

IL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

Albareto, 10/05/2019



Premessa: il bosco come risorsa

I dati dell'inventario nazionale ci parlano di un patrimonio immenso: foreste che si estendono per una superficie di quasi 11 milioni di ettari, un gigantesco polmone verde che ricopre oltre un terzo della penisola.

Un patrimonio boschivo in crescita del 19% in 25 anni.

Ma, salvo eccezioni, trascurato, abbandonato a se stesso, con un abuso ambientale commesso da Nord a Sud d'Italia ogni 43 minuti

Paese ricco di boschi poveri

Uno slogan famoso può aprire questa presentazione, e per certi versi chiuderla: «L'Italia è un Paese ricco di boschi poveri».

E la Valtaro-Valceno ancora di più.

Solo legna da ardere (peraltro di ottima qualità), solo per certe specie.

Mercato crollato per gli altri assortimenti (castagno).

Boschi abbandonati e invecchiati

Selvicoltura: fonte di reddito?

La selvicoltura è un'attività con alti costi e bassi redditi. Nonostante l'acquisizione di nuove tecnologie, in selvicoltura oltre certi limiti non è possibile ridurre i costi. A meno che non si applichino criteri di utilizzazione altamente intensivi, in contrasto con i principi della gestione sostenibile e della conservazione della biodiversità. Gli abusivi locali o le importazioni da paesi esteri a basso costo, con tagli illegali e con manodopera sottopagata, fanno crollare i prezzi.

Cosa fare?

Valorizzare le risorse a nostra disposizione

Non solo nel settore economico ma anche sociale ed ambientale

Non solo legna ma anche quello che ci gira intorno

Il caso Consorzio Comunalie Parmensi e Fungo di Borgotaro IGP

COME È NATO L'IGP

- Intuizione del Consorzio Comunale Parmensi
 - Ente di II grado che gestisce le proprietà agro-silvo-pastorali di Comunali e Consorzi fra privati, con lo scopo istituzionale di valorizzarne il territorio
 - Difficoltà riscontrate da parte del M.A.F.
 - Riconoscimento del M.A.F. del 1993 e della CEE del 1996

IL CONSORZIO COMUNALIE PARMENSI

- Nasce nel 1957 e col tempo ha visto associarsi quasi tutte le Comunalie del territorio dell'Appennino parmense
- Attualmente opera su un'estensione di oltre 13.000 ettari, dei quali 8.500 di uso civico; le finalità sono la gestione tecnica e la valorizzazione delle proprietà consorziate



COMUNALIE

- Demani collettivi di uso civico risalenti ad epoche antichissime, caratterizzate da:
 - Grossa estensione
 - Posizione a ridosso del crinale appenninico
 - Superficie complessiva di circa 10.000 ettari



- I frazionisti esercitano il diritto di uso civico, secondo antiche consuetudini

MOTIVAZIONI STORICHE



Istoria di Borgotaro redatta dal Cassio (1669-1760)

- Offre la testimonianza di un commercio del boleto verso altri paesi
- Ciò a conferma dell'apprezzamento che anche nei secoli passati era riservato al fungo di Borgotaro
- Individua anche la zona che coincide con la proposta fatta per l'IGP

“di primavera la terra di questi monti partorisce olerose Prugnole e nell'autunno l'inodorato Boleto, rare volte nocivi perchè la declività del terreno non comunica maligno umore: gli uni e gli altri son di non tenue proveccio alle donne, e camperecci, che li raccolgono e vendono e, conditi col sale, li trasmettono ad altri Paesi”.

Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto del Grilli del 1893

- Anche qui si parla di produzioni di ottima qualità di funghi
- Tutte le famiglie vi attendono per raccoglierne quanto più possono con tutta la cura, e dopo averli seccati, li vendono ai mercanti di Tarsogno che lo trasportano a Genova

Alla fine dell'800

- Due ditte, la Calzolari e la Bruschi, iniziarono ad esportare il prodotto essiccato nei paesi del nord e sud America
- La cattedra ambulante di agricoltura di Borgotaro provò a fondare una cooperativa per organizzare la raccolta e la difesa del prodotto

La Ditta Bruschi Lazzaro



La Ditta Bruschi Lazzaro



La Ditta Bruschi Lazzaro



Articolo del Bellini del 1933 comparso sull'Avvenire agricolo

- Chiara illustrazione della produzione, raccolta e trasformazione del prodotto
- Si comincia a parlare di “marchio d'origine” e di difesa del prodotto locale



Raccolta sugli usi e consuetudini della provincia di Parma

- Redatte dalla Camera di Commercio Industria ed Agricoltura nel 1934
- Testo basilare che parla dell'attività di raccolta e vendita dei funghi
- Individua chiaramente le località tradizionalmente produttrici del Fungo di Borgotaro

