



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. BORGO VAL DI TARO (PARMA)



17-18 E 24 -25 SETTEMBRE 2022
www.sagradelfungodiborgotaro.it



#fierafungoborgotaro



Consorzio Carne Biologica Valtaro & Valceno

Carne di bovini allevati al pascolo
sull'Appennino Parmense



**Carne biologica delle nostre Valli consegnata a
casa tua o da ritirare al macello di Borgotaro.**

Il Consorzio ha ricevuto il supporto di



ENTI E SOSTENITORI 2022



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"
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 Comunalie Parmensi
www.comunalie.com



Città Slow
www.cittaslow.net



Consorzio Parmigiano Reggiano
www.parmigianoreggiano.com



Programma di Sviluppo Rurale
dell'Emilia-Romagna
2014-2020



UNIONE EUROPEA
con il Contributo
della Regione Emilia-Romagna



Regione Emilia Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

Sponsor Tecnico



Partner



Fornitore Show Cooking



GEL IGIENIZZANTE
MANI OFFERTO DA



MONTAGNA 2000
Nuova energia al territorio

Radio Ufficiale



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.

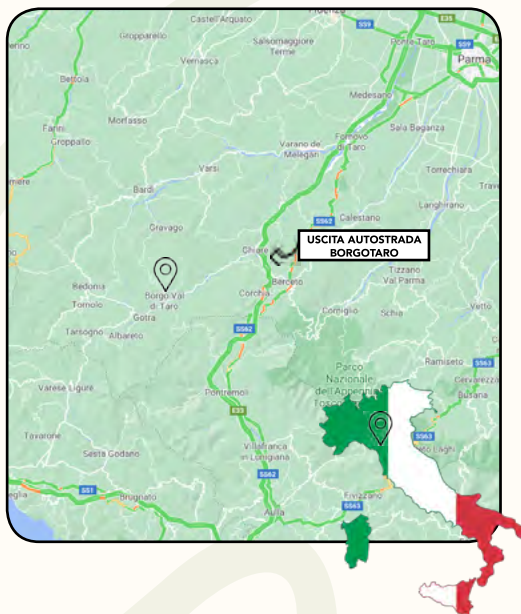
COME ARRIVARE

Borgo Val di Tarò 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 Tarò 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.



SEGUICI SUI SOCIAL!

 FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO

 @FIERAFUNGOBORGOTARO

 FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO

PER INFORMAZIONI

UIT di Borgo Val di Tarò
Telefono: 0525 96796

info@sagraddelfungodiborgotaro.it

www.sagraddelfungodiborgotaro.it

www.turismovaltarò.it

www.sostaltarò.it



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 Tarò
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



MUSEO DEL FUNGO PORCINO DI BORGOTARO



Apri a Borgo Val di Taro il Museo del Fungo Porcino di Borgotaro! Presso il Museo delle Mura, all'interno delle antiche mura del Castello, un percorso multimediale alla scoperta del mondo del Fungo di Borgotaro, della sua storia e del perchè è l'unico fungo a marchio IGP in Europa.

Scoprirai la tassonomia del fungo, il porcino e le sue varietà e gli habitat. Aree di diffusione (mappa con il territorio dell'IGT), i comuni del territorio e la raccolta del fungo. La sua lavorazione e conservazione. Scoprirai inoltre la tradizione gastronomica del Porcino: le ricette tipiche del territorio e i ricettari nel tempo e tantissime curiosità sul fungo nella

cultura, dalla letteratura al cinema, dalle favole agli spot pubblicitari.

INAUGURAZIONE
17 SETTEMBRE ORE 11:30
Sede Espositiva di Borgo Val di Taro
Via Battisti 63

Sedi del Museo del Fungo Porcino di Borgotaro

Sede espositiva di Borgo Val di Taro
c/o "Museo delle Mura", Via Cesare Battisti, 63
Borgo Val di Taro (PR) 43043

Sede espositiva di Albareto
Via della Repubblica, 16, Palazzo della Comunalità
1° piano Albareto (PR) 43051

INFORMAZIONI:

UIT Borgo Val di Taro - Piazza Manara, 7 Borgo
Val di Taro (Parma) 43043
Tel. + 39 0525 96796
E-mail: uit@comune.borgo-val-di-taro.pr.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



VECCHIO BORGO
- TRATTORIA -

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

The advertisement features a central white text box with a dashed border. To the left and right of the box are images of dishes prepared with porcino mushrooms, including a fried mushroom and a plate of mushrooms with bread. The background shows a dining table with glasses and a bottle.

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

SCOPRI BORGOTARO

Le tracce storiche dell'esistenza di un primo insediamento, se pur militare e giustificato dalla posizione strategica in cui si trova l'attuale Borgotaro, arrivano fino all'epoca bizantina, quando pare esistesse una circoscrizione politico amministrativa estesa alle valli del Taro e del Ceno, fino alla costa ligure, di cui Turris era di fatto la capitale.

Per Borgotaro passa l'antica "Via dei Monasteri", una sorta di traversale della più nota via Francigena, e che ad essa si ricongiunge presso la località Toscana di Pontremoli.

Il Medioevo fu un periodo molto burrascoso per il paese, al centro di numerose lotte e di passaggi fra diverse dominazioni, da quella dei Malaspina a quella dei Fieschi, dai Visconti ai Farnese, esplicitando già da allora un forte senso di libertà e indipendenza.

