



SALSE DI NIRANO

Riserva Naturale Regionale



INFORMAZIONI E CONTATTI



RISERVA NATURALE REGIONALE DELLE SALSE DI NIRANO Comune di Fiorano Modenese

- 📍 Ufficio Ambiente - Via Vittorio Veneto 27/A
- ☎ 0536/833276
- ✉ ambiente@fiorano.it
- 🌐 <https://www.fioranoturismo.it/it/natura/salse-di-nirano>
- 📱 @riserva.nirano

Ente Parchi Emilia Centrale

- ☎ 059/209311
- ✉ info@parchiemiliacentrale.it
- 🌐 www.parchiemiliacentrale.it

PRENOTAZIONE PERCORSI DIDATTICI E SEGRETERIA EVENTI

- ☎ 0522/343238
- ✉ salse.nirano@fiorano.it
- 📞 342/8677118

Centro Visite Ca' Tassi

- 📍 Via Rio Salse 2° Tronco, 7 - Nirano di Fiorano Modenese (MO)
- ☎ 0536/921214

Ecomuseo Ca' Rossa

- 📍 Via Rio Salse 2° Tronco, 2 - Nirano di Fiorano Modenese (MO)
- ☎ 0536/1856424

Testi
Marzia Conventi - Comune di Fiorano M.se, Riserva Naturale Salse di Nirano
Gabriele Ronchetti - Ente Parchi Emilia Centrale
Antonello Piombo - Alma Mater Studiorum, Università di Bologna
Marco Antonellini - Alma Mater Studiorum, Università di Bologna
Chiara Campion - Ecosapiens
Stefania Spaggiari - Comune di Fiorano M.se

Fotografie
Annalisa Vandelli, Enrico Rossi, Franco Franchini, Luciano Callegari, Miro Landoni, Pino Piccardo



LA RISERVA NATURALE



La Riserva naturale Salse di Nirano tutela il più vasto e peculiare complesso di Salse della Regione, fra i meglio conservati d'Italia e tra i più importanti d'Europa. Il percorso di tutela e valorizzazione, avviato dal Comune di Fiorano già dal 1977 con l'acquisizione delle aree interessate dai fanghi e la costituzione di vincoli di inedificabilità e tutela, ha portato nel marzo del 1982 all'istituzione della Riserva naturale regionale Salse di Nirano, prima Riserva naturale creata dalla Regione Emilia Romagna.

Nel 2004 la Commissione Europea ha individuato, sulla base della Direttiva Habitat, nell'intera area della Riserva e oltre, un Sito di Importanza Comunitaria e una Zona Speciale di Conservazione (ZSC IT 4040007 "Salse di Nirano"), di 371 ettari, caratterizzato dalla presenza di 7 habitat naturali e seminaturali, oltre a specie animali ed essenze vegetali da proteggere. Questo territorio è così entrato a far parte della rete ecologica europea (Direttiva 92/43/CEE), Rete Natura 2000. Nel 2016 c'è stato l'importante riconoscimento di "geosito prioritario" per la presenza non solo dei vulcani di fango, ma anche dei calanchi. Ed infine nel settembre 2021 la Riserva è entrata a far parte della Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Dall'ottobre 2016, per effetto della L.R. 13/2015, la Riserva delle Salse di Nirano è gestita dall'Ente Parchi Emilia Centrale, in collaborazione con il Comune di Fiorano Modenese, per continuare a tutelare un patrimonio unico di biodiversità, valorizzarne la conoscenza e la fruizione sostenibile e approfondire con ricerche e studi anche internazionali le tante tematiche ancora da investigare. Oggi la Riserva si sviluppa per oltre 200 ettari di cui circa 7 a tutela integrale, dove si possono osservare con i polli, meta di studiosi e visitatori da ogni parte d'Italia e d'Europa.

CA' TASSI



L'edificio denominato Ca' Tassi, così indicato a ricordo della famiglia che originariamente occupava la struttura, sovrasta il campo delle Salse di Nirano e dal cortile si gode una bellissima veduta d'insieme dei vulcani di fango. Ca' Tassi è un esempio significativo di manufatto agricolo a "porta morta", tipico edificio rurale assai diffuso nell'area agricola modenese e reggiana, che svolgeva contemporaneamente diverse funzioni residenziali-produttive e di servizio. Fu costruito presumibilmente agli inizi del '900, è invece postuma la struttura denominata "barchessa", realizzata nel primo dopoguerra e utilizzata come fienile e ricovero dei prodotti agricoli. Altro fabbricato classico presente nell'area è il forno, fondamentale per l'alimentazione e la sopravvivenza della famiglia contadina, che qui troviamo ancora funzionante. Dalla data di acquisizione da parte del Comune di Fiorano, nel luglio 1989, si è provveduto al recupero della struttura secondo i dettami della bioedilizia. I lavori di ristrutturazione si sono conclusi nel 1999 realizzando il Centro visita e Centro di educazione ambientale della Riserva, oggi CEAS Pedecollinare.

