

FoodMoodMag - Bonbon Shiitake, i funghi di Tenuta Pozzi: prelibati e curativi

Bonbon Shiitake, i funghi di Tenuta Pozzi: prelibati e curativi

Il valore di una scelta appassionata e di successo

In materia di meraviglie della natura, l'autunno è un paniere molto generoso di bontà al palato. Nelle sue infinite varietà, i **funghi** hanno certamente un ruolo chiave in tutte le cucine da nord a sud ma c'è un ma... sì perché in questo magico mondo del sottobosco ci sono dei gioielli "diversi" che hanno origini remote e produzioni uniche nel loro genere (così come usi ai fornelli), certamente lontani dai classici miceti a cui ci rapportiamo normalmente. Ma di cosa stiamo parlando nello specifico? Dei **funghi Shiitake** (traduzione: quercia + fungo), già utilizzati nella tradizione millenaria d'Oriente, oltre che prelibatezze dalle conclamate virtù salutistiche. **Antitumorali, antivirali, antinfiammatori** etc. lo sanno bene vegani e naturisti che li includono spesso nella loro alimentazione o gli stessi nutrizionisti che proprio in un'epoca cross pandemica li suggeriscono come boost per potenziare le difese immunitarie.

Ne abbiamo parlato con con **Alessandro Pozzi** della storica azienda lombarda **Tenuta Pozzi** forte, da diversi anni ormai, nella produzione di questo sfizio gourmet declinato in varie suggestioni al mercato (1 - 2 - 3). Studiate dallo **chef Valerio Cabri**, insegnante all'Alma nonché ex allievo del compianto maestro **Gualtiero Marchesi**, annoverano lo **Shiitake in olio d'oliva e cartamo con ginepro e chiodi di garofano** (4), **in olio d'oliva e cartamo con peperoncino, in salamoia** (ideale per i ristoratori), **in olio d'oliva e cartamo con salvia e timo** etc. "L'ingrediente aggiunto del cartamo ricco di acido γ -linolenico, in particolare, non fa che arricchire l'importante valenza nutrizionale della ricetta stessa" - ci racconta il titolare. Ogni prodotto è **100% made in Italy** e privo di qualsiasi contaminazione chimica in quanto "figlio" di un processo produttivo assolutamente naturale. Sono deliziosi sulla pizza, come sugo per la pasta (5), per ricette varie a base di carne o per insaporire bruschette. Un'affinità di gusto tra Oriente e Occidente invitante oltre che esclusiva.

Ma facciamo un passo indietro per capire i vari processi di produzione dello **Shiitake** by Tenuta Pozzi.

Tutto nasce da uno straordinario rapporto simbiotico tra dei pannelli fotovoltaici e i funghi stessi (6). Apposite palette di paglia pressate e incubate con il micelio del fungo, infatti, trovano proprio nel micro clima temperato dell'ambiente sottostante i pannelli, l'habitat perfetto. Un mix ottimale di produzione tra il caldo e la misurata irrigazione dell'acqua facilitano una condizione caldo-umida alla base della spontanea crescita del fungo. Con tanto di musica diffusa a cicli prestabiliti da altoparlanti per condizionarne lo sviluppo in modo ancora più armonico. Ne consegue che la resa maggiore dello Shiitake si ha da marzo a ottobre quando il clima è più mite: paradossalmente in un'epoca dove spesso l'agricoltura patisce il cambiamento climatico, in questo caso ne agevola la produzione.

Provateli con delle **scaloppine**, con dei **rigatoni alla carbonara**, con delle **crepe** (alcune ricette [QUI](#))... fatene un uso importante, senza limiti, scegliendo fra sapori diversi. Sono buoni e fanno bene. Dei veri "bonbon", non c'è che dire...

Altre info: