

I MOSAICI AMBIENTALI



Il sistema degli **altopiani di Colfiorito** ha un'estensione di circa 50 chilometri e i sette bacini che lo compongono sono collocati a quote, sul livello del mare, comprese tra i 750 e gli 800 metri.

La Palude di Colfiorito e i Piani sono complessivamente uno degli **elementi naturali di maggiore interesse** nell'Appennino per il complesso delle caratteristiche geomorfologiche, geologiche, idrologiche, paleontologiche, botaniche, agronomiche storiche e paesaggistiche.

Qui antica armonia tra attività agricole e ambiente naturale si svela tra ampi altopiani dalle dolci ondulazioni in cui si alternano ambienti umidi, boschi, pascoli e campi coltivati.

L'area degli altopiani di Colfiorito usufruisce di condizioni ottimali per lo sviluppo di alcune **coltivazioni** e per la

pratica dell'agricoltura biologica. Tali condizioni sono innanzitutto la ricchezza dell'acqua, la composizione dei terreni, la loro fertilità e anche l'altitudine in cui essi si trovano. ricerca maggiormente usata nel mondo.

Fiore all'occhiello di questo territorio è la **Patata Rossa di Colfiorito** che di recente ha ottenuto il riconoscimento del marchio IGP.

Non meno importante è la **lenticchia**, della stessa specie di quella di Castelluccio di Norcia, di cui ne ripete le caratteristiche e la bontà. Inoltre farro, fagioli, ceci, cicerchie sono tutti **prodotti tradizionali** degli altipiani e, soprattutto, apprezzati per la loro indiscussa qualità. La cucina che ad essi si lega annovera piatti semplici, genuini, saporiti. La stessa ricchezza di **pascoli** e di

foraggi presenti ad alta quota è la condizione ideale per la produzione di grandi quantità di latte che viene trasformato in formaggio sia da produttori locali, sia da grandi **caseifici** che si sono insediati nella zona. Una menzione, infine, va fatta per gli agnelli e

le pecore degli altopiani, oltre all'ottimo latte prodotto e dunque all'eccellente formaggio, le loro carni sono ricche del sapore delle erbe dei pascoli montani.