



Consorzio per la Tutela dell'IGP
"Fungo di Borgotaro"



Comune di
Borgo Val di Taro



SOCIETÀ DI MUTUO SOCCORSO
"MATTEO RENATO IMBRIANI"
Fondata nel 1874 - Borgo Val di Taro (PR)

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

BORGOTARO (PARMA)



11-12 E 18-19 SETTEMBRE 2021
www.sagradelfungodiborgotaro.it



#fierafungoborgotaro



happy4pets.it

NEGOZIO PER ANIMALI

VIA PRIMO BRINDANI, 1 - 43043 BORGOTARO (PR)

T. 0525 1918016
BORGOTARO@HAPPY4PETS.IT

LUN - SAB 09.00 - 12.30
16.00 - 19.30

compra online! www.happy4pets.it

ALCUNE MARCHE



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

ENTI E SOSTENITORI 2021



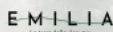
Comune di Borgo Val di Taro
www.comune.borgo-val-di-taro.pr.it



Regione Emilia-Romagna
www.regione.emilia-romagna.it



Gal Del Ducato
www.galdelducato.it



Visit Emilia
www.visitemilia.com



Provincia di Parma
www.provincia.parma.it



Unione dei Comuni Valli Taro e Ceno
www.cmtaroceno.pr.it



SOCIETÀ DI MUTUO SOCCORSO
"MATTEO RENATO IMBRIANI"
(Comitato di Borgo Val di Taro)

Società di Mutuo Soccorso Matteo Renato Imbriani
Fondata nel 1874 - Borgo Val di Taro (PR)



Consorzio di Tutela del Fungo IGP di Borgotaro
www.fungodiborgotaro.com



Strada del Fungo di Borgotaro
www.stradadelfungo.it



Consorzio Comunale Parmensi
www.comunale.com



Città Slow
www.cittaslow.net



Consorzio Parmigiano Reggiano
www.parmigianoreggiano.com



L'Europa investe nelle zone rurali

Sponsor Tecnico



Partner



Fornitore Show Cooking



GEL IGIENIZZANTE
MANI OFFERTO DA



MONTAGNA 2000
Nuova energia al territorio

Consorzio Monte Penna

Via Nazionale, 90 - Borgo Val di Taro (PR) - Tel. 0521 1790693

LAVORI FORESTALI, RECUPERO AMBIENTALE E MANUTENZIONE DEL VERDE

Cooperative aderenti: Val Gotra, Val Pelpirana, Val Vona - Val Tarodine, San Gualberto

Cooperativa di Comunità Granducato

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

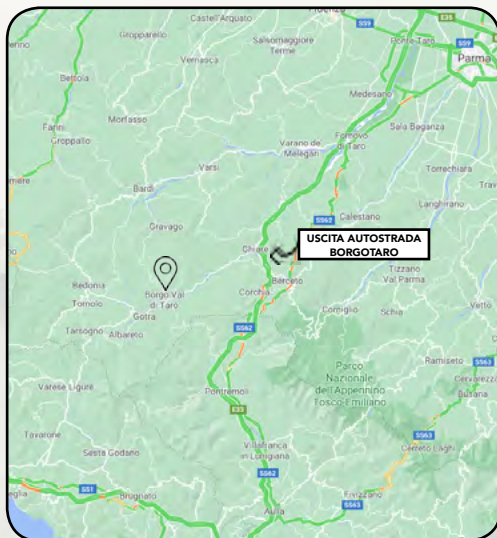
COME ARRIVARE

Borgo Val di Taro si trova nel cuore dell'Appennino Parmense ed è in una posizione strategica tale da essere facilmente raggiungibile da ogni parte, vicino al confine con Liguria e Toscana, ed ottimamente collegata con le principali reti viarie del nord Italia.

In Treno: Linea ferroviaria Parma - La Spezia. Stazione di Borgo Val di Taro è a 1km dal centro storico.

In Auto: Autostrada A15 Parma - La Spezia, uscita Borgotaro. A sinistra percorrere la superstrada SS308 per 15km.

Parcheggi consigliati: Piazzale Castagnoli, Piazzale Via Pellizzari, Parco Battaglione Tolmezzo, Via Torresana.



PER INFORMAZIONI



UIT di Borgo Val di Taro

Telefono: 0525 96796

info@sagradelfungodiborgotaro.it

www.sagradelfungodiborgotaro.it

www.turismovaltaro.it

www.sostalborgo.it

SEGUICI SUI SOCIAL!



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO



@FIERAFUNGOBORGOTARO



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO



Le Bontà di Camisa

Pasta fresca, Gastronomia, Macelleria,
Salumeria, Catering per eventi,
Funghi Porcini secchi essott'olio,
Marmellate nostrane,
Dolci e pasticceria

Le Bontà di Camisa

Via Nazionale 110, Borgo Val di Taro
Tel. 0525 96215

Camarket

Via Provinciale Nord 90, Tarsogno
Tel. 0525 89198

Le Bontà di Camisa

Loc. Gotra, Gotra di Albareto 14/A
Tel. 0525 90871

www.camarket.it



REGOLAMENTO PER I VISITATORI



UTILIZZARE I DISPENCER DI GEL IGIENIZZANTE POSIZIONATI SUL VIALE BOTTEGO PER DISINFETTARSI SPESSO LE MANI.