Dopo la morte di Napoleone, il Ducato fu assegnato a Maria Luigia d'Austria, ed in seguito, dopo un breve ritorno dei Borbone, Parma si costituì come regno autonomo in vista dell'annessione al regno d'Italia.

Durante l'ultimo conflitto mondiale, Borgo Val di Taro fu teatro di numerosi episodi legati alla guerra di Resistenza, e nel 1985 il gonfalone del comune di Borgo Val di Taro venne decorato dalla Medaglia d'Oro al Valor Militare.

Scopri Borgo Val di Taro su www.sostalborgo.it



Centro Edile
T. 0525.921218 - 334.3195495

Berti Gianluca

MAGAZZINO MATERIALI EDILI

Via Pieve, 4 Bis 43043 Borgo Val di Taro (PR)

LE CONSERVE DELLA NONNA

Le Conserve della Nonna arrivano alla Fiera del fungo di Borgotaro IGP!

Nei giorni 17 e 18 settembre in Piazza Manara si terrà una tappa del tour che l'azienda, nata a Modena nel 1974, sta facendo in giro per le migliori Sagre d'Italia. Una dispensa mobile che viaggia per l'Italia fra storie e sapori, da gustare una tappa dopo l'altra.

Quest'estate Le Conserve della Nonna ti aspetta alle sagre: un viaggio unico tra sapori e tradizioni.

Vieni a trovarci per un assaggio (o due!) di salse e confetture – se le provi t'innamori! Oltre alle leccornie ci saranno giochi a premi tra un tiro al barattolo e una pesca particolarmente golosa, e anche un indimenticabile angolino pennichella.

La nostra Dispensa Mobile è in partenza, coi barattoli carichi di sorprese e sapori. Si sa, le nonne sono dispense inesauribili di consigli, perle di saggezza e bontà. Ecco perché seguire la nonna è sempre un'ottima idea. Provare per credere!



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 10%!*
*OFFERTA VALIDA FINO AL 30 SETTEMBRE 2022

Via Primo Brindani 1/i - 43043 Borgo Val di Taro (PR)
Via Divisione Julia 46 - 43041 Bedonia (PR)
Cell. 334 9633486

FICO BOLOGNA - IL PARCO DA GUSTARE

FICO EATALY WORLD alla Fiera del Fungo di Borgotaro IGP

FICO è il Parco da Gustare, il parco del cibo italiano a Bologna: al suo interno trovi numerose attrazioni suddivise in 7 aree tematiche e tante attività e spettacoli ogni giorno. Si estende per 100.000 metri quadri, circondato da aree esterne da scoprire. FICO è perfetto per una gita in famiglia o con gli amici: una giornata speciale per chi ama gustare il buon cibo ed i piaceri della vita!

Tutti i giorni della Fiera del fungo FICO sarà presente con un corner informativo e promozioni per l'ingresso al parco.



Farmacia
Costella

Farmacia con articoli ortopedici a Borgo Val di Taro!

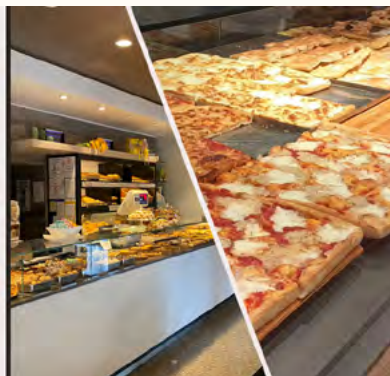
La Farmacia Costella si trova a Borgo Val di Taro, in provincia di Parma, e da sempre mette a disposizione dei propri clienti una gamma completa di prodotti e servizi pensata per la loro salute.

Piazza Manara 12, 43043 Borgo Val Di Taro (PR)
Tel. 0525 96421 - farmacia.costella@gmail.com
www.farmaciacostella-borgovalditaro.it



PANETTERIA - FOCACCERIA
DOLCERIA - CAFFETTERIA

Piazza Farnese 1
Borgo Val di Taro
tel. 0525 90747



CASA ARTUSI

l'Artusi d'autunno in Appennino
Domenica 18 Settembre dalle 16:15 alle 18:15.
Piazza Manara - Area Show Cooking

Da un progetto di Cooperativa Granducato con Strada del fungo di Borgotaro e consorzio di tutela del fungo porcino di Borgotaro, un evento che porta alla fiera del fungo di Borgotaro la cucina del grande Pellegrino Artusi.

18 Settembre dalle 16 alle 19 circa, spazio alla cucina nell'area showcooking di piazza Manara, con le ospiti di Casa Artusi e intrattenimento musicale.

Inaugurata in nome di Pellegrino Artusi nel 2007, è aperta ad appassionati e curiosi, professionisti e cultori, studiosi e ricercatori, a tutti coloro che vogliono approfondire la cultura e la pratica della cucina domestica. Nata per volontà della Città natale del famoso gastronomo, Forlimpopoli e trasformata dal 2 aprile 2019 da Società Consortile in Fondazione, persegue obiettivi di sviluppo turistico e culturale del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica in ambito nazionale e internazionale. In collaborazione con Gal del Ducato.

