

Borgotaro e il fungo: un binomio inscindibile. Il fungo rappresenta, per Borgotaro e per la sua valle, sicuramente una componente importante della storia, dell'economia e dell'ambiente del territorio, anche perché, nell'antichità, già prima del Seicento, si parlava del "fungo secco" di Borgotaro. È poi iniziato, attorno al 1890, un percorso, messo in atto dalla "Ditta Bruschi Lazzaro", non solo verso l'Europa (come Londra), ma anche verso l'America del Nord (San Francisco, New York) e l'America del Sud (Buenos Aires, Montevideo, San Paolo), che sta proprio a dimostrare che questo prodotto divenne famoso anche oltreoceano. Il territorio di Borgotaro è situato alla confluenza di tre regioni: Toscana, Liguria ed Emilia-Romagna. Fu quindi, nel passato, zona di passaggio e traffici per pellegrini, mercanti, viaggiatori ed eserciti, diretti ad uno dei tanti passi che valicano l'Appennino, permettendo un collegamento agevole tra la Pianura Padana, la Lunigiana e il Genovesato. Posizione strategica, nel cui possesso si alternarono e susseguirono Impero Romano, Monastero di Bobbio, Comune di Piacenza, Landi, Papato, Malaspina, Visconti, Fieschi, Sforza, Doria, Farnese, Austria, Impero Francese e Borbone. Come si evince dai vari volumi editi dall'associazione di ricerche "Antonio Emmanuelli" e scritti, per buona parte, dal suo presidente Giacomo Bernardi, "dopo essere passati da una Signoria all'altra, nel 1578, i 'borghigiani', stanchi delle angherie e dell'esosità dei Principi Landi, si ribellarono e li cacciarono definitivamente". Passarono così nelle mani di Ottavio Farnese, duca di Parma, che nominarono loro principe. Nel 1731 moriva Antonio Farnese, senza lasciare eredi, cosicché il Ducato passava a Carlo I Borbone, figlio di Elisabetta Farnese. Nel 1806, la cittadina di Borgotaro venne incorporata nell'Impero Francese e assegnata al Dipartimento degli Appennini. "In seguito alla caduta di Napoleone, – ricorda Giacomo Bernardi – le potenze vincitrici decisero di assegnare il Ducato di Parma e Piacenza a Maria Luigia d'Austria fino alla sua morte, che avverrà nel 1847. Successivamente, tornarono i Borbone, la cui dominazione cessò nel giugno 1859, allorché a Parma si costituì un governo provvisorio per preparare l'annessione al Regno di Piemonte e quindi al Regno d'Italia". Tornando al discorso del fungo, diciamo che, sul fronte dell'economia, alla stagione "fruttifera" ha sempre corrisposto anche una sorta di investimento, da parte dei cercatori, degli agricoltori, degli utenti delle Comunalie, per i quali la raccolta del fungo, questo preziosissimo frutto del sottobosco, è sempre stata un momento importante e non solo relativamente al dato economico. Possiamo affermare che il fungo ha rappresentato, per le proprietà collettive, in particolare appunto per le Comunalie, ma anche per le intere realtà territoriali locali, un aspetto, che è stato sicuramente un grande volano di sviluppo. Tutto questo non può che essere testimonianza dell'importanza, del vincolo, dell'endiadi stretta, che lega il territorio della Valtaro a questo prodotto. Diciamo che l'importanza economica del Fungo di Borgotaro è testimoniata anche dai primi strumenti, sorti a difesa del prodotto stesso. Alla metà degli anni Sessanta, la prima formazione delle riserve per la difesa e la valorizzazione del Fungo di Borgotaro, vide alcune Comunalie, come una sorta di "cavie" per questo tipo di esperienza, che è stata poi portata avanti, anche attraverso la Comunità Montana Ovest, per cui oggi possiamo avere un regime che da un lato difende tutto il prodotto, ma che, dall'altro, riconosce ai proprietari (pubblici e collettivi) il dato economico di ritorno e di ristoro.

Questa realtà produttiva, unica, non solo per il prestigioso riconoscimento dell'"I.G.P." che gli è stato conferito, ma unica anche per la qualità esclusiva, per le proprie caratteristiche organolettiche, ha fatto scattare tutta una serie di attività di ricerca e di impegno, portata avanti egregiamente, in tutti questi anni, dal Centro Studi per la Flora Mediterranea, sodalizio scientifico, a personalità giuridica, con sede a Borgotaro, di cui è membro anche il professor Emidio Borghi e lo era il compianto professor Meinhard Moser dell'Università di Innsbruck (Austria). Sin dai primi anni della sua costituzione (20 ottobre 1980) il Centro Studi per la Flora Mediterranea ha organizzato una lunga serie di mostre, seminari e convegni nazionali e internazionali. L'ultimo evento internazionale che verrà organizzato proprio a Borgotaro il 27 settembre 2008 sarà: il VII Convegno Internazionale di Micologia *Funghi e Ambiente*. Scopo del