OBBLIGO DI MASCHERINA ALL'INTERNO DELL'AREA FIERISTICA DI VIALE BOTTEGO E OVUNQUE NON SIA POSSIBILE MANTENERE IL DISTANZIAMENTO. OBBLIGO DI MASCHERINA DURANTE LA VISITA DELLA MOSTRA MICOLOGICA SOTTO I PORTICI DI PALAZZO MANARA.



NELL'AREA SHOWCOOKING VI SONO SOLO POSTI A SEDERE DISTANZIATI E DISPONIBILI FINO AD ESAURIMENTO.



L'ACCESSO È CONSENTITO AI SOGGETTI MUNITI DI CERTIFICAZIONE VERDE COVID-19 IN BASE ALL'ART. 9-BIS DEL DECRETO LEGGE 52/2021.

A photograph of the interior of the Bottega del Fungo shop, showing wooden shelves stocked with various jars and bags of mushrooms and other products. In the foreground, there are more jars and a small decorative arrangement.

The logo for Bottega del Fungo, featuring a circular emblem with a mushroom and the text "BOTTEGA DEL FUNGO", "Artigiani del Gusto", "QUALITY SINCE 1996", and the website "www.bottegaelfungo.it".

Lavorazione e vendita Funghi Porcini secchi e sott'olio.
Gourmet: giardiniera in olio d'oliva, sugo ai funghi porcini, crema di Funghi Porcini e di verdure e altri prodotti sott'olio.

Shop Online:
WWW.BOTTEGAELFUNGO.IT
spedizione express in 24/48h

Via Nazionale, 66
Borgo Val di Taro (PR)
Tel. +39 0525 96898

l'Elettrotecnica **BERTANI SRL**



SEDE: BORGO VAL DI TARO (PR) Via Caduti del Lavoro, 30 - Tel. 0525 90451

REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE IMPIANI

Pubblici - Civili - Industriali

**PUNTO ENEL NEGOZIO PARTNER
RAMIOLA DI MEDESANO (PR)**

Via San Martino, 34/B
(vicino alle poste di Ramiola)
Tel. 0525 1930014

ORARI:

**lun/mar/mer/gio 9:00 - 15:00
venerdì chiuso
primo sabato del mese 9:00 - 12:00**

COMPETENZA, SERIETÀ, ESPERIENZA

Affidati a noi!!

**PUNTO ENEL NEGOZIO PARTNER
BORGO VAL DI TARO (PR)**

ORARI:

**lun/mer/ven 9:00 - 15:00
martedì e venerdì chiuso**

Scopri tutti i nostri servizi su www.elettrotecnica-bertani.it
email: info@elettrotecnica-bertani.it



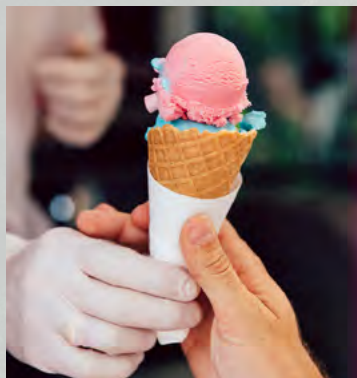
FUNGO DI BORGOTARO IGP

È l'unico micete in Europa ad aver ottenuto il riconoscimento di "Indicazione Geografica Protetta", è l'unico ortofrutticolo al mondo a non poter essere coltivato, è l'orgoglio della Valtaro: è il Fungo di Borgotaro I.G.P.

Nei boschi lungo la dorsale appenninica nei Comuni di Albareto e Borgo Val di Taro (in provincia di Parma) e Pontremoli (in provincia di Massa-Carrara), cresce il Fungo di Borgotaro I.G.P. che comprende tutte e quattro le specie di porcino (*Boletus Edulis*, *Boletus Aereus*, *Boletus Aestivalis* e *Boletus Pinophilus*); è considerato superiore per le sue qualità organolettiche: carne soda e bianca, sapore dolce, delicato ed aromatico con un ricordo di nocciola, colore vivace e peso specifico maggiore.

La fama del Fungo di Borgotaro non è solo a livello culinario ma è anche legata alla passione di migliaia di cercatori provenienti da ogni parte d'Italia che frequentano i boschi del comprensorio nei mesi di settembre ed ottobre. Sul sito internet sono disponibili informazioni sulla crescita dei funghi e le specifiche per singola riserva.

www.fungodiborgotaro.com



BOOMERANG
lounge bar
COLAZIONE - PRANZO
APERITIVO - GELATERIA

Piazzale lauro Grossi 4
Borgo Val di Taro (PR)
Cell. 3493661380



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

SABATO 11 SETTEMBRE

9:00 APERTURA DELLA FIERA GASTRONOMICA

Viale Bottego e zone limitrofe

9:00 IL VIOLINO - MUSICA, ARTE E PASSIONE

Mostra e laboratorio del Maestro di liuteria Giorgio Giliotti e dei suoi allievi.