Il mercato del fungo di Borgotaro

- A partire dal 1928 il Comune di Borgotaro localizzò un apposito mercato, in località Porta Portello
- Per il prodotto essiccato il lunedì e venerdì
- Il fresco veniva quotidianamente venduto ai margini del bosco



Certificato CEE



Commissione Europea

CERTIFICATO

Franz FISCHLER, Commissario europeo
per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale,
ha l'onore di certificare che la denominazione

Fungo di Borgotaro

è registrata in quanto Indicazione Geografica Protetta (IGP)
in virtù del regolamento (CE) n. 1107/96, della Commissione,
pubblicato nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee
L. 148 del 21.6.1996 pag. 1

La registrazione di tale denominazione ne riserva l'uso
esclusivamente ai produttori situati nell'area geografica
delimitata che rispettano le condizioni di produzione
descritte nel relativo disciplinare.

Il Commissario ha il piacere di inserire tale
denominazione nell'albo delle DOP-IGP.

Fatto a Bruxelles, il 21 giugno 1996

Franz FISCHLER
Membro della Commissione



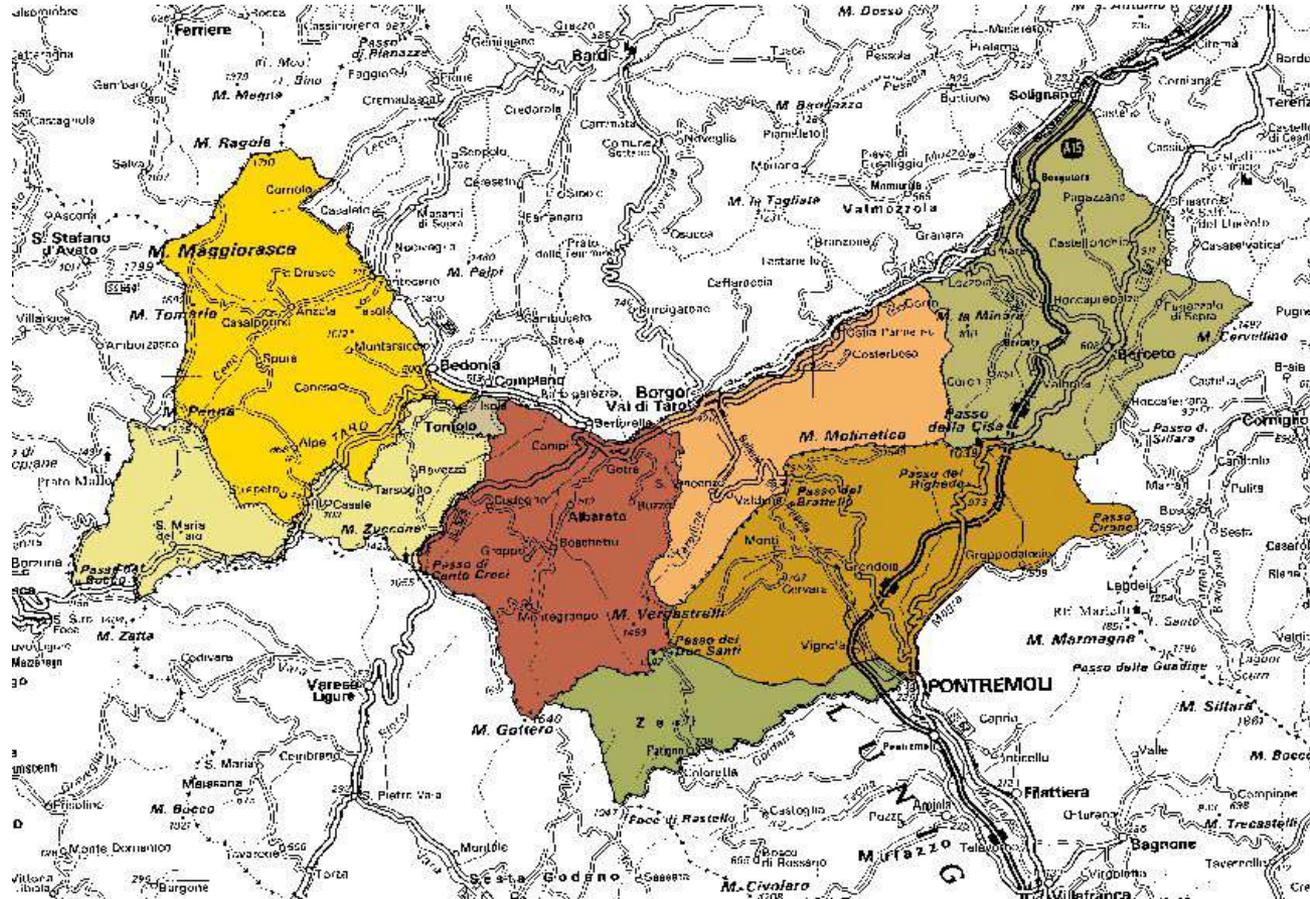
COSA E' UN I.G.P.

