

COMUNICATO STAMPA
Esperienza Epica di Sapori e Tradizioni alla 48esima Fiera del Fungo
Porcino IGP di Borgotaro

***Al via il primo weekend della storica fiera dove si celebrano
l'eccellenza gastronomica e la tradizione locale***

Grande fermento a Borgotaro (PR) dove tutto è pronto per aprire le porte al **primo weekend** della **48esima Edizione della Fiera del Fungo Porcino**, unico in Europa a essere fregiato del **marchio IGP** (Indicazione Geografica Protetta).

L'evento amato a livello internazionale che festeggia questo rinomato fungo, nell'edizione 2023 promette di superare ogni aspettativa, offrendo un'esperienza straordinaria per il palato e i sensi. La pittoresca città di Borgotaro si trasformerà nel cuore pulsante dell'enogastronomia, attirando visitatori e appassionati da tutto il mondo per una festa dedicata ai sensi e alla tradizione.

La Fiera del Fungo Porcino IGP di Borgotaro si tiene nel suggestivo centro storico di Borgo Val di Taro, considerata la capitale dell'Alta Valtaro, posizionata strategicamente nel cuore dell'Appennino Tosco Emiliano, al confine tra Liguria e Toscana. Nei weekend del **16-17 e 23-24 settembre 2023**, le strade di Borgo Val di Taro saranno invase da visitatori provenienti da ogni angolo, desiderosi di scoprire il mondo affascinante e delizioso del fungo porcino IGP. In occasione di questa 48esima edizione, l'area cucina sarà ospitata in **Piazza XI Febbraio**, porta d'ingresso principale della fiera. Qui, gli appassionati potranno assistere a coinvolgenti *show cooking* e godere di degustazioni gratuite (<https://www.youtube.com/watch?v=1qHP2LFoydA>).

L'evento fieristico del 2023 è un inno all'autenticità culinaria e all'entusiasmo che ha reso Borgotaro un punto di riferimento per gli amanti del cibo di tutto il mondo. Il fascino inebriante di una tradizione che continua a crescere, sfidare e incantare. La Fiera del Fungo è un omaggio alla terra, alla cucina e alla passione che da generazioni caratterizza questa affascinante regione italiana.

La Fiera del Fungo Porcino IGP non si limita solo a esaltare il fungo, ma abbraccia anche il ricco patrimonio agricolo del territorio. Infatti, non mancherà il **Mercato di Campagna Amica** con i produttori agricoli di Coldiretti, uno spazio dove degustare e acquistare **prodotti a km zero**, dai funghi al miele, dal **Parmigiano Reggiano** di Vacca Bruna all'olio extravergine di oliva, dalle confetture ai frutti di bosco. Ed ancora, prodotti da forno a base di farro bio, verdure bio, formaggi di capra freschi e stagionati. Un ricco paniere di eccellenze alimentari del territorio che i turisti e i frequentatori della fiera potranno trovare sui banchi in piazza Marconi. Anche quest'anno il comune di Borgotaro e il Comitato organizzativo della fiera hanno confermato il proprio impegno a voler valorizzare l'attività delle aziende agricole e a promuoverne i prodotti contraddistinti dal marchio Campagna Amica, emblema di qualità, distintività e territorialità.

L'evento, dunque, non è solo un'occasione per gustare prelibatezze, ma anche per immergersi nella passione di migliaia di cercatori di funghi provenienti da tutta Italia, e non solo, che in autunno popolano i boschi del comprensorio in cerca dei migliori esemplari. Questi funghi sono distinti per le loro qualità organolettiche, olfattive e aromatiche, rendendo il **Fungo di Borgotaro una vera eccellenza culinaria**.

Da non perdere il primo weekend di questa straordinaria fiera (**16-17 settembre 2023**), dove cultura, gastronomia e natura si fondono per creare un'esperienza indimenticabile che celebra il Fungo Porcino IGP e i tesori del territorio.

Il riconoscimento di **Indicazione Geografica Protetta** per il fungo porcino di Borgo Val Taro giunse nel lontano 1996. Solo nel 2014, dopo un lungo iter, la zona di origine è stata allargata dai Comuni di Borgotaro, Albareto e Pontremoli, anche ai Comuni di Berceto, Compiano Tornolo, Bedonia e Zeri (MS), e la certificazione è stata ampliata sul secco e semilavorato (sott'olio).