Museo delle Mura - Via Battisti, 63 - Borgo Val di Taro

11 e 12 - 18 e 19 settembre dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 19:00

10:00 APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

A cura dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" - www.amf.it
Piazza Manara

11:00 INAUGURAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

Alla presenza delle Autorità con il Corpo Bandistico Borgotaresse
Via Costamezzana



12:00 SHOW COOKING CON CHEF ARTURO BERTOLI

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking

Nato nel '96 a Parma, Arturo Bertoli, convinto da subito di voler fare il cuoco, frequenta la scuola alberghiera e di ristorazione IAL a Cesenatico e successivamente la specializzazione a Modena, distinguendosi tra gli studenti tanto che fu scelto per un prestigioso stage europeo. Terminati gli studi, inizia il percorso professionale tra alberghi e ristoranti della nostra regione. Nel 2018 è approdato a Borgo Casale di cui nel 2019 diventa lo Chef.



Arturo Bertoli



BORGO CASALE
RISTORANTE E CENTRO BENESSERE

Luogo di benessere per il corpo e la mente,
la tua finestra su una natura ancora
sorprendente e bellissima.

Borgo Casale ospita un relais con camere,
ristorante e centro benessere.

Località Casale 340
43051 - ALBARETO
Tel. 0525 929032 Cell. 346 9655397
www.borgocasale.it



15:00 LETTURA "IL CUOCO DELLE EMOZIONI" DI DANIELE BERGESIO



Letture e laboratorio creativo per bambini dai 6 anni in su,
con Nicoletta Baldini di @booksinsuitcase.
Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Showcooking

"Il Cuoco delle Emozioni"
Autore: Daniele Bergesio
Illustrazioni: Massimiliano Di Lauro
Edizioni Settenove, anno 2020



Nicoletta Baldini

16:30 MUSICA DAL VIVO ITINERANTE CON "SULLE ORME DI DJANGO"

Sulle Orme di Django è un quartetto attivo sul territorio bolognese dal 2014. La carovana spostandosi miscela le culture musicali che incontra, rielaborando e reinventando proponendo diverse composizioni originali. Il passaggio continuo da sonorità più popolari ad altre più colte è tipico del Jazz Manouche che proprio per la sua natura di "jazz popolare" coinvolge il pubblico con suoni semplici e complessi allo stesso tempo.



17:00 SHOW COOKING CON GAETANO ARNONE

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking

Gaetano Arnone, allievo del mastro macellaio Dario Cecchini della famosa Antica Macelleria Cecchini toscana. Gaetano ha lavorato in alcune delle destinazioni gastronomiche più rispettate di New York e diversi ristoranti del gruppo Bastianich, come Chef de Cuisine al Babbo Ristorante & Enoteca ed Executive Chef presso OTTÒ Enoteca & Pizzeria.



Gaetano Arnone

20:00 CHIUSURA DELLA FIERA GASTRONOMICA

Viale Botteghe e zone limitrofe



**MACCHINE PER CAFFÈ, CAPSULE
E MOLTO ALTRO ANCORA.**

Via Nazionale 3b
Borgo Val di Taro (PR) 43043
tel. 347 5581764
Consegna a domicilio Giovedì



19.00€

29.00€

DOMENICA 12 SETTEMBRE

9:00 APERTURA DELLA FIERA GASTRONOMICA

Viale Bottego e zone limitrofe

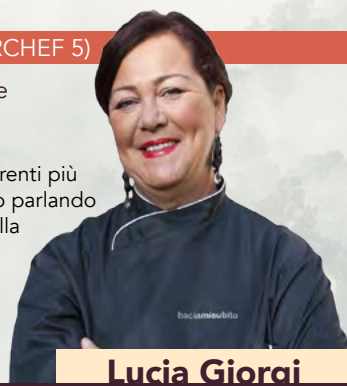
10:00 APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

A cura dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" - www.amf.it
Piazza Manara

11:00 SHOW COOKING CON LUCIA GIORGI (MASTERCHEF 5)

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking

Originaria di Borgo Val di Taro, è stata una delle concorrenti più amate della quinta edizione di MasterChef Italia. Stiamo parlando di Lucia Giorgi, quinta classificata e uscita a un passo dalla semifinale. Nonostante non sia riuscita a conquistare il podio, Lucia è rimasta nel cuore dei fan per la sua simpatia e la sua schiettezza. Dopo l'esperienza vissuta a MasterChef Italia, continua a partecipare a diversi Show Cooking e pubblica ricette sul suo blog, "Baciami Subito"!



Lucia Giorgi



AGRITURISMO

La Tempestosa

RISTORAZIONE E ALLOGGIO

WWW.AGRITURISMOLATEMPSTOSA.IT

Loc. Momarola 33, 43041 Bedonia (PR)
Tel. 0525 824217 - Cell. 338 5966499



Cafetteria Magri

BORGOTARO

Via Nazionale 47 - Borgo Val di Taro (PR)
Cell. 328 4406669

15:30 DEGUSTAZIONE GUIDATA "LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DELLA COOPERAZIONE IN EMILIA ROMAGNA"

Con Davide Pieri e Daniele de Leo, a cura di Confcooperative Emilia Romagna.

Un viaggio gastronomico e culturale di gusti e sapori da scoprire nella "Food Valley Italiana". L'Emilia-Romagna è la prima regione in Europa per numero di prodotti DOP e IGP (in totale 44), i marchi di denominazione di origine protetta e indicazione geografica protetta attribuiti dall'Unione Europea a garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari.