Indicazione geografica protetta

- E' un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la Igp, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce Igp deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.

COSA È ATTUALMENTE IL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

- È il prodotto, allo stato fresco ed essiccato, di quattro specie di Boletus
- Il prodotto rientra in un'area individuata in parte dei Comuni di Berceto, Borgo Val di Taro, Albareto, Compiano, Tornolo, Bedonia, Pontremoli e Zeri
- La filiera, che comprende produzione, raccolta e confezionamento, deve seguire un apposito disciplinare

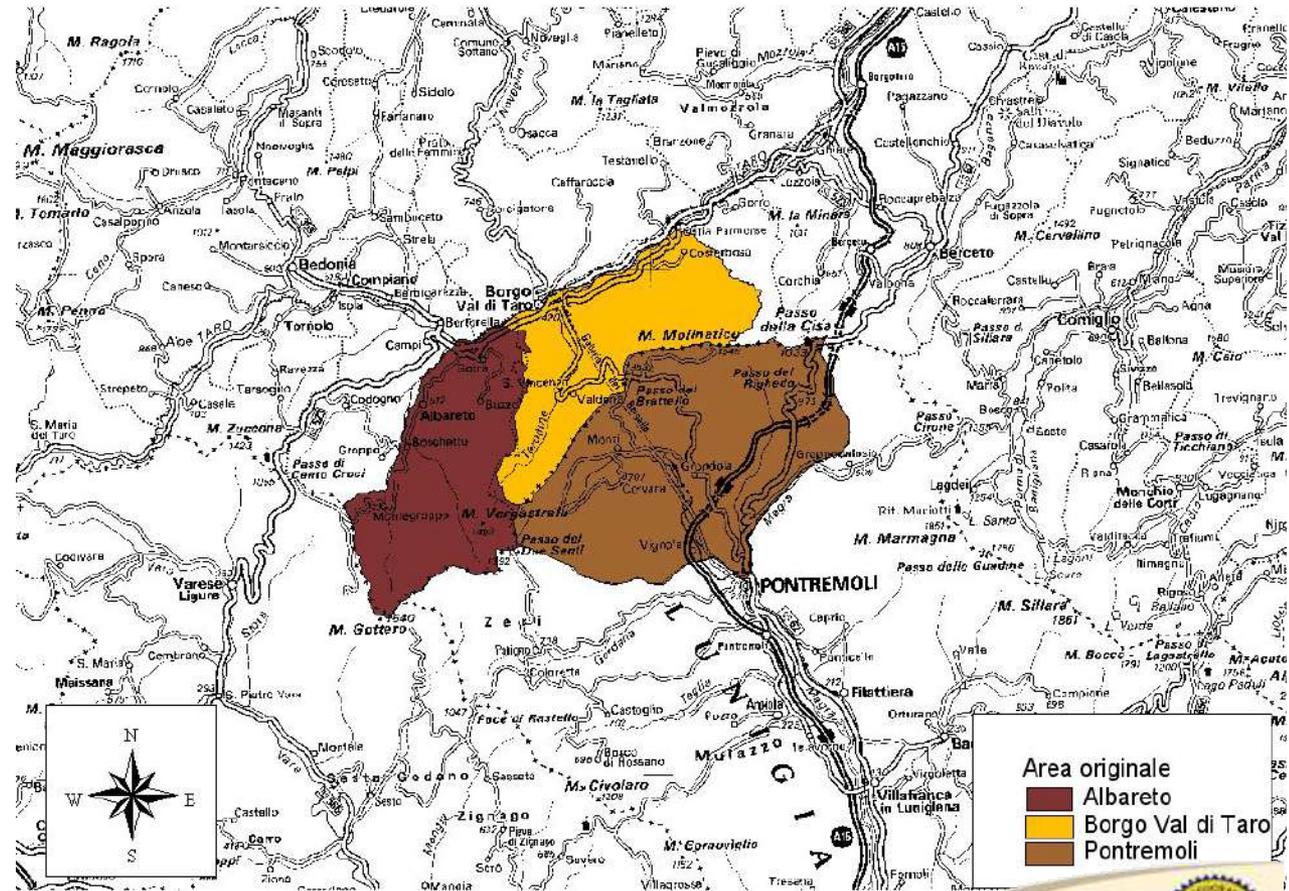


Indicazione Geografica Protetta



IL TERRITORIO ORIGINALE

- È il prodotto, allo stato fresco, di quattro specie di Boletus
- Il prodotto rientra in un'area individuata in parte dei Comuni di Albareto, Borgo Val di Taro e Pontremoli
- La filiera, che comprende produzione, raccolta e confezionamento, deve seguire un apposito disciplinare



