

La Via Francigena

3. Strada di ieri e di oggi



Maria Rattà

Pellegrini di ieri



Pellegrini del Giubileo del 1300, il primo nella storia della Chiesa



I pellegrini del Medioevo: fedeli, penitenti, condannati e "ladri"

Il pellegrinaggio a Roma per motivi di fede vide i suoi albori subito dopo l'affermazione del Cristianesimo, sviluppandosi dunque tra il I e il II sec. d.C., allorché i fedeli cominciarono a intraprendere dei pellegrinaggi «ad limina apostolorum», per rendere omaggio agli apostoli Pietro e Paolo, i cui corpi, in accordo alla tradizione¹, si trovavano nella Basilica Vaticana e sulla via Ostiense. Ma fu soprattutto dal IV secolo in poi che i flussi di pellegrini si intensificarono, con la scelta della religione cristiana quale culto ufficiale dell'Impero².

Nel Medioevo i pellegrini romei viaggiavano attrezzati con il tipico "kit" del pellegrino: bisaccia, bordone, cappa e cappello.

Si partiva di solito in primavera, per essere facilitati nel cammino, specialmente nel guadare fiumi e torrenti, ma anche per superare i passi montani.

Si viaggiava dunque per fede, ma anche per altre motivazioni, come quelle penitenziali: «risale al Medioevo e precisamente al tempo dell'Inquisizione il pellegrinaggio penitenziale imposto a tutti coloro che confessavano peccati contro la fede o che erano semplicemente sospettati di eresia. Per i peccati più gravi, quali il sacrilegio, l'incesto, lo stupro, la sodomia, l'adulterio o scandali sessuali nell'ambito ecclesiastico, non bastava il solo pellegrinaggio espiativo, ma al reo veniva imposto il pagamento di una "tariffa" cosiddetta penitenziale, che variava secondo i casi. Sulla strada del pellegrinaggio si immettevano quindi non soltanto devoti e uomini di fede, in cerca della salvezza dell'anima, ma anche "imputati di reato", "colpevoli di peccati gravi" che venivano condannati a "pigrinare", oltre che mendicanti, vagabondi in cerca di avventure, e figure i più strani e i più volenti, tutti immersi in una pratica del "viaggiare", a volte troppo libera e non facilmente disciplinabile dalla struttura ecclesiastica»³.

Non va neppure dimenticato che, soprattutto con la dominazione carolingia e l'unificazione del territorio, a partire dalla prima metà del IX secolo il pellegrinaggio conobbe un ulteriore fase di sviluppo, spesso connessa alla ricerca di reliquie, che non di rado si ottenevano perpetrando dei veri e propri furti⁴.

Con l'istituzione del Giubileo del 1300 si assistette, infine, a un boom del pellegrinaggio a Roma, che si ripeté solamente dopo poco più di un secolo, con il Giubileo del 1450.

¹ Per approfondire cfr. Maria Rattà (a cura), *San Pietro. Martire a Roma*, Sito internet *Note di Pastorale Giovanile* http://www.notedipastoralegiovanile.it/index.php?option=com_content&view=article&id=9569%3Asan-pietro-martire-a-roma&catid=481%3Agiubileo-della-misericordia&Itemid=1; *San Paolo. Da Gerusalemme a Roma. Martire per il Vangelo*, Sito internet *Note di Pastorale Giovanile*, http://www.notedipastoralegiovanile.it/index.php?option=com_content&view=article&id=9911:san-paolo-da-gerusalemme-a-roma-martire-per-il-vangelo&catid=481:giubileo-della-misericordia

² Cfr. Franco Cardini, *Il "miraggio" della Terrasanta tra pellegrinaggio e crociate*, *Cit.*, p. 3.

³ Francesco Gligora, Biagia Catanzaro, *Il pellegrinaggio giubilare a Roma. Itinerari di fede e di arte*, Armando, 2015, p. 24.

⁴ Michel Sot, *Pellegrinaggio*, in Jaques Le Goff, Jean Claude Shmitt (a cura), *Dizionario dell'Occidente medievale*, II, Einaudi, 2004, p. 891.

La mensa del pellegrino

«La parola "bisaccia" deriva da *bis saccum*, il doppio sacco che poteva essere portato a tracolla o posto sulla sella dell'animale che portava il viaggiatore.

Nella bisaccia il pellegrino aveva la sua scorta alimentare, e possiamo immaginare di cosa si trattasse: pani di cereali (quelli che oggi chiamiamo "minori" come orzo, segale, farro), qualche pezzetto di formaggio stagionato, carni secche, frutta in guscio o essicata. In poche parole, tutto ciò che era economico, leggero, nutriente e soprattutto non deteriorabile. Piatti più elaborati, ma sempre legati a ingredienti semplici, dovevano essere offerti negli ostelli, nelle *hostarie* o presso le case in cui il pellegrino sostava la sera quando poteva contare su un pasto caldo. Stando alle ricostruzioni storiche, il viaggiatore poteva riconoscere una *hostaria* dai segni identificativi posti fuori la porta, come una frasca o un ramo d'albero e gli *hospitia* dal rintocco di una campana che suonava di notte per un'ora di seguito e nei giorni di maltempo. Immaginate un ambiente caldo, fumoso, poco illuminato, dove tutti i commensali mangiavano alla stessa tavola ma con una differenza sostanziale nel servizio: i piatti più elaborati potevano essere serviti ai pellegrini più abbienti, quelli dotati di moneta; coloro che, invece, potevano contare su pochi denari o che facevano affidamento sull'ospitalità di frati e contadini, dovevano accontentarsi di zuppe a base di legumi, farro, orzo oppure polente, accompagnati dal pane nero del pellegrino, chiamato "pane della penitenza".

