

ValTaro Turismo



Le castagne e la selvaggina “sposano” il fungo porcino

INDICE:

PAG.2 - Compiano

PAG.3 - Tornolo

PAG.4 - Albareto

PAG.5 - Bedonia

PAG. 6 - Borgotaro



Per info:
Ufficio Turistico Comprensoriale
“Alta Valtaro”
Bedonia: 0525-824765

È una cucina saporita, naturale e capace di soddisfare davvero le esigenze di tutti i palati. In Alta Val di Taro siamo nei mesi clou dell'anno, con il fungo che imperversa, ma che è ben accompagnato dagli altri prodotti tipici del periodo: castagne e selvaggina in testa. Sulle tavole dei ristoranti vengono serviti i più differenti menu della “gettonatissima” rassegna “Autunno Gastronomico Valtarese”, cui aderiscono i più diversi ristoranti, agriturismi e trattorie del territorio. Per l'occasione si possono assaggiare piatti da far venire l'acquolina in bocca solo a nominarli, come i tortelli di erbette ai funghi, tagliatelle con salmì di lepre, risotto ai porcini e salsiccia, capriolo e cinghiale con polenta, porcini fritti e trifolati, coniglio nostrano alle delizie del bosco, crostate di castagne con ricotta, tiramisù alle castagne.

Dalle tavole ai boschi. Ricordiamo che per facilitare i turisti appassionati della ricerca di funghi che arrivano in Valle, anche quest'anno viene regalato fino al 15 novembre il cosiddetto “Happy Ticket” (il tesserino valido per la raccolta) a chi soggiorna e a chi cena in una delle strutture convenzionate di Albareto, Bedonia, Berceto, Borgo Val di Taro, Compiano, Tornolo e Varsi.

Per info consultare il sito
www.fungodiborgotaro.com.

Newsletter di informazione turistica
dei Comuni di Albareto, Bedonia,
Borgo Val di Taro,
Compiano e Tornolo

ValTaro Turismo



Escursione romantica in uno dei borghi più belli d'Italia

Con l'autunno ormai alle porte entriamo nel periodo più suggestivo dell'anno per programmare una visita al caratteristico paesino di Compiano, non a caso inserito nel sodalizio dei "Borghi più belli d'Italia". Qui i turisti, dopo una sosta gastronomica per assaggiare il meglio dei prodotti locali, trovano una delle località fra le meglio conservate di tutta la provincia di Parma. Ad attenderli un de-



daldo di strette viuzze acciottolate e le case in sasso, su cui domina la massa imponente del castello, le cui origini sono avvolte nella nebbia della storia. Il primo documento che ne testimonia la presenza è del 1141, ma la residenza e il borgo sottostante esistevano sicuramente da molto tempo. Nel maniero, di proprietà pubblica ma con una nuova gestione privata, si possono ammirare le collezioni di mobili e arredi dell'ultima proprietaria, la Marchesa Lina Raimondi Gambarotta e l'originale Museo Italiano della Massoneria, davvero unico nel suo genere. In paese merita una sosta il settecentesco oratorio di San Rocco, sede del Museo degli Orsanti, girovaghi che nel corso dell'Ottocento e del primo Novecento erano soliti partire da Compiano per dare vita nelle piazze di tutta Europa a inconsueti spettacoli con orsi e scimmie.

PER INFORMAZIONI :

Comune di COMPIANO (PR)

Tel. 0525/825125

Indirizzo mail: compiano@comune.compiano.pr.it



Pacchetti weekend per tutte le tasche



Sono pacchetti studiati ad hoc per gli ospiti amanti dei boschi, dei funghi e della buona cucina, quelli promossi nel periodo autunnale da Tornolo e dalle sue vicine frazioni. L'Amministrazione Comunale in collaborazione con l'Associazione Albergatori offre anche nel mese di ottobre una speciale "promozione weekend" che comprende pensione completa in albergo per 80 euro a persona, tutto compreso (per i bambini sotto i 10 anni ulteriore sconto del 50%) e tesserino per la raccolta dei funghi in omaggio. Promozione che diventa ancora più vantaggiosa per chi prolunga il soggiorno a tutta la settimana: 220 euro a persona (alle stesse condizioni del weekend). Più nello specifico, ai gruppi di micologi che soggiornano vengono infine messe a disposizione gratuitamente le sale idonee per l'esposizione e lo studio dei funghi.

Sul fronte gastronomico si punta su una forte valorizzazione della castagna, uno dei prodotti forti della cucina in queste settimane, insieme ai "gettonatissimi" funghi e alla cacciagione (cinghiale e lepre in testa). In tutti i ristoranti vengono così preparate antiche ricette della tradizione locale che, abbinate agli assai vantaggiosi pacchetti turistici, costituiscono una proposta davvero irrinunciabile per tutti gli ospiti gourmand della Valle.