16:30 MUSICA DAL VIVO ITINERANTE CON "GLI SPUNCIAPORCHI" E "LE FISARMONICHE DI TIEDOLI E BELFORTE"

Gli Spunciaporchi - Popolare gruppo folk del Genovesato
Fisarmoniche di Tiedoli e Belforte -
Musiche popolari della Valtaro



17:30 SHOW COMICO "AL SMAFLÓN SIÓ" (AGGIORNAMENTO 2.1)

Con Baroz e Rico di "IO PARLO PARMIGIANO"
Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking

Dialetto parmigiano e comicità, due concetti forse distanti ma per noi indissolubili. Io Parlo Parmigiano è nato davanti ad un bicchiere di lambrusco, raccontandosi aneddoti: i proverbi dei nonni, i modi di dire cittadini e quelli della campagna. Alla terza fetta di salame avevamo già tutto chiaro e nel giro di poche ore abbiamo creato una pagina Facebook.

IO
PARLO
PARMIGIANO



Baroz e Rico

20:00 CHIUSURA DELLA FIERA GASTRONOMICA

Viale Bottego e zone limitrofe



UN GIORNO DA TARTUFAIO

Un'escursione indimenticabile sui monti dell'Alta Valtaro, alla ricerca del tesoro dei boschi: il tartufo nero.

Accompagnati da una Guida Ambientale Escursionistica, raccoglieremo i prodotti del sottobosco e impareremo a cucinarli.

Note: i periodi ideali per la raccolta sono da novembre a marzo e da maggio a giugno

INFORMAZIONI:

Tour su richiesta (min 2 - max 10 persone)

Costo: 80€ per l'escursione, 35€ per il pranzo

Prenotazione obbligatoria a Mario Marini,
agriturismo "Il Cielo di Strela"

info@ilcielodistrela.it

Tel. 348 2885159



Bar Buffet Stazione
EDICOLA E TABACCHERIA

TITOLI DI VIAGGIO TRENITALIA
BIGLIETTI E ABBONAMENTI BUS
TESSERINI RACCOLTA FUNGHI
RICEVITORIA LOTTOMATICA E SISAL
RICARICHE TELEFONICHE
CONTI GIOCO - PAGAMENTO UTENZE
RIMBORSI ENEL - EDICOLA
TABACCHERIA - AMPIO PARCHEGGIO

PIAZZALE GUGLIELMO MARCONI, 20
43043 BORGO VAL DI TARO (PARMA)



ANDREA CAPELLA

giardinaggio - tinteggi
zappatura orto
scombro neve cortili
scavi

Via Case Rocchi Loc. Brunelli
43043 Borgo Val di Taro (PR)
Cell. 389 0304416



UN GIORNO DA FUNGAIOLO

Vivi l'esperienza unica di cercare, trovare e raccogliere il fungo porcino di Borgotaro IGP.

Goditi il bosco senza preoccupazioni, in tutta sicurezza nella riserva privata "Bosco Facile", accompagnati da una Guida Ambientale Escursionistica, esperto micologo.

INFORMAZIONI:

Tour su richiesta. Tutti i pacchetti sono personalizzabili su misura, possibilità di pranzo in trattoria tipica.

Costo: a partire da 15€ a persona inclusi fino a 3kg di funghi raccolti.

Prenotazione obbligatoria.
info@7stelveviaggiaturismo.it
Tel. 0521 290106
Cell. 338 2581907



PIZZE SPECIALI PER LA FIERA DEL FUNGO
CON FUNGHI PORCINI

VIA CESARE BATTISTI 32
BORGO VAL D'ITARO (PR) 43043
CELL. 327 5672515



Carrefour
express 
SUPERMERCATO BORGOTARO
Piazza Farnese

**CARNE - FRUTTA
GASTRONOMIA**

ORARIO CONTINUATO DA LUNEDÌ A SABATO
DOMENICA 8:30 - 13:00 E 15:30 - 19:30
TEL. 0525 97946 - SPESA A DOMICILIO



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

ANDAR PER CASTAGNE

L'Autunno è la stagione migliore per gustare i sapori autentici dell'Alta Valtaro: in questo periodo il bosco regala i doni più preziosi, come il tartufo, il fungo di Borgotaro IGP e le dolcissime castagne. Da quest'anno è possibile organizzare un pomeriggio nel bosco a raccogliere castagne, in tutta sicurezza. Vivi l'esperienza unica nella riserva "Bosco facile", accompagnati da una Guida Escursionistica Ambientale, esperto micologo.

INFORMAZIONI:

Tour su richiesta, con possibilità di organizzazione giornata completa di pranzo in trattoria tipica.

Costi: 15€ a persona incluse tutte le castagne e fino a 3kg di funghi raccolti.

Prenotazione obbligatoria.
info@7stelleviaggiaturismo.it
Tel. 0521 290106
Cell. 338 2581907



CONFCOOPERATIVE

Parma

Costruttori di bene Comune



Via Sidney Sonnino, 35 - 43126 Parma - Tel. 0521 942635

Via Nazionale, 90 - 43043 Borgo Val di Taro - Tel. 0521 1790693

www.confcooperativeparma.net



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

VISITA AL CASEIFICIO DI BORGOTARO

Dal 1967 il Caseificio Sociale Borgotaro, con la produzione di circa 20 forme giornaliere di Parmigiano Reggiano di Montagna, propone un formaggio dalle caratteristiche tipiche esaltate ai massimi livelli e la sua eccellenza è indiscutibile. Il Parmigiano Reggiano del Caseificio Sociale Borgotaro presenta caratteristiche uniche che non potrete riscontrare in nessun altro tipo di Parmigiano Reggiano. Scopri con noi i segreti della produzione artigianale di questo pregiato formaggio e assaggia il Parmigiano di diverse stagionature.

INFORMAZIONI:

Quando: ogni venerdì e domenica mattina di settembre oppure in altre date per gruppi di minimo 15 persone.

Costi: 6 € a persona.

Prenotazione obbligatoria.

info@sigeric.it

Cell. 366 3712808



Caseificio Sociale BORGOTARO S.c.a.r.l.

Località Pontescodellino

43051 Albareto (PR) ITALY

Tel. 0425.96284 - Fax. 0525.921463

www.caseificioborgotaro.it



*Vi aspettiamo per
la Colazione Tradizionale
del Mattino con il Famoso Toast!*

VIALE BOTTEGO 21
BORGO VAL DI TARO
TEL. 0525 1981234



SABATO 18 SETTEMBRE

9:00 APERTURA DELLA FIERA GASTRONOMICA

Viale Bottego e zone limitrofe

10:00 APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

A cura dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" - www.amf.it
Piazza Manara

11:00 SHOW COOKING A CURA DELLE
STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DELL'EMILIA

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking

Show Cooking con Mario Marini, si è diplomato all'Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e dal 2012 è proprietario e chef dell'Agriturismo e Azienda Agricola Biologica "Il Cielo di Strela" a Strela di Compiano.



Mario Marini



Strade Vini
e Sapori
di Emilia

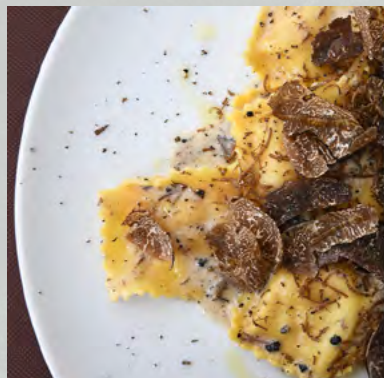


Via Pieve, 4 bis
BORGO DI VAL TARO (PR)

ENTRO EDILE

TUTTO PER LA TUA EDILIZIA

Partner **gem**



SPEEDY
ristorante pizzeria

funghi e tartufi freschi
vendita prodotti tipici

Via Mons. Checchi, 20
Bedonia (PR) 43041
Tel 0525 820342



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

16:00 SHOW COOKING A CURA DELLE STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DELL'EMILIA

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking

Show Cooking con Alessandro Delnevo, borgotarese classe 1982, si è diplomato all'Alma, da aprile 2019 ha occupato il ruolo di chef de partie presso il ristorante stellato "Tano Passami l'Olio" a Milano. Recentemente ha approdato a "Origano" a Parma.



Alessandro Delnevo

16:30 MUSICA DAL VIVO ITINERANTE CON I "MATA BICHO"

Mata-Bicho è un'orchestrina itinerante che a suon di grattugia, fisarmonica, tromba e contrabbasso attraversa l'Oceano Atlantico inseguendo i ritmi sud-americani.



17:30 DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI A CURA DELLE STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DELL'EMILIA

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking

Degustazione guidata con sommelier FISAR Matteo Cordani
Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini



Matteo Cordani

20:00 CHIUSURA DELLA FIERA GASTRONOMICA

Viale Botteghe e zone limitrofe



Piazza Farnese, 1 - 43043 Borgo Val di Taro (Parma) - Tel. 0525 90747

DOMENICA 19 SETTEMBRE

9:00 APERTURA DELLA FIERA GASTRONOMICA

Viale Bottego e zone limitrofe

10:00 APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

A cura dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" - www.amf.it
Piazza Manara

11:00 SHOW COOKING A CURA DELLE STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DELL'EMILIA

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking



Strade Vini
e Sapori
di Emilia



16:00 SHOW COOKING A CURA DELLE STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DELL'EMILIA

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Show Cooking

Show Cooking con Alberto Rossetti, 14 anni consecutivi stella Michelin al ristorante Al Tramezzo di Parma. Per due anni è stato inserito nella Top Ten Best Italian Chef UK. Ora Chef presso SQUID a Parma.



Strade Vini
e Sapori
di Emilia



Alberto Rossetti

Cerco casa...



Immobiliare
Tolone



IMMOBILIARE TOLONE
www.immobiliaretolone.it

Via Filippo Corridoni, 22 Borgo Val di Taro
Via Bixio 112/B - 43125 Parma

Resp. Immobiliare 327 06 36 755 / 327 43 14 980

E-mail: tolonetiziana@libero.it

Cerco
Geometra



Geometra
Lamanna



GEOMETRA LAMANNA
COSTRUZIONI EDILI

Via Filippo Corridoni, 22 Borgo Val di Taro
Via Bixio 112/B - 43125 Parma

Resp. Immobiliare 3398018610

E-mail: geometralamannaborgo@libero.it

CERTIFICATORE ENERGETICO



DOMENICA 19 SETTEMBRE

16:30 **MUSICA DAL VIVO ITINERANTE CON I "CONTRADA LAMIERONE" E "LE FIS-
ARMONICHE DI TIEDOLI E BELFORTE"**

Contrada Lamierone - Immaginatevi un piccolo borgo, disperso in un angolo di mondo: poche case, malmesse, con i tetti in lamiera. Un posto scampato al progresso, dove non arrivano le frequenze radio e gli abitanti per scandire il tempo suonano strumenti e fischiettano melodie portate dal vento, o imparate da qualche vagabondo...
Fisarmoniche di Tiedoli e Belforte - Musiche popolari della Valtaro



