

11 NOVEMBRE 2020 [Economia e politica](#)

Lì, dove nascono i funghi



Giulia Romualdi

Un esempio di innovazione tecnologica: creare le condizioni ideali per la crescita dei funghi Shiitake sotto un impianto fotovoltaico. La storia della Tenuta Pozzi



Impianto fotovoltaico e funghi, una questione di simbiosi - Fonte foto: Tenuta Pozzi

"Era un metodo di coltivazione assolutamente innovativo, quindi abbiamo raccolto la sfida e abbiamo fatto il necessario per realizzarlo e brevettarlo".

Così **Alessandro Pozzi**, titolare della **Tenuta Pozzi**, racconta la nascita dell'innovativo progetto che ha portato alla realizzazione di **una fungaia sotto un impianto fotovoltaico**.

Dopo aver installato un impianto fotovoltaico, Pozzi e gli altri componenti

dell'omonima tenuta che fa parte del **Gruppo Savi società agricola Srl di Assago** (Mi), si sono resi conto che tutta l'ampia superficie al di sotto dei pannelli era inutilizzata, o meglio del tutto *"sprecata"*. A quel punto, con la mente aperta all'innovazione tecnologica e con la voglia di realizzare qualcosa all'avanguardia, sono riusciti a renderla produttiva trovando *"un ottimo compromesso: la realizzazione al di sotto dell'impianto di una fungaia che prospera in 'simbiosi' con i pannelli"*.

Dopo un momento iniziale di prova dove è stata sperimentata la **coltivazione** di numerosi funghi come Shiitake, *Pleurotus*, Pioppino, Cardoncello e Champignon, hanno iniziato a privilegiare e dedicarsi esclusivamente allo **Shiitake** in virtù delle sue peculiarità. *"E' un fungo conosciuto ed utilizzato da millenni nella medicina orientale. Abbiamo pensato - spiega Alessandro - di unire le sue proprietà ai sapori della cucina italiana (di cui la conservazione sott'olio è un esempio tipico) per offrire un prodotto che fosse salutare e buono allo stesso tempo"*.

A seguito di un primo periodo di stasi, necessario anche a far conoscere questo fungo in Italia e in Europa, *"abbiamo visto un interesse crescente verso i nostri prodotti. Al momento **lavoriamo soprattutto con l'estero** con volumi di vendita interessanti"*.



Alessandro Pozzi, titolare della Tenuta Pozzi

(Fonte foto: Tenuta Pozzi)

Impianto fotovoltaico e funghi, quando c'è simbiosi...

"Gli opposti si attraggono" recita un vecchio detto e sembra proprio che tra pannelli solari e funghi ci sia affinità. Se ad un primo impatto gli uni possono sembrare del tutto estranei agli altri e viceversa, guardando quanto realizzato dalla Tenuta Pozzi ci si può ricredere. *"Le spore del fungo - racconta il titolare - sono 'seminate' in **ballette di paglia pressata**"* e successivamente queste ultime vengono poste al di sotto dei

pannelli solari in **un ambiente chiuso da alcuni teli** che a loro volta permettono di mantenere il calore prodotto dai pannelli stessi.

Nello specifico viene utilizzato il calore disperso dai pannelli: viene veicolato in modo da contribuire allo sviluppo della temperatura necessaria alla crescita dei funghi Shiitake. *"L'umidità necessaria - continua - viene fornita da un impianto di aspersione in modo tale che si venga a creare l'ambiente caldo-umido migliore per la crescita dei funghi"*. Con il giusto apporto di **calore ed umidità** si ha la loro crescita spontanea. Calore e umidità che *"però non devono essere né troppo scarsi né eccessivi per permettere il massimo livello di produttività delle balle. Per questo abbiamo installato dei **sistemi di monitoraggio** dedicati in ogni fungaia"*.

La coltivazione è infatti sottoposta costantemente ad un monitoraggio automatico: in ogni fungaia sono stati posti dei **rilevatori di temperatura ed umidità** che permettono di avere una gestione automatizzata dell'irrigazione per il controllo dell'umidità e la ricezione di un alert quando ci sono variazioni sostanziali di temperatura. In questi casi *"si può intervenire - spiega Alessandro - posizionando o rimuovendo i teli che creano un ambiente chiuso intorno alle balle per consentire un maggiore o minore apporto di aria a temperatura ambiente"*.