L'ingresso alla Fiera del Fungo IGP di Borgotaro è gratuito e aperto a tutti quelli che vogliono sperimentare l'autenticità dei prodotti locali e la passione dei produttori e degli chef coinvolti.

Indubbiamente un'avventura gastronomica senza eguali: la 48esima edizione della Fiera del Fungo Porcini IGP di Borgotaro apre i battenti, portando con sé una miriade di sapori intensi, tradizioni affascinanti e una festa per tutti i sensi. Una passeggiata attraverso un paradiso per il palato, dai piatti *gourmet* ai cibi di strada irresistibili, dove i funghi porcini IGP saranno protagonisti in un'infinità di creazioni culinarie, soddisfacendo persino i palati più esigenti. I funghi porcini IGP di Borgotaro sono conosciuti in tutto il mondo per il loro sapore straordinario. Partecipare è una grande opportunità per assaporare una vasta gamma di piatti deliziosi preparati da chef esperti, che mettono in risalto la versatilità di questo ingrediente.

Per chi desidera un'esperienza più avventurosa, escursioni guidate nei boschi circostanti che insegneranno l'arte della raccolta dei funghi porcini in modo responsabile, fornendo una connessione autentica con la natura e la terra.

Del fitto programma della fiera, vi segnaliamo due eventi organizzati dall'**Officina Del Gusto** a Piazza XI Febbraio con ingresso libero: sabato, 16 settembre, ore 11:45, **"Malvasia E... "**, degustazione con aperitivo inaugurale, a cura del Gal del Ducato, Consorzio Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini e Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini DOP "Colli di Parma", e domenica 17 settembre, ore 11:00, **"I Funghi Commestibili"**, momento divulgativo con degustazione a cura dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani".

Un primo weekend imperdibile di questa straordinaria fiera, dove cultura, gastronomia e natura si fondono per creare un'esperienza indimenticabile e per celebrare il Fungo Porcino IGP e i tesori del territorio.

Per informazioni: www.sagradelfungodiborgotaro.it

PROGRAMMA FIERA DEL FUNGO 2023

VENERDÌ 15 SETTEMBRE

Ore 20:00 – BONTA' E GUSTO

Cena Inaugurale 48a Fiera del Fungo di Borgotaro
Ristorante "Il Moretto Casa Tua" – Viale Vittorio Bottego, 11 Borgo Val di Taro
ACQUISTO IN PREVENDITA FINO AD ESAURIMENTO POSTI:
UIT di Borgotaro Tel. 0525 96796 – Ristorante Il Moretto Casa Tua Tel. 377 3882266

SABATO 16 SETTEMBRE

Ore 9:00 – APERTURA DELLA FIERA

Fiera Agroalimentare, Hobbistica, Mercato tradizionale di qualità e Street Food
Centro Storico e Viale Bottego

Ore 9:30 – CONVEGNO “LE VIE STORICHE: OPPORTUNITA’ DI VALORIZZAZIONE TURISTICA PER IL TERRITORIO – I NUOVI TREKKING”

A cura del Gal del Ducato
Sala del Conferenze – Palazzo Tardiani – Piazza XI Febbario

Ore 10:00 – APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

A cura dell’Associazione Micologica Fidentina “Carlo Oriani” – www.amf.it
Piazza Manara

Ore 10:00 – APERTURA MOSTRA/MERCATO DI COLTELLI ARTIGIANALI

A cura dell’Associazione Coltellinai Hobbisti Italiani
Sala Imbriani – Via Costamezzana

Ore 11:30 – INAUGURAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

Alla presenza delle Autorità con il Corpo Bandistico Borgotarese
Piazza Manara

Ore 11:45 – OFFICINA DEL GUSTO “MALVASIA E ” DEGUSTAZIONE CON APERITIVO INAUGURALE

Ingresso libero
Piazza XI Febbraio – Area Show Cooking
A cura del Gal del Ducato, Consorzio Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini e Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini DOP «Colli di Parma»

Ore 12:00-13:20 – DIRETTA TELEVISIVA “LISCIO COME L’OLIO”

Diretta Televisiva sulla trasmissione “LISCIO COME L’OLIO” della Fiera del Fungo di Borgotaro.
A cura di Antonello Soldi.

