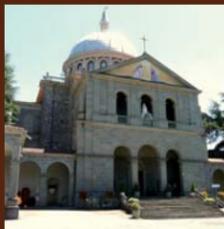


Da visitare in ValTaro



ALBARETO
Centro della Val Coira, circondato da boschi di castagni e faggi, è sede delle Comunalie, che valorizzano i prodotti del sottobosco. Accoglie una delle due sedi del Museo del Fungo Porcino. Da vedere la Chiesa parrocchiale della frazione di Groppo dedicata a San Pietro con il suo edificio cinquecentesco (tra i più antichi della zona) dal portale anteriore al XVI secolo e, la maestosa torre del campanile settecentesco che domina la vallata.



BEDONIA
Adagiata sulle pendici del Monte Pelpi, dal Medio Evo fu importante centro dello Stato dei Landi, ancor oggi nota per la lavorazione della pietra arenaria di Carniglia. Da vedere via Trieste, anticamente chiamata "la Cuntrada" e il Seminario, a fianco del Santuario della Madonna di S. Marco, che accoglie la Pinacoteca Parmigiana con opere dal 1550 al 1800, l'antica biblioteca, il Museo di scienze naturali del territorio e il planetario.



BERCETO
Di fondazione romana, nel Medio Evo fu importante presidio sulla via Francigena. Da vedere il maestoso Duomo romanico del XII sec, sorto sui resti dell'antica abbazia longobarda di Re Liutprando, la Via Roma, ricca di portali e fregi, i resti del Castello del XIII secolo, ove nacque Pier Maria Rossi, il santuario della Madonna della Guardia al Passo della Cisa e il vicino abitato di Corchia che conserva il suo aspetto medievale e le miniere.



BORGO VAL DI TARO
Principale centro commerciale della valle, ricco di testimonianze storiche, ospita la sede del Museo del Fungo Porcino. Da vedere la Chiesa di Sant'Antonino con coro monumentale in legno ed il settecentesco organo "Serassi", la chiesa di San Rocco con la "Via Crucis" del Traversi, Palazzo Tardiani e i palazzi storici di via Nazionale tra cui spicca Palazzo Boveri con i meravigliosi stucchi settecenteschi, la chiesa di San Domenico, l'arco di porta Farnese e il monumento a Elisabetta Farnese del 1721.



COMPIANO
L'antichissimo borgo medievale, ricco di memorie feudali dello stato Landi, sorge su uno sperone roccioso a dominare la Valle del Taro. Le vie lastricate di ciottoli si aprono nelle diverse piazze con suggestive vedute e ci portano alla scoperta della Chiesa di San Giovanni Battista, il Palazzo Municipale e il Castello che ospita il Museo Gambarotta con le stanze arredate dall'ultima proprietaria e il Museo "Orizzonti Massonici" unico nel suo genere.



TORNOLO
Di origini medievali, sorge sulle pendici del Monte Zuccone in un ambiente naturale intatto. Nella frazione di Tarsogno, si trova il monumento all'emigrante, la statua al "Bestraiau" che ricorda, come il vicino Museo ricco di oggetti e documenti, la forte emigrazione dalla Valle dal Settecento fino al Novecento a Londra, New York, Argentina, Canada e Svizzera. Nella stessa sede un percorso dedicato alla tradizionale lavorazione della Pietra di Carniglia.

Il "Fungo di Borgotaro" ha ottenuto il riconoscimento dell'indicazione geografica protetta nel 1996, unico fungo IGP in Europa. A lui, alla sua storia e cultura, al suo habitat e alle tradizioni ad esso legate è dedicato un Museo del circuito dei Musei del Cibo della provincia di Parma (Museo del Parmigiano Reggiano, Soragna - Museo della Pasta, Museo del Pomodoro, Collecchio - Museo del Vino, Sala Baganza - Museo del Salame, Felino - Museo del Prosciutto di Parma, Langhirano - Museo del Culatello di Zibello, Polesine - Museo del Fungo Porcino, Borgotaro) con due sedi espositive: una a Borgo Val di Taro e una ad Albareto.

