

EVENTO LA COMMISSIONE EUROPEA HA APPROVATO LA VARIAZIONE DEL DISCIPLINARE

# Si allarga l'isola del porcino: l'Igp esteso ai funghi essiccati

Ferrari: «Una grossa opportunità per la montagna. E penso a un megafestival!»

**Lorenzo Sartorio**

Il nostro territorio comprende tante isole del gusto. Quella del parmigiano, l'isola dei salumi, dal prosciutto al culatello, l'isola della pasta, della conserva di pomodoro per poi finire in bellezza con l'isola del fungo porcino di Borgotaro, prelibatezza unica al mondo, che, nel 1993, ottenne l'Igp, ossia la laurea di «Indicazione geografica protetta».

Ora, questa isola profumata, fatta di boschi e praterie incontaminate, che vede al centro Borgotaro, si estende, per quanto concerne il riconoscimento Igp, anche ai comuni di Bedonia, Compiano, Tornolo, Albareto, Berceto, Pontremoli e Zeri in Lunigiana.

Le recenti modifiche al disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta, sono state approvate recentemente dalla Commissione Europea e sono state illustrate ieri mattina in Provincia.

Ad aprire i lavori il vice presidente dell'Amministrazione Provinciale Pier Luigi Ferrari il quale, con la competenza dell'amministratore di lungo corso e con il pathos del montanaro doc, ha dato la notizia osservando che l'estensione dell'area, per la nostra montagna, rappresenta una grossa opportunità.

«Infatti - ha detto Ferrari - la possibilità di marchiare, oltre il prodotto fresco, anche i funghi essiccati, permetterà di estendere la commercializzazione al mercato nazionale ed internazionale e non limitando la lavorazione del fungo ai soli mesi di settembre ed ottobre».

Ferrari, manifestando il proprio apprezzamento per le tradizionali kermesse del fungo che si terranno prossimamente ad Albareto e a Borgotaro, ha ipotizzato un mega «festival del fungo» che coinvolga tutte le zone interessate.

E' quindi intervenuto Roberto



Dellapina, presidente del Consorzio per la tutela dell'Igp Fungo di Borgotaro, il quale ha sottolineato, come l'approvazione da parte della Commissione Europea della variazione del disciplinare, consentirà di dare impulso all'occupazione legata al prodotto: dalla raccolta all'essiccazione, dalla trasformazione al confezionamento che sosterrà l'economia delle nostre valli favorendo la permanenza delle popolazioni nelle aree dell'appennino parmense».

Francesca Corsi Bianchinotti, direttore del Consorzio per la tutela dell'Igp Fungo di Borgotaro ha fatto osservare come la superficie allargata ammonti a 63.000 ettari triplicando l'area originale. «Inoltre - ha detto - la grossa opportunità di marchiare il prodotto essiccato ricalca il percorso del fungo di Borgotaro commercializzato già alla fine dell'ottocento persino oltreoceano».

Infine, Antonio Mortali, responsabile della gestione forestale dell'area Igp, ha sottolineato come l'allargamento dell'area nei comuni limitrofi, storicamente produttori di porcini che da sempre gravitano nel mercato valtarese, consentirà di fare fronte alla forte domanda di prodotto igp, da parte dei mercati nazionali ed esteri. ♦

## L'iter del riconoscimento

### Dal '93 è marchio di qualità

Il porcino di Borgotaro, attualmente, è l'unico fungo, in Europa, a vantare un marchio di qualità. Negli anni ottanta è stato intrapreso l'iter per il riconoscimento che arrivò, in Italia, nel 1993 ed in Europa nel 1996.

Le fonti storiche che hanno portato ad ottenere il riconoscimento I.p.g. sono state estrapolate da carteggi d'archivio che vanno dal 1600 al 1900 tratti dalle documen-

tazioni di C. Bellini e don Tommaso Grilli del comune di Albareto.

Già nel 1933 la Cattedra ambulante di agricoltura di Parma (voluta da Antonio Bizzozero), unitamente al comune di Borgotaro, aveva iniziato le pratiche per ottenere, in conformità alle vigenti leggi, l'autorizzazione del cosiddetto marchio d'origine e, conseguentemente, una più efficace difesa del prodotto. ♦ lo. sar.

