



Sosta & Gusta

Alla scoperta della Francigena e del Parmigiano Reggiano

Posizionati i cartelli sullo storico itinerario

Attraversare la Via Francigena nel Parmense rappresenta un viaggio nel regno del Parmigiano Reggiano. Ad indicarlo, da giugno, sono anche tre cartelli informativi collocati nei comuni di Fidenza, Medesano e Berceto. “Sei nella terra del Parmigiano Reggiano”: questo il messaggio lanciato ai turisti e ai pellegrini in cammino lungo l’itinerario culturale del Consiglio d’Europa. L’iniziativa, realizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, Associazione Europea delle Vie Francigene, Studio Guidotti e i Comuni di Fidenza, Medesano e Berceto, rientra nell’ambito del progetto “Sosta & Gusta” pensato per permettere ai pellegrini di conoscere sempre di più la bontà e le caratteristiche uniche di questa eccellenza italiana conosciuta nel mondo.

“Integrare la Via Francigena con i territori che attraversa e le eccellenze eno gastronomiche che li caratterizzano, rappresenta una scelta strategica cruciale per il consolidamento e la crescita di questo importantissimo cammino che attraversa il cuore dell’Europa. A Fidenza, siamo profondamente convinti che questa sia la strada giusta e i dati sull’affluenza turistica del 2018 (+43,1% rispetto al 2017) stanno a confermarlo” sottolinea Andrea Massari, sindaco di Fidenza.



“Abbiamo aderito molto volentieri a questa iniziativa che valorizza ulteriormente l’eccellenza del Parmigiano Reggiano insieme alla Via Francigena, veicolo di promozione importante per la nostra terra, i nostri prodotti e il turismo in generale - afferma Michele Giovanelli, sindaco di Medesano - Il cartello è installato in piazza Marconi dove si trova anche il Municipio, un luogo centrale dove passano i pellegrini

attenti osservatori e primi ambasciatori del gusto”.

“Dicono che la pubblicità è l’anima del commercio e pertanto il cartello di un prodotto supremo come il Parmigiano Reggiano, conosciuto in tutto il mondo, decreta il successo della Via Francigena e il potenziale aumento dei pellegrini che riscontriamo ogni anno. Ho piacere e approvo questa iniziativa anche perché i pellegrini sono dei consumatori di questo nutriente e naturale prodotto” evidenzia il sindaco di Berceto, Luigi Lucchi.

“Questo ambizioso progetto, nato nel 2017 e figlio della storica collaborazione con il Consorzio, è ormai un esempio virtuoso- sottolinea Massimo Tedeschi Presidente AEVF- di gemellaggio tra due protagonisti assoluti del buon vivere: la Via Francigena, candidata per il riconoscimento come patrimonio dell’UNESCO, e il Parmigiano Reggiano, universalmente riconosciuto come alimento dalle qualità impareggiabili e utile alleato dei pellegrini per la loro costante necessità di energia pronta all’uso”.

“Da oltre 900 anni il Parmigiano Reggiano accompagna i pellegrini lungo la via Francigena – afferma Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano - Dall’ora poco è cambiato lungo il percorso: il Parmigiano Reggiano nasce ogni giorno dai medesimi, tre, straordinari ingredienti - latte, sale e caglio – senza alcun conservante o additivo. Grazie al progetto ‘Sosta & Gusta’ i pellegrini possono ora ristorarsi presso i nostri caseifici, assaporando un prodotto che oltre a essere buono è altamente digeribile, ricco di minerali e naturalmente privo di lattosio”.

La prima parte del progetto ha visto protagonisti i caseifici che possono accogliere i visitatori e spiegare le fasi delle lavorazioni. Ora si è voluto ampliare l’iniziativa, individuando i punti ristoro e vendita del Parmigiano Reggiano ubicati sull’itinerario francigeno nel tratto da Fidenza al Passo della Cisa. I pellegrini potranno degustare il formaggio, assaporando le diverse stagionature e biodiversità (Vacca Rossa, Vacca Bruna, Bianca Modenese, Montagna, Halal e Kosher) senza discostarsi dal tracciato.

Per aiutare i pellegrini a scoprire questi punti, è stata realizzata anche una cartina del percorso Fidenza – Passo della Cisa, con la segnalazione dei vari indirizzi. Un utile strumento consultabile sul sito e sull’App di riferimento dell’Associazione Europea delle Vie Francigene (AEVF) e nelle pagine dedicate al progetto Sosta & Gusta.