I viandanti sicuramente non mancarono di cibarsi dei prodotti caseari realizzati durante l'alpeggio e dei salumi consumati dai pastori quali antenati della *Fontina* valdostana d'alpeggio o la *Motsetta*. È molto probabile, inoltre, che durante il cammino a complemento della dieta pellegrina dovessero essere consumati molti prodotti del sottobosco come sorbe, ciliegie acide ma anche piccoli frutti di bosco e nocciole. Non mancavano poi l'allevamento e la produzione casearia che ha permesso di sviluppare un'enogastronomia basata su grandi formaggi (impossibile non citare il *Parmigiano Reggiano* e la *Toma piemontese*), sulla lavorazione delle carni (salami di capra, salami d'oca e prosciutti) e naturalmente su prodotti da forno come la pasta, le focacce, gli gnocchi o il *Pane giallo* fatto con farina di frumento e mais. Il territorio appenninico attraversato dalla Via è caratterizzato da un paesaggio simile a quello valdostano, in cui rilievi più o meno aspri hanno determinato la difficoltà nello sviluppo agricolo e la scelta di coltivare cereali molto rustici. Tuttavia l'economia dell'Appennino è stata per secoli basata



Miniatura dal Libro del re Modus e della regina Ratio. XIV sec.

soprattutto sul castagno»⁵. Nell'area laziale «a partire dal medioevo si diffuse ampiamente la pratica della mezzadria, con il proprietario terriero che concedeva al contadino, il mezzadro appunto, la coltivazione di un terreno medio-piccolo, in cambio della metà della rendita. L'interesse che entrambe le parti avevano per la coltivazione della terra, spinse alla valorizzazione anche del più piccolo appezzamento agricolo, incentivando indirettamente la diversificazione delle produzioni. Spesso i vigneti erano alternati a oliveti, gli alberi di castagno ai noci e il grano al farro»⁶. Erano questi i paesaggi visti e "gustati" dai pellegrini del passato.



Affresco dal Castello di Issogne, in provincia di Aosta

⁵ Giovanna Castelli, *La bisaccia del pellegrino: un marchio per una gamma di prodotti francigeni*, in A.A. V.V. *La bisaccia del pellegrino. Camminare di gusto lungo la Via Francigena*, Associazione Civita-Marsilio Editore, 2015, pp. 33; 41; 46; 48.

⁶ Carlo Hausmann, *La cultura del cibo lungo la Via Francigena*, in *Cit.*, pp. 49-50.

I LONGOBARDI E IL LORO INFLUSSO SULLA GASTRONOMIA

«Il giovane re Alboino giunse in Italia con tutta la sua gente durante una delle ultime invasioni barbariche; l'Impero Romano era ormai in disgregazione ed egli, varcate le Alpi discese, senza quasi trovar resistenza, nella fertile pianura padana.

I Longobardi erano abili cacciatori ed allevatori; sulla presenza degli animali fondavano la loro cultura alimentare; a loro si debbono tutta una serie di alimenti, nati dalla necessità di conservare per i lunghi spostamenti le carni macellate: le conserve sotto sale (ch'essi importavano dalle saline di Comacchio⁷) da cui trae, molto probabilmente, origine il prosciutto, le lunghe cotture che hanno dato origine ai nostri lessi, bolliti, stracotti, stufati, brasati...

Leggenda vuole che il nostro re fosse talvolta misericordioso: dopo l'assedio e la capitolazione di Pavia, come vendetta, egli ordinò che tutti gli abitanti fossero uccisi e che la città fosse distrutta; s'incamminò a cavallo verso le sue intenzioni ma, giunto fuori delle mura, il cavallo s'arrestò e non volle proseguire.

Alboino stizzito ordinò ai cittadini di consegnare prigioniere dodici fanciulle: le ragazze uscirono ed una di loro recava fra le mani un pane dolce a forma di colomba; veduto il dolce il cavallo si mosse e condusse il re nella città. Il fatto commosse (o forse spaventò) il sovrano che, deposti i suoi propositi, risparmiò la città e ne fece la capitale del suo regno. A questo dolce simbolo di riconciliazione si sovrappose la tradizione cristiana della Pasqua⁸. Secondo un'altra versione della leggenda, Alboino – dopo l'ingresso a Pavia, avvenuto alla vigilia della Pasqua del 572 – sarebbe stato placato dall'offerta di un panettiere (o comunque della gente del posto, secondo la versione più credibile⁹), che avrebbe recato in dono un dolce a forma di colomba, invitando il re ad accettarlo in segno di pace¹⁰.



Proprio rifacendosi a queste leggende l'azienda italiana *Motta* decise di commercializzare la produzione della Colomba pasquale così come la conosciamo oggi.

IL PANE CON IL BOLLO (Emilia Romagna)

Nel vasto panorama dei tanti pani che anche il pellegrino contemporaneo può degustare in Emilia Romagna ve n'è uno molto particolare, nato nel Quattrocento. Si tratta del cosiddetto *pane con il bollo*, il cui nome derivò dalla pallina di impasto che era inserita al centro della forma, per distinguerlo da tutti gli altri tipi.

Questo era infatti un alimento destinato ai pellegrini e in quanto tale la sua produzione godeva di un finanziamento da parte delle autorità ecclesiastiche. Si ottiene con farina di grano tenero impastata con acqua, sale, lievito naturale e di birra; dopo la prima lievitazione si aggiungono farina e acqua e dopo la seconda l'impasto viene diviso in pagnotte allungate di circa 800 grammi di peso: è su di esse che si sovrappone il classico bollo prima di infornare¹¹.



⁷ O anche di Salsomaggiore, Cfr. *Curiosità*, Sito internet ufficiale del *Prosciutto di Parma*, http://www.prosciuttodiparma.com/it_IT/prosciutto/curiosita

⁸ *Alboino, re dei Longobardi*, Sito internet *Accademia Barilla*, <http://www.academiabarilla.it/italian-food-academy/personaggi-storici-curiosita/alboino-longobardi.aspx>

⁹ Maurizio Bertera, *Una colomba fa primavera anche fra mille farciture*, in *Il Giornale*, 26 marzo 2016, <http://www.ilgiornale.it/news/colomba-fa-primavera-anche-mille-farciture-1239516.html>

¹⁰ *La colomba*, Sito internet ufficiale della *Motta*, <http://www.mottamilano.it/myth/colomba>

¹¹ Cfr. *Pane con il bollo*, in *Pane e pizza*, Touring Editore, 2004, pp. 58-59.

IL CALDERONE DI ALTOPASCIO (Toscana)

Ad Altopascio l'ospitalità e le cure offerte a pellegrini e ammalati comprendevano anche una buona razione di cibo. Il vitto era particolarmente abbondante: quando nel 1232 le modalità di assistenza furono egolamentate, venne sancita anche una specie di "diritto" al pane per quanti usufruivano dell'accoglienza da parte dei Cavalieri del Tau¹².



Rievocazione storica durante la *Festa del Calderone d'Altopascio*

Ma lo *Spedale* di Altopascio era famoso soprattutto per la sua minestra, detta *Calderone d'Altopascio*, che prendeva il nome dal grande paiolo (probabilmente di enormi dimensioni) in cui veniva cucinata una sorta di minestrone, a base di cereali, legumi e molte verdure, il tutto condito abbondantemente. La fama dello *Spedale* legata alla capacità di rifocillarne gli assistiti portò addirittura a coniare il detto «*Morir di fame ad Altopascio*», per indicare una persona così sciocca da non riuscire a cavarsela... perché dove il vitto abbondava, come ad Altopascio, solo uno sciocco poteva morire di fame.