CASA ARTUSI



Q.b. Bar
quanto basta

COLAZIONI
PRANZI
APERITIVI

in ambiente accogliente
e climatizzato

Via Primo Brindani 1
Cell 388 45 80 092



MOTOR SERVICE GARAGE
di DEVINCENZI LORENZO

GOMMISTA OFFICINA
AUTO - MOTO - 4X4

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



DEVIANTO OMO AUTORIZZATO 2022
CSV
CENTRO SICUREZZA
VREDESTEN

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

IL VIOLINO, ARTE E PASSIONE

MOSTRA DEI VIOLINI DEGLI ALUNNI DI BORGOTARO

QUANDO: 17 - 18 Settembre

DOVE: Via Costamezzana.

Società di Mutuo Soccorso Matteo Renato Imbriani.

ORARI: Dalle 9:30 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 18:30

INAUGURAZIONE: 17 Settembre ore 9:30

GIORGIO GILIOTTI

Nato nel '43, durante gli anni della guerra, frequenta le scuole elementari a Belforte, aiutando nel contempo la famiglia nel lavoro nei campi. All'inizio degli anni '60 si trasferisce prima a Genova poi a Parma in cerca di lavoro. Nel 1968 entra in Bormioli Rocco, operaio in vetreria e continuerà la sua vita lavorativa divenendo Tecnico Specializzato.

Dal 1997 inizia a coltivare la passione per la liuteria (seguito e coadiuvato dal Maestro Archimede Orlandini, liutaio in Parma dal 1923), si iscrive all'Associazione Liberi Liutai lo stesso anno. Passione che oggi possiamo dire essersi trasformata in vera dedizione e competenza, con la tecnica costruttiva dei liutai del 1700, in particolare quella di Stradivari e Guarneri. Dietro ai violini, alle viole, ai contrabbassi di Giorgio c'è un profondo studio del progetto, degli equilibri geometrici, delle casse armoniche, dei legni da utilizzare.



EVENTI IN CONTEMPORANEA

MOSTRA DEL COLTELLO ARTIGIANALE

A cura dell'Associazione Coltellinai Hobbisti Italiani

QUANDO: 24 - 25 Settembre

DOVE: Via Costamezzana.

Società di Mutuo Soccorso Matteo Renato Imbriani.

ORARI: Dalle 9:30 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 18:30

INAUGURAZIONE: 24 Settembre ore 9:30



IL BOSCO DEI FUNGHI

Passeggiata di mezza giornata e non troppo impegnativa all'interno dei boschi che hanno dato i natali al Fungo Porcino IGP di Borgotaro

QUANDO: 18 e 24 Settembre

GUIDA: Davide Costa, guida GAE ambientale escursionistica

INFO E COSTI: 340 3892488 / 335 6272521



COMBEC

COSTRUZIONI MECCANICHE

Via Caduti del Lavoro 4 - Borgo Val di Taro

Tel. 0525 922054 - combec@libero.it

VENERDI' 16 SETTEMBRE

20:00 QUALITÀ E GUSTO

Degustazione inaugurale della Fiera del fungo di Borgotaro IGP
Portici di piazza Manara - Ristorante "Così è ... se vi pare", chef Alessandro Delnevo.
Per i non residenti nel territorio dell'Alta Valtaro in omaggio un ingresso per raccolta funghi giornaliero.

Menù della serata:

*Aperitivo con Parmigiano Reggiano e
vini offerti da "Vineria Vinissima"*

Primo:

Risotto ai Funghi Porcini di Borgotaro

Secondo:

*Maiale tonnato con capperi e
contorno di patate al forno*

Dolce:

Panna cotta

*Ingresso euro 35
bevande e caffè inclusi*

Posti limitati, biglietti in vendita dal 1° luglio presso l'ufficio
informazione turistica di Borgo Val di Taro - Tel. 0525 96796



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

SABATO 17 SETTEMBRE

9:00 APERTURA DELLA FIERA

Fiera gastronomica, street food e mercato non alimentare
Via Nazionale e centro storico

9:45 CONVEGNO "FUNGHI E GEODIVERSITA' INSIEME PER LA VALORIZZAZIONE DELLE VALLI DEL TARO E DEL CENO"

Sala convegni di palazzo Tardiani, piazza XI Febbraio

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
Piazza Manara

11:30 INAUGURAZIONE DEL MUSEO DEL FUNGO

Sede espositiva di Borgo Val di Taro
c/o "Museo delle Mura", Via Cesare Battisti, 63
Borgo Val di Taro (PR) 43043

11:45 DEGUSTAZIONE GUIDATA "FOOD VALLEY E COOPERAZIONE: UN BINOMIO VINCENTE"

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Show Cooking



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.

BAR
DIETRO LE MURA
DAL 1999

in collaborazione con:



SERATA GIOVANI

SABATO 17 E 24 SETTEMBRE

DALLE ORE 19:00

DJ SET

DIETRO LE MURA
Piazza XI Febbraio - Borgo Val di Taro

15:30 SHOW COOKING CON MARIO MARINI

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Show Cooking

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

16:30 MUSICA DAL VIVO ITINERANTE "ALP KING" E "LE FISARMONICHE DI TIEDOLI E BELFORTE"

Matteo Zulian, in arte Alp King, è un performer e busker torinese. Dopo una lunga gavetta nella scena hip hop del piemonte come breaker, rapper e beatboxer trova la sua strada definitiva nel busking. Unisce il rap e il beatbox usando la loop station con effetti elettronici per basso e chitarra.



