Associazione Alpinistica la Montagna - aps

Alpinismo Escursionismo Natura

Via Geo Ballestri 265 Vignola (Mo)

www.associazionealpinisticalamontagnavignola.it

e-mail- info@associazionealpinisticalamontagnavignola.it

1990 - 2025 TRENTACINQUE ANNI INSIEME

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

Uscita n. 72 ALLA SCOPERTA DI UN'ECCELLENZA APPENNINICA con SLOW FOOD Vignola e Valle del Panaro

Uscita del: 11 novembre 2026
Durata escursione: 4 ore ca
Quota massima: 600 mt.
Partenza ore: 7:45
Difficoltà: E
Lunghezza: 11,00 km
Dislivello: 330 mt. Ca.
Pranzo:

Organizzazione: Graziella Viani 335 801 8988 - Maurizio Rocchi 333 507 4466

Ritrovo dei partecipanti presso la sede dell'associazione alle ore: 7:30

Attrezzatura: Abbigliamento idoneo da escursione, scarponi da montagna con suola ben scolpita, bastoncini (consigliati).

Informazioni: giovedì 05.11.2026 alle ore 21:00 presso la sede dell'Associazione, dove si terrà l'incontro dei partecipanti con gli organizzatori.

Iscrizioni: a partire dalla data di pubblicazione del programma fino al giorno 09.11.2026, telefonando agli organizzatori, **NUMERO MASSIMO PARTECIPANTI: 30.**
La partecipazione all'uscite è aperta agli **iscritti all'Associazione e ad iscritti Slow Food.**

Quota di partecipazione pari a € 2 quale rimborso spese.

N.B. Il capogruppo si riserva di effettuare variazioni al percorso descritto anche in funzione delle condizioni ambientali e per la sicurezza del gruppo

Percorso in auto: Vignola – Marano – Fondovalle – Rosola (km.56 andata e ritorno).

Percorso a piedi: Partiremo da Rosola e, dopo uno sguardo al borgo, percorreremo il Sentiero Belvedere verso Casaccia; da lì proseguiremo per raggiungere ed ammirare prima Montalto Vecchio poi Semelano. Infine, recuperate le auto a Rosola, ci dirigeremo all'Azienda Agricola F.lli Mesini socio Slow Food. Ci parleranno delle loro attività, dei loro prodotti speciali, in particolare delle castagne. Dopo la visita del metato, potremo passare all'assaggio delle diverse specialità: tortelloni con farina di castagne conditi con panna e pancetta, polenta di castagne, frittelle e torta di castagne, il tutto al costo di € 15, da versare all'atto della prenotazione.