



Ambiente e Animali Evidenza Notizie

La natura dal campo alla tavola – Storia delle eccellenze italiane

3 Marzo 2022 Redazione



Tarozzi, Ferri, Riciputi

Condividi 0 Tweet

Ci sono funghi ... e funghi

Si parla di funghi nel secondo appuntamento del format TV e social *“La natura dal campo alla tavola. Storia delle eccellenze italiane”*, la trasmissione trasmessa in diretta dagli studi di **7Gold** a Rimini con alcuni protagonisti del settore, dalla produzione al retail, dalla ricerca alla comunicazione.

SIPO ha realizzato la seconda puntata della seconda stagione del format TV e social *La Natura dal Campo alla Tavola – Storia delle eccellenze italiane*. Tema al centro della trasmissione sono stati i funghi, che possono sembrare banali e scontati ma nascondono dei segreti che durante la trasmissione sono stati svelati grazie agli interventi degli ospiti in studio **Gianpaolo Ferri**, esperto del settore ortofrutticolo, **Massimo Longo**, micologo, e amministratore unico di Agritechno, **Andrea Tarozzi**, Professore ordinario dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze per la qualità della vita, **Massimiliano Ceccarini**, General Manager di SIPO e ai collegamenti esterni con i contributi dell'esperta food & wine **Lisa Fontana**, dello chef del Grand Hotel di Rimini **Claudio Di Bernardo**, di **Oriano Borghi**, titolare dell'azienda Funghi Valentina e di **Elisa Monticelli**, Marketing Manager di SIPO che ha sottolineato l'importanza del packaging sostenibile.



Riciputi- Ceccarini

Le tipologie di funghi freschi più consumate in Italia sono porcini e prataioli (detti anche Champignon) seguiti da finferli, pioppini, pleurotus e shitake. Almeno l'80% dei funghi spontanei venduti in Italia proviene dall'estero, in particolare dai Paesi dell'Europa orientale, mentre i funghi coltivati sono prevalentemente italiani anche se i principali produttori europei si trovano in Polonia e Olanda. La fungicoltura è un settore antico, infatti i primi ad occuparsene furono immigrati di ritorno dalle Americhe che impiantavano le spore in favolose caverne, ormai da tempo abbandonate in quanto poco economiche. Una fungaia richiede investimenti notevoli: dal substrato, cioè il letto dove nascono i funghi alle celle coibentate dove si riproducono le condizioni favorevoli di temperatura, aria, luce ed umidità. Quella dei funghi inoltre è una filiera corta: dopo la raccolta vengono selezionati, sgambati, eventualmente tagliati e lavati e poi confezionati per essere spediti nei punti vendita, il tutto in 24-48 ore.

Il trend di consumo degli ultimi anni è molto positivo, sia per i funghi coltivati che per quelli spontanei, grazie ad un'offerta nei punti vendita molto più segmentata e allargata rispetto al passato. “Complice la pandemia iniziata nel 2020 e il maggior tempo passato in casa nel dilettarsi con varie ricette in cucina, anche i funghi hanno visto un notevole incremento delle vendite – ha sottolineato Elisa Monticelli di SIPO. “E' una categoria che cresce anno su anno anche grazie alle caratteristiche nutrizionali dei funghi e al loro apporto alla dieta alimentare” – ha precisato Andrea Tarozzi. “Dal punto di vista del mercato – ha aggiunto Ceccarini di SIPO – le vendite della nostra linea di funghi ricettati e mono-ingrediente Sapori del mio Orto sono molto positive, grazie alla profondità di gamma e al packaging informativo, con un alto contenuto di servizio per il consumatore”. Anche Ferri ha sottolineato l'importanza del corretto confezionamento dei funghi e della revisione dei packaging che guidano i consumatori verso una corretta destinazione d'uso e modalità di consumo dei funghi. Infine Longo ha ricordato che i funghi, anche se dal punto di vista nutrizionale vengono considerati come verdure o ortaggi, appartengono a un regno a sé stante, quello dei “Fungi o Mycetae”, sottolineando l'importanza del substrato del terreno e delle tecniche di coltivazione, come emerso dal contributo video in esterna dall'azienda **Funghi Valentina**.

Durante la trasmissione sono state realizzate inoltre due ricette dello chef Di Bernardo dalla prestigiosa location del Grand Hotel di Rimini mentre Lisa Fontana con la sua rubrica “Esperienze di Gusto” ha suggerito i migliori abbinamenti dei funghi e le loro modalità di utilizzo in cucina.

SIPO da appuntamento ai telespettatori alla prossima puntata dal titolo “Le nostre radici” che andrà in onda sabato 12 marzo su 7Gold in diretta per le regioni della Liguria, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Sicilia e ringrazia gli sponsor della trasmissione: l'azienda vinicola **Case Marcossanti** per la selezione di vini, **AlvaPack** produttore di film per il confezionamento, **Nespak**, produttore di contenitori per ortofrutta ed **Etichettificio Vignoli**, produttore di etichette per l'identificazione dei prodotti.

Potete seguire la trasmissione integrale sul canale Facebook di SIPO

Condividi 0 Tweet

Previous
Tre serate con i libri protagonisti

Next
Blues, funk e rock'n'roll: Jaime Dolce's e Innersole in concerto sabato 5 marzo allo Spazio Teatro 89 di Milano

Cerca negli articoli:

Cerca ... Cerca



Categorie

- Ambiente e Animali
- Associazionismo
- Bambini
- Cultura e Spettacolo
- Curiosità e viaggi
- Dico la mia
- Donne
- Evidenza
- Non solo moda
- Notizie
- Notizie flash
- Opinioni
- Salute
- Salvadanaio
- Sport

Articoli recenti

Palermo, al Palazzo della Provincia si presenta il libro “Sebastiano Tusa: L'Uomo, lo Studioso, l'Archeologo”

I Giovedì della Poesia: “Pace” di Vincenzo Alfredo Insolera

Scoprire e visitare la città di Parma.

PANDEMIA E FRAGILITÀ EMOTIVA: LA SITUAZIONE SANITARIA MIGLIORA, IL DISAGIO PSICOLOGICO NO

I giovedì della Poesia: “Quello scirocco dal mare” di Bruno Guidotti

Commenti recenti

Messana Ignazio su I giovedì della Poesia: “Quello scirocco dal mare” di Bruno Guidotti

Alfredo su I giovedì della Poesia: “Quello scirocco dal mare” di Bruno Guidotti

Carla Composto su I giovedì della Poesia: “Quello scirocco dal mare” di Bruno Guidotti

Rolando D'alessandri su To Ukraine/ Za Ukrayinu : “La grande Follia- The great madness” di Bruno Guidotti

Giuseppina su I Lunedì della Pittura: “Due chiacchiere sulla porta” e “Lavorare all'aperto” di Paola Leoncini

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Area per il commento

Nome *

Campo per il nome

Email *

Campo per l'email

Sito web

Campo per il sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia commento