



“Stop & Taste”
“S’arrêter & Goûter”
“Sosta & Gusta”



Dairy Farms to Welcome Pilgrims
Les pèlerins accueillis dans les fromageries
I pellegrini accolti nei caseifici





Wheels of Parmigiano Reggiano during the maturing period
Le fromage Parmigiano Reggiano en affinage
Il Formaggio Parmigiano Reggiano in stagionatura

tunity to discover the secrets of Parmigiano Reggiano through an experience that combines spiritual exercise with earthly pleasures originates from the growing importance that travellers from all over the world attach to local products as a way to get to know an area.

There is a religious and travelling dimension in Parmigiano Reggiano's background, as the making of this famous product was part of the artisanal know-how of the Cistercian and Benedictine monks in the 12th century and, since then, it has travelled far and wide throughout the world and, sensationnally, even beyond, as it has been launched in to space as part of the official diet of cosmonauts.

The aim of the project is well explained by its title, Stop & Taste. In fact, pilgrims will have the opportunity to stop at one of the dairy farms participating in the project – currently they are about 20 – to taste the product, discover its characteristics, the different maturation stages and to see the variety of dairy farms scattered around the thirteen towns situated along the Via Francigena (Bedonia, Borgo Val di Taro, Calestano, Collecchio, Fidenza, Fontevivo, Medesano, Noceto, Pellegrino Parmense, Sala Baganza, Salsomaggiore Terme, Solignano and Varano de' Melegari).

There will soon be a dedicated section on the EAVF website for those who want to plan their visit in advance with information about every participating dairy farm – contacts, address and a short description; pilgrims will also be able to locate the chosen farm on the interactive map, which will be available both on the dairy farm page and in the dedicated section.

Those who instead prefer not to make plans will still have the opportunity to stop and visit one of the participating dairy farms situated along the route.

At the joining dairy farms – easily recognisable by the logo of the project – you will be able to have your passport stamped with the serial number that identifies each wheel of Parmigiano Reggiano produced in that specific dairy farm.

Have a nice break and a delicious tasting!

EN It may be theorized that Sigeric, passing through the Parma area on his way back from Rome in 990 A.D., could have tasted a primeval form of what would later be known as Caseus Parmensis, or. Parmigiano Reggiano.

We suppose it was a hard cheese, made from the milk of cows bred by Benedictine monks. Sigeric may have stayed at one of the local monasteries, where the monks were already used to making cheese in order to get a kind of hard durable cheese that could also be eaten in winter, when the fresh product wasn't readily available.

The idea of offering modern pilgrims the oppor-

Custom stamp for dairy farms - Le tampon personnalisé pour les fromageries - Il timbro personalizzato per i caseifici

FR Nous pouvons imaginer que déjà à l'époque de son voyage de retour de Rome en 990 ap. JC, Sigéric, de passage dans le territoire de Parme, a pu goûter à une forme primaire de celui qui, dans les siècles suivants, est devenu connu comme Caseus Parmensis, ou Parmigiano Reggiano. Nous l'imaginons comme un produit à pâte dure, obtenu avec du lait de vache élevée dans les granges des moines Bénédictins. A l'époque, Sigéric a probablement été accueilli dans un des monastères locaux, dans lesquels on procédait déjà à la fabrication du fromage pour obtenir un produit durable dans le temps, et donc consommable durant des mois, alors que le produit frais n'aurait pas pu être conservé si longtemps. C'est à partir de cette considération et de la réflexion sur l'importance que prend, de plus en plus, la combinaison entre territoire et produits locaux pour les voyageurs du monde entier, que naît l'idée de permettre aux pèlerins modernes de vivre une série d'étapes qui donnent la possibilité d'accoler à l'exercice spirituel, une visite expérimentale consacrée à la découverte du Parmesan. Ce fromage, connu dans le monde entier depuis la nuit des temps, est d'autant plus représentatif de l'expérience du voyage ainsi que de celle religieuse, puisqu'il naît de la sagesse des moines Bénédictins et Cisterciens autour du douzième siècle et que, depuis a commencé un parcours qui aujourd'hui n'est pas encore fini et qui est allé toucher tous les endroits de la terre, en arrivant même jusqu'à franchir les frontières de notre planète dans l'expérience la plus sensationnelle : celle d'accompagner le régime des cosmonautes durant leur mission dans l'espace. Déjà du titre, S'arrêter & Goûter, la nature et l'intention de ce projet sont claires : les pèlerins qui le voudront, pourront faire étape auprès d'une des fromageries adhérentes à l'initiative, qui pour le moment sont environ une vingtaine, pour goûter les produits, découvrir les caractéristiques, les diverses maturations et se rendre compte de la variété des structures productives disséminées dans les treize communes engagées le long de la Via Francigena (Bedonia, Borgo Val di Taro, Calestano, Collecchio, Fidenza, Fontevivo, Medesano, Noceto, Pellegrino Parmense, Sala Baganza, Salsomaggiore Terme, Solignano e Varano de' Melegari). Pour donner un instrument utile à ceux qui désirent programmer l'étape à l'avance, il sera possible d'accéder à une section spécifique sur le site de l'Association Européenne des Chemins de la Via

