



# Strada del Prosciutto e dei Vini dei colli di Parma



Tra Crisopoli e la Terra della Luna

[www.stradadelprosciutto.it](http://www.stradadelprosciutto.it)

# ATTENZIONE INFORMAZIONE DI QUALITÀ:

MAX INFORMATION 7

Il Parmigiano-Reggiano ha una zona d'origine che è unica: Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova (a destra del fiume Po) e Bologna (a sinistra del fiume Reno).

È prodotto in modo artigianale con il latte di due mungiture quotidiane.

Parmigiano-Reggiano è fatto solo con il latte delle mucche della zona d'origine.

È NATURALE AL 100%,  
SENZA CONSERVANTI  
NÈ LISOZIMA.  
STAGIONA PER PIÙ DI 2 ANNI,  
DIVENTANDO COSÌ  
ALTAMENTE DIGERIBILE  
ED ENERGETICO.

Viene controllato  
forma per forma,  
ed è tutelato dal Consorzio  
del Parmigiano-Reggiano.

[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)



QUANDO C'È, SI NOTA.



# Benvenuti nella 'valle del cibo'

**F**ra le varie proposte promozionali anche quest'anno si è realizzata la guida della "Strada del Prosciutto e dei Vini dei colli di Parma" un percorso accattivante e pieno di sorprese paesaggistiche, storiche, architettoniche, enogastronomiche e culturali, racchiuso fra Crisopoli (Parma) e la terra della luna (Lunezia).

Una guida che ci accompagna in questo meraviglioso lembo di terra, lungo una "strada" che grazie alle caratteristiche eccezionali dei suoi prodotti tipici, il rispetto delle tradizioni, alle zone di tutela e ricche di fascino ha raccolto non poche soddisfazioni e riconoscimenti.

E' con soddisfazione che mi sento di accompagnare il turista che ha occhio ed animo per assaporare, assaggiare, gustare, sorseggiare, ascoltare, carpire e

vivere, queste vallate.

E' con piacere che mi sento di renderlo partecipe alle nostre più accattivanti offerte turistiche culturali, alle manifestazioni fieristiche, che esaltano il sapere e la storia dei nostri valligiani; alla scoperta di quella miriade di prodotti minori che degnamente accompagnano le superiorità indiscusse del territorio.

Il mio è un invito a leggere la guida e a scegliere secondo preferenza, augurando un buon soggiorno sul nostro territorio.



**Mario Schianchi**

presidente della Strada del Prosciutto  
e dei Vini dei Colli di Parma

