



PERCORSO N. 1 VERDE

1₁

Informazioni generali

Lunghezza percorso km 7,152 - **Dislivello totale in salita:** metri 72
Fondo: asfalto km 5,205 (72,7 %), strada bianca km 0,980 (13,7 %),
 sterrato km 0,967 (13,6 %)

Tempo medio di percorrenza in mtb: ore 1,00

Punto di partenza ed arrivo: Parcheggio antistante l'edificio della baita alpina a Vigolzone.

Percorso adatto a tutta la famiglia, non presenta particolari difficoltà e può essere affrontato a piedi o in mountain bike anche senza preparazione. Parte dalla baita alpina e dopo un tratto in pianura sale alla prima collina di Vigolzone da dove si può godere di una magnifica vista su Vigolzone e Grazzano Visconti.

Un territorio che conquista anche a tavola

La prima collina di Vigolzone sorprende e conquista per la bellezza del paesaggio e per la tranquillità inaspettata che vi regna a così pochi chilometri del centro abitato. Ma perché non farsi conquistare anche dai piatti tipici e dai grandi vini di questa terra?

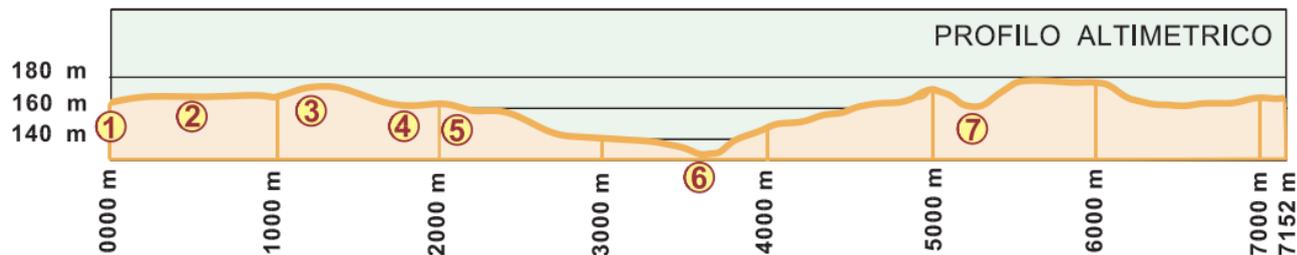
La più celebrata specialità di Vigolzone è il tortello con la coda, una sfoglia sottile che avvolge un morbido ripieno a base di ricotta, erbe e formaggio grattugiato e arrotolata ai bordi nelle inconfondibili code. Pare che i tortelli siano stati inventati nel 1351 per la tavola di Bernardo Anguissola e in onore di un suo ospite illustre... Francesco Petrarca!

Ancora oggi i tortelli sono preparati con la stessa ricetta, chiusi a mano uno ad uno e poi serviti in semplicità, solo con burro e parmigiano.

ROADS BOOK Distanze progressive - Note

SA: strada asfaltata SB: strada bianca
 ST: sterrato SE: sentiero

- | | |
|------------|---|
| ① km 0,000 | Punto di partenza (e arrivo) presso il parcheggio antistante l'edificio della baita alpina. |
| ② km 0,540 | Bivio: tenere la sinistra su strada asfaltata. |
| ③ km 1,204 | Alla seconda curva prendere sulla destra la strada carraia. |
| ④ km 1,757 | All'incrocio con la strada asfaltata prendere a sinistra. |
| ⑤ km 2,110 | Arrivati all'ultimo edificio della frazione prendere a sinistra la carraia. Prima ST poi SB |
| ⑥ km 3,505 | Al bivio prendere a sinistra - Inizio SA |
| ⑦ km 5,250 | Al bivio continuare dritto. Continua SA |



In stagione si possono accompagnare a un buon sugo di funghi porcini e pomodoro, anche se i puristi storcono il naso. Dal 2006 i tortelli con la coda di Vigolzone sono un prodotto De.Co. e sono i protagonisti di una grande festa, che si svolge ogni anno il terzo weekend di luglio. L'organizzazione, coordinata dalla Pro Loco, coinvolge l'intero paese per diversi mesi, il tempo necessario a preparare i tortelli da servire ai moltissimi golosi che affollano gli stand gastronomici durante la sagra. Solo ad Albarola si può gustare la torta di fichi, un dolce che ha ottenuto nel 2006 il riconoscimento De.Co. Furono i padri Gesuiti a portare la pianta del fico ad Albarola, dove trovò il clima ideale per crescere. Era il 1600 e il loro convento era ospitato negli edifici che oggi costituiscono Villa Peyrano. La produzione fu da subito talmente copiosa che si cominciò a far seccare o a cuocere al forno i fichi per conservarli anche dopo la raccolta. Il momento migliore per assaggiare la torta di fichi è Settembre, quando i frutti sono all'apice

della loro dolcezza, magari alla Festa dei Fichi che si tiene ogni anno ad Albarola.

12

Che dire poi dei grandi vini DOC che sono prodotti su queste colline? A celebrare la vocazione vitivinicola della zona c'è addirittura il Museo della Vite e del Vino, ospitato nei locali dell'azienda La Tosa. Esso rappresenta uno dei pochi musei del genere in Emilia Romagna e permette un percorso didattico completo dalla coltivazione del vigneto alla vinificazione.



Vigneto