













La Via del Gesso

Rocce antiche e spettacolari, grotte millenarie, calanchi e panorami unici

Percorrere la Via del Gesso nel Parco della Vena del Gesso Romagnola significa esplorare un universo naturalistico senza pari in Europa, un viaggio da assaporare a passo lento.

I 70 chilometri di cammino consentono di immergersi in un vero e proprio viaggio nel tempo geologico, alla scoperta di un territorio che ha l'età del mondo e che nei millenni è emerso dal mare dando vita ad un ambiente disegnato dal gesso, ma anche un viaggio nella cultura, nelle tradizioni e nei sapori della Romagna.

Quello che i Romani chiamavano lapis specularis, vale a dire il particolare tipo di gesso presente nel Parco, ha infatti determinato non solo il corso della storia naturalistica del territorio, ma anche quello delle popolazioni che nei secoli si sono succedute.

Dagli edifici del centro storico dei borghi medievali alle antiche vie dei birocciai che trasportavano il gesso lungo la Via degli Asini in Pianura Padana, dall'Olio Extravergine di Oliva di Brisighella al miele specialissimo che nasce dalle fioriture uniche del territorio del Parco, ad ogni passo del cammino si offre agli escursionisti una nuova meraviglia: un borgo medievale, un panorama indimenticabile, una pieve, il sapore e il profumo dei prodotti genuini del territorio della Vena del Gesso Romagnola.



GHI MEDIEVALI E SAPORI UNICI

ei prodotti della Romagna



Sapori di Romagna: dell'Olio di Brisighella alla Mora Romagnola

La morfologia a barriera della dorsale gessosa, fermando i venti del nord, ha dato vita sugli altri lati a terreni esposti al sole, creando un microclima ideale per l'olivocoltura. Il centro più importante della produzione di olio è Brisighella. Per degustazioni e possibilità di scelta fra le diverse varietà si consiglia la Cab (Cooperativa Agricoltori Brisighellesi) nella sede principale a monte del paese sulla ex statale o nel negozio sotto la via degli Asini.

Oltre l'olio, un tripudio di sapori, profumi e colori attendono i camminatori lungo la Via del Gesso Romagnola. Celebre la mora romagnola, unica varietà suina autoctona, dalle carni di sapore intenso che si sposa ottimamente con lo Scalogno di Riolo Terme.

E poi l'agnellone, a cui è dedicata una sagra in dicembre. Ma non solo carne, naturalmente. Da provare il carciofo moretto e i marroni tipici che si sono adattati all'ambiente dei gessi. E poi l'albicocca della collina imolese. Al Giardino Officinale di Casola Valsenio si possono invece trovare profumatissime piante officinali e aromatiche: lavanda, iperico, salvia, basilico, nepetella, rosmarino, timo e maggiorana. Dulcis in fundo, è proprio il caso di dire, il miele: quello monoflora (tarassaco, erba medica, acacia, castagno, tiglio), o i millefiori. Tutti ricchissimi per profumo e intensità, grazie alle fioriture uniche a disposizione delle api come nel caso della Sulla (la leguminosa a fiori carminio) sulle argille, o dei Sedum che crescono proprio sui gessi.