

Il Fungo Porcino di Borgotaro IGP e il Gutturnio DOC dei Colli Piacentini protagonisti al Salone del Camper di Parma

Dal 19 settembre poi appuntamento alla Fiera del Fungo di Borgotaro IGP

Giovedì 17 settembre lo show-cooking nello stand di Visit Emilia, con il progetto Emilia Wine Experience – A Tavola con le Strade d’Emilia, anticipa le attività nei due fine settimana dedicati al Fungo di Borgotaro IGP

La Fiera del Fungo di Borgotaro IGP si prepara ad accendere l’autunno dell’Appennino parmense e anticipa il proprio racconto al pubblico del Salone del Camper di Parma. Giovedì 17 settembre il progetto sarà protagonista al Padiglione 02 – Stand M 002 di APT Servizi, ospitato da Visit Emilia, con uno show-cooking alle ore 11 dedicato alle eccellenze delle Strade Vini e Sapori di Emilia. L’appuntamento vedrà insieme la Strada del Fungo Porcino e la Strada dei Colli Piacentini in una proposta di gusto che unirà territorio, cucina e vino: protagonista sarà un risotto con funghi porcini firmato dallo Chef Luca Pardini, in abbinamento al Gutturnio DOC Superiore “Le Rivette” della cantina Loschi Enrico.

Durante la presentazione saranno illustrati gli itinerari enogastronomici delle due Strade, proposti nella guida “I 5 sensi di Emilia”: un invito a scoprire luoghi, sapori e produzioni identitarie tra Parma e Piacenza, attraverso percorsi pensati per un turismo lento, esperienziale e legato alle eccellenze locali. L’iniziativa rientra nel progetto “Emilia Wine Experience – A tavola con le Strade di Emilia”, nato per valorizzare il patrimonio enogastronomico delle Strade Vini e Sapori di Emilia, con il contributo di Destinazione Turistica Emilia. “Con Emilia Wine Experience – A tavola con le Strade d’Emilia vogliamo raccontare un territorio attraverso i suoi sapori, creando occasioni di incontro tra prodotti, vini, comunità e viaggiatori – dichiara **Alessandro Cardinali**, presidente della Strada del Fungo Porcino – La Fiera del Fungo di Borgotaro IGP e il Salone del Camper sono due contesti ideali per presentare itinerari che uniscono autenticità, accoglienza e cultura enogastronomica”. Scarica la guida con 8 itinerari, mappe, indicazioni di dove mangiare, dormire e acquistare: <https://emiliawineexperience.it/5-sensi-emilia/>

La presenza al Salone del Camper rappresenta il preambolo ideale alla Fiera del Fungo di Borgotaro IGP, in programma a Borgo Val di Taro nei fine settimana 19-20 e 26-27 settembre. Due fine settimana dedicati al “re del bosco”, con un calendario diffuso tra degustazioni, mercati, showcooking, incontri, appuntamenti culturali e momenti di animazione nel centro storico. All’interno della Fiera, la Strada del Fungo Porcino sarà ancora protagonista con diversi appuntamenti dedicati alla promozione del territorio e dei suoi sapori, confermando il ruolo della manifestazione come vetrina privilegiata per raccontare l’identità gastronomica della Valtaro e il valore del Fungo di Borgotaro IGP.

Domenica 20 settembre: alle 11.00 degustazione e show cooking dedicati al tartufo della Val Ceno – Bedonia con lo chef Michele Mauro, tra tartufo nero di Bedonia, funghi porcini, prosciutto crudo e un originale dolce al tartufo; alle 16.00 show cooking con Carlo Ferrari dedicato alla Crique ardéchoise, reinterpretata con i profumi del bosco e le eccellenze locali, nell’appuntamento “Sapori

in cammino: Ziano Piacentino, Pont-de-l'Isère, Borgotaro"; alle 17.15 degustazione dedicata alla trota de "La Peschiera" di Albareto, in abbinamento alle bollicine dei Colli di Parma.

Sabato 26 settembre: alle 11.00 show cooking e degustazione dedicati a La Baciocca De.C.O. di Santa Maria del Taro, con valorizzazione della tradizione gastronomica locale e abbinamento ai vini dei Colli di Parma, in collaborazione con l'Istituto d'Istruzione Superiore "Zappa-Fermi"; alle 16.00 show cooking "I sapori dell'Appennino" con Chiara Delbono, Agriturismo Il Mulino della Rocca, dove valorizza l'agricoltura e la cucina del territorio; alle 17.30 show cooking "Porcino in cucina: 3ª edizione", con premiazione della terza edizione del concorso culinario "Il Porcino in Cucina" e degustazione del piatto vincitore.

Piacenza, 16 settembre 2026 C.s. 05

Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli Piacentini | Mob. + 39 366 4445424 | info@stradadeicollipiacentini.it

Contatti stampa: Alessandro Maurilli | Tel. +39 320 7668222 | a.maurilli@almapress.net