

Provincia | Speciale Borgotaro

Borgotaro Al via il primo weekend della kermesse. Tutti gli appuntamenti

Fiera del fungo, conto alla rovescia Sarà una festa per tutta la Valtaro

Libri con le ruote
Domani alle 17, nei giardini «IV Novembre» a Borgotaro, si svolgerà l'iniziativa «Libri con le ruote: letture con la Sajaetta». Andrea Saccon leggerà per i bambini da 2 a 10 anni, in collaborazione con la Biblioteca Manara, organizzatrice dell'iniziativa.

» **Borgotaro** Tutti ai posti di partenza a Borgotaro per dare avvio al primo weekend della Fiera del fungo Igp, che domani e domenica animerà le strade e le piazze del paese vestito a festa per celebrare il re del bosco. Una manifestazione di alto livello organizzata dall'amministrazione comunale, dal Consorzio per la tutela del Fungo Igp e dalla Società «Imbriani» riuniti in un Comitato che da mesi lavora per la buona riuscita dell'evento, simbolo dell'autunno valtarese.

Il taglio del nastro, previsto per le 11 in piazza Manara alla presenza delle Autorità e del Corpo bandistico, sarà preceduto dall'apertura del convegno «Funghi e geodiversità: insieme per la valorizzazione delle Valli del Taro e del Cenò» alle 9.45 in Unione dei Comuni, dall'inaugurazione della mostra degli alunni del littaio Giorgio Giliotti alle 9.30 in sala Imbriani e alle 10 della mostra micologica organizzata dall'associazione



Museo del fungo Taglio del nastro

» Nato in casa Musei del Cibo, il Museo del fungo Porcino di Borgotaro sarà inaugurato al Museo delle Mura (la seconda sede sarà ad Albareto) domani alle 11.30 per svelare i tanti segreti di questo «frutto» della terra dell'alto Appennino parmense.

«Carlo Oriani» di Fidenza.

Un'ulteriore anticipazione si terrà questa sera con la degustazione presso il ristorante «Così è se vi pare», in collaborazione con il Consorzio della Coppa di Parma Igp e del Salame Felino Igp, che saranno presenti per l'intero weekend.

Tante le novità che punteranno un fine settimana all'insegna del gusto, del divertimento e della cultura gastronomica: in entrambe le giornate saranno allestite due aree street food colloca-

te in piazza XI Febbraio e in piazza Verdi, con dj set e numerose proposte culinarie, e un'area cucina nella centralissima piazza Manara, dove si alterneranno showcooking e degustazioni gratuite. Ad allietare le giornate anche musica itinerante con il busker Alp King, le fisarmoniche di Tiedoli e Belforte e gli Ottoni Matildici.

«La Fiera del fungo proseguirà poi nel prossimo weekend, il 24 e 25 settembre, con nuovi eventi dedicati - ha dichiarato Fabio Campisi, presidente del comitato promotore -; anche quest'anno siamo felici di offrire un programma ricco e variegato, nella speranza che molti vorranno prendere parte alla Fiera e visitare Borgotaro». La manifestazione è completamente ad ingresso gratuito: per conoscere i dettagli è possibile visitare il sito www.sagradelfungodiborgotaro.it o contattare il numero 0525-96796.

Lorenzo Benedetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gastronomia Domenica ci saranno anche Bruno e Mime, reduci da Masterchef Italia

Lo chef Marini e i cuochi di «Casa Artusi» Showcooking sull'autunno e l'Appennino

» **Borgotaro** Tra i molti eventi al centro di questa edizione della Fiera del fungo di Borgotaro Igp, un posto di rilievo è stato riservato agli showcooking, dimostrazioni dal vivo di cucina, che saranno tenuti da professionisti d'eccezione.

Nell'area dedicata allestita in piazza Manara si esibiranno infatti ai fornelli Mario Marini, proprietario e chef dell'agriturismo e azienda agricola biologica «Il Cielo di Strela», che preparerà le sue prelibatezze domani alle 15.30, e i cuochi di «Casa Artusi», centro di cultura gastronomica



Mario Marini
Lo showcooking si terrà domani alle 15,30.

dedicato alla cucina domestica italiana, che domenica alle 16.15 presenteranno uno showcooking a tema sull'autunno e l'Appennino.

Sempre domenica, alle 11, l'area cucina sarà animata dai cuochi Bruno e Mime, concorrenti dell'ultima edizione di Masterchef Italia, che daranno prova di abilità e simpatia: «Bruno ha un'anima rock e un cuore british: da sempre amante della musica, oltre a svolgere l'attività di agente di commercio è anche dj di musica commerciale. La sua passione per la cucina è nata du-

rante il matrimonio: un amore in continua crescita tramandato anche da sua madre, ex proprietaria di una trattoria a Sala Baganza - spiegano gli organizzatori -. Mime invece ha origini giapponesi, ma vive a Firenze da ventitré anni, dove ha conosciuto il marito Francesco».

«Il suo legame con la cucina è nato grazie agli insegnamenti di sua suocera Primetta, da cui ha appreso l'incredibile varietà della tradizione italiana», concludono.

La cucina a cielo aperto di piazza Manara ospiterà inoltre

la degustazione guidata «Food valley e cooperazione: un binomio vincente»: l'appuntamento è per domani alle 11.45 quando Davide Pieri e Daniele de Leo di Confcooperative Emilia-Romagna condurranno i partecipanti in un viaggio esperienziale fra i sapori tipici della nostra regione, abbinando al gusto le informazioni tecniche sui prodotti agroalimentari del territorio, mentre alle 17 sarà la volta della Strada dei Vini dei Colli Piacentini.

L.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA