

*Comune di  
Borgo Val di Taro*

**A**CCOGLIENZA

**B**ENESSERE

**C**ULTURA



*Nella valle del fiume Taro...*



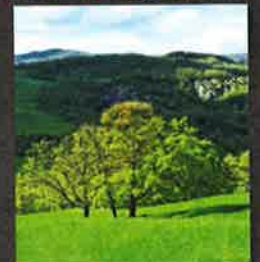
## Il paese

Borgotaro è una piccola città di 7345 abitanti sulle colline tra Parma e la Spezia si trova a 411 metri di altezza, e offre bei paesaggi. Pur essendo un comune di montagna, non manca proprio nulla, dai servizi, come l'ospedale e gli istituti scolastici, agli intrattenimenti fra cui un cinema, campeggio, piscina e campi da tennis.

Il paese è noto soprattutto per il fungo porcino. Proprio a questo prodotto è dedicato l'evento di maggiore importanza, la fiera del fungo di Borgotaro che ogni anno si tiene nel 3° o 4° weekend di settembre ma è anche un luogo ideale per chi vuole trascorrere una vacanza all'insegna della cultura, del divertimento e del relax. Diverse le strutture ricettive, molti agriturismi e "bed and breakfast" sparsi nelle verdi frazioni intorno al centro e due comodi alberghi nel centro storico, e tantissimi anche i ristoranti pronti a far



## ACCOGLIENZA



degustare il meglio della cucina tipica locale.

In Piazzetta la Quara d'estate si tengono concerti e spettacoli mentre in inverno nell'auditorium Mosconi si offre un calendario di spettacoli pomeridiani.



Borgo val di Taro, considerata la capitale dell'Alta Val Taro, si può definire un'isola felice per la gastronomia e l'ambiente. Il paese è noto soprattutto per la sua ottima qualità di vita e per i suoi funghi, di cui il porcino, che porta il marchio IGP.

Il comune di Borgo val di Taro ha da poco ottenuto la certificazione ambientale ISO 14001, ed inoltre è entrata nel circuito "Città Slow", che accomuna tutti i piccoli centri in cui il buon vivere è una priorità.

Il Comune offre servizi volti a favorire la partecipazione delle persone diversamente abili alla vita della collettività semplificando l'accesso alle attività promuovendo interventi per eliminare le barriere architettoniche.



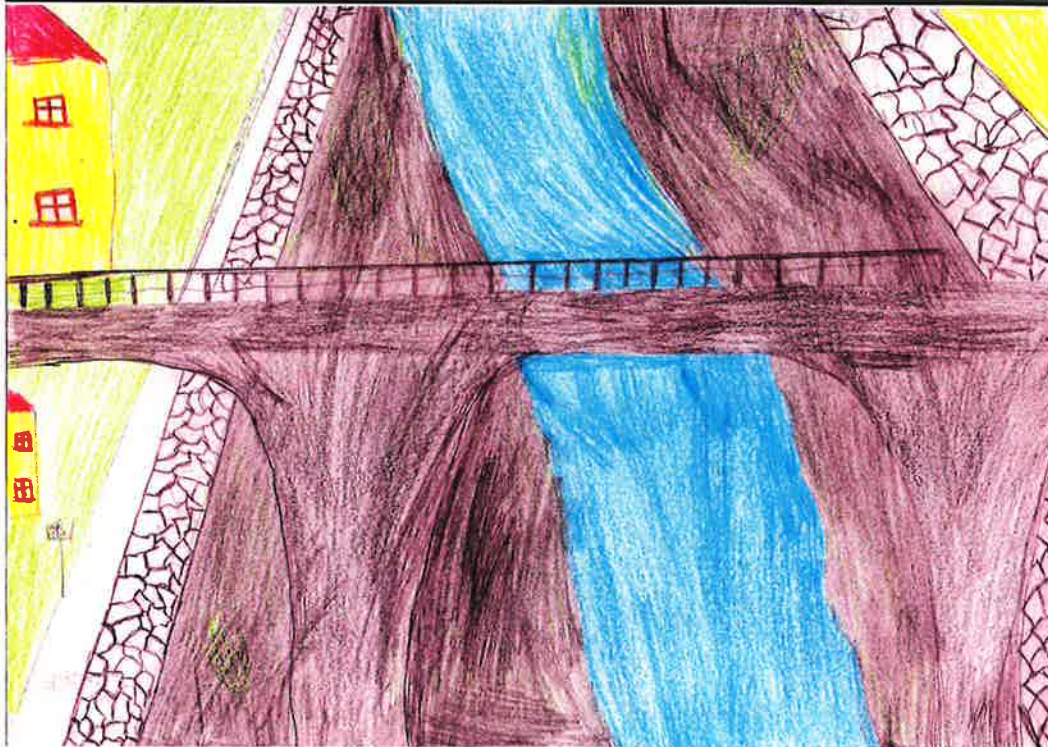


# BENESSERE

Il fiume Taro, sulla cui valle sorge Borgotaro, offre una vastissima scelta di aree dedicate al turismo balneare. Angoli molto suggestivi, quasi tutti balneabili, si trovano lungo il corso del fiume e una miriade di spiaggette si susseguono fino alle sorgenti del Monte Penna per chi ricerca pace e natura mozzafiato.