Ogni anno, il 25 luglio, festa di san Giacomo (patrono di Altopascio) ha luogo la tradizionale *Festa del Calderone*. In quell'occasione in piazza Ospitalieri, ma anche in varie vie del centro storico, vengono cotti (dentro veri e propri calderoni) quintali di pastasciutta, poi conditi con sugo. I piatti fumanti sono distribuiti gratuitamente ai presenti.

¹² Cfr. *Pane di Altopascio*, Sito internet *Food in Italy*,
http://www.foodinitaly.com/prodotti/PANE_DI_ALTOPASCIO-50898.html

Finalmente a Roma: un canto di gioia!

«Nelle fasi finali del Pellegrinaggio a Roma, il pellegrino che proveniva da Nord raggiungeva la sommità di Monte Mario e da questa posizione riusciva a scorgere la Basilica di San Pietro. Da lì si inginocchiava, baciava la terra e intonava l'inno "O Roma nobilis". Per questo motivo, Monte Mario, nel Medioevo fu denominato "Mons Gaudii" ossia Monte della gioia»¹³.

Questo canto, ritrovato in un manoscritto vaticano (MS Vat. Lat. 3227) dell'inizio del XII secolo, e in uno cassinese (Monte Cassino 318) dell'XI, compare nel suo testo completo solo nel primo, mentre nel secondo è presente la prima strofa. Circa l'origine, l'opinione prevalente è che sia nato in ambito veronese, mentre secondo altri sarebbe da ascrivere all'abbazia di Montecassino o alle sue vicinanze.

«O Roma nobilis, orbis et domina,
Cunctarum urbium excellentissima,
Roseo martyrum sanguine rubea,
Albis et liliis virginum candida;

**Rit. Salutem dicimus tibi per omnia;
Te benedicimus: Salve per saecula!**

Petre tu praepotens caelorum claviger,
Vota precantium exaudi jugiter,
Cum bis sex tribuum sederis arbiter,
Factus placabilis iudica leniter,
Terque petentibus nunc temporaliter
Ferto suffragia misericorditer.

Rit.

O Paule suscipe nostra precamina,
Cujus philosophos vicit industria,
Factus oeconomus in domo regia,
Divini muneris appone fercula,
Ut quae repleverit te sapientia,
Ipsa nos repleat tua dogmata.

Rit»¹⁴.

O Roma nobile, e signora del mondo,
Eccellentissima tra tutte le città,
Rossa del sangue rosato dei Martiri,
Splendente dei bianchi gigli delle vergini.

Rit. Ti annunciamo la salvezza attraverso
ogni vicissitudine;
Ti benediciamo: salve per tutti i secoli!



Il canto è probabilmente databile un secolo prima rispetto al manoscritto in cui fu rinvenuto, dunque è collocabile tra il IX e il X secolo, ma secondo altri sarebbe addirittura "antichissimo"¹⁵.

¹³ Jacopo Feliciani, *Il canto dei pellegrini romei*, Sito internet NoTiTIAE, <http://www.notitiae.info/2012/08/12/il-canto-dei-pellegrini-romei/>

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ Cfr. Francesco Gligora, Biagia Catanzaro, *Cit.*, p. 45.

Il testo è «una poesia di pellegrinaggio, l'opera è concepita nelle sue prime righe di versi in rima per celebrare la Roma Cristiana *cunctarum urbium excellentissima* (la più eccellente delle città), la destinazione dei cristiani in cerca di perdono presso le tombe degli apostoli.

Le ultime dodici righe consistono in preghiere a Pietro e Paolo, i principali martiri della città. Il poeta prega Pietro, *prepotens caelorum claviger* (potente clavigero del cielo) per ottenere misericordia, e Paolo, *economus in dono regia divina* (amministratore nel palazzo reale di Dio), affinché comunichi il dono della divina grazia ai penitenti¹⁶. Roma non è più scenario dell'epica martiriale, ma ne diventa protagonista, prima dei santi stessi¹⁷.

La fama del canto si deve principalmente agli studi di G. Niebuhr (*editio princeps*, 1829) e L. Traube (1891). Già nel 1822 era stata cantata a Roma e Berlino, musicata da Giuseppe Baini. In seguito Peter Wagner pubblicò quello che doveva essere l'originale motivo, dimostrando così la non autenticità della versione di Baini¹⁸.

La popolarità crescente del canto raggiunse il suo culmine nel 1950, quando fu scelto come inno ufficiale dell'Anno giubilare¹⁹.



O Roma nobilis è facilmente reperibile su *You Tube*, per es. all'indirizzo

<https://youtu.be/CEn1me8Fn34>

dove si può ascoltare la versione originale, oppure all'indirizzo

<https://youtu.be/tQ9qY7Sp8Mw>

in cui si trova la versione di Baini e, in altra pagina, è presente anche quella del famoso compositore Franz Listz

<https://youtu.be/gDVf58Nb5Do>.

¹⁶ Ronald G. Witt, *The Two Latin Cultures and the Foundation of Renaissance Humanism in Medieval Italy*, Cambridge University Press, 2012, p. 83.

¹⁷ Francesco Stella, *Roma antica nella poesia mediolatina*, in *Roma antica nel Medioevo. Mito, rappresentazioni, sopravvivenze nella 'Respublica Christiana' dei secoli IX, XIII. Atti della quattordicesima Settimana internazionale di studio. Mendola, 24-28 agosto 1998*, Vita e Pensiero, 2001, p. 289.

¹⁸ Voce *O Roma Nobilis*, Sito internet della *New Catholic Encyclopedia*,

<http://www.encyclopedia.com/religion/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/o-roma-nobilis>

¹⁹ Cfr. Ronald G. Witt, *Cit.*

Luoghi di accoglienza

Il cominciare ad affluire di grosse concentrazioni di pellegrini di condizioni anche modeste viene testimoniato da elementi che indirettamente ce ne parlano, come l'ampliamento, sotto Sergio I (687-701), di un ospizio realizzato in precedenza da Papa Simmaco (498-514), il quale aveva fatto approntare dei letti sotto il porticato esterno di San Pietro. Leone III (795-816) provvide a ingrandire la struttura, e «vi affiancò delle terme. Anche i monasteri accoglievano i pellegrini, in quantità sempre maggiore. Nel IX secolo, esistevano a Roma delle *scholae*, cioè degli ospizi destinati all'accoglienza di gruppi di pellegrini divisi in base alla loro nazione di provenienza. Erano così state create una *schola* dei Franchi, una dei Frisoni, una dei Longobardi e una dei Sassoni. Quest'ultima, ricordata per la prima volta nel 799, era la più importante in ragione del numero di pellegrini angolosassoni. Occupava quasi un quartiere di Roma. Forse esisteva anche una *schola* degli Scoti o degli Irlandesi»²⁰.



I pontefici Simmaco (in alto), Sergio I e Leone III (in basso da sin.), immortalati nei mosaici di Sant'Agnese fuori le mura e di San Paolo fuori le mura

²⁰ Michel Sot, in *Citt.*, p. 891.

LE «SCHOLAE», IN PARTICOLARE QUELLA «SAXONUM»

Le *scholae* erano strutture per accogliere i sempre più numerosi pellegrini e fedeli di una certa nazionalità che andavano alla tomba di Pietro. «L'intera zona vaticana nel IX secolo divenne borgo. Le *scholae* erano quindi albergo, ospizio, ospedale, chiesa, cimitero per i loro connazionali. La prima nazione a costruire la *schola* fu quella dei Sassoni nel 727 d.C. circa grazie alla donazione del terreno che Papa Gregorio II fece al re Caedwalla prima e poi al suo successore Ine. Successivamente i Longobardi e poi i Frisoni (754 o 797), Ungheresi e Armeni (1000) costruirono le loro *scholae*. La zona vaticana era un territorio staccato dalla città della riva sinistra e maggiormente assoggettata alle invasioni degli eserciti barbarici. Nell'846 e 849 le orde dei saraceni»²¹ spinsero «Carlo Magno e Lotario (re d'Italia) e il Papa Leone IV a fortificare la zona (le precedenti fortificazioni di Leone III furono distrutte dai cittadini romani). Venne a formarsi così la cittadella Leoniana. Le vie principali della città leoniana (verso Roma) erano la via dei portici (attuale via conciliazione da Castel Sant'Angelo collegava alla Basilica San Pietro) e una via, indicata nei documenti antichi come l'attuale Via di Borgo Santo Spirito che collegava il porto maggiore che dava sul Tevere, usato per lo scarico delle merci necessario a sostenere le varie *scholae*. La Chiesa venne edificata da Papa Leone IV grazie ai soldi derivanti dalla tassa che Offa, successore di Ine, aveva imposto ai nobili del suo regno»²² e fu intitolata a *Sancta Dei Genitrix* (con l'aggiunta *in Sassia*). Il Papa inoltre aprì la porta di Santo Spirito. il termine *in Sassia* passò presto al ponte neroniano (i cui resti sono ancora visibili quando il Tevere è più secco). Dopo il 1066, quando con la battaglia di Hastings i Normanni sconfissero i Sassoni, l'afflusso dei pellegrini sassoni si ridusse insieme con le offerte. L'intera *Schola Saxonum* incominciò a degradarsi»²³.



Raffaello Sanzio diede forma e colore all'episodio storico dell'Incendio di Borgo (questo il nome dell'affresco) che, nell'847, distrusse anche la Schola Saxonum, poi ricostruita. L'opera si trova nelle Stanze Vaticane, ed è datata intorno al 1514.

²¹ *Cenni storici della chiesa di Santo Spirito in Sassia*, Sito internet ufficiale del Santuario della Divina Misericordia in Roma, <http://www.divinamisericordia.it/santuario/cenni-storici.html>

²² *Ibidem*.

²³ *Ibidem*.

«Le insegne» e «il Testimonium»

Era facile distinguere i pellegrini che avevano compiuto un pellegrinaggio a Roma, perché questi, una volta giunti nell' *Urbe*, spesso acquistavano delle *insegne*, cioè dei souvenir particolari, da appuntare poi ai cappelli o alle vesti. Gli oggetti-ricordo dei *romei*, erano spesso delle



medagliette o quadrangole realizzate di solito in metallo; potevano recare come simboli le chiavi decussate di Pietro, le immagini di Pietro e Paolo, oppure quella della *Veronica*²⁴, il telo che, in accordo alla tradizione, una pia donna avrebbe offerto a Gesù sulla via del Calvario, recandone poi impresso il viso. La preziosa reliquia si trovava a Roma già dall'VIII secolo.

Man mano che i pellegrinaggi cominciarono a essere organizzati e furono anche legati a motivazioni diverse dalla sola «*devotionis causa*» si rese necessario fare in modo che i fedeli fossero

riconoscibili e potessero certificare di aver regolarmente raggiunto la meta. Nacque così il *Testimonium*, un vero e proprio documento... metallico.

«La placchetta "Testimonium", di forma rettangolare, era un antico simbolo di devozione a metà tra il distintivo e la medaglia, ha quattro anelli agli angoli, al dritto mostra le figure in rilievo degli Apostoli Pietro e Paolo. Queste *quadrangulae* si diffusero a Roma sotto il pontificato di Papa Innocenzo III (1198-1216) e identificavano i pellegrini, a somiglianza di ciò che avveniva già dal secolo XII a Gerusalemme o a Compostela ove esistevano altri tipi di distintivi come le conchiglie di Compostela²⁵.

A realizzarli furono per lungo tempo le officine specializzate dei 'medajari' romani, fabbricanti di medagliette devozionali. Venivano poi distribuiti dai canonici della Basilica Vaticana ai pellegrini che li fissavano al mantello, alla borsa o al petaso (il copricapo a falde larghe da annodare sotto il mento) e li custodivano quale testimonianza del proprio pellegrinaggio a Roma²⁶, ma li usavano anche per ottenere così una serie di privilegi lungo il viaggio di ritorno, come ospitalità gratuita e soccorso in caso di necessità²⁷.



Particolare dell'affresco con la Veronica recante il santo telo con il Volto di Cristo, 1280 c., chiesa di Santa Veronica, Hoé Superiore (Lecco)

²⁴ Cfr. Fabrizio Ricciardelli, *The Journey of Faith. The Jubilee from Its Origins to the Present*, iUniverse, 2000, p. 25.

²⁵ Parole di Giancarlo Alteri in Giancarlo Cocco, *Le medagliette devozionali si diffusero a Roma nel XII secolo e venivano distribuite dai canonici della Basilica Vaticana ai pellegrini che li fissavano alla borsa o al mantello*, 20 gennaio 2016, in *Erocomunicazione*, <http://www.eurocomunicazione.com/testimonium-del-pellegrino-il-telepass-della-misericordia/>

²⁶ Parole di Giancarlo Alteri, conservatore emerito del Medagliere Vaticano in *Rivive la placchetta del pellegrino, un tesoro del Medagliere Vaticano*, 7 gennaio 2016, in *Il giornale della Numismatica*, <http://www.ilgiornaledellanumismatica.it/?p=7764>

²⁷ Cfr. Marina Tomarro, *Giubileo: dopo 500 anni ritorna la placchetta del pellegrino*, in *Radio Vaticana*, 21 gennaio 2016,

Inoltre «questa placchetta ha un'importanza storica. È una manifestazione della fede che i pellegrini avevano arrivando a Roma attraverso questi pellegrinaggi. È una cosa importante e anche storica dal punto di vista numismatico perché è un qualcosa che precede la nascita delle medaglie devozionali: da questa placchetta, successivamente, saranno fatte poi le medaglie devozionali che adoperiamo tuttora e la medagliistica papale. Ma soprattutto è una testimonianza di fede»²⁸.

