



29/30 settembre
01 ottobre **2023**



**FUNGO PORCINO
di ALBARETO**
**INGREDIENTI: BOSCO, SOLE,
ACQUA, DIVERTIMENTO,
SAPORE E SODDISFAZIONE!**

26[^] Fiera Nazionale
del Fungo Porcino di Albareto



@fieradialbareto
#fieradialbareto

Albareto (PR)
www.fieradialbareto.it



Con il Patrocinio di



ed il sostegno di



Si ringrazia
Comunalia di Albareto
Comunalia di Gotra

QUESTA MANIFESTAZIONE E'
#Plastic-freeER



Albareto (PR)

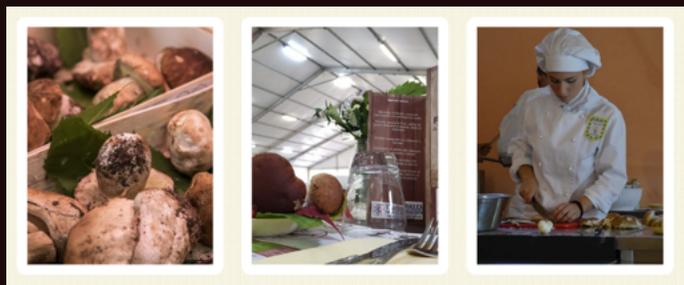
info.fieradialbareto@gmail.com
www.fieradialbareto.it
0525929458

COME RAGGIUNGERCI

A15 Uscita Borgotaro --> Direzione Albareto/Bedonia

A solo 1 ora da: Parma - Massa - La Spezia - Genova
A solo 1 ora e 45 da: Milano - Bologna





Il Programma gli Appuntamenti le Proposte

La serata d'apertura - 29 settembre

Ore 18.00 Inaugurazione 26^a Fiera Nazionale del Fungo Porcino di Albareto

Piazza della Chiesa / Via della Repubblica

- Apertura mercato enogastronomico
- Corteo inaugurale con il Corpo Bandistico di Albareto
- Consegna Porcino d'Oro

--
Ore 19,00 **Le Marche nel Calice** *costo di partecipazione € 20,00*

Inaugura l'edizione 2023 della Fiera Nazionale del Fungo Porcino di Albareto, presso la tensostruttura centrale antistante al Municipio, una degustazione di bollicine marchigiane, tutte da scoprire. In compagnia del Sommelier Paolo Marlat e di Mosè Ambrosi, di Cantina Fontezoppa (Civitanova Marche – MC) verranno proposte in degustazione i quattro vini che accompagneranno la treggiorni di fiera.

--
Ore 19.30 **Assaggiando in Fiera...degustando in compagnia**

Parco dei Pini, Padiglione ristorante

Aprire le porte il grande ristorante in Fiera con una serata dedicata. Buffet con prodotti del territorio, dal fungo porcino ai salumi tipici, ai piatti della tradizione...*costo menù fisso a buffet € 20,00*

--
Ore 21.30 **Taro Taro Story**

Il dopocena in Fiera, apre le serate con il Taro Taro Story, per una serata revivoli ma non solo....musica, divertimento e scateniamoci...



Il Programma gli **Appuntamenti** le Proposte

La cucina, l'Enogastronomia ed i racconti del cibo

dove? **Piazza G. Micheli** padiglione cookingshow

Sabato 30 settembre

Ore 11.00 Emilia Wine Experience *evento gratuito*

Le Strade dei Vini e dei Sapori di Emilia rinnovano il progetto di riscoperta dei prodotti del nostro territorio, riunendo ancora una volta le eccellenze gastronomiche ed enologiche di Parma e Piacenza.

Ore 14.30 La Mesciua *evento gratuito*

Un racconto gastronomico che parla di ricchezza popolare, sapienza, cultura ed esperienze. Attraverso il sapore delle tradizioni, guidati dai rappresentanti dalla Confraternita della Mesc-ciùa, faremo un viaggio alla scoperta della Zuppa lunense per eccellenza.

Ore 17.00 Una Pasta...nel bosco

evento gratuito

Cucinare il territorio può essere un gioco appassionante, soprattutto per un'insegnante di Cucina Italiana! Bianca Maria Bellei, docente AICI, e socia dell'Associazione Gastronomi Professionisti, sarà protagonista di un cooking show che vi accompagnerà alla scoperta di nuove combinazioni gustative, realizzate con i migliori ingredienti dell'appennino e delle aziende del Biodistretto Alte Valli.