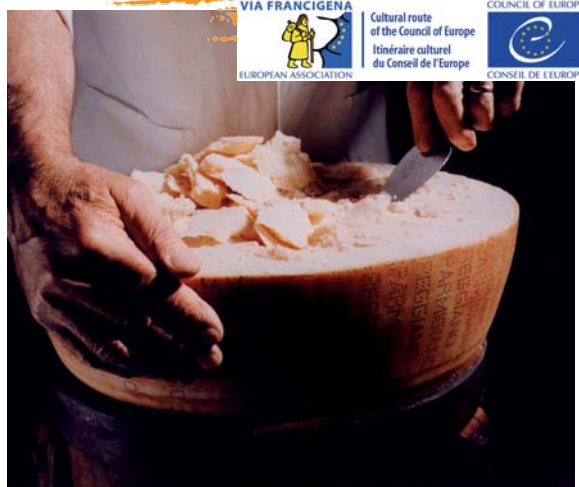


Logo of the "Stop & Taste" project - Le logo du projet "S'arrêter et Goûter" - Logo del progetto "Sosta & Gusta"



Francigena, et consulter les fiches consacrées à chaque fromagerie participante. On y trouvera les contacts, l'adresse et une description des lieux, ainsi qu'une géolocalisation de l'exploitation sélectionnée à travers une carte interactive, se trouvant dans la fiche des fromageries ainsi que dans la section spécifique. Pour ceux qui au contraire comptent sur le côté aléatoire de la marche, il sera possible quand même de s'arrêter dans une des fromageries adhérentes qu'ils rencontreront le long du chemin. En plus, dans les fromageries, reconnaissables aussi par l'exposition du logo du projet, il sera possible de recevoir, sur les crédenciales du pèlerin, le tampon personnalisé pour chaque exploitation grâce au numéro de matricule, c'est-à-dire le numéro qui identifie chaque forme de Parmigiano Reggiano produite par la fromagerie correspondante. Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne pause et une excellente dégustation.

IT È possibile ipotizzare che già all'epoca del suo viaggio di ritorno da Roma nel 990 d.c., Sigerico, di passaggio nel parmense, avesse potuto assaggiare una forma primigenia di quello che nei secoli seguenti divenne noto come Caseus Parmensis, ovvero il Parmigiano Reggiano. Lo immaginiamo come un prodotto a pasta dura, ottenuto dal latte delle vacche allevate nelle grance dei monaci benedettini. All'epoca difatti, è probabile che Sigerico fosse stato ospitato nei monasteri locali, nei quali si procedeva già alla caseificazione della materia prima per ottenere un prodotto durevole nel tempo e, pertanto, consumabile in quei mesi in cui il prodotto fresco non sarebbe stato facilmente reperibile. Da questa considerazione e dalla riflessione dell'importanza che sta assumendo, sempre più, l'abbinamento fra territorio e prodotti locali per i viaggiatori di ogni parte del mondo, nasce l'idea di permettere ai pellegrini moderni di vivere una serie di tappe che diano la possibilità di affiancare all'esercizio spirituale, una visita di tipo esperienziale dedicata alla scoperta del Parmigiano Reggiano. Questo formaggio, noto in tutto il mondo da tempi immemori, è a maggior ragione particolarmente rappresentativo sia dell'esperienza di viaggio che di quella religiosa, poiché nasce dalla saggezza dei monaci Benedettini e Cistercensi intorno al dodicesimo secolo e, da allora, inizia un percorso che ancora oggi non è finito e che è andato toccando tutti gli angoli della terra, arrivando addirittura a varcare i confini del nostro pianeta nell'esperienza



più sensazionale: quella di accompagnare la dieta dei cosmonauti durante le loro missioni nello spazio. Già dal titolo, Sosta & Gusta, risultano evidenti la natura e l'intento di questo progetto: i pellegrini che lo vorranno, potranno fare tappa presso uno dei caseifici aderenti all'iniziativa, che al momento sono circa una ventina, per gustare il prodotto, scoprirne le caratteristiche, le diverse stagionature e toccare con mano la varietà delle strutture produttive che disseminano i tredici comuni coinvolti lungo la Via Francigena (Bedonia, Borgo Val di Taro, Calestano, Collecchio, Fidenza, Fontevivo, Medesano, Noceto, Pellegrino Parmense, Sala Baganza, Salsomaggiore Terme, Solignano e Varano de' Melegari). Per dare uno strumento di utilità a coloro che desiderassero programmare la tappa in anticipo, sarà possibile accedere ad una sezione apposita sul sito di Associazione Europea delle Vie Francigene, e consultare le schede dedicate ad ogni caseificio partecipante, in cui si troveranno i contatti, l'indirizzo, e una descrizione del luogo; si potrà inoltre geolocalizzare l'azienda selezionata tramite la mappa interattiva, reperibile sia nella scheda caseificio che nella sezione apposita. Per coloro che invece desiderassero affidarsi alla libertà del caso, sarà possibile comunque fermarsi presso uno dei caseifici aderenti che incontreranno lungo il cammino. Inoltre, nei caseifici, riconoscibili anche tramite l'esposizione del logo del progetto, sarà possibile ricevere, sulle credenciales del pellegrino, il timbro personalizzato per ogni azienda mediante il numero di matricola, ovvero quel numero che identifica ogni forma di Parmigiano Reggiano prodotta come risalente al caseificio corrispondente. Non ci resta che augurarvi una buona sosta e un'ottima degustazione.