



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
EX PQA III

**Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta**

**“Fungo di Borgotaro”**

Articolo 1

**Denominazione**

L'indicazione geografica protetta "Fungo di Borgotaro" è riservata ai funghi freschi e secchi del genere *Boletus* di cui al successivo Art. 2 che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

**Caratteristiche del prodotto**

La denominazione “Fungo di Borgotaro” designa i carpofori delle seguenti varietà di *Boletus* Sez. *Boletus* secondo Moser derivate da crescita spontanea nel territorio definito nel successivo art. 3.

- a. *Boletus aestivalis* (anche *Boletus reticulatus* Schaffer ex Baudin) chiamato dialettalmente "rosso" o "fungo del caldo";
- cappello: dapprima emisferico, poi convesso - pulvinato: cuticola pubescente secca (viscida con la pioggia, screpolata con il secco): colore bruno rosso più o meno scuro, uniforme;
  - gambo: sodo, prima ventricoso, poi più slanciato cilindrico od ingrossato alla base, dello stesso colore del cappello, ma a toni più chiari, interamente percorso da un reticolo, quasi sempre molto evidente, a maglie biancastre poi più scure;
  - carne: di consistenza più soffice rispetto ad altri porcini, bianca senza sfumature sotto la cuticola del cappello - odore e sapore molto gradevoli;
  - habitat: in prevalenza nei castagneti - epoca di produzione maggio-settembre.
- b. *Boletus pinicola* Vittadini (anche *B. pinophilus* Pilat e Dermek) chiamato dialettalmente "moro";

- cappello: da emisferico a convesso appianato: cuticola pruinosa biancastra poco aderente e tomentosa prima, glabra e secca poi, colore granata bruno-rossiccio-vinoso;
  - gambo: massiccio e sodo, tozzo, di colore da bianco ad ocre a bruno-rossiccio, reticolo non eccessivamente evidente e solo in prossimità del bulbo;
  - carne: bianca, immutabile, bruno-vinosa sotto la cuticola del cappello, odore poco rilevante, sapore dolce e delicato;
  - habitat: la forma estiva - più tozza - è presente da giugno in prevalenza nel castagneto: quella autunnale più slanciata - cresce di preferenza nel faggeto e sotto l'abete bianco.
- c. *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, chiamato dialettalmente "magnan";
- cappello: emisferico, poi convesso, infine piano - allargato: cuticola secca e vellutata, colorazioni bronze-ramate specie negli esemplari adulti;
  - gambo: sodo, prima ventricoso poi allungato, colore bruno - ocraceo, finemente reticolato, per lo più in vicinanza della sommità;
  - carne: soda, bianca, immutabile, odore profumato, sapore fungino intenso, ma purissimo;
  - habitat: in prevalenza nei querceti e nei castagneti, presente da luglio a settembre, è la specie più xerotermofila rispetto alle altre varietà di *Boletus*.
- d. *Boletus edulis* Bulliard ex Fries che dialettalmente prende il nome "fungo del freddo" in particolare la "forma bianca";
- cappello: prima emisferico poi convesso appianato: superficie glabra e opaca, un po' vischiosa a tempo umido: cuticola non separabile, con colorazione variabile dal bianco crema al bruno castano e bruno nerastro con tutte le tonalità intermedie;
  - gambo: sodo, panciuto prima, allungato poi, da colore biancastro al colore nocciola più chiaro alla base, reticolo non sempre presente;
  - carne: soda, bianca, sfumata della tinta della cuticola, immutabile, odore delicato, sapore tenue;
  - habitat: nei boschi di faggio, abete e castagno, presente da fine settembre alla prima neve. Rare le forme estive.

Il "Fungo di Borgotaro", all'atto di immissione al consumo può essere presentato allo stato fresco, essiccato, deve presentare, per tutte le varietà, caratteristiche organolettiche specifiche, di cui alla descrizione del presente art. 2, ed in particolare all'olfatto i carpofori devono essere caratterizzati da odore pulito, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquerizia, legno fresco.

