

I 5 sensi di Emilia

The 5 senses of Emilia

8 itinerari per scoprire
*le Strade Vini e Sapori
di Emilia con i 5 sensi*

*8 itineraries to discover the Wine&Food
Routes of Emilia through the 5 senses*



EMILIA
WINE EXPERIENCE

Introduzione

Questa guida ha lo scopo di condurre il lettore lungo le Strade Vini e Sapori di Emilia alla scoperta del territorio attraverso i 5 sensi, immersi in luoghi insoliti storici, culturali e di grande valore enogastronomico e paesaggistico. Conoscere l'Emilia attraverso i 5 sensi: il sapore del cibo, il profumo del vino, il suono dei torrenti e delle stagioni, il lavoro con le mani, la meraviglia della natura e dell'arte.

8 gli itinerari proposti tra la provincia di Piacenza e di Parma, che permetteranno al lettore di essere guidati nell'esplorazione del territorio da vista, tatto, udito, olfatto e gusto. Gli itinerari seguono i percorsi delle Strade vini e sapori di Emilia partendo dai Colli Piacentini, proseguendo lungo il Po e la Bassa Piacentina e Parmense per poi arrivare sui Colli di Parma e sull'Appennino parmense.

Ogni itinerario è mappato e provvisto di QR-Code che riporta al sito emiliawineexperience.it con il dettaglio delle diverse attività offerte: cantine, enoteche, musei del cibo e del vino, produttori agroalimentari, castelli e borghi, ristoranti, B&B, alberghi e agriturismi, per un piacevole soggiorno enogastronomico in Emilia. Il visitatore/turista sarà libero di scegliere se svolgere i percorsi in auto, in bicicletta, a piedi o essere accompagnato dalle guide del territorio.

Emilia Wine Experience, progetto delle Strade Vini e Sapori di Emilia, con il sostegno di Destinazione Turistica Emilia.

This guide will lead the reader along the Strade Vini e Sapori di Emilia - the Wine and Food Routes of Emilia - to discover the territory through the five senses, immersed in places of unusual historical and cultural interest set in landscapes of great beauty, with important food and wine traditions. Discover Emilia through the five senses: the flavour of food, the bouquet of wine, the sound of the rivers and seasons, the work of man's hands, the marvels of nature and art.

8 itineraries are suggested to lead the reader through the provinces of Piacenza and Parma using touch, sound, smell and taste to explore the territory. These itineraries follow the Wine and Food Routes of Emilia, starting with the Colli Piacentini (the hills of Piacenza), and continuing along the Po and the Bassa Piacentina e Parmense (the low lands of the plain along the River Po), and so to the Colli di Parma (hills of Parma) and the Apennines.

Each itinerary has a map and a QR-Code that takes you to the website emiliawineexperience.it where there are details of the different activities that are offered: wineries, food and wine museums, food producers, castles and villages, restaurants, B&Bs, hotels and farmhouses, to ensure you have an enjoyable stay in Emilia, dedicated to its food and wine. The visitor/tourist can choose to follow the routes by car or by bicycle, on foot or accompanied by local guides.

Emilia Wine Experience, a project of Emilia Wine&Food Routes in collaboration with Destinazione Turistica Emilia.

EMILIA
WINE EXPERIENCE

EMILIA
visitemilia.com

VISIT EMILIA
ROMAGNA

I 5 sensi di Emilia

The 5 senses of Emilia

8 itinerari per scoprire
le Strade Vini e Sapori
di Emilia con i 5 sensi

*8 itineraries to discover the
Wine&Food Routes of Emilia
through the 5 senses*

Progetto **Emilia Wine Experience**
delle **Strade Vini e Sapori**
di Emilia, con il sostegno di
Destinazione Turistica Emilia.

AUTORI

**Progettazione e coordinamento
redazionale**

Elisabetta Virtuani, Strada dei Vini
e dei Sapori dei Colli Piacentini

Progetto grafico

Simone Roveda, Blend Studio

Testi itinerari 1-5

Atlante I Guide Turismo e Cultura

Testi itinerari 6-8

Itinera Emilia I Guide Turistiche

Traduzione testi in lingua inglese

Christopher Wellington, Atlante

Stampa

Litoquick s.r.l.





Indice

01.

La via dei vigneti

The vineyards route

4

02.

I sette colli di Bacco

The seven hills of Bacchus

8

03.

Profumi del vino e magia dei borghi

Wine flavours and village magic

12

04.

La Valle dei sapori e delle fiabe

The valley of flavours and fairy-tales

16

05.

Il tempo dell'acqua

The pace of water

20

06.

I segreti del Grande Fiume

The secrets of the Great River

24

07.

I profumi nell'antica Valle dei Cavalieri

The flavours of the historic valley of the knights

28

08.

I tesori del bosco lungo le strade
dei pellegrini

Treasures of the wood along the pilgrim roads

32

La Via dei Vigneti

The vineyards route

La "Porta della Val Tidone", così è soprannominato **Castel San Giovanni**, poiché è il primo grande insediamento che incontrano i viaggiatori provenienti da Nord Ovest.

La cittadina, che si caratterizza per un elegante centro fatto di palazzine Liberty e Déco epoca di suo grande sviluppo economico, offre inoltre notevoli emergenze artistico-architettoniche che parlano del suo importante passato: la rilevanza strategica giocata in epoca medievale, quando nel 1290 il Comune guelfo di Piacenza la fonda a baluardo difensivo del proprio territorio, o nel periodo barocco quando le potenti famiglie piacentine trasformano le cascine agricole in raffinate residenze.



Castel San Giovanni is known as the "Gateway to the Tidone Valley" as it is the first large settlement visitors encounter as they approach from the north-west. It is distinguished by an elegant town centre of Art Nouveau and Art Deco buildings, erected during a period of great economic expansion, but other constructions speak of the town's important past - its strategic importance during the Middle Ages, when it was founded by the Guelph city-state of Piacenza in 1290 to defend its territory, or the baroque period when powerful families transformed farmsteads into refined country homes.



Castel San Giovanni



Collegiata di San Giovanni Battista
(Collegiate Church of San Giovanni Battista)



INQUADRA
IL QR CODE
PER ACCEDERE
ALL'ITINERARIO

SCAN THE QR CODE TO VIEW
THE ITINERARY.





Collegiata di San Giovanni Battista. In stile tardo Gotico, conserva alcuni capolavori del XV secolo come il prezioso Polittico di Antonio Burlengo e Bartolomeo da Gropallo e il rinascimentale Crocefisso di Giovanni e Giacomo Del Maino.

In late Gothic style, the church preserves various masterpieces of the 15th century, such as the altarpiece by Antonio Burlengo and Bartolomeo da Gropallo, and the Renaissance Crucifix by Giovanni and Giacomo Del Maino.



Teatro Verdi. Inaugurato nel 1823 nell'antico Oratorio di Santa Giustina. Dal 1990 è il Teatro d'Opera della comunità.

The theatre was opened in 1823 in the former chapel of Santa Giustina. Since 1990 it has been the opera house of the community.



Villa Braghieri (oggi Biblioteca Pubblica). Custodisce una parte della decorazione sette-ottocentesca, degni di nota: la Sala del Biliardo, la Sala della Musica, il Bagno Rosa, la Sala Svizzera. La Villa conserva una parte dell'antico giardino oggi Parco pubblico.

Part of the decoration from the 18th and 19th centuries has been preserved. Especially worthy of note are the Billiard Room, the Music Room, the Pink Bathroom, and the Swiss Hall. Part of the original garden is now a public park.



Frazione San Marzano. Salendo verso la collina si incontrano le coltivazioni di Zafferano della Val Tidone; la fioritura si può ammirare nel periodo autunnale.



Travelling towards the hills, you encounter the saffron cultivation of the Tidone Valley; during the autumn the flowers are a sight to see.



Villa Braghieri



Creta. La Via dei Vigneti: un percorso ad anello alle spalle di Castel San Giovanni, da fare in auto o in bicicletta, che permette di ammirare il paesaggio che dalle coltivazioni tipiche della pianura, foraggio grano mais e pomodoro, muta in distese di vigne. Da San Marzano si sale alla frazione di Creta, il cui toponimo fa riferimento alla materia per produrre i mattoni, per ridiscendere a Ganaghello dalla "Via dei Vigneti". Se c'è un paesaggio che identifica la Val Tidone è quello delle viti che ricoprono di filari verdi le colline in primavera, incendiandole poi di giallo e di rosso in autunno; la tradizione vitivinicola piacentina ha, infatti, origini antichissime, con testimonianze archeologiche che la fanno risalire a un periodo fra il X e il VII sec a.C..



The Vineyards Road, the Via dei Vigneti: this is a loop in the countryside behind Castel San Giovanni, to follow by car or bicycle, giving the chance to enjoy the scenery with the typical agriculture of the plain - forage crops, maize, wheat and tomatoes - that then changes into interminable vineyards. From San Marzano the route leads to Creta, a village whose name reminds us of the clay used to make bricks, and then descends again to Ganaghello along the Via dei Vigneti. If there is anything that identifies the Tidone Valley, it is the vines, green rows in springtime in the vineyards covering the hills, which turn yellow and then red in the autumn. The tradition of making wine in the land of Piacenza dates back to the distant past, and in fact archaeological finds testify that it goes back to a period between the 10th and 7th centuries BC.





INFO

**Strada dei Vini e dei Sapori
dei Colli Piacentini**

T. +39 366 4445424
info@stradadeicollipiacentini.it

Pissarei e Fasö

(PAT e De.Co.)



Percorrendo la Val Tidone, si possono incontrare numerosi luoghi di ristorazione dove gustare un succulento piatto di pissarei e fasö, gli gnocchetti di pane con sugo di fagioli borlotti, le cui origini si perdono nel medioevo, orgoglio del tipico piacentino. Una ricetta poverissima che taglia la farina col pane raffermo, il tutto bagnato poi con acqua calda per produrre un impasto morbidissimo, ideale per assorbire il sugo e scaldare il cuore.

Anticamente saper fare i pisarèi era una delle "doti" da valutare nella scelta della sposa; la tradizione voleva che la suocera controllasse se sul pollice della nuora fosse presente il piccolo callo segno dell'assidua preparazione dello gnocchetto tipico.

Per fortuna oggi è possibile anche acquistarli in laboratorio e mangiarseli comodamente a casa!

Along the Tidone Valley you will find many places where you can enjoy a tasty dish of Pissarei e Fasö, the delicious small gnocchi made from stale bread served with a sauce of Borlotti beans, a dish that has been enjoyed since the Middle Ages and is the pride of the traditional cuisine of Piacenza.

This is a very simple recipe, where flour is mixed with old bread, soaked in warm water to produce a soft dough that is ideal for absorbing the sauce, and warming the cockles of your heart!

In olden days the ability to make the pisarèi was one of the things looked for when choosing a wife; according to tradition, the mother-in-law would check that there was a small callus on the daughter-in-law's thumb, proving that she had spent much time preparing these typical little gnocchi.

I Sette Colli Di Bacco

| The seven hills of Bacchus

Il territorio di **Ziano Piacentino** è caratterizzato da un continuo saliscendi, i sette colli di Ziano, e da crinali puntellati di castelli, chiese e vigne ben pettinate. Ziano Piacentino è di gran lunga il Comune più vitato della Provincia di Piacenza, nonché uno dei Comuni con maggiore superficie vitata in tutta la Regione Emilia-Romagna; qui sono presenti i 4 vitigni principe della viticoltura piacentina: Barbera, Croatina (localmente denominata Bonarda), Malvasia di Candia Aromatica e Ortrugo. Numerose sono le aziende dove è possibile degustare un buon Gutturnio o una Malvasia, seduti in terrazza con affaccio mozzafiato sui dolci declivi.



Ziano Piacentino

The territory of Ziano Piacentino is characterized by a continuous up and down, the seven hills of Ziano, and ridges dotted with castles, churches, and well-groomed vineyards. Ziano Piacentino is by far the most vine-covered municipality in the province of Piacenza, and one of the municipalities with the largest vineyard area in the entire Emilia-Romagna region; here are the four main grape varieties of Piacenza's viticulture: Barbera, Croatina (locally called Bonarda), Malvasia di Candia Aromatica, and Ortrugo. There are numerous wineries where you can enjoy a good Gutturnio or a Malvasia, sitting on a terrace with a breathtaking view of the gentle slopes.



INQUADRA
IL QR CODE
PER ACCEDERE
ALL'ITINERARIO

SCAN THE QR CODE TO VIEW
THE ITINERARY.



02.



Ziano. Di origine medievale è citato in un documento dell'XI sec come *Castrum de Zilianum*, così come la Cappella di San Paolo oggi parrocchiale. Ziano è sede del Comune dal 1888 e ospita l'Enoteca dei Sette Colli dove poter degustare i vini dei produttori locali; nel punto più alto sorge la Chiesa, modificata più volte nel corso dei secoli, oggi deve il suo aspetto agli interventi otto-novecenteschi. Nelle vicinanze si possono ammirare i resti dell'antico castello di cui rimane una torre e un doppio loggiato.

*Founded in the Middle Ages and mentioned in an 11th-century document as *Castrum de Zilianum*, as is the chapel of San Paolo, predecessor of today's parish church. Ziano has been the centre of the municipality since 1888 and it is here that the Enoteca dei Sette Colli offers tastings of local wines. On the highest point of the town is the parish church, altered many times over the centuries; today its appearance is due to the restorations of the 19th and 20th centuries. Nearby are the remains of the old castle - a tower and a double loggia.*



Vicobarone. Citato già nel IX secolo fra i possedimenti del monastero di Bobbio, conserva la Chiesa di San Colombano del 1854, in posizione sopraelevata rispetto al borgo: all'interno 2 pregevoli tele di Bernardino Pollinari e Francesco Scaramuzza. A fianco si trova il grazioso oratorio barocco di San Rocco, 1625, voluto da Erasmo II Malvicini Fontana che lo dotò anche di un ricco beneficio: le doti di San Rocco. Le doti erano destinate ogni anno a circa 20 fanciulle povere (ma di specchiata virtù!) e rimasero attive fino a inizio '900.

Mentioned in the 9th century as a possession of the monastery in Bobbio. The church of San Colombano dates from 1854, in a position overlooking the town. It boasts two important paintings by Bernardino Pollinari and Francesco Scaramuzza. Next to it is the pretty baroque parish of San Rocco. Dowries were distributed every year to about 20 poor girls (but of proven virtue!) - a tradition observed until the beginning of the 20th century



Chiesa di San Paolo Apostolo
(Church of San Paolo Apostolo)



Anello di San Lupo. Si percorre in auto o in bici con partenza da Seminò per toccare Vicomarino, Albareto e ritorno per Seminò; sosta al Sacello di San Lupo (Località Pollo) per panoramica mozzafiato dai vigneti della Val Tidone fino alle Alpi lombarde. Il tempietto a pianta centrale con cupola è un edificio ottocentesco promosso a ringraziamento di una guarigione miracolosa.

The loop of San Lupo, by car or bicycle, starting from Seminò, passing through Vicobarone and Albareto and returning to Seminò. Stopping at the shrine of San Lupo, there is a breathtaking panorama over the vineyards of the Tidone Valley with views as far as the Alps. The little chapel, which has a central plan crowned by a cupola, was built in the 19th century in thanksgiving for a miraculous cure.



Montalbo. All'ingresso della frazione di Montalbo, vi è un punto panoramico per ammirare i vigneti che fanno da contorno alla Chiesa di San Cristoforo, dal caratteristico "cupolone" di rame che spicca cromaticamente sull'edificio in mattoni.

Just before entering the village there is a panoramic point, giving a view of the vineyards that surround the church of San Cristoforo.



Sacello di San Lupo (Sacellum of San Lupo)



Corano. Grazioso piccolo borgo medievale dalla tipica planimetria a cerchi concentrici, con al centro la Chiesa di Sant'Antonino documentata dal XIV secolo; la località individuabile da lontano anche per il caratteristico castello/torrione che spunta fra i vigneti circostanti.

A pretty little mediaeval village with a street plan of concentric circles. In the centre is the church of Sant'Antonino, documented since the 14th century. The village can be identified from a distance thanks to the castle/tower rising above the surrounding vineyards.





Batarò (De.Co.)



Non si po' lasciare l'Alta Val Tidone senza gustarne il suo Batarò De.Co.: era il pane fatto in casa dei contadini a base di farina, tirato, battuto e messo in forno; grazie a questa tecnica, una volta informato il pane si gonfia e diventa l'ideale involucro dei gustosi Salumi DOP Piacentini. Dal 1996 Piacenza è l'unico territorio in Italia che può vantare ben 3 salumi DOP: Coppa, Salame e Pancetta.

Don't leave the upper Tidone Valley without tasting the Batarò De.Co: this was the dough the peasants made at home from flour, rolled out, flattened and placed in the oven. Thanks to this process, once in the oven the bread inflates and become the ideal wrapping for the tasty PDO cured meats of Piacenza. Since 1996 Piacenza has been the only province in Italy that can boast three cured meats that are PDO: Coppa, Salame and Pancetta.



Sentiero del Tidone. Costeggia il torrente Tidone e percorrendolo si può ammirare la bellezza paesaggistica di questa valle. Seguendo la via dell'acqua si può arrivare fino al borgo Mulino del Lentino nel Comune di Nibbiano, dove è presente un piccolo museo dedicato all'arte molitoria.

This long-distance path runs alongside the River Tidone, so that it gives the hiker a chance to admire the lovely landscape of this valley. It can be followed all the way to the borgo Mulino del Lentino, a hamlet in the municipality of Nibbiano, where a small museum presents the secrets of the mill.

