



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

Interview with Nicola Bertinelli, President of the Consortium of the Parmigiano Reggiano cheese

Parmigiano Reggiano has accompanied pilgrims along the Via Francigena for over 900 years. What is the value of this bond?

Its value derives from history. Both the Via Francigena and Parmigiano Reggiano originated in the Middle Ages, in the atmosphere of predominance of the religious perspective over the lives of people and communities. Parmigiano Reggiano was born in a monastic milieu, where monks powerfully turned marshy and wooded plain of the river Po into arable fields. The Via Francigena is the route of the pilgrims to Rome, the result of an active religious practice, where faith was combined with a physical effort of the journey involving a whole spectrum of experiences. Of course, food played an essential role to support travel. Since the Parmigiano Reggiano cheese was created to last for a long time, it was clearly an ideal cheese to be carried on long distances far from the area of origin, not only towards the markets and ports of

Tuscany and Liguria, but also – as we can guess – to accompany pilgrims on their journey through the territories where Parmigiano Reggiano production started. The tradition continues thanks to the undeniable nutritional values and practicality of our cheese.

“Stop & Taste” is a project launched in 2017; three years later, it has been presented as a best practice in Italy and Europe. An example to follow. Are you satisfied with it? With the creation of the label “Protected Designation of Origin”



(PDO), the European Community made a brave choice to recognise the bond between products (their traditions, production process and history) and their area of origin. That is why we can say that Parmigiano Reggiano, one of the most important and worldwide known PDO products – as well as one of the most counterfeited – feels at home in Europe. It is precisely its bond with the area of origin that turns some of our dairy farms into real tourist attractions: in fact, we notice an increasing interest to the production area. Clear indications about the dairy farms and eateries, where you can find Parmigiano Reggiano along the route, is once again evidence of the strong bond between this cheese and its area of origin. Enhancement of walking routes and the Via Francigena is part of a greater project of transformation of our dairy farms into a tourist product. The opportunity to create a network of our tourist landmarks contributes to the territorial enhancement.

Do you think this project is a “format” that can be applied to other Routes in the region of Emilia-Romagna that pass through the other Parmigiano Reggiano production areas?

Of course. Our designation of origin is situated along a strategic axis that in the Middle Ages divided the Italian north and the territories of Papal Rome. This axis was a strong political and spiritual magnet and the centre of disputes – typically but not exclusively medieval – between the throne and the altar. Therefore, our territory was crossed by several communication routes that linked northern Europe with the Holy See. The Via Francigena was one of many: there was, for instance, the Via Matildica del Volto Santo in the province of Reggio Emilia, the Via Nonantolana in the province of Modena, the Via degli Dei in the area of Bologna and others, all following the direction north-south towards Rome. The dairy farms along these routes in our area of origin give an opportunity for the Consortium to forge bonds that combine the experi-

ence of travelling with the discovery of our cheese.

High quality products are increasingly important in defining the culture of a place. To this extent, can the combination of Parmigiano Reggiano with the Via Francigena guarantee a sustainable and quality tourism also in Covid times?

This summer in particular we dealt with proximity tourism and with an increase in slow travel. There was a rediscovery of domestic destinations, of local heritage and villages. The success of cultural routes like the Via Francigena should be included in this framework. Sustainable tourism also combines with a very innovative idea of responsible travel, where visitors meet people, discover traditions and lifestyles – besides paying attention to reduce the use of energy resources. The Parmigiano Reggiano is not only cheese, but also an expression of our lifestyle, of the way we relate with the land, which provides fodder for our cows. Those who enjoy a tourist experience in our dairy farms will have an opportunity not only to see and taste but also to meet those who produce Parmigiano Reggiano.

In 2021 the European Association of the Via Francigena ways will celebrate its twentieth anniversary with a walking trip from London to Santa Maria di Leuca. May we invite you to join the walk?

Receiving an invitation is a first step for setting out. I really think I will join the walk, but with a piece of Parmigiano Reggiano in my pocket!

Interview de Nicola Bertinelli, Président du Consortium du Fromage Parmigiano Reggiano

Le Parmigiano Reggiano accompagne les pèlerins le long de la Via Francigena depuis plus de 900 ans. Quelle est la valeur de ce lien ?

La valeur vient de l'histoire. La Via Francigena et le Parmigiano Reggiano naissent au Moyen âge, dans des milieux où la perspective religieuse était prépondérante dans la vie des gens et des communautés. Le Parmigiano Reggiano est issu du milieu monastique, où les moines ont transformé avec une très grande force et ténacité le terrain marécageux et boisé de la Plaine du Pô pour créer des terrains favorables à l'agriculture. La Via Francigena est le chemin des pèlerins vers Rome, le fruit d'une religiosité active, où la foi était vécue avec une spiritualité qui impliquait aussi le corps en marche, donc l'être humain à 360 degrés. Et parmi les formes de soutien à l'effort du voyage, la nourriture avait bien sûr un rôle fondamental. Le Parmigiano Reggiano, né pour durer dans le temps, s'est démontré idéal pour être transporté avec soi, loin de sa zone d'origine, pour voyager vers les marchés et les ports de la Toscane et de la Ligurie, mais, on peut l'imaginer, également pour accompagner les pèlerins dans leurs voyages à travers les territoires où le Parmigiano Reggiano a commencé à être produit. Tout cela se répète encore aujourd'hui grâce aux valeurs nutritionnelles et à la praticité indéniable de notre fromage.