17:00 LIBRI CON LE RUOTE CON LA SAJETTA

Giardini IV Novembre

Andrea Saccon, in arte La Sajetta, leggerà libri per bambini da 2 a 10 anni. Come ad ogni tappa ufficiale di Libri con le ruote, i bambini potranno leggere, sfogliare e prendere a prestito i libri della Biblioteca Manara.



17:00 EMILIA WINE EXPERIENCE DAL PO ALL'APPENNINO

Degustazione guidata a cura della Strada dei Vini dei Colli Piacentini in collaborazione con la Strada del Fungo

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Show Cooking



Non Solo Intimo

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

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



DOMENICA 18 SETTEMBRE

9:00 APERTURA DELLA FIERA

Fiera gastronomica, street food e mercato non alimentare
Via Nazionale e centro storico

9:00 PROVE LIBERE DI TIRO CON L'ARCO PER ADULTI E BAMBINI

Giardini IV Novembre.
A cura dell'associazione LE FURIE BUIE. Costo 5€ a persona.



10:00 APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

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

11:00 SHOW COOKING CON BRUNO E MIME DI MASTERCHEF ITALIA

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Showcooking

Mime ha origini giapponesi, ma vive a Firenze da 23 anni. Il suo legame con la cucina è nato grazie alla suocera Primetta, da lei ha appreso l'incredibile varietà della cucina italiana. Bruno ha un'anima rock e un cuore British. La sua passione per la cucina è nata durante il suo matrimonio, e tramandata anche da sua madre, ex proprietaria di una trattoria.



Mime e Bruno

MACCHINE PER CAFFÈ, CAPSULE
E MOLTO ALTRO ANCORA.

Via Nazionale 3b
Borgo Val di Taro (PR) 43043
tel. 347 5501704
Consegna a domicilio Giovedì

f i



Cafetteria **Magri**
BORGOTARO
Via Nazionale 47 - Borgo Val di Taro (PR)
Cell. 328 4406669



DOMENICA 18 SETTEMBRE

16:15 SHOW COOKING CON INSTRATTENIMENTO MUSICALE "L'ARTUSI D'AUTUNNO IN APPENNINO"

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Show Cooking

CASA ARTUSI

Dalle 16:15 alle 18:15 ospite speciale CASA ARTUSI.

Inaugurata in nome di Pellegrino Artusi nel 2007, Casa Artusi è aperta ad appassionati e curiosi, donne e uomini di casa, professionisti e cultori, studiosi e ricercatori, a tutti coloro che vogliono approfondire la cultura e la pratica della cucina domestica. I suoi obiettivi sono lo sviluppo turistico e culturale del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica in ambito nazionale e internazionale.

16:30 MUSICA DAL VIVO ITINERANTE CON "OTTONI MATILDICI"

Il Quintetto "Gli Ottoni Matildici", tra i più attivi nel settore, composto da musicisti di Parma e Reggio Emilia, esegue ovunque musiche scritte e arrangiate per strumenti di ottone riscontrando sempre entusiasmo da parte del pubblico.



TABACCHERIA CENTRALE

Elisa e Monica

**tabaccheria - profumeria
edicola - fermo point**

**aperto tutti i giorni
compresa domenica mattina**

**Via Nazionale 37
Borgo Val di Taro (PR)
Tel. 0525 90117**



CONTINI PETROLI

**DISTRIBUTORE DI
PROFESSIONALITÀ**

**Località Gotra 17
43051 Albareto (PR)
Tel. 0525 99464**



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

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 BORGIO VAL DI TARO (PARMA)



CARLONI
SERVIZI PER L'AMBIENTE

Dal 1990 specialisti nel settore
Ambiente & Agricoltura

PULIZIA DELLE RETI FOGNARIE, VIDEO ISPEZIONI,
BONIFICA DEI SITI CONTAMINATI, TRASPORTO
ACQUA POTABILE E PRESTAZIONI IN AGRICOLTURA.

Via Pedemontana, 93 - 43015 Noceto (PR)
Tel. 335 7144326 - Fax. 0521 629533
info@carloniautospurghi.it

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", escursione di 3 ore accompagnati da una Guida Ambientale, esperto micologo e merenda a base di prodotti tipici.

INFORMAZIONI:

Tour su richiesta Tutti i pacchetti sono personalizzabili su misura.

Costo: a partire da 32€ a persona. Raccolta funghi al costo di 25€ al kg pagabili in loco.

Prenotazione obbligatoria entro 48 ore prima dell'escursione.

info@7stelleviaggiaturismo.it

Tel. 0521 290106

Cell. 338 2581907



Via Nazionale, 54 - Borgo Val di Taro (PR)

Cell. 328 75 31 990



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.

FUNGHI ADVENTURE

Una giornata in piena libertà nei boschi secolari dell'appennino Emiliano. All'interno di una communalia, con possibilità di ristorazione all'interno di un vero Chalet di Montagna.

Include un permesso giornaliero nei giorni prestabiliti dalla legge, pranzo a sacco oppure menù degustazione oppure colazione, assicurazione spese mediche, malattia o infortunio.

INFORMAZIONI:

Tour su richiesta. Tutti i pacchetti sono personalizzabili su misura.