INFO

**Strada dei Vini e dei Sapori
dei Colli Piacentini**

T. +39 366 4445424
info@stradadeicollipiacentini.it

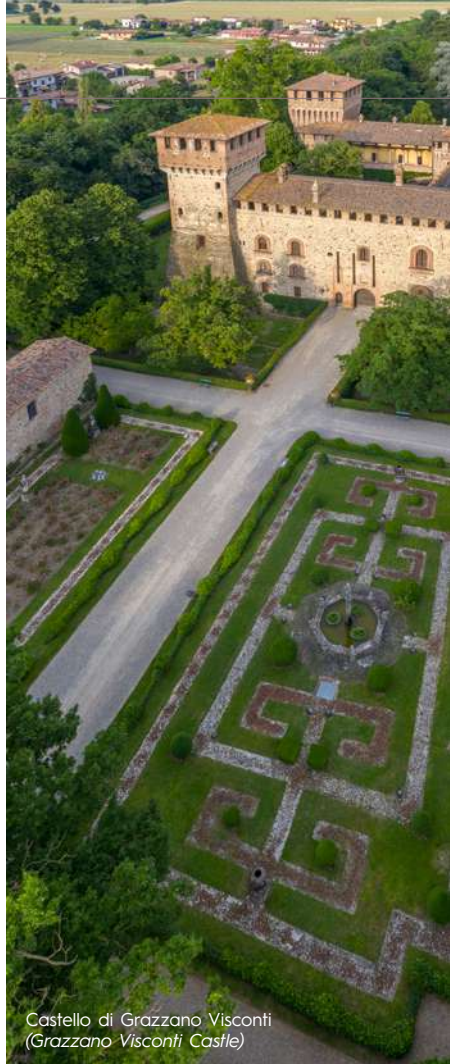


Profumi del Vino e Magia dei Borghi

| Wine flavours and village magic

Il Fiume Nure attraversa il piacentino e nel suo percorso dalle cime appenniniche al Po incontra borghi, ville e castelli, boschi, grandi appezzamenti coltivati, colline ammantate di vigneti, che danno alla sua valle un aspetto vario e vivace, da scoprire senza fretta, ammirando i paesaggi, gustando i sapori e lasciandosi inebriare dai profumi che variano di stagione in stagione.

The River Nure flows through the province of Piacenza, and in its descent from the peaks of the Apennines to the Po, passes towns, villas and castles, broad areas of farmland, and hills clothed with vineyards, giving this valley a lively and varied appearance. It is a place to explore in a leisurely manner, admiring the views, tasting the flavours, and allowing oneself to be inebriated by the perfumes as they change from one season to the next.



Castello di Grazzano Visconti
(Grazzano Visconti Castle)



Podenzano



**INQUADRA
IL QR CODE
PER ACCEDERE
ALL'ITINERARIO**

SCAN THE QR CODE TO VIEW
THE ITINERARY.



03.

Podenzano. Ancora oggi capitale del Pomodoro piacentino, Podenzano è un moderno paese di pianura dalle origini molto antiche.



- Castello fondato dai Malaspina (residenza privata e uffici comunali)



- Chiesa parrocchiale dedicata a San Germano e San Giovanni Bosco, impreziosita dal ciclo di affreschi del pittore piacentino Luciano Ricchetti.

Still today the centre of tomato cultivation in Piacenza, Podenzano is a modern town in the plain but with ancient origins: Castle founded by the Malaspina family and Parish church dedicated to San Germano and San Giovanni Bosco.



Diversi percorsi cicloturistici a fondo stradale misto conducono alla scoperta del territorio di Podenzano, toccando le frazioni di **Verano, Maiano, Altoè, Turro, San Polo**. Si può inoltre raggiungere l'area golendale del Nure, vero e proprio gioiello naturalistico ricco di fauna e avifauna.

Numerous cycle paths of various types allow one to discover the country around Podenzano, leading to the villages of Verano, Maiano, Altoè, Turro and San Polo. It is also possible to reach the broad bed of the Nure, a naturalist's dream, rich in animal and bird life.



L'antica tradizione dell'artigianato del ferro a Podenzano si mantiene e si rinnova. Diverse realtà produttive lavorano il metallo per realizzare manufatti tradizionali, arredi e oggetti di uso comune.

The old tradition of working iron at Podenzano survives and various craftsmen in the area produce traditional furnishings and useful objects.





Grazzano Visconti. Nel suggestivo borgo in stile neomedievale, nato dalla volontà di Giuseppe Visconti di Modrone, si respira sempre un'aria particolare. Lo sguardo si perde tra le casette e i negozietti color del cotto, le decorazioni a fresco, le fontane e le statue. In mezzo al verde, fra alberi possenti dello storico parco, emerge il castello, magnifica dimora di proprietà privata costruito nel 1395 e restaurato da Giuseppe Visconti a inizio del secolo scorso.

This charming village in neo-medieval style, created by Giuseppe Visconti di Modrone, has a particular atmosphere. The eye wanders between houses and shops in brick with frescoed decorations, intermingled with fountains and statues. Lost in the green expanse of the park, planted with splendid trees, is the castle, the magnificent dwelling constructed in 1395 and restored by Giuseppe Visconti at the beginning of the last century.

Da Grazzano Visconti alcuni percorsi ciclopedonali, conducono fino a Vigolzone e oltre, accostandosi al fiume per ricalcare l'antica Via dei Mulini, oppure piegando verso la Val Trebbia.

From Grazzano cycle paths lead to Vigolzone and beyond, close to the river and following the old Via dei Mulini (the route of the Mills), or alternatively in the direction of the Trebbia valley.



Vigolzone. Ridente località ai piedi delle colline, in perenne equilibrio fra modernità e tradizione:

- Chiesa parrocchiale dedicata ai Santi Mario e Giovanni Battista;
- Antico Castello Anguissola (solo dall'esterno, proprietà privata).

In un territorio così legato alla vite e ai vini non poteva mancare un museo dedicato: Museo della Vite e del Vino "Fernando Pizzamiglio" all'interno dell'azienda vitivinicola La Tosa, dove si trovano più di 400 "reperti" legati alla viticoltura e alla vinificazione: non solo attrezzi ma anche documenti e immagini. A completare il percorso, una ricchissima biblioteca a tema, che racchiude oltre 1100 fra volumi, manoscritti, grida, mappe.

A delightful place at the foot of the hills, delicately balanced between modernity and tradition; Parish church dedicated to the Saints Mario and Giovanni Battista, and the Mediaeval Castle of the Anguissola (exterior views only). In an area so closely linked to the world of vines and wines, there has to be a museum dedicated to this theme. The Fernando Pizzamiglio Museo della Vite and del Vino houses more than 400 objects connected to the cultivation of the vine and the making of wine, not only equipment but also documents and images- In addition an ample library dedicated to the subject with more than 1100 books, manuscripts, decrees and maps.

Borgo di Grazzano Visconti



Museo della Vite e del Vino (Vine and Wine Museum)





Villò e Albarola. I vigneti ammantano le colline e da Vigolzone, seguendo la via ciclopedonale, si percorrono località di antica origine, un tempo celebri per la presenza di mulini e cartiere, e ora borghi che eccellono nella viticoltura e produzione dei vini: numerose le cantine che punteggiano il territorio proponendo i vini DOC dei Colli Piacentini e alcune esclusività come il Vin Santo di Albarola.

Vines clothe the hillsides and, following the cycle-pedestrian path from Vigolzone, you pass through these old villages, at one time famed for their mills and paper mills, and today for the wines they produce. Numerous wineries are scattered across the territory, producing the Colli Piacentini DOC wines, and some very special wines such as the Vin Santo of Albarola.



Non manca nemmeno il dolce: Albarola è celebre anche per i fichi le cui piante, importate dai Gesuiti che risiedevano nel convento, crescevano rigogliose tutto attorno al paese. La torta di fichi di Albarola è un prodotto De.Co. del Comune di Vigolzone.

Nor is there a lack of desserts: Albarola is famous for its figs, introduced by the Jesuits who once had a house here, and that flourish all round the village. The fig cake (torta dei fichi) of Albarola is a De.Co product of the Municipality of Vigolzone

INFO

**Strada dei Vini e dei Sapori
dei Colli Piacentini**

T. +39 366 4445424
info@stradadeicollipiacentini.it



Tortelli con la Coda

(PAT e De.Co.)



Non si può citare Vigolzone senza ricordare il suo prodotto principe: il tortello con la coda, con un morbido ripieno di ricotta, erbe e grana padano grattugiato, avvolto in una sfoglia sottile. Ancora oggi ogni tortello è chiuso a mano, con abilità. Due code intrecciate gli conferiscono la tipica forma "a caramella". Secondo la tradizione, quello che oggi è un prodotto De.Co di Vigolzone, nacque proprio nel castello di Vigolzone nel 1351, e fu servito per la prima volta alla tavola di Bernardo Anguissola, signore del castello, in occasione della visita di Francesco Petrarca.

It is not possible to mention Vigolzone without remembering its leading product, the Tortello con la coda: a delicate filling of ricotta, greens and grated Grana Padano cheese, wrapped in a thin sheet of pasta and closed as with a sweet wrapper, hence the "coda" or tail. Today each tortello is still closed by hand. According to the tradition, what is today a certified local product (De.Co of Vigolzone) was created in the Castle of Vigolzone in 1351 and served for the first time at the table of Bernardo Anguissola, lord of the castle, when he was entertaining the famous poet Francesco Petrarca.

La Valle dei Sapori e delle Fiabe

The valley of flavours and fairy-tales

Un lungo anello di circa 40 km, fattibile a piedi o in mountain bike, unisce Podenzano, Vigolzone, Ponte dell'Olio e San Giorgio Piacentino, seguendo per lunghi tratti l'alveo del fiume Nure. Il percorso può essere ulteriormente prolungato verso i territori di Carpaneto e Gropparello, in Val Chero.

A long loop of about 40 km, which can be followed on foot or on mountain bike, links Podenzano, Vigolzone, Ponte dell'Olio and San Giorgio Piacentino. For long stretches it follows the bed of the River Nure. The route can even be extended towards the areas of Carpaneto and Gropparello in the Chero Valley.