MUSEO DEL FUNGO PORCINO DI BORGOTARO

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

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

INFO E PRENOTAZIONI

UIT - Borgo Val di Taro - Piazza Manara, 7 - 43043 Borgo Val di Taro (Parma) - I
Tel. + 39.0525.96796 E-mail: uit@comune.borgo-val-di-taro.pr.it

IAT-R - Parma - Piazza Garibaldi, 1 - 43121 Parma - I
Servizio attivo da lunedì a domenica ore 9,00-19,00
Tel. + 39.0521.218889 E-mail: info@museidelcibo.it

GIORNI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO
Controllali sul sito www.museidelcibo.it



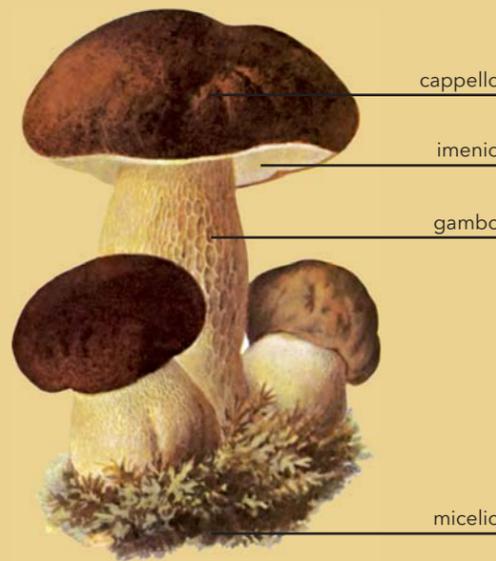
I luoghi del Fungo Porcino di Borgotaro



ALBARETO - BEDONIA - BERCETO - BORGO VAL DI TARO - COMPIANO - TORNOLO

Cos'è un fungo

Il Regno dei Funghi si differenzia dal Regno Animale e Vegetale. Il fungo è un organismo di svariate dimensioni: grande, piccolo e anche microscopico. Il corpo principale, chiamato tallo, è formato da filamenti, le ife, fittamente intrecciate, che costituiscono l'organismo vegetativo, vale a dire il micelio, parte che rimane nel terreno. Il corpo fruttifero, invece, il carpoforo, è la parte che fuoriesce dal terreno e dissemina le spore. Queste, germinando nel terreno, producono altri miceli, rinnovando così il ciclo biologico. Le spore altro non sono che i "semi" dei funghi. Il carpoforo può assumere svariate forme ma per la maggior parte presenta la caratteristica forma provvista di cappello, gambo e radice. Il cappello ha diverse forme (convesso, conico, campanulato...) e nella parte inferiore presenta piccole lamine o tessuto spugnoso. Qui si trova la parte fertile del fungo - l'imenio - dove maturano le spore. Il gambo può essere circondato da un anello nella parte superiore o può essere avvolto, in basso, da una specie di sacca, la volva. La parola *fungo* proviene dal latino *fungus* (in uso a partire dall'inizio del XIV sec.) e si può accostare al greco *spón-gos* o *sphóngos* (spugna). Dal greco *mykés* deriva il termine *miceti* e *micologia* ed il nome della città di Micene, fondata, secondo il mito, da Perseo proprio là dove, stanco e assetato per il viaggio, venne dissetato dall'acqua racchiusa dal cappello di un fungo.



Si differenzia dagli organismi vegetali per la mancanza di clorofilla, pigmento che permette la fotosintesi, ovvero la trasformazione di sostanze inorganiche quali acqua e anidride carbonica in sostanze organiche complesse come cellulose, zuccheri. Il fungo quindi, per vivere, ha necessità di nutrirsi utilizzando sostanze prodotte da altri organismi mediante tre differenti possibilità: il parassitismo, il saprofitismo e la simbiosi.