Ore 18.30 Appennino-Marsala: andata e ritorno

costo di partecipazione € 10,00

Il lavoro di un gastronomo è quello di padroneggiare e mettere a disposizione degli altri la scienza e la cultura gastronomica che detiene. Grazie a quest'ultima è in grado di creare dei ponti invisibili che vi faranno viaggiare attraverso il palato. Paolo Tegoni, Giorgio Zinno e Nerio Pellegrini dell'Associazione Gastronomi Professionisti presenteranno una curiosa ed insolita degustazione, che vedrà abbinati formaggi di montagna e vini "di mare".



Il Programma gli **Appuntamenti** le Proposte

La cucina, l'Enogastronomia ed i racconti del cibo

dove? **Piazza G. Micheli** padiglione cookingshow

Domenica 01 ottobre

Ore 10.00 BIMBY Cooking Class *evento gratuito*

Uno degli elettrodomestici più apprezzati dagli chef e adoperato nell'alta ristorazione, ma anche uno dei robot da cucina multifunzione più amati da cuoche e cuochi di casa, di cosa parliamo? Di BIMBY ovviamente! Insieme al team di esperti di Vorwek imparerete a sfruttare al meglio l'aiutante elettronico più versatile, innovativo e sostenibile che ci sia.

--

Ore 11.30 A Parma c'è... lo Zafferano *evento gratuito*

La coltivazione dell'oro giallo della gastronomia si sta diffondendo sempre più tra gli agricoltori ma saperlo produrre con consapevolezza e arte è affare di pochi. Tra questi ci sono Francesco Magni e sua moglie Olimpia, due agricoltori speciali che nella loro piccola azienda agricola, sita nella Bassa Parmense, coltivano i preziosi fiori con cura, dedizione e metodi antichissimi. A conclusione è previsto un piccolo assaggio a cura dell'Associazione Gastronomi Professionisti.

--

Ore 15.30 Profumi... da mangiare *evento gratuito - riservato ai bambini (+5) accompagnati*

Fin dalla nascita siamo in grado di vivere il mondo grazie ai nostri sensi e ai nostri istinti ma crescendo trasformiamo queste doti in strumenti fondamentali per definire noi stessi e i nostri gusti.

Segreti e storie curiose sul nostro rapporto con il cibo insieme a Giorgio Zinno dell'Associazione Gastronomi Professionisti.

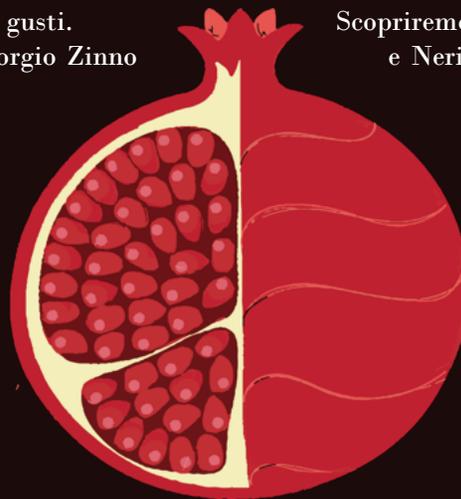
Scopriremo differenze,
e Nerio Pellegrini

Ore 16.30 Autunno in cascina *evento gratuito*

Se viaggiate con la memoria, sapreste ricordare i profumi e i sapori dell'autunno? In compagnia del gastronomo e cuoco Marco Furmenti potrete conoscere e riscoprire tecniche e segreti delle preparazioni culinarie più tradizionali. Cooking Show e degustazione a cura dell'Associazione Gastronomi Professionisti.