Castello di Gropparello
(Gropparello Castle)



Gropparello



Castello di San Giorgio
(The Castle of San Giorgio)



INQUADRA
IL QR CODE
PER ACCEDERE
ALL'ITINERARIO



SCAN THE QR CODE TO VIEW
THE ITINERARY.

04.



San Giorgio Piacentino. Paese dall'aspetto prevalentemente moderno, ha in realtà origini molto antiche. Fu forse abitato da genti di stirpe longobarda che dedicarono la sua pieve a San Giorgio.

Chiesa di San Giorgio: la chiesa attuale costruita nel corso del XVII secolo in loco della pieve più antica della quale rimane la Torre Campanaria

Castello Anguissola Scotti, costruito nel X secolo a difesa dell'antica Pieve e modificato nel corso dei secoli.



Rocca di San Giorgio, villa fortilizio costruita per gli Anguissola, forse su progetto dell'architetto Vignola, oggi proprietà della famiglia Gazzola.

In spite of its modern appearance, the town has ancient origins. It was possibly inhabited by Lombard people, who would have dedicated the local church to St George. The present church was rebuilt in the 17th century to replace a much older pieve, of which the bell tower remains. Anguissola Castle was built in the 10th century to defend the ancient pieve, and then modified over the centuries. Rocca di San Giorgio, a fortified villa, was built by the Anguissola family, possibly following a plan by the famous architect Vignola, today owned by the Gazzola family.



La Valle del Riglio, rinomata per la raccolta dei funghi, ancora piuttosto selvaggia, è immersa nella pace. L'armonico canto degli uccelli è accompagnato dallo scrosciare delle acque dei ruscelli e delle cascatelle del Riglio. Famous for its mushrooms, it is still quite wild, an oasis of peace.



The sounds of birdsong accompany the tinkling sound of the streams and little waterfalls along the Riglio.



Carpaneto Piacentino. Capitale della Val Chero, generata dal breve corso del torrente Chero, fu un importante punto strategico per tutto il medioevo.

Palazzo Scotti, ciò che rimane del solido castello medievale e oggi sede comunale. Il Salone Comunale, al primo piano, è impreziosito da un importante ciclo di aeropitture realizzate nel 1934 dal pittore piacentino Osvaldo BOT;

Chiesa parrocchiale dei Santi Fermo e Rustico, antica chiesa plebana citata già prima dell'anno mille, probabilmente ricostruita nel XV secolo e dotata di una nuova torre campanaria nei primi anni del 1900.

The principal centre of the Chero Valley, this was an important strategic position throughout the Middle Ages. Palazzo Scotti includes what remains of the mediaeval castle, and is today the Town Hall. On the first floor is the main hall, with an important cycle of "aeropittura" (aero painting) created by Osvaldo BOT in 1934.

The parish church of Santi Fermo e Rustico, mentioned before the year 1000, but probably rebuilt in the 15th century, and given a new bell tower at the beginning of the 20th.

Gropparello, l'antica Cagnano, in posizione impervia e immerso nel verde dei boschi. Il possente castello a strapiombo sulle gole del Vezzeno, proteggeva l'insediamento da accessi indesiderati. Formerly known as Cagnano, occupies an impregnable position immersed in green woodland.

The massive castle overlooks the sheer gorges of the Vezzeno stream, and protects the town from unwelcome visitors.

Castello di Gropparello, straordinario esempio di opera fortificatoria medioevale (VIII-XIII sec) con il Parco delle Fiabe che lo circonda.

An extraordinary example of a mediaeval fortification (8th-13th centuries), surrounded by the Fairy-tale Park.

Chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta, costruita negli anni Venti del 1900, su progetto dell'architetto Pietro Berzolla.

Parish church of Santa Maria Assunta, designed by Pietro Berzolla and built in the 1920s.

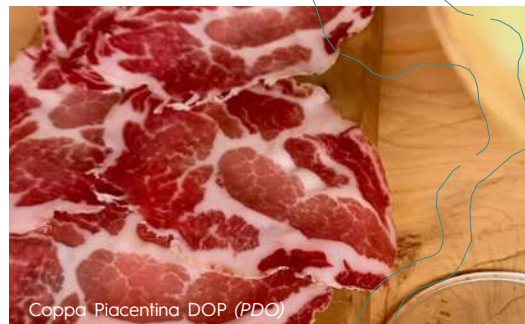
Il piccolo insediamento dei Gelati, luogo di nascita del pittore Bruno Cassinari, qui ricordato grazie ad artisti che hanno rielaborato le sue opere, appeso le tele alle pareti esterne delle abitazioni e realizzato murales che ritraggono il Maestro con personaggi del suo tempo.

The little Gelati village, was the birthplace of the painter Bruno Cassinari, who is commemorated here by the works of artists who have reproduced his paintings, hanging the canvases outside the houses, or painting murals showing the Master with characters of his time.

Antico borgo dei Bersani, dove l'esterno degli edifici è affrescato con scene e personaggi delle fiabe. *The ancient village of the Bersani, where the outsides of the houses have been painted with characters and scenes from fables and fairy stories.*



Grana Padano DOP (PDO)



Coppa Piacentina DOP (PDO)



Gutturnio DOC

I vigneti che ammantano le aree collinari producono uve adatte alla produzione di diversi vini tipici del territorio. In particolare, la tradizione lega Carpaneto alla produzione del Gutturnio, senza dubbio il principale vino rosso piacentino prodotto, nelle diverse tipologie, da uve Barbera e Croatina.

Un ottimo abbinamento è quello del Gutturnio con la Coppa Piacentina DOP: un salume dal profumo dolce e delicato e dal sapore morbido e pastoso, ottenuto dalla lavorazione, effettuata ancora con i metodi tradizionali, della carne di suino. Come non ricordare il Grana Padano DOP: un formaggio dolce e compatto dal sapore unico.

The vineyards clothing the hillsides of the Chero Valley provide grapes suited to the production of the various typical wines of the area. In particular, Carpaneto is connected with the production of Gutturnio PDO wine, without doubt the most important red wine from Piacenza, produced with Barbera and Croatina grapes. Gutturnio matches perfectly with the PDO Coppa Piacentina, a cured meat with a delicately sweet perfume and a full rounded flavour, produced using traditional methods from the meat of the pig. And we cannot forget the PDO Grana Padano, a hard cheese with a unique flavour.

Un tempo estesi oliveti rivestivano le colline del territorio. Da qualche anno, grazie ad alcuni appassionati, l'olivicoltura ha ripreso forza e oggi gli oliveti che producono oli extravergine biologici, utilizzando metodi in prevalenza artigianali. È così che oggi nell'area di Gropparello si produce il primo olio extravergine piacentino certificato.

At one time extensive olive groves covered the hills in this area. Over the last few years, thanks to the efforts of a few enthusiastic growers, olive cultivation has once again begun, and organic extra-virgin olive oils are being produced according to traditional methods. Now the area of Gropparello produces the first certified extra-virgin olive oil from Piacenza.

INFO

**Strada dei Vini e dei Sapori
dei Colli Piacentini**

T. +39 366 4445424
info@stradadeicollipiacentini.it

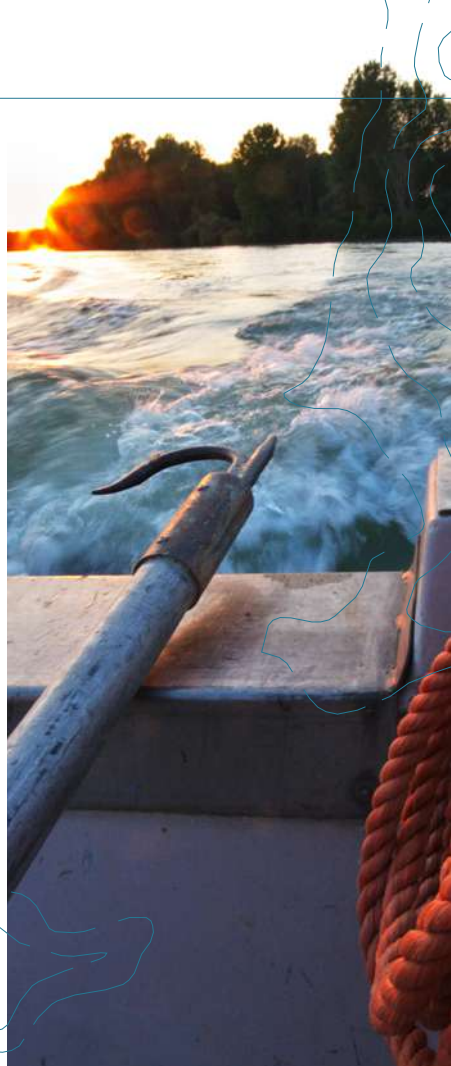


Il Tempo dell'Acqua

| The pace of water

Il Po sviluppa una parte del suo corso sinuoso nella fertile pianura piacentina. Confine naturale tra Emilia e Lombardia, offre paesaggi rilassanti e ricchi di fascino da percorrere in bici lungo la Ciclovia del Po (sponda destra). Da Piacenza a Monticelli d'Ongina lungo strade sterrate o asfaltate sugli argini del Grande Fiume si attraversano terre intensamente coltivate, alternate a zone umide e Oasi Faunistiche, con punti di sosta per l'osservazione dell'avifauna come ad esempio l'airone cinerino, l'airone rosso e il falco di palude.

