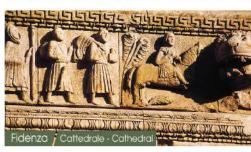
Nel 990 l'Arcivescovo di Canterbury Sigerico, intraprese il viaggio verso Roma per incontrare papa Giovanni XV. Nel suo viaggio di ritorno, durato 79 giorni di cammino, scrive un diario (custodito presso la British Library di Londra) lasciando in questo modo una testimonianza della Via Francigena del X secolo. Questo documento è alla base della ricostruzione moderna dell'itinerario che nel 1994 il Consiglio d'Europa ha dichiarato «Itinerario Culturale Europeo» patrimonio di storia, arte e cultura.

La Via Francigena nel territorio Parmense

Per i pellegrini che giungevano dall'Europa dopo aver superato le Alpi, il contatto con la valle del Po esercitava un impatto quasi magico, presentandosi davanti ai loro occhi verdi radure con distese di pioppi, olmi, salici immersi in un clima mediterraneo.

vari percorsi che avevano intrapreso i pellegrini, si univano a Piacenza, sull'unico asse della via Emilia; incontravano successivamente nei pressi di Fiorenzuola l'antica abbazia di Chiaravalle della Colomba, stupendo monumento dell'arte medioevale cistercense.

La via, poi, si biforcava in prossimità di Borgo San Donnino, l'attuale Fidenza. Superbo, appariva al fedele uno dei maggiori esempi dell'architettura romanica padana, la cattedrale dedicata al santo martire cristiano Donnino (III secolo), la cui storia si delinea nella maestosa facciata su più lastre straordinariamente scolpite a bassorilievo, mirabile gioiello dell'officina di Benedetto Antelami. La statua dell'apostolo Simone presente cull'imponente facciata del duomo indica con Il suo cartiglio la strada verso Roma che i



viandante doveva seguire Dalla Città Eterna il viaggio sarebbe poi potuto continuare verso la Terra Santa. Una voita lasciata alle spalle do Borgo San Donnino, il pellegri no si dirigeva alla Pieve di Cabriolo verso Siccomonte I cammino proseguiva sulle colline sino ad incontrare i Castello di Costamezzana per proseguire verso Cella dove iniziava la salita pe

raggiungere Medesano, luogo ben attrezzato per l'accoglienza con gli ospedali di San Lazzaro e San Jacopo, quindi verso Felegara. Tappa successiva era Fornovo dove erano disponibili strutture ben attrezzate per offrire ospitalità e ricovero. Il benvenuto al viaggiatore viene offerto dalla rappresentazione scultorea posta nella facciata della pieve di Santo Maria Assunta, raffigurante un pellegrino con la gerla sulle spalle, sacche, bisacce, una cesta nella mano destra e alla cinta cinque chiavi, emblema delle cinque più importanti

basiliche romane, meta ed obiettivo del suo viaggio penitenziale. In fondo alla chiesa si ammira Il martirio di Santa Margherita d'Antiochia: protettrice delle vergini e delle partorienti. Si lasciava auindi la Val Taro per attraversare la valle del torrente Sporzana, toccando i centri di Respiccio e Sivizzano per giungere alla pieve di Bardone, preziosa gemma incastonata in un gruppo di antichi edifici, racchiudente pregevoissime sculture romaniche. Seguendo la dorsale appenninica si raggiungeva Terenzo, un tempo sede di uno xenodochio dedicato a Maria e a Santo Stefano Protomartire, come l'attuale chiesa del paese nel cui campanile si conserva una campana firmata e recante la data di fabbricazione del 1365, rassicurante richiamo per i viandanti in cammino. Superando magajori pendenze, si raggiungeva il nucleo medioevale di Casola, con la chiesa di S. Appollinare; da Casola poi si proseguiva per Cassio dove il

pellearino si trovava di fronte uno straordinario



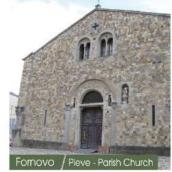
spettacolo naturale: i Salti del Diavolo, caratteristica conformazione geologica di color cenerognolo, disposta trasversalmente alla Val Baganza con strani affioramenti rocciosi dall'aspetto di guglie.





