



Torna a Bedonia, la fiera del Prugnolo, il fungo schivo dell'Appennino

4 Aprile 2026 

BEDONIA – Giunge alla terza edizione la fiera del Prugnolo di Bedonia (Parma). Il 26 aprile sarà una giornata interamente dedicata al fungo più schivo dell'Appennino e al territorio che lo custodisce, organizzata dal Centro Commerciale Naturale con il contributo del Comune. L'appuntamento si inserisce nella cosiddetta "Settimana del Prugnolo" tra il 25 aprile e il 1° maggio.

I cercatori lo chiamano anche "fungo di San Giorgio", perché la sua comparsa coincide, o dovrebbe coincidere, con la festa del santo, il 23 aprile. Un calendario naturale scritto non dall'uomo, ma dalla Terra stessa. Ha il cappello color nocciola chiaro, carnoso ma gentile. Si manifesta tra la fine di aprile e l'inizio di maggio, in quei luoghi dove l'Appennino ancora resiste, dove le stagioni dettano il ritmo della vita. Uno di questi luoghi è Bedonia, in Alta Val Taro, provincia di Parma.

La giornata comincia già il sabato pomeriggio, con un'ouverture gastronomica: alcuni locali del paese proporranno aperitivi ispirati al Prugnolo, quasi un assaggio di quello che verrà. Ma sarà domenica 26 il giorno della grande festa. Banchi di antiquariato e vintage si alterneranno con stand agroalimentari dove il Prugnolo regnerà incontrastato, accompagnato dalle cantine locali che suggeriranno gli abbinamenti più riusciti con i vini emiliani e piemontesi. Ristoranti, trattorie e agriturismi della valle si misureranno con menù interamente dedicati al fungo: risotti dove il Prugnolo dialoga con il Parmigiano Reggiano, tagliatelle che sanno di bosco e burro nocciola, frittatine capaci di trasformare l'umiltà in raffinatezza. Perché in questi luoghi la cucina è racconto, e ogni piatto è una storia che inizia nel sottobosco.

Nel pomeriggio, la cultura entrerà in scena con la presentazione di un libro dedicato alle erbe di questa terra: una sapienza antica che qui, fortunatamente, non si è mai perduta.

Lo stand del Centro Commerciale Naturale distribuirà un kit omaggio che racchiude l'essenza di Bedonia in una scatola — prugnoli freschi, tagliatelle di un produttore locale, la ricetta firmata da uno chef del territorio e un piccolo dolce omaggio.