Indicazione Geografica Protetta



Boletus aestivalis – del caldo



Boletus aereus - magnàn



Boletus pinophilus - moro



Boletus edulis – del freddo



IL DISCIPLINARE

- Elementi della filiera legata alla commercializzazione del prodotto.
- “ **Produttori:** coloro che detengono la proprietà dei boschi ricadenti nella zona tipica.
- “ **Raccoglitori:** coloro che svolgono l’attività di raccolta dei funghi con lo scopo di porli in commercio.
- “ **Commercianti:** coloro che acquistano dai raccoglitori i funghi, li confezionano secondo le modalità previste in seguito e li pongono in commercio.

DISCIPLINARE - Fresco

- I funghi che possono essere marchiati con la IGP devono essere sani, con gambo e cappello sprovvisti di terriccio, foglie od altri corpi estranei, non devono presentare alterazioni infracutanee dovute a larve di ditteri od altri insetti su una superficie superiore al 20%, e devono presentare superficie liscia, non disidratata, e con umidità non superiore al 90% del peso totale, oppure un peso specifico compreso tra 0,8 e 1,1.
- Tutti i funghi che non hanno questi requisiti non potranno essere commercializzati con l'IGP.



DISCIPLINARE - Secco



- Per la commercializzazione del fungo di Borgotaro IGP allo stato secco devono essere utilizzate esclusivamente le menzioni qualificative extra, speciale e commerciale.
- I sistemi di essiccazione ammessi sono quello naturale (al sole), tradizionale (stufa a legna) o meccanico (essiccatoi).

STIMA DELLA PRODUZIONE FUNGINA

- È praticamente impossibile



- Stime molto teoriche basate su:
 - Produzione ad ettaro in situazioni ottimali
 - Numero dei cercatori e raccolta media stimata
 - Nel 2006 almeno 2 kg a persona per 250.000 accessi (paganti ed aventi diritto), pari a 500 tonnellate ed un valore di 5 milioni di euro

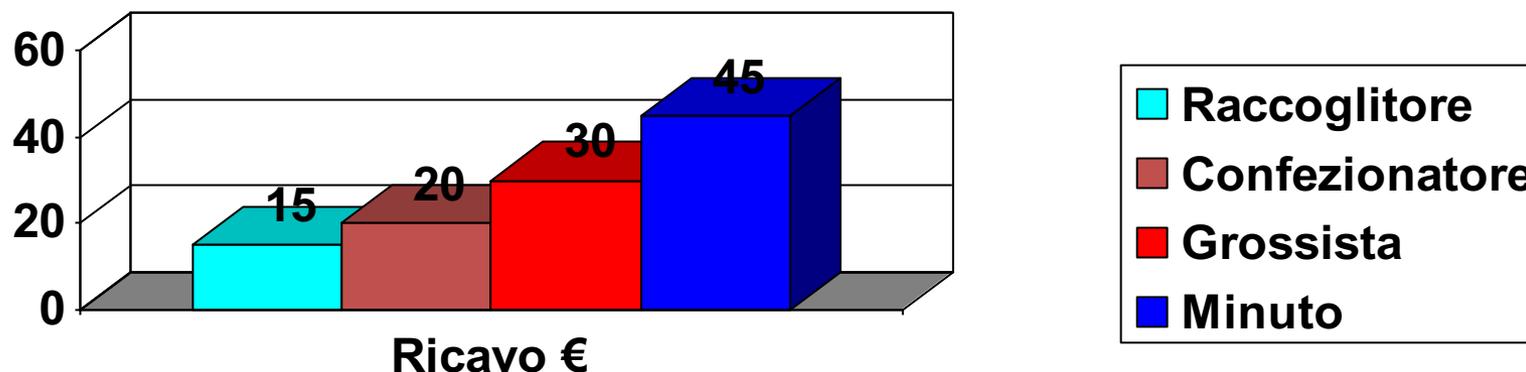
VANTAGGI ATTESI DAL RICONOSCIMENTO IGP

- Aumento nel settore della commercializzazione (quantità e prezzo)
- Aumento nel settore turistico (Marketing territoriale)

