ALLEGATO B

RICONOSCIMENTO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA FUNGO DI BORGOTARO

1 . CRONISTORIA

La ricerca di notizie storiche in ordine alla produzione spontanea del porcino ha portato di recente alla luce un passo della "istoria 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 e come molte città si fecero Repubbliche" redatta da Alberto Clemente Cassio (1669-1760), canonico alla Corte Pontificia e nativo di Borgotaro (1). Nel secondo capitolo di detta storia, dopo aver parlato della produzione di fragole e di mirtilli (vaccinium mirtillis chiamato volgarmente Perciole e dal Cassio riportate con la dizione Fersola) si afferma testualmente "di primavera la terra di questi monti partorisce oderose Prugnole (Tricoloma giorgii n.d.r) e nell'autunno 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. La istoria del A.C. Cassio offre la testimonianza di un commercio del Boleto verso altri paesi a conferma dell'apprezzamento che anche nei secoli passati era riservato al fungo di Borgotaro. Il riferimento alle formazioni forestali ed alla topografia che A.C. Cassio fa nel precedente capoverso laddove dice testualmente " L'eminente del monte è vestito per il tratto di 14 miglia a mezzodì, sulle più erte cime da vasti

faggi e abeti e nel meno aspro da fruttiferi castagneti continuati dai confini del Parmigiano fino al Genovesato" non lascia dubbi sulla individuazione della zona che coincide con quella proposta per la denominazione di origine controllata, almeno per il versante parmense.
Infatti la continuità nell'estensione dei castagneti da frutto cui fa riferimento il Cassio, si riscontra tutt'oggi dal T.Cogena a Montegroppo, cui sovrastano le faggete e, or non più, le abetine fino al limite del crinale spartiacque appenninico. E' ancora da considerare che all'epoca dello storico Cassio, cioè fine seicento - inizio settecento, il territorio del Comune di Albareto era compreso nel territorio del Comune di Borgotaro.
Nell'allegato B/1 son riportate un profilo di A.C. Cassio e uno stralcio del II° capitolo della sua istoria di Borgotaro, tratto dal calendario borgotarese ("lünar burgzan") anno 1980.
Una ulteriore testimonianza della produzione fungina la si ricava dal vocabolario topografico del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla del Lorenzo Molossi - Parma 1832-1834, alla voce Albareto (pag. 3) dove testualmente si dice che il territorio "produce frumento, castagne, eccellenti marroni, funghi in quantità che si pongono in salamoia e si vendono bene" e più oltre: "altri raccolgono funghi per le selve.....".
Un'ulteriore testimonianza storica sulla raccolta e produzione dei funghi si ricava dal libro di D.Tommaso Grilli "Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro" edito nel 1893 e nel quale al capitolo IV "natura del suolo e produzioni" si dice: "Non dirò qui per non andare troppo per le lunghe della varietà dei funghi sia domestici che selvatici che sogliono nascere in quantità, tanto nella zona del castagno come in quella del faggio".
Ed ancora nel capitolo V parlando delle "arti ed industrie", il Grilli dice nuovamente: "Un'industria locale è la ricerca del funghi che quì sogliono

nascervi in quantità sia in estate che in autunno: quando comparisce questo vegetale carnoso quasi tutte le famiglie vi attendono per raccoglierne quanto più possono con tutta la cura: e tagliato in fette sottili lo fanno seccare al sole, oppure al calore della fiamma del fuoco nelle cucine, e dopo lo vendono per lo più ai mercanti di Tarsogno che lo trasportano a Genova. La testimonianza sulla consuetidine alla raccolta e produzione di funghi lasciata dal Grilli riguarda per l'appunto l'area del Comune di Albareto in destra Gotra che rientra nella zona proposta per la denominazione di origine controllata e che certamente è una delle più produttive di miceti (Allegato B/2).

