siamo un po' in difficoltà per problemi di competenza territoriale della gestione rifiuti, ma contiamo di risolvere e raggiungere l'obiettivo.



- **CONFRATERNITA ENOGASTRONOMICA:** A causa della pandemia siamo un po' in ritardo, ma a breve prenderà forma giuridica la 1° Confraternita Enogastronomica di Parma.

Quando il cibo è passione, quando si ama la propria terra: i suoi sapori, colori e profumi, quando la goliardia scorre nelle vene, fondare una Confraternita enogastronomica è un divenire quasi scontato.

Se poi vogliamo che un piatto tipico diventi simbolo e vanto del territorio e che si intrecci alle tradizioni, ai costumi, al folklore e alla storia ecco che il dado è tratto. Speriamo ci perdonerete se Vi racconteremo tutto al momento opportuno.

- **MUSEI DEL CIBO:** A Parma abbiamo 8 musei del cibo, sono luoghi fantastici che raccontano non solo una storia, ma parlano di tradizione, sapori, odori, profumi, gusto, tatto.

BONTA' DELL'APPENNINO sarà presente in primavera con il proprio materiale divulgativo in tutti i Musei del Cibo di Parma e **a tutti i soci della Associazione sarà riservato un prezzo d'ingresso di favore.**



- **BIORCAMIA:** Non c'è campo e non c'è bosco in Appennino che non abbia un nome, e al nome è legata una storia, una leggenda, ma tutto ciò presto andrà perso per sempre, perché tutto questo lo possiamo trovare solo nei racconti dei nonni.

Il progetto vuole raccogliere in una bella pubblicazione tutte le cartine del territorio di Valmozzola e Solignano, trovare il nome di ogni appezzamento di terra e dove possibile raccogliere la storia, il significato del nome, le leggende del luogo.

- **PANCHINA GIGANTE:** entro l'estate BONTA' DELL'APPENNINO inaugurerà la prima panchina gigante della provincia di Parma, la panchina sarà installata in una bellissima zona panoramica di Solignano, su un terreno privato, ma con una concessione ventennale, la panchina gigante farà parte del circuito nazionale delle panchine. Inoltre, saranno installati dei pannelli fotografici e descrittivi che illustreranno nei 4 punti cardinali tutta la valle

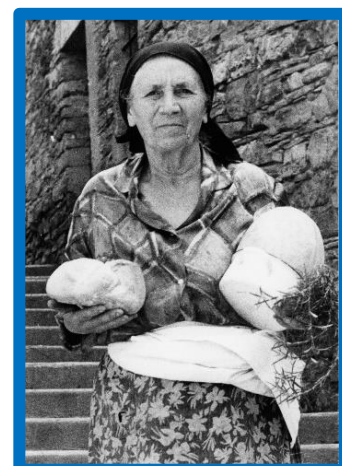
- **LE SIGNORE MAESTÀ DI VALMOZZOLA:** Con la bella stagione riprenderemo a fotografare le maestà del comune di Valmozzola e raccogliere la loro storia per la realizzazione di un libro che racconti la loro storia e i percorsi per viverle in una gita domenicale o in escursioni a piedi o in bici.

- **GAZZETTA DI PARMA:** Con la ripresa degli eventi enogastronomici e lo sviluppo di argomenti a tema potremo contare sulla preziosa collaborazione di Sandro Piovani e il suo inserto "Gusto". Cogliamo l'occasione per ringraziare per la preziosa collaborazione.

- **VITA & VOLTI DELL'APPENNINO:** Si tratta di pannelli fotografici giganti raffiguranti la vita e i volti del passato che raccontano la storia del luogo. Vengono affissi sui muri e corredati di opuscoli che descrivono il percorso e le immagini.

Nei prossimi mesi andremo ad arricchire le mostre fotografiche permanenti nel Borgo di Masereto e di Selva Grossa il progetto continua

Non mancherà anche una segnaletica adeguata a facilitare il turista ad arrivare ai Borghi.



- **INNO ASSOCIAZIONE:** Il musicista e amico Valentino Straser sta preparando l'INNO della Associazione, è un'idea bizzarra, ma è piaciuta a tanti e quindi appena la pandemia lo consentirà vedremo di cominciare le prove e se il risultato sarà oltre le aspettative troveremo l'occasione per presentarla a tutti i soci.

