



Borgotaro celebra la 50^a Fiera del Fungo Porcino IGP con oltre 60.000 visitatori

Un'edizione da record tra tradizione gastronomica, concorsi, showcooking e turismo esperienziale nell'Appennino parmense

La 50^a edizione della **Fiera del Fungo Porcino IGP di Borgotaro** si chiude con numeri che segnano un traguardo storico. Nei due weekend del **20 e 21 settembre** e **27 e 28 settembre** sono state registrate oltre **60.000 presenze** a conferma che la manifestazione è tra le più rilevanti nel calendario degli eventi enogastronomici dell'Appennino e della Food Valley.



Le strate di Borgotaro, per due weekend, si sono riempite di visitatori

Fiera del Fungo di Borgotaro 2025: gusto e cultura

Le quattro giornate hanno inondato Borgo Val di Taro dei profumi e dei sapori del porcino, simbolo identitario della vallata. Il centro storico si è riempito di mercati agroalimentari, artigianato di qualità, stand di street food e una ricca **mostra micologica** dedicata alle specie, alle tecniche di raccolta responsabile e alla corretta conservazione.

I ristoranti e le cucine all'aperto hanno proposto il fungo in ogni sua declinazione, dalle ricette tradizionali alle interpretazioni contemporanee, attirando cultori della buona tavola e viaggiatori enogastronomici.

Concorso “Porcino in Cucina”: vince Monja Cani

Tra i momenti più attesi, la finale del concorso “**Porcino in Cucina**”, che ha visto la partecipazione di candidati anche dall'estero. A conquistare il primo posto è stata la borgotarese **Monja Cani** con il piatto “*Borgotaro d'Amare*”, un incontro tra mare e montagna a base di capesante, porcini, panna e salsa ai lamponi. La ricetta entrerà ufficialmente nel ricettario della Fiera.



Il piatto di Monja Cani che ha vinto il concorso “Porcino in Cucina”

Premi e showcooking: la Scaglia d'Oro e gli chef ospiti

Grande partecipazione anche per la “**Scaglia d'Oro**”, concorso dedicato al Parmigiano Reggiano di Montagna, che in tre ore ha raccolto oltre 300 voti. La giuria tecnica ha premiato il **Caseificio Il Battistero di Serravalle (PR)**, mentre quella popolare ha scelto il **Caseificio Sociale Alta Val Stirone di Pellegrino Parmense (PR)**.



I vincitori del Premio "Scaglia d'Oro" (Foto © Ufficio stampa).

Applausi anche agli showcooking dell'**Officina del Gusto**: tra i protagonisti **Denise Carretta** con "*Tradizione e tecnologia*" ed **Enea Braglia** con "*Tesoro dell'Appennino*", oltre agli abbinamenti d'autore con Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale e Culaccia.

Turismo ed economia locale

La ricaduta sul territorio è stata significativa con le strutture ricettive contente delle prenotazioni ricevute, ristoranti esauriti e un forte interesse per esperienze culturali e outdoor. Il sindaco **Marco Moglia** ha definito la [cinquantesima edizione](#) «*un traguardo storico, che consacra il Porcino IGP ambasciatore del territorio e motore di sviluppo per l'intera vallata*».



«Un traguardo storico», l'ha definito il sindaco di Borgotaro Marco Moglia (Foto © Ufficio stampa).

Il presidente del Comitato Fiera, **Fabio Campisi**, ha sottolineato l'autenticità del legame tra prodotto e comunità: «*Il cinquantennale ci consegna una Fiera ancora più forte, capace di parlare ai giovani, alle famiglie e agli appassionati di enogastronomia*».

L'evento si è concluso con uno spettacolo pirotecnico di venti minuti, salutato da un pubblico numeroso e intergenerazionale. Un epilogo che ha suggellato il ruolo della manifestazione come vetrina dell'Appennino e appuntamento di riferimento per l'autunno enogastronomico in Emilia-Romagna.

Info: www.sagradelfungodiborgotaro.it.

Data di creazione

30/09/2025

Autore

redazione