Alla fine del 1800, a seguito del ruolo economico che i prodotti del sottobosco, ed in particolare il fungo porcino, avevano assunto sul mercato nazionale ed estero, in Borgotaro iniziarono ad operare due ditte, la più antica delle quali fu la Dr. Colombo Calzolari, cui fece seguito la Bruischi Lazzaro che tutt'ora opera e che si appresta a celebrare il centesimo anno della fondazione che risale appunto al 1890.

Ovviamente l'attività di queste ditte era incentrata sulla trasformazione e commercializzazione del prodotto essiccato che veniva esportato, sia nei paesi del Nord-America che in quelli del Sudamerica: la fiorente attività commerciale presupponeva un'intensa azione di raccolta da parte delle popolazioni locali.

Per razionalizzare l'utilizzazione di questa preziosa risorsa naturale la cattedra ambulante di agricoltura di Borgotaro si rese promotrice, all'inizi del secolo, di un'azione "per realizzare una solida organizzazione per la disciplina della raccolta e per una vigorosa difesa del prodotto", iniziativa a base cooperativa purtroppo non andata a buon fine per l'avversione della popolazione di allora, contraria a forme associative.

Una sintesi dei problemi connessi al fungo di Borgotaro sono contenuti in un articolo di C.Bellini dell'anno 1933 (allegato B/3) apparso sull'Avvenire agricolo e ripubblicato nel 1975 dalla Associazione culturale "A.Emmanueli", della lettura della quale - oltre ad una chiara illustrazione della produzione, raccolta e trasformazione del prodotto, fungo-emerge, con necessità, l'esigenza di addivenire ad una autorizzazione del "cosidetto marchio d'origine" e conseguentemente una più efficace difesa del prodotto tipico locale".

Nel periodo compreso tra le due grandi guerre e fino al 1950, la produzione del fungo porcino - che è strettamente correlata alle utilizzazioni boschive - in quel periodo particolarmente intense e sostenute per la successiva trasformazione in carbone vegetale - andò assumendo un'importanza sempre maggiore, tanto che l'Amministrazine Comunale di Borgotaro diede attuazione ad una apposito regolamento fin dall'anno 1928 - regolamento che è riportato nell'allegato B/4 a pagine 5-6 - e stabilì la localizzazione di detto mercato in largo Porta Portello. L'amministrazione Comunale fissò in due giorni infrasettimanali (lunedi e venerdi) la contrattazione per la vendita del prodotto, in prevalenza quello essiccato. Per il prodotto fresco la compravendita avveniva ogni giorno, come ancor oggi si pratica, al rientro dei raccoglitori del bosco, quando questi conferivano il prodotto ai commercianti od intermediari presenti, più o meno, in ogni frazione.

Dopo il 1950, con la diffusione dei conbustibili liquidi per il riscaldamento si verificò una progressiva diminuzione delle utilizzazioni forestali e con essa una diminuzione della produzione fungina per una minore pulizia del sottobosco.

A seguito dell'esodo rurale delle popolazioni montane, la pressione antropica nei boschi è andata diminuendo, sicchè si è stabilito un certo equilibrio tra produzione fungina e popolazione residente.
Tuttavia la rinomanza e la fragranza del prodotto, lo svilupparsi di una migliore viabilità di arroccamento, le migliorate condizioni di vita della popolazione italiana e l'aumentata richiesta di svago e di vita all'aria aperta, hanno portato ad un rilevante incremento della presenza umana nei boschi della zona oggetto di delimitazione, di cercatori di funghi provenienti dalle vicine provincie e dalle città della pianura padana.
Per riequilibrare il rapporto raccoglitori di funghi e produzione fungina, ma soprattutto per salvaguardare un risorsa economica di pregio dal danneggiamento sconsiderato, nel 1964 il Consorzio delle Comunalie Parmensi promuove la istitutzine di una prima riserva per la raccolta dei prodotti del sottobosco nella Comunalia di Boschetto in Comune di Albareto, e da questo primo esempio quasi tutte le Comunalie, nell'arco di pochi anni, istituiscono nell'ambito del proprio territorio le riserve per la raccolta dei prodotti del sottobosco, mirate essenzialmente al razionale e corretto uso della risorsa fungo porcino.
Dall'insieme delle notizie e della documentazione che si è raccolta emerge chiaramente la tradizionalità della raccolta del prodotto fresco e quello della sua trasformazione in prodotto essiccato, sotto la denominazione di "fungo di Borgotaro".

