
IL COMMERCIO DEI FUNGHI COLTIVATI

Il DPR 376/95, pur essendo un regolamento relativo ai funghi epigei spontanei, è una norma in parte “ibrida” in quanto contiene anche disposizioni relative ai funghi coltivati: per esempio negli Allegati I e II elenca le specie coltivate di cui è ammessa la commercializzazione. Inoltre “*La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli*” (art. 2). Quindi non è previsto alcun obbligo particolare per poterli vendere e ovviamente non è necessaria la certificazione del Micologo.

Alcune delle specie coltivate commercializzabili si possono trovare anche spontanee, pertanto sono descritte o citate nelle schede del libro; queste specie sono lo Champignon *Agaricus bisporus*, il Piopparello *Agrocybe aegerita*, l’Orecchio di Giuda *Auricularia auricula-judae*, il Gelone *Pleurotus ostreatus*, il Cardoncello *Pleurotus eryngii*. Questi funghi, quando provengono da raccolte di prodotto spontaneo, per essere messi in vendita devono essere accompagnati comunque dalla certificazione, come per tutte le specie spontanee.

Fra quelle elencate nel DPR 376/95 ci sono anche specie che sono presenti sul mercato italiano solo coltivate: il Fungo del muschio (*Volvariella volvacea* = *V. esculenta*), lo Shiitake (*Lentinula edodes*) e la famigliola gialla o nameko (*Pholiota nameko*). Queste, come anche la strofaria (*Stropharia rugosoannulata*), sono brevemente trattate qui di seguito.

I funghi coltivati sono presenti sul mercato anche conservati: secchi, congelati, sottolio, trifolati o diversamente preparati. Per quanto riguarda i sottoli e i trifolati, spesso di tratta di prodotti ottenuti utilizzando funghi in precedenza conservati in salamoia, che vengono dissalati e aromatizzati. In qualche caso, soprattutto per gli “champignon”, esistono prodotti preparati con funghi freschi, che in prevalenza sono di origine nazionale. I funghi coltivati in salamoia (ma anche congelati e secchi) invece sono quasi tutti d’importazione, in particolare da Cina e Vietnam.

Fra i prodotti a scaffale destinati al consumatore finale si trovano soprattutto delle miscele di specie:

- funghi secchi misti: le specie coltivate più utilizzate sono *Lentinula edodes* (che “rende bene” per il colore bianco della carne), *Agaricus bisporus* e *Pleurotus ostreatus*;
- funghi congelati misti: oltre alle 3 specie sopra citate, è molto utilizzata la *Pholiota nameko*, che ha le sembianze di un “chiodino”, pur essendo un fungo ben diverso dalle Armillarie;
- funghi misti sottolio e trifolati: le specie coltivate più utilizzate sono *Pholiota nameko*, *Volvariella volvacea*, *Lentinula edodes*, vari “ceppi” di coltivazione di *Pleurotus ostreatus* (fra cui i cosiddetti “shimeji” o “fiammifero” e “baby pleurotus”), *Agaricus bisporus* e (da alcuni anni) anche *Stropharia rugosoannulata*.

Nei misti a volte vengono inseriti anche funghi spontanei, in particolare porcini. Si ricorda che quando l’etichetta evidenzia la presenza di un ingrediente particolare (es. “misto funghi con porcini”) di questo ingrediente deve essere riportata la percentuale. Per i porcini secchi, anche quando sono un ingrediente nei misti, va riportata la menzione qualificativa.

IL FUNGO DEL MUSCHIO (*Volvariella volvacea*)

Questo fungo, che inspiegabilmente viene chiamato da noi “fungo del muschio”, in Inglese è più onestamente denominato “straw mushroom” (straw = paglia...). Molto coltivato in tutta l’Asia (e non solo), in Italia viene importato quasi esclusivamente dal Vietnam, in salamoia, per essere utilizzato in prevalenza nei sottoli. Il fungo, al momento della comparsa, è avvolto dalla volva, quindi è somigliante a un uovo di piccole dimensioni (1-2 cm). Nel nostro mercato il fungo del muschio è richiesto a volva aperta e con cappello semiaperto, che ha colore da biancastro a grigio scuro.