Ore 16:00 – MUSICA DAL VIVO ITINERANTE

Le Fisarmoniche di Tiedoli e Belforte con i cantori di Varsi. Musiche popolari della Valtaro.

Ore 16:00 – OFFICINA DEL GUSTO – SHOW COOKING CON ALESSANDRO DELNEVO

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio
Alessandro Delnevo, borgotarese classe 1982, si è diplomato all’Alma, da aprile 2019 ha occupato il ruolo di chef de partie presso il ristorante stellato “Tano Passami l’Olio” a Milano. Ha coronato il suo sogno aprendo il proprio ristorante “Così è...se vi pare” a Borgo Val di Taro.

Ore 16:00 – LABORATORIO PER BAMBINI “IL FUNGO DIPINTO” ACQUARELLO AROMATICO

Ingresso libero – Giardino IV Novembre – a cura di Helene Taiocchi

Ore 16:30 – MUSICA DAL VIVO ITINERANTE

Con Ottoni Matildici, tra i più attivi nel settore, composto da musicisti di Parma e Reggio Emilia, esegue ovunque musiche scritte e arrangiate per strumenti di ottone riscontrando sempre entusiasmo da parte del pubblico.

Ore 17:15 – OFFICINA DEL GUSTO – DEGUSTAZIONE DI DOLCI TIPICI E VINI PASSITI

Ingresso libero
Piazza XI Febbraio – Area Show Cooking
In collaborazione con AIS di Parma

Ore 19:00 – CIBO E MUSICA

Piano bar con Elena – Area Street Food

Ore 21:00 – FUNGHI E MUSICA IN PIAZZETTA

Serata musicale in Piazza La Quara
A cura dell’Associazione “I ragazzi dell’Aula Studio”

Ore 23:00 – SERATA GIOVANI – FUNGO PARTY

La Baita Disco Club – Via Grifola 66, Borgo Val di Taro
Servizio navetta da Borgo Val di Taro alla Baita con DJ e Special Guest.

DOMENICA 17 SETTEMBRE

Ore 9:00 – APERTURA DELLA FIERA

Fiera Agroalimentare, Hobbistica, Mercato tradizionale di qualità e Street Food
Centro Storico e Viale Bottego

Ore 10:00 – APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

A cura dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" – www.amf.it
Piazza Manara

Ore 10:00 – APERTURA MOSTRA/MERCATO DI COLTELLI ARTIGIANALI

A cura dell'Associazione Coltellinai Hobbisti Italiani
Sala Imbriani – Via Costamezzana

Ore 10:00-19:00 – PROVE LIBERE DI TIRO CON L'ARCO PER ADULTI E BAMBINI

Giardini IV Novembre
A cura dell'associazione LE FURIE BUIE.

Ore 11:00 – OFFICINA DEL GUSTO "I FUNGHI COMMESTIBILI"

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio
Evento divulgativo con degustazione a cura della Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani".

Ore 15:00 – THINKERINGIOCANDO

Presso scuola d'infanzia Casa del Fanciullo Piazza XI Febbraio, 9 ingresso cortile interno della scuola, lato Oratorio.

Laboratorio del thinkering rivolto ai bambini dai 5 agli 8 anni. Non è contemplata la presenza dei genitori durante il laboratorio. Curato dal personale docente della scuola formato per l'insegnamento di questa disciplina, il laboratorio consiste nell'ideare, progettare, costruire, armeggiare con le mani attraverso l'utilizzo di materiali naturali e materiali di recupero.

Il laboratorio è strutturato su tre gruppi di 10 bambini ciascuno: 1° gruppo dalle 15 alle 16, 2° gruppo dalle 16 alle 17, 3° gruppo dalle 17 alle 18. Per partecipare è necessaria la prenotazione entro il venerdì precedente l'evento al numero di cellulare: 3886293735. INGRESSO GRATUITO.

Ore 16:00 – OFFICINA DEL GUSTO – SHOW COOKING CON LO CHEF FABIO GIULIANOTTI

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio
Fabio Giulianotti, sin da bambino appassionato di cucina, è cresciuto nel ristorante di famiglia dove ha appreso tutti i segreti del mestiere. I borgotaresi hanno per anni apprezzato la sua cucina ne "Il Fondo", ora proprietario di "Vecchia Compiano" a Compiano.