Ore 18.30 Brindisi Finale con le istituzioni *evento gratuito*

Saluti e ringraziamenti da parte dell'Ente Fiera e del Sindaco Davide Riccoboni. Arrivederci all'edizione 2024 e brindisi consapevole a cura dell'Associazione Gastronomi Professionisti



Associazione

GASTRONOMI PROFESSIONISTI

Il Programma gli Appuntamenti le Proposte

Il conoscere, il sapere, lo studio, la ricerca, la storia

dove? **Sala Maria Luigia** palazzo municipale

Sabato 30 settembre

Ore 09.45 I Cibi di Crinale, 2200 anni di storia, cultura e enogastronomia tra Parmense e Lunigiana *evento gratuito*
L'incontro rientra all'interno del progetto Parma-Luni 23



Ore 11.00 **Da Albareto alla Costituente** *evento gratuito*

A 75 anni dall'entrata in vigore della Costituzione Italiana. Presentazione del volume di Nicola Carozza edito da Rubbettino "Angela Gotelli. Democristiana, costituente, antesignana delle politiche di welfare"

Interverranno: Davide Riccoboni -Sindaco Albareto, prof. Egidio Banti e l'autore del libro prof. Nicola Carozza modera l'Assessore alla Cultura del Comune di Albareto Giovanni Gatti

Ore 17.30 **“Nuove sfide per il futuro dell’agricoltura di montagna”**
evento gratuito

La Fondazione Andrea Borri continua la sua attenzione per l’agricoltura di montagna insieme all’Università di Parma e con la collaborazione di esperti e imprenditori. Agroecologia, popolazioni evolutive, microclimi: sono questi i temi che verranno affrontati per l’analisi di una situazione complessa come quella dell’agricoltura in zone marginali. Nuovi argomenti e nuove sfide che anche i recenti eventi climatici ci impongono di conoscere e approfondire.

Dopo i saluti del Sindaco di Albareto
e del presidente della Fondazione Andrea Borri,

ne parleranno:

Filippo Arfini, Università di Parma
Stefano Segadelli, Regione Emilia-Romagna
Federico Rolleri, imprenditore agricolo
Fabio Guglielmi, Dinamica Soc. Cons. a r.l.

FONDAZIONE
ANDREA BORRI

Domenica 01 ottobre

Ore 09.45 **Sviluppi, prospettive e turismo con il fungo** *evento gratuito*

L'incontro con il Consorzio di Tutela del Fungo di Borgotaro I.G.P. per discutere sugli sviluppi turistici ed economici legati al prodotto ed al suo territorio.





Il Programma gli **Appuntamenti** le Proposte **La via** dello shopping **eno-gastronomico** dove? **Via della Repubblica**

Venerdì 29 settembre

dalle ore 17.30

via della Repubblica

Mercato enogastronomico

Mercato enogastronomico con prodotti tipici provenienti da tutta Italia, espongono le prelibatezze della terra, i gusti della tradizione e le gioie del palato

piazzale della Chiesa

Pesca in Fiera

Il Corpo Bandistico di Albareto organizza la Pesca di Beneficenza in Fiera, tenta la fortuna con un gesto solidale

Sabato 30 settembre e Domenica 01 ottobre

dalle ore 09.00

via della Repubblica

Mercato enogastronomico

Mercato enogastronomico con prodotti tipici provenienti da tutta Italia, espongono le prelibatezze della terra, i gusti della tradizione e le gioie del palato

--

Mercato ambulante

Mercato ambulante con decine di bancarelle che espongono abbigliamento, oggettistica, accessori, artigianato e curiosità...

--

Museo del Fungo Porcino

All'interno del Palazzo della Comunalità il nuovissimo Museo del Fungo Porcino, accoglie storia, esemplari, fauna e ricerche. Per scoprire il modo dei boschi e dei funghi - *ingresso libero*

Palazzo Municipale

Piccolo Museo di Guerra

All'interno del Palazzo Municipale una raccolta espositiva di oggettistica e ricordi rinvenuti sul territorio provenienti dalla prima e dalla seconda Guerra Mondiale. Esposti cimeli rari e il vestito da Crocerossina di Angela Gotelli, una delle 21 donne della Costituente.

piazzale della Chiesa

Pesca in Fiera

Il Corpo Bandistico di Albareto organizza la Pesca di Beneficenza in Fiera, tenta la fortuna con un gesto solidale

Il Programma gli **Appuntamenti** le **Proposte**

il **ReGno** dei **FUnGhi**

dove? **Parco dei Pini** area bimbi dedicata - campo da tennis

Un'area esclusivamente dedicata ai più piccoli con personale specializzato che saprà coinvolgervi con laboratori creativi e artistici a cura di Valentina Biletta e Enrico Rambaldi