All'interno del fabbricato si svolgono attività finalizzate alla tutela e alla valorizzazione dell'Area protetta, esso è infatti il fulcro dei servizi offerti dalla Riserva naturale Salse di Nirano, dove ricevere informazioni e acquistare materiali illustrativi e didattici, osservare l'esposizione naturale e ornitologica, sperimentare in un semplice laboratorio come sono strutturati i fossili e i minerali e conoscere, attraverso strumenti di educazione multimediale (pannelli, giochi interattivi e bacheche didattiche) le peculiarità della Riserva. In esterno è possibile sostare per un picnic nell'area attrezzata con sedute e tavoli.

Nel 2007 è stato installato un nuovo impianto fotovoltaico, corredato da un display di visualizzazione dati, capace di informare circa l'energia elettrica prodotta e la quantità di anidride carbonica non immessa in atmosfera. La struttura è stata inserita dall'Associazione Italiana Sclerosi Multipla (AISM) nel portale Easy Go Out, dove si possono trovare i luoghi del tempo libero accessibili a tutti, per un turismo inclusivo.

LE SALSE E PUCCINELLIA FASCICULATA



Le Salse sono fenomeni di "vulcanismo sedimentario" che consistono nelle emissioni di fango freddo in superficie, originate dalla risalita di acque salate miste a gas (per lo più metano e anidride carbonica). Per effetto della presenza di gas, il fango sembra ribollire, ma in realtà fuoriesce a temperatura ambiente. I vulcani di fango rappresentano un fenomeno ancora poco noto anche se estremamente diffuso sia sulla superficie emersa della Terra sia sui fondali marini; si ritiene che questo genere di vulcani possano essere presenti addirittura su Marte. Il nome "Salsa" dipende dall'alto contenuto in sale delle acque profonde, la cui origine è da collegarsi alla presenza del mare Adriatico che occupava l'attuale Pianura Padana fino a circa un milione di anni fa. Queste acque salate si sono formate entro i sedimenti alcuni milioni di anni fa, nell'antico mare Adriatico e possono pertanto essere considerate acque fossili. Anche gli idrocarburi presenti, principalmente metano e in piccola parte petrolio, si sono generati a grandi profondità dalla decomposizione anaerobica di resti organici di origine vegetale e animale. Si pensa che il giacimento di gas che alimenta i vari apparati sia situato ad alcuni chilometri di profondità e che perda il suo contenuto a causa della presenza di una faglia. Il gas, quindi, può salire in superficie attraverso la roccia fratturata intorno alla faglia e trasportare con sé il fango. Nel campo di Nirano troviamo circa una ventina di apparati, a forma sia di cono (grifoni) sia di polle (che si sviluppano solo a livello del terreno), che sono alimentati da serbatoi profondi qualche decina di metri il cui sistema idraulico è connesso alla citata zona di faglia.

Pochi sanno che in realtà l'istituzione della Riserva non avvenne per valorizzare i vulcani di fango bensì per tutelare una specie erbacea alta 15-80 cm, con infiorescenze a spiga, apparentemente insignificante, ma dell'alto valore conservazionistico: *Puccinellia fasciculata*. La specie è miofilofila (amante dei terreni fangosi e salati), e cresce su suoli salmastri. Il nome generico è dedicato al botanico toscano Benedetto Puccinelli (1808-1850). La sua presenza sul territorio delle Salse di Nirano, in zona pedemontana lontana da aree costiere, destò curiosità in molti studiosi fin dall'inizio del Novecento. Proprio per tutelare la sua presenza a Nirano, nel 1982 venne istituita la Riserva Naturale delle Salse di Nirano. *Puccinellia* infatti rappresenta la "specie bandiera" dell'Area protetta. La sua presenza in quest'area pone ancora molti quesiti, legati all'epoca e alle modalità del suo arrivo in Riserva, a oltre 100 chilometri dal mare, suo habitat naturale. Per ora, l'unico dato certo è che essa vive bene vicino ai vulcani di fango grazie alla leggera salinità del terreno circostante.

CA' ROSSA



L'edificio denominato Ca' Rossa, così indicato per il colore del suo aspetto esterno, venne acquistato dal Comune di Fiorano nel 1999, ristrutturato ed aperto al pubblico nel 2010. Ca' Rossa rappresenta un esempio significativo di manufatto agricolo a "porta morta" di origine ottocentesca. L'edificio di interesse storico, continua a conservare nelle forme e nell'architettura il valore storico-architettonico, culturale e testimoniale delle realtà che connotavano la campagna reggiano-modenese. Nel 2014 qui nacque l'Ecomuseo, inteso quale "patto con cui una comunità si prende cura del proprio territorio", per conservare e proteggere le peculiarità, le risorse materiali ed immateriali, la cultura e le tradizioni del territorio e delle persone che lo hanno abitato. Attraverso pannelli, fotografie, attrezzi agricoli, documenti e strumenti interattivi e multimediali, vengono ricordate le tradizioni, gli usi e i costumi del territorio. Grazie al progetto finanziato dalla Regione Emilia-Romagna l'intera struttura è collegabile tramite internet alla Rete nazionale degli Ecomusei ed è dotata di un sistema controllato di navigazione pubblica gratuita.

All'esterno sono disponibili due aree picnic dotate di sedute con tavoli. Poco lontano è situato, dal 2020, il primo apiario di osservazione italiano AIAAR (Associazione Italiana Allevatori Api Regime), con la funzione di tutelare *Apis mellifera*, sostenendo misure di ricerca per la salvaguardia della biodiversità e delle specie autoctone. Obiettivo è quello di favorire la produzione del miele della Riserva quale prodotto di qualità sensibilizzando i fruitori dell'Area protetta del valore ecosistemico e fondamentale della Api. La struttura è stata inserita dall'Associazione Italiana Sclerosi Multipla (AISM) nel portale Easy Go Out, dove si possono trovare i luoghi del tempo libero accessibili a tutti, per un turismo inclusivo.

Da Ca' Rossa parte il sentiero per persone ipovedenti e con disabilità motorie che, attraverso il "tunnel dei suoni", porta a "Siti Aperti", il percorso di accesso alla zona integrale, progettato per far scoprire i vulcani di fango anche a persone con diversità, tramite l'allestimento in braille e percorribilità adatte alle carrozzine.

LE SALSE NELLA STORIA



Non è difficile supporre che il fenomeno delle Salse abbia suscitato nell'uomo antico un fascino misterioso ed un culto reverenziale, arrivando a sviluppare l'ipotesi di un culto di tipo oracolare legato alla dea Minerva. Le prime fonti letterarie risalgono tuttavia allo storico Plinio il Vecchio che nella sua *Naturalis historia* si sofferma sulle caratteristiche spettacolari e verosimilmente fantastiche delle Salse accennando allo scontro tra due montagne... e chissà se anche Dante ebbe modo di visitare le Salse di Nirano raccogliendo qui l'ispirazione per la frase "*Ma che ti mena a sì pungenti salse?*" del canto XVIII dell'Inferno. A partire poi dal '600 le Salse furono oggetto di studi più approfonditi, spesso ancora conditi con descrizioni apocalittiche e coloriture fantastiche. Nel più attendibile resoconto scritto dall'abate Lazzaro Spallanzani nel 1793 le Salse di Nirano manifestano un'attività molto simile a quella attuale, ma è con l'abate Antonio Stoppani, che studiò il fenomeno delle Salse nel 1864-1865, che si ha una descrizione approfondita nella celebre edizione novecentesca del "Bel Paese" dove si legge "*ed eccovi una salsa, un vulcano pigmeo*".

LA VIA DEI VULCANI DI FANGO

La Via dei Vulcani di fango è un percorso emozionale che collega luoghi ed eccellenze attraverso il fenomeno geologico dei vulcani di fango, conosciuti come Salse. Essi rappresentano un'emergenza geologica diffusa lungo tutto l'arco appenninico. Per realizzare il catalogo geofisico di questi punti di interesse turistico e scientifico è stato siglato un accordo di promozione e valorizzazione tra 6 Comuni modenese e reggiani. Il percorso turistico si snoda infatti per quasi 70 chilometri toccando oltre 50 punti di interesse tra borghi, dimore storiche, siti archeologici ed eccellenze naturalistiche ed ambientali attraverso i Comuni di Fiorano Modenese, Maranello (Salse di Puianello), Sassuolo (paleo-Salsa di Montegibbio), Castellarano, Scandiano e Viano (Salse di Regnano e Casola Querciola). Sul sito web "Fiorano Turismo" è possibile raccogliere informazioni per scaricare la app dedicata e acquistare la Carta escursionistica completa di tutti gli approfondimenti.