Ore 16:30 – MUSICA DAL VIVO ITINERANTE

Enerbia, un ensemble di musica popolare dell'Appennino nord-occidentale, quello delle quattro provincie: Genova, Piacenza, Pavia e Alessandria.

Spunciaporchi, ensemble folkloristico tradizionale ligure.

Ore 17:00 – OFFICINA DEL GUSTO – DEGUSTAZIONE CON "COOPERATIVA DEI RAGAZZI"

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio
Degustazione e assaggi delle torte salate tipiche del territorio per la valorizzazione dei prodotti locali organizzato dalla Cooperativa Sociale Dei Ragazzi.

Ore 18:00 – CORI IN FIERA

Concerto a cura della CORALE LIRICA VALTARO
Via Costamezzana (in caso di pioggia Chiesa di San Domenico o Chiesa di Sant'Antonino).

SABATO 23 SETTEMBRE

Ore 9:00 – APERTURA DELLA FIERA

Fiera Agroalimentare, Hobbistica, Mercato tradizionale di qualità e Street Food
Centro Storico e Viale Bottego

Ore 9:00 – COSE D'ALTRI TEMPI

Mercatino dell'Antiquariato e del Modernariato
Viale Bottego

Ore 10:00 – APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

A cura dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" – www.amf.it
Piazza Manara

Ore 10:00 – INAUGURAZIONE MOSTRA ANTICHI MESTIERI E MOTOSEGHE D'EPOCA

A cura della Famiglia BUSI di Brunelli e esercenti antichi mestieri locali.
Sala Imbriani – Via Costamezzana

Ore 10:00-19:00 – Mostra "gARTen"

Giardini IV Novembre
Mostra a cura degli artisti locali

Ore 10:45 – OFFICINA DEL GUSTO: "CUCINIAMO IL RISOTTO PERFETTO"

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio
A cura del Consorzio di Tutela del Fungo IGP di Borgotaro e di Consorzio del Parmigiano Reggiano. Con la partecipazione delle aziende del Riso Vialone Nano Mantovano.

Ore 16:00 – OFFICINA DEL GUSTO – DEGUSTAZIONE GUIDATA "FOOD VALLEY E COOPERAZIONE: UN BINOMIO VINCENTE"

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio
Con Davide Pieri e Daniele De Leo, a cura di Confcooperative Emilia Romagna. Un viaggio gastronomico e culturale di gusti e sapori da scoprire nella "Food Valley Italiana". L'Emilia-Romagna è la prima regione in Europa per numero di prodotti DOP e IGP (in totale 44), i marchi di denominazione di origine protetta e indicazione geografica protetta attribuiti dall'Unione Europea a garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari.

Ore 16:00 – LABORATORIO PER BAMBINI "IL FUNGO DIPINTO" ACQUARELLO AROMATICO

Ingresso libero – Giardino IV Novembre – a cura di Helene Taiocchi

Ore 16:30 – MUSICA DAL VIVO ITINERANTE

Gruppo folk delle Langhe Gat Ross. La corale "Gat Ross" si è costituita a Farigliano nel 1935 e da allora porta sulle piazze italiane le canzoni popolari della bassa Langa.

Ore 17:00 – OFFICINA DEL GUSTO – DEGUSTAZIONE DI TORTE SALATE E BIRRA

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio
Degustazione guidata di birre Turris e torte tipiche tradizionali salate valtaresi a cura di Turris Birra e le Bonta' di Camisa.

Ore 19:00 – CIBO E MUSICA

DJ Set con Tommaso – Area Street Food

Ore 21:30 – SERATA DI LISCIO

La Baita Disco Club – Via Grifola 66, Borgo Val di Taro
Speciale inaugurazione della nuova stagione. Si balla con la grande orchestra Franco Bagutti dalle ore 21:30.
Possibilità di cena tipica a base di funghi su prenotazione dalle ore 20:00

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Ore 9:00 – APERTURA DELLA FIERA

Fiera Agroalimentare, Hobbistica, Mercato tradizionale di qualità e Street Food
Centro Storico e Viale Bottego