2) INDIVIDUAZIONE STORICA DELLA ZONA AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Per la individuazione della zona ad indicazione geografica protetta si è fatto riferimento essenzialmente alle specificazioni contenute della

raccolta degli usi e consuetudini della provincia di Parma raccolta dalla Camera di Commercio Industria ed Agricoltura, con riguardo particolare alla edizione del 1934 (allegato B/5).

Questa individua chiaramente le località tradizionalmente produttrici del fungo di Borgotaro, prescindendo dai limiti amministrativi provinciali: in essa sono infatti riportate anche le località appartenenti al Comune di Pontremoli che ricade nella provincia di Massa Carrara. Nelle edizioni degli usi e consuetudini succedutesi a quella del 1934 e cioè quella del 1953 e del 1965, (all. B/6 e B/7), i riferimenti sono relativi alla località dei Comuni di Albareto e Borgotaro - non facendosi accenno alcuno alle località del Comune di Pontremoli, perchè appartenenti ad altra giurisdizione amministrativa provinciale. -

Sulla scorta perciò delle indicazioni dell'edizioni 1934 della raccolta usi e consuetudini della C.C.I.A di Parma e sulla proposta di delimitazione fornita dal Comune di Pontremoli per la parte ricadente nella Regione Toscana, la zona da sottoporre a indicazione geografica protetta "Fungo di Borgotaro" ha i seguenti confini:

1) la parte ricadente nella provincia di Parma e nella Regione Emilia-Romagna, appartenente ai Comuni di Albareto e Borgotaro:

a nord il torrente Cogena, affluente di destra del Taro dal crinale spartiacque a quota 1413 tra l'Emilia Romagna e la Toscana fino alla confluenza nel F.Taro, in prossimità dell'abitato di Ostia Parmense:

a est il crinale spartiacque Tosco-Emiliano da quota 1413 a nord del Monte Molinatico in Comune di Borgotaro fino al M.Gottero in Comune di Albareto, seguendo il confine di Regione e di Provincia:

a sud il crinale spartiacque tra le Regione Emilia e la Liguria dal Monte Gottero fino a quota 1140 a monte del Lago Secco:

ad ovest: il riolo del Lago Secco dal crinale a quota 1140 fino alla confluenza con il T.Gotra, indi detto torrente fino al confluenza con il F.Taro, e indi il F.Taro fino alla colfuenza con il suo affluente di destra T.Cogena, in prossimità dell'abitato di Ostia Parmense.
Detta area comprende parte di terreni appartenenti alle frazioni di Baselica, Pontolo, Valdena, S.Vincenzo, Rovinaglia in Comune di Borgotaro, di Gotra, Buzzò, Albareto, Boschetto, Tombeto, Groppo e Montegroppo in Comune di Albareto.

2) La parte ricadente nella provincia di Massa Carrara e nella regione Toscana ed appartenente al Comune di Pontremoli:
ad est dal corso del T.Civasola, dalla sorgente fino alla immissione nel fiume Magra in località Molinello, quindi dal corso del F.Magra fino alla confluenza del T.Magriola in località Mignegno:
a sud dalla confluenza del T.Magriola fino al cimitero di Traverde verso casa Corvi lungo la mulattiera dei Chiosi, quindi dal corso del T.Betigna ed il confine con il Comune di Zeri, fino al passo dei Due Santi:
ad ovest dal confine di Comune e di Regione.
Detta area comprende i territori delle frazioni di Succisa, Montelungo, Guinadi e Cervara, già riconosciuti come centri di raccolta del "fungo di Borgotaro" della raccolta degli usi e consuetùdini della C.C.I.A. di Parma.