ACCESSO E NORME DI COMPORTAMENTO



APERTURE E ORARI

LE SALSE SONO SEMPRE APERTE. La Riserva Naturale è ad accesso libero e gratuito per visite, passeggiate e percorsi autonomi, nel rispetto del regolamento dell'Area protetta.

È possibile partecipare alle attività (gratuite salvo diversa segnalazione) che si svolgono durante i giorni festivi e i weekend, da febbraio a dicembre, il calendario eventi è disponibile sul sito web della Riserva. I Centri visita sono invece aperti sabato, domenica e festivi secondo il seguente orario:

- Da MARZO a SETTEMBRE: sabati h 15-17; domeniche e festivi h 10-12.30 / 15-18.30; ogni prima domenica del mese visita guidata gratuita alle ore 16 con ritrovo a Cà Rossa.
- Nei mesi di OTTOBRE, NOVEMBRE, FEBBRAIO: sabati h 15-17; domeniche e festivi h 10-12.30 / 14.30-16.30; ogni prima domenica del mese visita guidata gratuita alle ore 10.30 con ritrovo a Cà Rossa.

Nell'area della Riserva non è possibile:

- danneggiare gli apparati luvitomi;
 - danneggiare, raccogliere ed asportare specie appartenenti alla flora erbacea spontanea o parti di esse;
 - asportare fango;
 - uscire dai sentieri appositamente predisposti e segnalati per la visita;
 - campeggiare o sostare più a lungo del tempo necessario per la visita all'interno dell'Area a Riserva Naturale Integrale (zona degli apparati luvitomi);
 - accedere all'Area a Riserva Naturale Integrale in caso di pioggia e almeno nelle 24 ore successive a tale evento meteorico;
 - danneggiare, prelevare e disturbare la fauna, raccogliere e danneggiare uova, nidi e tane;
 - sorvolare la Riserva a bassa quota, con aerei da turismo, velivoli ultraleggeri e deltapiani a motore;
 - parcheggiare lungo l'asse stradale Via Rio Salse - Via Nuova del Gazzolo (i veicoli in sosta saranno rimossi a spese del trasgressore);
 - accedere e condurre cani senza guinzaglio;
 - raccogliere funghi e tartufi;
 - utilizzare fonti di rumore o luminose tali da recare disturbo alla fauna selvatica.
- Non dimentichiamoci infatti che le Salse sono un geosito di importanza unica, un bel campione di quella biodiversità la cui perdita sarebbe un grave danno culturale ed economico. Sono anche un ecosistema delicato e vanno perciò ammirate e rispettate.

CASTELLO DI SPEZZANO MUSEO DELLA CERAMICA ACETAIA COMUNALE



A 4 chilometri dalle Salse il Castello di Spezzano, immerso nel parco storico, è un palazzo rinascimentale con elegante corte porticata e la Sala delle vedute affrescata con le vedute dello Stato del Pio. Il castello è sede del Museo della ceramica che racconta le tecniche di produzione dal neolitico alla piastrella industriale con le storie interattive dei lavoratori nella sezione Manodopera. Nella torre visitabili le prigioni e l'Acetaia comunale. Un comodo sentiero pedonale - ciclabile lungo il torrente Fossa collega il castello con le Salse.

CASTELLO DI SPEZZANO Via del castello 12 - 41042 Spezzano MO - fb e lg/castellodiSpezzano
Orari apertura: marzo - ottobre: sabato e domenica h 15-19, novembre: sabato e domenica h 15-18
Ingresso gratuito
INFO Tel. +39 833412 castellospezzano@gmail.com www.fioranoturismo.it
Su prenotazione visite guidate gruppi, scuole, laboratori, animazioni:
Tel. +39 335 440372



SANTUARIO DELLA BEATA VERGINE DI FIORANO



Basilica mariana barocca, custodisce un affresco quattrocentesco della Vergine. Su prenotazione è visitabile la collezione di ex-voto. Tel. +39 0536 830042 bv.castello@gmail.com Piazza Giovanni Paolo II, 4 - 41042 Fiorano Modenese (MO)

Per altre esperienze turistiche nel territorio: IAT info turistiche
tel. +39 0536 073036 info@maranelloplus.com - www.fioranoturismo.it - www.maranelloplus.com



PERCORSI ESCURSIONISTICI



N. 1 - GIRO DELLE SALSE - 2h
È il giro panoramico della Riserva naturale delle Salse di Nirano, si snoda intorno alla conca delle Salse permettendo di osservare gli apparati lutuvomi e di godere della vista sulle vallate circostanti.

N. 2 - SENTIERO DEL RICCIO - 30'
Il sentiero ha inizio dal parcheggio della Riserva, e costeggia la strada comunale delle Salse. È fruibile da pedoni e persone con disabilità.

N. 3 - SENTIERO DEL GHEPPIO - 2h
Si snoda sul tracciato del Rio Chianca da cui è possibile osservare, da punti panoramici, le forme calanchive circostanti.

N. 4 - SENTIERO DEL GUFO - 30'
Stradello di accesso al Centro Visite Ca' Tassi. È utilizzabile esclusivamente dai pedoni e dagli automezzi a servizio della Riserva e di emergenza.

N. 5 - SENTIERO DEL TASSO - 40'
È il percorso di collegamento tra il Centro Visite Ca' Tassi e la strada "via Nuova del Gazzolo".

N. 6 - SENTIERO DEL CAPRIOLO - 1h20'
Si innesta sul percorso N. 1 assicurando un'ampia veduta sulla Riserva Naturale e sulle vallate circostanti.

N. 7 - SENTIERO DEI TRITONI - 1h30'
Si sviluppa lungo il fondovalle del Rio delle Salse/Rio Serra, fino a raggiungere due laghetti artificiali dove è possibile l'osservazione dell'avifauna e di alcuni esemplari di tritone; da qui prosegue lungo il crinale.

N. 8 - SENTIERO SITI APERTI - 15'
Percorso sopraelevato in legno che si sviluppa per 150m all'interno del campo delle Salse. È il percorso più strategico della Riserva da cui godere del fenomeno del "ribollito". È privo di barriere architettoniche e dotato di cartellonistica in lingua inglese, braille e italiano che descrivono il fenomeno delle Salse e le emergenze ambientali che rendono la Riserva area di pregio naturalistico. È fruibile da pedoni e persone con disabilità.

N. 9 - SENTIERO DELLA LIBELLULA - 30'
È il percorso di arrivo a Ca' Rossa e di collegamento al campo delle Salse. Si sviluppa a margine di 2 habitat di interesse conservazionistico e attraversa una zona umida con attrezzature per l'avvistamento della fauna. Parte del percorso è progettato per la fruizione di persone con disabilità.

PERCORSI TEMATICI



Periodo consigliato: autunno, primavera
Fruibilità: per adulti e bambini

Percorso a)
LE API E LA BIODIVERSITA'
Tempo di percorrenza a piedi - 1h
Percorso didattico con 3 pannelli illustrativi per conoscere come e' fatto un ape, quali sono i prodotti dell'alveare e l'importanza del ruolo ecologico delle api quali bioindicatori di qualità ambientale. Si sviluppa al margine della zona integrale.

Percorso b)
LA FLORA SPONTANEA E SPECIE PROTETTE
Tempo di percorrenza a piedi - 1h
Percorso didattico con 3 pannelli illustrativi per apprezzare le emergenze floristiche e vegetazionali dell'area con tante curiosità... come, ad esempio, indovinare le previsioni del tempo osservando i fiori. Si sviluppa prevalentemente nei pressi di Cà Tassi.

Percorso c)
ACQUA IN TUTTE LE SALSE
Tempo di percorrenza a piedi - 3h
Percorso didattico con 4 pannelli illustrativi per conoscere i bacini irrigui e le zone umide dell'area della Riserva ed apprezzare e conservare la risorsa acqua. Si sviluppa lungo i percorsi escursionistici n.3 e n.7

Percorso d)
GUSTI MEMORABILI
Tempo di percorrenza a piedi - 1h30'
Percorso didattico con 8 pannelli illustrativi per riscoprire tecniche di coltivazione di un tempo e "gustare" antiche cultivar dal sapore dimenticato quali il lambruscone (o lambrusco oliva di Fiorano), il capper di Nirano, la mela campanina o la pera volpina, veri e propri reperti di archeologia arborea dall'aspetto poco invitante ma dal gusto intenso e pregiatissimo. Si sviluppa presso il "campo catalogo".