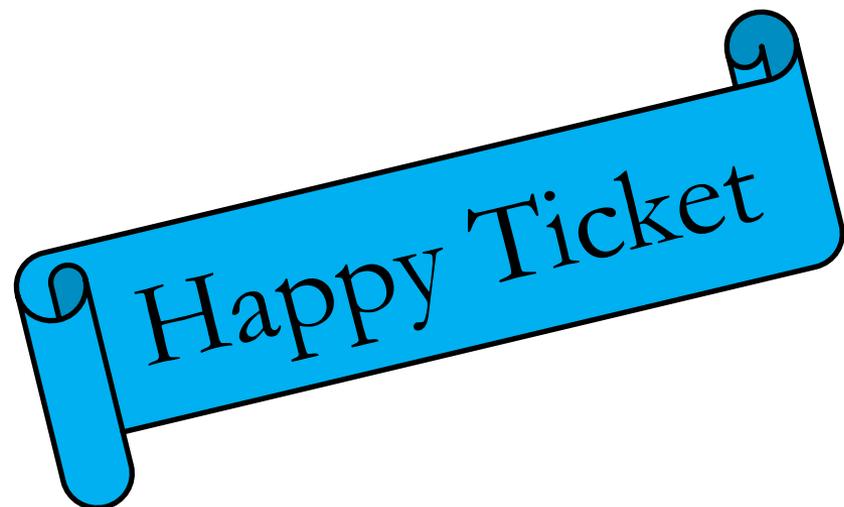


SETTORE COMMERCIALE

- Grossi problemi sulla filiera
- Il commerciante, che fa il lavoro più duro e che sopporta un cash flow sfavorevole, perché paga i raccoglitori in contanti ma viene pagato dai grossisti a 30-60-90 giorni, è quello in assoluto che guadagna meno di tutti; mediamente attorno ai 2-3 €/kg.



Promozione



Costo tesserino

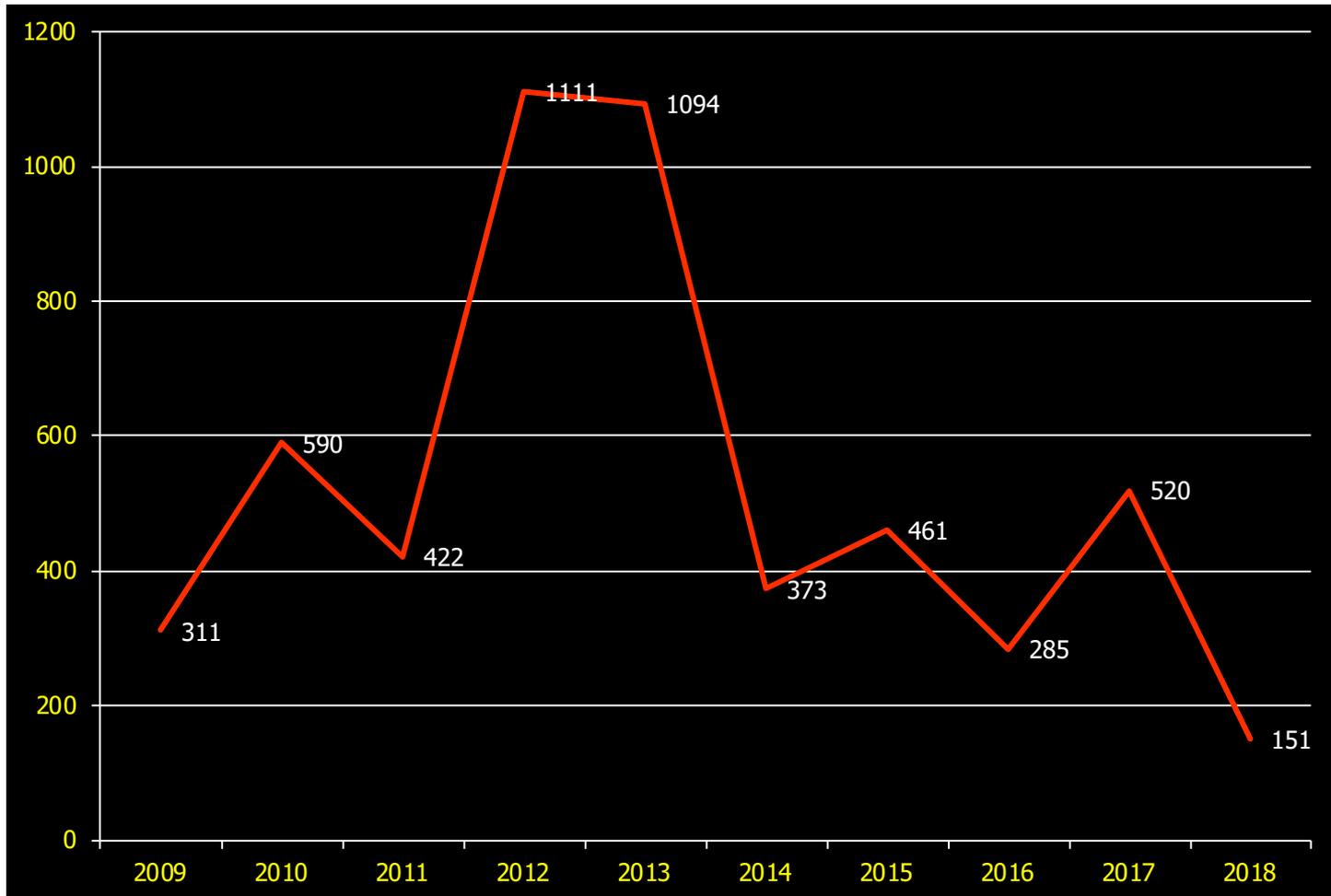
- 60% CMTC
- 30% Struttura ricettiva
- 10% Riserva

