



Castione Marchesi
Fidenza

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

You Are in the Land of Parmigiano Reggiano Cheese

Entering the territory of the Via Francigena in the province of Parma means walking along one of the most charming sections of the entire European route from Canterbury to Rome, but it also means entering the kingdom of Parmigiano Reggiano cheese.

A section of nearly 70 km from Fidenza to the Cisa Pass, where the landscape changes rapidly, passing from the plain to the hills up to the 1,000 metres height of the Pass. An ideal environment, where Parmigiano-Reggiano wheels have been made for nearly one thousand years. The story of the Via Francigena has been intertwined with that of Parmigiano-Reggiano cheese for centuries through to today, where they are the focus of a project launched in 2017. A project called Stop & Taste, which allows pilgrims to get to know the tastiness and unique features of such an excellent product.

The first part of the project had its focus on dairy farms, where visitors can go and learn about the steps of the pro-



duction process. From the typical upside-down bell-shaped copper cauldrons, into which the milk is poured, the cheese begins a journey sticking to a detailed product specification which forbids any preserving and provides for long ageing so that the cheese can perfect its features.

Now the project has been broadened by identifying the eateries and shops selling the Parmigia-



no-Reggiano situated along the Via. Pilgrims will have the opportunity to taste this cheese in different kinds of ageing and types (Vacca Rossa, Vacca Bruna, Bianca Modenese, Montagna, Halal and Kosher) without getting off the route. In order to help the “Francigena pilgrims” to discover these places we have drawn a map of the section Fidenza – Cisa Pass, where all the relevant addresses are highlighted. A useful tool available for consultation on the website, via the official App of the European Association of the Francigena Ways (EAVF) and on the pages dedicated to the Stop & Taste project.

To support the initiative, the Parmigiano Reggiano Cheese Consortium, the EAVF, Studio Guidotti – *expert partner* of the Association – and the Municipalities of Fidenza, Medesano and Berceto have made and erected some promotional boards saying “You are in the land of Parmigiano-Reggiano”. The three boards are located in Fidenza, the gateway, in Medesano and in Berceto, the last Municipality before entering the Tuscan section.

A virtuous example of twinning between two absolute protagonists of good living: the Via Francigena – candidate for UNESCO World Heritage status – and the Parmigiano-Reggiano, universally known as top-quality food with incomparable characteristics and helpful ally of pilgrims due to their steady need of ready-to-use energy.

FR

Vous êtes au pays du fromage Parmigiano Reggiano

Entrer dans le territoire de la Via Francigena dans la province de Parme signifie parcourir l'un des tronçons les plus charmants de tout l'itinéraire européen de Canterbury à Rome, mais cela signifie aussi entrer dans le royaume du fromage Parmigiano-Reggiano.

Presque 70 km de Fidenza au Col de Cisa, où le paysage change rapidement, passant de la plaine à la colline jusqu'aux 1.000 mètres du Col. Un environnement idéal, où les meules de Parmigiano-Reggiano sont produites depuis



Map of the section Fidenza-Cisa Pass - Plan de la route Fidenza-Col de Cisa - Cartina del percorso Fidenza-Passo della Cisa

presque mille ans. Deux histoires, celles de la Via Francigena et du Parmigiano Reggiano, qui s'entrelacent depuis des siècles jusqu'à arriver à nos jours, où ils sont les protagonistes d'un projet qui a débuté en 2017. Un projet appelé S'arrêter & Goûter, qui permet aux pèlerins de connaître de mieux en mieux la saveur et les caractéristiques uniques de cette excellence alimentaire. La première partie du projet était centrée sur les fromageries, qui accueillent les visiteurs et expliquent les étapes de la transformation du lait en fromage. A partir des typiques chaudrons de cuivre en forme de cloche retournée, où le lait est versé, le fromage commence un voyage lié à un cahier des charges de production qui interdit l'utilisation de tout conservateur et établit une longue période d'affinage pour exalter les caractéristiques du fromage. Maintenant le projet a été élargi à travers l'individuation des points de restauration et de vente du Parmigiano-

Reggiano situés sur l'itinéraire de la Francigena. Les pèlerins pourront goûter le fromage et savourer les différents affinages et types (Vacca Rossa, Vacca Bruna, Bianca Modenese, Montagna, Halal et Kosher) sans quitter l'itinéraire. Afin d'aider les pèlerins de la Francigena à découvrir ces endroits, on a pensé à réaliser un plan de la route Fidenza - Col de Cisa avec l'indication des différentes adresses. Un outil utile qui peut être consulté sur le site web, sur l'Application de référence de l'Association Européenne des Chemins de la Via Francigena (AEVF) et dans les pages dédiées au projet S'arrêter & Goûter. Pour soutenir cette initiative, le Consortium du Parmigiano-Reggiano, l'AEVF, le Studio Guidotti - partenaire expert de l'Association - et les Municipalités de Fidenza, de Medesano et de Berceto ont réalisé et installé des panneaux promotionnels avec la mention « Vous êtes au pays du Parmigiano-Reggiano ». Les trois panneaux ont été installés à Fidenza, la porte d'entrée, à Medesano et à Berceto, dernier village avant d'entrer dans le territoire toscan. Un exemple vertueux de jumelage entre deux protagonistes absolus du bien vivre : la Via Francigena, candidate au patrimoine mondial de l'UNESCO, et le Parmigiano-Reggiano, universellement reconnu comme un aliment aux qualités incomparables et comme un allié utile pour les pèlerins, qui ont un besoin constant d'énergie prête à utiliser.

IT

Sei nella terra del formaggio Parmigiano Reggiano

Entrare nel territorio della Via Francigena parmense significa percorrere uno dei tratti più affascinanti dell'intero percorso europeo da Canterbury a Roma, ma significa anche entrare nel regno del formaggio Parmigiano Reggiano. Circa 70 km, da Fidenza al Passo della Cisa, dove il paesaggio cambia rapidamente, passando dalla pianura alla collina sino ad arrivare ai 1.000 metri del Passo. Un ambiente ideale, dove da circa mille anni si producono le forme di Parmigiano Reggiano. Una storia quella della Via Francigena e del Parmigiano Reggiano che si intreccia da secoli, sino ad arrivare ai nostri giorni dove diventano protagonisti di un progetto che prende il via nel 2017. Un progetto denominato Sosta & Gusta, che permette ai pellegrini di conoscere sempre di più la bontà e le caratteristiche uniche di questa eccellenza.

La prima parte del progetto ha visto protagonisti i caseifici, che possono accogliere i visitatori e spiegare le fasi delle lavorazioni. Partendo dalle tipiche caldaie in rame a forma di campana rovesciata, dove il latte viene versato, il formaggio inizia un percorso legato a un disciplinare di produzione che vieta l'uso di qualsiasi conservante, affidandosi ad una lunga stagionatura per l'affinamento delle sue caratteristiche. Ora si è voluto ampliare il progetto, individuando i punti ristoro e vendita del Parmigiano Reggiano ubicati sull'itinerario francigeno. 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 "francigeni" a scoprire questi punti, si è pensato di realizzare 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.

A supporto di questa iniziativa il Consorzio del Parmigiano Reggiano, AEVF, lo Studio Guidotti -

expert partner della stessa Associazione - e i Comuni di Fidenza, Medesano e Berceto hanno realizzato e posato dei cartelli promozionali, in cui l'abbinamento viene celebrato con la frase "Sei nella terra del Parmigiano Reggiano". I tre cartelli sono collocati a Fidenza, porta d'ingresso, a Medesano e il terzo a Berceto, ultimo Comune prima di entrare in territorio toscano.

Un esempio virtuoso 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.