Il Fungo Porcino

Il *Porcino*, ossia il fungo per eccellenza, il più conosciuto e rinomato appartiene al genere *Boletus* sez. *Boletus* (secondo Moser) della famiglia delle *Boletaceae* e comprende diverse specie commestibili; le più note sono quattro:

***Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus* e *Boletus aereus*.**

I Porcini possono raggiungere anche grosse dimensioni. Il cappello nella parte inferiore è spugnoso e di colore bianco nei giovani, poi giallastro o verde olivastro, in quella superiore di colore da rossiccio chiaro o scuro a bruno chiaro o nero, nocciola. Il piede è robusto, la carne bianca, compatta e soda con odore delicato e gradevole e sapore dolce aromatico. Il Porcino è un fungo adatto per ogni preparazione, ottimo anche essiccato. Il suo odore è debole ma fragrante e il sapore dolce e aromatico. Cresce specialmente nei boschi di querce, di castagni, di faggi e di conifere dall'estate fino all'autunno inoltrato. L'origine della parola *Porcino* deriverebbe dal fatto che era il fungo prediletto dai maiali, allevati allo stato brado nei boschi fino al XIX secolo.



Le parti che lo compongono sono: il cappello, i tubuli e i pori, il gambo.

- Il **cappello** può raggiungere anche i 30 cm di diametro. All'inizio emisferico e irregolarmente lobato, in seguito si appiattisce in modo regolare con l'età.
- I **tubuli e i pori**, piccoli e rotondi, inizialmente bianchi, poi giallo olivastro, costituiscono la superficie sulla quale si sviluppa l'imenio.
- Il **gambo** è la struttura che sostiene il cappello. Costituito da una base che parte dal terreno e da un apice che si inserisce nella parte inferiore del cappello.

Le specie dei Porcini



Boletus edulis
Dial.: **Fungo del freddo**
Il cappello nella parte inferiore è spugnoso e di colore bianco nei giovani, poi giallastro o verde olivastro, in quella superiore di colore da rossiccio chiaro o scuro a bruno chiaro o nero, nocciola. Il piede è robusto, la carne bianca, compatta e soda con odore delicato e gradevole e sapore dolce aromatico. Raggiunge anche grosse dimensioni.



Boletus aestivalis* o *reticulatus
Dial.: **Rosso o Fungo del caldo**
Ha il cappello carnoso, largo anche oltre 25 cm, convesso, quasi appianato, di colore castano chiaro, nocciola brunastro uniforme, bruno rossiccio, si screpola facilmente causa del caldo secco e del vento; i pori e i tubuli sono piuttosto piccoli, inizialmente bianchi, quindi giallini, infine giallo-verdastri con l'invecchiamento; il gambo è robusto e slanciato, di forma cilindrica regolare, ingrossato alla base e biancastro; la carne è bianca, piuttosto molle, con odore gradevole e sapore dolce e aromatico.



Boletus pinophilus* o *pinicola
Dial.: **Moro**
Il cappello può raggiungere i 30 cm di larghezza, carnoso e convesso di colore rossastro, bruno porpora; i pori e i tubuli sono lunghi, biancastri, poi gialli o verde oliva; il gambo robusto, spesso panciuto; colore biancastro-rossastro; la carne biancastra con toni vinoso-scuro sotto il cappello; molto gradevole; il sapore è dolce e delicato.



Boletus aereus
Dial.: **Magnan**
Ha il cappello carnoso che raggiunge i 25 cm, emisferico, sodo e molto consistente; da giovane di colore bruno nerastro con vaste zone irregolari più scure su fondo più pallido, bruno-ocraceo, superficie vellutata oppure liscia; tubuli e pori fitti; di colore bianco poi giallo-olivastro; il gambo duro, cilindrico, spesso panciuto, brunastro; la carne molto compatta, di ottima resa, dura, bianca immutabile; ha odore delicato e molto gradevole e sapore dolce, fungino intenso.

Gli habitat del Porcino

Boletus edulis
Fungo diffuso ovunque e molto comune, cresce principalmente nei boschi di faggio, castagno, raramente in abete, in estate fino all'autunno inoltrato ad arrivare alla comparsa della prima neve. Noto come Porcino autunnale, è il fungo più conosciuto, essendo associato a molte essenze arboree.