HAPPY
TICKET
2008



Molto più della sola
raccolta di funghi

Tesserini distribuiti



www.fungodiborgotaro.com



CONSORZIO
TERRITORIO
I.G.P.
NORMATIVA PER LA RACCOLTA
FUNGO PORCINO I.G.P.
DOVE MANGIARE IL FUNGO
STRUTTURE RICETTIVE
NEWS ED EVENTI
STANNO NASCENDO
GALLERIA FOTOGRAFICA
FORUM
RICETTE



Il fungo di Borgotaro

News ed eventi

06 Settembre / 09 Settembre 2007

Fiera Nazionale del Fungo Porcino IGP di Albareto

La manifestazione enogastronomica incentrata sul fungo porcino igp e sui ... maggiori informazioni

ARCHIVIO NEWS



Galleria fotografica

Guarda tutte le foto dei funghi inviate dai visitatori del sito, ed invia la tua foto!! Vai >>



Newsletter alert system

I fungaioli si confrontano...

Discuti con altri appassionati di funghi nell'area forum del nostro sito.



Stanno nascendo?

In quest'area troverai informazioni in merito alla crescita dei funghi, divisi per zona e comune...

Entra >>



Dove mangiare il fungo IGP



Le ricette

Hai una ricetta speciale per cucinare i funghi? clicca qui

Il Kit del Fungaiolo

manuali, cartine per il cercatore esperto e meno esperto.



NASO&GOLA
ACQUISTA ONLINE
PIELLE - FUNGHI
SALUMI - OLIO



- E' il motore centrale della promozione del prodotto
- E' un sito "dinamico" nel senso che viene costantemente aggiornato, sia dal Consorzio che dagli utenti
- Gli iscritti ricevono una newsletter ed un alert quando viene modificato

La tabella di crescita

- Per le 8 riserve della Comunità Montana (4 delle quali divise in due aree ciascuna) e per 2 della Lunigiana

The screenshot shows a web browser displaying the website 'Fungo di Borgotaro'. The main content is a table titled 'Ultimo aggiornamento: 11-9-2007' with columns for 'COMUNE', 'ZONA', 'TESSERINO', and 'CRESCITA'. The table lists various zones and communes, along with their corresponding growth stages (Verde, Blu, Rosso, Grigio) and progress bars. The browser interface includes a search bar, navigation menu, and sidebar with links like 'FORUM', 'RICETTE', and 'KIT DEL FUNGAIOLO'.

COMUNE	ZONA	TESSERINO	CRESCITA
Albareto (I.G.P.)	Comunale di Montegroppe, Groppo, Tombetto e Boschetto, zona Monte Gottero	Verde	<input type="checkbox"/>
Albareto (I.G.P.)	Comunale di Albareto, Gotra e Buzzò, Consorzio La Rocchetta e Consorzio Monte Scheggia, zona Passo dei Due Santi	Verde	<input type="checkbox"/>
Borgo Val di Taro (I.G.P.)	Comunale di Baselica, Pontolo (zona di Monte Molinatico)	Blu	<input type="checkbox"/>
Borgo Val di Taro (I.G.P.)	Comunale di San Vincenzo e Valderna (zona di Val Tarodine)	Blu	<input type="checkbox"/>
Bardi e Bedonia	Comunale di Granere, Faggio e Tiglio, Comunale di Cornolo, Liviglia (zona Monte Ragola)	Rosso	<input type="checkbox"/>
Bedonia	Comunale di Casalponno, Selvola, Cacamura, Cornolo (zona Monte Tomarlo - Monte Nero)	Rosso	<input type="checkbox"/>
Bedonia e Tomolo	Foresta Demaniale Monte Penna, Comunale di Stropeto e Codorso-Giuncareggio (zona Monte Penna - Monte Groppo)	Grigio	<input type="checkbox"/>
Tomolo	Consorzio Alta Val Taro e Tanola (zona Rio - Santa Maria del)	Grigio	<input type="checkbox"/>

