



# VENDERE IL TERRITORIO ATTRAVERSO L'ACQUISTO DI SERVIZI E PRODOTTI TRADIZIONALI: IL CASO DI "FUNGHI E FATE"



Mosca Elena<sup>1</sup>, Molinari Lodovico<sup>2</sup>, Mortali Antonio<sup>3</sup>, Battistel Gian Antonio<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Agenzia per la Garanzia della Qualità in Agricoltura (A.Q.A.)  
Via E. Mach 1 - 38100 San Michele All'Adige (TN) - Italia  
<sup>2</sup> Federazione italiana delle Comunità Forestali (FEDERFORESTE)  
Via Cassio, 11 - 43043 Borgo Val di Taro (PR) - Italia  
<sup>3</sup> Consorzio Comunalie Parmensi  
Via Nazionale, 54 - 43043 Borgo Val di Taro (PR) - Italia



elena.mosca@iasma.it; info@federforeste.org; info@comunalie.com; gianantonio.battistel@iasma.it

## Posizione geografica



"Strada del Fungo Porcino di Borgotaro"

- Provincia: Parma lungo la "Strada del Fungo Porcino di Borgotaro" che
- è parte della rete regionale "Le strade e dei vini e dei sapori", che collega il patrimonio culturale locale con prodotti di qualità (DOP, IGP, prodotti agroalimentari tradizionali)
- è collegata con ulteriori prodotti DOP (ad es. Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano) e vini di qualità (ad es. DOC "Colli di Parma") della provincia.

## Il "Fungo Porcino di Borgotaro" IGP

- Riconosciuto a livello nazionale dal 1993 (D.M. 2.12.1993) e a livello europeo dal 1996 (Reg. UE 1107/96),
- Gestore: Consorzio Comunalie Parmensi



www.fungodiborgotaro.com



Boletus edulis



Boletus aestivalis



Boletus pinophilus



Boletus aereus



info@fungodiborgotaro.com

## AGRITURISMO "FUNGHI e FATE"

Attivato nel 2006; Superficie aziendale: 11 ettari (10 di riserva per i funghi, di cui 6 a bosco); Azienda Agricola certificata biologica (Reg. (CEE) 2092/91) con vendita e trasformazione dirette dei prodotti.

## Mico-didattica



Agriturismo "Funghi e Fate"

- Target: scuole, famiglie,
- Contenuti: conoscenza del "mico-mondo" collegata all'ecosistema forestale,
- Metodo didattico: passeggiate,
- Dimensione del gruppo: non più di 10 persone alla volta,
- Durata dell'escursione: da 30 a 90 minuti in base al livello di conoscenza dei partecipanti.



La legislazione è parte dell'attività didattica

- Escursione 1 (nella riserva aziendale): riconoscimento e monitoraggio dei funghi (solo 1,5 ettari sono lasciati al libero sviluppo con divieto di raccolta) condotti direttamente dal proprietario dell'agriturismo.
- Escursione 2 (nella riserva aziendale): riconoscimento e raccolta sostenibile dei funghi (nei restanti 8,5 ettari aziendali) condotti direttamente dal proprietario dell'agriturismo.
- Escursione 3 (nella riserva gestita dal Consorzio Comunalie Parmensi): come l'Escursione 2 con l'aggiunta di nozioni sul "Fungo Porcino di Borgotaro" IGP e con l'uso dei permessi di raccolta, condotta principalmente da guide esterne.

## Mico-ecosistema e la sua ampia dimensione culturale

## Agriturismi in rete: un ulteriore strumento di promozione del territorio



Funghi raccolti e venduti "in azienda"

- Corso 1 (su richiesta; per principianti; condotto dal proprietario dell'agriturismo): fondamenti di micologia e riconoscimento dei funghi locali più diffusi, abbinato all'Escursione 1.
- Corso 2 (su richiesta; per raccoglitori esperti; condotto da micologo professionista): ripasso e approfondimento con escursione.



Lumaca su pietra



L'albero urlante



L'albero sorridente

## Conclusioni

I prodotti forestali non legnosi (PFNL) hanno un ruolo importante nell'innovazione trasversale e nell'integrazione del reddito delle aziende agricole situate in aree montane (Battistel, 2006). In questo contesto, i funghi risultano in grado di caratterizzare particolari attività didattico-culturali.