

FUNGHI DI COSTOZZA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Funghi di Costozza, sbrise.



La storia

La coltivazione dei funghi è una attività agricola relativamente giovane. I primi esempi di realizzazione di coltura in grotta si ebbero a Vicenza, nelle grotte di Costozza, nelle quali già naturalmente esistevano le condizioni climatiche di temperatura ed umidità per lo sviluppo dei funghi.

Alla fine degli anni '50 le prime "fungaie" o "case dei funghi", fecero la loro apparizione e ci fu subito un salto di qualità con l'imposizione del cosiddetto "Sistema Americano": prevede l'uso di ripiani fissi sovrapposti in cui viene sistemato il substrato per la coltivazione.

Nel libro "Bere e mangiare nel Vicentino" si legge: "Fu merito di Giulio Da Schio se dal 1912 queste colture sono diventate una realtà e se ancora oggi vantano rinomanza nel Vicentino, superando indenni la guerra e le innovazioni tecnologiche (le grotte durante la seconda guerra mondiale furono requisite per uso bellico). Negli anni '50 la passione del Conte Alvise Da Schio fece tornare nelle antiche grotte quei funghi bianchi, saporiti e deliziosi."

Descrizione del prodotto

I funghi coltivati nelle grotte di Costozza sono della varietà Piopparello, caratterizzato da cappello marrone chiaro o scuro, di diametro fino a 10 cm, convesso o piano. Il gambo è cilindrico, leggermente affusolato alla base, di color bianco brunastro. La carne è biancastra o bruna, molto soda con odore e gusto gradevole.

Processo di produzione

Le grotte costituiscono un ambiente naturale ideale per la coltivazione di funghi consentendo di evitare gli investimenti strutturali e di produrre anche quando le condizioni climatiche non sono buone, come d'inverno. L'ambiente delle grotte è suddiviso in reparti funzionali con cicli produttivi. Il compost specifico per il "pioppino", si ottiene macinando paglie di grano tenero e duro, paglia di erba medica da seme, stocchi di mais. L'insieme viene miscelato e abbeverato con acqua, successivamente avviene la fermentazione. Il compost viene messo nelle stanze coperto da sacchi di plastica preforati e si insemmina con le spore del fungo, intorno a fine agosto.

L'incubazione dura circa un mese: si tratta di una fase vegetativa del fungo per la quale non avviene nessun condizionamento dell'ambiente. Comparsi i primi carpofori, si aprono le porte degli stanzoni immettendo l'aria necessaria ed eliminando l'anidride carbonica. Il fungo, raggiunta la maturazione (in 8-10 giorni dai primi carpofori), viene raccolto a mano, riposto in cassette di legno ed avviato al mercato.

Usi

I funghi coltivati nelle grotte si prestano bene per svariati utilizzi culinari e presentano caratteristiche organolettiche migliori rispetto a quelli coltivati in serra.

Reperibilità

I funghi di Costozza sono reperibili durante tutto l'anno nella maggior parte dei mercati ortofrutticoli al dettaglio del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Costozza di Longare, in provincia di Vicenza.

