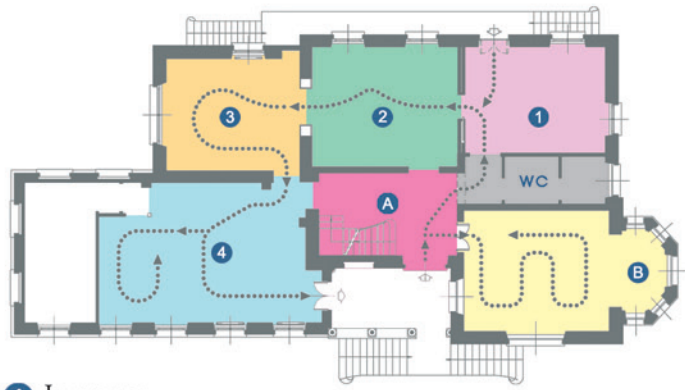


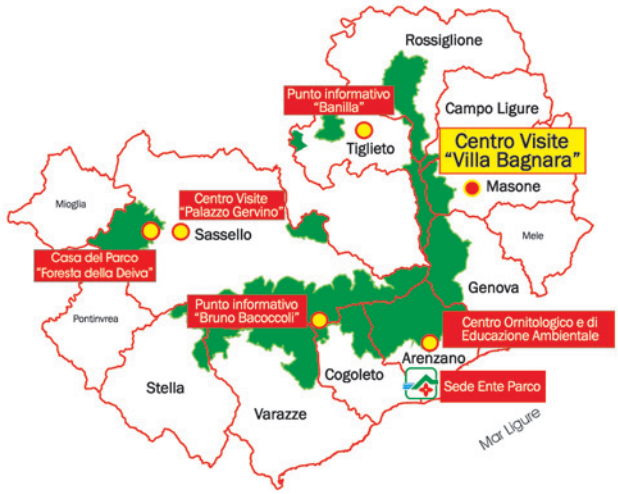


Centro Visite Villa Bagnara

LA MAPPA DEL CENTRO



- A Ingresso
- B Sala conferenze
- 1 Il parco e le sue risorse
- 2 I piccoli prodotti della natura
- 3 L'economia del castagno
- 4 Il percorso del latte



Parco del Beigua - Beigua Geopark

Ente Parco del Beigua

Via G.Marconi 165
16011 Arenzano (Ge)
tel. 010.8590300
fax 010.8590064

www.parcobeigua.it
CEparcobeigua@parcobeigua.it



Comune di Masone

Coordinamento editoriale: Maurizio Burlando, Anronio Aluigi Disegni: Studio BlaB Foto: M.Burlando, M.Saettrone, R.Favero, I.Becco, F.Berti, A.Berti Grafica: www.7vicocrema.it Stampato su carta ecologica Symbol FreeLife da: Coop. Tipograf - Savona 02/2012

Parco del Beigua

regionale del Beigua

ssima risorsa: svolge l'insostituibile
mediante la fotosintesi clorofilliana,
erosivi, costituisce un prezioso
isce rifugio e fornisce nutrimento

za di ulteriori risorse che l'uomo ha
anità.

e il legname utilizzato per costruire
ildare le abitazioni o, ancora, per
ante lavorazioni artigianali.

gustosissimi frutti spontanei che
per ottimi piatti. Funghi, fragole,
re la gioia dei cercatori che si
ate nelle nostre montagne.

formazioni arbustive, pascoli, prati
ziose piante officinali, che l'uomo
vi.

spitano anche le tradizionali attività
volgono il loro incessante lavoro le
te apicoltore mieli particolarmente

volgere anche il suo fondamentale



aree protette



regione liguria

aree protette regione liguria





IL CENTRO VISITE

Usciti dal casello autostradale di Masone, percorrendo la strada statale del Turchino, prima di arrivare al centro del paese, si incontra sulla sinistra il parco di Villa Bagnara.

La Villa è situata in cima ad una collina che sovrasta la strada: da qui, attraverso gli alberi, si osservano le frazioni più antiche del paese situate sull'altra sponda del torrente, e si domina il fondovalle costruito dalla seconda metà del XIX secolo; l'edificio si sviluppa su tre piani con accesso principale al piano rialzato, dalla loggia situata sul prospetto ovest.

Il centro visite occupa il piano rialzato dell'edificio, sviluppando l'itinerario espositivo su una superficie complessiva di circa 195 mq.

L'allestimento si articola attraverso sale tematiche che si susseguono lungo un percorso definito e obbligato: filo conduttore del centro sono i "sapori della terra", una proposta che si inserisce, sinergicamente, in una rete di mercato già attiva, affiancandosi a realtà già consolidate o in via di consolidamento come quelle dell'agriturismo, dei ristoranti e delle trattorie genuine autarchiche, delle aziende agricole e dei negozi di alimentari che vendono prodotti locali: dai formaggi ai salumi, dai funghi ai frutti di bosco, dai dolci alle piante officinali.

Il centro è un punto di riferimento informativo sui prodotti agro-alimentari del territorio del Parco, ed in particolare delle Valli Stura e Orba, indirizzando l'attenzione del consumatore sulle modalità di produzione, sulle ricette tradizionali, sugli aspetti nutrizionali, sugli elementi qualitativi, nonché sulle valenze storiche, culturali, socio-economiche ed ambientali di tali produzioni.



IL PERCORSO ESPOSITIVO

INGRESSO

L'atrio, con la scala aperta che rappresenta l'elemento architettonico di maggior interesse dell'edificio, è utilizzato sia dal centro visite che dalle attività che occupano i locali dei piani primo e seminterrato.

Punto di informazione, biglietteria, bookshop.

SALA CONFERENZE

Inizio dell'itinerario espositivo e sala utilizzabile per convegni e conferenze: un allestimento flessibile consente l'organizzazione di mostre temporanee e altre manifestazioni. Un video presenta i paesaggi del Parco, la carta a pavimento consente di ripercorrerne idealmente il vasto territorio.

SALA 1: IL PARCO E LE SUE RISORSE

Biodiversità, geodiversità, storia e risorse: aspetti diversi che coinvolgono l'attività del Parco e creano ambienti unici e suggestivi. Il modello interattivo con informazioni su accessibilità, strutture turistiche e punti di interesse, insieme alle immagini che scorrono sulle pareti, mostrano le molteplici possibilità di fruizione di questo territorio.



SALA 2: I PICCOLI PRODOTTI DELLA NATURA

È la prima sala dedicata ai "sapori del Parco". L'ambiente del bosco, i colori, l'atmosfera ed i suoi prodotti: funghi, frutti del sottobosco, piante medicinali e miele. Da annusare e da gustare.

SALA 3: L'ECONOMIA DEL CASTAGNO

I prodotti derivanti dalla cura dei castagneti: le castagne e la loro lavorazione per ottenere farina, la corteccia per il tannino, il legno per l'artigianato, l'edilizia e il riscaldamento.

SALA 4: IL PERCORSO DEL LATTE

Il processo che dal pascolo porta al latte e alla produzione dei suoi derivati: la tipologia dei pascoli presenti nel territorio del Parco, gli animali da allevamento e i loro sistemi di conduzione, le procedure di raccolta e le fasi di lavorazione del latte e dei suoi prodotti.

Una mappa interattiva consente una visita virtuale dell'itinerario delle "Valli del Latte": le tappe del percorso, le aziende, tutte le informazioni per eventuali "escursioni gastronomiche".