#### FUNGO DI BORGOTARO ALLO STATO FRESCO

Il fungo commercializzato allo stato fresco deve essere sano, con gambo e cappello sodi, pulito da terriccio e corpi estranei. I carpofori non devono presentare alterazioni infracutanee dovute a larve di ditteri od altri insetti su una superficie superiore al 20%. I carpofori devono presentare superficie liscia, non disidratata ed avere una umidità non superiore al 90% del peso totale oppure un peso specifico compreso tra 0,8 e 1,1, esente da grinzosità dovute a perdita di umidità."

#### FUNGO DI BORGOTARO ALLO STATO SECCO

Per la commercializzazione del fungo di Borgotaro IGP allo stato secco devono essere utilizzate esclusivamente le seguenti menzioni qualificative:

- a. "extra", che deve rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:
- solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità del prodotto finito;
  - colore della carne all'atto del confezionamento: da bianco a crema;
  - eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

- tramiti di larve: non più del 10% m/m;
  - imenio annerito: non più del 5% m/m;
- b. "speciali", che devono rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:
- sezioni di cappello e/o di gambo;
  - colore della carne all'atto del confezionamento: da crema a nocciola;
  - eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;
  - tramiti di larve: non più del 15% m/m;
  - imenio annerito: non più del 10% m/m;
- c. "commerciali", che devono rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:
- sezioni di fungo anche a pezzi con briciole: non più del 15% m/m;
  - colore della carne all'atto del confezionamento: da marrone chiaro a marrone scuro
  - eventuale presenza di briciole provenienti da frammenti di manipolazione;
  - tramiti di larve: non più del 25% m/m;
  - imenio annerito: non più del 20% m/m.

I sistemi di essiccazione ammessi sono quello naturale (al sole), tradizionale (stufa a legna) o meccanico (essiccatoi).

### Articolo 3

#### Area geografica

La zona di produzione del "Fungo di Borgotaro" comprende il territorio idoneo nei Comuni di Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo e Bedonia in provincia di Parma e nei Comuni di Pontremoli e Zeri in provincia di Massa Carrara. Tale zona è così delimitata:

Confine Nord: partendo dal monte Ragola (a quota 1711 s.l.m.) posto al confine con la provincia di Piacenza, la linea di delimitazione è individuata dal limite territoriale tra il Comune di Bedonia ed il Comune di Bardi, che corrisponde per l'ultima parte al corso del Rio di Garibando, fino a raggiungere la strada comunale Liveglia-Frassineto; da qui prosegue lungo la suddetta strada comunale passante per l'abitato di Cornolo, e Casamurata. Sale poi sino al Passo dei morti (a quota 1104 s.l.m.) per poi ridiscendere lungo la strada comunale Cornolo-Ponte Ceno passando per la località Fontanachiosa per arrivare sino all'abitato di Ponte Ceno; da qui lungo la strada statale Bardi-Salsomaggiore, sale fino al valico di Monte Vaccà (a quota 800 s.l.m.), poi a scendere verso Bedonia lungo il corso del torrente Pelpirana sino alla confluenza con il fiume Taro, per poi proseguire lungo il suo corso passando per Borgo Val di Taro per arrivare sino alla confluenza del torrente Grontone che segna il confine tra il comune di Berceto e Terenzo.

Il confine Est è rappresentato dal corso del torrente Grontone partendo dalla sua immissione nel fiume Taro salendo sino alla confluenza con il rio Orlando a confine tra il Comune di Berceto e Terenzo sino alla località Cavazzola seguendo i confini comunali, per poi scendere sempre lungo i limiti Comunali sino al torrente Baganza. Da qui sale lungo il torrente Baganza sino alla confluenza con il torrente Arsiso per poi proseguire sino al crinale e limite comunale tra Berceto e Corniglio, seguendo il limite tra i due Comuni passando per il Rio della Vecchia, per il Lago Bozzo e riscontrando poi il torrente Baganza. Indi risale lungo il confine comunale tra Berceto e Corniglio sino al crinale con la regione Toscana passando per il monte Fontanini (a quota 1399 s.l.m.), monte Beccaro (a quota 1377 s.l.m.) sino al monte Borgognone (a quota 1401 s.l.m.) per poi ridiscendere in territorio della Regione Toscana lungo le sorgenti del Magra e lungo il suo percorso sino alla località Mignegno.

