

Gazzetta Normativa Alimentare Web
Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Home / PRIMA PAGINA In evidenza / La natura dal campo alla tavola, storia delle eccellenze italiane: ci sono funghi e funghi

London - Milan 8 £ BOOK NOW	London - Milan 9 £ BOOK NOW
Manchester - Corfu 14 £ BOOK NOW	London - Palma de Mallorca 18 £ BOOK NOW

cerca su newsfood

CERCA

LA NATURA DAL CAMPO ALLA TAVOLA, STORIA DELLE ECCELLENZE ITALIANE: CI SONO FUNGHI E FUNGHI

26 GENNAIO 2021 0 COMMENTI IN: IN EVIDENZA, NEWS DALLE AZIENDE, PRIMA PAGINA



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 riproduce 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.

Sono alcuni temi trattati durante la trasmissione organizzata da SIPO e trasmessa in diretta TV dagli studi di Rimini di 7Gold (canale 13 del DT) ed in diretta streaming sulla pagina Facebook SIPO Sapori del mio Orto. Ospiti della puntata, condotta dal giornalista di FreshPlaza Cristiano Ricciuti, sono stati Giampaolo Ferri, Responsabile ortofrutta di Coop Alleanza 3.0, Andrea Tarozzi, Professore all'Università di Bologna, Massimo Longo, micologo e amministratore unico di Agritech. In collegamento da Milano anche l'esperta food & wine Lisa Fontana, che ha fornito alcuni suggerimenti per preparare ricette gourmet a base di funghi, abbinandovi i giusti vini.

A fare gli onori di casa **Massimiliano Ceccarini**, General Manager di SIPO che in apertura ha delineato gli investimenti realizzati dall'azienda nella categoria dei funghi freschi. "Nove italiani su dieci mangiano funghi, ma uno su tre è insoddisfatto dell'offerta che trova in negozio perché vorrebbe più referenze di mix di funghi già pronti da cucinare e più varietà in assortimento. I funghi freschi confezionati già puliti, affettati, porzionati o farciti stanno vivendo un piccolo boom di vendita e sono pronti da cucinare in mille ricette".

Giampaolo Ferri è intervenuto affermando che "dal punto di vista assortimentale si può fare sicuramente di meglio, anche se negli ultimi anni in GDO sono stati fatti notevoli passi avanti. Le confezioni devono comunicare, dare consigli per la preparazione. L'offerta è passata dallo sfuso ai confezionati e poi al peso garantito".

"Il consumatore chiede sempre novità e sicurezza alimentare – ha sottolineato **Massimo Longo**. I funghi sono continuamente controllati durante tutta la filiera e, se si tratta di spontanei, devono superare tre livelli di controllo: le campionature dell'Asl di riferimento, un micologo e infine sul punto vendita". "Infatti quando si hanno a scaffale dei funghi spontanei – ha precisato Ferri – occorre che un operatore addetto al reparto frutta e verdura abbia superato un corso di abilitazione con rilascio di relativo patentino".

"Dal punto di vista nutrizionale i funghi – ha illustrato il Professore universitario **Andrea Tarozzi** – sono un alimento ricco di proteine, ipocalorici, con buona presenza di vitamina B12 e con un 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".

La linea di funghi freschi *Sapori del mio Orto* è formata da 14 referenze di funghi mono-ingrediente (Cardoncello, Champignon bianco e crema intero, champignon bianco affettato pronto all'uso e affettato a bistecca, Portobello, Pleurotus, Shitake) e ricettati (Champignon ripieno, ragù di funghi, mix da trifolare, misto di funghi, insalata di funghi e verdure e funghi da forno), pronti da cucinare in tanti modi diversi, dai primi piatti ai secondi e contorni. Distribuiti al retail con un packaging ben identificato ed attento all'ambiente (vassoio di carta riciclata), film traspirabile per una miglior conservabilità ed etichetta personalizzata che identifica i mono ingredienti e le ricette. Tutte le confezioni sono a peso garantito da 300 grammi già selezionati, puliti, sgambati e pronti per la cottura e per alcune referenze anche già lavati e pronti al consumo, i funghi hanno la loro collocazione nei punti vendita nei banchi refrigerati della IV e V gamma. "Per un corretto posizionamento sul mercato – ha spiegato **Ceccarini** – è importante procedere con la definizione di un piano di categoria per l'ortofrutta, suddiviso per famiglie di prodotto in modo da creare un'offerta lineare e semplice al consumatore".

Potete seguire il webinar sul canale Facebook di SIPO

<https://www.facebook.com/siposaporidelmioorto/videos/115729037088199>

Mi piace:

Caricamento...

SIPO

Leggi Anche

Ricette, spunti ed approfondimenti su erbe aromatiche e spezie: SIPO amplia la collaborazione con Lisa Fontana

SIPO investe nella filiera delle erbe aromatiche e spezie

ARTICOLO PRECEDENTE
AMARILLO INOX DIGITAL, PAUSE PRANZO COMODE ED EFFICIENTI CON LA SCHISCIETTA 2.0

ARTICOLO SUCCESSIVO
ROCCA DEI FORTI: IL SUO GUSTO AUTENTICO È ANCHE MILLESIMATO

Dieta Per Eliminare La Pancia

Basta tirare a indovinare. Il quiz gratuito ti aiuta o ottenere il piano giusto!

BetterMe **Apri**

Scrivi un commento

NOME

EMAIL

URL

COMMENTO

PUBBLICA IL COMMENTO

Huusk Cuts Everything Like Butter

Make Paper Thin Slices of Tomato, Cheese, Bread With No Effort at All

70% BIG SALE

Huusk **Open**