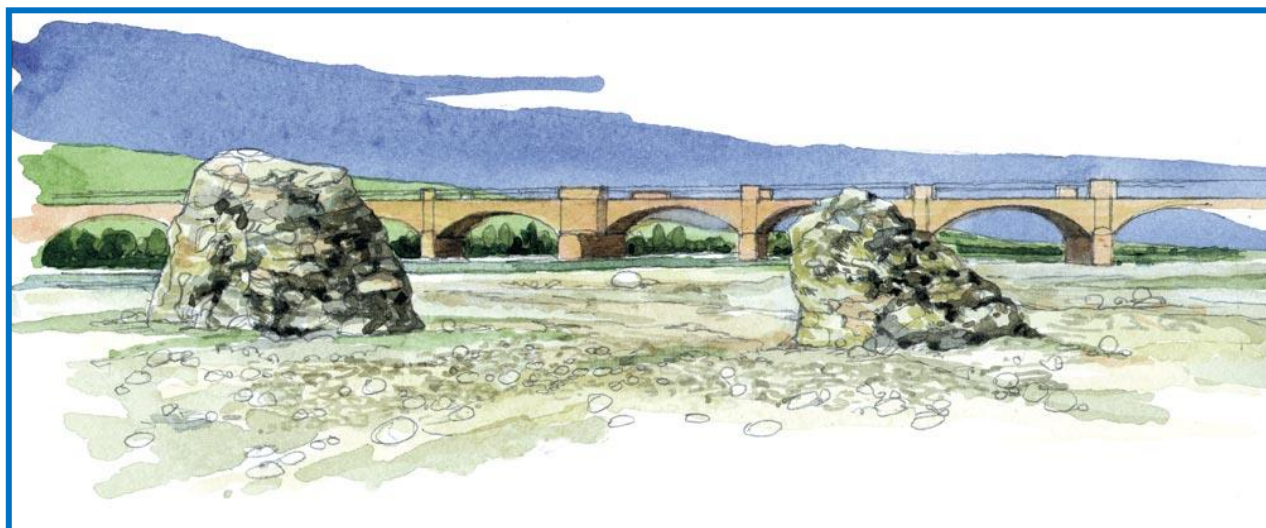
- **ILLUMINAZIONE PIETRA DI BENVENUTO A MASAREI:** La pietra l'avevamo già stata posizionata da tempo, ora in collaborazione della Comunità di Mazzareto è stata illuminata a led con pannello solare, una piccola cosa, ma un'altra bella cosa in Appennino (**FATTO**).



- **MASTER CHEF DELLE PROLOCO:** In collaborazione con ACADEMY GUSTINCANTO, l'ACCADEMIA ITALIA DELLA CUCINA si vogliono organizzare delle serate di sfide gastronomiche fra le Pro Loco del territorio (da definire), a seguire una finale, il tutto seguito dalle TV e giornali locali. Ogni Pro Loco con una squadra di 3 persone presenterebbe il piatto forte del proprio paese. Sarebbe un'occasione molto importante per far conoscere a tutti le Pro Loco, le ricette della tradizione, il lavoro dei volontari. Il progetto è per ora sospeso a causa delle restrizioni COVID.



- **PONTE ROMANO:** Quando si percorre il ponte di Fornovo Taro da Ramiola, se si volta lo sguardo a monte, si possono ammirare ancora oggi i resti del ponte che collegava le due sponde del fiume. da alcuni accreditato come ponte romano, altri sostengono che era di epoca medioevale. La piena del fiume Taro che avvenne nel 1294, spazzò via il ponte e per oltre 600 anni, fino ai primi del 900 per attraversare il fiume si usava una funicolare. BONTA' DELL'APPENNINO vuole riportare l'attenzione su questi piloni, vuole che le Amministrazioni e gli Enti preposti, pianifichino un intervento di recupero e salvaguardia di questa opera, abbiamo interpellato i Beni Culturali e hanno espresso interesse per questo progetto. Per ora come Associazione ci adopereremo per una ricerca accurata su questa opera e la realizzazione di pannelli divulgativi per dare visibilità e anche dignità a questi "sassi", per far conoscere e apprezzare questi piloni alle Genti della Valle e ai turisti.



