



The Taste Trail / La Route du Goût / La Via del Gusto

Discovering the Via Francigena and the Parmigiano Reggiano Cheese

Signs have been positioned along the historic route

Walking along the Via Francigena in the province of Parma means making a trip in the kingdom of Parmigiano Reggiano. Since June, three informative signs in the towns of Fidenza, Medesano and Berceto have been showing it. “You are in the land of Parmigiano Reggiano”: this is the message delivered to tourists and pilgrims walking along this Council of Europe cultural route. The initiative, developed by the Consortium of Parmigiano Reggiano, the European Association of the Via Francigena Ways, Studio Guidotti and the Municipalities of Fidenza, Medesano and Berceto, is part of the “Stop & Taste” project, conceived to allow pilgrims to get to know the authentic taste and unique features of this Italian excellence, renowned all over the world.

From left – de gauche à droite: – da sinistra: Stefano Guidotti, Publisher / Editeur / Editore - Nicola Bertinelli, President of Parmigiano Reggiano Consortium / Président du Consortium Parmigiano Reggiano / Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano - Massimo Tedeschi, President of EAVF / Président de l'AEVF / Presidente AEVF - Michele Giovannelli, Mayor of Medesano / Maire de Medesano / Sindaco di Medesano



“Integrating the Via Francigena with the territories it passes through as well as with the food and wine excellence that characterize it, is a crucial choice for the strengthening and the development of this important route that passes through the heart of Europe. In Fidenza, we firmly believe this is the right way, and the figures about the number of visitors in 2018 (+43.1 than in 2017) are evidence of it” pointed out Andrea

Massari, mayor of Fidenza.

“We were very pleased to join this project, aimed at further valorizing the excellence of Parmigiano Reggiano by means of the Via Francigena, an important vehicle for the promotion of our land, our products and, broadly speaking, of tourism – said Michele Giovannelli, mayor of Medesano -. The sign is located in Piazza Marconi, where you can also find the Town Hall, the town’s nerve centre, where pilgrims – careful observers and first taste ambassadors – pass”.

“They say that advertising is the engine of trade; therefore, a sign advertising such an outstanding product as the Parmigiano Reggiano cheese, famous all over the world, determines the success of the Via Francigena as well as a potential increase in the number of pilgrims, which we notice every year. I am very pleased and I endorse this project, also because pilgrims love eating this nutritious and natural product” highlighted the mayor of Berceto, Luigi Lucchi.

“This ambitious project, conceived in 2017, is the result of a long-standing collaboration with the Consortium as well as a virtuous example – emphasized Massimo Tedeschi, President of the EAVF – of twinning between two protagonists of good living: the Via Francigena, candidate for UNESCO World Heritage Site inscription, and Parmigiano Reggiano, universally recognized as having outstanding qualities, and as a useful source of energy for pilgrims and their constant need of ready-to-use energy”.

“Parmigiano Reggiano has accompanied pilgrims along the Via Francigena for over 900 years – said Nicola Bertinelli, President of the Consortium of Parmigiano Reggiano -. Since then, little has changed along the route: Parmigiano Reggiano is still made from the same three extraordinary ingredients – milk, salt and rennet; neither preservatives nor additives are added. Thanks to the “Stop & Taste” project, pilgrims can now refresh at our dairy farms and taste a good and highly digestible product, rich in minerals and naturally lactose-free”.

The first part of the project focused on dairy farms, which are open to visitors in order to show all the processing steps. Now, we have decided to further extend the project and pinpoint the refreshment and sales points along the section between Fidenza and the Cisa Pass. Pilgrims will now be able to taste the cheese, savour different ageing times and types (Vacca Rossa, Vacca Bruna, Bianca Modenese, Montagna, Halal and Kosher) without the need of leaving the official route. A map of the section Fidenza – Cisa Pass with the addresses of the dairy farms has been made in order to help pilgrims find out these places. A useful tool available on the website and on the official App of the European Association of the Via Francigena Ways as well as on the pages dedicated to the Stop & Taste project.

FR

À la découverte de la Francigena et du fromage Parmigiano Reggiano

Les panneaux ont été installés le long de l’itinéraire historique

Traverser la Via Francigena dans la province de Parme signifie faire un voyage au royaume du Parmigiano Reggiano. Depuis juin, il y a aussi trois panneaux informatifs, situés dans les villes de Fidenza, de Medesano et de Berceto, qui promeuvent cette expérience. « Vous êtes dans le territoire du Parmigiano Reggiano » : voilà le message lancé aux touristes et aux pèlerins en marche tout au long de cet itinéraire culturel du Conseil de l’Europe. L’initiative, lancée par le Consortium du Parmigiano Reggiano, l’Association Européenne des chemins de la Via Francigena, Studio Guidotti et les Communes de Fidenza, de Medesano et de Berceto, se situe dans le cadre du projet « S’arrêter et Goûter », conçu pour permettre aux pèlerins de connaître le goût et les caractéristiques uniques de cette excellence italienne connue dans le monde entier.

