

Das Apennin-Gebirge



Der **Apennin** ist ein rund 1.500 km langer Gebirgszug in Italien und San Marino, überwiegend in Nordwest-Südost-Richtung. Über den Apennin verläuft die Hauptwasserscheide Italiens.

Die **Italienische Halbinsel** wird nach diesem Gebirge auch als **Apenninen-Halbinsel** bezeichnet. Sie ist Teil des italienischen Festlands, etwa südlich einer Linie zwischen Genua und Venedig. Oft wird der Südrand der Poebene als Grenzlinie gesehen und manchmal auch der Flusslauf des Po. Wegen ihrer Form wird die Apenninen-Halbinsel umgangssprachlich auch als „**italienischer Stiefel**“ bezeichnet.



Der Apennin beginnt im Nordwesten Italiens und bildet im Ligurischen Apennin die Fortsetzung der Ligurischen Alpen. Die Grenze zwischen Alpen und Apennin bildet der Col di Cadibona (436 m). Von dort reicht der Apennin Richtung Osten über die Apuanischen Alpen bis zur Adriaküste, wo er sich nach Süden wendet und im Abruzzischen Apennin mit dem Massiv des Gran Sasso d'Italia seine größte Höhe erreicht und zwar mit dem Corno Grande (2.912 m NHN), in der Provinz Teramo, Italien.



Weiter südwärts teilt sich der Apennin in einzelne kleinere Gebirgsteile auf und findet seine Fortsetzung in den Gebirgen Nordsiziliens.

Der Apennin ist ein alpidisches Kettengebirge, das seine Auffaltung dem Anprall der Afrikanischen gegen die Eurasische Platte verdankt. Er besteht aus Kalk, Dolomit-Gestein, Sandstein, Schiefer, Mergel und Ton, teilweise auch aus kristallinem Grundgebirge.

Der Apennin wird von vielen Autobahnen überquert, wie zum Beispiel den Strecken Mailand–Genua (A7), Parma–La Spezia (A15), Bologna–Florenz (A1, die *Autostrada del Sole*) oder Pescara–Rom (A24/A25). Die meisten Pässe liegen zwischen 500 und 1.000 m, teilweise noch höher. Die Eisenbahn Bologna–Florenz durchquert das Gebirge im 1934 eröffneten 18,5 km langen Apennin-Basistunnel.

Quelle Bilder und Informationen: Wikipedia

Aus Sicht von Castelfranco Emilia und hier vor allem dem Istituto Spallanzani kommt dem



Apennin-Gebirge auch eine besondere Bedeutung zu. Dort werden die Kühe



gefüttert, die die leckere Milch liefern für den exzellenten Parmesan-Käse, dem Parmigiano

Reggiano, der in dem Istituto Spallanzani hergestellt wird und der auch hier in Marktredwitz geliebt und geschätzt ist. Egal ob 12 Monate oder 24 Monate gereift. Die nächste Möglichkeit der Verkostung dieser Spezialität unserer Partnerstadt bei uns in Marktredwitz ist hoffentlich zum Altstadtfest im Juli diesen Jahres.