LO SHII-TAKE (*Lentinula edodes*)

Si tratta di un fungo lignicolo che cresce spontaneo soltanto in Asia; ha cappello molto carnoso, di taglia media, con margine involuto, decorato da piccole squame biancastre su fondo bruno. Le lamelle sono bianche, molto fitte e basse, da adnate a uncinatate. La carne è bianca, soda nel cappello e particolarmente coriacea nel gambo (che quindi risulta non commestibile). Lo shii-take, per importanza e quantitativo prodotto, è il secondo fungo coltivato al mondo, preceduto solo dagli *Agaricus*. L'inizio della sua coltivazione, in Cina, risale a oltre 1000 anni fa, ma il suo sviluppo tecnologico e commerciale è avvenuto in Giappone; da secoli è utilizzato anche nella medicina tradizionale cinese in quanto sembra avere notevoli proprietà farmacologiche. In Italia la sua coltivazione non è molto diffusa perché è poco commercializzato allo stato fresco, mentre invece è presente sul mercato in quasi tutti i misti di funghi secchi, congelati e sottolio.

LA FAMIGLIOLA GIALLA O NAMEKO (*Pholiota nameko*)

Questa specie in Italia non solo non cresce spontanea, ma non viene neppure coltivata; è importata dai paesi asiatici congelata o in salamoia, per poi essere rilavorata o confezionata (in particolare nelle confezioni di funghi misti ma talvolta anche da sola).

La sua grande diffusione commerciale è probabilmente dovuta al suo aspetto e alla somiglianza (a prima vista) con altri funghi cespitosi, in particolare del genere *Armillaria*. Si fa presente che l'uso del nome italiano "chiodini" non è da ritenere corretto per *Pholiota nameko*, in quanto gli usi e le tradizioni attribuiscono questo nome ad *Armillaria mellea* s.l.; pertanto si suggerisce di chiamarla "famigliola", che va bene un po' per tutti i funghi cespitosi, oppure "nameko".

LA STROFARIA (*Stropharia rugosoannulata*)

Il consumo di questa specie è diffuso soprattutto in centro-nord Europa (in particolare

in Germania), mentre in Italia allo stato fresco finora non ha avuto successo sul mercato. Negli ultimi anni invece è divenuta abbastanza importante l'importazione di strofaria in salamoia, per il suo utilizzo nelle miscele di funghi sottolio o trifolati. Forse questo ingresso nel mercato italiano è giustificato più dalla somiglianza con i porcini (gambi ed esemplari giovani) che non dalla reale qualità gastronomica del fungo. Va ricordato che esistono casi di disturbi gastrointestinali dovuti al consumo di *Stropharia rugosoannulata* spontanea, raccolta su compost utilizzato come concime nelle aiuole cittadine (o in altri luoghi più o meno inquinati). Ciò è probabilmente all'origine della fama di sospetta tossicità che in Italia continua a permanere su questa specie, nonostante il fungo proveniente da coltivazione sia ormai consumato, ogni anno, da milioni di persone.

ALTRI FUNGHI COLTIVATI

Molti altri funghi che nel mondo sono coltivati per l'alimentazione umana, non sono presenti nel nostro mercato e non sono compresi negli elenchi della nostra attuale normativa. Così è per *Flammulina velutipes*, *Auricularia polytricha*, *Tremella fuciformis* e altre specie che arrivano in Italia, in stato essiccato o diversamente conservato, perlopiù destinate alle comunità cinesi residenti nel nostro paese. Allo stato fresco questi funghi coltivati da noi non si trovano, mentre è abbastanza diffuso nella vicina Francia (e potrebbe espandersi in Italia) il commercio del "pied-bleu", *Lepista nuda* s.l.

Si rammenta che per la commercializzazione di "altre specie" (rispetto a quelle elencate) di funghi freschi spontanei e coltivati, e di funghi secchi e diversamente conservati, provenienti da altri Paesi, occorre una certificazione di commestibilità della competente autorità del Paese di origine. Di recente (gennaio 2011) in Ministero della Salute ha disposto che i funghi d'importazione da paesi terzi debbano essere sottoposti al controllo degli Ispettorati micologici per accertare la specie di appartenenza (quindi la corrispondenza con i documenti commerciali) e la relativa commestibilità.