PER INFORMAZIONI :

Ufficio Informazione turistica Tornolo/Tarsogno
Via Noberini 1, Loc. TARSOGNO (PR)
Tel. 0525/89272
Indirizzo mai: prolocotarsogno@tiscalì.it



*Tutti a Folta per gustare
le ricette di un tempo*



Un grande successo ha accompagnato anche quest'anno la "Fiera Nazionale del Fungo Porcino" che, nel weekend 7/9 settembre, ha trasformato Albareto in una vera e propria città del gusto. E se per gli appassionati della cucina gourmand e dei boschi la stagione è ancora ufficialmente aperta, il comune valtarese guarda già avanti e propone ai suoi ospiti un

altro appuntamento per autentici buongustai: è la "Festa della Castagna", in programma nel piccolo borgo rurale di Folta domenica 7 ottobre. Dopo il fungo IGP (Indicazione Geografica Protetta) tocca quindi a un altro prodotto principe dell'autunno interpretare il ruolo di protagonista in natura e, ovviamente, sulle tavole. Per l'occasione si possono assaggiare piatti tipici della zona come torte salate, polenta e soprattutto tante ricette a base di farina di castagne tra cui ricordiamo la classica pattona sia dolce sia salata, i frisò fritti in padella, le tagliatelle a tema, le castagne cotte sia sbucciate sia intere. In più si possono gustare il formaggio locale e la gustosa ricotta prodotti in modo artigianale dalle piccole aziende agricole di Albareto o ancora il pane cotto nel forno a legna con le foglie di castagna come si faceva una volta.

PER INFORMAZIONI :

Comune di Albareto
Piazza Micheli 1, ALBARETO (PR)
Tel 0525-999231
Indirizzo mail : c.schiavetta@comune.albareto.pr.it

ValTaro Turismo



“Autunnando” fra boschi e shopping in paese



Un autunno a tutta natura, con passeggiate fra i più bei boschi e le vette più panoramiche del comprensorio. Le propone ai suoi ospiti Bedonia che organizza una nuova serie di escursioni guidate, a partire da domenica 7 ottobre in concomitanza con “Autunnando”. Una giornata di festa organizzata per celebrare la patrona cittadina, la Madonna del Rosario. In compagnia delle guide ambientali si parte alla volta della Ciapa Liscia e, attraverso gli incredibili penacchi basaltici della Valle Tribolata, si percorre uno degli itinerari più suggestivi dell’Appennino.

Sul fronte degli appuntamenti “Autunnando” propone l’annuale processione fra le vie del paese e la grande mostra mercato con le specialità gastronomiche e di artigianato locale che, per un giorno, fanno coppia con le prelibatezze e il folclore dell’Altopiano trentino di Folgaria. Ricco di eventi, poi, anche il periodo che conduce alla fine dell’anno con “CiccolaTaro” che porta a Bedonia i migliori produttori di cioccolato artigianale del Nord Italia l’11 novembre. E, novità assoluta, la giornata del 25 novembre dedicata per la prima volta alla promozione del tartufo delle valli del Taro e del Ceno. Con un programma d’eccezione che sveleremo nel prossimo numero di “ValTaro Turismo”.

PER INFORMAZIONI :

Ufficio Turistico Comprensoriale "Alta Val Taro"
Via Garibaldi 15 - 43041 BEDONIA (PR)
TEL.:0525/824765 - FAX:0525/1978152

ValTaro Turismo



*In piazza e in montagna
il turista è preso per la gola*



È ancora tempo di escursioni nei boschi e di cucina a base di prodotti della natura. Dopo la sempre attesa e molto frequentata “Fiera del Fungo” che ha tenuto banco nei due weekend centrali di settembre con un ricco calendario di appuntamenti gourmand, Borgotaro dà spazio nel mese di ottobre alla “Sagra della Castagna”, uno degli appuntamenti più “gettonati” dell’autunno gastronomico valtarese. Immane la fiera dei prodotti tipici locali, a cui vengono accostati, dopo il successo dell’anno scorso, quelli

portati dal Consorzio dei Mercanti in Riviera, ambulanti della Versilia. Cuore della manifestazione è come sempre piazza Manara, dove i volontari della Pro Loco gestiscono il punto di vendita (e degustazione) di specialità soprattutto a base di castagne, fra cui ricordiamo l’insolita (e saporita) torta fritta fatta con la farina di castagne.

In concomitanza con la sagra gli appassionati delle camminate in natura possono inoltre partecipare all’escursione lungo “Il sentiero dei castagni a Pontolo”: una piacevole passeggiata tra boschi secolari, chiacchierando di ricette a base dei prodotti tipici per eccellenza della cucina locale, come appunto le castagne e l’immane porcino IGP (Indicazione

Geografica Protetta).

PER INFORMAZIONI :

Ufficio turistico comune di Borgo val di Taro
Piazza Manara 7, 43043 B ORGOTARO (PR)
TEL e FAX 0525/96796
Indirizzo mail: uit@comune.borgo-val-di-taro.pr.it

