

EMILIA
www.stradedelvinog.it
Tel +39 0521 96797.98

Strade Vini e Saperi di Emilia

EMILIA
www.stradedelvinog.it

Parco Regionale del Cento Lagoi
www.stradedelvinog.it

EMILIA

Un territorio da gustare

Immaginate un territorio, un'area che si estende e abbraccia due province in un contesto geografico fatto di vallate verdi e rigogliose, colline che si alternano e si rincamano in un moto delicato e dolce, campi coltivati con cura e passione per generare prodotti di qualità superiore, borghi che fanno da cornice ad eccellenze storiche, architettoniche e artistiche.

E ora immaginate di percorrere questi luoghi attraverso itinerari in grado di restituirci i profumi, gli aromi, le bellezze paesaggistiche, l'atmosfera di ambienti che legano storia e cultura in un connubio che trascende il tempo e si affie ritratto e prezioso fino ad oggi, per rendere partecipi e testimoni di quel fascino che ha ispirato nobilitatori e letterati, nonché abili artigiani del gusto e viaggiatori in cerca di mete uniche. Tutto ciò oggi si può trovare percorrendo e apprezzando una particolare zona votata al piacere dei sensi, che vogliamo proporvi attraverso quelle che definiamo come **Strade Vini e Saperi di Emilia** - un distretto formato da tre territori che, attraverso i luoghi e le tipicità che in essi trovano espressione, rappresentano un invito alla scoperta degli stessi. Si compongono così la **Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini**, dove la bellezza dei paesaggi viticoli incontra la magia di antichi borghi e gli autentici sapori della cucina locale; la **Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma**, con la sua offerta di prodotti enogastronomici concisi in tutto il mondo e infine la **Strada del Fungo Porcino di Borgotaro**, famosa per la varietà di fungo più rinomata che le dà il nome e per i itinerari naturalistici ideali per vacanze ed escursioni.

L'itinerario della Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini inizia dalla bellissima Val Tidone, un territorio a elevata vocazione viticola, come si può percepire percorrendo le strade panoramiche, passeggiando tra i vigneti e visitando le molte aziende vinicole presenti. Il percorso, alla scoperta dei sapori e dei profumi di questa vallata, parte da Castel San Giovanni ammirando le sinuose colline dagli ordinati vigneti e passando per Ganaghello, giungendo a Ziano Piacentino. Comune più vitata e quella di importanza strategica nel Medioevo tra la provincia di Piacenza e quella di Pavia, testimoniata dalla presenza di numerosi castelli, come quelli di Semino e Montalba. Proseguendo verso Vicobonate sulle panoramiche strade poste lungo i crinali si giunge a Corano, piccolo borgo medioevale situato su un colle che domina la Valle, dove sorge il Castello che risale all'XI secolo. Si arriva poi a Pianello Val Tidone, situato in una zona già abitata in epoca romana; i reperti affiorati nelle campagne circostanti sono conservati nel Museo Archeologico allestito in una parte del Castello e poco distanti, arroccata su uno sperone roccioso, si erge l'imponente Rocca d'Ugolino. Seguendo l'itinerario, incontriamo il Comune di Alta Val Tidone, immerso in un paesaggio naturalistico suggestivo, ricco di aree boschive e sentieri percorribili a piedi, in bici, a cavallo e di prodotti De.Co., specialità a denominazione comunale molto legate al territorio, come il batù. L'itinerario enogastronomico ci porta ora in Val Luretta passando dal suggestivo castello di Momeliano immerso nei vigneti per arrivare in Val Trebbia, dove è consigliata una sosta all'imponente borgo fortificato di Rivalta per una visita al Castello che domina la riva sinistra del fiume Trebbia. Risalendo la valle, l'itinerario prosegue in Alta Val Trebbia, ai confini con la Liguria, con i suoi paesaggi appenninici di rara bellezza, le acque del fiume e le spettacolari anse di San Salvatore, ambienti ideali per praticare canyoning, kayak ed escursioni.