17:00 **DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI A CURA DELLE
STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DELL'EMILIA**

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Showcooking

Degustazione guidata con sommelier AIS Emilia Anna Maria Compiani
Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma



Strade Vini
e Sapori
di Emilia



Anna Maria Compiani

18:00 **CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE CON DEGUSTAZIONE A CURA DELLE
STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DELL'EMILIA**

Ingresso libero fino ad esaurimento posti a sedere
Via Costamezzana - Area Showcooking



Strade Vini
e Sapori
di Emilia



18:30 **ESTRAZIONE DEI BIGLIETTI**

Estrazione dei biglietti della lotteria dell'Associazione ONLUS
"Insieme per Vivere" Volontari contro il cancro Valtaro Valceno.
Via Costamezzana - Area Showcooking



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

IN CUCINA CON IL FUNGO

Tagliatelle ai porcini

Vi proponiamo un intramontabile classico, una ricetta tanto facile quant'è buona. Preparata dalle nostre bisnonne e tramandata da generazione a generazione. Vi consigliamo di preparare la pasta all'uovo in casa, però che sia fatta con il matterello e il coltello o con il stendipasta è indifferente, è l'amore che ci mettete nella preparazione che conta. Importante è che non manchi il nostro Fungo Porcino di Borgotaro I.G.P. che farà impazzire le vostre papille gustative!

Ingredienti per 4 persone:

350 gr. di porcini freschi

300 gr. di tagliatelle all'uovo

30 gr. di burro

4 spicchi di aglio

1 cucchiaino di prezzemolo

4 cucchiaini di panna mezzo bicchiere di latte

Sale e pepe quanto basta



Ristorante - Pizzeria



Il Tiratardi
da Ivan

pizza realizzata con farina tipo 1 ad alta digeribilità,
specialità focaccia al formaggio tipo recco
e primi a base di sughi di funghi e cacciagione

Loc. Piano delle Moglie 115
43053 Compiano (PR)
Cell. 388 4503300





BACK TO SCHOOL

Devin & Sylvia
MERCATONE

ABBIGLIAMENTO / CALZATURE / CASALINGHI
FERRAMENTA / CANCELLERIA / GIOCATTOLI

SU TUTTI GLI ARTICOLI DI CANCELLERIA CON UNA SPESA
MINIMA DI 20 EURO AVRAI UNO SCONTO DEL 15%!*
*OFFERTA VALIDA FINO AL 30 SETTEMBRE 2021

Via Primo Brindani 1
43043 Borgo Val di Taro (PR)
Cell. 334 9633486

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

IN CUCINA CON IL FUNGO

1. Pelate l'aglio, rompetelo con un colpo del palmo della mano e mettetelo a bagno nel latte per un'ora. Pulite i funghi e tagliateli a pezzi.

2. Fate rosolare nel burro due spicchi di aglio asciugati dal latte e infilati su uno stecchino. Unite i funghi e cuocete per due minuti, salate, eliminate l'aglio e aggiungete il prezzemolo. Cuocete a fiamma moderata e a pentola coperta per 8 minuti.

3. Tritate molto finemente i 2 spicchi d'aglio rimasti, uniteli alla panna, aggiungete un pizzico di sale e un di pepe. Cuocete in abbondante acqua salata le tagliatelle e scolatele molto al dente.

4. Versatele nella padella con i funghi e unite la panna all'aglio, mescolate bene e fate insaporire a fiamma bassissima per 1 minuto. Se necessario unite 2 cucchiaini di latte per avere una crema uniforme.



CONSORZIO PRODUTTORI BURRO FORMAGGIO

E PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI S.A.C.

VIA SONNINO, 35/A – 43126 PARMA

**MOTOR SERVICE
GARAGE**
**GOMMISTA
OFFICINA**
AUTO - MOTO - 4X4

Cell. 351 9515222
dev.lolodevil@gmail.com
Via Micheli 15/B
Borgo Val di Taro (PR) 43043



IN CUCINA CON IL FUNGO

Risotto ai Funghi Porcini e Salsiccia

Il risotto ai funghi porcini e salsiccia è un primo piatto tradizionale nella cucina del nostro territorio. Dal profumo intenso e dal gusto ricco e corposo, dati proprio dalla presenza dei porcini secchi e della salsiccia fresca, si adatta tranquillamente a una cena informale con gli amici così come a un pranzo in famiglia.

Ingredienti per 4 persone:

300gr di riso Carnaroli

100 gr. di Funghi Porcini secchi

200 gr. di Salsiccia

80gr di Parmigiano Reggiano grattugiato

1/2 cipolla

1 litro di brodo

1/2 bicchiere di vino bianco

1 cucchiaino di maggiorana fresca tritata

Sale e pepe quanto basta



NUOVA ECAF

Assistenza hardware, reti informatiche, toner e cartucce, registratori di cassa, tutto per la scuola e l'ufficio, stampa e rilegatura, timbri, arredo ufficio, consulenza MePA e mercato elettronico, rivenditore Apple

Via Nervesa, 6, 43043 Borgo Val di Taro (Pr)
Tel: 0525 90385
E-mail: luigi.ferrari@nuovaecaf.com

IN CUCINA CON IL FUNGO

1. Mettete a bagno nell'acqua per 2 minuti i funghi, scolate, ripetete l'operazione lasciandoli a mollo per altri 15 minuti. Toglieteli dall'acqua facendo attenzione a non raccogliere i sedimenti dal fondo.

