

PARMIGIANO REGGIANO (DOP)

Le sue origini risalgono al Medioevo, attorno al XII secolo, quando si diffuse la produzione di un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura, ottenuto attraverso la lavorazione del latte in ampie caldaie. I maestri casari, oggi come nove secoli fa, continuano a produrre artigianalmente questo formaggio con latte vaccino, caglio naturale, sale e nessun additivo.

Its origins date back to the Middle Ages, around the twelfth century, with the spread of the production of a hard cheese, that needed a long aging period, obtained through the processing of milk into large boilers. The master cheese makers today, as nine centuries ago, continue to produce this handcrafted cheese from cow's milk, natural rennet, salt and no additives.

Fattoria Fiori Pierpaolo Fiori, via Rodogno 12, 42020 Vetto - loc. Vetto (RE), tel. +39 0522721014, fax +39 0522815000, cell./mob. +39 3382968609, info@fattoriafiori.it - www.fattoriafiori.it

SPONGATA (PAT)

È un dolce tipico natalizio, di antiche tradizioni ebraiche, diffuso tra Emilia Romagna, Toscana e Liguria. Il nome deriva probabilmente da *spongia*, spugna, per l'aspetto irregolare della sua superficie. È una torta composta da un involucro croccante simile alla pasta brisée e un ripieno morbido di marmellata di mele e pere, frutta candita, pinoli e mandorle.

It's a typical Christmas cake of ancient Jewish traditions, very popular in Emilia Romagna, Toscana and Liguria. Its name probably derives from *spongia*, that means sponge, because of its irregular surface. It is a crunchy cake with a soft filling of apples and pears jam, candied fruit, pine nuts and almonds.

Apicoltura/ Honey Company Agnesini Mauro Mauro Agnesini, Via Morandi 11, 42030 Vezzano sul Crostolo (RE), cell./mob. +39 3479801458, carlapredieri@katamail.com

ROMAGNA DOCG ALBANA PASSITO 2011

Secondo la tradizione, la prima estimatrice di questo vino è stata Galla Placidia, figlia dell'imperatore Teodosio. È ottenuto dalle uve del vitigno Albana, coltivato nelle province di Bologna, Forlì e Ravenna. Presenta colore giallo paglierino tendente al dorato se invecchiato, odore caratteristico, sapore fruttato e dolce, gradazione alcolica minima di 12°.

According to the tradition, the first admirer of this wine was Galla Placidia, the daughter of Emperor Theodosius. It is made with the grapes of the Albana vineyard, grown in the provinces of Bologna, Forlì and Ravenna. It has a pale yellow color, that become almost golden when it's aged, a characteristic odor and a fruity and sweet taste. Minimum alcoholic gradation 12% vol.

Poderi delle Rocche soc. agr. s.s. Via Valsellustra 69, Dozza (BO), tel. +39 051513135

PAT Prodotto Agroalimentare Tradizionale - **TSG** Traditional Specialities Guaranteed;
DOP Denominazione di Origine Protetta - **PDO** Protected Designation of Origin;
DOC Denominazione di Origine Controllata - **CDO** Controlled Designation of Origin;
IGP Indicazione Geografica Protetta - **PGI** Protected Geographical Indication;
DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita - **CDOG** Controlled Designation of Origin Guaranteed;
IGT Indicazione Geografica Tipica (Typical Geographical Indication)



LA BISACCIA
DEL PELLEGRINO
PILGRIM'S POUCH



EMILIA ROMAGNA



romaincampaña.it



PANE ARTIGIANALE COTTO A LEGNA

È un pane ottenuto artigianalmente i cui ingredienti sono: farina di tipo 1 o integrale macinata a pietra in mulino ad acqua, acqua, lievito naturale e sale marino, senza l'aggiunta di additivi. La cottura avviene nel forno a legna. Il composto va lavorato fino all'ottenimento di una pasta liscia e compatta, che viene tagliata in diverse pezzature, a seconda delle tradizioni e delle abitudini dei fornai.

This bread is produced by craftsmen and its ingredients are: flour type 1 or whole wheat stone milled in water mill, water, yeast and salt, with no additives. It is cooked in a wood oven. The mixture is worked until it become a smooth and compact dough, which is cut into different sizes, depending on bakers traditions and customs.

