

DOMENICA 22 AGOSTO 2021 ORE 10:30

GASTROTREKKING DEI SASSI NERI: SAPORI D'ALPEGGIO NELL'ALTO APPENNINO DI LOMBARDIA

Passeggiata panoramica tra pascoli, faggete e antiche roccaforti Liguri con visita della Fattoria Tuttindacia e degustazione a base di carni, formaggi e verdure della casa

Ritrovo ore 10:15 presso la Fattoria Tuttindacia

Località Pozzallo, comune di Romagnese (PV)

L'escursione si svolge nei pressi del Monte Penice, sul crinale al confine tra Lombardia ed Emilia Romagna, una zona ricca di attrattive ambientali, paesaggistiche e storiche che nell'ultimo decennio è riuscita a rivitalizzare anche la sua antichissima vocazione allevatoriale e casearia, quasi scomparsa in seguito allo spopolamento della montagna del secolo scorso.

Il tracciato piuttosto agevole e adatto a tutti, alterna lunghi tratti all'ombra dei boschi ad altri che costeggiano prati con le mucche al pascolo o che si aprono nelle splendide vedute panoramiche che si godono dalle cime del Monte Groppo e del Pan Perduto, alture che per la loro posizione dominante, fin da tempi remoti furono utilizzati come luogo di insediamento, di difesa e di culto dalle antiche popolazioni liguri che abitavano queste zone prima della colonizzazione romana.

Il loro aspetto è molto singolare, in quanto sono costituiti da affioramenti di nuda e scura roccia ofiolitica che si stagliano netti sul fitto verde della vegetazione e sul bianco del suolo calcareo e argilloso tipico di questo tratto appenninico. Ciò ha contribuito a molte fantasie riguardo la loro origine: una popolare leggenda ad esempio vuole che i cosiddetti Sassi Neri siano macigni scagliati dal demonio contro il monaco irlandese San Colombano, per impedirgli di arrivare a Bobbio e fondare l'importante monastero che fu poi effettivamente realizzato nel VII sec. per conto dei re longobardi.

Da qui infatti transitava la via di collegamento tra Pavia, capitale del regno, e i ducati longobardi del centro e sud Italia e che, grazie al monastero di Bobbio e alla rete di ostelli da esso creati per assistere i viaggiatori, diventò ben presto uno dei cammini preferenziali per i pellegrinaggi a Roma, oggi nota come Via degli Abati o Francigena di montagna.

Una via lungo la quale è anche possibile gustare ottimi prodotti locali d'alpeggio. Il nostro percorso si concluderà infatti alla Fattoria Tuttindacia, un'azienda immersa nei pascoli d'altura presso la quale potremo gustare tartare e carpacci di carne, formaggi di capra con torte salate e dolci di produzione aziendale, annaffiati da vini dell'Oltrepò Pavese e del Piacentino.

Il percorso ad anello ha una lunghezza di circa 8 km totali e si svolge ad un'altitudine intorno ai 1000 metri con dislivello in salita 150 m circa e dislivello in discesa di 100 m circa

Attrezzatura tecnica richiesta: scarpe da trekking e abbigliamento sportivo, scorta d'acqua per il percorso.
Bastoncini da trekking facoltativi

Le attività si svolgeranno totalmente all'aperto, tuttavia è richiesta la mascherina facciale durante le operazioni di registrazione e ogniqualvolta non sia possibile mantenere il distanziamento. Portare anche gel disinfettante mani personale.

Orari: inizio attività ore 10:30 Fine attività ore 16:00 circa

Punto di ritrovo: Fraz. Pozzallo, Romagnese (PV)

Quota di partecipazione: 32 Euro a persona inclusa degustazione

È richiesta la prenotazione. Le iscrizioni si chiuderanno ad esaurimento disponibilità e comunque entro le ore 21:00 di venerdì 20 agosto 2021.

Per informazioni e prenotazioni:

Ass. Calyx, e-mail: calyxturismo@gmail.com

Tel/WhatsApp 3475894890 (Mirella)

Pagina Facebook: Calyx Turismo

Pagina Instagram: Calyx Turismo