

FUNGHI COLTIVATI DEL MONTELLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Funghi coltivati del Montello.



La storia

Definiti nell'antica Roma "cibo degli Dei", i funghi spontanei erano noti come prelibata pietanza già nell'anno 1000 a.C. Fu solo intorno al 1700 che gli orticoltori francesi impararono a coltivarli nelle grotte e nelle cantine. Proprio dalla Francia all'inizio del secolo scorso, fu importata in Italia la coltivazione del fungo: famiglie del bergamasco, del Lazio e del Veneto, erano andate a lavorare nelle fungaie

in grotta nei dintorni di Parigi dove si coltivava un fungo bianco di tipo prataiolo chiamato "Champignon de Paris". Tornati in patria, portarono con sé il loro bagaglio di conoscenza ed esperienza, dando vita alla fungicoltura, che si sviluppò soprattutto nel Veneto.

L'avvio della coltivazione nella provincia di Treviso avvenne negli anni '60, ad opera di alcuni imprenditori che operavano nelle zone del Montello, a Venezzù e a Paese; già negli anni '70 una settantina di aziende locali concorrevano a realizzare oltre il 50% alla produzione nazionale.

Descrizione del prodotto

Sono tre le tipologie di funghi coltivati nella provincia di Treviso:

- prataiolo o "champignon" (*Psalliota campestris*), caratterizzato da cappello bianco e globoso, convesso, con base allargata e diametro medio 8-10 cm;
- pleuroto o gelone o orecchione o sbrisa (*Pleurotus ostreatus*), caratterizzato da cappello di color camoscio-bruno a forma di ventaglio;
- piopparello (*Pholiota aegerita*), caratterizzato da cappello marrone chiaro o scuro, di diametro fino a 10 cm, convesso o piano.

Processo di produzione

Il micelio viene prodotto in laboratorio e poi inoculato su substrato alimentare come paglia di grano e riso, segatura, crusche e simili (nel caso degli "champignon" si usa letame di cavallo arricchito di azoto), con l'aggiunta di pollina, solfato ammonico e farina di soia tostata. L'inoculazione è preceduta da una fase di condizionamento del substrato, necessaria per eliminare microrganismi nocivi e da una pastorizzazione a 60 °C. Il processo produttivo, che avviene sotto tunnel dotati di controllo integrale delle condizioni di temperatura e umidità, prevede la forzatura delle temperature e dell'umidità e l'immissione di ossigeno.

Il prodotto che viene raccolto, selezionato e inviato al confezionamento per la vendita al fresco o all'industria.

Usi

I funghi coltivati si prestano bene per svariati utilizzi culinari. Il più particolare è quello a crudo, con insalata mista o da soli, conditi con olio e limone.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno presso la piccola e media distribuzione in quasi tutto il territorio regionale, soprattutto nella tipologia "champignon".

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, con particolare concentrazione nei comuni di Paese, Trevignano, Carbonera, Vedelago, Pederobba, Moriago e Istrana.

