

AD ALBARETO LA 23ESIMA FIERA NAZIONALE DEL FUNGO PORCINO



ALBARETO - Tra i boschi, la vegetazione e i corsi d'acqua che si snodano sull'Appennino Parmense cresce il re dei funghi, il fungo porcino. Perla di preziose ricette e ricercato dai ristoranti, il fungo porcino cresce per oltre 5 mesi all'anno nel territorio di Albareto (Parma), a quote che variano dai 500 ai 1.600 metri di altitudine.

È in questo paese di circa 2.200 abitanti che ogni autunno si celebra il rinomato prodotto dei boschi con una manifestazione diventata ormai storica e punto di riferimento in Italia.

È la 23esima Fiera Nazionale del Fungo Porcino di Albareto, che dal 5 al 7 ottobre 2018 invita buongustai e appassionati tra profumati stand enogastronomici, menu a "tutto fungo",

escursioni, musica, eventi di micologia, corsi di cucina, show cooking e attività per bambini.

Cuochi ed estimatori mettono alla prova le loro arti, per 3 giorni dedicati all'eccellenza della Val Gotra: Albareto, infatti, sorge nel cuore del territorio del Fungo Igp di Borgotaro, prodotto di qualità superiore tutelato dal 1993.

La manifestazione è inoltre gemellata dal 2012 con la Fiera del Tartufo Bianco di Alba (Cuneo) e vede la partecipazione di aziende delle Langhe con i loro prodotti tipici. La Fiera Nazionale del Fungo Porcino di Albareto, realizzata grazie all'impegno e alla dedizione dei volontari, nasce in collaborazione con il Comune di Albareto, il Consorzio del Fungo Igp, la Provincia di Parma, la Regione Emilia Romagna e il Circolo Culturale l'Albero. Gode del patrocinio del Ministero dello Sviluppo economico.