

CIBO&BENESSERE



Brescia, il miglior pizzaiolo d'Italia lancia la moda del fungo Shiitake

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.