- **ORCHIDEE IN APPENNINO:** Non solo abbiamo tantissime Orchidee in Appennino, ma ben 34 specie sono state fotografate nei calanchi argillosi di Masereto, non è una nostra scoperta, ma di un fotografo professionista di talento con la passione naturalista. BONTA' DELL'APPENNINO non poteva perdere una occasione così ghiotta, siamo certi che sia un valore importantissimo e a molti sconosciuto la presenza di questo fiore in Appennino, quindi si pensava di realizzare dei pannelli e un libro per divulgare la scoperta.
- **AMARE L'ACQUA:** In collaborazione con la Scuola Primaria di Solignano, Scuola Primaria di Compiano, Amministrazione di Solignano, Compiano e Valmozzola e Montagna 2000 SPA, stiamo verificando le condizioni per riprendere il progetto **AMARE L'ACQUA**. Progetto che vuole costruire nei nostri piccoli concittadini il valore dell'acqua, un utilizzo coscienzioso e scoprire con loro il rapporto che i loro nonni avevano con l'acqua rispetto all'uso di oggi, il progetto doveva ripartire a gennaio, ma stiamo attendendo lo sviluppo della situazione pandemica.

- **“NONNI NEL PIATTO”**: In collaborazione con il l’Istituto di Istruzione Superiore indirizzo Alberghiero e Agrario ZAPPA – FERMI di Bedonia, continuare il progetto di realizzazione di un convegno con un concorso sulla preparazione di pietanze della tradizione cucinate dagli studenti con l’aiuto dei “nonni”, il progetto sarà supportato anche con video ricette. Per forza maggiore il progetto è fermo.
- **CORSO**: Il miracolo piu’ antico “il pane”, quale farina usare, come impastare, come fare le micche, come scaldare il forno (da definire)
- **SENTIERI DELL’APPENNINO**. In collaborazione con il Comune di Solignano e altre Associazioni del comune identificare, pulire, ripristinare e segnalare percorsi antichi e dimenticati
- **SITO WEB**. Entro la primavera sarà pronto il sito web della Associazione

EVENTI DELL’ANNO 2022:

- **“BACCALANDO” 2° EDIZIONE**: presso il FORO 2000 a Forno Taro, prevista a gennaio, sospesa per COVID
- **“CARNEVALE A CORTE”**: presso CORTE VALENTI a SELVA GROSSA, prevista a febbraio, sospesa per COVID
- **MUSICA NELLA VALLE**: presso AGRITURISMO CA’ BERTUCCI, prevista a primavera o settembre
- **“LA LUMACATA” 3° EDIZIONE**: presso il FORO 2000 a Forno Taro, prevista per un weekend di maggio
- **INAUGURAZIONE PANCHINA GIGANTE**, in occasione dei FORNI IN FESTA, prevista sabato 2 luglio
- **“SAGRA ED LA SILVA” NEL BORGO A SELVA**, presso Selva Grossa, prevista sabato 6 agosto
- **“VALLI IN TAVOLA” 2° EDIZIONE**, presso il FORO 2000 a Forno Taro, prevista a settembre /ottobre
- **CONVEGNO “AMO L’APPENNINO”** presso il FORO 2000 a Forno Taro durante l’evento “Valli in Tavola”



- **“PICI & AGLIONE IN APPENNINO” 1° EDIZIONE**, presso il FORO 2000 a Forno Taro durante l’evento “Valli in Tavola”

PROGETTI NEL CASSETTO:

