



Sentieri di Vezzolacca



I SENTIERI ESCURSIONISTICI DI VEZZOLACCA

Pianeggianti o montuosi, brevi o impegnativi, lungo torrenti o in quota con vette attorno ai mille metri, il territorio attorno a Vezzolacca offre innumerevoli itinerari, per tutte le gambe, tutti i gusti e tutte le stagioni. Ne presentiamo due, tra i tanti che si intrecciano nella zona di Vezzolacca, splendido paesino che, da parecchi anni, grazie all'impegno di tanti volenterosi amanti della propria terra, è anche teatro di iniziative culturali e di vario genere che animano l'estate. Dalla collaborazione tra la Comunità Montana Valli del Nure e dell'Arda, il CAI e l'associazione "Vezzolacca Insieme", scaturì nel 2005, un progetto di recupero e di manutenzione di antichi sentieri, oggi adatti agli appassionati di escursionismo. I due percorsi che proponiamo sono tra i più interessanti dal punto di vista naturalistico ed escursionistico. Sopra, la nuova cartina, elaborata dalla nostra associazione utilizzando come Base Cartografica il CTR - Regione Emilia-Romagna scala 1:25.000 - Sotto l'elenco dei percorsi CAI, alcuni tratti dei quali, attualmente sono percorribili con difficoltà.

Ecco i nuovi itinerari segnalati nella zona di Vezzolacca:

- ◆ 921: Poggio - Osteria - Dadomo.
- ◆ 923: Poggio - Monte Palazza - Monte Lucchi - Monte Mu - Bore.
- ◆ 923a: Strada Bocchetta - Monte Costaccia.
- ◆ 923b: Bosco Paradiso - sentiero 923.
- ◆ 925: Dadomo - Acquedotto - pendici est Monte Lucchi - Luneto.
- ◆ 925a: Sentiero 923a - sentiero 925.
- ◆ 925b: Sentiero 925 - pendici ovest Monte Lucchi.
- ◆ 927: Poggio - Case Mutti - Crocione.

VEZZOLACCA E IL SUO TERRITORIO

Vezzolacca (Sulàca nel dialetto locale) è una delle maggiori frazioni del comune di Vernasca, nell'Alta Val d'Arda. Non molto popolato in inverno, si calcolano infatti meno di 100 abitanti, riprende vita in estate dove raggiunge picchi di 300 abitanti. Situata a 650 mt., si trova ai piedi dei monti Lucchi (947 mt.), Palazza (915 mt.) e Piastra (835 mt.), a sud del lago di Mignano. È raggiungibile attraverso due itinerari: da Lugagnano Val d'Arda con un bivio lungo la strada che costeggia il lago e dalla strada che da Vernasca porta al passo del Pelizzone, con un bivio poco prima della località Luneto. Il paese è circondato da boschi tipici del medio appennino: faggete, castagneti, rovereti. Tante case in sasso caratterizzano questo bello e antico borgo incuneato tra i monti. Tante fontane dove rinfrescarsi e tante Cappellette votive disseminate lungo le vie del borgo e nei suoi paraggi, dove fermarsi per una preghiera. Tanti alberi secolari di castagno che qui danno un frutto veramente speciale. Un documento del 1330 attesta la vendita di 300 piantine di castagno ai monaci di Monte Oliveto di Castell'Arquato. La chiesa parrocchiale, una delle più antiche della Valtolla, è dedicata a Sant'Alessandro e sorge sul poggio più alto del territorio.



Veduta di Vezzolacca. (Erika Sirbello)



Passaggio del “Valtolla Trail”. (vezzolacca.it)

La zona è famosa per le castagne dell’antica varietà “Vezzolacca”, per le piante da frutto e per le patate. Per questi motivi, fin dal secolo scorso, sono organizzate dalla dinamica associazione pro loco “Vezzolacca Insieme”, la “Festa della Patata” e quella della “Castagna Bionda”, che attirano ogni anno migliaia di visitatori anche da molto lontano (week end dopo ferragosto per la patata e ultima domenica di settembre per la castagna).

La Patata di Vezzolacca. La Festa della Patata è sicuramente la sagra che ha contribuito maggiormente a diffondere il nome di Vezzolacca “nel mondo”. Nata nel 1977, si è modificata e ampliata di anno in anno fino a diventare come la conosciamo oggi.

La “Bionda” di Vezzolacca. La Pro Loco di Vezzolacca in collaborazione con il Comune di Vernasca, organizza la festa del prodotto tipico dei boschi dell’Alta Val d’Arda: la “Castagna Bionda” di Vezzolacca, antica varietà di castagna domestica di Gusano e Vezzolacca. La “Bionda di Vezzolacca” è riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Emilia-Romagna. Un appuntamento da non mancare per festeggiare l’inizio dell’autunno con i suoi frutti più gustosi!