

HOME - I FUNGHI SHIITAKE DI VIGEVANO TANTO AMATI DAGLI CHEF STELLATI



24 Agosto 2020

I funghi shiitake di Vigevano tanto amati dagli chef stellati

by [Dino Bondavalli](#)



Tenuta Pozzi è stata la prima azienda in Italia a coltivare questa varietà: i suoi prodotti sono ricercati anche all'estero, soprattutto in Germania, Inghilterra e Polonia

Difficile dire se sia stata più geniale l'idea di valorizzare un terreno agricolo occupato da un impianto fotovoltaico restituendolo alle sue funzioni originali o la decisione di puntare tutto sui funghi shiitake tra le tante specie coltivabili che avevano dimostrato di poter prosperare all'ombra dei pannelli solari. Di certo, quella di scommettere su una varietà fungina della tradizione orientale, nota per l'alto valore nutrizionale, ma assai poco utilizzata in Italia, è stata una scelta molto coraggiosa. Che oggi che i funghi vengono utilizzati nei ristoranti stellati di tutta Italia, esportati in tutta Europa e l'azienda è il primo produttore a livello nazionale, si è rivelata più azzeccata che mai.

Eppure, quando nel 2011 **Alessandro Pozzi**, titolare di [Tenuta Pozzi](#), decise di lanciarsi in questa nuova avventura utilizzando i terreni che

l'azienda agricola di famiglia ha a Vigevano, in provincia di Pavia, i ragionamenti furono molti. "L'idea era quella di utilizzare la superficie che stava sotto l'impianto fotovoltaico per restituirla in qualche modo alla sua destinazione originale", racconta. "Tra le varie opzioni c'erano anche quelle di coltivare ortaggi o fiori, ma alla fine la scelta è caduta sui funghi perché, dopo i primi esperimenti condotti con tecnici e agronomi, si è rivelata la più performante".



Alessandro Pozzi

Quanto alla decisione di puntare sulla varietà shiitake, "dopo aver considerato le varie tipologie coltivabili, come il cardoncello, lo champignon, il pioppino e il pleurotus, abbiamo optato per lo shiitake perché all'epoca in Italia non lo coltivava praticamente nessuno", prosegue Pozzi. "Ci affascinava l'idea di essere pionieri nella produzione di un fungo poco conosciuto e poco utilizzato nel nostro Paese, da un lato perché ciò ci consentiva di fare anche un'operazione culturale divulgando le proprietà antivirali, antibiotiche naturali, anticancerogene e stimolanti dello shiitake, e dall'altro perché ci consentiva di evitare di fare la solita battaglia sui prezzi con altri produttori in Italia e all'estero".

Oggi, a poco meno di dieci anni di distanza dall'inizio





I funghi shiitake

dell'avventura e a sei anni dalla commercializzazione dei primi funghi, il cui processo produttivo ha richiesto tre anni di perfezionamento fino ad arrivare a un ciclo tanto virtuoso da essere stato brevettato, molte delle difficoltà iniziali sono state superate. "Gli chef hanno cominciato a utilizzare i nostri funghi, contribuendo a divulgarne le proprietà", spiega Pozzi. Tra gli estimatori degli shiitake Made in Vigevano ci sono diversi ristoratori stellati e **Valerio Cabri**, chef con esperienza in Italia e all'estero e docente all'ALMA, la Scuola internazionale di cucina italiana di Colorno, in provincia di Parma.

L'80% della produzione attualmente è destinata all'estero, con mercati principali in Polonia, Germania e Inghilterra, dove la tradizione dello shiitake è decisamente più consolidata rispetto a quanto accade in Italia, e vendite un po' in tutta Europa, oltre che in Australia. Ma in questo caso il successo dei prodotti sui mercati internazionali è favorito dal valore aggiunto delle ricette Made in Italy, con le versioni sottolio e in crema vendute nei negozi di alimentari e la versione in salamoia destinata al mercato Horeca (hotel, ristoranti e catering).

In Italia, invece, dove la risposta iniziale era stata decisamente timida, lo shiitake sta guadagnando interesse nei negozi biologici e macrobiotici. "In generale nel mercato nazionale il consumatore è soprattutto chi sposa un progetto di nutraceutica, per cui anche il beneficio di ciò che si mangia è importante, ed è disposto a spendere qualcosa in più rispetto agli altri funghi coltivati".





La coltivazione di funghi sotto l'impianto fotovoltaico della Tenuta Pozzi

D'altra parte, con una quotazione all'ingrosso del fungo shiitake fresco che si aggira in media sui 7 euro al chilo, la varietà ha un costo che si avvicina più a quello di un porcino (media di 9 euro al chilo, con forte variabilità di prezzo a seconda della provenienza) che a quello di un prataiolo (circa 1,70 euro al chilo). Un costo giustificato dalla qualità di un prodotto che sarà presto certificato biologico, e che cresce grazie a un sistema virtuoso nel quale "l'umidità dell'impianto di irrigazione dei funghi raffredda i pannelli e ne migliora il rendimento, mentre il calore dell'impianto fotovoltaico crea un microclima ideale per la fungaia, che cresce senza bisogno di trattamenti o altri interventi". Una qualità rispetto alla quale i prodotti provenienti dall'estremo oriente difficilmente reggono il confronto.

Libero, 22 agosto 2020