« Intégrer la Via Francigena avec les territoires qu’elle traverse et avec les produits excellents du vin et de la gastronomie qui les caractérisent représente un choix stratégique pour le renforcement et le développement de ce chemin fondamental qui traverse le cœur

de l'Europe. A Fidenza, nous sommes convaincus qu'il s'agit de la bonne direction et les données concernant le nombre de touristes en 2018 (+43,1% par rapport à 2017) le confirment » souligne Andrea Massari, maire de Fidenza.

« Nous sommes très contents d'avoir adhéré à cette initiative capable de valoriser ultérieurement l'excellence du Parmigiano Reggiano par la Via Francigena, qui est un véhicule de promotion important pour notre territoire, nos produits et le tourisme en général – affirme Michele Giovannelli, maire de Medesano -. Le panneau a été installé dans la Piazza Marconi, où se trouve également la Mairie : un lieu central, où les pèlerins, observateurs attentifs et premiers ambassadeurs du goût, passent fréquemment ».

« La publicité, c'est la vie du commerce : voilà alors que le panneau d'un produit si excellent comme le Parmigiano Reggiano, connu dans le monde entier, décrète le succès de la Via Francigena et l'accroissement potentiel du nombre de pèlerins qu'on constate toutes les années. Je suis satisfait et j'approuve cette initiative parce que les pèlerins sont des consommateurs primaires de ce produit naturel et nourrissant » souligne le maire de Berceto, Luigi Lucchi.

« Ce projet ambitieux, né en 2017 et issu de la collaboration historique avec le Consortium, est désormais un exemple vertueux – souligne Massimo Tedeschi, Président de l'AEVF – du jumelage entre deux protagonistes absolus du bien vivre : la Via Francigena, candidate au label UNESCO, et le Parmigiano Reggiano, connu dans le monde entier en tant qu'aliment aux qualités incomparables et allié utile des pèlerins, qui ont un besoin constant d'énergie prête à l'emploi ».

« Depuis plus de 900 ans, le Parmigiano Reggiano accompagne les pèlerins sur la Via Francigena – affirme Nicola Bertinelli, Président du Consortium du Parmigiano Reggiano -. Depuis lors, très peu a changé le long de la route : le Parmigiano Reggiano est produit encore aujourd'hui avec les trois mêmes ingrédients extraordinaires qu'auparavant – le lait, le sel et la présure – sans aucun agent conservateur ni additif. Grâce au projet 'S'arrêter & Goûter', les pèlerins peuvent maintenant se restaurer dans nos fermes laitières et savourer un produit qui n'est pas seulement goûteux mais aussi digestible, riche en minéraux et naturellement sans lactose ».

Protagonistes de la première partie du projet ont été les fermes laitières, qui peuvent accueillir les visiteurs et expliquer les phases de production du fromage. Maintenant on a voulu étendre l'initiative en localisant les points de restauration et de vente tout au long du tronçon qui relie Fidenza au Col de Cise. Les pèlerins pourront goûter le fromage dans ses différents affinages et variétés (Vacca Rossa, Vacca Bruna, Bianca Modenese, Montagna, Halal e Kosher), sans s'éloigner du tracé.

Afin d'aider les pèlerins à découvrir ces points-là, nous avons réalisé une carte du parcours Fidenza – Col de Cise avec l'indication de toutes les adresses. Un outil utile, disponible sur le site ainsi que sur l'Application officielle de l'Association Européenne des Chemins de la Via Francigena et dans les pages dédiées au projet 'S'arrêter & Goûter'.



Alla scoperta della Francigena e del formaggio Parmigiano Reggiano

Posizionati dei 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



A pilgrim studying the map of the Francigena - Une pèlerine consulte la carte de la Francigena - Una pellegrina consulta la cartina della Francigena

territori che attraversa e le eccellenze enogastronomiche 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 AEFV- di gemellaggio tra due protagonisti assoluti del buon vivere: la Via Francigena, candidata per il riconoscimento come Patrimo-

nio 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 - Da allora 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 e nelle pagine dedicate al progetto Sosta & Gusta.