Part of the meandering course of the River Po flows past the fertile plains of Piacenza, forming a natural border between Emilia and Lombardy region. It also offers relaxing countryside of great fascination, which can be visited following the Ciclovia del Po, the cycle path that runs along the south bank of the river. From Piacenza to Monticelli d'Ongina, using gravel or asphalt roads on the embankments of the great river, you cross intensively cultivated farmland, alternating with wetlands and protected natural oases, with points where you can observe birds such as the grey heron, the purple heron and the Western marsh harrier.



Rocca Pallavicino Casati



Isola Serafini, Conca di Navigazione
(Navigation Lock)



**INQUADRA
IL QR CODE
PER ACCEDERE
ALL'ITINERARIO**

SCAN THE QR CODE TO VIEW
THE ITINERARY.



05.



Monticelli d'Ongina. Cittadina sviluppata intorno alla Rocca Pallavicino Casali del 1420, ancora circondata da fossato asciutto e dall'aspetto fortilizio e con all'interno la Cappella decorata con affreschi del quattrocento di Bonifacio Bembo. Ospita inoltre il Museo Etnografico del Po, l'Acquario del Po e il Museo della civiltà contadina e artigiana con le raccolte di strumenti agricoli e della pesca oggi in disuso, che documentano attività artigianali quali la creazione di nasse, trappole di forma cilindrica per pesci e anguille, create con i rami di salice, attività che si può ancora osservare durante le fiere locali.

The town grew around the Pallavicini Casali Castle, built in 1420 and still surrounded by its moat (now dry), an imposing fortress with a Chapel decorated with frescoes in Gothic style by Bonifacio Bembo. The Ethnographic Museum of the Po, Aquarium of the Po and Museum of Crafts and Peasant Culture, housing collections of agricultural and fishing equipment that are no longer in use, it also documents the crafts such as the production of cylindrical fish traps for catching fish and eels, made from willow branches. You can still watch people making these on the occasion of local fairs.



Collegiata di San Lorenzo del XV secolo, con pregevoli affreschi seicenteschi.

Collegiate Church of San Lorenzo, dating from the 15th century, with 17th-century frescoes.





Isola Serafini. L'isola più grande e l'unica ad essere abitata del corso del fiume Po, che ospita tre infrastrutture idrauliche di rilevanza europea, quali la centrale idroelettrica ad acqua fluente più grande d'Italia, una conca di navigazione, e un passaggio per pesci: la "risalita dei pesci" visitabile su prenotazione.



Tra i piatti della tradizione da gustare nei ristoranti locali è l'anguilla in umido alla piacentina e gli anolini piacentini o anvein.

The largest island along the course of the river Po, and the only one that is inhabited, it contains three hydraulic structures of European interest: the hydro-electric power station exploiting the flow of water along Italy's largest river, the locks, and a passage for fish. It is possible to book a visit to the fish passage.

Among the traditional dishes served in the local restaurants are the stewed eel Piacenza style and the anolini piacentini.



San Pietro in Cerro. Il Castello di San Pietro, si raggiunge percorrendo un meraviglioso viale alberato; l'aspetto è di un fortilizio difensivo del primo rinascimento, ingentilito al suo interno da un cortile con loggiato. Da visitare la collezione di oggetti d'arte contemporanea in continuo

rinnovamento (da qui il nome MIM, Museum in Motion) situata nell'antico cammino di ronda, mentre nei sotterranei è possibile ammirare la Collezione permanente dei calchi dei celebri Guerrieri in terracotta di X'ian.

The Castle of San Pietro can be reached along a wonderful tree-lined avenue; it still has the appearance of an early Renaissance fortress, but this stern aspect is softened by an inside courtyard with loggias. It houses a collection of contemporary art that is constantly changing, hence its name: MIM (Museum in Motion), laid out along the walkways, while the basement houses a permanent collection of casts of the famous Terracotta Warriors of X'ian.

Anolini piacentini



Castello di San Pietro (Castle of San Pietro)



MIM - Castello di San Pietro





Prodotto d'eccellenza, l'**aglio bianco piacentino** è un prodotto IGP, presenta un profumo marcato e si conserva a lungo. Questa è l'unica area di produzione del **Cacio del Po**, formaggio da tavola, prodotto da latte vaccino, di forma cilindrica, caratterizzato da una superficie esterna liscia, e internamente con occhiature di varie dimensioni a seconda del periodo di stagionatura. La sua stagionatura varia da 60 a 120 giorni. In tutto il territorio piacentino si produce il **Grana Padano**, marchio DOP dal 1996, ricavato da latte intero e parzialmente scremato vaccino, raggiunge varie stagionature, a partire dai 9 mesi. Naturalmente privo di lattosio si presta a diversi usi in cucina da aperitivo a pasto principale o condimento e guarnizione di vari piatti.

The white garlic of Piacenza is an outstanding product; now recognised as a PGI, with its marked flavour that keeps for long periods of time. This is the only area where the Cacio del Po is produced; a cheese from cow's milk produced in a cylindrical shape, characterised by a smooth exterior surface and "eyes" of varying size, depending on the season when it is matured. Seasoning lasts between 60 and 120 days. Grana Padano cheese is produced throughout the territory of Piacenza. It has been a PDO product since 1996; it is made using both full-cream and partially skimmed milk, and can be matured for varying periods, not less than 9 months. It is naturally without lactose and can be used in various ways, as a nibble with an aperitif, or a main dish, or a dressing or addition to many different dishes.



Grana Padano DOP (PDO)



Cacio del Po

INFO

**Strada del Po e dei Sapori
della Bassa Piacentina**

T. +39 366 4445424
info@stradadelpo.it



I Segreti del Grande Fiume

| The secrets of the Great River

Lungo la strada che si dipana tra Colorno e Busseto, costeggiando il fiume Po, si produce il Culatello di Zibello, il Re dei salumi. La vita della gente è condizionata dall'umore del Grande Fiume, a volte pacioso, a volte travolgente. Orizzonti piatti, assoluti e torridi d'estate, immersi in una fredda nebbia che penetra nelle ossa d'inverno; terra da percorrere a piedi o in bicicletta, sicuri che in ogni paese ci sarà un'osteria, un bar dove trovare ristoro e fare due chiacchiere. Un territorio e un modo di vivere che si identificano con un nome: la Bassa.

The route between Colorno and Busseto, parallel to the River Po, crosses the area of production of Culatello di Zibello, the King of cured meats. People's lives here are conditioned by the great river, at times quiet and peaceful, at other times an overwhelming force. Endless plains, sun-burned torrid summers, immersed in icy fogs that penetrate to the bone in winter, this is territory to explore on foot or by bicycle, where you are certain to find an inn in every village, a bar offering refreshment and a chance to chat to the locals. This is a land and a way of life identified by a name: the Bassa - the low country.



INQUADRA
IL QR CODE
PER ACCEDERE
ALL'ITINERARIO

SCAN THE QR CODE TO VIEW
THE ITINERARY.



Culatello di Zibello DOP (PDO)

06.

It is dominated by the Rocca dei Terzi, with a tower 27 m high that offers a fine panorama from the top. Inside you can admire the original iron mechanism of the clock from the 16th century. It is the principal river port along the Po in the territory of Parma. The Woods of Marie Louise, 40,000 square metres along the river, with a recreation area. In Torrice, the Oasis run by the Italian League for the Protection of Birds (LIPU) includes the Sissa Trecasali Nature Reserve, created to protect the resting and nesting areas of the Black-winged Stilt. Palasone is small village which, according to documents going back to about 1100, has given its name to the excellent cured meat produced in this area, the Spalla Cruda di Palasone, produced from the shoulder of the pig.

Sissa Trecasali. Dominata dalla Rocca dei Terzi dal cui torrione, alto 27 mt, si gode di una vista straordinaria. All'interno si può ammirare l'orologio della torre, orologio meccanico in ferro originale che risale al 1500.

Il più importante porto fluviale parmense sul Po.

I Boschi di Maria Luigia. 40.000 metri quadrati di ambiente fluviale padano, integrato con una zona attrezzata per il tempo libero.

Torrile. Oasi LIPU, compresa nella Riserva Naturale Sissa Trecasali, creata per agevolare la sosta e la nidificazione del Cavaliere d'Italia.

Palasone. Piccola frazione da cui, sulla base di documenti risalenti al 1100 circa, prende il nome un eccellente salume prodotto nei comuni circostanti: la Spalla cruda di Palasone.



Roccabianca. Cittadina ricca di acque sotterranee, si trova tra le rive del Po e le anse del fiume Taro prima della sua confluenza nel grande fiume. Deve il suo nome alla Rocca, centro del paese e centro di una grande storia d'amore. Era la residenza di Bianca Pellegrini, nobildonna amata dal Conte Pier Maria II De' Rossi, signore di un feudo che si estendeva dalla Bassa fino agli Appennini. È uno dei castelli che il Conte costruì per Bianca.

Rich in underground waters, Roccabianca stands between the banks of the Po and the twists of the River Taro just before its confluence with the great river. It owes its name to the castle, or Rocca, in the centre of the town, the setting for a great love story. This was the home of Bianca Pellegrini, a noble lady loved by Count Pier Maria II De' Rossi, lord of lands stretching from the Bassa as far as the Apennines. This is one of the castles that the Count built for Bianca.



Roccabianca. Nelle cantine della Rocca rimangono testimonianze dell'antica distilleria, ora trasferita nelle vicinanze. L'attuale distilleria ha una produzione che comprende anche un'ampia selezione di liquori tradizionali del territorio.