Prima di raggiungere Berceto si attraversava il borgo di Castellonchio con numerose costruzioni di origine medioevale in sasso. Si giungeva quindi a Berceto dove sul portale centrale del duomo si può ammirare l'immagine della passione di Cristo nel momento supremo del sacrificio redentivo. A Berceto l'asse

della Via Francigena è ancor oggi particolarmente evidente nella via che attraversa il paese e che trova i suoi punti nodali nel castello e nel Duomo La sua nascita si colloca nell'VIII secolo auando il re longobardo Liutprando, fece costruire in questa vallata «monasterium auod Berceturi dicitur». Attorno a quel monastero sorse e si espanse la comunità locale: suo primo abate fu dal 718 un illustre pellearino, quel Moderanno Vescovo di Rennes, che dopo la morte venne proclamato santo e rimase per sempre patrono di Berceto, Da Berceto l'itinerario proseguiva per il passo di Monte Bardone (ora Passo della Cisa) da dove si poteva poi raggiungere Pontremoli in



Dove trovare il Parmigiano Reggiano Where to find Parmigiano Reggiano

TRATTORIA LA BOSCHINA Via Ponte Nuovo 43036 Cabriolo di Fidenza (PR) Tel. +39 0524 83015

Ristoranti

Restaurants /

43036 Fidenza (PR)

Tel. +39 0524 67022

GRATICOLA

Via San Faustino, 31

Tel. +39 0524 523524

Via San Faustino, 33

43036 Fidenza (PR)

+39 0524 520184

4 PEPE NERO

Via Bacchini, 18

+39 0524 071029

43036 Fidenza (PR)

RISTORANTE

SANAFOLLIA

Via Bacchini, 23

+39 0524 527616

6 AL DUOMO

+39 0524 85130

Via Micheli, 27

HOSTERIA

43036 Fidenza (PR

Tel. +39 0524 071259

HOSTERIA LA

Piazza Matteotti,6

43036 Fidenza (PR

Tel. +39 0524 506480

RISTORANTE

Via O. Davighi 575/A

Tel. +39 0524 534368

RISTORANTE

Via G.B. Gandolfi, 5

43036 Fidenza (PR)

N'OMBRA

43036 Fidenza (PR)

LATTERIA '55

Tel. +39 0524 534513

Tel. +39 0524 85179

BOCCHI LUCEDIO

43045 Fornovo di Taro (PR)

LABORATORIO DEI FORMAGGI

BERCETO IN TAVOLA

P.zza Italo Pizzi, 5

Tel. +39 0525 2484

Via Pietro Caprara,

43042 Berceto (PR

Tel. +39 0525 64537

Via Martino Iasoni, 3

43042 Berceto (PR)

Tel. +39 0525 64240

Tel. +39 0524 400241

DE VIN

Tel. +39 0524 527663

Piazza G. Garibaldi, 34

Prodotti tipici · Typical products

Via G. Matteotti, 17 43036 Fidenza (PR)

Via Cavour, 16 - 43036 Fidenza (PR)

GASTRONOMIA LE TRADIZIONI

10 ASTORIA

IL CASALE

FOLA DELL'OCA

NUMERO 1000

43036 Fidenza (PR)

Vicolo Antini

ANTICA TRATTORIA

43036 Fidenza

3 PODERE SAN FAUSTINO

43036 Fidenza (PR)

RISTORANTE LA

TAVERNA DEI SAPORI

RISTORANTE LO SCOIATTOLO Str. Per Busseto, 165 Loc. Castione dei Marchesi ia Costa Pavesi, 30 Loc. Costamezzana di Noceto - 43015 Noceto (PR)

Tel. +39 0521 629123 TRATTORIA SQUERI Via Varano.78 Cella di Noceto 43015 Noceto (PR) Tel. +39 0521 629119

RISTORANTE 15 LA BRACERIA Piazza Italia, 1 43014 Medesano (PR) Tel. +39 320 5644924

PISTORANTE PROSIT Via Della Cisa, 12 43014 Felegara di Medesand Tel. +39 0525 430138

TORRI - FAMILY FOOD Via Solferino,41 43014 Ramiola di Tel. +39 0525 1861853

RISTORANTE 18 AL PONTE Via Solferino, 2 43045 Fornovo Taro (PR) Tel. +39 0525 2924

A LA MAISON 19 RESTAURANT Piazza del Mercato 43045 Fornovo Taro (PR) Tel. +39 0525 2691

RISTORANTE BEL SIT Via Nazionale, 167 Tel. +39 0525 400243

OSTERIA DA RESPICCIO Via Val Sporzana, 23 43045 Respiccio di Fornovo di Taro (PR) Tel. +39 0525 56318

OSTERIA BIROCC Via C. Miodini, 24 43045 Sivizzano di Fornovo Taro (PR) Tel. + 39 0525 56083 TRATTORIA CATTANI Strada S.della Cisa, 57 43040 Casola di Tel. +39 0525 527134

DAL VECIO
Strada della Cisa,98 43040 Cassio di Terenzo (PR) Tel. +39 333 5366230 338 8112238

SALTI DEL DIAVOLO Strada della Cisa, 88 43040 Cassio di Tel. +39 328 4160996

LE SPINE
Località Cavazzola di Berceto - 43042 Cavazzola Tel. +39 351 9956678

CA' DAL BRASS Loc. Castellonchio, 4 43042 Castellonchio di Berceto (PR) Tel. +39 0525 66505

