



COMUNICATO STAMPA

XXIX Fiera Nazionale del Fungo Porcino di Albareto
2 · 3 · 4 ottobre 2026 – Albareto (Parma)

Dal 2 al 4 ottobre 2026, ad Albareto, in provincia di Parma, torna la XXIX edizione della Fiera Nazionale del Fungo Porcino, nel cuore dell'Appennino.

Tre giorni dedicati al Fungo Porcino, alla natura, alla gastronomia e alla cultura del bosco, attraverso il tema scelto per questa edizione:

PORCINO · BOSCO · PASSIONE

Una simbiosi tutta da gustare.

Tre parole che raccontano l'identità della Fiera.

Il **Porcino** è il protagonista indiscusso, uno dei frutti più preziosi dei nostri boschi e una delle grandi eccellenze gastronomiche italiane.

Il **Bosco** è l'ambiente che lo genera e il patrimonio da conoscere, rispettare e vivere attraverso i suoi profumi, colori, paesaggi e biodiversità.

La **Passione** è quella dei fungaioli che arrivano da tutta Italia, ma anche degli escursionisti, dei ciclisti, degli sportivi, delle famiglie, dei cuochi, dei volontari e di tutte le persone che amano, frequentano e custodiscono il bosco.

È proprio questo legame profondo tra **Porcino, Bosco e persone** che la Fiera vuole raccontare.

Tre giorni da vivere con tutti i sensi

Per tre giorni **il bosco entrerà nel cuore di Albareto**, dando vita a una manifestazione che unisce gastronomia, micologia, natura, cultura e intrattenimento.



Uno dei protagonisti sarà naturalmente il cibo, con **pranzi e cene a base di Funghi Porcini e prodotti del territorio** preparati nel grande Padiglione Ristorante dagli chef e dai volontari della Fiera, tra ricette della tradizione e proposte più contemporanee.

Il programma comprende inoltre **show cooking, espositori enogastronomici, street food, Mostra Micologica, Museo del Fungo, escursioni nei boschi, e-bike, sport e numerose attività dedicate ai bambini e alle famiglie.**

Accanto alla proposta gastronomica troveranno spazio **artigianato, antichi mestieri, mostre, incontri culturali, spettacoli, concerti, musica e DJ set**, con un programma diffuso che accompagnerà Albareto da venerdì pomeriggio fino alla conclusione della manifestazione domenica.

La Fiera si sviluppa in una **grande area interamente dedicata alla manifestazione**, con spazi attrezzati che permettono di creare un vero percorso immersivo, andando ben oltre la formula della tradizionale fiera-mercato.

Tra i luoghi principali ci sono il **Padiglione Ristorante**, il padiglione dedicato alla **Mostra Micologica**, il **Museo del Fungo** e soprattutto il **Palafungo**, cuore pulsante della Fiera e sede di incontri, spettacoli ed eventi.

Perché Albareto

Albareto è un paese immerso nella natura, circondato dai boschi dell'**Appennino ligure-tosco-emiliano**, in una posizione geografica particolare, al **confine tra Emilia-Romagna, Liguria e Toscana**.

È situato nel cuore del **territorio di produzione del Fungo di Borgotaro IGP, unico fungo IGP d'Europa**, e rappresenta una delle aree maggiormente vocate alla sua raccolta.

Le caratteristiche ambientali rendono questa zona particolarmente favorevole alla crescita del Porcino.

Nel territorio di Albareto convivono infatti **castagneti, faggete, pinete, querceti e boschi misti**. La posizione appenninica e l'**influenza delle correnti provenienti dai versanti ligure e toscano** contribuiscono a creare condizioni climatiche e ambientali peculiari, dando vita a un territorio profondamente vocato al fungo e alla cultura della sua raccolta.

È da questo patrimonio naturale che nasce la Fiera.

Ma essere una Fiera Nazionale significa guardare ben oltre i propri confini.

L'obiettivo di Albareto è diventare sempre più **un punto di riferimento nazionale per il mondo della micologia e del Fungo Porcino**, un luogo d'incontro aperto agli appassionati e alle realtà provenienti da tutta Italia: fungaioli, esperti, associazioni micologiche, produttori, ristoratori, territori e manifestazioni che condividono la stessa passione.



Una storia iniziata nel 1996

La Fiera nasce nel 1996 dall'iniziativa di un gruppo di giovani, dell'Amministrazione Comunale e di imprenditori locali, con l'obiettivo di valorizzare una delle principali ricchezze naturali del territorio.

Da manifestazione locale è cresciuta negli anni fino a ottenere, **nel 2007, il riconoscimento di Fiera Nazionale da parte della Regione Emilia-Romagna.**

Dal 2002 è inoltre gemellata con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, creando un legame tra due territori italiani che hanno costruito attorno a un prodotto spontaneo della terra una cultura, un'identità e un'importante occasione di promozione.

Negli anni Albareto ha accolto esperti, chef e volti conosciuti del mondo dell'enogastronomia e della micologia, continuando a sviluppare una manifestazione capace di unire divulgazione, cucina, territorio e intrattenimento.

Una Fiera costruita da una comunità

Dietro la manifestazione c'è soprattutto una straordinaria partecipazione collettiva.

Oltre 250 volontari collaborano ogni anno alla realizzazione della Fiera, occupandosi della ristorazione, dell'accoglienza, degli allestimenti, della logistica e dell'organizzazione.

Sono loro, insieme al Comitato Organizzatore, alle associazioni e alle realtà del territorio, a permettere ogni anno ad Albareto di accogliere migliaia di visitatori.

Un modello che rappresenta forse meglio di ogni altro il significato della parola **Passione** scelta per l'edizione 2026: la passione per il Porcino, per il bosco e per un territorio che desidera condividere la propria identità con chi arriva da vicino e da lontano.

Il programma completo, il menù del Padiglione Ristorante e tutti gli aggiornamenti sono disponibili sul sito ufficiale:

www.fieradialbareto.it

Per richieste di materiale fotografico e video in alta risoluzione, interviste, approfondimenti, accrediti stampa o ulteriori informazioni, restiamo a completa disposizione.





Fiera Nazionale del
FUNGO PORCINO
di ALBARETO

Fiera Nazionale del Fungo Porcino di Albareto
XXIX Edizione – 2 · 3 · 4 ottobre 2026

PORCINO · BOSCO · PASSIONE
Una simbiosi tutta da gustare.

Gustala. Vivila. Amala!

Comune di Albareto / Comitato Organizzatore

Referente stampa: Matteo Mariani
Tel. +39 345 734 9810
m.mariani@nemesiastudio.com
www.fieradialbareto.it

