

Oltre 50.000 visitatori alla Fiera del Fungo di Borgotaro 2023

scritto da Redazione | 25/09/2023



La 48esima edizione dell'evento di Borgo Val di Taro ha chiuso i battenti con grande soddisfazione degli organizzatori per l'affluenza record

È entusiasmante il numero di persone che sono arrivati in provincia di Parma per la **Fiera del Fungo Porcino IGP di Borgotaro** (PR), che si è svolta in due weekend di settembre (16-17 e 23-24) ed è terminata domenica 24.

I numeri parlano di **oltre 50.000 visitatori** provenienti da diverse regioni italiane e dall'estero, persino dal Giappone, che hanno affollato le strade lasciandosi coinvolgere dalle tante iniziative che hanno avuto come protagonista il fungo porcino IGP.

Le esposizioni dei funghi, inoltre, hanno attratto l'attenzione anche di numerosi **operatori del settore**, rafforzando il legame tra produttori, ristoratori e appassionati di buona cucina.

Nelle strade cittadine, sono stati allestiti gli stand di **oltre cinquanta espositori** con un ampio assortimento tanto di funghi porcini IGP che dei prodotti da essi derivati o collegati come salse, oli,

conservas e strumenti per la raccolta e la preparazione.

Tanta curiosità hanno suscitato gli **show cooking** dove si sono alternati chef rinomati tra cui **Alessandro Delnevo, Fabio Giulianotti e Paco Zanobini** che hanno offerto al pubblico le loro preparazioni, dimostrando le innumerevoli possibilità culinarie offerte dai [funghi porcini IGP di Borgotaro](#). L'apertura del **Museo del Fungo** è stata anch'essa importante per offrire una struttura museale permanente nel paese.



Curiosità e grande partecipazione agli show cooking.

Un successo nato dalla collaborazione

Hanno funzionato la buona organizzazione del **Comitato Fiera**, la collaborazione con le **Strade dei Vini e dei Sapori dell'Emilia** e il sostegno del **GAL del Ducato**. La kermesse ha anche valorizzato il patrimonio agricolo del territorio attraverso il **Mercato di Campagna Amica**, con stand di prodotti a km zero, Parmigiano Reggiano di Vacca Bruna, olio Extra Vergine di Oliva, miele, confetture e frutti di bosco.

Di sicuro un evento con una frequentazione tanto intensa è un'ottima opportunità per l'intero territorio, funzionando da volano per il settore della ristorazione, per gli artigiani che producono souvenir e prodotti gastronomici.



Stand gastronomici lungo le strade.

Tra gli appuntamenti culturali di questa edizione, i due convegni a Palazzo Tardiani: *“Le Vie Storiche e il Patrimonio Culturale Ecclesiale”* dove si è sottolineato, in particolare, l’importanza per il turismo della Via degli Abati e della Via dei Remi, e *“L’industria del Futuro”* un incontro tra i ragazzi dell’Aula Studio e **Valter Caiumi**, Presidente di Confindustria Emilia Area Centro.

Guardando avanti, la Fiera del Fungo Porcino IGP di Borgotaro continua a crescere in importanza e popolarità. L’edizione del prossimo anno si preannuncia ancora più grande e ricca di sorprese per celebrare al meglio questo tesoro gastronomico.