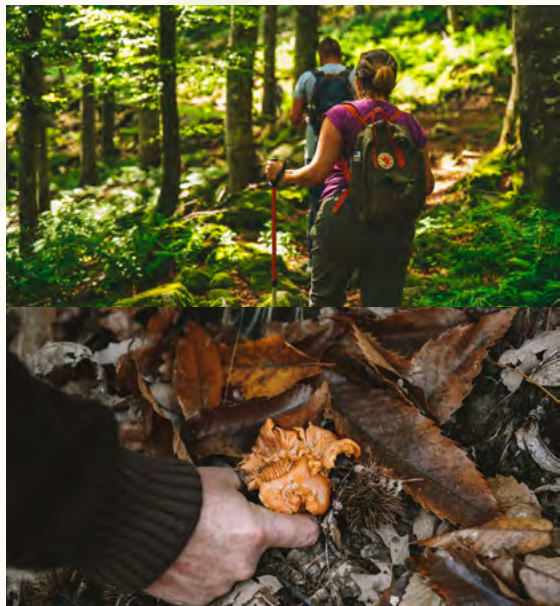
Costi: a partire da 28€ a persona.

Prenotazione obbligatoria entro 48 ore prima dell'escursione.

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 domenica mattina di settembre

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 24 SETTEMBRE

9:00 APERTURA DELLA FIERA

Fiera gastronomica, street food e mercato non alimentare
Via Nazionale e centro storico

10:00 APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

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

11:00 SHOW COOKING CON ALESSANDRO DELNEVO

Ingresso libero
Piazza Manara - 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 coronato il suo sogno aprendo il proprio ristorante "Così è...se vi pare" a Borgo Val di Taro.



Alessandro Delnevo

ABI
★ ★
PARRUCCHIERI
UNISEX

Via Cesare Battisti 56 - Borgo Val di Taro
SU APPUNTAMENTO
Cell. e WhatsApp 320 4408899

Edilizia Scarpenti
COSTRUZIONI E RISTRUTTURAZIONI

IMPRESA EDILE IN PROVINCIA DI PARMA SPECIALIZZATA NELLA COSTRUZIONE E RISTRUTTURAZIONE DI CASE E RUSTICI IN SASSO.

Cosa facciamo?
RISTRUTTURAZIONI EDILI
COSTRUZIONE NUOVE CASE
VILLE - PALAZZI
RIFACIMENTO TETTI
ISOLAMENTO TERMICO ABITAZIONI
BONIFICA AMIANTO

Borgo Val di Taro (PR)
www.ediliziascarpenti.it
fscarpenti@gmail.com - cell. 333

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

16:00 SHOW COOKING CON ABATEWALA - ALESSIO E SIMONE CIANCOLINI

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Show Cooking

Una cucina mobile installata su un camioncino militare 4x4 più che attrezzato. Non uno street food, ma di una cucina professionale completa di ogni accessorio, che ha come missione, quella di rendere la ristorazione di livello accessibile a tutti e valorizzare le meraviglie e le tipicità emiliano-lunensi.



Alessio e Simone

16:30 MUSICA DAL VIVO ITINERANTE CON "OFFICINA GAJARIA"

Officina Gajaria è un quartetto da uno stile in linea con il manouche e il jazz classico, ispirato alle sonorità di Django Reinhardt e più in generale a tutta la tradizione afroamericana. Con il tempo hanno sviluppato la propria identità gitana-balcanica.



17:00 VIAGGIO NELLA CANTINA FRATELLI PIACENTINI CON DEGUSTAZIONE GUIDATA

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Show Cooking

La cantina "**Fratelli Piacentini**" è una realtà vitivinicola a carattere familiare con sede a Ziano Piacentino, il primo paese d'Italia per superficie vitata in rapporto alla popolazione. Un'azienda giovane ma dalle antiche origini, la famiglia Piacentini produce vino sin dall'Ottocento, coniugando la passione per il territorio ed esperienza nella viticoltura, al rispetto delle tradizioni e volontà di migliorare utilizzando le tecnologie più moderne, per creare prodotti di massima qualità.



Emanuel e Sara

18:00 CONCERTO DEGLI ALLIEVI DE "L'ACCADEMIA"

Ingresso libero
Giardini IV Novembre
Esibizione delle band composte dagli allievi della sede di Borgo Val di Taro e Parma con repertorio pop e rock. A seguire una breve esibizione degli insegnanti.



MODAIMPRONTE

SHOP ONLINE
WWW.MODAIMPRONTE.IT

Sconto del 10% sulla nuova collezione nei giorni 17-18 e 24-25 settembre

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

Follow us:   



LOVE MOSCHINO



LIU JO

Manita Grace

THE NORTH FACE

DESLAMOR

DOMENICA 25 SETTEMBRE

9:00 APERTURA DELLA FIERA

Fiera gastronomica, street food e mercato non alimentare
Via Nazionale e centro storico

9:00 MERCATO DELL'ANTIQUARIATO

Viale Bottego

10:00 APERTURA DELLA MOSTRA MICOLOGICA

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

11:00 SHOW COOKING CON TOMMASO CAMISA

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Show Cooking

Tommaso Camisa, Executive Chef del ristorante Mellini di Bedonia. Dopo varie esperienze tra le cucine emiliane, in particolare quella dell'Hotel Excelsior di Rapallo, assieme al fratello Filippo ha riaperto le porte del ristorante Mellini proponendo i piatti della cucina tradizionale con pietanze della nouvelle cuisine con specialità i piatti a base di pesce.