In the castle's cellars there are still some remains of the old distillery, now transferred elsewhere. The modern distillery produces a wide selection of liqueurs traditional to this area.



Teatro Arena del sole. Edificato nel 1946 e tuttora attivo, custodisce nove statue provenienti dal monumento dedicato a Giuseppe Verdi, opera dello scultore Ettore Ximenes.

Teatro Arena del Sole: it was built in 1946 and is still active. It contains nine statues from the monument to Giuseppe Verdi, the work of Ettore Ximenes.



Roccabianca

Polesine Zibello. Vicinissimi al Po, collegati dal tracciato sinuoso dell'argine maestro, questi due paesi sono famosi in tutto il mondo per essere il cuore della produzione del Re dei salumi: il Culatello di Zibello.

Very close to the Po, these two towns are famous all over the world as they are the heart of area of production of the King of cured meats, the Culatello di Zibello.

Museo del Culatello (Museum of Culatello)





Chiesa della Beata Vergine di Loreto. Ha un curioso campanile, riproduzione su scala ridotta del famoso torrazzo del Duomo di Cremona.

Church of the Beata Vergine di Loreto has a curious bell tower, a copy on a smaller scale of the famous Torrazzo of Cremona Cathedral.

Museo del Culatello. Una preziosa raccolta di testimonianze, oggetti, pannelli esplicativi che illustrano, in particolare, l'attività del Masalén (norcino nel dialetto locale).

The Culatello Museum has a valuable collection of documents, objects and explanatory panels that illustrate in particular the work of the Masalén, the local name for the craftsman responsible for killing the pig and working and preserving the meat.

San Secondo Parmense. Situato sul Taro e in posizione strategica per i commerci con Cremona. La Rocca resta a testimonianza del potere della famiglia De' Rossi, a lungo il centro del potere politico.

Located on the River Taro in a strategic position for trade with Cremona. The Rocca or Castle remains as a witness of the power of the De' Rossi family, and for many years was a centre of political power.

INFO

Strada del Culatello

T. +39 375 8019602
info@stradadelculatello.it

Spalla Cotta di San Secondo



La Spalla Cotta di San Secondo, il salume preferito da Verdi. Dal sapore delicato e ricco di profumi, si apprezza al meglio tiepido, accompagnato da torta frita, giardiniera e da un bicchiere di Fortana del Taro.

The Spalla Cotta di San Secondo, the local cooked shoulder ham, was Verdi's favourite cured meat. A delicate flavour, richly perfumed, it is best appreciated warm, accompanied by torta frita (light dough fried in lard), vegetables preserved in vinegar, and a glass of Fortana di Taro.



I Profumi nell'antica Valle dei Cavalieri

The flavours of the historic valley of the knights

Mar Ligure, il vento detto Marino entra attraverso le finestre delle sale di stagionatura portando con sé aromi unici e contribuendo a creare il sapore caratteristico del Prosciutto di Parma.

Wind, hills and streams, the wise hands of master salters and a world of perfumes. Coming from the Mediterranean Sea that bathes the Ligurian coast, the sea breezes enter through the windows of the special structures where the hams are seasoned and matured, bringing unique aromas and contributing to the creation of the inimitable flavour of Parma Ham.



Rocca di Sala Baganza



Museo del Vino - (Wine Museum) Sala Baganza



INQUADRA
IL QR CODE
PER ACCEDERE
ALL'ITINERARIO

SCAN THE QR CODE TO VIEW
THE ITINERARY.



Sala Baganza. Sulla sua piccola piazza si affaccia la Rocca Sanvitale che fu rifugio estivo delle Duchesse di Parma.

Facing on to a small square, the Castle or Rocca Sanvitale was the summer home of the Duchesses of Parma.



Museo del vino. Nelle cantine della Rocca.
Wine Museum, in the cellars of the Rocca.



Il Casino dei Boschi. Centro visite nel cuore del Parco Regionale dei Boschi di Carega.
Now the Visitor Centre of the Regional Park of the Forest of Carega.

Lesignano De' Bagni. Un paesaggio collinare graffiato dai calanchi e apprezzato fin dall'epoca romana per le sue fonti termali.

This hill country scarred by erosion has been famous since Roman times for its thermal waters.



Biosfera UNESCO Appennino Tosco Emiliano.
UNESCO Biosphere of the Tuscan-Emilian Apennines.



San Michele Cavana. Abbazia di San Basileide. Meraviglioso esempio di architettura romanica lungo la Via Romea.

San Michele Cavana with the Abbey of San Basileide. A marvellous example of Romanesque architecture along the Pilgrim Road to Rome.



Rivalta. Parco dei Barboj. Vulcanetti che paiono borbottare, da cui l'espressione dialettale "barboj".

In the Parco dei Barboj of Rivalta there are vents that seem to mutter, hence the dialect term "barboj".



Castello di Varano de Melegari (Varano de Melegari Castle)



Langhirano. È il cuore della produzione del Prosciutto di Parma, costellato da prosciuttifici dalle alte finestre spalancate quando soffia il Marino.

This is the heart of Parma Ham production area and the whole district is full of producers with their tall windows opened to let the sea breeze in.



Museo del Prosciutto. Didattica, laboratori, degustazioni e tanta storia in questo museo da proporre anche ai più piccoli.

Parma Ham Museum: teaching aids, workshops, tasting and history make this museum a place suited even to very young visitors.



Torrechiara. La magia di un castello medievale teatro di amori e battaglie.

The magic of the Mediaeval Castle of Torrechiara, scene of loves and battles.

Calestano. Dalle tipiche case in pietra, è meta estiva per gli amanti del trekking.

Typical stone houses characterise this area, popular with hikers in summer.



Chiastre di Ravarano. Salti del Diavolo. Picchi e guglie rocciose antiche milioni di anni che si ergono come lame creando un paesaggio fantastico lungo il Sentiero degli Scalpellini.

The Leaps of the Devil in Chiastre di Ravarano, are sharp pointed rocks from millions of years ago that rise up like blades, creating a fantastic landscape along the Sentiero degli Scalpellini: the Stonemason's Path.



Fragno. Dove il sottobosco regala doni preziosi, i gustosi tartufi neri.

Precious gifts are found in the underbrush of Frangno: the delicious black truffles.



Varano De' Melegari. Una località che offre un inusuale mix di passato e futuro. I suoi simboli sono l'antico castello medievale e un'industria all'avanguardia, la Dallara Automobili.

This area is an unusual mix of past and future. Its symbols are the mediaeval castle and an avant-garde industry, Dallara Automobili.



Serravalle. Il Battistero della Chiesa di San Lorenzo. Affascinante esempio di architettura medievale.

The Baptistry of the church of San Lorenzo in Serravalle is a fascinating example of mediaeval architecture.



Varano. Autodromo Riccardo Paletti.

Visitabile, offre anche corsi di guida sicura o giri su pista con piloti professionisti.

The Riccardo Paletti racetrack of Varano offers courses in safe driving or the chance to drive on the track with a professional racing-driver.



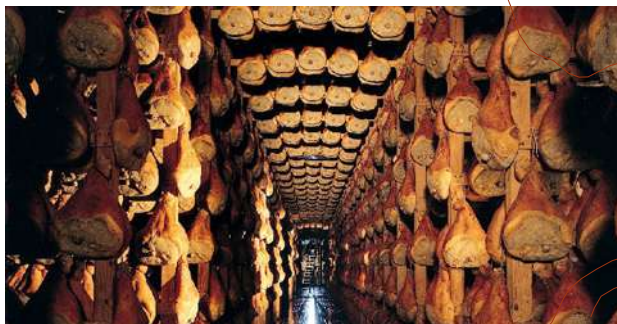
Varsi. Un ambiente incontaminato percorso dalla Ippovia della Valle del Taro e del Ceno nonché dalla via Francigena.

An untouched area crossed by the Horse-trail of the Valleys of the Taro and Ceno, as well as by the Via Francigena.

Tartufo nero di Fragno (Fragno black truffle)



Prosciutto di Parma DOP (Parma Ham PDO)





Cascate del Pessola. Le acque balneabili del torrente Pessola danno refrigerio nel caldo estivo e offrono un bellissimo spettacolo in tutti i mesi dell'anno.

Pessola Waterfall: during the heat of summer, a dip in the waters of the Pessola stream is most refreshing, while the falls are a wonderful spectacle all through the year.



Lavacchielli. Borgo fantasma interamente costruito in pietra dagli scalpellini.

Lavacchielli ghost village, entirely built in stone by the old stonemasons.



Castello di Golaso. Enorme struttura fortificata di origine medievale.

The Castle of Golaso is an enormous fortified structure with mediaeval origins.



Corniglio. Borgo appenninico dominato da un castello, circondato da boschi e dalle vette delle montagne che confinano con la Toscana.

A village in the Apennines dominated by its castle, surrounded by woods and the peaks of the mountains that form the border with Tuscany.



Sesta Inferiore. Si cammina in un museo a cielo aperto grazie alla passione di Walter Madoi, pittore locale, che nel corso degli anni ha dipinto i muri del paese.

Sesta Inferiore: thanks to the enthusiasm of Walter Madoi, a local painter, this village is an open-air museum.



Palanzano. Il paesaggio è montano, l'abitato sorge alle pendici del Monte Caio, luogo ideale per trekking a piedi o in bicicletta.

