MalpensaNews

Shiitake, il fungo del benessere a chilometro “vero”

Maria Carla Cebrelli · Wednesday, June 19th, 2019

La cucina del benessere ha un alleato in più, con **le radici ai piedi della verde Val Grande**, le origini dal sapore orientale e **la mente e il cuore in provincia di Varese**.

Il fungo ***Shiitake*** (*Lentinula edodes*) è il prodotto di punta dell’azienda **ioBoscoVivo di Vergiate** che integrando l’attività agricola a quella di ricerca e sviluppo, offre un alimento funzionale “made in Italy”, biologico certificato e ottenuto grazie a un metodo di coltivazione unico che lo rende **particolarmente ricco di sostanze preziose** per l’organismo e in particolare di **vitamina D**.

Nell’era dei *superfood* e della consapevolezza che il benessere si basa innanzi tutto su ciò che mettiamo sulla nostra tavola, questa azienda ha voluto cercare di compiere un ulteriore passo in avanti producendo non solo un cibo sano, ma un cibo sano di eccellenza: «Quella dello *Shiitake* è una produzione piccola ma di grande qualità – spiega **Luigi Panno**, direttore di IoBoscoVivo -. Questo prezioso fungo viene coltivato nei nostri appezzamenti di Mergozzo, in un’area particolarmente favorevole, **all’aperto e secondo le regole della produzione biodinamica**. Grazie alla luce solare, il fungo si arricchisce ulteriormente di vitamina D, ingrediente importante per la nostra salute. La lavorazione con **l’essicatura a 37 gradi**, che mantiene inalterate le sostanze nutritive, ne fa un alimento di eccellenza che, oltre ad essere gustato fresco, in forma di insaporitore o essiccato può essere utilizzato per arricchire i piatti che più amiamo».

Questa realtà imprenditoriale è parte di un gruppo più ampio guidato da un’impresa di elettronica, **la Prevent Pcb di Vergiate che ha portato il bosco in azienda, nel vero senso della parola.** IoBoscoVivo fonda le sue origini nella volontà di investire in settori legati alla sostenibilità, la natura, la salute e i benessere in un’ottica responsabile e di attenzione all’ambiente.

Il fungo “medicinale nutraceutico” *shiitake* è il prodotto alla base della nuova linea di insaporitori che ioBoscoVivo ha messo a punto nei suoi laboratori e **presentato questa mattina nella sede di via Sempione 26**. «Questi prodotti racchiudono la nostra filosofia aziendale, basata su alcuni valori in cui crediamo molto» ha illustrato **Silvia Bertesago**, rappresentante legale dell’azienda. «Il rispetto dell’ambiente, lo studio prodotti per la cura e il benessere e la realizzazione di orti botanici micologici finalizzati all’educazione dei bambini sul mondo vegetale, sono i pilastri della nostra attività».

Lo **show cooking** a cura dello **chef Giovanni Rota**, ha offerto alcuni spunti utili per abbinare gli shiitake ai piatti della cucina italiana da abbinare anche a vini di qualità, come quelli della **Tenuta Montemagno**, i cui prodotti hanno accompagnato la degustazione odierna: dai grissini con farina di *shiitake* ai frollini salati *shiitake* e mandorle, dal pollo con *curry* e *shitake* al cocco, agli aperitivi di salmone e *shiitake* ai semi di canapa. La creatività, in poche parole, può spaziare dagli aperitivi al dessert.

«L’idea di fondo è quella di offrire ai consumatori la possibilità di utilizzare questo prezioso alimento senza stravolgere le proprie abitudini alimentari – ha precisato **Maura Pasini**, tecnologa alimentare -. Sappiamo che la vitamina D ha un ruolo straordinario per la vitalità, l’energia, il sistema immunitario e la salute del nostro corpo tanto da essere considerata alla pari di un superormone. Purtroppo però, l’alimentazione e gli stili di vita che ci portano a trascorrere molto tempo in ambienti chiusi, non ci consentono di assumerne la quantità raccomandata. Questo prodotto è una valida alternativa».

This entry was posted on Wednesday, June 19th, 2019 at 3:58 pm and is filed under Economia, Life, Turismo
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.