



ATTUALITÀ - ultima ora, ultime notizie, attualità a Brescia e provincia »



A Brescia arriva la moda dello shiitake

Tenuta Pozzi e Mario Matarazzo, miglior pizzaiolo d' Italia, promuovono la cultura del fungo sulle tavole italiane

Opera a Brescia Mario Matarazzo, miglior pizzaiolo d'Italia nel giro d'Europa nel 2014, che ha realizzato un menù ad hoc a base di Shiitake, fungo dalle straordinarie proprietà benefiche già apprezzato dai buongustai di tutto il mondo, che inizia ad affermarsi anche sulle tavole italiane. A promuoverne la cultura anche nel Bel Paese è Tenuta Pozzi, azienda agricola di Vigevano con una secolare tradizione familiare legata alla terra

nel Pavese, che per lanciare il prodotto sul mercato ha affidato a Matarazzo la preparazione di ricette ad hoc capaci di valorizzare questo speciale ingrediente. «Da parecchio tempo mi balenava per la testa l'idea di utilizzare lo Shiitake» dichiara Matarazzo. «Perciò ho accettato con entusiasmo la proposta, perché credo fermamente sia nel potenziale di questo fungo sia in tutta la filosofia produttiva che sta alla base dei prodotti della Tenuta Pozzi». Nasce così una linea catering firmata Matarazzo che verrà presto commercializzata attraverso la grande distribuzione.

Effetto virilizzante, antiossidante, antitrombotico, antitumorale, antivirale, antibiotico: lo Shiitake non è una medicina, ma le sue qualità aiutano a preservare salute e forma fisica. Tenuta Pozzi ha commissionato una ricerca per accertare scientificamente ciò che già si tramandano con il passaparola i buongustai di tutto il mondo. «Più volte abbiamo sentito dire che il nostro organismo è una macchina perfetta, ma non è così. È una perfetta armonia tra tutte le funzioni biologiche dalla singola cellula ai tessuti, fino all'ambiente in cui viviamo» spiega il dott. Sergio Santangelo, il biologo che si è occupato della ricerca. «Il mio studio bibliografico mette in evidenza non solo le proprietà salutistiche di questo fungo, ma anche come la natura si offre a regalarci benessere e qualità».

Data di pubblicazione: 08/07/014