Si giunge così a Bobbio, il cui simbolo è il Ponte Vecchio, detto anche Gobbo (o del Diavolo), di origine romana e della inconfondibile sagoma irregolare delle sue archi convette. Si continua verso il paese di Colli, posto in posizione panoramica e strategica, immerso nella natura tra il verde delle pinete e i boschi di castagni, dove ci si può sedurre nel Parco Avventura Val Trebbia per percorsi aobici sospesi su alberi. La Strada attraversa poi la Val Nure con l'antico borgo di Grazzano Visconti, il pittesco Borgo ristrutturato in stile neomedievale all'inizio del Novecento con l'intento di creare un originale centro artistico. Il Borgo si sviluppa a ferro di cavallo attorno al magnifico Castello Medievale, che risale al XIV secolo, e al suo Parco. Da Grazzano Visconti, si giunge a Vigolzone, area importante per la produzione vitivinicola e sede del Museo della Vite e del Vino "Fernando Pizzigoni" in località La Tosa. Il percorso conduce a Ponte dell'Olio, importante fin dall'antichità per la sua posizione strategica di controllo delle vie commerciali che dalla Pianura Padana, portavano ai porti della Liguria. Da qui, si prosegue per Gropparello immersa nella Val Vezzeno con il suo Castello, magnifico esempio dell'arte della fortificazione medievale, e si arriva a Veleia Romana, antica città romana di piccole dimensioni tra le più importanti testimonianze dell'epoca del Nord Italia, situata nel Comune di Lugagnano Val d'Arena, particolarmente ricco di storia e interessante per le sue formazioni geologiche ricche di Piacenza. Da Lugagnano Val d'Arena si arriva in Malibianca, bellissima e insospettata valle agraria che ospita la Torticella, un magnifico maniero antico ristrutturato che ospita l'offerta dei vini dei produttori locali e da cui partono interessanti escursioni e passeggiate. Passando per Castel'Arquato, storico Borgo Medioevale, si giunge a Vernasca, posta sul crinale tra il torrente Arda e il torrente Ongina, con il campanile e l'abside della pieve romanica di San Colombano. Poco distante, lo spettacolare Borgo Medioevale di Vigoleno domina la valle del Parco Regionale dello Storno. Rimarrate incantati dalla bellezza del paesaggio caratterizzato da vigneti con notevole pendente e fascino. In Alta Val d'Arda non perdetevi Morfasso, vera e propria porta per gli Appennini, località ricca di storia e di notevole interesse sia paesaggistico sia geologica. Quattro sono le principali varietà della viticoltura piacentina, che affonda nella storia le sue radici di tradizione e vocazione: Barbera - Croatina o bacca rossa, Malvasia di Candia Aromatica e Ortuga. I Colli Piacentini sono un territorio molto interessante per la viticoltura, caratterizzato da orografia variabile del territorio e da un'ampia gamma di suoli coltivati a vite, dai quali possono emergere nicchie di vocazione. Per quanto riguarda i prodotti agricoli, il territorio piacentino propone un'offerta di assoluta qualità: 3 salumi tipici protetti con il marchio DOP, Coppa, Pancetta e Salame Piacentino; 2 Formaggi DOP Grana Padano e Parmigiano Reggiano; più di 100 PAT (Prodotti Agricoli Tradizionali) e numerosi prodotti De.Co. (Denominazione Comunale) a testimonianza dello stretto legame con il territorio. Il miglior modo per conoscere i Colli Piacentini è di gustare direttamente i prodotti nei luoghi di produzione oppure in agriturismo e ristoranti tipici lungo la Strada, dove scoprire le eccellenze della cucina piacentina. Numerosi sono gli eventi che ogni anno animano i Colli Piacentini: Festival per gli amanti del vino, cenae in vigna, aperitivi nei Borghi e Castelli e feste dedicate ai prodotti tipici per una vera food&wine experience. Immersi nel magico paesaggio collinare, l'accoglienza riserva delle sorprese con camere tra i vigneti e zone benessere dove rilassarsi e rigenerarsi dopo le passeggiate nei vigneti, trekking, mountain bike.

Attraversando il confine provinciale giungiamo nel territorio piacentino, dove prende forma l'itinerario che ci porta dal Ponte dell'Olio al Mare dei Colli di Parma: un'ampia gamma di territorio dalla natura e adomata dall'uomo, che custodisce e difende un straordinario patrimonio di sapori e aspetti. Vallate verdi e immense, campi coltivati con cura, così come i caratteri, i laboratori per la produzione e la stagionatura dei salumi e le cantine raccontano l'ospitalità dei suoi abitanti. Una popolazione che ha saputo e voluto mettere a frutto i suoi talenti e che vuole presentarsi e offrirli ai propri ospiti, all'interno di un territorio che propone numerose prelibatezze gastronomiche, da assaporare in ogni spazio. Fragranze e profumi dei migliori prodotti locali, protagonisti indiscussi della tipica cucina emiliana, avogano castelli, pieve, sentieri, parchi, boschi... Il legame tra cibo, storia e cultura si respira nell'aria e vi guiderà in questo "delizioso" viaggio. La strada si snoda lungo la fascia pedemontana e collinare che comprende le Valli del Parma, del Baganzza e parti delle Valli del Taro e Ceno. È la culla di numerosi ed eccezionali prodotti tipici, come il Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano, i Vini dei Colli di Parma, il prezioso Tartufo Nero di Fragna e il Salame di Felino. A 11 km da Parma incontriamo Collecchio, tappa lungo la strada Roma, oggi centro industriale e commerciale del territorio piacentino, il suo territorio ha sede il Parco Regionale del Taro e quello del Bosone, Campegg. Deviando a sinistra per Sala Baganzza passiamo da Talignano, dove fu eretto nel 1200 la Pieve dedicata a San Biagio, ospito per i pellegrini della Via Francigena, da qui si raggiunge Sala Baganzza, antico borgo la cui storia è legata alla Rocca eretta nel 1477 e sede in maggio del Festival della Malvasia. Si prosegue per Felino, rinomato per il suo prelibato salame e per il Castello, che sorge sul crinale che divide la collina felsina dalla Val Parma. Proseguendo si arriva al

Parco Regionale del Cento Lagoi
www.stradedelvinog.it

borgo di origine medioevale di Castelano, dove nei mesi di ottobre e novembre si svolge la Fiera Nazionale del Tartufo Nero di Fragna. Da qui si fa ritorno verso Felino e si seguono le indicazioni per Torchiara. Su un'altura si erge imponente e splendido Castello, uno dei più grandi e meglio conservati di tutta la regione, che ricorda l'amore quattrocentesco di Pier Maria Rossi per Bianca Pellegrini. Arrivati a Felino, le bellezze paesaggistiche, l'atmosfera di ambienti che legano storia e cultura in un connubio che trascende il tempo e si affie ritratto e prezioso fino ad oggi, per rendere partecipi e testimoni di quel fascino che ha ispirato nobilitatori e letterati, nonché abili artigiani del gusto e viaggiatori in cerca di mete uniche. Tutto ciò oggi si può trovare percorrendo e apprezzando una particolare zona votata al piacere dei sensi, che vogliamo proporvi attraverso quelle che definiamo come **Strade Vini e Saperi di Emilia** - un distretto formato da tre territori che, attraverso i luoghi e le tipicità che in essi trovano espressione, rappresentano un invito alla scoperta degli stessi. Si compongono così la **Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini**, dove la bellezza dei paesaggi viticoli incontra la magia di antichi borghi e gli autentici sapori della cucina locale; la **Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma**, con la sua offerta di prodotti enogastronomici concisi in tutto il mondo e infine la **Strada del Fungo Porcino di Borgotaro**, famosa per la varietà di fungo più rinomata che le dà il nome e per i itinerari naturalistici ideali per vacanze ed escursioni.

Leignano di Bagni si può visitare la Pieve romanica di S. Michele e la Badia Villobronsana, fondata nel 1111. Sultra sponda del torrente Parma sorge Langhirano, città a vocazione prettamente produttiva nonché capitale del Prosciutto di Parma e sede del Festival ad esso dedicato, che si svolge ogni inizi di settembre. Tappe successive del nostro itinerario sono Comiglio, base di partenza per escursioni nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano e Palazano territorio della Valle dei Cavallari. La Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma ripercorre anche il cono del Fiume Taro da Collecchio a Fomovo per poi proseguire nella Val Ceno attraversando i Comuni di Varano de Melegari e Varsi. Tra le maggiori prelibatezze, impossibile non citare uno dei prodotti che ha conferito il proprio nome a questa Strada dei Saperi: il Prosciutto di Parma DOP. Le migliori carni salate, il sale, l'aria del mare figure, gesti antichi e abili, il tempo, per una lunga e paziente stagionatura, e la zona tipica. Il segreto del Prosciutto di Parma DOP sta in questi suoi ingredienti: la dolcezza e la fragranza connesse in tutto il mondo possono nascere solamente in una zona collinare ben delimitata, che ha fatto acquisire al Prosciutto di Parma il marchio DOP. La bellezza e l'unicità di queste zone risiede nel fatto che nello stesso distretto e nell'arco di pochi chilometri è possibile incontrare ulteriori prodotti di eccellenza assoluta, famosi in tutto il mondo e per questo invidiati; in particolare, sempre qui, il lavoro del vino, la storia millenaria, le tradizioni, un ambiente amato e custodito danno vita ad un formaggio inimitabile, anch'esso celebre per la sua stagionatura e per le sue caratteristiche nutrizionali, oltre che per il gusto inusuale. Naturalmente parliamo del Parmigiano Reggiano. Cito anche Baccoccia nel suo Decamerone, questo formaggio è testimone di una storia che attraverso i secoli e rappresenta un lino alla tradizione, una virtù che rimane immutata anche oggi: lo stesso aspetto, la stessa straordinaria fragranza, lo stesso metodo di lavorazione, negli stessi luoghi e con i medesimi e saggi gesti antichi. Ad accompagnare la stagionatura e la maturazione del formaggio non possono mancare i vini. Sul rettilineo collinare della provincia di Parma, in un habitat favorevole, si producono, da vigni di Barbera, Bonarda e Malvasia, diversi vini raggruppati sotto l'unico DOC Colli di Parma. In testa c'è la famosa Malvasia (dall'omonimo vitigno Malvasia di Candia), poi il Sauvignon (anche con metodo Champenois) ed infine il Rosso Colli di Parma (da uve Barbera e Bonarda) suggerita in vitigno da uva lignaggina. Prozedendo alla scoperta delle bontà gastronomiche che questo territorio e che quest'itinerario propone incontriamo i Musei del Cibo: un circuito dedicato ai prodotti tipici di quest'area, un progetto virtuoso che offre la possibilità di scoprire secoli di tradizione finalizzati a produrre cibi di altissima qualità. Il Museo del Cibo vengono così ad inserirsi in maniera naturale nei percorsi eno-gastronomici e vanno ad arricchire ulteriormente aree già punteggiate da bellezze paesistiche, storiche ed artistiche di rilievo. Il Museo del Prosciutto sorge a Langhirano, nel complesso integralmente restaurato dell'ex Foro Boario, splendida architettura rurale dei primi del Novecento, storicamente destinata alla contrattazione del bestiame. A Felino trova sede, in un ambiente nobile e prestigioso, il Museo del Salame, ospitato nel Castello. Il Museo del Vno è invece ospitato nelle suggestive cantine dell'antica Rocca Sanvitale di Sala Baganzza. La Corte di Garola è la cornice dei Musei della Pata e del Pomodoro, che ripercorrono la storia di due alimenti protagonisti della dieta mediterranea. Poco distante da Garola, a Ottavio Taro, ha sede il Museo Ettore Guastalla dedicato alla Griglia Contadina, che nasce grazie alla fervida passione di collaionista del nostro Estore Guastalla. Richiamano l'attenzione dei visitatori una serie di Musei di notevole interesse, collocati nel territorio di Neviano degli Ardunini, quello della collezione di Luchetti nel capoluogo, il Museo storico della Resistenza a Sasso e quello dell'Uomo e Ambiente a Bazzano.