convegno è la conoscenza del fungo come alimento, la sua funzione e relazione nell'ambiente boschivo e i rischi sanitari legati al suo consumo. Tra i relatori, nomi di prima grandezza come Reinhold Pöder, Jean Garbaye, Jacques Melot e altri. Il fungo, a Borgotaro, rappresenta un elemento su cui occorre costruire e consolidare, non solo un'opera costante di difesa e di valorizzazione, "ma anche – come ha di recente ricordato, in un convegno, il vicepresidente della Provincia di Parma Pier Luigi Ferrari, il quale è pure presidente nazionale di 'Federforeste' – un adeguato rapporto di 'filiera', per cui, di fronte ad un prodotto di eccellenza, con queste caratteristiche, vi sia poi la possibilità di venderlo e commercializzarlo nei modi più adeguati". Oggi si è in attesa, tra l'altro, del decreto che comprovi pure la possibilità di attribuire il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta anche al prodotto trasformato, vale a dire, il Fungo di Borgotaro secco o sott'olio, in quanto questo rappresenta un valore in più, destinato ad attribuire una prospettiva nuova a questo prodotto. L'impegno è dunque ora, anche per questi nuovi aspetti, quello della tutela, attraverso gli organismi di gestione. È chiaro che questo prodotto è tanto inserito e connaturato con la realtà culturale ed enogastronomica del "Borgo", che non si possono dimenticare figure che hanno fatto grande il capoluogo valtarese, anche sotto l'aspetto della cucina: per tutti, va ricordato sicuramente il mitico "Giovanni", nel suo "antro" (l'Osteria del Portello), un locale davvero angusto e decisamente non elegante, che è stato, per tanti, tanti anni, il vero punto di riferimento, ma anche la vetrina, attraverso la quale questo prodotto ha avuto la rinomanza e la fama, che poi ha ben meritato.

Quello di "Giovanni" era proprio un "antro", con delle tavole di legno, rudimentali, che però sprigionava un magico effluvio di "sapori", ma anche di "saperi" esclusivi. Diciamo che Giovanni Delgrosso ne è stato l'artefice e l'abile "regista". Se oggi parliamo doviziosamente del Fungo di Borgotaro, certamente un grande merito è ascrivibile a questo originalissimo oste, forse dal carattere un po' difficile, ma ancor'oggi indimenticato. Un'altra figura importante, seppur con un altro strumento, per divulgare a livello nazionale la presenza a Borgotaro di un fungo eccellente è il Cavalier Camillo Delmaestro, allora presidente della Pro Loco e delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, il quale ebbe la geniale intuizione di inventare il *Settembre Gastronomico*, prima semplicemente "Borgotaresse", poi "Valtarese" e oggi a respiro più ampiamente comprensoriale. Entrambi questi personaggi, pur operando in campi diversi, hanno reso famoso il Fungo di Borgotaro, evidenziandone le grandi caratteristiche e peculiarità. È rimasto nella leggenda, fra le creazioni esclusive di "Giovanni" (apprezzate da personaggi di prima grandezza, come Mario Soldati, Bruno Raschi, Nicolò Carosio, ma anche Baldassarre Molossi), il famoso "pavesino" (come molti lo chiamavano), ovvero il fungo fritto, che egli, coadiuvato dalla moglie, la signora Maria, realizzava con una abilità, con una manualità ed una professionalità, che restano davvero oggi, patrimonio unico della nostra comunità borgotaresse. Il fungo, che è stato "di casa", in pratica, in tutte le famiglie valligiane, nelle cucine non solo dei borgotaresi del centro, ma anche delle frazioni, ha costituito, in particolari momenti, l'alimento che ha letteralmente "sfamato", anche intere popolazioni, per diventare poi portata d'eccellenza, nelle tavole più importanti, non solo in Italia, ma, grazie anche ai nostri ristoratori emigrati, praticamente un po' in tutto il mondo. Gli anziani del luogo ricordano, con nostalgia, che quanto la stagione del fungo "andava bene", nel senso che era particolarmente favorevole, anche i mercati del lunedì e le fiere ricevevano un impulso commerciale notevole, con un risultato economico, anche per gli ambulanti, ben diverso dalla norma. In parole povere, i cercatori di funghi scendevano dai monti, vendevano questi preziosi bottini al frequentatissimo Mercato del Fungo di "Porta Portello" e poi potevano permettersi di fare acquisti con più tranquillità. Il fungo, quindi, ha rappresentato, per anni, non solo, come si diceva, il sostentamento, ma si è dimostrato, nel tempo, anche una valida integrazione di reddito.

Oggi il Fungo di Borgotaro, in virtù di una legge regionale, può far riferimento anche alla *Strada del Fungo Porcino*, un organismo che abbraccia istituzioni, Comuni e privati, allo scopo di interagire, insieme, su questo aspetto importante, legato all'economia di vallata ed, al tempo stesso, compiere un'opera di valorizzazione territoriale. Del fungo I.G.P. di Borgotaro, possiamo dire che si sono interessate tutte le emittenti televisive nazionali, in vari programmi e servizi.

Addirittura la BBC di Londra, qualche anno fa, inviò nel capoluogo valtaiese un'intera *troupe*, guidata dalla giornalista Virginia Bell. Oltre ai vari momenti scientifici, organizzati dal Centro Studi, va ricordato un importante convegno nazionale, che fu organizzato il 3 ottobre 1999, a Borgotaro, dall'Accademia Italiana della Cucina, i cui atti sono stati pubblicati in un volume, dal titolo *L'eurofungo di Borgotaro*, distribuito a livello nazionale e tradotto anche all'estero. Oggi vi è un ritorno ed una rivalutazione della "cucina d'ambiente", un modo per trasmettere ai giovani, anche attraverso consolidate ricette, il patrimonio di tradizioni, di usi e costumi, che se non adeguatamente recuperati, andrebbero inevitabilmente perdute. Questo libro, certo è riuscito egregiamente anche in questo intento.