In this mountainous landscape, the village perches on the slopes of Mount Caio, the ideal location for trekking or cycling.



Borgo di Vairo Superiore. Famoso per le sue Maestà marmoree a decoro di muri e fontane.

Borgo di Vairo Superiore is famous for its marble Maestà that decorate walls and fountains.



Via dei Linari. Uno dei cammini dell'Emilia Romagna che ancora conduce a Roma. Alternativo alla via Francigena.

Via dei Linari is one of the long-distance paths of Emilia Romagna that still leads to Rome; it is an alternative to the Via Francigena.

La Spongata

Corniglio. La spongata è un dolce tipicamente natalizio fatto per durare nel tempo, privo di uova e con ingredienti facilmente reperibili in zona.

Spongata is the typical Christmas cake that lasts all year, made without eggs and using ingredients that are easily found in the district.



INFO

Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

T. +39 0521 355285
info@stradadelprosciutto.it

I Tesori del Bosco Lungo le Strade dei Pellegrini

Treasures of the wood
along the pilgrim roads

Aromi, paesaggi incontaminati, valli storiche e tanta passione. Il profumo del sottobosco, il verde brillante dei prati, lo scorrere delle acque e le radure un tempo attraversate da pellegrini, re e briganti questa è la Strada del Fungo Porcino, Seguiamola da Berceto al passo del Bocco.

Aromas, unspoilt countryside, historic valleys and wonderful emotions. The smell of the underbrush, the brilliant green of the meadows, the tinkling streams, and the forest clearings once crossed by pilgrims, kings and bandits - this is the Porcino Mushroom Route. Let us follow it from Berceto to the Bocco Pass.



Berceto



INQUADRA
IL QR CODE
PER ACCEDERE
ALL'ITINERARIO

SCAN THE QR CODE TO VIEW
THE ITINERARY.



Bosco di Borgotaro
(Borgotaro wood)



Fungo di Borgotaro IGP
(Borgotaro mushroom PGI)



Borgo Val di Taro

Berceto. Borgo medievale lungo la Via Francigena di confine con la Toscana, dove i suoi paesaggi, la sua storia, la sua cultura e la sua tradizionale gastronomia attirano ogni anno turisti e pellegrini.

A medieval village on the Via Francigena bordering with Tuscany; its landscape, history, culture and gastronomic tradition attract every year tourists and pilgrims.



Località Pradaiole. Il Monastero Zen - Un'oasi di pace sulle colline.

Pradaiole: the Zen monastery is an oasis of peace and quiet in the hills.



Corchia. Case di pietra, una miniera di rame abbandonata e la pizza cotta negli antichi testì.

Corchia: the stone houses, an abandoned copper mine, and pizza cooked on the old stones.



Borgo Val di Taro. Località d'elezione per il Fungo di Borgotaro IGP, ma conosciuto anche per le torte d'erbe e i dolci "Amor". Con 190 km di sentieri CAI, è davvero un paradiso per chi ama esplorare la natura. Centro storico ricco di palazzi e Medaglia d'Oro per la guerra di Liberazione, offre itinerari tra borghi e luoghi partigiani.

This is the place for mushrooms, famed for the Fungo di Borgotaro PGI, but it is also well-known for its herb pies and "Amor" sweets. With 190 km of paths marked by the Italian Alpine Club (CAI) this is really a paradise for anyone who wishes to explore the natural environment. There are numerous palazzi in the town centre, while the town was awarded the Gold for bravery during the struggle for Liberation during the Second World War; it offers various itineraries exploring neighbouring villages and places associated with the partisans.



Museo del Fungo Porcino di Borgotaro dove sono spiegate le origini, le modalità di raccolta, di conservazione e di consumo di questo straordinario prodotto.



The Porcino Mushroom Museum of Borgotaro, where the origins of the mushrooms are explained, as well as how they are collected and preserved, and how to use this extraordinary product.



Oasi dei Ghirardi. Tutelata come Riserva Regionale offre una ricca biodiversità, visite guidate ed eventi.



The Ghirardi Oasis is protected as a Regional Reserve, and with its rich biodiversity offers guided visits and special events.



Albareto. Terra di confine tra Liguria e Toscana, nel suo stemma si trovano le bande bianche e rosse della famiglia Fieschi di Lavagna, la mezza luna che rappresenta Luni, l'antica città-porto romana e il pioppo bianco, in dialetto locale albarèju.

On the borders with Liguria and Tuscany, its coat of arms carries the red and white stripes of the Fieschi family from Lavagna, the half moon of Luni, the ancient Roman port city, and the white poplar, known in the local dialect as albarèju.

Passa da Albareto la Via dei Remi, tracciata dai boscaioli diretti ai porti liguri e costellata di formelle votive in marmo. Numerosi sono i sentieri segnati percorribili a piedi, con mountain bike o e-bike. È considerato il territorio più fruttuoso per la raccolta dei funghi porcini e non solo.

The Via dei Remi passes through Albareto, the track used by the woodsmen on their way to the Ligurian harbours, marked by marble votive plaques. There are many other marked footpaths, also suited to mountain bikes and e-bikes. This is considered one of the best areas for finding porcini (boletus edulis) and other mushrooms.



Museo del Fungo di Albareto, presenta nozioni e informazioni circa il Fungo Porcino, Re del Bosco e tutto ciò che fa parte del mondo del sottobosco.

The Mushroom Museum of Albareto provides information about the porcini mushrooms, the King of the Woods, and much else about the undergrowth of the forests.

Castello di Compiano (Compiano Castle)



Albareto



Località Casa Re. Possibilità di praticare la pesca sportiva e di degustare il pescato accompagnato da una speciale salsa alla trota.

Casa Re is a good spot for fishing, and also to sample the local catch accompanied by the special trout sauce.

Compiano. Antico il castello, antico il feudo di cui fu la capitale che legò le sue sorti al Principato di Monaco grazie al matrimonio di Maria Landi con un Grimaldi.

Bedonia, Basilica di San Marco



An old castle, once the centre of an ancient fief linked to the Principality of Monaco thanks to the marriage of Maria Landi with a Grimaldi.



Nei dintorni vi è la possibilità di raccogliere i funghi accompagnati da esperti del luogo.



Local experts will accompany you to look for mushrooms in the surrounding countryside.

Tornolo. È il Comune più vicino alla Liguria dell'intera Emilia Romagna. Un paese che, a partire dal 1700, fu spopolato da un importante fenomeno emigratorio.

In all of Emilia Romagna, this is the municipality closest to Liguria. Since the 18th century it has experienced the phenomenon of depopulation on account of massive emigration.



Museo dell'Emigrante di Tarsogno. Il paese è ricco di fontane realizzate in pietra.



Museum of the Emigrant of Tarsogno there are many stone fountains in the village.



Santa Maria del Taro. Abbonda di foreste di faggio, legno utilizzato nell'800 per la distillazione. Oggi uno dei materiali fondamentali per l'arte della falegnameria particolarmente sviluppata nella zona; *Santa Maria del Taro is surrounded by thick forests of beech, providing wood used in the 19th century for distilling. Today this is a fundamental resource for joinery, an important local industry.*

Bedonia. Località di villeggiatura estiva, prossima alla zona di intersecazione tra la Valle del Taro e la Valle del Ceno. Nel corso della Seconda guerra mondiale venne scelta come uno dei luoghi di internamento per ebrei stranieri.

INFO

Strada del Fungo Porcino di Borgotaro

T. +39 345 2205799
info@stradadelfungo.it



This is an area for summer holidays, close to the confluence of the Ceno and Taro valleys. During the Second World War this was one of the places where foreign Jews were interned.

Seminario ottocentesco, attualmente un contenitore museale con possibilità di ospitare turisti. Punta di diamante del complesso è il funzionante Planetario.

The 19th-century Seminary is now a museum that also offers accommodation to tourists. A proud boast is the working Planetarium.

Fungo di Borgotaro IGP



Compiano. La gastronomia locale unisce ingredienti del territorio con tradizioni gastronomiche delle regioni vicine producendo tagliatelle con fungo porcino IGP di Borgotaro, arrosto alla Valtarese, gnocchi di castagne e ricotta, panigacci al pesto. *The local gastronomy mixes typical ingredients with the gastronomical traditions of neighbouring regions, offering tagliatelle with the PGI porcini mushrooms of Borgotaro, roast meat in Valtarese style, panigacci al pesto, and gnocchi with chestnuts and ricotta.*

Bedonia. I Crocetti, pasta tipica locale realizzata in piccoli tondi tirati a mano e timbrati. Il timbro identificava la famiglia che li aveva prodotti. Si gustano principalmente col sugo di lepre. *The Crocetti are the typical local pasta made in small round circles and marked by hand. The mark or stamp identifies the family that makes them. They are traditionally eaten with a hare sauce.*

SI RINGRAZIANO:

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini
Elisabetta Virtuani

Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina
Andrea Burgazzi, Carla Gazzola ed Elena Marsiglia

Strada del Culatello
Alberto Spisni

Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma
Mauro Lamoretti, Alessandra Gabbi

Strada del Fungo Porcino di Borgotaro
Alessandro Cardinali

FOTO CREDITS

Anna Dallanocce
p. 4 (Castel San Giovanni)

Dante Tassi
pp. 4, 5, 6 (Collegiata San Giovanni Battista, vigneti, paesaggio)

