



Torna “Porcino in Cucina”, il contest internazionale che celebra il Fungo IGP di Borgotaro

La sfida gastronomica valorizza una tipicità dell’Appennino coinvolgendo cuochi, food blogger e appassionati da tutta Italia in una gara all’insegna della creatività. Finalissima il 27 settembre alla Fiera del Fungo

Appassionati di cucina e chef professionisti tornano a confrontarsi sul palcoscenico di **“Porcino in Cucina 2025”**, il contest internazionale che mette al centro il **Fungo Porcino di Borgotaro IGP**, protagonista dell’autunno. L’iniziativa, giunta alla seconda edizione, si inserisce nel programma della storica **Fiera del Fungo di Borgotaro (PR)**, in programma il prossimo settembre, e si propone come piattaforma creativa per promuovere una tipicità dell’Appennino con strumenti contemporanei.

Porcino in Cucina 2025: una sfida di golosità

Promosso dal Comitato della Sagra del Fungo, il contest invita cuochi, food blogger e appassionati da tutta Italia (e oltre) a ideare una ricetta originale in cui il [Fungo Porcino IGP](https://www.sagradelfungodiborgotaro.it) sia protagonista assoluto. L’**iscrizione è gratuita** e aperta fino al 20 agosto 2025 sul sito ufficiale www.sagradelfungodiborgotaro.it

Una volta raccolte le candidature, dal 21 al 31 agosto, le ricette selezionate saranno pubblicate sulla pagina Facebook della Fiera e votate dal pubblico tramite like. Le 10 più apprezzate accederanno alla finale dal vivo, prevista per **sabato 27 settembre** alle 17:15, all'interno dello show cooking dell'“Officina del Gusto”.



Una giuria di esperti per premiare l'autenticità

A decretare il vincitore sarà una giuria composta da membri del Comitato organizzatore, del [Consorzio di Tutela del Fungo di Borgotaro IGP](#) e da uno chef di rilievo, che valuteranno i piatti dal vivo. Il **piatto vincente verrà cucinato in diretta**, assaggiato dal pubblico e premiato con un'opera dell'artista **Debora Giliotti**. Inoltre, la ricetta entrerà nel **ricettario ufficiale della Sagra**, contribuendo a raccontare la versatilità gastronomica del prodotto.

Non solo gara: un racconto collettivo

“Porcino in Cucina” è più di una competizione: è un modo per valorizzare il territorio e le sue tradizioni attraverso il linguaggio della cucina e il coinvolgimento attivo della comunità. Dopo il successo della prima edizione – chiusa con un ex aequo tutto al femminile tra **Roberta Orlandini** e **Angelina Boscarelli** – il format si conferma un'occasione unica per promuovere il Made in Italy

gastronomico in chiave partecipativa, tra ingredienti locali, talento creativo e innovazione digitale.

Per iscriversi al contest: www.sagradelfungodiborgotaro.it.

Data di creazione

24/06/2025

Autore

redazione