TRATTORIA 28 PASQUINELLI Via M.della Libertà,33 43042 Berceto (PR Tel. +39 0525 64367

29 PIZZERIA DA ROMANO P.zza G. Michell, 10 43042 Berceto (PR) Tel. +39 0525 64260

30 RISTORANTE DA RINO Via Marconi, 5 43042 Berceto (PR) Tel. +39 0525 64306

31 PIZZERIA ROMEA Via Romea, 30 43042 +39 0525 64766

TAVERNA LEONE RAMPANTE P.zza S. Moderanno, 2 43042 Berceto (PR) Tel. +39 320 384464

33 IL TUGO Località Tugo 43043 Berceto (PR) Tel. +39 333 7513367

Market

Str. Carnevala, 33/A - 43014 La Carnevala

di Medesano (PR) - Tel. +39 0525 420437

Via S. Martino, 2 - 43040 Ramiola di

Medesano (PR) - Tel. +39 0525 30137

I OK SIGMA

G PALADINI OTELLO

P.zza G. Matteotti, 15

43045 Fornovo di Taro (PR)

III SVELTO A&O

Tel. +39 0525 2447

II SIMPLY MARKET

P.zza del Mercato, 13

Tel. +39 0525 400218

Via M. Iasoni, 3

www.sostaegusta.org

43042 Berceto (PR)

Tel. +39 0525 64240

MARKET SAVANI Srl

43045 Fornovo di Taro (PR)

The Via Francigena in the Parma Area

Fiorenzuola, the travellers went past the ancient abbey of Chiaravalle della Colomba, a magnificent monument of medieval Cistercian art: then, the road forked near Borgo San Donnino, present-day Fidenza. There, one of the greatest achievements of Romanesque architecture in the Po valley welcomed pilgrims. It is the cathedral, dedicated to martyr saint Donnino (3rd century). whose life history is portrayed by means of admirable bas-reliefs sculpted on the numerous stone slabs that decorate the majestic façade, a refined gem from great Benedetto Antelami's workshop. The scroll in the hands of the statue of apostle Simon, on the imposing façade of the cathedral, clearly shows the way to Rome that travellers had to follow.

From the Eternal City, the journey could then proceed towards the Holy Land.

After leaving Borgo San Donnino, the traveller headed for the Pieve di Cabriolo, following the direction for Siccomonte. The route went

then uphill to the Castle of Costamezzana and then to Cella in the direction of Medesano - a town that boasted two hospices, named after St. Lazarus and St. James - and eventually reached Felegara. The pilgrim then headed

for Fornova, where excellent facilities for hospitality and rest were available. The traveller was welcomed by the sculpture on the facade of the church dedicated to the Assumption of the Virgin, which portrays a pilgrim carrying a pannier on his back, as well as a bag, a haversack, a basket in his left hand and a bunch of five keys at his belt, the emblem of the five main basilicas in Rome which were the final destination of the pilgrim's penitential journey.

At the back of the church, the bas-relief portraying the martyrdom of St. Margaret of Antioch, the patron saint of virgins and women in labour, is worth admiration. The pilgrim left then the Taro

valley and passed through the Sporzana valley. stopping off in Respiccio and Sivizzano before reaching the pieve of Bardone, a precious gem set amid a cluster of ancient buildings, which boasts some exquisite Romanesque sculptures. Along the steep Apennine ridge, the pilgrim reached Terenzo, which used to house xenodochium dedicated to the Virgin Mary and to St. Stephen, just like the present-day parish church, which houses a bell bearing a signature and the date of its casting, year 1365. Its chimes must have been a sweet and soothing call for the travellers. As the road climbed higher, the medieval village of Casola and its church dedicated to St. Apollinare were reached.

From Casola the pilarim went on to Cassio, where he was faced with an extraordinary view, the 'Salti del

Diavolo' (Devil's Leaps), a typical geological formation, greyish in colour and set athwart the Baganza valley, made of strange needle-shaped rocks. Before reaching Berceto, the travellers went across Castellonchio, a tiny village with stone buildings of medieval origin.



Once arrived in Berceto, it was possible to admire the image of Christ's passion and redeeming sacrifice sculpted over the grandiose central portal of the cathedral. The axis of the Via Francige-na is still clearly visible in Berceto, along the street that runs through the town and links the castle with the cathedral. The origins of Berceto date back to the 8th century, when Lombard king Liutprand had the «monasterium quod Bercetum dicitur» built in this valley. The local community settled and spread around the monastery whose first abbot, starting from 718, was a famed pilgrim - bishop Moderanno from Rennes -, who was sanctified after his death and has been Berceto's patron saint ever since. From Berceto, the route went on through the Monte Bardone Pass (present-day Cisa Pass), from where Pontremoli, in Lunigiana, was within easy reach

legacy of history, art and culture - as a «European Cultural Route» by Council of Europe in 1994.