Il 20 giugno 2016, a Roma, è stata presentata la fedele riproduzione di un *Testimonium* dell'anno 1000 c.

In occasione del Giubileo della Misericordia, infatti, la Biblioteca Apostolica Vaticana ha voluto realizzare la replica di questo "documento" che, in origine, era coniato in stagno o in piombo.

L'originale (uno dei pochi conosciuti) si trova presso il Medagliere della stessa Biblioteca.

La *quadrangula* ha dimensioni di 36,60 x 30,20 millimetri.

Sul retro della replica è stata inserito il logo della Biblioteca, come garanzia di autenticità e ufficialità della riproduzione.



http://it.radiovaticana.va/news/2016/01/21/giubileo_torna_dattualit%C3%A0_la_placchetta_del_pellegrino/1202441

²⁸ Giancarlo Altieri, in *Ibidem*.

La riscoperta della Francigena



Un impegno "mondiale" per la rinascita della Via

Dopo un abbandono durato secoli, nel 1985 il prof. Giovanni Caselli, storico e antropologo, "ritracciò" la mappa del percorso della Via Francigena, sulla base del tracciato indicato



I rappresentanti delle sette Regioni coinvolte, in occasione dell'incontro a Firenze in cui è stato istituito un tavolo permanente.
Foto ANSA

dall'arcivescovo Sigerico nel suo *Diario*, e si mise egli stesso in cammino sull'itinerario da Canterbury a Roma²⁹.

Nel 1994, il Consiglio d'Europa riconobbe inoltre alla Via lo status di *Itinerario culturale del Consiglio d'Europa*. «I 33 itinerari culturali oggi riconosciuti dal Consiglio d'Europa offrono un viaggio alla scoperta della storia e dell'identità europea, celebrando le tradizioni e i popoli che ci hanno resi ciò che oggi siamo; gli itinerari culturali si snodano seguendo le impronte di commercianti, di artigiani, di ordini religiosi, di musicisti, di inventori, favorendo sviluppo economico e sociale»³⁰.

Recentissima è la firma del protocollo d'intesa da parte delle sette regioni attraversate dalla Via, necessario per proporre la candidatura della Francigena

come *Patrimonio dell'Unesco*. «Il progetto vuole realizzare, si legge in una nota, "la messa in valore della specifica porzione del tracciato che attraversa le Regioni interessate, nella prospettiva di vederne riconosciuta l'eccezionale particolarità ed importanza, sia sotto il profilo culturale che naturale". L'obiettivo - spiegano gli assessori - è assicurare un'efficace tutela del tracciato e la conservazione del suo eccezionale valore universale, "per le generazioni presenti e future". La sottoscrizione del protocollo da parte delle regioni è solo la prima tappa di un lungo processo. La candidatura ufficiale deve essere promossa dal comitato italiano e consegnata entro il 30 settembre di ogni anno. Da quel momento scatta una serie di scambi di proposte e integrazioni che durano almeno tre anni, che porteranno poi il Comitato per il Patrimonio Mondiale (che si riunisce ogni anno tra giugno e luglio) a decidere sulla candidatura»³¹.

²⁹ Cfr. Giovanni Caselli, *Sigerico il pellegrino e l'invenzione della Via Francigena*, p. 2, disponibile sul sito ufficiale della *Via Francigena*,

http://www.viefrancigene.org/static/attachments/resources_news/Sigerico%20il%20pellegrino_la%20Via%20Francigena_prof.Giovanni%20CASELLI.pdf

³⁰ *Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa*, Sito internet *Vie Francigene nel Sud*,

<http://www.viefrancigenedelsud.it/it/vf-sud/consiglio-europa/>

³¹ *L'Italia vuole la via Francigena come patrimonio Unesco: sette Regioni firmano il protocollo d'intesa*, in *Repubblica*, 10 febbraio 2017,

http://www.repubblica.it/viaggi/2017/02/10/news/via_francigena_candidata_patrimonio_unesco-157993364/

Segnalazioni lungo la Via



Il percorso della Francigena è normalmente segnalato, ma eventi naturali, lavori agricoli o legati alla manutenzione ordinaria della viabilità, l'assenza (in alcune zone agricole) di supporti adeguati o il passaggio di grandi mezzi meccanici, possono rendere alcuni tratti privi di segnaletica. Occorre dunque prestare attenzione, lasciandosi aiutare da altri strumenti, come le guide cartacee. La segnaletica della Francigena presenta inoltre una certa varietà.

Occorre fare attenzione a non confondersi con i percorsi automobilistici, indicati con cartelli identici agli altri, ma recanti il simbolo di un'auto.

In Sardegna, in cui è previsto l'uso del giallo per identificare tutti i sentieri, la segnaletica assume questa tipica colorazione, con l'aggiunta della dicitura *Via Francigena*. I *pellegrinetti gialli* sono invece una particolare segnaletica che indica il percorso per Roma tracciato, nel 2004, da Monica D'Atti e Franco Cinti nella prima guida alla Via Francigena, edita dalla Terra di Mezzo. Consta del simbolo del pellegrino e di una freccia, bianca in direzione di Roma, gialla in direzione di Santiago de Compostela. Per il resto, la fantasia ha preso il sopravvento, ed è così possibile trovare simboli del pellegrino in terracotta o segnaletica sui pali della luce.

Varie le iniziative volte a rendere più agevole il cammino lungo la Via Francigena. Tra queste, il progetto *Via Francigena WiFi*, della Regione Toscana, che ha reso già possibile raggiungere la copertura di 25 comuni, con 80 punti accesso. La registrazione avviene collegandosi alla rete *Francigena-Toscana*; dopo la registrazione si riceverà un sms con username e password per il login.