Azienda Agricola/Agriculture company "I due platani" Gianfranco Pagani, Via Borre 25, 43011 Busseto - loc. S. Andrea (PR), tel. +39 052491813, cell./mob. +39 3470052551

CULATELLO DI ZIBELLO (DOP)

È prodotto esclusivamente in provincia di Parma da suini allevati in Lombardia ed Emilia Romagna. Ha forma a pera, colore rosso con presenza di grasso di colore bianco, profumo intenso, gusto dolce e delicato. Salato manualmente a secco, è insaccato in budelli naturali, legato con una rete di spago, asciugato per 1-2 mesi e stagionato per almeno 10 mesi.

The Culatello di Zibello is exclusively produced in the province of Parma from pigs reared in Lombardia and in Emilia Romagna. It a red salami with the shape of a pear, and the presence of white fat; it has an intense aroma, and a sweet and delicate taste. It is manually salted, stuffed into natural casings, tied with a network of twine, dried for 1-2 months and matured for at least 10 months.

Soc. Agr. An.Fo.Ra./Agrarian Society Andrea Andrei, Strada Montanara 137, 43012 Fontanellato - loc. Casalbarbato (PR), fax +39 0524527854, cell./mob. +39 3488710156, info@an-fo-ra.com - www.an-fo-ra.com

PANCETTA PIACENTINA (DOP)

Le origini di questo salume risalgono al XVI secolo. La materia prima proviene da suini pesanti di Emilia Romagna e Lombardia. La produzione prevede la salatura a secco con concia di pepe e chiodi di garofano, raschiatura, legatura e stagionatura per 2-3 mesi. Di forma cilindrica, colore rosso vivo inframmezzato dal bianco del grasso, profumo gradevole, gusto sapido.

The origins of this product date back to the XVI century. The main ingredient comes from heavy pigs from Emilia Romagna and Lombardia. The production involves dry salting with tanning pepper and cloves, the scraping, the ligation and the seasoning for 2-3 months. It is cylindrical shaped, it has bright red color interspersed with the white fat, a pleasant aroma, and a savory taste.

Azienda Agricola/Agriculture compagnie Morini Gianpaolo Morini, Via Gerbido 25, 29019 San Giorgio Piacentino (PC), tel./fax +39 0523530110, azienda@aziendaagricolamorini.it - www.aziendaagricolamorini.it

CACIOTTA DI SASSALTO BIO

È prodotto sugli Appennini Emiliani con latte di capra di razza "Camosciata delle Alpi". È un formaggio a pasta sostenuta, lievemente elastica, colore avorio, crosta sottile color ocra che tende a scurirsi con il progredire della stagionatura. Il gusto è dolce, se consumato dopo breve stagionatura, più intenso se la stagionatura è più prolungata.

It is produced on the Emilian Apennines with goat's milk belonging to the breed "Camosciata delle Alpi". It is a medium-hard cheese, slightly elastic, with an ivory color, a thin crust which tends to darken with the progress of aging. Its taste is sweet, if consumed after a short seasoning, and more intense if the seasoning is longer.

Azienda agricola/Agriculture company Le Capre della Selva Romanesca s.s. Romano Griseri, Via Roma 96, 41044 Frassinoro - loc. Frassinoro (MO), fax +39 0536969972, cell./mob. +39 3355706205, info@lecapredellaselvaromanesca.it - www.lecapredellaselvaromanesca.it



La *bisaccia del pellegrino*, realizzata in occasione del progetto promosso da RadioRai e Associazione Civita che prevede anche un programma radiofonico itinerante da Aosta a Roma con giornalisti di radio italiane ed europee, intende arricchire l'esperienza di fruizione della Via Francigena e dei territori da essa attraversati con una componente *food* di alta qualità e adatta per il consumo escursionistico. Leggerezza, conservabilità, alto valore nutrizionale ed energetico, naturalità sono alcune delle caratteristiche dei prodotti contenuti in questa speciale bisaccia che, attraverso la collaborazione attivata con i produttori, potrà arricchirsi nel tempo.

Pilgrim's pouch, conceived on the occasion of the project promoted by RadioRai and Associazione Civita that also envisages an itinerant radio broadcast from Aosta to Rome, involving Italian and European radio reporters, aims to enrich the fruition of Via Francigena and of the vast web of areas crossed by this pilgrimage road, with high quality gastronomic experiences, suitable for hiking activities. Lightness, maintainability, high nutritional values and genuineness are just a fragment of the qualities that characterize the food products within this unique pouch that, through an active collaboration with the producers, may get even richer over time.