TOMMASO CAMISA



BOTTEGA DEL FUNGO
Artigiani del gusto
QUALITY SINCE 1996

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.BOTTEGADELFUNGO.IT
spedizione express in 24/48h

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

DOMENICA 25 SETTEMBRE

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

Gli Spunciaporchi - Popolare gruppo folk del Genovesato
Le Fisarmoniche di Tiedoli e Belforte con i cantori di Varsi. Musiche popolari della Valtaro



17:00 DEGUSTAZIONE GUIDATA DI BIRRE ARTIGIANALI E PARMIGIANO DI MONTAGNA

Ingresso libero
Piazza Manara - Area Showcooking



Birra agricola e Parmigiano di Montagna: connubio di qualità ad alta quota". Degustazione guidata di birre artigianali prodotte dal Birrificio Turrus di Borgotaro e Caseificio Sociale Cooperativo BORGOTARO a cura di Michele Berini Direttore Sezione di Parma Consorzio del Parmigiano Reggiano.

18:00 CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE

Chiusura della manifestazione con estrazione dei biglietti della lotteria dell'Associazione ONLUS "Insieme per Vivere" Volontari contro il cancro Valtaro Valceno.
Piazza Manara



AGRITURISMO

La Tempestosa

RISTORAZIONE E ALLOGGIO

WWW.AGRITURISMOLATEMPSTOSA.IT

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



MASCO

LA NOSTRA SECONDA EDIZIONE DELLA
FIERA DEL FUNGO IGP

Ristorante Pizzeria Masco
Largo Roma 4, Borgo Val di Taro (PR)
Per info e prenotazioni
Tel. 0525 96593

@ristorante masco Masco Ristorante Pizzeria



IN CUCINA CON FUNGO

FUNGHI FRITTI

INGREDIENTI:

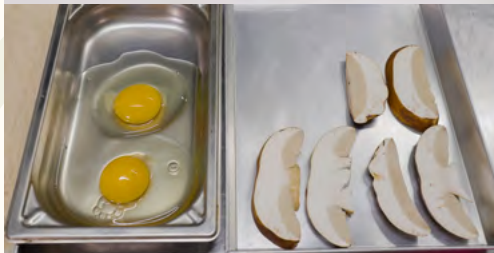
- 4 cappelle di Funghi Porcini IGP grandi e sodi
- 2 uova
- 200 gr. di farina*
- 200 gr. di semola*
- olio per friggere

* per i celiaci si può usare la farina di mais

Pulite i Funghi Porcini IGP con un panno strofinando delicatamente per togliere i residui di terra. Tagliate le cappelle dello spessore di 1 cm.

Amalgamate la farina alla semola in un recipiente e in un altro sbattete le uova fino ad ottenere una massa omogenea.

Iniziate ad impanare i vostri funghi ricordando



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



IN CUCINA CON FUNGO

di eseguire una doppia panatura, uova - pane, uova - pane.

Fate scaldare l'olio a 180° e friggete fino ad ottenere un colore dorato.

MAIONESE ALLA MENTA

INGREDIENTI:

- 1 albume
- 150 gr. di olio di arachidi
- 1 spicchio d'aglio
- 15 gr di menta
- succo di mezzo limone
- sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Prendere tutti gli ingredienti e frullarli con un minipimer fino ad ottenere una massa omogenea.

RICETTA DELLO CHEF ALESSANDRO DELNEVO





**CONSORZIO PRODUTTORI
BURRO FORMAGGIO**

E PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI S.A.C.
VIA SONNINO, 35/A – 43126 PARMA

IN CUCINA CON FUNGO

TORTINI DI FUNGHI CON AGLIO NERO

INGREDIENTI:

- 1 testa di aglio nero
- 150 ml di panna
- 3 funghi porcini IGP di medie dimensioni
- 3 pomodorini secchi
- 4 fette di pane in cassetta
- burro q.b.
- nocchie tostate q.b.
- polvere di prezzemolo q.b. (opzionale)

PROCEDIMENTO:

Pulite aglio nero, rimuovendo attentamente la pellicina, unitelo alla panna e frullate con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema densa e omogenea.

Pulite i Funghi Porcini IGP con un panno, strofinandoli delicatamente per togliere i residui di terra.



NUOVA SEDE

**Via Abazia, 28
Borgo Val di Taro**

**Tel./Fax 0525 916132
www.cortitermoidraulica.it**



TERMOIDRAULICA
COR TI
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.

IN CUCINA CON FUNGO

Tagliate le cappelle dei funghi a cubetti, saltatele in padella con aglio e burro, alla fine sfumatele con un poco di brandy. Rosolate fino ad ottenere un colore dorato.

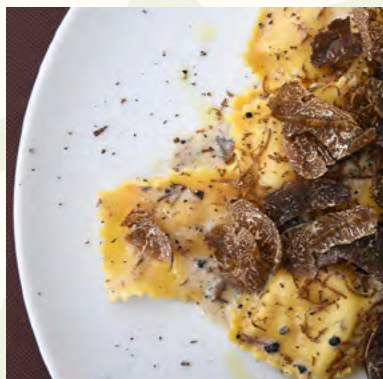
Prendete i pomodorini secchi e tagliateli molto finemente a julienne.

Prendete 4 fette di pane in cassetta, coppatele con una formina, a vostro piacimento, e frigatele nel burro fino alla doratura.

Impiattate un tortino per piatto, appoggiate il crostino e posizionatevi sopra la crema di aglio nero, funghi saltati e pomodorini secchi.

