

Agriturismo vegan Il borgo di tara: un rifugio bio nel cuore dell'appennino parmense

Posted on 12 Novembre 2020 by PaulVeg-Viaggi&AssaggiFelici



✘ **Un viaggio nel tempo:** Sapevi che la cucina medievale era ricca di spezie, sapori agrodolci e accostamenti incredibili? Ho racchiuso i segreti, le storie più affascinanti e le ricette storiche dimenticate all'interno del mio esclusivo ricettario dedicato a quest'epoca straordinaria, rivisitato interamente in **versione vegana**.

Se vuoi stupire i tuoi ospiti a cena o sei semplicemente curioso di scoprire cosa si mangiava davvero nei banchetti dei castelli, ti consiglio di dare un'occhiata. [Clicca qui per scoprire il mio Ebook Medievale](#) e lasciati ispirare dalla storia!

19 Febbraio 2026

Immerso nella quiete incontaminata della Val Taro, l'**Agriturismo Vegan Il Borgo Di Tara** rappresenta una scelta di vacanza unica per chi desidera disconnettersi dal mondo e riconnettersi con la natura. Situato a San Pietro di Borgo Val di Taro, in provincia di Parma, questo agriturismo 100% vegano è molto più di un luogo dove soggiornare: è un progetto di vita basato sulla filosofia *cruelty-free* e sul rispetto per ogni forma di vita.





-
- 



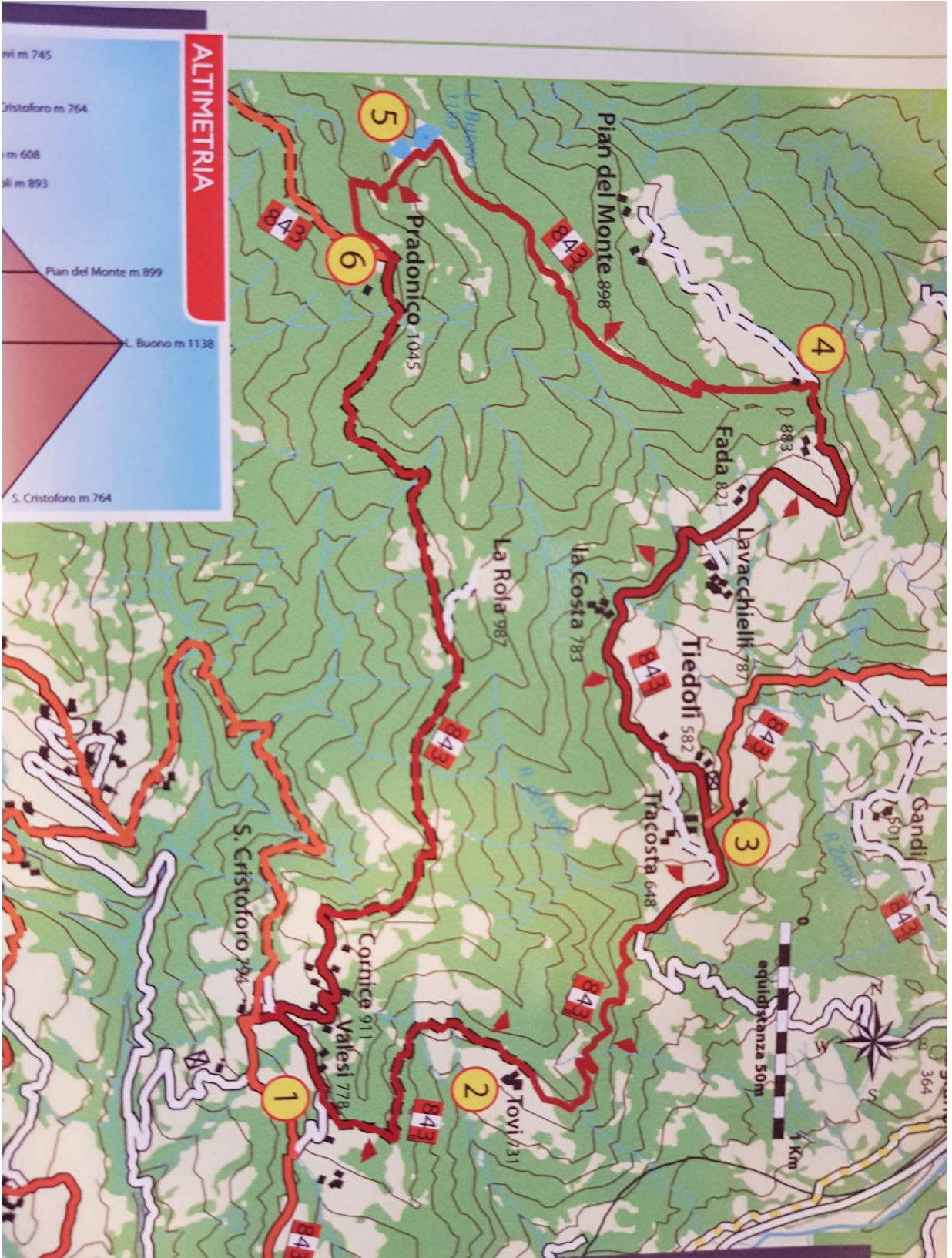




















La Storia e la Filosofia: Una Scelta di Vita

☐ **DISCLAIMER AFFILIAZIONI**

In questo sito trovi i miei consigli d'acquisto. In qualità di **Associato Amazon**, guadagno una piccola commissione dagli acquisti idonei fatti tramite i miei link, senza alcun costo extra per te!

