

In campo, alla scoperta del Fungo

Scritto da Foglie TV | 28 Ottobre 2022



Sabato 22 e domenica 23 ottobre è andata in onda su un panel di emittenti televisive, una nuova puntata di “Puglia Verde”, trasmissione dedicata all’agricoltura, all’agroalimentare e all’enogastronomia del Tacco d’Italia. All’interno della puntata vi è stata la rubrica “In Campo”, realizzata in collaborazione con Foglie Tv, che ha riservato un approfondimento dedicato a sua maestà “il Fungo”.

Ad attenderci in campo a Rutigliano, in provincia di Bari, c’erano il dott. Donato Fanelli ed il titolare dell’azienda Fungo Puglia, Gianvito Altieri, per parlarci di tutte le varie tipologie di fungo che producono nella loro fungaia.

In Puglia i luoghi dove più si concentra la raccolta dei funghi è nel territorio della Murgia e tra le tante varietà a farne da Re, con il suo bel cappello è il fungo CARDONCELLO.

Il poeta latino Orazio, che li assaggiò durante un viaggio in Lucania, li ha definiti, “cibo per gli Dei” e nel medioevo era ritenuto un potente afrodisiaco in grado di condurre al peccato i pellegrini e per questo vietato in alcune osterie.

I funghi coltivati sono disponibili tutto l’anno mentre quelli di bosco, invece, solo nel periodo che va dalla primavera all’autunno, a seconda delle specie.

Tra le varietà coltivabili in Puglia troviamo il Cardoncello, il Plerotus Ostreatus e Champignon bianco e crema.

I funghi coltivati sono venduti sfusi oppure confezionati in vaschette pesate e chiuse, dove si posso trovare funghi anche già affettati. I mercati di riferimento sono per la maggiore Italia ma anche Estero.

La bontà dei funghi ed il loro gusto impareggiabile li rende perfetti per accompagnare ogni pietanza autunnale. Fritti, arrostiti, gratinati, trifolati o mangiati a carpaccio sono da sempre i conquistatori di ogni palato.

Ottimo come alimento per le diete ipocaloriche, in quanto è costituito per il 90% di acqua, il 5% di zuccheri, il 4% di proteine e solo lo 0,7% di grassi, inoltre è ricco di di aminoacidi essenziali e vitamine.

Da Ottobre a Dicembre, in varie località pugliesi si organizzano sagre e feste di paese dove poter gustare il re indiscusso dell’inverno preparato secondo le tradizioni locali.

Con in campo è tutto alla prossima puntata!