Obiettivo: utilizzare la superficie al di sotto dei pannelli realizzando una fungaia

(Fonte foto: Tenuta Pozzi)

Dal lato loro i pannelli solari traggono un importante **beneficio** dalla presenza dei funghi. *"Si crede erroneamente - afferma il numero uno della Tenuta Pozzi - che i pannelli raggiungano il massimo della resa con la massima esposizione al sole, come quella estiva. In realtà il pannello funziona sì grazie alla luce solare, ma a temperature non eccessivamente elevate. Il connubio tra pannelli e funghi fa sì che l'irrigazione della*

*fungaia sottostante l'impianto, soprattutto in estate, **aiuti a ridurre di qualche grado la temperatura dei pannelli, migliorandone sensibilmente l'efficienza produttiva**".*
Dunque, una simbiosi tra impianto fotovoltaico e funghi che dà il suo contributo anche alla **sostenibilità ambientale**.

A livello di tempistiche, dal momento dell'incubazione del micelio nelle balle di paglia pressata alla nascita dei funghi trascorrono una quarantina/cinquantina di giorni, e mediamente in ogni balledda nascono circa 5 chilogrammi di prodotto.

Ma ci sono delle **differenze** tra questi funghi e quelli coltivati in modo più "tradizionale"? Come rileva Alessandro la differenza più consistente è relativa al fatto che dal momento che si crea un ambiente ottimale per la crescita degli Shiitake, **"non è necessario l'utilizzo di nessun tipo di **additivo**, né per prevenire eventuali malattie dei miceti, né per aumentarne la crescita"**. Naturalmente ciò fa sì che le fungaie della Tenuta Pozzi siano operative solo da marzo ad ottobre-novembre, ma questo è anche sinonimo di garanzia del pieno rispetto del ciclo naturale dei funghi. **"Di fatto la nostra è una coltivazione naturale al 100%, tanto da avere la certificazione di **coltivazione biologica**"**.



I funghi Shiitake sono originari dell'Oriente

(Fonte foto: Tenuta Pozzi)

Shiitake, i funghi dalle innumerevoli proprietà

Originari del Giappone, anche se Alessandro Pozzi ci tiene a precisare che la sua coltivazione è totalmente italiana (partendo dalle spore fino al prodotto finito), questi funghi sono di medie dimensioni con un gambo ed una testa edibili. *"Hanno una consistenza morbida ma non molle ed un gusto gradevole e delicato che richiama quello del più noto Porcino"*.

Da sempre sono utilizzati nella tradizione millenaria d'Oriente per le loro **proprietà**

che sono innumerevoli. Sono *"ampiamente utilizzati dalla medicina orientale ed esistono numerose pubblicazioni in cui vengono riconosciute le loro proprietà antinfiammatorie, antiossidanti, antivirali ed antitumorali, oltre ad essere noti come viagra naturale"* (Per **maggiori informazioni** leggi lo **studio** commissionato dalla Tenuta Pozzi).

Inoltre ben si prestano ad essere cucinati in svariati modi così da poter esaltare al meglio le proprietà organolettiche e gustative.

A tal proposito sono **numerosi i prodotti** realizzati: sott'oli conservati in olio di oliva ed olio di cartamo, ma anche creme e Shiitake in salamoia.



Sono numerosi i prodotti realizzati dalla Tenuta Pozzi

(Fonte foto: Tenuta Pozzi)

*"Una volta che gli Shiitake hanno raggiunto la massima crescita - spiega Alessandro - vengono raccolti manualmente e vengono trasferiti in giornata o al massimo nelle ventiquattro ore successive ad un **impianto di trasformazione** dove vengono cerniti, lavati, tagliati, lavorati seguendo le ricette appositamente studiate dai nostri chef e confezionati in latta o vasetto a seconda della tipologia del prodotto".*

E i prodotti, totalmente **made in Italy**, sono destinati ai negozi di gastronomia, ai supermercati ed ai ristoranti, ma anche a *"qualunque consumatore che voglia acquistare un prodotto buono e salutare"*.

Leggi anche
[Fare funghi con il caffè](#)

Racconti, esperienze e realtà di chi, nella propria azienda agricola, ha riscoperto la tradizione unendola all'innovazione.