Adidentrarsi più profondamente nella provincia parmense e raggiungendo quindi i territori appenninici, incontriamo anche la terza Strada dei Saperi, la **Strada del Fungo Porcino di Borgotaro**. La Strada, che si snoda nell'alta Val Taro congiungendosi con la Val Baganzza e la Val Ceno, offre paesaggi affascinanti dove la natura si mescola alla storia e all'arte, con numerosi castelli, pieve, antichi borghi medievali e luoghi di culto. Il Fungo Porcino di Borgotaro è il protagonista di una lunga tradizione di montagna; i ritmi delle stagioni, della gastronomia e le sagre rappresentano ancora oggi momenti d'intensa vitalità vissuti con grande coinvolgimento. Si parte da Beretto, antico borgo di impianto medioevale considerato, con il suo Duomo, il tempio fondamentale della Val Francigena. Spostandosi verso ovest, si entra nel cuore dell'alta Val Taro: Borgotaro è un importante centro dove si possono ammirare antichi ed eleganti palazzi, con molti ristoranti, negozi ed eventi soprattutto nel periodo estivo ed autunnale. Proseguendo lungo la Provinciale 523, s'incrocia Albareto, vero paradiso per i cercatori di funghi, una delle zone più prolifiche del nostro territorio. Compiano, sopra paradosso del nostro itinerario, avamposto difensivo forse già in età arcaica, è ancora racchiuso dall'antica cinta muraria, alla sommità della quale si erge il maestoso Castello dei Landi. Dista in una verde conca ai piedi del monte Pelpi, si trova Bedonia, con le sue case a tinte chiare e luminose forse per influenza della vicina Liguria. Qui si segnala il Santuario della Madonna di San Marco, il Museo di Storia Naturale, il planetario con annesso l'Osservatorio Astronomico e l'antica Biblioteca. Proseguendo si giunge a Tomolo, rinomata località turistica, sede di antichi centri rurali. Si tratta di un territorio che porta in dote alcuni dei più affascinanti scenari dell'intero crinale appenninico. È armoniosamente composto dai rilievi che risalgono dai numerosi corsi d'acqua per giungere alle vette dei confini liguri e toscani. È anche una terra ricca di storia; per secoli i sentieri della fede si sono sovrapposti ai traffici commerciali che dalla Francia e dalla Pianura Padana volevano al mare. L'escursionismo può trovare proprio qui le mete più felici, e la zona si caratterizza anche come affermata terra di vacanze: si annida d'entre con feste e ridà appuntamento al turista in autunno per il menu più stuzzicante offerto qui in scena il Fungo Porcino di Borgotaro, accompagnato dalla gustosa tradizione gastronomica della montagna parmense. Il Fungo Porcino di Borgotaro (Boletus) è naturalmente il prodotto di punta della Strada non a caso insignito e premiato. Si tratta di un prodotto di qualità superiore; ha ricevuto il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) ed è salvaguardato dal Consorzio per la Tutela del Fungo di Borgotaro. A tavola il Porcino di Borgotaro esalta il gusto della tradizione: dall'antipasto alle altre portate, cuochi famosi si sono cimentati ad interpretare questo prodotto con squisite varianti dei temi cari alle consuetudini di montagna: sott'olio, in padella, alla piastra, crudo in fette sottilissime, a tu per tu con scaglie di Parmigiano Reggiano... e poi ancora nel sugo delle tagliatelle, coi tortelli, il riso o gli gnocchi di patate. Si tratta dunque di un prodotto che si integra alla perfezione con l'offerta gastronomica locale, che propone tra le altre cose anche funghi del sottobosco, pani di montagna, torte derba e di patate. Il Museo del Fungo porcino di Borgotaro ha due sedi espositive, a Borgo Val di Taro e ad Albareto. Il Museo approfondisce la storia del fungo porcino e del suo territorio. Nelle due stesse località che ospitano il Museo si organizzano anche due eventi dedicati a questo prelibato prodotto: la Fiera del Fungo di Borgotaro, con punti di degustazione e street food organizzati anche per le consumazioni al tavolo, mostre, incontri con cuochi e specialisti d'interamente musicali.

Ad Albareto va in scena invece la Fiera Nazionale del Fungo Porcino, tra profumati stand enogastronomici, menu "tutto fungo", escursioni, musica, eventi legati alla micologia, show-cooking e divertimento per bambini. Scoprire ciascuno di questi territori significa innanzitutto immergersi in un patrimonio di cultura e di storia che ha plasmato una terra per renderla un punto di riferimento e un modello di sviluppo e di crescita. Il Fungo porcino è un prodotto che si integra alla perfezione con l'offerta gastronomica locale, che propone tra le altre cose anche funghi del sottobosco, pani di montagna, torte derba e di patate. Il Museo del Fungo porcino di Borgotaro ha due sedi espositive, a Borgo Val di Taro e ad Albareto. Il Museo approfondisce la storia del fungo porcino e del suo territorio. Nelle due stesse località che ospitano il Museo si organizzano anche due eventi dedicati a questo prelibato prodotto: la Fiera del Fungo di Borgotaro, con punti di degustazione e street food organizzati anche per le consumazioni al tavolo, mostre, incontri con cuochi e specialisti d'interamente musicali.