- **PEDALIAMO L'APPENNINO:** In collaborazione con Associazioni ciclistiche era già in calendario per il 26 luglio 2020 una escursione in E-BIKE e MOUNTAIN BIKE alla scoperta dei Tesori dell'Appennino, avevamo già lo sponsor e predisposto il percorso, la pandemia aveva fermato il mondo e anche Noi, per il 2022, non riusciamo a inserirla in calendario, ma sicuramente nel 2023 la riproporremo.
- **LA RISCOPERTA DELL'ERBAROLA:** Dopo varie ricerche siamo riusciti a “mettere le mani” sulla famosa “erbarola” (erba cipollina tipica del Nostro Appennino) utilizzata per varie pietanze, in particolare i sanguinacci.
Per ora abbiamo messo a dimora una ventina di piantine allo scopo di non perdere la semente e iniziare una lenta ma incessante coltivazione. L'anno prossimo, in collaborazione sempre con l'Istituto Agrario Bocchialini, approfondiremo le sue caratteristiche, specificità e origini.
- **ZAFFERANO IN APPENNINO:** Tutti conosciamo questa meravigliosa spezia, dall'odore simile al fieno e allo iodoformio, famosa per il pigmento di crocina che se utilizzato in tessuti e piatti conferisce una tonalità giallo-dorata. Sappiamo anche che è una delle spezie più costose del mondo. Il nostro Appennino ha un microclima adatto alla sua coltivazione e può essere un'ottima fonte di reddito per Aziende con prodotti di nicchia. Stiamo quindi verificando la possibilità di valorizzare questa coltivazione con campi sperimentali, progetti con Istituti e corsi formativi per la sua coltivazione.
- **ALLEVARE IL TACCHINO DI PARMA:** Il tacchino di Parma una volta era molto presente nei territori montani, con la loro carne saporita e molto particolare, una rarità, non saremo i primi ad allevare questo animale, ma come per l'Aglione Val Taro & Val Ceno vogliamo essere la locomotiva che trascina agricoltori e appassionati all'allevamento di questo splendido animale.
- **MUSEO MEZZI AGRICOLI DEL PASSATO.** Nei giorni scorsi è apparso l'articolo sulla Gazzetta di Parma che esprime la volontà di cercare risorse e consensi per la realizzazione del museo. Non sarà semplice, ne siamo ben consapevoli, ma bisogna lavorarci. Abbiamo già a disposizione oltre 50 trattori più varie attrezzature agricole del passato. Non possiamo permetterci di perdere questa storia di vita contadina dell'Appennino.
- **COMUNITA' DEL CIBO.** Crediamo sia fondamentale la costituzione della Comunità del Cibo Val Taro & Val Ceno, fondamentale per un vero sviluppo del Nostro Appennino.
Il primo passo sarà individuare un Comitato di Coordinamento che rappresenti tutte le Voci della Comunità. Successivamente si dovranno scrivere la Carta della Comunità e un Piano Strategico con l'obiettivo di costruire il futuro economico sostenibile, ecologico, e sociale delle Valli sulla base delle conoscenze della civiltà, della storia, delle tradizioni e delle risorse naturali.
- **MUSEO DIFFUSI & TESORI NASCOSTI.** Realizzare un percorso turistico delle Valli che consenta di raggiungere e conoscere tutte le opportunità paesaggistiche, storiche, gastronomiche che il territorio può offrire.
- **TANTI ALTRI ANCORA DA DEFINIRE:**
 - RECUPERO CIMITERO MONUMENTALE DI PRELERNA, RECUPERO EX MACELLO DI SOLIGNANO, LIBRO VITA & VOLTI DELL'APPENNINO, INTERVENTO DI RIQUALIFICAZIONE EX AIA DI MASERETO, CONVEGNO SILVOTERAPIA, CONVEGNO SULLA PATATA, OSSERVATORIO FENOMENI LUMINOSI, DEGUSTAZIONE FORMAGGI & SALUMI, B&B & AGRITURISMI FACILE, AUTOMEZZO PER L'ASSOCIAZIONE

Amici, Soci e Sostenitori come potete vedere anche in un periodo di incertezze e restrizioni l'Associazione sta proponendo **e lavorando per "seminare" e crescere**, certi che presto potremo riprendere a pieno tutte le attività.

Vi chiediamo il massimo sostegno anche in questo anno, concedendoci un po' del Vostro tempo, **sottoscrivendo il tesseramento 2021**, **IBAN IT31M0335901600100000160813**, la quota base della tessera è rimasta 10,00 euro, dopodiché le eventuali donazioni sono a Vostra discrezione.

Non **dimenticate durante la dichiarazione dei redditi** di darci la Vostra preferenza per la donazione del 5x1.000.

Con la prima raccolta del 5x1.000 sui redditi 2019 abbiamo avuto preferenze per euro 820,04, è nostra intenzione destinare tutte le quote del 5x1.000 per un progetto solidale che andremo a definire quando arriveranno le quote degli altri anni e sarà comunicato a tutti gli iscritti.



Logo realizzato da bimbi e bimbe della Scuola Primaria di Solignano

Ci teniamo a ricordare che nei nostri primi anni di attività abbiamo donato alla Comunità **euro 16.641,73.**

Naturalmente Vi terremo informati su tutti i progetti in essere. Alcuni progetti Vi saranno inviati a breve via e-mail, così potrete verificare la "bontà" del progetto e magari proporre suggerimenti / idee.

Il Consiglio Direttivo della Associazione Vi ringrazia per l'attenzione che ci avete concesso e per il sostegno che vorrete dedicarci.

Ci auguriamo di vederci presto e auguriamo a tutti Voi tanta salute.

Solignano, 5 febbraio 2022



Il Consiglio Direttivo dell'Associazione