Boletus aestivalis
Compare solitario o a gruppi già a fine primavera nelle annate più calde e sino all'autunno. Si distingue dagli altri Porcini per la stagione di crescita. Nasce prevalentemente sotto latifoglie (in particolare castagni e querce) ma anche sotto abeti.

Boletus pinophilus
Cresce dalla primavera, principalmente associato al castagno, fino all'autunno, di preferenza in boschi di faggi e conifere (abete bianco). Cresce anche nel sottobosco di mirtilli ma non disdegna altri ambienti.

Boletus aereus
Specie che cresce soprattutto nei periodi caldi a quote basse, dalla metà di giugno fino alla tarda estate, preferibilmente nei boschi di latifoglia (quercia, cerro e castagno).



Gli areali del Fungo Porcino

La denominazione "**Fungo di Borgotaro**" ha ottenuto il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta nel 1996 (unico fungo IGP in Europa) ed è riservata a quattro specie di funghi freschi e secchi del genere *Boletus* che crescono spontaneamente e vengono trasformati sul territorio. Merito di questa iniziativa è del *Consorzio Comunale Parmensi* che - nel suo programma di miglioramento e valorizzazione del territorio - dopo aver promosso azioni mirate al razionale e corretto uso della risorsa fungo, ha intrapreso procedure per ottenere l'Indicazione Geografica Protetta, definendo con precisione il territorio di provenienza del fungo IGP oggi all'interno dei comuni di Albareto, Bedonia, Berceto, Borgo Val di Taro, Compiano, Tornolo in provincia di Parma e Pontremoli e Zerri in provincia di Massa-Carrara.



Storia del Fungo Porcino

Fin dalla preistoria i funghi entrano nell'alimentazione del popolo delle Terramare. I funghi erano conosciuti per le loro caratteristiche organolettiche già nell'antica Roma dove se ne faceva largo consumo, in particolare nei banchetti imperiali dei "Cesari". Ne è prova il nome di *Amanita Caesarea* attribuito all'ovulo buono, considerato fin da allora fra i più prelibati. Anche il Porcino di Borgotaro vanta una fama gloriosa in cucina, apprezzato dai duchi Farnese - nel 1606 il nobile borgotaresse Flaminio Platoni invia "trifole secche" a Ranuccio I - impiegato magistralmente dal cuoco Carlo Nascia (XVII-XVIII sec.) nel trattato *Li quattro banchetti* alla Corte di Parma. Tra le primissime fonti che fanno riferimento alla raccolta di questo fungo vi è un testo del XVII secolo, *L'istoria di Borgo Val di Taro*, opera del canonico pontificio Alberto Clemente Cassio (1669-1760) che ricorda: «... la terra di questi monti partorisce... nell'autunno inodori boleti... [essi] sono di non tenue vantaggio alle donne, che li raccolgono e vendono e, conditi con sale, li trasmettono ad altri Paesi».

I Boleti sono oggetto di commercio con l'estero, pratica che è ancora ben presente sul finire dell'Ottocento, ad opera dei numerosi montanari costretti ad emigrare verso l'America o l'Inghilterra. I Porcini sono una risorsa per l'economia: le donne li raccolgono e li vendono freschi o secchi ai paesi vicini. Alla fine dell'Ottocento a Borgo Val di Taro, prima il dr. Colombo Calzolari e poi Lazzaro Bruschi, iniziarono l'attività di lavorazione - secco, sott'olio e fresco - e commercializzazione dei Porcini. Nel 1928 venne pubblicato a Borgo Val di Taro il regolamento per il mercato dei funghi, probabilmente il primo in Italia. Anche a Bedonia nel 1920 ha inizio con buoni risultati e per molti anni l'attività di lavorazione di funghi Porcini conservati presso la ditta "La Mirtillo", voluta da Primo Lagasi con la collaborazione di Colombo Calzolari. Nel 1964 il Consorzio delle Comunalie Parmensi istituiva una riserva per la raccolta sostenibile dei funghi. Il riconoscimento di Indicazione Geografica protetta giunse nel 1996.