Ad Albareto va in scena invece la Fiera Nazionale del Fungo Porcino, tra profumati stand enogastronomici, menu "tutto fungo", escursioni, musica, eventi legati alla micologia, show-cooking e divertimento per bambini. Scoprire ciascuno di questi territori significa innanzitutto immergersi in un patrimonio di cultura e di storia che ha plasmato una terra per renderla un punto di riferimento e un modello di sviluppo e di crescita. Il Fungo porcino è un prodotto che si integra alla perfezione con l'offerta gastronomica locale, che propone tra le altre cose anche funghi del sottobosco, pani di montagna, torte derba e di patate. Il Museo del Fungo porcino di Borgotaro ha due sedi espositive, a Borgo Val di Taro e ad Albareto. Il Museo approfondisce la storia del fungo porcino e del suo territorio. Nelle due stesse località che ospitano il Museo si organizzano anche due eventi dedicati a questo prelibato prodotto: la Fiera del Fungo di Borgotaro, con punti di degustazione e street food organizzati anche per le consumazioni al tavolo, mostre, incontri con cuochi e specialisti d'interamente musicali.

Ad Albareto va in scena invece la Fiera Nazionale del Fungo Porcino, tra profumati stand enogastronomici, menu "tutto fungo", escursioni, musica, eventi legati alla micologia, show-cooking e divertimento per bambini. Scoprire ciascuno di questi territori significa innanzitutto immergersi in un patrimonio di cultura e di storia che ha plasmato una terra per renderla un punto di riferimento e un modello di sviluppo e di crescita. Il Fungo porcino è un prodotto che si integra alla perfezione con l'offerta gastronomica locale, che propone tra le altre cose anche funghi del sottobosco, pani di montagna, torte derba e di patate. Il Museo del Fungo porcino di Borgotaro ha due sedi espositive, a Borgo Val di Taro e ad Albareto. Il Museo approfondisce la storia del fungo porcino e del suo territorio. Nelle due stesse località che ospitano il Museo si organizzano anche due eventi dedicati a questo prelibato prodotto: la Fiera del Fungo di Borgotaro, con punti di degustazione e street food organizzati anche per le consumazioni al tavolo, mostre, incontri con cuochi e specialisti d'interamente musicali.

Strade Vini e Saperi di Emilia

Imagine a region, an area that covers two provinces featuring verdant and luxuriant valleys, rolling hills toppling over each other, fields cultivated with care and passion to grow top-notch produce, medieval villages hiding a legacy of history, art and architecture. And now imagine to walk through these places by following routes where scents, aromas and sonic beauty blend together. Imagine to walk down routes where you can breathe in the atmosphere of places where history and culture are intertwined in a perfect embrace transcending time. This romance between history and culture has continued - precious and intact - into the present and has made us partakers and witnesses of that charm which was a source of inspiration for nobles and intellectuals who fell in love with this area as well as for talented marketers of taste and travellers looking for unique destinations. All of this can be found and appreciated today by walking along a network of taste trails that cross Strade dei Vini e Saperi di Emilia, which explore an area devoted to the pleasure of the senses. These routes wind their way through three territories, three treasure chests that hide villages, landmarks, landscapes and typical products. The first route is the **Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini**, where the beauty of wine-growing landscapes blends with the magic of ancient medieval villages and the authentic taste of local dishes. Then, there is the **Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma** with its renowned food and wine products famous all over the world and, last but not least, the **Strada del Fungo Porcino di Borgotaro**, famous for the most prized variety of mushroom which gives the name to this taste trail and for nature trails, ideal for holidays and hiking.