Confine Sud: dalla località Mignegno sale sino al cimitero di Traverde per proseguire lungo la mulattiera dei Chiosi sino a Case Corvi, passando per la confluenza tra i Torrenti Betigna e Verde; da Case Corvi ci si immette sulla strada Comunale che porta alla località Zeri, salendo sino al passo del Rastrello posto a confine tra la regione Toscana e la regione Liguria. Da qui prosegue lungo il confine di regione Tosco-Emiliano sino alla località Foce dei Tre Confini (passo della Colla) che delimita la regione Emilia Romagna con la Toscana e la Liguria, sale lungo lo spartiacque tra la regione Emilia Romagna e la Liguria sino al raggiungere il monte Gottero (a quota 1639 s.l.m.). Indi ridiscende, sempre sullo spartiacque delle due regioni, passando per il Passo della Cappelletta, per poi raggiungere il Passo Cento Croci (a quota 1056 s.l.m.), per poi salire sempre tenendo lo spartiacque, sino al monte Zuccone (a quota 1421 s.l.m.). Ridiscende sullo spartiacque sino alla località Pianpintardo, quindi sino al fiume Taro lungo il limite di confine tra la regione Liguria e la regione Emilia Romagna in località Pelosa; da qui sale lungo il fiume Taro che delimita il confine tra le due regioni sino alla località Cerosa, e sale ancora lungo il confine regionale sino al monte Malanotte (a quota 1035 s.l.m.).

Confine Ovest: parte dal monte Malanotte (a quota 1035 s.l.m.) scende a confine tra le due regioni (Liguria ed Emilia Romagna) lungo il rio della Malanotte per salire alla confluenza con il torrente Tarola. Sale lungo tale rio per poi proseguire sempre lungo il confine regionale sino al monte Bocco (a quota 1085 s.l.m.), quindi lungo lo spartiacque delle due regioni sino al monte Ghiffi (a quota 1237 s.l.m.) per poi proseguire al monte Cantomoro (a quota 1654 s.l.m.). Scende poi al passo dell'Incisa (a quota 1467 s.l.m.), per di nuovo risalire verso il monte Penna (a quota 1735 s.l.m.), per poi scendere nuovamente attraverso il passo del Chiodo (a quota 1456 s.l.m.), seguendo lo spartiacque tra la regione Liguria ed Emilia Romagna, per poi proseguire sino alla vetta del monte Tomarlo (a quota 1601 s.l.m.). Da qui ridiscende il Passo Tomarlo lungo lo spartiacque tra le due regioni fino al monte Croce Martincano (a quota 1722 s.l.m.) per poi raggiungere il monte Maggiorasca (a quota 1799 s.l.m.) indi il monte Bue (a quota 1771 s.l.m.). Dal monte Bue, abbandonando il confine regionale, prosegue lungo il confine provinciale tra Parma e Piacenza, raggiungendo il monte Nero (a quota 1752 s.l.m.), per scendere sempre lungo lo spartiacque provinciale, sino al Passo dello Zovallo (a quota 1409 s.l.m.), per poi risalire verso il monte Zovallo (a quota 1492 s.l.m.) e salire infine al monte Ragola (a quota 1711 s.l.m.)

## Articolo 4

### **Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo delle particelle catastali sulle quali avviene la raccolta, dei confezionatori del prodotto fresco ed essiccato è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## Articolo 5

### **Metodo di ottenimento**

Le condizioni ambientali dei boschi destinati alla produzione del "Fungo di Borgotaro" devono essere quelle tradizionali della zona, nel rispetto delle norme regionali in materia forestale.

L'inizio delle operazioni di raccolta deve essere non antecedente al 1° aprile e la fine non successiva al 30 novembre

Durante le operazioni di raccolta è fatto divieto di:

- utilizzare per la raccolta dei carpofori uncini, rastrelli ed altri strumenti in legno, ferro, plastica ecc. che possono ledere e danneggiare il micelio fungino o l'apparato radicale delle piante arboree ed arbustive;
- asportare la lettiera formata da foglie, parti di rametto, erba ecc. marcescenti sul letto di caduta, al fine di evitare il danneggiamento del sottostante micelio;
- utilizzare prodotti ottenuti per sintesi chimica al fine di stimolare la produzione o l'accrescimento dei carpofori;
- avvalersi per la raccolta di contenitori di plastica rigidi o a borsa, in quanto non consentono la dispersione eventuale delle spore fungine.

