

COMUNICATO STAMPA

Borgotaro chiude la 50esima edizione della Fiera del Fungo Porcino IGP con oltre 60.000 presenze in due weekend

“Porcino in Cucina” con partecipanti anche dall’estero: vince la borgotaresse Monja Cani. Record di voti per la “Scaglia d’Oro”: giuria tecnica al Caseificio Il Battistero, giuria popolare al Caseificio Sociale Alta Val Stirone

Mai visti così tanti visitatori alla **Fiera del Fungo Porcino IGP di Borgotaro**. Le stime aggiornate confermano circa **sessantamila presenze** complessive registrate nei due weekend, un risultato straordinario raggiunto nonostante il meteo non sempre favorevole. La **cinquantesima edizione** si è trasformata in una festa corale che ha riempito piazze e vie del centro storico, ha animato gli spazi della mostra micologica e ha messo in dialogo tradizione gastronomica, artigianato di qualità, turismo esperienziale e comunità locale.

Il percorso diffuso tra le vie di Borgotaro ha accompagnato visitatori e appassionati in un viaggio nel cuore della filiera del Porcino IGP. Mercato agroalimentare, proposte di *street food*, hobbistica e artigiani del gusto hanno costruito un racconto immersivo del territorio, mentre la mostra micologica ha offerto un approfondimento autorevole su specie, tecniche di raccolta responsabile e corretta conservazione. Nei ristoranti e nelle cucine all’aperto, il fungo simbolo della valle è stato protagonista assoluto: dalla tradizione più identitaria alle interpretazioni contemporanee, capaci di parlare tanto ai cultori della buona tavola quanto ai più curiosi.

La programmazione ha scandito due fine settimana intensi, 20 e 21 settembre e 27 e 28 settembre, mettendo al centro la relazione tra prodotto e persone. Sabato 27 settembre, all’**Officina del Gusto** in Piazza XI Febbraio, si è svolta la finale con *show cooking* della **seconda edizione** di “**Porcino in Cucina**”, il concorso aperto sia a professionisti sia a cuochi dilettanti. Le candidature sono arrivate anche dall’estero, a testimonianza di una risonanza che oltrepassa i confini regionali e nazionali. A conquistare il primo posto è stata la borgotaresse **Monja Cani** con “Borgotaro d’Amare”, un piatto che ha unito capesante, porcini, panna e salsa ai lamponi, premiato per equilibrio, eleganza e capacità di valorizzare l’identità del Porcino di Borgotaro IGP. La giuria, composta da membri del Comitato della Sagra del Fungo di Borgotaro, da un rappresentante del Consorzio per la tutela del Fungo di Borgotaro IGP e da uno chef professionista, ha espresso una valutazione che ha tenuto conto di tecnica, gusto e aderenza al tema. La ricetta vincitrice sarà inserita nel ricettario della Fiera.

Ad aggiungere energia e contenuti alla festa del cinquantennale l’Autoraduno “**100 Ottani Car Meeting**” che ha animato Viale Bottego e Piazza Farnese, mentre in

Officina del Gusto applausi per lo *show cooking* “**Tradizione e tecnologia**” di *Denise Carretta* e per “**Tesoro dell’Appennino**” con lo *chef Enea Braglia*. Inoltre, il pubblico ha scoperto abbinamenti d’autore - **dall’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia al Parmigiano Reggiano di Montagna, fino alla Culaccia & Wine** - prima della cerimonia di chiusura con il Corpo Bandistico Borgotarese.

Grande entusiasmo anche per la “**Scaglia d’Oro**”, che in sole tre ore ha raccolto oltre trecento voti, segnando un coinvolgimento senza precedenti. Il premio, dedicato alla qualità del **Parmigiano Reggiano di Montagna**, ha visto trionfare per la giuria tecnica il **Caseificio Il Battistero di Serravalle**, nel comune di Varano de’ Melegari (PR), mentre la giuria popolare ha incoronato il **Caseificio Sociale Alta Val Stirone** di Pellegrino Parmense (PR). Un doppio riconoscimento che sottolinea la forza della filiera casearia locale e il legame profondo tra valle, prodotto e comunità. Ai vincitori e a tutti i partecipanti dei premi realizzati in stampa 3D dall’artista locale **Simon Vignali**.

La Fiera, giunta alla sua cinquantesima edizione, si è confermata un volano decisivo per l’attrattività dell’Appennino parmense. Il centro storico ha vissuto giornate di piena, con pernottamenti che hanno toccato il tutto esaurito nel comprensorio, ristoranti al completo e un costante interessamento per le esperienze *outdoor* e culturali nei borghi della valle. Il successo organizzativo è il risultato di una rete ampia: Comitato Fiera, associazioni di volontariato e Pro Loco, operatori economici e istituzioni hanno collaborato in modo esemplare per garantire accoglienza, servizi e sicurezza anche nei momenti di maggiore afflusso.

“*Un traguardo storico per la nostra comunità - ha dichiarato **Marco Moglia**, Sindaco di Borgo Val di Taro - la cinquantesima edizione ha superato ogni aspettativa. Il Porcino IGP si conferma ambasciatore d’eccellenza del nostro territorio e motore di sviluppo per l’intera vallata*”.

A fare eco è **Fabio Campisi**, Presidente del Comitato Fiera: “*La risposta del pubblico ai nostri concorsi parla da sola: dalle oltre trecento preferenze espresse in tre ore per la Scaglia d’Oro alle numerose candidature di “Porcino in Cucina”, arrivate anche dall’estero. È la prova di un legame autentico tra prodotto, persone e territorio. Il cinquantennale ci consegna una Fiera ancora più forte, capace di parlare ai giovani, alle famiglie e ai grandi appassionati di enogastronomia. L’alta partecipazione e la fidelizzazione dei visitatori sono il frutto del lavoro di tanti: volontari, associazioni, produttori e istituzioni. È da qui che ripartiamo per costruire i prossimi cinquant’anni*”.

Suggestivo gran finale con 20 minuti di favolosi fuochi d’artificio che hanno acceso il cielo di Borgotaro, salutati da una grande partecipazione di giovani e famiglie: un epilogo che sintetizza la vocazione della Fiera a vetrina dell’Appennino e della **Food Valley**, capace di raccontare identità, saperi e prodotti con linguaggio contemporaneo. Numeri, qualità e racconti digitali lasciano una traccia chiara: la Fiera del Fungo Porcino IGP è un’esperienza che unisce gusto e cultura, tutela dell’ambiente e

innovazione culinaria, e che agisce da acceleratore naturale del turismo autunnale regionale. La partecipazione intergenerazionale e l'alto livello delle proposte consolidano Borgotaro come **capitale del porcino** e meta di riferimento per i weekend d'autunno. La cinquantesima edizione lo ha confermato in modo definitivo, superando le difficoltà meteorologiche grazie a un'organizzazione solida e a un coinvolgimento senza precedenti. Ora il testimone passa alla raccolta dei dati e alla progettazione delle prossime attività, perché questa storia continui a crescere insieme alla sua comunità.

Ufficio Stampa

Iolanda Pomposelli

For You Communication

Ph.: +39 347 8759960

E-mail: iolandapomposelli@yahoo.it

Sito: www.foryoucommunication.com