

Home icon, Email icon, twitter icon, + icon, f icon, YouTube icon, Google™ Ricerca personalizzata, Q icon

 **vini e sapori.net** a tavola con amici, in rete.

Scegli Tu! > ▶ Carnevale Venezia ▶ Venezia San Marco ▶ Venezia

HOME CHI SIAMO CONTATTI MAPPA SITO NEWS Martedì, 8 luglio 2014 - Ore 14:03

Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici



8 Luglio 2014 - 11:11
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 55 volte

Gusto e salute, arriva la moda dello Shiitake

Gusto e salute, arriva la moda dello Shiitake. E con esso uno speciale menù a base di pizza firmato Mario Matarazzo. Tenuta Pozzi promuove la cultura di questo fungo e commissiona una ricerca scientifica che ne certifica le straordinarie proprietà.

 Rss  Invia a un amico  Condividi su Facebook  Condividi su Twitter  G+1

Arriva anche in Italia la moda dello Shiitake, fungo dalle straordinarie proprietà benefiche per l'organismo, già conosciuto per le sue caratteristiche culinarie sulle tavole internazionali. A promuoverne la cultura nel Bel Paese è Tenuta Pozzi, azienda agricola di Vigevano con una secolare tradizione familiare legata alla terra nel Pavese, che ha commissionato una ricerca per accertare scientificamente ciò che già si tramandano con il passaparola i buongustai di tutto il mondo.

Effetto virilizzante, antiossidante,

antitrombotico, antitumorale, antivirale, antibiotico: lo Shiitake non è una medicina, ma le sue qualità aiutano a preservare salute e forma fisica. «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».

In cucina uno dei più classici abbinamenti dei funghi è con il prodotto italiano per eccellenza, la pizza. **Per lanciare lo Shiitake sul mercato italiano Tenuta Pozzi ha proposto a Mario Matarazzo**, partenopeo trapiantato a Brescia che nel 2014 ha conquistato il titolo di **miglior pizzaiolo d'Italia nel giro d'Europa, di creare un menù ad hoc che valorizzasse questo ingrediente speciale.** *«Da parecchio tempo mi balenava per la testa l'idea di utilizzare lo Shiitake, 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.

Lo Shiitake viene coltivato nel Pavese secondo rigide metodiche naturalistiche, in modo da ricreare le migliori condizioni ambientali per far crescere i funghi senza alcun apporto di sostanze chimiche.

«Il nostro obiettivo è mettere a punto un sistema capace di migliorare le importanti proprietà dello Shiitake, senza trascurare le rese produttive» **afferma Alessandro Pozzi, a capo dell'Azienda di famiglia.** *«Per esempio, abbiamo progettato un impianto fotovoltaico di grandi dimensioni sotto il quale coltivare le balle di paglia incubate con il micelio dello Shiitake. L'impianto è dotato di altoparlanti per diffondere musica a cicli prestabiliti perché riteniamo che questa procedura possa favorirne la crescita».*

Tenuta Pozzi – Impresa agricola di Vigevano che affonda le proprie radici nel Cinquecento con i capostipiti della famiglia, Giovanni Pietro Pozzi e Bianca da Cornago. Oggi è una moderna azienda artigiana che utilizza tecnologie d'avanguardia e attraverso i suoi prodotti diffonde il food made in Italy nel mondo. Nel settore della funghicoltura, Tenuta Pozzi ha avviato la coltivazione dello Shiitake e ne promuove la cultura in Italia.

www.tenutapozzi.it