(In qualità di Affiliato Amazon io ricevo un guadagno dagli acquisti idonei)

L'agriturismo nasce dall'idea e dalla passione di **Stefania** (cuoca sopraffina ed erborista esperta) e **Luca**, che hanno scelto di ristrutturare un antico borgo in pietra seguendo i principi della bioedilizia e del veganesimo integrale. La loro è una dedizione che va oltre il semplice lavoro, è una vocazione a offrire un'ospitalità che rispecchi i loro valori. Ogni scelta, dalle vernici naturali utilizzate per le camere alla selezione delle materie prime, è fatta per garantire un impatto minimo sull'ambiente e massimo benessere per gli ospiti.

Il Territorio: La Natura Incontaminata della Valtaro

La posizione è uno dei punti di forza del Borgo Di Tara. A 700 metri sul livello del mare, la struttura è isolata e immersa nel verde dell'Appennino Parmense. La **Valtaro** è rinomata per i suoi paesaggi incantevoli, i boschi rigogliosi (famosi per la raccolta dei funghi porcini) e la tranquillità assoluta. Gli ospiti possono godere di una vista magnifica e della sensazione impagabile di essere lontani dalla civiltà. L'ambiente circostante invita a:

- **Escursioni e passeggiate:** Sentieri e percorsi naturalistici partono direttamente dall'agriturismo, offrendo la possibilità di esplorare la flora e la fauna locali.
- **Attività agricole:** Per chi lo desidera, è possibile partecipare alle attività agricole stagionali e ai corsi di artigianato locale.
- **Relax:** Semplicemente rilassarsi, leggere uno dei tanti libri a tema vegano disponibili in agriturismo o godersi il silenzio rigenerante del luogo.

La Cucina Bio-Vegana: Sapori Autentici

La cucina di Stefania è il fiore all'occhiello dell'agriturismo. I piatti sono realizzati con materie prime di primissima qualità, biologiche e prevalentemente a chilometro zero. La cucina economica a legna aggiunge un sapore rustico e autentico alle preparazioni. Gli ospiti in mezza pensione si siedono spesso a un tavolo comune, condividendo l'esperienza culinaria con altri viaggiatori in un clima conviviale.

Contatti e Informazioni per la Prenotazione

Per prenotare un soggiorno, richiedere informazioni o verificare la disponibilità, ecco i recapiti diretti della struttura:

Recapito	Dettagli
Indirizzo	Località TOVI, 13, 43043 San Pietro (PR)
Telefono	+39 380 770 4447
Sito Web	http://www.agriturismovegan.it/
Email	info@ilborgoditara.it
Orari	Aperto tutti i giorni dalle 08:00 alle 22:00
Social Media	Pagina Facebook ufficiale: Agriturismo BioVegan IL BORGO DI TARA

Si consiglia di contattare direttamente i gestori, Stefania e Luca, tramite telefono o email per richieste specifiche e prenotazioni.

Clicca qui per Schede Prodotto Consigliate

Se l'idea di una cucina naturale, biologica e vegana ti affascina e vuoi portare un po' della filosofia del "Borgo Di Tara" nella tua cucina, ecco alcuni prodotti e libri che potrebbero interessarti, disponibili su Amazon:

1. Libro: La Cucina Etica Regionale

Un libro per esplorare la cucina italiana tradizionale in chiave 100% vegetale, in linea con la filosofia dell'agriturismo.

[Acquista subito su Amazon](#)

2. Olio EVO Biologico Italiano

L'olio EVO di alta qualità è la base della cucina mediterranea e bio-vegana. Scegli un olio biologico certificato.

[Acquista subito su Amazon](#)

3. Farina di Castagne Biologica (per i tuoi biscotti fatti in casa!)

Il modo migliore per assicurarsi biscotti 100% vegani e genuini è prepararli a casa! Questa farina di castagne biologica e senza glutine è perfetta per riprodurre i sapori dell'Appennino e creare i tuoi dolci *cruelty-free* seguendo la filosofia del Borgo Di Tara.

I dolci con farina di castagne sono un classico locale dell'Appennino. Prova questi biscotti artigianali come snack salutare.