2. Mettete in una casseruola la cipolla tritata con 30 gr. di burro. Fatela imbiondire, mescolatevi la salsiccia e i funghi. Salate e pepate quanto basta.

3. Bagnate con il vino e fate evaporare. Aggiungete il riso Carnaroli e fate insaporire. Versate il brodo e portate a cottura mescolando per non fare attaccare tutto alla padella.

4. A cottura ultimata unite il resto del burro, la maggiorana e un poco di Parmigiano Reggiano per creare una deliziosa crema.

Servite accompagnandolo con il resto del Parmigiano Reggiano.



Non Solo Intimo

Negozio Intimo Uomo e Donna
Vestiamo dalla Coppa B alla Coppa E

Via G. Mazzini, 11
Borgo Val di Taro (PR)
www.nonsolointimoborgo.com
Cell. 339 1404485



GASTRO MACELLERIA
POLLERIA
ORZ
ROSTICCERIA
CARNEPESCE

Via Nazionale / Angolo Via Cassio
Borgo Val di Taro (PR)
Per Prenotazioni:
Cell. 324 6859410



LA NOSTRA STORIA



La Sagra del Fungo fu inaugurata nel 1976 su iniziativa della Società di Mutuo Soccorso Imbriani, e per circa 25 anni venne allestita nei Giardini IV Novembre. Nel 2000 su impulso dell'Amministrazione Comunale guidata dal Sindaco Pier Luigi Ferrari la Sagra divenne una vera e propria Fiera che è cresciuta di anno in anno unitamente all'Imbriani e al neocostituito Consorzio del Fungo IGP (dopo che nel 1994 la UE concesse il prezioso marchio).

Nel 2003 venne istituito con delibera di Consiglio Comunale il Comitato per la Fiera del Fungo di Borgotaro che di fatto codificò la successiva istituzionalizzazione dell'evento anche a livello organizzativo.



GASTRONOMIA
Le Cose Buone
COME FATTO IN CASA

Via Nazionale, 94
Borgo Val di Taro (PR)
Tel. 388 4803305
SEGUITECI SU
Facebook Instagram



LE NOSTRE SPECIALITÀ

TORTE SALATE DI
ERBETTE • VERDURE • PATATE • CARCIOFI
RISO • RISO E ZUCCHINE • VERZA

TORTELLI DI
ERBETTE • PATATE • ZUCCA • ASPARAGI

ANOLINI

GNOCCHI • CHICCHIE DELLA NONNA
VERDURE RIPIENE • LASAGNE
BOMBA DI RISO
SECONDI • CONTORNI • DOLCI
E MOLTO ALTRO ANCHE SU ORDINAZIONE

LA NOSTRA STORIA



Infatti da una giornata la Sagra del Fungo venne allargata a tre giorni fino al 2009 quando, su esplicita richiesta del Sindaco Salvatore Oppò, si passò dal tradizionale terzo week end di Settembre ad un ulteriore week end (il quarto).

Negli anni la manifestazione si è sviluppata sia come grandezza che come qualità andando ad inglobare anche mercati tematici oltre a quello alimentare e numerosi eventi collaterali, con importanti eventi musicali legati alla musica popolare locale e non solo, e numerosi showcooking con chef locali ma anche con chef ospiti di fama internazionale.



Ramaj Gjeto

artigiano edile

329 0381777
gjetoramaj@gmail.com
Loc. Brugnolina, 11
Borgo Val di Taro (PR) 43043

LA NOSTRA STORIA

Nel 2020 la Fiera avrebbe celebrato i 45 anni di organizzazione, e a causa del Covid il Comitato ha comunque organizzato una Edizione Speciale basata solo sulla rassegna e vendita di prodotti enogastronomici, edizione Speciale che viene ripetuta anche quest'anno con una piccola espansione grazie all'area street food e mercato di artigianato.



enistation
di Carlo Calchini

Puoi farci anche rifornimento

Autolavaggio
Accessori auto
Lavaggio self-service
Lavaggio a mano

Via Piave 8
Borgo Val di Taro (PR)
Tel. 0525 1939108

**DAL CAMPO AL BICCHIERE
TURRIS BIRRA - COLTIVA
LA TUA PASSIONE!**



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA CON BIRRIFICIO;
VENDITA DIRETTA CON SPAZIO DEGUSTAZIONI,
FORNITURE PER RISTORANTI, AGRITURISMI E BAR

VIA PRIMO BRINDANI 3,
BORGO VAL DI TARO (PR) 43043
TELEFONO E WHATSAPP: 348 0581600
BIRRIFICIOTURRIS@GMAIL.COM
WWW.TURRISBIRRA.IT



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

RISTORANTI CONSIGLIATI



LA TEMPESTOSA - Agriturismo

Loc. Momarola, 33 - Bedonia
Tel. 0525 824217
www.agriturismolatempestosa.it



ANTICA LOCANDA MORETTO BY JACK - Ristorante Pizzeria

Piazza C. Battisti, 7 - Bedonia
Tel. 0525 826053 Gradita la prenotazione
www.morettobyjack.it