Aggiungete le nocciole tostate e la polvere di prezzemolo per guarnire il piatto.

RICETTA DELLO CHEF ALESSANDRO DELNEVO



SPEEDY ristorante pizzeria

funghi e tartufi freschi
vendita prodotti tipici

Via Mons. Checchi, 20
Bedonia (PR) 43041
Tel 0525 826342



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

L'Elettrotecnica **BERTANI SRL**



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

REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI

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:
da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 15.00
orario continuato
primo sabato del mese dalle 9.00 alle 12.00

COMPETENZA, SERIETÀ, ESPERIENZA

Affidati a noi !!

PUNTO ENEL NEGOZIO PARTNER
BORGIO VAL DI TARO (PR)

ORARI:
da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 15.00
orario continuato
primo sabato del mese dalle 9.00 alle 12.00

Scopri tutti i nostri servizi su www.elettrotecnica-bertani.it

email: info@elettrotecnica-bertani.it



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.

Sportello Telematico dell'Automobilista
ACI

DELEGAZIONE DI BORGOTARO
 DI TAMBINI SILVIA

Agenzia S.T.A. con disbrigo pratiche automobilistiche e passaggi di proprietà in tempo reale!
 Bolli auto - Soci ACI (seccorso stradale)

Via Della Repubblica, 6
 Borgotaro (PR) 43043
 Tel./Fax. 0525 94571



Autoscuola VALTARO
 Di Tambini Cristian & Silvia S.n.c.
 Via C.Battisti 14 Borgotaro (PR)

Conseguimento patenti di tutte le categorie
 Conseguimento e rinnovo CQC
 Corsi recupero punti
 Sistema di istruzione computerizzato
 Rinnovo patenti con visite mediche

www.autoscuolavaltaro.it
 Via Cesare Battisti, 14
 Borgotaro (PR)
 Tel. 0525 94526 / 94530



Via Nazionale, 94
 Borgotaro (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 SI ORDINA! (L)

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 Oppo, 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

Il comitato fiera del fungo di Borgotaro nasce dalla condivisione di intenti fra tre enti principali, ovvero Comune di Borgo val di Tarò, Consorzio di tutela del fungo di Borgotaro IGP e Società di Mutuo Soccorso Imbriani. Tutti i membri sono volontari e svolgono la propria mansione con il coordinamento dell'ufficio informazione turistica di Borgo Val di Tarò.

Il ringraziamento speciale va a tutti gli sponsor presenti in questa brochure, che così sostengono la manifestazione e ci permettono di portarla avanti e promuoverla al meglio.



Ecco i membri del comitato:

PRESIDENTE - Fabio Campisi

ASSESSORE AL TURISMO - Stefania Mortali

DAVIDE MOLINARI - Contenuti web, Archivio fotografico, Logistica

CLAUDIO BARILLI - Bilancio

RENZO COSTELLA - Street food, Eventi musicali

BEATRICE MOLINARI - Area Show Cooking

ALESSIA ALZAPIEDI - Social e punto informazioni

Collaboratori esterni:

ELISA DELGROSSO - Head Quarter, Coordinamento e Promozione

YELYZAVETA SEMENOVA - Area commerciale, Grafica

Una grande famiglia, che fra nuove leve e vecchie glorie porta avanti l'evento per la gioia degli avventori, e per il piacere di stare insieme.

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

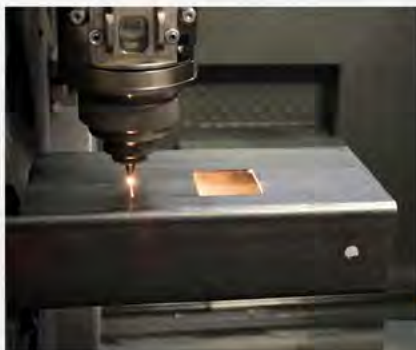


AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA CON BIRRIFICIO;
VENDITA DIRETTA CON SPAZIO DEGUSTAZIONI.
FORNITURE PER RISTORANTI, AGRITURISMI E BAR

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



FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

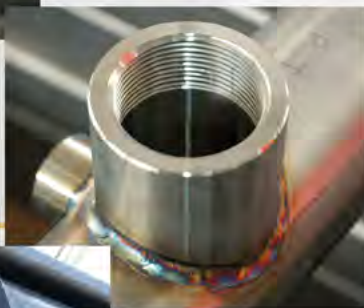


**LEADER NEL SETTORE
TAGLIO LASER
SALDATURA
PIPELINE
IMBALLAGGI**

UN NUOVO PASSO VERSO IL FUTURO

La sede della Guazzi 2.0 S.r.l. sorge su un'area complessiva di 6500 mq., con un'officina attrezzata di Laser Lamiera, Laser Tubo, Robot di Saldatura Automatica, Carriponte da 5 ton, calandra, pressa piegatrice, cesoie, troncatrice, seghe a nastro, posizionatori, trapani, per la costruzione di ogni tipo di carpenteria metallica.

Oggi la Guazzi 2.0 S.r.l. con l'esperienza maturata, con la sua grande flessibilità operativa e con l'apporto delle altre aziende, rappresenta una realtà produttiva in grado di fornire soluzioni sempre più complete ed adeguate in diversi settori dell'industria, sia per le fasi progettuali di dettaglio, sia per quelle riguardanti la fabbricazione, il montaggio, la manutenzione e l'assistenza all'avviamento di componenti ed impianti anche di ampie dimensioni e di notevole complessità tecnologica.