The itinerary of the **Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini** starts in the beautiful Tidone Valley, a mainly wine-growing region as you can notice by driving along scenic roads, by walking through vineyards and by visiting the many local wineries. Your journey to discover the scents and flavours of this valley starts in Castel San Giovanni. After admiring the undulating hills covered with orderly vineyards and passing through Ganaghello, you reach Ziano Piacentino - the Municipality with the largest vine-covered area in Italy, situated halfway between the provinces of Piacenza and Pavia, it was a town of strategic importance in the Middle Ages, as evidenced by the presence of many castles like those of Semino and Montalba. Continuing towards Vicobonate on the scenic roads that run along ridges, you reach Gorano, a small medieval village perched on a hill overlooking the Valley, where you can see the 11th-century castle. Then, you reach Pianello Val Tidone, situated in an area that was already inhabited in Roman times. The finds discovered in the surrounding countryside are displayed in the Archaeological Museum situated in a wing of the Castle; a few kilometres away, you can admire the imposing fortress Rocca d'Ugolino, perched on a rocky outcrop. Following the route, you arrive in the town of Alta Val Tidone, nestled in a charming natural landscape with numerous wooded areas and trails can be followed on foot, by bike and on horseback. The town also boasts delicious De.Co. products (local specialties protected by a Municipal label) like the batù. The food and wine trail now leads to the Luretta Valley after passing by the evocative Momeliano castle, nestled in vineyards, and then reaches the Trebbia Valley, where you cannot miss a visit to the imposing fortified medieval village of Rivalta and its Castle, which overlooks the left bank of the river Trebbia. Going upstream towards the Upper Trebbia Valley - on the border with Liguria - you can admire its Appennine landscape of rare beauty, the pristine water of the river along with its amazing meanders called anse di San Salvatore an ideal place to go canyoning, kayaking and hiking. Now you are in Bobbio, where you can visit the bridge the Pontic Vecchio, also known as the "Archibased Bridge" or del Diavolo (Devil's Bridge) of Roman origin. It has an unmistakable rustic shape with eleven spans. You continue then towards the village of Colli, situated in a scenic and sunny location, nestled in the greenery of pine forests and chestnut groves; do not miss a visit to the Val Trebbia Adventure Park and explore thrilling treetop trails. Then, the Route passes through the Nure Valley and arrives in Grazzano Visconti, a picturesque village rebuilt in neo-medieval style in the early 19th-century with the aim to create an original arts centre. The village follows a horseshoe plan and develops around its magnificent 14th-century Medieval Castle and Park. After leaving Grazzano, you reach Vigolzone, an area renowned for wine production and home to the Museo della Vite e del Vino "Fernando Pizzigoni", a museum dedicated to grapes and wine situated in the hamlet La Tosa. The route then leads to Ponte dell'Olio, important since ancient times due to its strategic location along the trade routes that linked the Po Plain with Ligurian ports. From here, the route continues towards Gropparello, situated in the Vezzeno Valley, and its Castle - a wonderful example of medieval fortification - and then arrives in Veleia Romana. This ancient Roman village, one of the most important archaeological sites of Roman times in Northern Italy, is situated in the Municipality of Lugagnano Val d'Arena, whose area is full of historical wealth in geological formations dating back to the Pliocene. From Lugagnano Val d'Arena, you can reach the Valchiarana, a wondrous and verdant fantasy valley where you can see the Torticella, a magnificent ancient vineyard now completely renovated which houses a wineshouse with wines from local wineries. You can also follow one of the numerous trails that start from here and go for a walk or hike. After a visit to the historical medieval village of Castel'Arquato, you continue towards Vernasca, situated on the ridge between the torrent Arda and the torrent Ongina; the village still keeps the bell tower and the apse of a Romanesque pieve dedicated to St. Colombanus. A few kilometres away, the gorgeous medieval village of Vigoleno overlooks the valley of the Storno. Remained unspoiled, you enter the heart of the upper Taro Valley: Borgotaro is an important town where you can admire ancient and elegant buildings, with a lot of restaurants, shops and events - especially in the summer and autumn. Continuing along the Provincial Road, 523, you find Albareto, a real paradise for mushroom seekers, one of the richest areas our territory in terms of mushrooms. Compiano, the next stage of your journey, may have already been a defensive outpost in the Carolingian Age and it is still surrounded by the ancient defensive wall and crowned by the majestic Landi Castle. Nestled in a green valley at the foot of Mount Pelpi is the town of Bedonia with its light-coloured houses, whose shades may have been influenced by the proximity to Liguria. Here you can visit the Sanctuary dedicated to the Madonna di San Marco, the museum of Natural History, the planetarium with the Astronomical Observatory and the Ancient Library. Going on, you reach Tomolo - a renowned holiday resort with a lot of ancient rural courts. This area boasts some of the most scenic panoramas of the entire Appennines, with mountainous elements standing out among the numerous waterways on the borders with Liguria and Tuscany. This land is also full of history; pilgrim ways overlapped for centuries with trade routes going from France and the Po Valley to the sea. Hiking finds here its ideal place for green holidays and getaways. This area lives up in the summer and offers tourists appetizing dishes in autumn. The Fungo Porcino di Borgotaro and the tasty culinary tradition of the Parma mountains now enter the scene. The Fungo Porcino di Borgotaro (Boletus) is the flagship product of this Taste Trail and has been awarded several prizes. It is a top-quality product which has been awarded the EU IGP protection (Protected Geographical Indication) and is also protected by the Consortium for the Protection of the Fungo di Borgotaro. In cooking, the Porcino di Borgotaro enhances the taste of tradition: from starters to first and main courses, famous chefs have given their delicious and personal interpretation of traditional mountain dishes: in oil, sautéed, grilled, or simply raw in a salad - cut into very thin slices - with Parmigiano Reggiano flakes, in a tagliatelle sauce, with tortelli, rice or potato gnocchi. Therefore, it matches perfectly with local dishes, which include wild berries, mountain breads, wild herbs pie and potato pie. The Museum dedicated to the Fungo Porcino di Borgotaro has two exhibition venues - one in Borgotaro and the other in Albareto - where you can learn about the story and territory of this delicious mushroom. The two towns housing the museum venues are also home to two events dedicated to this delicious food: the Fiera del Fungo di Borgotaro with tasting areas and street-food stalls with tables to enjoy your meal, exhibitions, show-cooking events and musical entertainment. Albareto houses the national event Fiera Nazionale del Fungo Porcino with food and wine stalls, mushroom-based menus, excursions, music events dedicated to mycology and fun for children. Discovering these territories means first of all plunging into a legacy of culture and history that has shaped this land and made it a reference point and a virtuous model where man is at the service of nature and this one returns to him products and a uniqueness that makes this region appreciated all over the world. This ideal sensory journey is just an invitation to a more attentive discovery which will give every traveller a lot for experiencing and savouring an area where cheerful encounters, fascinating traditions and authentic gems of beauty blend with people's warm hospitality. Let us welcome you to the region of God Living and get ready to taste ancient and immortal flavours able to keep up with the taste of modern times.

Grazzano Visconti Castel-Castello
Cena in vigna Dinner in vineyards
Grana Padano DOP - PDO
Coppa Piacentina DOP - PDO

Tortelli con la coda Traditional stuffed pasta
Collina di Langhirano Langhirano hills
Fungo Porcini di Borgotaro IGP - PGI
Fungo Porcini sott'olio - in oil
Malvasia di Candia Aromatica DOC - PDO

Prosciutto di Parma DOP - PDO
Parmigiano Reggiano DOP - PDO
Fungo Porcini di Borgotaro IGP - PGI
Fungo Porcini sott'olio - in oil
Fungo Porcini sott'olio - in oil

Prosciutto di Parma DOP - PDO
Parmigiano Reggiano DOP - PDO
Fungo Porcini di Borgotaro IGP - PGI
Fungo Porcini sott'olio - in oil
Fungo Porcini sott'olio - in oil