« Sosta & Gusta » est un projet né en 2017, trois ans après avoir été présenté en Italie et en Europe en tant que bonne pratique. Un exemple à suivre. Êtes-vous satisfait de cette considération ?

Avec la création des AOP, la Communauté Européenne a fait quelque chose de courageux : elle a reconnu le lien entre les produits (leurs traditions, les processus de production et leur histoire) et leur territoire d'origine. Donc, on peut dire que le Parmigiano Reggiano, qui est une des appellations AOP les plus importantes et les plus connues dans le monde entier (et, malheureusement, l'une des plus contrefaites), est chez lui en Europe. Et justement, le lien avec le territoire est en train de transformer certaines de nos laiteries dans de véritables attractions touristiques : en effet, nous avons observé un très fort intérêt pour la visite des lieux de production. Avoir mis en évidence les laiteries, les lieux où manger et les lieux où trouver le Parmigiano

Reggiano le long de la route, témoigne encore une fois du lien profond entre le Parmigiano Reggiano et sa zone d'origine. Cette mise en valeur des chemins et de la Via Francigena fait partie d'une stratégie plus large, qui implique la transformation structurée de nos laiteries dans un produit touristique ainsi que la possibilité de former un réseau avec les excellences touristiques ; le but final consiste bien sûr à valoriser notre territoire.

Pensez-vous que ce projet est un « format » qui peut être également appliqué aux autres Chemins de la région de l'Émilie-Romagne qui croisent les autres zones de production du Parmigiano Reggiano ?

Bien sûr. Notre zone d'origine est traversée par une grande voie de circulation qui était stratégique au Moyen âge : en effet, notre territoire est situé sur la ligne de partage entre le nord et le territoire de la Rome des Papes, qui constituait un pôle d'attraction politique et spirituel très fort, protagoniste de la dialectique (typiquement médiévale mais pas seulement) entre le trône et l'autel. Notre zone d'origine était donc traversée par de nombreuses voies de communication qui, du nord, se dirigeaient vers le siège de la Papauté. La Via Francigena était l'une parmi d'autres, mais elle n'était pas la seule : nous citons la Via Matildica del Volto Santo dans la province de Reggio Emilia, la Via Nonantolana dans la province de Modène, la Via degli Dei dans la province de Bologne et des autres encore, toutes en direction nord-sud vers Rome. Finalement, la présence de laiteries le long de ces parcours dans notre

zone d'origine est une opportunité pour nous du Consortium pour nouer des liens qui associent l'expérience du voyage à la découverte de notre fromage.

Les productions de haute qualité sont toujours plus importantes dans la définition de la culture d'un lieu. Dans ce sens, la combinaison avec la Via Francigena peut garantir un tourisme durable et de qualité même en période Covid ?

Cet été en particulier, en période Covid, le tourisme a été un tourisme de proximité, avec une augmentation du slow tourisme. Il y a eu une redécouverte du tourisme local, des territoires et des bourgs. Dans ce cadre, se place le succès de chemins tels que la Via Francigena. Le tourisme durable se combine aussi avec une idée très innovante de tourisme responsable, où les visiteurs rencontrent des gens, vont à la découverte des traditions et des styles de vie (en plus d'être très attentifs à la réduction de l'utilisation des ressources énergétiques). Le Parmigiano Reggiano n'est pas seulement un fromage mais aussi l'expression d'une manière de vivre, de se rapporter avec la terre qui produit les bottes de foin et nourrit nos vaches. Ceux qui font des expériences touristiques dans nos laiteries ont l'opportunité non seulement de voir et de goûter, mais aussi et surtout de rencontrer les gens qui s'occupent de la production du Parmigiano Reggiano.

En 2021, l'Association Européenne des Chemins de la Via Francigena fêtera ses vingt d'ans d'activité avec une marche-relais de Londres à Santa Maria di Leuca. Pouvons-nous vous inviter à nous rejoindre en marchant à nos côtés?

Recevoir une invitation n'est pas vraiment comme se mettre en chemin, mais c'est une première étape. Je pense que je vais rejoindre la marche-relais, et sûrement avec un morceau de Parmigiano Reggiano dans ma poche !

IT

Intervista a Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Da oltre 900 anni il Parmigiano Reggiano accompagna i pellegrini lungo la via Francigena. Qual è il valore di questo legame?

Il valore parte dalla storia. La Via Francigena e il Parmigiano Reggiano nascono nel Medio Evo, in ambienti in cui la prospettiva religiosa era preponderante nella vita delle persone e delle comunità. Il Parmigiano Reggiano è nato in ambien-

te monastico, dove i monaci con grande forza e tenacia hanno trasformato il territorio paludoso e boschivo della pianura padana per creare terreni favorevoli all'agricoltura. La Via Francigena è il percorso dei pellegrini verso Roma, frutto di un'impostazione di religiosità attiva, dove la fede era vissuta con una spiritualità che coinvolgeva anche con il corpo in cammino, quindi tutto l'essere. E nel sostegno al cammino, ovviamente, il cibo aveva un ruolo fondamentale. Il Parmigiano Reggiano, essendo nato per durare nel tempo, si è rivelato fin da subito adatto per allontanarsi dalla zona di origine, per viaggiare verso i mercati e i porti della Toscana e della Liguria, ma, possiamo immaginare, anche per accompagnare i pellegrini nel loro viaggio attraverso i territori dove si è iniziato a produrre il Parmigiano Reggiano. Ciò avviene tuttora, per le innegabili caratteristiche nutrizionali e di praticità del nostro formaggio.

“Sosta & Gusta” è un progetto nato nel 2017, dopo tre anni viene presentato come buona pratica in Italia e Europa. Un esempio da seguire. La soddisfa questa considerazione?

Con l'istituzione delle Dop, la Comunità Europea fece un'operazione coraggiosa, riconoscendo il legame tra i prodotti (le loro tradizioni, le modalità produttive e la loro storia) con il territorio di origine. Quindi possiamo dire che il Parmigiano Reggiano, che è una delle DOP più importanti e conosciute al mondo (e purtroppo una delle più contraffatte), è di casa in Europa. Proprio il legame con il



territorio sta rendendo alcuni nostri caseifici vere e proprie attrazioni turistiche: registriamo, infatti, un forte interesse per i luoghi di produzione. Aver evidenziato i caseifici e i luoghi di ristorazione, dove trovare il Parmigiano Reggiano lungo il cammino, testimonia ancora una volta il grande legame del Parmigiano Reggiano con la sua zona d'origine. Questa valorizzazione dei cammini e della Via Francigena è un aspetto di un'azione più ampia, che riguarda la strutturazione di una vera e propria trasformazione dei nostri caseifici in un prodotto turistico. E la possibilità di fare rete con le eccellenze turistiche fa parte di un'azione più ampia di valorizzazione del nostro territorio.

Ritiene che questo progetto sia un “format” espandibile anche ad altri Cammini della regione Emilia-Romagna che intersecano le altre zone di produzione del Parmigiano Reggiano?

Certamente. La nostra zona di origine si trova in una direttrice che nel Medio Evo era strategica perché posizionata nello spartiacque tra l'ambiente del nord e le zone dove la Roma del papato costituiva un polo di attrazione politica e spirituale molto forte, protagonista nella dialettica, tipicamente medievale ma non solo, tra il trono e l'altare. Pertanto era attraversata da diverse vie di comunicazione che dal nord si avviavano verso la sede del papato. La Via Francigena era una di queste ma non l'unica: citiamo La Via Matildica del Volto Santo nella provincia di Reggio Emilia, la Via Nonantolana nel modenese, la Via degli Dei nel bolognese ed altre, tutte nella direttrice nord-sud verso Roma. Ebbene, dove vi sono caseifici lungo queste vie all'interno della nostra zona d'origine per noi del Consorzio è un'opportunità di stringere legami che associano l'esperienza del viaggio a quella della scoperta del nostro formaggio.

Le produzioni di alta qualità sono sempre più importanti nel definire la cultura di un luogo. In questo senso l'abbinamento alla Francigena può garantire un turismo sostenibile e di qualità anche ai tempi del Covid?

In particolar modo questa estate, al tempo del Covid, il turismo è stato un turismo di prossimità, con un incremento del turismo lento. C'è stata una riscoperta del turismo domestico, delle aree interne e dei borghi. In questa cornice si inserisce il successo che hanno registrato i cammini come quello della Via Francigena. Turismo sostenibile si associa anche con un'idea molto innovativa di turismo responsabile, dove i visitatori incontrano le persone, vanno alla scoperta delle tradizioni e dei modi di vivere (oltre che essere particolarmente attente al ridurre al minimo l'utilizzo delle risorse energetiche). Il Parmigiano Reggiano non è solo un formaggio ma anche l'espressione di un modo di vivere, di rapportarsi con la terra che produce i foraggi e sostiene le nostre vacche. Chi fa esperienze turistiche nei nostri caseifici ha l'opportunità non solo di vedere e degustare, ma anche e soprattutto di incontrare le chi si occupa della produzione del Parmigiano Reggiano.

Nel 2021 l'Associazione Europea delle Vie Francigene festeggerà i propri vent'anni di attività con una staffetta da Londra a Santa Maria di Leuca, possiamo invitarla a mettersi in cammino?

Ricevere l'invito non è proprio mettersi in cammino, ma è un primo passo. Penso proprio che mi unirò alla staffetta, ma con un pezzo di Parmigiano Reggiano in tasca!