L'Associazione Europea e la Rivista della Vie Francigene

VIA FRANCIGENA



EUROPEAN ASSOCIATION

Cultural route
of the Council of Europe

Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe

COUNCIL OF EUROPE



CONSEIL DE L'EUROPE

Importantissima è stata la creazione dell' *Associazione Europea delle Vie Francigene (AEVF)*, nata il 22 aprile 2001, per iniziativa di 34 Enti Locali. Nel corso del tempo l'associazione si è arricchita di altri soci, potendone contare oggi più di cento. L'AEVF «svolge un'azione di impulso degli interlocutori del progetto di valorizzazione dell'itinerario (in Inghilterra, Francia, Svizzera, Italia), raccordando tutti i livelli istituzionali – locale, regionale, nazionale, europeo»³². Essa, inoltre, «gestisce gli strumenti di comunicazione legati alla Via Francigena e di proprietà della stessa AEVF:

Portale web: www.viefrancigene.org

Sezione web dedicata agli operatori privati: www.Visit.viefrancigene.org

Pagine dedicate Facebook, twitter, instagram.



Rivista internazionale "Via Francigena and the European Cultural Routes" www.rivistaviafrancigena.it

Festival "Via Francigena Collective Project" www.festival.viefrancigene.org

Merchandising ufficiale AEVF»³³.

Frutto del lavoro sinergico dell'AEVF e delle Regioni europee che aderiscono al *Comitato Europeo di Coordinamento Tecnico Interregionale della Via Francigena*, ma anche della collaborazione con associazioni nazionali e locali coinvolte in maniera stabile nella valorizzazione della Via, è il *Vademecum degli standard europei del percorso della Via Francigena*, edito nel 2016, e che «stabilisce gli standard qualitativi comuni e condivisi essenziali per garantire la sicurezza e la fruibilità dell'itinerario, fornendo le linee guida per la fase di progettazione e realizzazione del percorso, la manutenzione, posta della segnaletica e per

l'organizzazione dell'accoglienza»³⁴.

³² Presentazione, Sito internet ufficiale della Via Francigena, <http://www.viefrancigene.org/it/AEVF/Presentazione/>

³³ *Ibidem*.

³⁴ *Vademecum degli standard europei del percorso della Via Francigena*, Sito internet ufficiale della Via Francigena, <http://www.viefrancigene.org/it/resource/news/vedemecum-degli-standard-europei-del-percorso-dell/>

Il documento è disponibile alla pagina web

http://www.viefrancigene.org/static/attachments/resources_news/VADEMECUM%20FRANCIGENA%202016prot.pdf

L'Associazione europea delle Vie Francigene pubblica anche una rivista semestrale, *Via Francigena and the European Cultural Routes*, in tiratura di 5000 copie, in versione trilingue (inglese-francese-italiano). La rivista ha un sito dedicato (<http://www.rivistaviafrancigena.it>).



Pellegrini di oggi



Pronti a partire

Anche oggi, come per il pellegrino del passato diretto a Roma, l'ideale sarebbe partire in primavera o in autunno. L'inverno è ovviamente sfavorevole per le avverse condizioni climatiche, specie per la neve abbondante che spesso fa chiudere il passo del Gran San Bernardo, effettivamente percorribile "solo" da giugno a ottobre. Tuttavia rimane sempre utilizzabile il tunnel autostradale al di sotto del valico, mentre per raggiungere l'ospizio del passo occorre l'attrezzatura da sci alpinismo.

L'intero percorso a piedi può comportare tra le 35 e le 40 giornate di cammino. Quasi tutto il tracciato è percorribile anche con mountain bike. È bene attrezzarsi con scarponi, preferibilmente alti fino alla caviglia e in suola in Vibram, ma è utile portare anche un paio di sandali, scarpe o ciabatte da riposo. Importanti sono anche le calze, tecniche da escursionismo, con imbottitura differenziata per prevenire le vesciche, oppure in lana, traspiranti in maniera naturale anche d'estate³⁵; occorre munirsi di uno zaino (meglio se in un modello da escursionismo o alpinismo) il cui peso complessivo dovrebbe aggirarsi tra i 7 e gli 8 chili, e a ogni modo non superare mai i 10-15. È preferibile scegliere abbigliamento in tessuto tecnico, dotandosi di una giacca a vento o di un poncho o una mantella (per riparare anche lo zaino in

³⁵ Cfr. Luciano Callegari, Roberta Ferraris, Simone Frignani, *La Via Francigena. 1000 km a piedi dal Gran San Bernardo a Roma*, Terre di Mezzo, 2016, p. 23.

caso di pioggia) e di un cappello contro il sole. Sarebbe utile avere con sé una borraccia da escursionismo con tappo a vite.

Sempre necessario è il kit di pronto soccorso e di altre piccole utilità: antinfiammatori, cerotti (specie per le vesciche), farmaci antinfluenzali, antibiotici, creme per le scottature, tappi per le orecchie, ago e forbicine, ma anche pietra pomice per esfoliare la pelle dei piedi e gli ispessimenti cutanei, oli essenziali o creme specifiche per tenerli sempre ben idratati e cercare di prevenire la formazione di bolle. Nello zaino non può mancare mai del cibo, specie pane, insaccati, formaggio, frutta secca: tutte sostanze energetiche, ma poco ingombranti e, soprattutto, leggere.



I bagagli in eccesso possono essere spediti, dagli uffici postali lungo la via, direttamente alla meta successiva, oppure si può fare ricorso ad agenzie private che li portano nei luoghi di pernottamento. Sono però esclusi da questo servizio gli ostelli per i pellegrini, dato che non si può prenotare in anticipo. Conviene munirsi di sacco a pelo, anche se la maggior parte degli ostelli sono dotati di coperte³⁶. Può essere utile portare con sé anche un materassino, nel caso non ci fossero letti liberi. Due sono i tipi adatti: quelli in materiale espanso (arrotolabili o pieghevoli) e quelli autogonfianti (più agevoli da trasportare, anche perché disponibili in diversi spessori).

³⁶ Cfr. *Via Francigena. 44 tappe a piedi sull'antica rotta dei pellegrini, dal Gran San Bernardo a San Pietro. La Francigena del Sud da Terracina a Roma*, Cit., p. 19.

La «Credenziale» e il «Testimonium»



La *Credenziale* è una specie di passaporto utile per chi si mette in cammino sulla Francigena *devotionis causa*. Consente infatti l'identificazione del viaggiatore, il riconoscimento dello stesso come pellegrino diretto verso un luogo di culto, e permette quindi di accedere a quelle strutture di accoglienza che offrono ospitalità solo ai pellegrini. Sulla *Credenziale* vengono apposti i timbri degli ostelli in cui si pernotta, ma anche di strutture private di ospitalità e di luoghi storici; poi sarà cura del pellegrino corredare ogni timbro di della relativa data.

Una volta "completata" e presentata a Roma, per dimostrare di aver percorso almeno 100 km a piedi (da Montefiascone o da Sezze, in base alla provenienza da nord o sud), o 200 km in bicicletta (da Radicofani), si ottiene il *Testimonium*, che attesta l'avvenuto pellegrinaggio.