Sono consentite, perché favoriscono la produzione fungina, le seguenti operazioni:

- a. ripuliture del sottobosco in particolare da calluna brugo, erica sp., rovi e similari;
- b. dispersione dei residui della pulitura di carpofori sul terreno;
- c. separazione del carpoforo dal micelio per mezzo di torsione manuale o con strumento tagliente, purché non venga lesa il micelio.

Sono idonei alla produzione del “Fungo di Borgotaro” i boschi, allo stato puro o misto, delle seguenti specie:

- a. latifoglie: faggio, castagno, cerro ed altre specie quercine, carpino, nocciolo, pioppo tremolo
- b. conifere: abete bianco e rosso, pino nero, silvestre ed altre specie di Pinus, duglasia governate a fustaia.

Anche le aree arbustive, prative, pascolive intercluse o confinanti con i boschi sino ad una distanza di 100 m dal bordo dei boschi si ritengono atte alla produzione del “Fungo di Borgotaro” in quanto correlate allo sviluppo dell'apparato radicale.

## Articolo 6

### Legame

La zona di produzione del “Fungo di Borgotaro” è caratterizzata da assoluta omogeneità sotto l'aspetto climatico per quanto attiene la piovosità che manifesta uniformità di precipitazioni nei due versanti, nonché per quanto attiene le temperature e le relative escursioni termiche. Geologicamente tutta l'area è caratterizzata da formazione prevalentemente arenacea, con poche aree argillose. Conseguentemente vi è uniformità anche sotto il profilo pedologico e per quanto attiene la ritenzione e la circolazione meteoriche negli orizzonti sottostanti allo strato humifero, che assicurano la presenza di sufficiente umidità nel sottobosco, fattore questo essenziale per la produzione fungina e in particolare per le quattro varietà del genere *Boletus*.

L'intera area di produzione ha in comune anche la gestione del patrimonio fungino. Infatti, da ormai quasi cinquant'anni, in queste zone sono state istituite apposite riserve per la salvaguardia dei funghi, adottando anche gli stessi regolamenti per la raccolta; tali riserve hanno lo scopo di regolamentare gli accessi dei cercatori, con limitazioni in merito ai giorni di apertura e ai quantitativi di funghi raccogliabili, con lo scopo di tutelare sia il bosco sia i miceti da uno sfruttamento eccessivo.

Tutte le varietà che rappresentano il “Fungo di Borgotaro” sono caratterizzate da odore pulito, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquerizia, legno fresco. Il fungo fresco presenta una conservabilità di circa 3-4 giorni, e nei secoli il modo migliore per conservare questo prodotto è stato proprio l'essiccazione. Con questo metodo si mantengono inalterate le caratteristiche del fungo di partenza, esaltandone soprattutto il profumo che, per il “Fungo di Borgotaro”, è notoriamente molto intenso.

A detta di molti raccoglitori provenienti da ogni parte d'Italia, a caratterizzare positivamente il "Fungo di Borgotaro" è il mantenimento del suo profumo, a differenza dei porcini provenienti da altre zone, che una volta essiccati perdono questa peculiarità organolettica.

Infatti, alla fine del 1800 con la nascita delle prime imprese che iniziano a svolgere attività di trasformazione, anche attraverso un procedimento di essiccazione, e commercializzazione, il "Fungo di Borgotaro" ha assunto un'importanza economica vera e propria.