EMILIA

A Wine & Food Region to enjoy

Imagine a region, an area that covers two provinces featuring verdant and luxuriant valleys, rolling hills toppling over each other, fields cultivated with care and passion to grow top-notch produce, medieval villages hiding a legacy of history, art and architecture. And now imagine to walk through these places by following routes where scents, aromas and sonic beauty blend together. Imagine to walk down routes where you can breathe in the atmosphere of places where history and culture are intertwined in a perfect embrace transcending time. This romance between history and culture has continued - precious and intact - into the present and has made us partakers and witnesses of that charm which was a source of inspiration for nobles and intellectuals who fell in love with this area as well as for talented marketers of taste and travellers looking for unique destinations. All of this can be found and appreciated today by walking along a network of taste trails that cross Strade dei Vini e Saperi di Emilia, which explore an area devoted to the pleasure of the senses. These routes wind their way through three territories, three treasure chests that hide villages, landmarks, landscapes and typical products. The first route is the **Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini**, where the beauty of wine-growing landscapes blends with the magic of ancient medieval villages and the authentic taste of local dishes. Then, there is the **Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma** with its renowned food and wine products famous all over the world and, last but not least, the **Strada del Fungo Porcino di Borgotaro**, famous for the most prized variety of mushroom which gives the name to this taste trail and for nature trails, ideal for holidays and hiking.

The itinerary of the **Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini** starts in the beautiful Tidone Valley, a mainly wine-growing region as you can notice by driving along scenic roads, by walking through vineyards and by visiting the many local wineries. Your journey to discover the scents and flavours of this valley starts in Castel San Giovanni. After admiring the undulating hills covered with orderly vineyards and passing through Ganaghello, you reach Ziano Piacentino - the Municipality with the largest vine-covered area in Italy, situated halfway between the provinces of Piacenza and Pavia, it was a town of strategic importance in the Middle Ages, as evidenced by the presence of many castles like those of Semino and Montalba. Continuing towards Vicobonate on the scenic roads that run along ridges, you reach Gorano, a small medieval village perched on a hill overlooking the Valley, where you can see the 11th-century castle. Then, you reach Pianello Val Tidone, situated in an area that was already inhabited in Roman times. The finds discovered in the surrounding countryside are displayed in the Archaeological Museum situated in a wing of the Castle; a few kilometres away, you can admire the imposing fortress Rocca d'Ugolino, perched on a rocky outcrop. Following the route, you arrive in the town of Alta Val Tidone, nestled in a charming natural landscape with numerous wooded areas and trails can be followed on foot, by bike and on horseback. The town also boasts delicious De.Co. products (local specialties protected by a Municipal label) like the batù. The food and wine trail now leads to the Luretta Valley after passing by the evocative Momeliano castle, nestled in vineyards, and then reaches the Trebbia Valley, where you cannot miss a visit to the imposing fortified medieval village of Rivalta and its Castle, which overlooks the left bank of the river Trebbia. Going upstream towards the Upper Trebbia Valley - on the border with Liguria - you can admire its Appennine landscape of rare beauty, the pristine water of the river along with its amazing meanders called anse di San Salvatore an ideal place to go canyoning, kayaking and hiking. Now you are in Bobbio, where you can visit the bridge the Pontic Vecchio, also known as the "Archibased Bridge" or del Diavolo (Devil's Bridge) of Roman origin. It has an unmistakable rustic shape with eleven spans. You continue then towards the village of Colli, situated in a scenic and sunny location, nestled in the greenery of pine forests and chestnut groves; do not miss a visit to the Val Trebbia Adventure Park and explore thrilling treetop trails. Then, the Route passes through the Nure Valley and arrives in Grazzano Visconti, a picturesque village rebuilt in neo-medieval style in the early 19th-century with the aim to create an original arts centre. The village follows a horseshoe plan and develops around its magnificent 14th-century Medieval Castle and Park. After leaving Grazzano, you reach Vigolzone, an area renowned for wine production and home to the Museo della Vite e del Vino "Fernando Pizzigoni", a museum dedicated to grapes and wine situated in the hamlet La Tosa. The route then leads to Ponte dell'Olio, important since ancient times due to its strategic location along the trade routes that linked the Po Plain with Ligurian ports. From here, the route continues towards Gropparello, situated in the Vezzeno Valley, and its Castle - a wonderful example of medieval fortification - and then arrives in Veleia Romana. This ancient Roman village, one of the most important archaeological sites of Roman times in Northern Italy, is situated in the Municipality of Lugagnano Val d'Arena, whose area is full of historical wealth in geological formations dating back to the Pliocene. From Lugagnano Val d'Arena, you can reach the Valchiarana, a wondrous and verdant fantasy valley where you can see the Torticella, a magnificent ancient vineyard now completely renovated which houses a wineshouse with wines from local wineries. You can also follow one of the numerous trails that start from here and go for a walk or hike. After a visit to the historical medieval village of Castel'Arquato, you continue towards Vernasca, situated on the ridge between the torrent Arda and the torrent Ongina; the village still keeps the bell tower and the apse of a Romanesque pieve dedicated to St. Colombanus. A few kilometres away, the gorgeous medieval village of Vigoleno overlooks the valley of the Storno. Remained unspoiled, you enter the heart of the upper Taro Valley: Borgotaro is an important town where you can admire ancient and elegant buildings, with a lot of restaurants, shops and events - especially in the summer and autumn. Continuing along the Provincial Road, 523, you find Albareto, a real paradise for mushroom seekers, one of the richest areas our territory in terms of mushrooms. Compiano, the next stage of your journey, may have already been a defensive outpost in the Carolingian Age and it is still surrounded by the ancient defensive wall and crowned by the majestic Landi Castle. Nestled in a green valley at the foot of Mount Pelpi is the town of Bedonia with its light-coloured houses, whose shades may have been influenced by the proximity to Liguria. Here you can visit the Sanctuary dedicated to the Madonna di San Marco, the museum of Natural History, the planetarium with the Astronomical Observatory and the Ancient Library. Going on, you reach Tomolo - a renowned holiday resort with a lot of ancient rural courts. This area boasts some of the most scenic panoramas of the entire Appennines, with mountainous elements standing out among the numerous waterways on the borders with Liguria and Tuscany. This land is also full of history; pilgrim ways overlapped for centuries with trade routes going from France and the Po Valley to the sea. Hiking finds here its ideal place for green holidays and getaways. This area lives up in the summer and offers tourists appetizing dishes in autumn. The Fungo Porcino di Borgotaro and the tasty culinary tradition of the Parma mountains now enter the scene. The Fungo Porcino di Borgotaro (Boletus) is the flagship product of this Taste Trail and has been awarded several prizes. It is a top-quality product which has been awarded the EU IGP protection (Protected Geographical Indication) and is also protected by the Consortium for the Protection of the Fungo di Borgotaro. In cooking, the Porcino di Borgotaro enhances the taste of tradition: from starters to first and main courses, famous chefs have given their delicious and personal interpretation of traditional mountain dishes: in oil, sautéed, grilled, or simply raw in a salad - cut into very thin slices - with Parmigiano Reggiano flakes, in a tagliatelle sauce, with tortelli, rice or potato gnocchi. Therefore, it matches perfectly with local dishes, which include wild berries, mountain breads, wild herbs pie and potato pie. The Museum dedicated to the Fungo Porcino di Borgotaro has two exhibition venues - one in Borgotaro and the other in Albareto - where you can learn about the story and territory of this delicious mushroom. The two towns housing the museum venues are also home to two events dedicated to this delicious food: the Fiera del Fungo di Borgotaro with tasting areas and street-food stalls with tables to enjoy your meal, exhibitions, show-cooking events and musical entertainment. Albareto houses the national event Fiera Nazionale del Fungo Porcino with food and wine stalls, mushroom-based menus, excursions, music events dedicated to mycology and fun for children. Discovering these territories means first of all plunging into a legacy of culture and history that has shaped this land and made it a reference point and a virtuous model where man is at the service of nature and this one returns to him products and a uniqueness that makes this region appreciated all over the world. This ideal sensory journey is just an invitation to a more attentive discovery which will give every traveller a lot for experiencing and savouring an area where cheerful encounters, fascinating traditions and authentic gems of beauty blend with people's warm hospitality. Let us welcome you to the region of God Living and get ready to taste ancient and immortal flavours able to keep up with the taste of modern times.