Entering the Po valley must have been magic for pilgrims coming from Europe. After the rough crossing of the Alps, they could enjoy the sight of green open spaces where poplars, elms and willows grew luxuriantly in the mild Mediterranean climate. All the different trails pilgrims had been along all over Europe, Joined in Piacenza, where they merged with the Via Emilia. Near

In 990 AD, Archbishop of Canterbury Sigeric, set out on a journey to Rome to meet Pope John

XV. On his way back, which took him 79 days, he wrote a diary - currently kept in London's British

Library -, thus leaving us a record of what the Via Franciaena was like in the 10th century. This

diary underpins the modern rediscovery of the route, which was acknowledged - along with its



per i pelleginii: la sua veloce digenbilità (circa 45 minuli), il grande apporto nutrizionale (10% dei peso) e la portabilità veignt) and its practicality (thanks to great passions. It is especially suitable for pilgrims: Its quick digestibility (about 45 minules), Its nutritional contribution (20% of its minules), Its nutritional contribution (20% of its minules). e ai grandi passioni. Specialmente indicato auosing stones of charming landscapes and accontare buone storie di affascinanti terre CONTIGUODO REGIGIODO REEDS ON TEILING al lattosio, con i suoi aromi e ili suo gusto via via più deciso, ancora oggi, dopo mille anni, Il Parmigiano Reggiano continua a aromas and its distinctive taste. Still today, after a thousand years, and of real passions manks to its complex profeine e calcio, aframente algennile, privo Rich in profeins and calcium highly digestible and lactose-free, Parmigiono Reggiano fells slotles of crafmanship, of charming territories consumatori il prodotto giunge mediamen dopo 18-36 mesi di stagionatura. Ricco di Consorzio di futela, ma sulle tavole dei SUITION OF 18-36 MONTHS. essete marchiate a fuoco dagli espeni del staglonatura l'affinamento delle caratteristiche del Parmigiano Reggiano. Le grandi forme (40 kg l'una) vengono asgolonate per un minimo di 12 mesi prima di sesse i e troco datti espeti alel ou consumers tables affer a majuration or months for a minimum of 12 months to more a solution of before a condition of the consolution of the cons conservante, atridando dila lunga che vieta ruso di quaistasi assolutamente naturale, legato ottobord nu bo ottv pb etto dueste frutto di una tradizione cui diedero impulso i monaci benedettini), la lavorazione dei ai campana rovesciata (anche p) sugipinos jeddos pedpus-lied velle ribiche caldalle al lamb a roma cultures that have made this product unique. The milk is poured into the typical The milk is poured consercal ideas (a storie, tradizioni e culture che hanno per la futela dell'ambiente, ma anche di he custodians of stories, fraditions and doiny raims respect the environment and are casellici (abbleseulano nu diauae biesialo cheesemakers use only milk from cows raised in the production area, where breeding and ne in Parmigiano Reggiano può provenire solo da queste zone, dove allevamenti e

Nord Italia, II latte destinato alla trasformazio-

radizioni e nella natura di questo parte del

snodano a corona in tanta parte della Via Francigena, quasi ad accompagnare il pelleggino in un vlogglio difaccinante nelle

Pama, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova (destra Po) e Bologna (sinstra Reno), Tra pianue, colline e montagne si rifrovano oltre 2900 dilevamenti e più, al 336 presenta arterita delle che si

o clirca 1000 anni, il formaggio Parmigiano Reggiano è podos esclusivamente nelle nesse

Itinéraire culturel du Conseil de l'Euro

Z

Ū

ັບ

FRANCE

∀I×

Cultural route of the Council o

и вые ргочисе аг

e bin ai 22n caseilici auigiauaii' cue si

епегдій ійпде ії сатіппо,

risposta pratica e gustosa alla necessità d

con i pratici monodose) rappresentano una

PARMIGIANO

www.parmigianoreggiano.if

tical answer to pilgrims' energy demand

e pig wheels (40 kilos each) are left

transformed into a natural product that complies with strict specifications that forbid the use

edack of benedictine monks) and

rascinating journey through the traditions and nature of this part of Northern Italy. Master

dothed with over 2,900 breeding farms and more than 330 dainy farms which accompany plightms along the **Via francigena** on a

Modena and ports of the ferritories of Manhua (or the right end of the mbankmente of the right end of the blogola, or the right end of the manhadment of the

keddiauo uaz eucombazzea me

or about a thousand years, the production area of **Parmigiano** production area of **Parmigiano**

nies of Mantua

river Po), Pidins, nilis and mountains are

provinces of **Parma**, of **Reggio Emilia** of **Modena** and parts of the territories of **M**

aturation period in order

servatives and provide for

ingle-portion packs) are a tasty and



1

11

idenza idenza