Sabato 30 settembre

Dalle ore 10.30 alle ore 12.30 Fungario (il calendario dei funghi)

Attività per realizzare un calendario del 2024 in cui inseriremo i principali funghi che si reperiscono stagione per stagione. Partendo dal vissuto e dall'esperienza dei bambini, scopriremo insieme quali funghi si possono trovare in ogni stagione e successivamente, su un cartoncino di grande formato con il calendario 2024 prestampato, andremo a inserire i funghi specifici per ogni periodo dell'anno stampati e colorati dai bambini stessi. Il lavoro sarà completato da sfondi colorati a frottage e le descrizioni dei funghi che abbiamo inserito.

Dalle ore 15.30 alle ore 18.30 Stampa Botanica

Laboratorio di stampa di foglie su carta e tessuto. Le forme delle foglie diventano soggetto di stampa per realizzare bellissimi biglietti, shopper e t-shirt. Dopo aver fatto una breve camminata per la raccolta delle foglie più adatte per essere stampate, i bambini stamperanno a mano e con una pressa le foglie che hanno scelto, per decorare uno shopper, alcuni biglietti da regalare e, se vorranno, un t-shirt portata da casa.

Domenica 01 ottobre

Dalle ore 10.30 alle ore 12.30 Funghi ad acquerello

Copia dal vero di funghi per realizzare uno o più acquerelli da utilizzare per la copertina di un taccuino o da opera da tenere con sé o regalare. Durante il workshop daremo alcune semplici regole per riprodurre al meglio un soggetto dal vero e sulla sua coloritura. Ogni partecipante potrà poi realizzare la propria opera da incollare sulla copertina di un taccuino fornito da noi.

Dalle ore 15.30 alle ore 18.30 Le impronte nel bosco

Laboratorio per realizzare il timbro di un'impronta di animale del bosco da stampare su shopper, carta o una t-shirt portata da casa. Dopo aver discusso con i bambini sulle impronte che abitualmente trovano in natura, ognuno sceglierà quale disegnare e incidere su un timbro di gomma. Successivamente ognuno creerà le proprie stampe di impronte su carta o stoffa.



Il Programma gli Appuntamenti le Proposte Funghi, ricette, tradizione e compagnia

dove? **Parco dei Pini** padiglione ristorante

RISTORANTE IN FIERA

Tutta la tradizione delle ricette tipiche a base di funghi porcini, dove potrai assaporare i gusti tipici dei piatti del territorio e delle specialità della cucina parmense in una tensostruttura riscaldata con 300 posti a sedere. Coni piatti della tradizione potrai assaporare i pregiati vini piemontesi d'Alba e delle Langhe in uno sposalizio perfetto.

Venerdì 29 settembre

dalle ore 19.30

Cena a buffet a menù fisso

Sabato 30 settembre e Domenica 01 ottobre

dalle ore 12.30 il pranzo e dalle ore 19.30 la cena

Menù alla Carte con ampia scelta tra antipati, primi secondi e dessert, piatti a base di funghi porcini ma anche gusti classici per chi non mangia i funghi

ANCHE MENU' speciale bambini



Il Programma gli Appuntamenti le Proposte Cerco cerco e poi ti trovo

dove? **Via della Repubblica palazzo Berzolla**

Sabato 30 settembre

Ore 11.15 **La Fiera in Bosco Fontana del Faggio - evento gratuito**

Lezione nel bosco con funghi dal vero alla Fontana del Faggio (trasferta presso la zona con mezzi propri): si parla di funghi nel bosco per fungaioli e avventori di passaggio. Portiamo la fiera nel bosco nel suo terreno di "caccia" e non viceversa.

