



Agroalimentare - Val Taro e Val Ceno, dove l'autunno profuma di porcini, castagne e altre prelibatezze

Roma - 22 ago 2025 (Prima Pagina News) Da settembre a novembre 2025 questa parte dell'Appennino parmense diventa un teatro di sapori dove ogni sagra racconta la storia di un territorio capace ancora stupire con i suoi tesori del bosco.

C'è un momento dell'anno in cui l'Appennino parmense si trasforma in una cornucopia di sapori e tradizioni, quando le valli si tingono di rosso e oro e l'aria profuma di castagne arrosto e funghi trifolati. È l'autunno in Val Taro e Val Ceno, stagione benedetta in cui le sagre spuntano come i porcini dopo la pioggia, con quella stessa spontaneità che appartiene alle cose vere. “Questi eventi non sono solo feste, sono il cuore pulsante delle nostre comunità”, spiega Francesco Mariani, presidente dell'Unione dei Comuni delle Valli del Taro e del Ceno. “Ogni sagra racconta la storia di un territorio che ha saputo custodire le proprie tradizioni senza rinunciare a guardare al futuro. Qui l'accoglienza non è una parola vuota, ma un modo di essere”. Agosto si conclude con un appuntamento dalla storia secolare: la Fiera Millenaria di San Terenziano, in programma dal 29 al 31 agosto a Isola di Compiano. Non legata a un singolo prodotto gastronomico, la manifestazione offre però l'occasione di assaporare piatti della tradizione locale e la celebre focaccia al formaggio, cotta nel forno a legna. Il calendario delle meraviglie inizia il 6 settembre ad Albareto, nel borgo di Boschetto, con la decima Festa della Patata. Ma è il 14 settembre che si accendono davvero i riflettori: a Pellegrino Parmense si celebra il Galletto, mentre nei ristoranti e trattorie di Tornolo iniziano le "esperienze culinarie a km 0" dedicate ai funghi, che accompagneranno tutto settembre e ottobre. La Fiera del Fungo di Borgotaro compie cinquant'anni il 20-21 e 27-28 settembre, e non li dimostra. Mezzo secolo di celebrazioni del re del sottobosco - l'unico fungo europeo con marchio IGP - che si trasforma in quattro giorni di show-cooking, degustazioni con birre artigianali del Birrifico Farnese, e il suggestivo docufilm "Quello che le foreste non dicono". Qui si può partecipare alle escursioni micologiche "Il Bosco dei Funghi" e "Alla scoperta del regno dei funghi", perché conoscere significa amare meglio. Il 20 settembre anche Compiano entra in scena con "Castello divino", visita enogastronomica ai musei che si replica l'11 ottobre. E sempre il 20, le "Serate con il micologo" al Museo del Fungo di Borgotaro proseguono con Daniela Visentini che svela i segreti del regno dei funghi (dopo gli appuntamenti del 23 agosto, 6 e 27 settembre). A Tiedoli, frazione di Borgotaro, il 27 settembre si tiene un incontro sulla "cultura della castagna" con degustazione di necci di farina di castagne e ricotta cotti sui testi, preludio alla grande festa del 19 ottobre con escursione tra antichi castagni e caselle. Ottobre si apre col botto: dal 3 al 5 la ventottesima Fiera Nazionale del Fungo Porcino di Albareto accende i riflettori con il corteo dei "Bimbi del Bosco", lo spettacolo di Giampaolo Cantoni e il mondiale del fungo "Fungo Flash". Tre giorni

dove il Palafungo diventa tempio della tradizione, tra triathlon del boscaiolo e lezioni con il micologo Nicolò Oppicelli di GEO-Rai3. Il 12 ottobre tocca a Folta (Albareto) con la Festa della Castagna, seguita dal 17 al 19 ottobre da Bedonia che dedica tre giorni al tartufo, quel diamante del sottobosco che cresce nascosto come i sogni più belli. Il 18 ottobre Bardi si accende con la sua Festa della Castagna, mentre il 19 ottobre Tiedoli chiude il cerchio delle castagne con la sua festa tra castagni secolari. Novembre porta gli ultimi sussulti di questa stagione generosa: il 9 novembre doppia celebrazione delle castagne a Santa Maria del Taro - dove va assolutamente degustata la Bacioca, quella torta salata che racconta la storia dei boscaioli meglio di qualsiasi libro - e a Tarsogno. Il 15 novembre Bardi propone la "Nuveia Pork" alla Baita di Noveglia, seguita il 16 dalla settima edizione del concorso della torta di verze bardigiana alla Casa della Gioventù. Sempre il 15, Varsi chiude la stagione con la Festa della polenta alpina. Dicembre regala un ultimo regalo: il 6, Boschetto torna protagonista con la Fiera del Fungo Secco, perché qui l'amore per i sapori del sottobosco non conosce stagioni. In questo teatro di sapori, due musei fanno da custodi della memoria: il Museo del Fungo Porcino a Borgotaro, nelle antiche Mura di via Cesare Battisti, e il Museo del Fungo ad Albareto, nel Palazzo della Comunalità. Entrambi visitabili per chi vuole approfondire la conoscenza di questo prezioso tesoro del sottobosco. Quello che stupisce di queste terre è la capacità di trasformare ogni prodotto in racconto, ogni assaggio in memoria. L'Amor di Borgotaro non è nato qui, eppure è diventato più borgotaresse dei borgotaresi, perché l'adozione del cuore vale più di qualsiasi certificato di nascita. Le torte salate d'erbe e patate erano lo street food di una volta, quando il fast food significava mangiare camminando sui sentieri di montagna. In questo angolo di Emilia dove Visit Emilia trova i suoi gioielli più autentici, ogni sagra è un viaggio nel tempo, ogni degustazione un atto di resistenza contro l'omologazione del gusto. Qui la lentezza non è un difetto ma una virtù, il km zero non è una moda ma un modo di vivere. Perché in fondo, in un mondo che corre sempre più veloce, fermarsi a gustare un porcino IGP trifolato, una fetta di Bacioca o una pasta al tartufo è un gesto rivoluzionario. È scegliere di appartenere ancora a un luogo, a una stagione. L'autunno in Val Taro e Val Ceno non è solo una stagione: è una promessa che la bellezza esiste ancora, basta saperla cercare tra le pieghe di un territorio che ha fatto dell'ospitalità e della genuinità la sua ragione di essere. Il progetto "Promozione turistica - Valli parmensi", in complementarità e continuità con Appennino Emilia, è realizzato grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna.

(Prima Pagina News) Venerdì 22 Agosto 2025