I numeri del sito web

- Agosto-ottobre 2013
- Visite totali: 1.150.000
- Visitatori unici (cioè contando un solo visitatore senza considerare le volte che arriva sul sito): 289.000, gli abitanti di una provincia come Parma (oltre 18.000 al giorno come punta massima)
- Totale delle pagine visualizzate: 5.142.000

- Del 1.150.000 visite le principali provenienze sono:
- Milano 232.000
- Brescia 125.000
- Roma 86.000
- Bergamo 82.000
- Parma 67.000
- Bologna 38.000
- Modena 33.000
- Genova 26.000
- Como 18.000

Unicità

- ✓ Unico Fungo certificato in Europa
- ✓ Unico ortofrutticolo a non essere coltivato







LA GESTIONE FORESTALE

- Il fungo: un prodotto spontaneo “aiutato dall’uomo”
- Gestione forestale atta a creare le condizioni ottimali per la crescita dei funghi
- Si è notato infatti che, in ordine di produttività, i boschi migliori sono:

Cedui non invecchiati





Fustaie disetaneiformi

Fustaie coetanee a bassa densità



Fustaie coetanee
ad elevata densità



A photograph of a forest with green foliage and tree trunks. The text is overlaid on the upper portion of the image.

Cedui invecchiati
o troppo matricinati

LA GESTIONE FORESTALE

- Utilizzazione dei cedui invecchiati (anche con tagli a strisce o a scacchiera)
- Disetaneizzazione delle fustaie
- Tagli di rinnovazione nei cedui troppo matricinati
- Diradamenti “spinti” nelle fustaie coetanee

VALORE LEGNA nella compresa C della riserva di Borgo Val di Taro

TOTALE RISERVA	ceduo di faggio	ceduo di castagno	totale compresa C
n. particelle	79	73	152
superficie forestale (ettari)	500	360	860
incremento medio annuo (mc/ha)	5	5,5	
massa teorica a 50 anni (mc)	125.000,00	99.000,00	224.000,00
massa prelevabile all'anno (mc)	2500	1980	4480
massa prelevabile all'anno (q.li)	25000	19800	44800
incasso annuo a 1€/q.le	€ 25.000,00	€ 19.800,00	€ 44.800,00

Numero presenze

- Ogni anno di buona produzione vengono venduti circa 60.000 biglietti giornalieri per tutto il comprensorio
- Si stima che gli accessi siano attorno ai 200.000
- Nel 2012 61.513 tesserini per un incasso di € 921.000
- Nel 2013 circa 40.000 tesserini per un incasso di € 500.000
- Nel 2018 circa 16.500 per un incasso di € 250.000
- Nella riserva di Borgotaro ogni anno circa 10-15.000 biglietti, per un incasso di 200-300.000 €



Ricaduta sul territorio della gestione forestale



- Vendita tesserini
- Valore della produzione
- Altro valore indotto (esercizi legati a questo tipo di turismo)

- Promozione del comprensorio
- Investimenti nelle Comunalie
- Legna da ardere e cippato

Opere realizzate dalle Comunalie

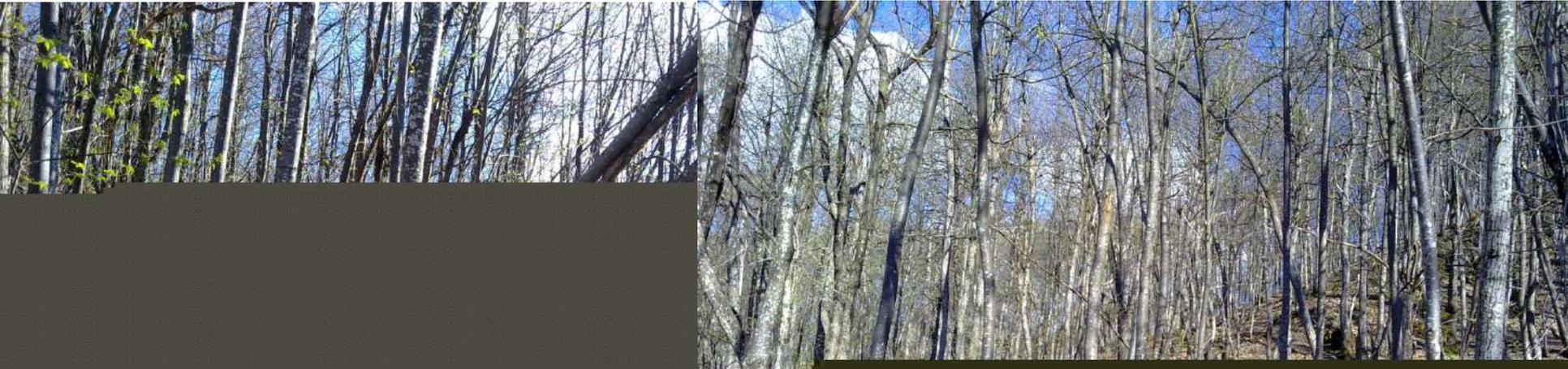
- **A SOSTEGNO DELLA FRAZIONE**
- **Manutenzione acquedotti**
- **Ripristino chiese e scuole**
- **Manutenzione strade**