A tal fine occorre recarsi nell'ufficio di accoglienza per i pellegrini che si trova vicino la basilica di San Pietro, presso l'Opera Romana Pellegrinaggi, in piazza Pio XII, n. 9.



Per conoscere i vari enti che rilasciano la *Credenziale* si può consultare la pagina internet ufficiale della Via Francigena

<http://www.viefrancigene.org/it/credenziali/>.

È possibile inoltre acquistarla, al costo di tre euro, attraverso un link presente sul sito stesso.

Anche la *Confraternita di san Jacopo* di Perugia rilascia gratuitamente (anche se sono sempre bene accette delle offerte) la *Credenziale*: essa è infatti valida per raggiungere qualunque luogo di culto (non solo le mete dei pellegrinaggi maggiori).

Informazioni aggiuntive sono disponibili sul sito della Confraternita, alla pagina

<http://www.confraternitadisanjacopo.it/Credenziale/indexcredenziale.htm>.

Strutture ricettive

Data la relativamente recente riscoperta della Francigena, il Cammino non è ancora attrezzato con una grande varietà di strutture ricettive lungo le tappe. Tuttavia, proprio grazie alla "rinascita" del percorso, Comuni³⁷, parrocchie, associazioni e confraternite varie offrono ospitalità gratuita o a prezzi contenuti, ma ovviamente anche in maniera più spartana rispetto a strutture di tipo diverso. La maggior parte di questi luoghi di ospitalità richiede la *Credenziale del pellegrino*, dato il numero di persone in continuo aumento, e non accettano prenotazioni, ma è sempre meglio mettersi in contatto il giorno precedente all'arrivo, per avere la sicurezza di trovare un posto letto. Vi sono poi altre strutture che, mandate avanti da volontari, richiedono un'offerta in denaro in cambio dell'ospitalità.

Oltre alle strutture tipicamente per pellegrini, non mancano, lungo la Via, alberghi, pensioni, bed and breakfast, agriturismi. I prezzi variano a seconda della categoria, ma vi è chi pratica delle tariffe scontate per i pellegrini. Alcune di queste strutture mettono anche a disposizione il servizio (a richiesta) del trasporto dei bagagli alla successiva struttura ricettiva in cui si sosterrà. Una volta arrivati a Roma, si potranno ottenere informazioni sui luoghi di accoglienza presso l'Ufficio del pellegrino già menzionato.

A tavola!

Polenta, insaccati, formaggi, ma anche tanti tipi di pane e zuppe, accompagnati da svariati tipi di vino: viaggiare sulla Francigena significa attraversare territori e paesaggi differenti, quali le Prealpi e le Alpi, la pianura Padana, le colline del Piemonte, l'Appennino tosco-emiliano, la Maremma, la campagna romana e Roma stessa. Tutti luoghi in cui la produzione agro-alimentare è stata fortemente influenzata dalle caratteristiche ambientali e climatiche proprie dei singoli territori. Il Cammino offre così l'opportunità di gustare, accanto alla storia, alla natura e all'arte, anche le specialità tipiche di sette regioni.

In **Valle d'Aosta** il viaggiatore di oggi potrà mangiare il tipico *Pan ner*, gustoso pane di farina di segale e frumento, dal colore scuro. Anticamente era prodotto generalmente una volta all'anno



dalle varie famiglie, nel forno comunitario dei vari villaggi valdostani che ne erano appositamente dotati. Proprio per il bisogno di avere cibi a lunga conservazione in previsione anche dei mesi di isolamento invernale, il *Pan ner* veniva non solo consumato fresco dalle famiglie, ma soprattutto



³⁷ Quello di Altopascio, per esempio, in ossequio alla sua tradizione di accoglienza, dispone di una foresteria dotata di brande e di un bagno comune con doccia. Occorre però munirsi di sacco a pelo. Per maggiori informazioni si può visitare la pagina web del Comune, http://www.altopasciocultura.it/lospitalit_dei_pellegrini_-124-It.html

essiccato su apposite rastrelliere di legno. Per spezzarlo era necessario uno strumento ad hoc, il *copapan*. Poi lo si ammorbiva nel brodo, nelle zuppe, nel latte o nel sugo delle carni. Sebbene alcuni paesi continuino a mantenere viva la tradizione della cottura nei forni comunitari, oggi il *Pan ner* è disponibile anche tutto l'anno come prodotto fresco.

Tipico è anche il *Boudin*, un salame prodotto con patate bollite alle quali, una volta fredde, si aggiungono cubetti di lardo, barbabietole rosse che fanno da conservante naturale, spezie, aromi naturali, vino e sangue bovino o suino. Può essere servito sia fresco (come antipasto) che bollito, o cotto per un quarto d'ora quando non è stato ancora essiccato. Da assaggiare è anche la *Mocetta* o *Motsetta*, salame realizzato con ogni tipo di carne: cervo, cinghiale, suino, bovino, pecora, camosci. Immancabili nel menù la polenta, ma anche la fontina, la fonduta di formaggi, la trota salmonata.

Tra i vini si possono menzionare il *Torrette*, e quelli prodotti a Morgex, Donnas, e Saint-Pierre.

In **Piemonte** si può gustare il *grissino stirato*, che una volta era il tipico pane piemontese, dalla forma lunga e stretta. Proprio assottigliando e allungando sempre più questa forma di base è nato il grissino. La pasta di pane, prodotta con farina 00, lievito, acqua e sale, viene divisa in pezzetti di una decina di centimetri di lunghezza, poi questi vengono stirati tirandoli dalle due estremità, fin dove arrivano le braccia del panettiere, all'incirca anche un metro e mezzo. Il prodotto finale, vuoto all'interno, si caratterizza soprattutto per la friabilità.

Simile ad esso è la *lingua di suocera*, un pane allungato e sottile, croccante e friabile.

L'impasto si ottiene in tre tempi, è poi lavorato a macchina e infine stirato a mano, ricavando pagnotte di 40 grammi circa l'una, che vengono tirate in "lingue" di 50 cm. circa di lunghezza per 15 di larghezza.

Vale la pena assaggiare anche la *bagna cauda*, salsa a base di olio e acciughe in cui vengono cotte verdure fresche; la pasta al tartufo bianco, il brasato al Varolo, la *lepre al civet*, cioè cotta nel vino, la *Toma* e tra i dolci la pana cotta, lo zabajone e i baci di dama. Tra i vini che è possibile degustare il *Carema* e quelli prodotti nel Canavese.