[Acquista subito su Amazon](#)

□ Il Kit del Viaggiatore Green: Cosa portare al Borgo di Tara

Soggiornare in un agriturismo vegano immerso nella natura della Val di Taro significa godersi passeggiate, aria pulita e relax. Per vivere al meglio l'esperienza nel pieno rispetto dell'ambiente, ecco alcuni prodotti essenziali che ti consiglio di mettere in zaino (tutti rigorosamente **vegan** e **eco-friendly**):

□ Attrezzatura Outdoor Sostenibile



- **Borraccia Termica in Acciaio Inox**: Fondamentale per evitare la plastica monouso durante le escursioni nei sentieri di Bedonia.



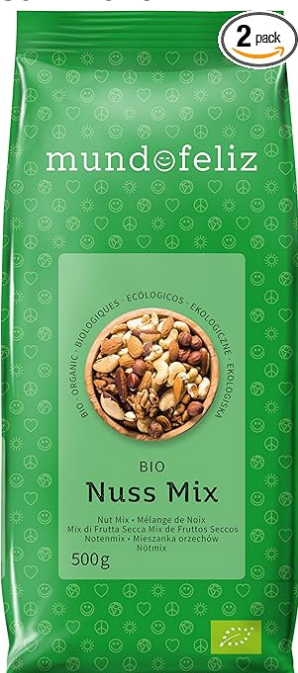
- **Power Bank a Energia Solare**: Per non restare mai senza batteria per le foto, caricando i tuoi dispositivi grazie al sole dell'Appennino.

☐ **Snack Vegan e Bio per il Trekking**

Tra una passeggiata e l'altra, è sempre bene avere una piccola scorta di energia naturale nello zaino:



- **Barrette Proteiche Vegane:** Senza zuccheri raffinati, perfette per una ricarica veloce durante la salita. Trova le migliori barrette veg su Amazon.



- **Mix di Frutta Secca e Semi Bio:** Uno snack sano, leggero e ricco di grassi buoni. Acquista i formati convenienza di frutta secca bio.



- **Beef Jerky Vegano (Soia o Funghi):** Per chi ama gli snack salati, esistono alternative vegetali deliziose e proteiche. Prova la “carne”

secca vegana.

▣ **QUIZ: Che tipo di viaggiatore sei? Scoprilo in 3 clic e trova la tua dimensione ideale tra le valli.**

▣ **TEST 1: Il tuo livello di “Batteria Scarica”**

Scopo: capire se hai bisogno di una pausa.

▣ **Test: Quanto hai bisogno di fuggire?**

Stasera, invece di cucinare, preferiresti sentire solo il rumore del bosco e trovare la tavola imbandita?

Sì, ne ho un bisogno vitale! No, resisto ancora...

▣ **Pronto per il trekking? [Guarda queste scarpe da trekking leggero per le tue passeggiate in valle](#)**

▣ **TEST 2: Il richiamo del palato**

Scopo: puntare sulla cucina tipica.

▣ **Test: Sei un vero buongustaio di montagna?**

Davanti a un piatto di tortelli fatti a mano o funghi freschi, perdi ogni difesa?

Sì, sto già sognando! Preferisco altro...

▣ **Appassionato di cucina? [Scopri il libro sulle ricette tradizionali Medievali](#)**

□ TEST 3: Il tipo di relax

Scopo: esplorare l'accoglienza dell'agriturismo.

□ Test: Qual è il tuo risveglio ideale?

Preferisci svegliarti con il canto degli uccellini anziché con il traffico della città?

Sì, assolutamente! No, amo la città...

□ Per i tuoi ricordi: [Guarda questa fotocamera istantanea per catturare i momenti al Borgo](#)

□ Risultato Finale: Che ospite del Borgo di Tara sei?

□ Il verdetto: Quale Borgo-Profilo sei?

Quante volte hai risposto SÌ?

0 o 1 risposta "Sì"

2 risposte "Sì"

3 risposte "Sì"

Raccontaci il tuo profilo nei commenti! □

Vota questo contenuto

Scopri di più da **Viaggi&AssaggiFelici**

Abbonati per ricevere gli ultimi articoli inviati alla tua e-mail.

Digita la tua e-mail...

Iscriviti

📦 **Consigliato da Viaggi&AssaggiFelici: Fai la tua spesa bio qui!**

Acquistando i tuoi prodotti preferiti su Macrolibrarsi da questo box, sosterrai direttamente il mio blog! A te **non costa un centesimo in più**, ma per me è un aiuto immenso per continuare a darti ricette e video sempre gratuiti. Grazie di cuore 🙏



Vuoi aprire un blog di successo come questo?

Se hai un sogno nel cassetto ma **non sai da dove iniziare**, lascia che ti aiuti a

realizzarlo. Metto la mia esperienza al tuo servizio: costruisco il tuo sito web da zero e scrivo contenuti professionali capaci di emozionare e catturare i lettori.

Collaboriamo insieme per dare vita alle tue idee!

Scopri come posso aiutarti →