Piccoli produttori, grandi sapori.
BIOGARD biological First. www.biogard.it
Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea - PO 2022
Ricco di informazioni schede tecniche ed eventi dedicati.

Guarda il video della trasmissione di 7Gold

Funghi: se nei supermercati vi fosse un banco frigo apposito i consumi raddoppierebbero

"Per mantenere una buona qualità dei funghi, è indispensabile che le catene dei supermercati si dotino di appositi banchi refrigerati per non interrompere la catena del freddo e allungare la shelf life". Lo ha affermato Oriano Borghi, titolare della Funghi Valentina, intervenendo alla trasmissione La Natura dal campo alla tavola".

7G
La Natura Dal Campo Alla Tavola - Ci so...

"Se i funghi fossero conservati a 1-2 °C - ha sottolineato - i consumi raddoppierebbero. I consumatori sanno riconoscere i funghi di qualità, per cui è necessario mantenere sempre alto il livello. In Italia se ne consumano ancora pochi pro-capite, la metà rispetto a Gran Bretagna e Paesi Bassi, per cui vi è un ampio margine di crescita".

I funghi sono stati i protagonisti della seconda puntata del format "*Dal campo alla Tavola – storia delle eccellenze italiane*" andata in onda sabato 26 febbraio su 7Gold. In studio, coordinati dal giornalista di FreshPlaza Cristiano Riciputi, erano presenti Giampaolo Ferri, esperto del comparto ortofrutticolo, Andrea Tarozzi, docente dell'università di Bologna e, in collegamento da Torino, il micologo Massimo Longo.

Da sinistra Giampaolo Ferri, Andrea Tarozzi e Cristiano Riciputi. Dietro sullo schermo, Massimo Longo

"Una volta erano classificati nel regno vegetale - ha detto Longo - ma già da diversi anni sono stati inseriti in un regno a sé, quello dei funghi. Occorre distinguere fra quelli coltivati e gli spontanei raccolti nei boschi: in entrambi i casi, arrivano nei punti vendita dopo accurati controlli".

Giampaolo Ferri ha sottolineato che "negli ultimi anni il trend dei consumi è aumentato in maniera notevole. Questo perché sono presenti praticamente tutto l'anno e, soprattutto, si è ampliata l'offerta con IV gamma e prodotti ricettati".

Dal punto di vista nutrizionale i funghi, come precisato dal docente universitario Andrea Tarozzi "sono un alimento ricco di proteine, ipocalorici, con buona presenza di vitamina B12 e con basso contenuto di iodio. Sono anche ricchi di fibre, e questo è positivo, ma la chitina non è facilmente digeribile, quindi non bisogna abusare nel consumo. Ad ogni modo, è sempre meglio consumarli previa cottura, oppure, se crudi, in quantità non eccessive".

©FreshPlaza

Foto d'archivio

Massimiliano Ceccarini, general manager dell'azienda Sipo, ha posto l'accento sui costi di produzione, aumentati enormemente negli ultimi mesi. "Sia le fungaie, sia gli stabilimenti come il nostro, devono affrontare una crescita esponenziale dei costi. Occorre trovare un equilibrio, affinché i nostri bilanci non vadano in perdita e i consumatori possano acquistare senza subire pesanti rincari".

I contributi esterni sono stati numerosi anche in questa puntata: otto, di cui due da parte di Lisa Fontana, Food&Wine expert, la quale ha fornito alcuni suggerimenti per preparare ricette gourmet a base di funghi, abbinandovi i vini più adatti.

In un altro contributo, Elisa Monticelli di Sipo ha affermato che "la nostra offerta è ampia nel numero di referenze con una continua crescita dei mix di prodotto e mix di ricette. Anche le confezioni sono particolarmente curate sia nel packaging, sia nelle informazioni riportate a favore dei consumatori, con particolare attenzione alla sostenibilità, grazie all'uso di vassoi in cartone".

Tarozzi, Ferri e Riciputi negli studi televisivi di Rete8-VGA-7Gold a Rimini

Non è mancato l'intervento da parte di Claudio Di Bernardo, chef del Grand Hotel di Rimini, con due idee per utilizzare al meglio i funghi in cucina.

Queste le date e i titoli delle prossime puntate in onda alle ore 11 del mattino su 7Gold

Il 12 marzo il tema sarà incentrato su "Le nostre radici" per porre l'attenzione su quanto cresce sotto terra per poi finire in cucina.
Il 26 marzo sarà la volta di "Sua maestà l'asparago si presenta", mentre il 9 aprile occhi puntati sul pomodoro con "E' il sapore che fa la differenza". Il 23 aprile si torna in Sicilia con "I frutti del vulcano" (fico d'India e ciliegie dell'Etna) mentre il 14 maggio le telecamere di 7Gold si accenderanno su "Le verdure di Romagna". A fine mese, il 28 maggio, spazio alle angurie con "La dolce passione di grandi e piccoli" per poi proseguire l'11 giugno ancora dalla Sicilia. Ultimo appuntamento il 25 giugno con una puntata dedicata alla sostenibilità.