ALPINO - Ristorante Pizzeria

Piazza L. Squeri, 2 - Santa Maria del Taro
Tel. 0525 80231 Cell. 333 9703754
Gradita la prenotazione



BORGO CASALE - Albergo Ristorante

Loc. Casale, 340 - Albareto
Tel. 0525929032 Cell. 346 9655397
www.borgocasale.it

MODAIMPRONTE

SHOP ONLINE
WWW.MODAIMPRONTE.IT

Piazza Manara, 2
43043 Borgo Val di Taro
Tel. 0525 99677

Follow us:



LOVE
MOSCHINO
ASH
LIU JO
Manila
Grace
THE
NORTH
FACE
DESLAMOR

RISTORANTI CONSIGLIATI



MIRAMONTI - Albergo Ristorante

Via Provinciale Sud, 99 - Tarsogno

Tel. 0525 869030

Gradita la prenotazione



IL CIELO DI STRELA - Agriturismo

Loc. Costalta, 62 - Strela di Compiano

Cell. 348 2885159

www.ilcielodistrela.it



IL TIRATARDI DA IVAN - Ristorante Pizzeria

Loc. Piano delle Moglie, 115 - Compiano

Cell. 388 4503300

Gradita la prenotazione



MASCO - Ristorante Pizzeria

Largo Roma, 4 - Borgo Val di Taro

Tel. 0525 96593



**FARMACIA
CORBELLETTA**

FARMACIA,
PRODOTTI PER LA COSMESI,
CURA DEL CORPO,
PRIMA INFANZIA,
OMEOPATIA, INTEGRATORI,
ACCESSORI E PRODOTTI PER
LA RIABILITAZIONE.
ANALISI DELLA PELLE
AUTOANALISI DEL SANGUE
TEST INTOLLERANZA
DIETA PERSONALIZZATA
ANALISI DEL CAPELLO
AMPIA GAMMA DI PRODOTTI
PER L'ALIMENTAZIONE
PRIVA DI GLUTINE

VIA CESARE BATTISTI 19
BORGO VAL DI TARO (PR) 43043



RISTORANTI CONSIGLIATI



CHALET DEL MOLINATICO - Ristorante

Loc. Molinatico di Baselica - Borgo Val di Taro
Tel. 0525 97888



VECCHIO BORGO - Trattoria

Via Cassio, 14 - Borgo Val di Taro
Tel. 0525 99503



LA CORTE - Ristorante Pizzeria

Loc. Barzana di Brunelli, 12 - Borgo Val di Taro
Tel. 0525 99653



SPEEDY - Ristorante Pizzeria

Via Mons. Checchi, 20 - Bedonia
Tel. 0525 826342 Cell. 338 7313123
Gradita la prenotazione



Nel tuo interesse. Sicuro

**Sempre al tuo fianco
con competenza
e professionalità.**



Centro
Assistenza
Fiscale

VIALE VITTORIO BOTTEGO 47 - 43043 BORGO VAL DI TARO (PR)
TEL: 0525 97926 - WWW.CAF.CNA.IT

RISTORANTI CONSIGLIATI



PLAZA - Albergo Ristorante

Via Provinciale Nord, 1 - Tarsogno
Tel. 0525 89128 Cell. 349 0757661



MORETTO CASA TUA - Ristorante Pizzeria

Viale Bottego, 11 - Borgo Val di Taro
Cell. 333 5094445



MELLINI - Ristorante

Piazza Micheli, 38 - Bedonia
Cell. 388 4971951



AL PORTELLO - Ristorante Pizzeria

Salita Nazario Sauro, 5 - Borgo Val di Taro
Tel. 0525 97892



MUSSI - Trattoria

Loc. Caboara, 113 - Compiano
Tel. 0525 824802



TERMIDRAULICA
CORTI
BORGO VAL DI TARO S.R.L.

P.Iva/Cod. Fisc. 02007540343
R.E.A. 202932
Reg. Imp. Parma 02007540343
Cap. Soc. €15.000,00

Tel. 0525 916132

Sede amm.: Via Abazia, 28 - 43043 Borgo Val di Taro (PR)
Tel./Fax 0525 916132 - E-Mail: info@cortitermoidraulica.it

Punti vendita:

Via Nazionale, 101 - Borgo Val di Taro (PR) - Tel./Fax 0525 99652
Via Mons. Checchi, 10 - Bedonia (PR) - Tel./Fax 0525 820111



DA 50 ANNI REFERENTI UNICI PER LE TUE ESIGENZE

IDRAULICA - RISCALDAMENTO - CONDIZIONAMENTO - TRATTAMENTO ACQUE - ARREDO BAGNO

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.



Tel e Fax 0525 820113
carrozzeriaspeedycar@gmail.com

Via Primo Brindani, 3
 43043, Borgo Val di Taro (PR)

SERVIZI:

- CARROZZERIA AUTO
- VEICOLI COMMERCIALI
- SERVIZIO CARROATTREZZI 24H
- AUTO DI CORTESIA
- LAVAGGIO INTERNI





70 ANNI DI ATTIVITA'

Festeggia con noi! Sconto del **30%** su tutti i prodotti esclusivamente per la festa del fungo (*)

f CorbellettaOreficeriaOrologeria

@ corbellettagioielleria

globe corbelletta.it



(*) 11-12 e 18-19 Settembre 2021

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.