GUAZZISLIT®

Innovazione

Per la posa in opera di nuove condotte è stata brevettata GUAZZISLIT® (inventore Guazzi Giuliano), una struttura in acciaio costituita da due gusci, con la funzione di fissaggio della stessa alla condotta principale in acciaio rivestito.

**PRECISIONE E QUALITÀ
ALL'AVANGUARDIA**



Guazzi 2.0 S.r.l.:
Via Caduti del Lavoro Nr.17
43043 Borgotaro (PR)
P.Iva 02811930342

RISTORANTI CONSIGLIATI

MUSSI - Trattoria

Loc. Caboara, 113 - Compiano
Tel. 0525 824802

AL PANIGACCIO - Panigacceria e braceria

Castello di Compiano - Compiano
Tel. 0525 811100

SOLARI - Trattoria

Loc. Cereseto - Compiano
Tel. 0525 824895 - 0525 824801
Cell. 338 7059569

IL TIRATARDI DA IVAN - Ristorante Pizzeria

Loc. Piano delle Moglie, 115 - Compiano
Cell. 388 4503300
Gradita la prenotazione

LE CAROVANE - Agriturismo

Loc. Rio Bertoli - Compiano
Tel. 0525 825324
www.carovane.com

IL CIELO DI STRELA - Agriturismo

Loc. Costalta, 62 - Strela di Compiano
Cell. 348 2885159
www.ilcielodistrela.it



La Zoppa

Gelateria artigianale dove la passione per la qualità e la stagionalità della materia prima ha messo d'accordo due generazioni e gli amanti del Torrone.

Via Nazionale 25,
Borgo Val di Tarò (PR) 43043
Tel. 0525 99150

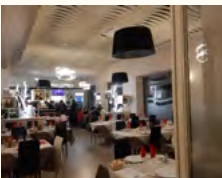


RISTORANTI CONSIGLIATI



MELLINI - Ristorante

Piazza Micheli, 38 - Bedonia
Cell. 388 4971951



SPEEDY - Ristorante Pizzeria

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



LA TEMPESTOSA - Agriturismo

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



DA OPPICI - Trattoria

Loc. Montevaccà, 4 - Bedonia
Tel. 0525 87116
www.trattoriaoppici.it



ANTICA LOCANDA MORETTO BY JACK - Ristorante Pizzeria

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



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



RISTORANTI CONSIGLIATI



COSÌ E... SE VI PARE - Ristorante

Via Fabio Filzi 1 - Borgo Val di Taro
Tel. 333 2451088



CHALET DEL MOLINATICO - Ristorante

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



VECCHIO BORGIO - 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



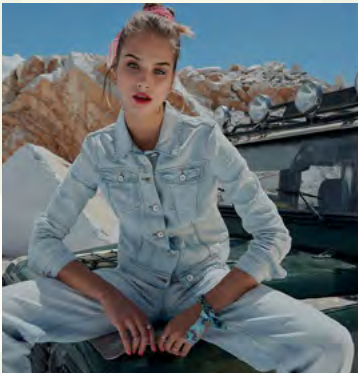
AL PORTELLO - Ristorante Pizzeria

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



IL RUSTICO - Ristorante Pizzeria

Viale Martiri della Libertà, 63 - Borgo Val di Taro
Tel. 0525 99100



MODA IN

ABBIGLIAMENTO DONNA E UOMO

SOGNO, STUPORE, MERAVIGLIA
LA MODA È UN GIOCO,
È COLORE, È PASSIONE
È FANTASIA.
È LA STRADA DELLA SEDUZIONE.

Via Nazionale 13
Borgo Val di Taro (PR) 43043
Cell. 366 241 0280



RISTORANTI CONSIGLIATI



MORETTO CASA TUA - Ristorante Pizzeria

Viale Bottego, 11 - Borgo Val di Taro
Tel. 0525 921206
Cell. 333 5094445



MASCO - Ristorante Pizzeria

Largo Roma, 4 - Borgo Val di Taro
Tel. 0525 96593



LA PESCHIERA - Agriturismo

Loc. Peschiera, 182 - Albareto
Tel. 0525 999453
www.lapeschiera.eu



ALPINO - Ristorante Pizzeria

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



MIRAMONTI - Albergo Ristorante

Via Provinciale Sud, 99 - Tarsogno
Tel. 0525 869030
Gradita la prenotazione



PLAZA - Albergo Ristorante

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

★ ★ ★ ★ ★
ANTICA MACELLERIA
oni
Carne Nostrana Certificata

☎ 3881774056 ☎ 052590175
📍 BORGO VAL DI TARO
VIA NAZIONALE 49
✉ tonibis85@gmail.com
seguiti su



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

HAPPY DOG

HAPPY CAT

happy4pets

rebo

NATURALPET

ROYAL CANIN

CATSAN

BAYER

FRONTLINE

PREZIOSA

inodorina

MONGE
La famiglia italiana del pet food

Cesar

edgard
Cooper

FARMLITTER

Kartie

CAMON
Una linea petcare

petup

almo nature
petfood - amore

PURINA

oasy
world of love

Pedigree

Scalibor

Sheba



SERVIZI:

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

Tel e Fax 0525 820113
carrozzeriaspeedycar@gmail.com

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