Ore 15.30 **Inaugurazione Mostra Micologica**

Ore 16.00 **Funghi in mostra**

Lezione con Funghi freschi dal vero insieme all'esperto Nicolò Oppicelli

Ore 17.30 **365 Funghi: un anno di meraviglie**

Presentazione del libro



Domenica 01 ottobre

Ore 16.00 **Funghi in mostra**

Lezione con Funghi freschi dal vero insieme all'esperto Nicolò Oppicelli

Ore 15.00 **Un giro al Museo in compagnia dei micologi**

Visita guidata al Museo del Fungo Porcino insieme a micologi esperti che sapranno raccontare la storia, il territorio e il Fungo Porcino

Nicolò Oppicelli

Nato a Costagiutta, una piccola frazione sulle alture di Mignanego, alle spalle della città di Genova, l'11 marzo 1987. Sin da piccolo ha sempre coltivato interesse verso l'ambiente che ci circonda, cercando sempre di scoprire il significato di ogni sfumatura della Natura. Grazie agli insegnamenti della famiglia da quando aveva meno di due anni! (si: lo portavano per funghi nei boschi, e raccoglieva le mazze da tamburo e i porcini!), inizia a sei anni a studiare sugli storici libri del compianto Bruno Cetto il Regno dei Funghi, e da quel giorno la Passione per approfondire questo vasto mondo gli è entrata dentro, alla pari di quella per la Montagna e gli ambienti naturalistici, con uno sguardo "goloso" verso l'enogastronomia e i prodotti di nicchia delle piccole realtà italiane. Dal 2011 diventa micologo, iscritto al registro nazionale. Da quella data, ha creato e fondato la testata mensile *Passione Funghi & Tartufi*, distribuita nelle edicole di tutta Italia e che ha superato, nel 2020, la mitica 100esima edizione! Dal 2018, per l'Associazione Micologica Bresadola Nazionale, insieme a Carlo Papetti ha editato la testata divulgativa quadrimestrale dell'AMB Bresadola "Funghi & Dintorni". Collaboratore come micologo e consulente presso aziende conserviere, ha esperienza pluriennale nel settore marketing e comunicazione, attività che ha svolto per diversi periodi in alcune grandi aziende nazionali.



Il Programma gli Appuntamenti le Proposte Non solo ma ... ancora

dove? **AREA FIERA**

Sabato 30 settembre

Ore 14.30 **Il Porcino... da vicino** *evento gratuito*

Il fungo Porcino di Borgotaro, delizia della tavola, svela i suoi segreti... al microscopio! Le sue spore, i suoi tessuti e le sue caratteristiche invisibili ad occhio nudo presentate da un esperto Micologo per conoscere più da vicino il re del bosco. Sarà l'occasione per approfondire la biologia dei funghi e il loro rapporto con gli altri abitanti del bosco. Una visita all'interno di un fungo gigante permetterà di conoscere anche i numerosi animali che vivono al suo interno e di comprendere il ruolo straordinario dei funghi nella salute del bosco. Ma soprattutto.... ci sarà tanto spazio per quesiti e curiosità. A cura di Daniela Visentini. Per famiglie con bambini dai 6 ai 13 anni. *A cura dell'Ass.ne Musei del Cibo di Parma*

Ore 16.30 **Sfilata in concerto** *evento gratuito*

Il complesso musicale "Città di Collecchio" sfila in concerto per le vie della Fiera, in uno spazio tra musica e folklore, all'insegna della socialità e della solidarietà. *A cura del Corpo Bandistico di Albareto*

Sabato 30 settembre

Ore 21.30 **Stillhouse Band - Concerto Live & Dj Set**

Band emergente della Valtaro, ha partecipato al «Nice International Film Festival», il festival cinematografico indipendente che si tiene tutti gli anni a Nizza pochi giorni prima di quello di Cannes. A portare la montagna parmense alla première dell'evento nizzardo è stata infatti il giovane gruppo rock «Stillhouse», che ha potuto partecipare all'evento avendo scritto la colonna sonora del film «The Modern Way», la pellicola diretta da Giuseppe Monticciolo e sceneggiata da Jake Henderson. Il film, che ha ricevuto sei candidature al Nff, ha poi vinto i premi come miglior film e miglior attore protagonista in un lungometraggio in lingua inglese.

Domenica 01 ottobre

Ore 19.30 **Pianobar con MusicaLive**

La tradizionale "chiusura" della Fiera alla Domenica sera in un momento tutto rivolto all'allegria, al divertimento e all'amicizia



Sponsor Fiera

si ringrazia per il sostegno e l'aiuto



Storie di farina



Strada Quarta, 23
43010 Loc. Fontanelle (PR)
Tel. 339-403.76.73
e-mail: costerini.r@libero.it
P. IVA 01924310343