Da secoli nella zona della Valtaro e della Valmagra il "Fungo di Borgotaro" ha accresciuto la propria reputazione, diventando, nel linguaggio comune ma anche sul mercato, tra i miceti più pregiati. Una prima testimonianza sulla produzione del porcino presente nella zona di produzione individuata dalla I.G.P. "Fungo di Borgotaro" si trova nell'opera "istori-a di Borgo Val di Taro che riguarda insieme la mutazione dei domini in Italia e Lombardia sotto i Pontefici, i Re, gli Imperatori di occidente da Carlo Magno che come molte città si fecero Repubbliche" redatta da A.C. Cassio (1669-1760). In quest'opera vengono illustrate le proprietà del fungo, la zona di produzione, nonché gli usi sulla raccolta e distribuzione del prodotto stesso. Un'altra testimonianza su questa produzione fungina si ricava dal vocabolario topografico del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla del Lorenzo Molossi (Parma 1832-1834) e dal libro di D. Tommaso Grilli "Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro" edito nel 1893 dove si parla delle attività svolte nel territorio e si cita espressamente la presenza e l'importanza nella zona di una produzione fungina e se ne descrivono, altresì, le consuetudini di raccolta e di lavorazione. A fine del 1800 la trasformazione e la commercializzazione di questo prodotto avevano assunto una rilevanza tale da alimentare una fiorente attività di esportazione, notoriamente nei paesi del Nord-America e del sud-America. Una sintesi dei problemi connessi al fungo di Borgotaro è contenuta in un articolo di C. Bellini dell'anno 1933 apparso sull'Avvenire agricolo e ripubblicato nel 1975 dall'Associazione "A. Emmanuelli" dove emerge la necessità di addivenire ad una autorizzazione del "cosiddetto marchio di origine". Vista l'importanza della coltura, l'Amministrazione comunale di Borgotaro con un apposito regolamento fin dall'anno 1928 istituì un mercato compreso in due giorni settimanali per la contrattazione della vendita del prodotto, in modo particolare quello essiccato. A partire dal 1964 il Consorzio delle Comunalie Parmensi si è fatto promotore delle iniziative per la valorizzazione del prodotto e ha presentato domanda di riconoscimento geografico il 10.7.1989. La proposta per la regolamentazione dell'I.G.P. è apparsa nella G.U. del 22.7.1993 e il successivo decreto 2 dicembre 1993 nella G.U. del 27 dicembre 1993.

## Articolo 7

### Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Suolo e Salute S.r.l. Indirizzo: Via Paolo Borsellino n. 12/B I-61032 Fano (PU) Tel: +39/0721860543, Fax: +39/0721860543, [info@suoloesalute.it](mailto:info@suoloesalute.it)

## Articolo 8

### Confezionamento ed etichettatura

Per l'immissione al consumo i carpofori allo stato fresco devono essere possibilmente separati per varietà e devono essere commercializzati in contenitori di legno, preferibilmente faggio o castagno, dalle dimensioni di 50 cm di lunghezza e 30 cm di larghezza oppure 25 cm x 30 cm e con sponde basse (padelle) in modo da essere collocati in un unico strato per facilitare i controlli.

Al contenitore dovrà essere apposta una retina con inserita fasciatura sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Il prodotto essiccato dovrà essere confezionato in contenitori in legno o vimini, in buste o in contenitori di ceramica o terracotta, contenenti 20, 50, 100 o 200 grammi di prodotto essiccato, e dovranno presentare un bollino con un numero progressivo di serie.

La confezione del prodotto essiccato dovrà essere sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori o confezioni dovranno essere indicati, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture “Fungo di Borgotaro” e “Indicazione geografica protetta” oltre al logo del prodotto, al simbolo dell’Unione e agli elementi atti ad individuare: nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi caratteri laudativo o non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del fungo.”

Il logo del “Fungo di Borgotaro” è racchiuso in un ovale rappresentante il profilo di un fungo di colore marrone e tre strisce curvilinee di colore verde in tre sfumature diverse, con le diciture Indicazione Geografica Protetta in colore verde, posto in testa al fungo, e, sotto a questo, Fungo di Borgotaro in colore marrone. Gli indici colorimetrici utilizzati sono il Pantone 1605 per il fungo e per la scritta FUNGO DI BORGOTARO, il Pantone 357 per le scritte INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ed I.G.P. ed il Pantone 377 per la striscia esterna del logo; le tre strisce sotto al fungo sono tre sfumature di verde rispettivamente Pantone 357, retino al 50% del Pantone 357 e retino al 20% del Pantone 357