Grazzano Visconti Castel-Castello
Cena in vigna Dinner in vineyards
Grana Padano DOP - PDO
Coppa Piacentina DOP - PDO

Tortelli con la coda Traditional stuffed pasta
Collina di Langhirano Langhirano hills
Fungo Porcini di Borgotaro IGP - PGI
Fungo Porcini sott'olio - in oil
Malvasia di Candia Aromatica DOC - PDO

Prosciutto di Parma DOP - PDO
Parmigiano Reggiano DOP - PDO
Fungo Porcini di Borgotaro IGP - PGI
Fungo Porcini sott'olio - in oil
Fungo Porcini sott'olio - in oil

Prosciutto di Parma DOP - PDO
Parmigiano Reggiano DOP - PDO
Fungo Porcini di Borgotaro IGP - PGI
Fungo Porcini sott'olio - in oil
Fungo Porcini sott'olio - in oil

EMILIA

A Wine & Food Region to enjoy

Imagine a region, an area that covers two provinces featuring verdant and luxuriant valleys, rolling hills toppling over each other, fields cultivated with care and passion to grow top-notch produce, medieval villages hiding a legacy of history, art and architecture. And now imagine to walk through these places by following routes where scents, aromas and sonic beauty blend together. Imagine to walk down routes where you can breathe in the atmosphere of places where history and culture are intertwined in a perfect embrace transcending time. This romance between history and culture has continued - precious and intact - into the present and has made us partakers and witnesses of that charm which was a source of inspiration for nobles and intellectuals who fell in love with this area as well as for talented marketers of taste and travellers looking for unique destinations. All of this can be found and appreciated today by walking along a network of taste trails that cross Strade dei Vini e Saperi di Emilia, which explore an area devoted to the pleasure of the senses. These routes wind their way through three territories, three treasure chests that hide villages, landmarks, landscapes and typical products. The first route is the **Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini**, where the beauty of wine-growing landscapes blends with the magic of ancient medieval villages and the authentic taste of local dishes. Then, there is the **Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma** with its renowned food and wine products famous all over the world and, last but not least, the **Strada del Fungo Porcino di Borgotaro**, famous for the most prized variety of mushroom which gives the name to this taste trail and for nature trails, ideal for holidays and hiking.

The itinerary of the **Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piac**



Strade Uini e Sapori di Emilia



- Parchi Regionali Regional Parks
- Riserva Regionale Regional Reserve
- Castelli Castles
- Musei del Cibo e del Vino Museum of Food and Wine



EMILIA

La terra dello slow mix



L'Europa investe nelle zone rurali