Paola Civardi
pp. 6, 10, 11 (pissarei, tagliere salumi, coppa piacentina)

Maria Teresa Gaiaschi
pp. 8, 9 (Ziano Piacentino)

Giulia Golino
pp. 2, 3, 8 (grappolo)

Andrea Badenchini
p. 8 (vigneto)

Cecilia Jelmoni
p. 9, 10 (Chiesa di San Paolo Apostolo, Sacello di San Lupo)

Sara Branchi
p. 12 (Podenzano)

Carlo Tagliaferri
pp. 12, 13, 20, 21 (acini Malvasia passita, calice Malvasia, fiume PO)

Felice Coccimarro
pag. 15 (tortelli con la coda)

Renzo Oroboncoidi
pag. 16, 17 (Gropparello, Valle del Riglio)

Marta Ombri
p. 22 (anolini)

Gigi Montali
p. 24, 27 (tutte le foto)

Matteo Mariani
p. 34 (Albareto)

Archivio fotografico delle 5 Strade Vini e Sapori di Emilia e dei Comuni partner del progetto



PARTNER DEL PROGETTO EMILIA WINE EXPERIENCE 2024

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini (capofila)

Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina

Strada del Culatello

Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

Strada del Fungo Porcino di Borgotaro

COMUNI PROVINCIA DI PIACENZA

Castel San Giovanni

Ziano Piacentino

San Pietro in Cerro

Monticelli d'Ongina

Unione Val Nure Val Chero con i Comuni di:

Carpaneto Piacentino

Gropparello

Podenzano

San Giorgio Piacentino

Vigolzone

COMUNI PROVINCIA DI PARMA

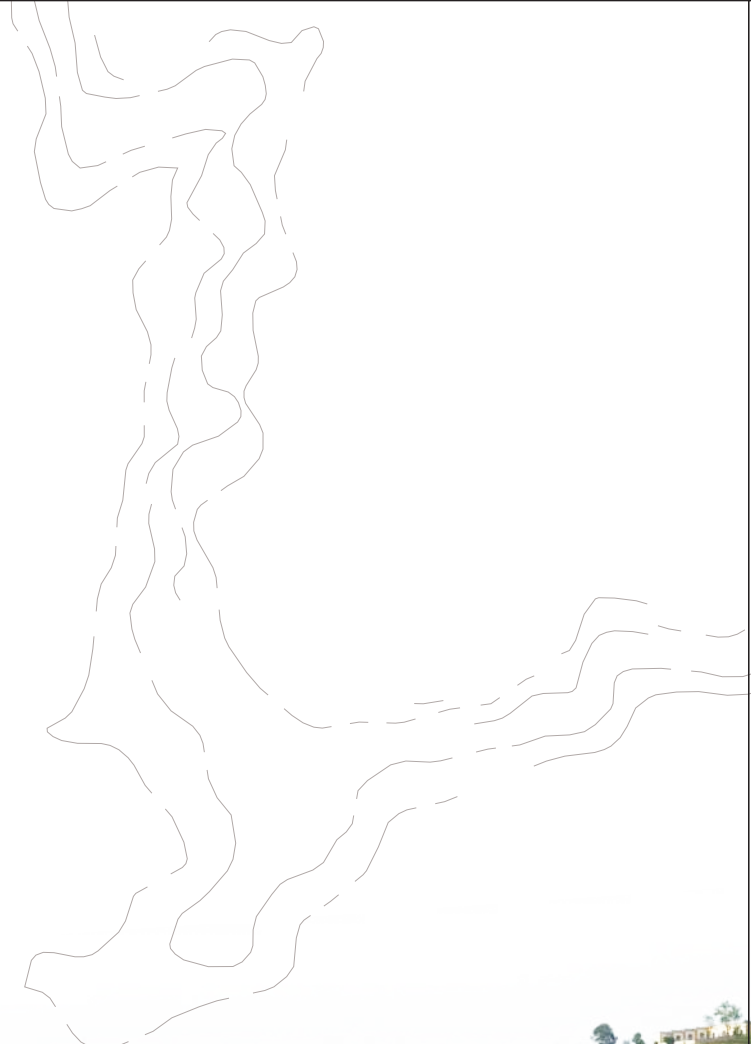
Albareto

Bedonia

Borgo Val di Taro

Compiano

EMILIA
WINE EXPERIENCE



01.

La Via dei Vigneti
The vineyards route

02.

I Sette Colli di Bacco
The seven hills of Bacchus

03.

Profumi del Vino
e Magia dei Borghi
Wine flavours and village magic

04.

La Valle dei Sapori
e delle Fiabe
The valley of flavours and fairy-tales

05.

Il Tempo dell'Acqua
The pace of water

06.

I Segreti del Grande Fiume
The secrets of the Great River

07.

I Profumi nell'antica
Valle dei Cavalieri
The flavours of the historic valley of the knights

08.

I Tesori del Bosco Lungo
le Strade dei Pellegrini
Treasures of the wood along the pilgrim roads



EMILIA
WINE EXPERIENCE

I 5 sensi di Emilia

The 5 senses of Emilia

**8 itinerari per scoprire
le Strade Vini e Sapori
di Emilia con i 5 sensi**

*8 itineraries to discover the Wine&Food
Routes of Emilia through the 5 senses*



EMILIA
WINE EXPERIENCE



PARTNER DEL PROGETTO EMILIA WINE EXPERIENCE 2024

Strada dei Vini e dei Sapori
dei Colli Piacentini (capofila)

Strada del Po e dei Sapori
della Bassa Piacentina

Strada del Culatello

Strada del Prosciutto e dei Vini
dei Colli di Parma

Strada del Fungo Porcino
di Borgotaro

COMUNI PROVINCIA DI PIACENZA

Castel San Giovanni
Ziano Piacentino
San Pietro in Cerro
Monticelli d'Ongina

**Unione Val Nure Val Chero
con i Comuni di:**

Carpaneto Piacentino
Gropparello
Podenzano
San Giorgio Piacentino
Vigolzone

COMUNI PROVINCIA DI PARMA

Albareto
Bedonia
Borgo Val di Taro
Compiano

EMILIA WINE EXPERIENCE | **EMILIA** visitemilia.com | **VISIT EMILIA ROMAGNA**

01.

La Via dei Vigneti

The vineyards route



INQUADRA IL QR CODE PER ACCEDERE ALL'ITINERARIO
SCAN THE QR CODE TO VIEW THE ITINERARY.



02.

I Sette Colli di Bacco

The seven hills of Bacchus



INQUADRA IL QR CODE PER ACCEDERE ALL'ITINERARIO
SCAN THE QR CODE TO VIEW THE ITINERARY.



03.

Profumi del Vino e Magia dei Borghi

Wine flavours and village magic



INQUADRA IL QR CODE PER ACCEDERE ALL'ITINERARIO
SCAN THE QR CODE TO VIEW THE ITINERARY.



04.

La Valle dei Sapori e delle Fiabe

The valley of flavours and fairy-tales



INQUADRA IL QR CODE PER ACCEDERE ALL'ITINERARIO
SCAN THE QR CODE TO VIEW THE ITINERARY.



05.

Il Tempo dell'Acqua

The pace of water



INQUADRA IL QR CODE PER ACCEDERE ALL'ITINERARIO
SCAN THE QR CODE TO VIEW THE ITINERARY.



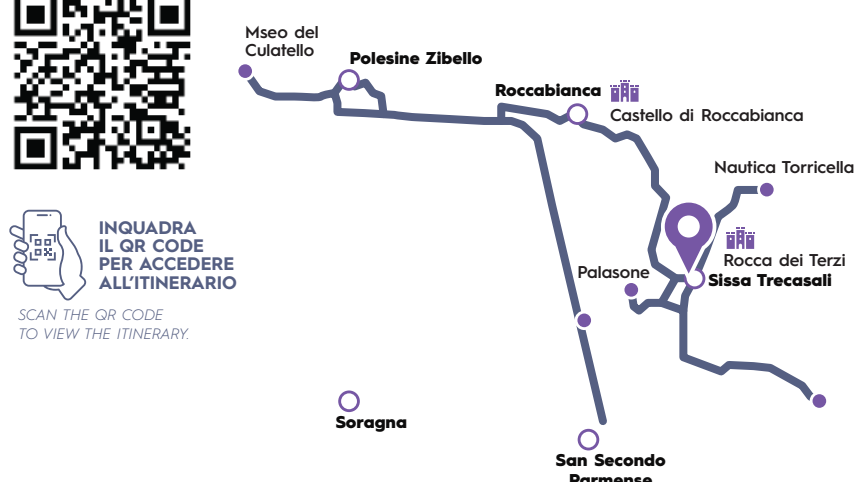
06.

I Segreti del Grande Fiume

The secrets of the Great River



INQUADRA IL QR CODE PER ACCEDERE ALL'ITINERARIO
SCAN THE QR CODE TO VIEW THE ITINERARY.



07.

I Profumi nell'antica Valle dei Cavalieri

The flavours of the historic valley of the knights



INQUADRA IL QR CODE PER ACCEDERE ALL'ITINERARIO
SCAN THE QR CODE TO VIEW THE ITINERARY.



08.

I Tesori del Bosco Lungo le Strade dei Pellegrini

Treasures of the wood along the pilgrim roads



INQUADRA IL QR CODE PER ACCEDERE ALL'ITINERARIO
SCAN THE QR CODE TO VIEW THE ITINERARY.