Data di pubblicazione: mar 1 mar 2022

© *FreshPlaza.it / Contact*

invia questo articolo via email stampa

Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | Clicca qui

Altre notizie relative a questo settore:

2022-03-01	La campagna francese dei cetrioli si scontra con un contesto difficile
2022-03-01	DimmidiSì stuzzica il mercato anche a Pasqua
2022-03-01	Pomodoro San Falcone per la raccolta sia a verde che a rosso
2022-03-01	PomoDay in Sicilia per un nuovo liscio tondo dall'ottima resa
2022-03-01	Funghi: se nei supermercati vi fosse un banco frigo apposito i consumi raddoppierebbero
2022-02-28	Carota Novella di Ispica IGP: Colle d'Oro accelera
2022-02-28	iLcamone, quello vero torna protagonista sul web e sui social
2022-02-28	Focus sul mercato mondiale del cetriolo
2022-02-28	La stagione greca degli asparagi potrebbe prolungarsi nel corso degli anni
2022-02-25	"Le produzioni bio italiane sono apprezzate di più all'estero"
2022-02-25	Open day per un finocchio invernale
2022-02-25	Pionieri nella coltivazione dei funghi rosa in Spagna
2022-02-25	Otello, il sedano verde da costa, che assicura elevate rese
2022-02-24	Rijk Zwaan presenta a Berlino una palette di ortaggi tutti colorati
2022-02-24	"Abbiamo iniziato con qualche pallet al giorno e la domanda è molto buona"
2022-02-24	La domanda di zenzero cinese rimane limitata, prezzo all'esportazione in calo
2022-02-24	Arriva in Italia il Bimi, il super food frutto di un incrocio naturale
2022-02-23	Nel 2021 i cetrioli sono stati acquistati dal 41,4% delle famiglie italiane
2022-02-23	Torna sulle tavole il pomodoro di alto gusto siciliano
2022-02-23	Orticoltori spagnoli scettici riguardo a un inizio ritardato per la coltivazione olandese

<< Indietro | FreshPlaza.it

Avvisi

- Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter

NATURAL WAX FERTENIA Dalla natura... alla natura
combimetal CARRERA SPECIALISTI NELLE SERRE E NELLE LAVORAZIONI METALLICHE combimetalcarrera.it
Adelante sapore antico meridiem seeds
I SUGHI PRONTI BIO E VEGAN
PASSA A TROVARCI FRUIT LOGISTICA Hall 4.2 B-08 5-7 APRILE 2022 BERLINO
FRUTTA Vita
Mocerino
FUNGICIDA MERPLUS SCOPRI DI PIÙ ADAMA Listen - Learn - Deliver
LA QUALITÀ NON È ASTRATTA MA GARANTITA BIO/BIODINAMICA
Come si dice fragola in Italia?
MARINER
CORA SEEDS
Dole
Import / Export www.cenerini.com
Bontà dalla nostra Terra
ARANCE ROSSE UNA SCELTA DI QUALITÀ UNICA
Organizzati per produrre... eccellenze!
La Costiera Acquista su lacostierashop.com
IL FUTURO DELL'ETICHETTA È QUI ElastiTag WWW.ETICHETTAELASTICA.IT
QUALITÀ PREMIUM
LEGUMI E CEREALI COTTI AL VAPORE
COME LE NOSTRE ZUPPE
GALLETTO
PND
Melapiù Autentica Passione
PROTECT YOUR CROPS FROM FROST
CUP MIX
BIO SUCCO NATURALE BIOLOGICO

della Terre Luce
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI
Insieme per la qualità
www.terredellaluce.it

info@dariecomeccanica.com
www.dariecomeccanica.com
AGRI COL TURA 4.0
Dari ECOMECCANICA

Ricerca di personale

- Tecnici promoter sul territorio nazionale
- Tecnico commerciale per la regione CAMPANIA
- Agronomo/agroalimentare promotore alla vendita settore vegetali zona VR-MN-RO
- Agenti e/o funzionari per le zone libere su tutto il territorio nazionale.
- Sales Representative Emilia-Romagna, Marche, Toscana e Umbria
- Addetto commerciale per il mercato estero
- Collaboratori/Agenti
- Agenti e procacciatori tecnico-commerciali
- Agente per le provincie di Lecce, Brindisi, Bari e Matera
- Technical Sales Representative

continua

Top 5 -ieri

- Gelate tardive: Arpa Emilia Romagna ha attivato il servizio di previsioni
- Nervosismo al mercato ortofrutticolo di Vittoria
- Clementine IGP del Golfo di Taranto: un prodotto di qualità che si vende "da solo"
- Agrumi e kaki gestiti con tecniche moderne, la storia imprenditoriale di un coltivatore turco
- La tecnologia blockchain che tutela il made in Italy

Top 5 -ultima settimana

- Termina lo sciopero degli autotrasportatori, ma i danni restano ingenti
- Sciopero autotrasporti: situazione sempre più complicata e l'ortofrutta rimane nei campi o in cella
- Sciopero autotrasportatori siciliani: è guerra con i produttori ortofrutticoli?
- Blocco autotrasporti, la parola a un responsabile: guarda foto e video da un presidio
- Sciopero camionisti: solidarietà anche dalle realtà ortofrutticole

Top 5 -ultimo mese

- Termina lo sciopero degli autotrasportatori, ma i danni restano ingenti
- Il girarami, un utile alleato per la pulizia post potatura
- Primi frutti di avocado raccolti in Puglia: le prospettive commerciali
- Sciopero autotrasporti: situazione sempre più complicata e l'ortofrutta rimane nei campi o in cella
- Baulatura: meglio non sottovalutarla

Il Fragolino

L'ORO DI SICILIA

ROSSO

seeds
Technologies Italia

GRAJERA
VIVEROS
PLANTAS DE AGUACATE

covиro

© FreshPlaza.it 2022