Percorso e)
I SUONI DELLA RISERVA
Tempo di percorrenza a piedi - 1h
Percorso didattico con 1 pannello illustrativo e diversi arredi per ascoltare i suoni della Riserva e riprodurre in autonomia i rumori della natura. Si sviluppa lungo il percorso n.9

PERCORSI DIDATTICI



È possibile richiedere, con congruo anticipo e per un gruppo minimo di 15 persone, una **visita guidata** o un **laboratorio esperienziale-didattico per classi di scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di I e II grado e per gruppi organizzati**. Le attività spaziano dalla visita guidata, ai laboratori geologici e scientifici, allo sport orienteering. Visite e laboratori hanno tutti una durata di circa 2 ore e un costo a partecipante di 6,00€.

Per prenotare è necessario contattare la segreteria al numero 0522/343238 o scrivere una e-mail a salse.nirano@fiorano.it.

Tra le proposte possibili si enunciano:

ESPLORANDO LA RISERVA
Visita guidata - 2h
Target: scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di I e II grado, gruppi organizzati

MISSIONE SOTTOSUOLO
Visita guidata tematica - 2h
Target: scuola primaria e secondaria di I grado

LABORATORI ESPERIENZIALI E DIDATTICI - 2h
L'Ape Bi e la Fabbrica del miele - Target: scuola dell'infanzia e primaria primo ciclo
La Riserva in outdoor education - Target: scuola dell'infanzia e primaria primo ciclo
Il mistero dei vulcani di fango - Target: scuola dell'infanzia e primaria primo ciclo
L'esperto terrestre - Target: scuola primaria e secondaria di I grado
Il mio primo orienteering - Target: scuola primaria e secondaria di I grado
Il grande gioco della sopravvivenza - Target: scuola primaria e secondaria di I grado
Bioblitz - Target: scuola secondaria di I e II grado
Orienteering in Salsa - Target: scuola secondaria di I e II grado

ENTE PARCHI EMILIA CENTRALE



L'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Centrale, ai sensi della Legge regionale dell'Emilia-Romagna n. 24/2011 che lo istituisce, è l'ente gestore per la tutela e la conservazione della biodiversità della Riserva naturale Salse di Nirano e di altre 7 Aree protette (i Parchi regionali del Frignano e dei Sassi di Roccamalatina; le Riserve naturali Cassa di Espansione del Fiume Secchia, Rupe di Campoterra, Fontanili di Corte Valle Re, Sassoguidano; il Paesaggio protetto Collina Reggiana-Terre di Matilde) e 13 siti della rete Natura 2000 (Zone Speciali di Conservazione-ZSC e Zone di Protezione Speciale-ZPS) delle province di Modena e Reggio Emilia.

Si tratta di un vasto territorio che spazia dalla pianura alla collina fino alla montagna, caratterizzato da una straordinaria ricchezza naturalistica e paesaggistica che, unita alle tradizioni, alle testimonianze storico-architettoniche e ai pregiati prodotti tipici, si traducono in una grande varietà di itinerari, attività e proposte turistiche adatte a tutti, in ogni stagione dell'anno.

La Riserva naturale Salse di Nirano è gestita dall'Ente Parchi Emilia Centrale in convenzione con il Comune di Fiorano Modenese. L'Ente si occupa, in particolare, dell'attività di educazione ambientale in modalità integrata con le realtà locali attraverso il proprio Centro di Educazione alla Sostenibilità (CEAS) e dell'attività autorizzatoria in merito a nulla osta, pareri di conformità, valutazioni d'incidenza e permessi, oltre al coordinamento di azioni relative a progetti specifici in ambito naturalistico e turistico come URCA Pro-Emys e CETS.

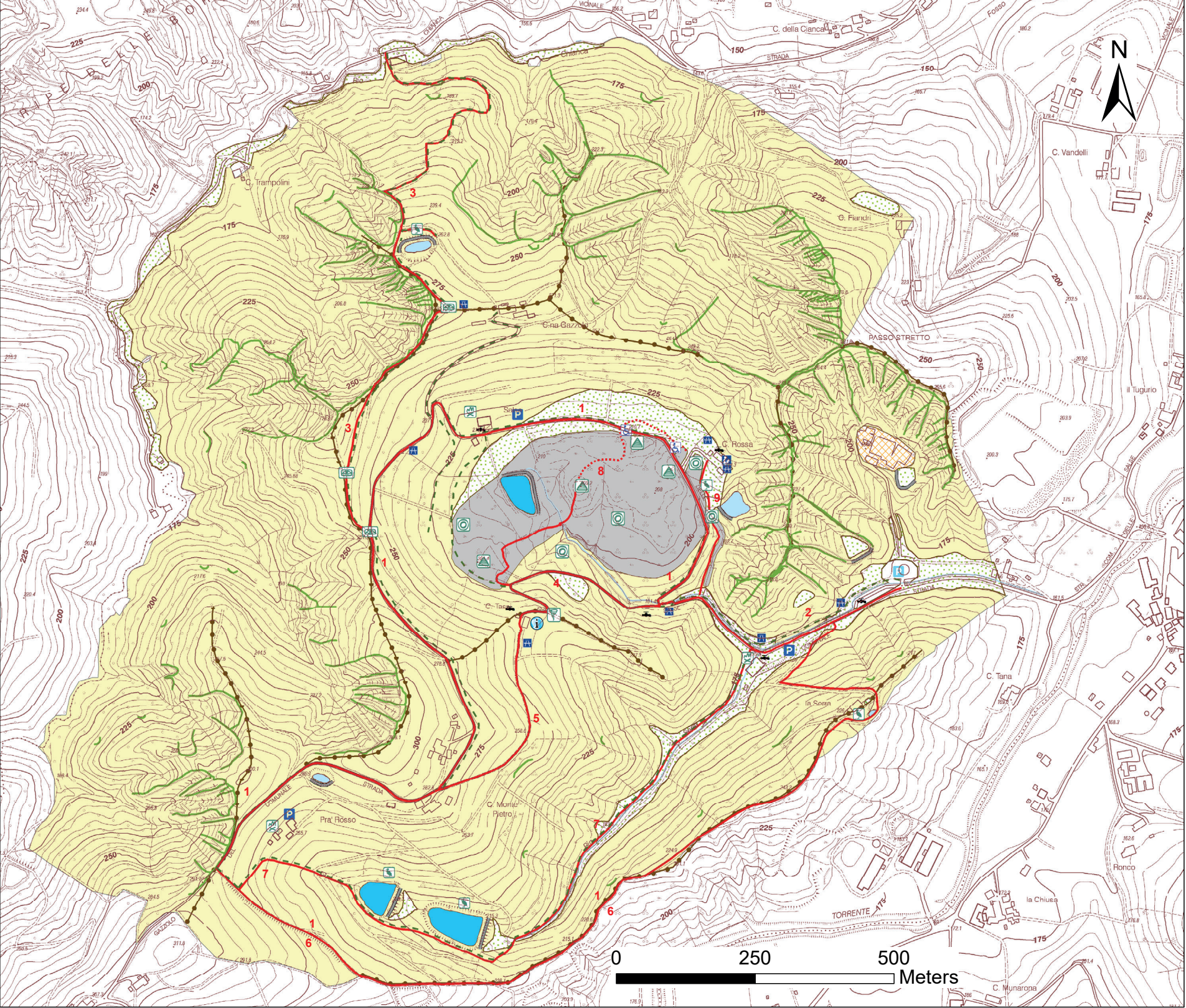
La sede legale ed amministrativa dell'Ente Parchi Emilia Centrale si trova a Modena, ma sono operative anche le sedi decentralizzate di Pievepelago, Guiglia (Pieve di Trebbio) e Rubiera che svolgono, tra le altre cose, funzioni di informazione e vigilanza sul territorio.



Carta Geoturistica della Riserva Naturale Regionale delle Salse di Nirano

Doriano Castaldini e Paola Coratza

Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche, Università di Modena e Reggio Emilia



IL PROGETTO LIFE URCA PROEMYS



Il progetto LIFE "URCA (URgent Conservation Actions) pro Emys orbicularis in Italy and Slovenia" (www.urcaproemys.eu) ha come obiettivo principale quello di migliorare lo stato di conservazione della testuggine palustre autoctona Emys orbicularis in Italia e in Slovenia.

L'Ente di gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Centrale è uno dei 7 partner italiani del progetto, le cui azioni a lungo termine sono previste in 55 siti Natura 2000, fra cui la Zona Speciale di Conservazione (ZSC) Salse di Nirano (territorialmente più ampia della Riserva naturale) dove lo stesso Ente Parchi coordina gli specifici interventi.

Le azioni del progetto prevedono: il ripristino dell'habitat di Emys orbicularis ed il suo ripopolamento in natura; il controllo della specie aliena invasiva Trachemys scripta e di altre testuggini alloctone; attività di formazione specialistica per tecnici, operatori e volontari; un piano di gestione integrato su scala nazionale e transfrontaliero; una campagna pubblica di informazione e sensibilizzazione.

