



PARMIGIANO REGGIANO: SABATO 6 SETTEMBRE AL VIA LA PRIMA “CAMMINATA SOSTA & GUSTA”, ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI DELLA DOP LUNGO LA VIA FRANCIGENA

L’iniziativa, gratuita con iscrizione obbligatoria, si snoderà dal caseificio Società Agricola Montecoppe alla Corte di Giarola attraverso il Parco Naturale dei Boschi di Carrega e il Parco Fluviale del Taro. I pellegrini potranno assaggiare la Dop in tutte le sue stagionature e assistere all’apertura di una forma.

Reggio Emilia, 3 settembre 2025 – Il ricco calendario 2025 di Sosta & Gusta, l’iniziativa lanciata nel 2017 che permette ai pellegrini in viaggio sulla Via Francigena di gustare monoporzioni di Parmigiano Reggiano scoprendone stagionature e biodiversità e visitare i caseifici della Dop e i punti di ristorazione presenti nel territorio, nata dalla partnership tra il Consorzio del Parmigiano Reggiano, l’Associazione Europea delle Vie Francigene (AEVF) e la Rivista Ufficiale della Via Francigena curata dallo Studio Guidotti Editore, si arricchisce di una nuova tappa.

Sabato 6 settembre si terrà infatti la prima “**Camminata Sosta & Gusta**”. L’iniziativa partirà alle **ore 8:00** dalla **Società Agricola Montecoppe**, unico caseificio all’interno del **Parco Naturale dei Boschi di Carrega**, un’oasi naturale protetta a poca distanza dalla città di Parma, per snodarsi poi all’interno del Parco fino al **Casino dei Boschi**, residenza estiva di Maria Luigia, e dirigersi verso la Pieve di Talignano; quindi, superato Gaiano, si entrerà nel **Parco Fluviale del Taro**, torrente che accompagnerà l’escursione fino al termine, presso la **Corte di Giarola**. Alle **13:00** si rientrerà in pullman a Montecoppe, dove sarà offerto un **rinfresco con apertura di una forma di Parmigiano Reggiano**, dopo aver percorso un totale di **11,5 km**.

Attraversare la **Via Francigena nel Parmense** rappresenta un **viaggio nella zona di origine del Parmigiano Reggiano**, una storia lunga oltre nove secoli che si incarna in un prodotto unico dalle molteplici sfaccettature. È possibile infatti ipotizzare che, fin dal Medioevo, i pellegrini in viaggio verso Roma abbiano potuto assaggiare una forma primigenia di Parmigiano Reggiano, il **Caseus parmensis**: stessi gli ingredienti (latte, sale e caglio), stessa la cura artigianale e la modalità di produzione del tutto naturale, senza alcun additivo.

*«Da quasi 1.000 anni il Parmigiano Reggiano accompagna i pellegrini lungo la via Francigena», afferma **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Da allora poco è cambiato lungo il percorso: il Parmigiano Reggiano nasce ogni giorno dai medesimi tre ingredienti - latte, sale e caglio – senza alcun conservante o additivo, con una lavorazione che è rimasta del tutto naturale e artigianale. Grazie a iniziative come la Camminata Sosta & Gusta, i pellegrini hanno un’occasione in più per visitare i nostri caseifici e assaporare quello che non è un semplice formaggio: è un simbolo del Made in Italy nel mondo, un’icona della tradizione e al contempo un prodotto estremamente contemporaneo, un alimento in cui potranno trovare una carica di energia totalmente naturale».*



La camminata è gratuita con iscrizione obbligatoria al seguente link: urly.it/31byad

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272; press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848; raimondi@parmigianoreggiano.it