



HOME / ATTUALITÀ / ALL'OMBRA DEI PANNELLI SOLARI CRESCONO I FUNGHI DELLA SALUTE

ATTUALITÀ

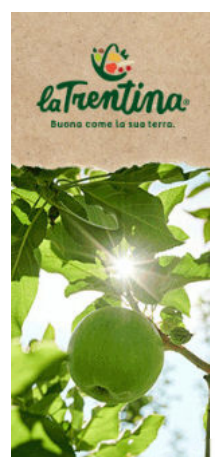
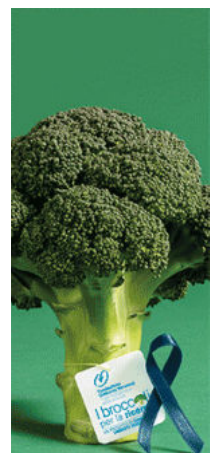
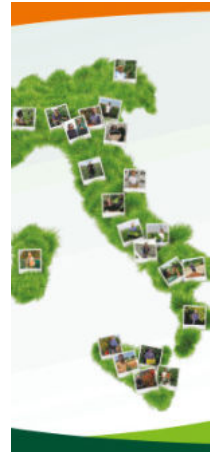
# All'ombra dei pannelli solari crescono i funghi della salute

*La Tenuta Pozzi produce Shiitake ecosostenibili: mercato in crescita*



Esporta pdf

Come si può recuperare un terreno al di sotto dei pannelli solari? Per esempio ad uso agricolo installando una fungaia, come ha fatto la tenuta Pozzi di Assago (Milano). In questo caso i funghi coltivati sono i **Shiitake**, originari della tradizione orientale e conosciuti per le loro elevate proprietà nutrizionali e antivirali.





CARTONPACK  
WE KNOW HOW

cartonpack.com

“L’idea di coltivarli ci venne per caso dopo aver installato i pannelli fotovoltaici che coprivano un ettaro di terreno - spiega **Alessandro Pozzi**, titolare della tenuta - A quel punto, dopo aver convocato tecnici e agronomi, abbiamo iniziato una fase di ricerca. Da subito abbiamo notato che, con un giusto impianto di irrigazione, il terreno ci permetteva di coltivare funghi di vario genere come pioppino, champignon e cardoncello. Dopo tre anni di sperimentazione, abbiamo deciso di coltivare solo Shiitake”.

### Pannelli solari e funghi, una simbiosi perfetta

“Il funzionamento dell’impianto è in realtà molto semplice - commenta Pozzi - basta apportare la giusta umidità al terreno coperto dai pannelli per permettere la crescita dei funghi. Questa umidità la otteniamo nebulizzando acqua, che va a creare uno shock termico: i pannelli vengono raffreddati, operazione che aumenta la loro produzione di energia elettrica e, allo stesso tempo, rilasciano il calore trattenuto che va a beneficio della fungaia. In particolare, i funghi sono coltivati in balle di paglia, contenenti il micelio del fungo. La coltivazione di Shiitake va da marzo a fine ottobre e il nostro potenziale produttivo annuo si aggira sui 5mila quintali”.

### Da prodotto fresco a trasformato



Dopo la fase di coltivazione e raccolta, la tenuta Pozzi affida i suoi funghi a uno stabilimento terzo per la trasformazione. “La **trasformazione** dei funghi Shiitake avviene sempre sotto la supervisione di un nostro tecnologo alimentare - sottolinea l’imprenditore - lo stesso che ha impostato le ricette per la trasformazione del nostro prodotto. Partendo



dai nostri funghi riusciamo ad ottenere sottoli, creme spalmabili ma anche una salamoia confezionata in latte da 800 grammi, utilizzati soprattutto in Horeca. Il nostro potenziale produttivo annuo è di circa due milioni di pezzi di trasformato”.

“Volutamente non abbiamo voluto introdurre Shiitake in forma secca - ancora Pozzi - e i motivi sono due: prima di tutto perché la concorrenza spagnola e cinese dello stesso prodotto è troppo forte e poi perché è una continua lotta sui ricavi: basti pensare che per produrre un chilogrammo di funghi secchi servono nove chilogrammi di prodotto fresco!”.

Il **confezionamento** avviene all’interno dello stesso stabilimento di trasformazione e varia in base al target di riferimento. “Ai grossisti spediamo la merce su un bancale contenente vassoi di cartone chiusi con termoformato e ogni vassoio contiene all’incirca 12 vasetti di trasformati - spiega il titolare della tenuta lombarda - mentre se i prodotti sono destinati all’Horeca o ad ordini più piccoli, vengono utilizzati dei minibancali oppure il prodotto viene imballato a seconda degli ordini in cartoni personalizzati. Tutti i materiali utilizzati sono riciclabili”.

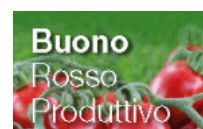


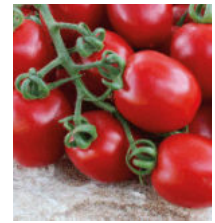
Funghi Shiitake in salamoia

### I canali di distribuzione

Una volta trasformati, i prodotti rientrano nella tenuta Pozzi per essere commercializzati. “In Italia ci rivolgiamo principalmente a **grossisti e distributori**, clienti dell’**Horeca** ma non alla grande distribuzione - commenta Pozzi - mentre la vendita online l’abbiamo momentaneamente esclusa per complicazioni legate ai trasporti: abbiamo fatto un tentativo in passato ma non siamo riusciti ad individuare gestori in grado di curare le fasi di consegna. Infine abbiamo qualche cliente estero, in particolare in Polonia”.

### Un pubblico in crescita





“Dopo diverse analisi di mercato, abbiamo deciso di puntare su questa varietà di fungo ancora poco conosciuto - continua - In Europa se ne parla già da tempo ma non in Italia, dove è ancora essenzialmente sconosciuto: per fortuna però, gli chef iniziano ad utilizzarlo nelle loro ricette. Il nostro cliente di riferimento per ora è il salutista, colui che conosce le innumerevoli proprietà benefiche di questo fungo, antibiotico naturale, antivirale e un vero e proprio 'viagra naturale’”.

Un prodotto in espansione? “Siamo costantemente impegnati nella promozione dello Shiitake e crediamo molto negli eventi fieristici (*in foto sopra*). Abbiamo già partecipato a fiere in Polonia, Inghilterra, Germania, Spagna e Stati Uniti e ad ogni tappa ci ha accompagnato il nostro chef Valerio Cabri con originali proposte di degustazione”.

Pozzi rivendica inoltre l'**italianità del prodotto**: “I nostri miceli sono di origine italiana, così come tutti i componenti impiegati nella coltivazione e nella trasformazione. E per valorizzare il prodotto, in futuro proporremo sicuramente nuove ricette di trasformati, oltre a passare ad una coltivazione interamente **biologica**”.

Copyright 2019 Italiafruit News



Esporta pdf

11 dicembre 2019



Alice Magnani

[alice@italiafruit.net](mailto:alice@italiafruit.net)