Il progetto URCA pro-Emys è coordinato dal WWF Italia, è cofinanziato dal programma LIFE dell'Unione Europea ed è in svolgimento dall'ottobre 2022 al settembre 2027.



CETS - CARTA EUROPEA DEL TURISMO SOSTENIBILE

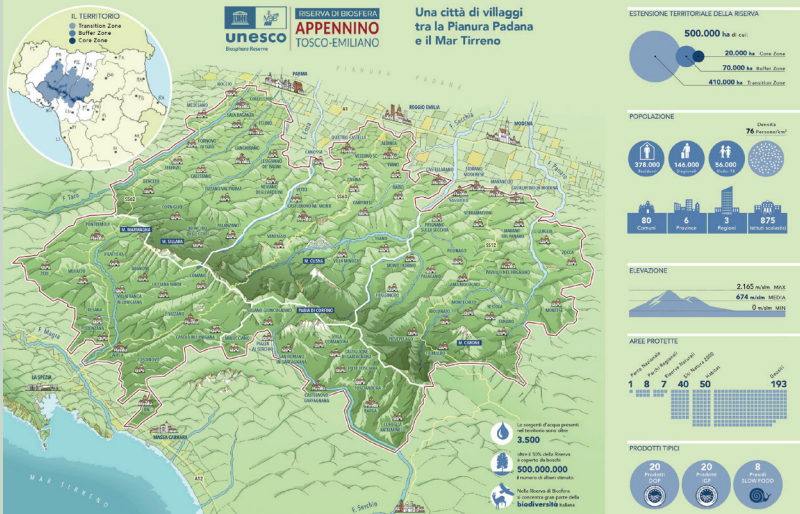


La CETS-Carta Europea del Turismo Sostenibile (<https://www.federparchi.it/pagina.php?id=27>) è uno strumento assimilabile ad un percorso di certificazione, che viene rilasciata alle Aree protette che hanno presentato un programma di azioni legate ai principi dell'ecoturismo e della sostenibilità ambientale. La principale finalità della Carta è quella di accrescere lo sviluppo sostenibile e la gestione di un turismo nelle Aree protette che tenga conto dei bisogni dell'ambiente, dei residenti, delle imprese locali e dei visitatori.

Le Aree protette gestite dall'Ente per i Parchi e la Biodiversità Emilia Centrale (fra cui la Riserva naturale Salse di Nirano) hanno ottenuto il riconoscimento della CETS nel gennaio 2021, rientrando così nella rete delle "Destinazioni sostenibili europee" di Europarc (Fase 1). A seguito delle azioni coordinate dall'Ente Parchi, nel 2022, a completamento della Fase 2, è arrivato il riconoscimento della CETS agli operatori turistici (strutture ricettive e guide). Nel 2023, infine, è stata avviata la Fase 3, ovvero la certificazione dei tour operator locali per la realizzazione di pacchetti turistici sostenibili.



LA RISERVA DI BIOSFERA UNESCO APPENNINO TOSCO-EMILIANO



La Riserva di Biosfera Appennino Tosco-Emiliano (www.mabappennino.it) fa parte del Programma UNESCO "Man and the Biosphere" (MaB), nato nel 1971. Nel mondo le "Riserve di Biosfera" sono aree di ecosistemi terrestri, costieri e marini in cui, attraverso un'appropriata gestione del territorio, si associa la conservazione dell'ecosistema e la sua biodiversità con l'utilizzo sostenibile delle risorse naturali a beneficio delle comunità locali.

La Riserva di Biosfera Appennino Tosco-Emiliano è stata riconosciuta dall'UNESCO nel giugno 2015, in un territorio comprendente 34 comuni distribuiti su 5 province e 2 regioni: Parma, Reggio Emilia e Modena in Emilia-Romagna e Lucca e Massa Carrara in Toscana, per una superficie di circa 2.200 kmq. Successivamente, nel settembre 2021 il Consiglio internazionale UNESCO MaB ha approvato l'ampliamento della Riserva MaB, che è passata così a 80 comuni, raddoppiando la sua estensione a 5.000 kmq., arrivando fino alle porte delle città di Reggio Emilia e Parma, includendo la prima collina e l'Appennino Modenese e Reggiano.

Un vastissimo territorio che è giunto a ricomprendere ben 16 aree protette e 40 siti Natura 2000, fra cui la Riserva naturale delle Salse di Nirano.