In **Liguria** si può degustare un dolce tipico, il *Buccellato*, una morbida ciambella di pasta lievitata, arricchita da scorze di limone o di arancia grattugiate. Il suo nome, traduzione italiana di *Bucellatum* (che era un pane militare) deriva da *boccella*, ossia *boccone*.



Tra i vini, si può optare per il *Colli di Luni Vermentino* (Doc).





In **Lombardia** si potrà gustare il *Pane giallo*, tipico della provincia di Pavia, un pane di farina di frumento (30%) mista a farina di granturco (70%), da cui deriva la caratteristica colorazione gialla. Altro pane lombardo è il *Miccone*, dalla forma insolita, del peso di un chilogrammo c., a base di farina di grano tenero, acqua, lievito naturale e sale. Tipico dell'Oltrepo pavese, ha la crosta croccante, mentre la mollica si mantiene morbida, nonostante la sua

compattezza. Si conserva per alcuni giorni. Oltre agli insaccati, ai pesci pescati nel Po e nel Ticino non va dimenticata neppure la zuppa pavese, un brodo con uova e formaggio con l'aggiunta di fette di pane tostato e crescione.

LA TRADIZIONE DELLA ZUPPA PAVESE

«A una manciata di chilometri da Pavia, attraverso distese coltivate a mais si raggiunge la leggendaria cascina Repentita, entrata a pieno titolo nella storia per aver dato riparo, nel lontano 1525, a uno sconfitto Francesco I di Valois, re di Francia. Così almeno vuole la tradizione, la stessa che collega il 24 febbraio all'origine della zuppa alla pavese.

È febbraio, Francesco I, erede naturale del casato visconteo, è deciso a impadronirsi della città in mano agli spagnoli. Il suo esercito si dispone prima a ovest, lungo le mura, poi a nord, all'interno del Parco Vecchio. È convinto che l'assedio durerà poco e che i suoi uomini avranno la meglio, così tenta un assalto dopo l'altro. Tutti respinti. Poi succede l'imprevedibile: 22 mila uomini di un esercito ispano-imperiale arrivano in soccorso delle truppe di Carlo V, re di Spagna, padrone di Pavia e imperatore del Sacro Romano Impero. Per tre settimane due eserciti si fronteggiano in un crescendo di scaramucce e duelli d'artiglieria. Fino alla notte tra il 23 e il 24 febbraio: gli ispano-imperiali entrano a sorpresa nel Parco e puntano sul castello di Mirabello per cogliere i nemici alle spalle. La battaglia ha inizio e gli spagnoli hanno la meglio, la loro tecnica è colpire i cavalli, disarcionare il cavaliere e finirlo con un colpo secco alla carotide; Carlo V può aggiungere un nuovo tassello a quello sterminato regno su cui, è noto, "il sole non tramontava mai". I francesi sono sconfitti e il Re in testa, col suo cavallo di battaglia, tutto vestito di ferro con la sopravveste azzurro ricamata di gigli d'oro e l'elmo dal grande pennacchio. Tenta ugualmente la fuga, ma la nobile cavalcata volge verso la Repentita dove lo aspettano gli avversari, dietro le loro bandiere e i loro capitani. Francesco I viene fatto prigioniero e trattenuto per alcune ore nella cascina, uno degli insediamenti rurali del Parco per la conduzione delle coltivazioni. Qui comincia la leggenda: per sfamare lo sfortunato re una contadina sembra essersi infatti inventata la zuppa alla pavese, con gli unici ingredienti che aveva a disposizione (un uovo, del pane raffermo e brodo di carne). Il re gradì tanto da introdurre la ricetta a corte»³⁸.



³⁸ Chiara Argenterì, *La leggenda di una zuppa*, Comunicato stampa per la presentazione del libro omonimo, Sito internet del Comune di Pavia, <http://www.comune.pv.it/site/home/dai-settori-e-servizi/settore-cultura/articolo19717.html>

In **Emilia Romagna** la cucina spazia da tortelli, malfatti, risotto con verdure... a vari salami, come il *Culatello di Zibello* o la *Pancetta piacentina*.

L'Emilia è poi famosa per i prodotti di Parma: *Parmigiano* e *Prosciutto*. Tra i dolci, prodotti locali sono la *torta sbrisolona* (originaria, però, della lombarda Mantova), la *spongata* (una torta ripiena di miele, canditi e noci), la torta di mandorle.

Quanto ai vini, non si può non menzionare il *Colli di Parma* DOC (con una gamma rossi, bianchi e vini da dessert).



In **Toscana** il panorama culinario si arricchisce con la *Finocchiona toscana*, il *Buristo*, la *Salsiccia di cinta senese*, il *lardo di Colonnata*, la zuppa di caciucco e di baccalà, la schiacciata di ceci, le



pappardelle alla lepre, il *Pecorino toscano*. Il pesce viene anche servito con la polenta, come a Lucca, dove fa da accompagnamento a stoccafisso, seppie e aringa affumicata detta anche *salacchino*. Tra i dolci tipici la zuppa lucchese (simile alla zuppa inglese) con cui si farcisce il *buccellato toscano*.

Non si possono dimenticare i *cantuccini* da accompagnare con il *Vinsanto*, i *necci* e il *Panforte*, i *Ricciarelli*. Tra i vini, i *Colli Apuani* (bianchi, rossi e vinsanto), *Colli Senesi*, *Montalcino*, *Vernaccia* e *Vino*

Nobile di Montepulciano.

Nel **Lazio** via libera a bruschette e crostini con affettati, come la *Susianaella viterbese*. Tra i primi spiccano la zuppa di funghi e la zuppa di ceci. Come secondi si può gustare l'abbacchio al forno con patate, il pollo alla cacciatora o lo spezzatino di agnello. E, infine, ciambelline all'anice e tozzetti. Ma anche, man mano che ci si avvicina a Roma, i *bucatini all'amatriciana*, la *pasta alla carbonara* e quella cacio e pepe. Non va dimenticata neppure la cucina di derivazione ebraica, presente a Roma soprattutto nella zona intorno all'antico ghetto: *carciofi fritti alla guidia*, fritti vegetali, minestre con la razza, torte di verdura, crostate con visciole e ricotta. In Lazio si può gustare soprattutto vino bianco, ma anche buoni rossi. Tra le aree più importanti di produzione i Castelli Romani, i Colli Albani, i Colli della Sabina, il Viterbese, il Cesanese³⁹.



³⁹ Per la sezione di enogastronomia si è attinto, oltre che a vari siti su portali di Turismo, sul sito ufficiale della *Via Francigena* e anche sul già citato, *Via Francigena*, della Touring Editore, nonché su A.A. V.V., *La bisaccia del pellegrino. Camminare di gusto lungo la Via Francigena*, Cit., 2015.