- **MIGLIORAMENTO PROPRIETA'**
 - **Manutenzione e nuova apertura viabilità forestale**
 - **Miglioramenti boschivi**
 - **Recupero fontane**
-
- **OPERE SOCIALI**
 - **Contributi al volontariato, alle scuole, ecc**

PULITURA BOSCHI PRIVATI

- Apertura annuali di bandi per il taglio o il “diradamento” dei castagneti abbandonati



Piattaforma gestione cippato



- Il materiale di risulta viene cippato presso la piattaforma logistica del Consorzio Comunale Parmensi

A close-up photograph of a large pile of light-colored wood chips, likely from a wood processing facility. The chips are irregular in shape and size, with some showing darker, charred edges. The background is a solid dark brown color.

FILIERA LEGNO-ENERGIA

- Fornitura cippato:
 - presso l'Ospedale di Borgo Val di Taro per circa 7.000 quintali
 - presso altre piccole centrali per altri 3.000 quintali
- Impianto di mini-cogenerazione
 - presso la piattaforma

Ospedale di Borgotaro (PR)

Soggetto realizzatore: SIRAM S.p.A.

Realizzazione: Luglio - Settembre 2010

Messa in Funzione: Ottobre 2010

Importo investimento: 800 k€

Luogo di installazione: Ospedale "Santa Maria"

Combustibile: cippato

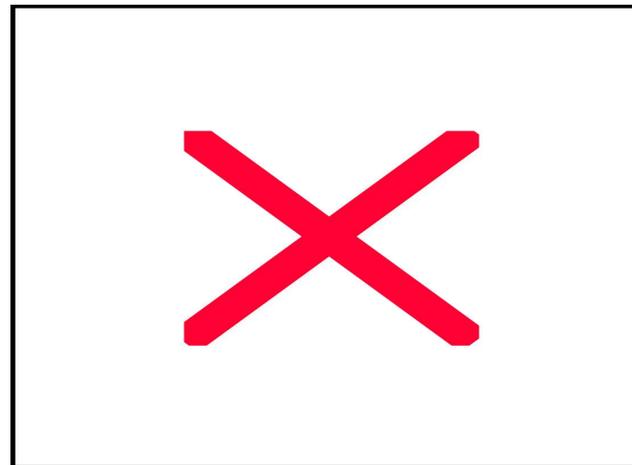
Tipologia di energia prodotta: termica

Potenza generatore:

Volume di stoccaggio:

Descrizione:

E' stata installata una Caldaia Uniconfort a cippato da 700 kW a servizio dell'ospedale di Borgotaro. La caldaia è stata installata all'interno di un apposito locale. E' stato realizzato un nuovo deposito in cemento completamente interrato per lo stoccaggio del cippato. L'estrazione avviene tramite un sistema a fondo mobile ed una coclea per il trasporto del cippato.



IL CASO DELL'OSPEDALE DI BORGOTARO

Centrale termica da 700 Kw

Produzione di energia termica: 1800 Mw / anno

Consumo di cippato: 700 tonn / anno

Costo “carburante”: 70.000 € / anno



CONFRONTI TRA LE DUE GESTIONI

PRIMA	ADESSO
Gas metano	Cippato
110.000 €	70.000 €
Provenienza non locale	Provenienza locale

In prospettiva, in 20 anni:

- **Risparmio di 2.200.000 € di metano**
- **Sostituito con 1.400.000 € di cippato locale**
- **Risparmio di 800.000 €**

Grazie per l'attenzione

Dott. For. Antonio Mortali
Consorzio Comunalie Parmensi
Via Nazionale, 90
43043 Borgo Val di Taro (PR)
www.fungodiborgotaro.com