

# Fungo di Borgotaro: lo squisito porcino IGP celebrato ogni anno con una grande festa

scritto da Enzo Radunanza | 08/06/2023



**Sono già in corso i preparativi della 48esima edizione della Fiera del Fungo di Borgotaro, che si svolgerà nei weekend del 16-17 settembre e 23-24 settembre 2023 a Borgo Val di Taro (PR). Intanto scopriamo di più su questo dono naturale che racconta un territorio e la sua storia**

Il **Fungo di Borgotaro IGP** è uno di quei preziosi doni della natura che ha la capacità di raccontare il territorio di origine, le sue caratteristiche morfologiche e pedoclimatiche nonché le tradizioni gastronomiche.

Siamo nei boschi situati lungo la dorsale appenninica, ricadenti nei Comuni di Borgo Val di Taro, Albareto e Pontremoli, e qui la raccolta dei funghi ha origini che si perdono nella storia.

Il porcino in questione, che cresce spontaneamente nelle quattro varietà *Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* e *Boletus pinophilus*, **si distingue dalle altre specie** per la **bontà** e l'inconfondibile **complessità aromatica** che arricchisce paste e risotti, contorni e pizza, solo per fare qualche esempio.

## Storia del Fungo di Borgotaro IGP

Alcuni reperti conservati al **Museo Archeologico di Parma** dimostrano che i funghi venivano consumati già nell'Età del Bronzo (dal 1650-1150 a.C.) da una civiltà che abitava nelle Terramane, villaggi della pianura emiliana e a sud delle province di Cremona, Mantova e Verona. Nell'antica Roma, poi, i porcini erano presenti e molto apprezzati nei banchetti imperiali dei "Cesari".

Nei secoli successivi, il [Porcino di Borgotaro](#) viene collocato con certezza sulle tavole dei duchi Farnese e, nel 1606, il nobile borgotaresse Flaminio Platoni inviò delle "**trifole secche**" a Ranuccio I, come citato nel trattato "*Li quattro banchetti alla Corte di Parma*". Anche un testo del XVII secolo, "*L'Istoria di Borgo Val di Taro*" del canonico pontificio **Alberto Clemente Cassio** (1669-1760), cita il porcino di Borgotaro.

Tra la fine del Settecento e dell'Ottocento i "Boleti" della Val di Taro, freschi o essiccati, erano oggetto di commercio tanto con le città circostanti quanto all'estero, portati dai tanti montanari emigrati verso l'America o l'Inghilterra. Nello stesso secolo, l'economista e geografo parmigiano **Lorenzo Molossi** scriveva di funghi nel suo *Vocabolario topografico*.

Nel 1893, **Tommaso Grilli Manipolo** segnalava la raccolta e il commercio dei funghi ad Albareto di Borgotaro: «*quando comparisce questo vegetale carnoso, quasi tutte le famiglie vi attendono per raccoglierne quanto più possono con tutta la cura; e tagliato in fette sottili lo fanno seccare al sole, oppure al calore della fiamma del fuoco nelle cucine, e dopo lo vendono per lo più ai mercanti di Tarsogno che lo trasportano a Genova*».

Per un'attività di lavorazione più articolata si dovrà attendere la fine dell'Ottocento, quando a Borgo Val di Taro, prima il dr. **Colombo Calzolari** e poi **Lazzaro Bruschi** iniziarono a lavorare e commercializzare i porcini freschi, secchi e sott'olio.

Un **regolamento del 1928 pubblicato a Borgo Val di Taro** disciplinò il mercato locale dei funghi mentre, nel 1934, le raccolte di usi e consuetudini vigenti in provincia di Parma citarono queste zone come "*tipiche per la raccolta del Fungo di Borgotaro*".

Altre date importanti sono il 1964, quando il **Consorzio delle Comunalie Parmensi** istituì una riserva per la raccolta sostenibile dei funghi, e il 1996 quando fu riconosciuta l'Indicazione Geografica Protetta.

## Museo del Fungo porcino di Borgotaro

Per approfondire la conoscenza del territorio nonché del fungo locale, è possibile visitare il **Museo delle Mura** situato a Borgo Val di Taro (PR) in via Cesare Battisti n. 63.

Il percorso espositivo contiene una serie di testimonianze sull'area di produzione e sui boschi, sul porcino e le sue varietà ma anche sulle credenze popolari allo stesso legate. Inoltre si possono vedere gli strumenti utilizzati per la raccolta e conoscere le tecniche di conservazione e lavorazione.

Una specifica sezione del museo è dedicata alla cultura, alla storia e alle imprese dedite alla trasformazione del prodotto per finire con una panoramica sulla gastronomia. Per restare aggiornati

sugli eventi del museo del fungo porcino di Borgotaro: [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it).

## **Fiera del fungo di Borgotaro IGP 2023**

Da quasi mezzo secolo, il fungo della Val di Taro è protagonista di una grande festa annuale nel centro storico di Borgo Val di Taro, nel cuore dell'Appennino Tosco Emiliano e al confine con Liguria e Toscana.

La **48-esima edizione della Fiera del fungo di Borgotaro IGP** si svolge nei week-end del **16-17 settembre** e **23-24 settembre 2023** e gli organizzatori stanno lavorando alacremente per la costruzione di un programma ricco di appuntamenti, dall'enogastronomia al divertimento.

Quest'anno l'area cucina sarà collocata in Piazza XI febbraio, per cooking show e degustazioni gratuite. Non mancherà il **Mercato di Campagna Amica** con i produttori agricoli di Coldiretti, uno spazio per degustare e acquistare prodotti a km zero, dai funghi al Parmigiano Reggiano di Vacca Bruna, dai prodotti da forno a base di farro bio alle confetture ai frutti di bosco e al miele e prodotti dell'alveare.

Per informazioni: [www.sagradelfungodiborgotaro.it](http://www.sagradelfungodiborgotaro.it).