L'antica diga di Gotra (tra Borgotaro e Albareto) offre uno specchio d'acqua di più di cinquanta metri di diametro con fondoni di sette metri e rocce da cui tuffarsi di cinque metri.

Il luogo è poco frequentato e l'acqua è limpidissima grazie alla naturale azione di filtraggio tra le pareti della diga che sono in gran parte rocciose.



# CULTURA

## MUSEO DELLE MURA

La struttura del museo delle mura è in grado di ospitare eventi e mostre di ogni genere. Le caratteristiche sale, con i muri in sasso, permettono la creazione di ambientazioni ad hoc di alto impatto emozionale. Di proprietà dei Marchesi Manara fu utilizzato come asilo e dopo il 1994, a seguito dell'ultima ristrutturazione è stato adibito dal Comune a luogo di incontro culturale.



## LA PIAZZA

Luogo di ritrovo della gente  
è grande e imponente  
di calore animato  
come a teatro  
un chiacchierio bisbigliato.

Al pomeriggio più calorosa e accogliente  
i bimbi giocano tranquillamente  
animata di giorno, di notte torna deserta  
ha tante viuzze  
come il fiume ha il delta.



Noi in Piazzetta La Quara

Scende la sera  
dopo un po' diventa tutta nera  
che solitudine!  
La piazza quasi inanimata  
dai lampioni illuminata.

Classe quarta S. Rocco



## I FUNGHI DI BORGO VAL DI TARO

La gastronomia è "povera" ma propone piatti semplici e ricchi di sapore. Il re della tavola è senza dubbio il fungo porcino. Ci sono molti agriturismi, bed and breakfast e tanti ristoranti pronti a far degustare questo prodotto "principe" oltre ad altri piatti della cucina locale.



*Il fungo di Borgotaro*

### Funghi non velenosi

Galletto  
Porcino comune  
Grifo  
Ovulo



### Funghi velenosi

Amanita citrina  
Amanita pantheria  
Amanita verdognola  
Boletus satanas



Ristorante Monelli  
Località Valderna  
Borgo Val di Taro (Pr)  
tel.+39 0525 96658

## RICETTE CON I PRODOTTI TIPICI LOCALI

### Funghi fritti

Tagliare i funghi a fette prendere una ciotola e sbattere le uova e il latte insieme a un pizzico di sale. Mescolare a parte la farina e il sale. Prendere le fette di funghi e farle passare nelle uova e nel latte, poi nel pangrattato e farina. Friggere in una padella con olio caldo.



### Padelletti di castagne

Una scodella di farina di castagne  
Un cucchiaio di farina bianca  
Un cucchiaio di zucchero  
Un pizzico di sale  
Latte finchè basta  
Olio da friggere

Prendete un contenitore, metteteci le due farine e il sale; versare il latte fino ad ottenere una crema densa. Scaldate l'olio nella padella, versate a cucchiaiate la crema e lasciatela friggere dalle due parti.



### Pattona

Farina di castagne gr.200  
Uvetta gr. 50  
Pinoli gr. 100  
Sale fino un pizzico  
Ricotta  
Un cucchiaio di zucchero  
Olio per ungere la teglia

Mettere la farina di castagne in una grossa ciotola aggiungere il sale, versare l'acqua fino ad ottenere una crema morbida e densa. Aggiungere l'uvetta, i pinoli e mescolare delicatamente. Scaldare il forno a 220°. Ungere la teglia con un cucchiaio d'olio, versare l'impasto. Mescolare la ricotta con un cucchiaio di zucchero e stenderla sull'impasto di castagne. Infornare e cuocere per circa cinquanta minuti. Il castagnaccio è pronto, lasciate raffreddare e servite.



### Frittata di funghi

Per prima cosa pulire i funghi, tagliarli e farli rosolare per dieci minuti con un goccio di olio e un pizzico di sale. Sbattere tre uova, aggiungere nella padella e fare cuocere ancora per cinque minuti.

Il piatto è pronto.



### Funghi trifolati

In un tegame si mettono i funghi tagliati a pezzetti con uno spicchio d'aglio, il prezzemolo, una noce di burro e un cucchiaio d'olio d'oliva. Cuocere un paio di minuti e servire.





Si ringraziano:  
Comune di Borgo Val di Taro  
Alessandra Marusi  
Giacomo Bernardi  
Simone Boscarelli Paola Spagnoli del ristorante "Monelli"