Ore 9:00 – COSE D'ALTRI TEMPI

Mercatino dell'Antiquariato e del Modernariato
Viale Bottego

Ore 10:00 – APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

A cura dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" – www.amf.it
Piazza Manara

Ore 10:00 – MOSTRA ANTICHI MESTIERI E MOTOSEGHE D'EPOCA

A cura della Famiglia BUSI di Brunelli e esercenti antichi mestieri locali.
Sala Imbriani – Via Costamezzana

Ore 10:00 – MUSICA DAL VIVO ITINERANTE

Gruppo folk delle Langhe Gat Ross. La corale "Gat Ross" si è costituita a Farigliano nel 1935 e da allora porta sulle piazze italiane le canzoni popolari della bassa Langa.

Ore 10:00-19:00 – PROVE LIBERE DI TIRO CON L'ARCO PER ADULTI E BAMBINI

Giardini IV Novembre
A cura dell'associazione LE FURIE BUIE.

Ore 10:30 – CONVEGNO "L'INDUSTRIA DEL FUTURO"

Convegno organizzato da "I ragazzi dell'aula studio". Valter Caiumi, presidente di Confindustria Emilia dialoga con "I ragazzi dell'aula studio".
Sala convegni palazzo Unione dei Comuni – Piazza XI Febbraio 7

Ore 11:00 – Officina del gusto – SHOW COOKING CON lo chef PACO ZANOBINI in abbinamento ai vini della CANTINA LA TOSA

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio

Paco Zanobini, cuoco e direttore di produzione, ha scoperto la cucina sin da bambino nel ristorante di famiglia. Ha lavorato in Italia e all'estero, sviluppando competenze manageriali e conoscenza della cucina regionale. Fondatore di De Smart Kitchen e promotore della cucina italiana come ALMA Ambassador.

Ore 15:00 – THINKERINGIOCANDO

Presso scuola d'infanzia Casa del Fanciullo Piazza XI Febbraio, 9 ingresso cortile interno della scuola, lato Oratorio.

Laboratorio del thinking rivolto ai bambini dai 5 agli 8 anni. Non è contemplata la presenza dei genitori durante il laboratorio. Curato dal personale docente della scuola formato per l'insegnamento di questa disciplina, il laboratorio consiste nell'ideare, progettare, costruire, armeggiare con le mani attraverso l'utilizzo di materiali naturali e materiali di recupero.

Il laboratorio è strutturato su tre gruppi di 10 bambini ciascuno: 1° gruppo dalle 15 alle 16, 2° gruppo dalle 16 alle 17, 3° gruppo dalle 17 alle 18. Per partecipare è necessaria la prenotazione entro il venerdì precedente l'evento al numero di cellulare: 3886293735. INGRESSO GRATUITO.

Ore 15:30 – MUSICA DAL VIVO ITINERANTE

Le Fisarmoniche di Tiedoli e Belforte con i cantori di Varsi. Musiche popolari della Valtaro.

Ore 16:00 – OFFICINA DEL GUSTO – DEGUSTAZIONE "VERTICALE DI PROSCIUTTO DI PARMA"

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio

A cura della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma.

Ore 16:45 – OFFICINA DEL GUSTO – DEGUSTAZIONE "EMILIA WINE EXPERIENCE"

Ingresso libero – Piazza XI Febbraio

Dal Po all'Appennino

In collaborazione con Strada dei Vini e colli Piacentini, Strada Del Po, La Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, Strada del Culatello e Strada del Fungo Porcino di Borgotaro

Ore 17:00 – GRUPPO MUSICI E SBANDIERATORI DEI SESTIERI DI LAVAGNA

Con i colori bianco e azzurro dei conti Fieschi, conserva le tradizioni del territorio. Fondato negli anni '80, ha partecipato a eventi culturali locali e internazionali.

Ore 18:30 – ESTRAZIONE LOTTERIA ASSOCIAZIONE "INSIEME PER VIVERE"

Estrazione dei biglietti della lotteria dell'Associazione ONLUS "Insieme per Vivere" Volontari contro il cancro Valtaro Valceno. – Piazza XI Febbraio

Iolanda Pomposelli

For You Communication

Ufficio Stampa

Phone: +39 347 8759960

E-mail: iolandapomposelli@yahoo.it

E-mail: pressoffice@foryoucommunication.com