

17 Marzo 2021

Consorzio Nord Est Funghi di Treviso - Conef

Champignon, i funghi a filiera corta sempre freschi

In Veneto il Consorzio Nord Est Funghi di Treviso è il produttore di riferimento dei prataioli. Con il loro sapore fresco e delicato sono perfetti ingredienti di numerose ricette



Veneto

Gli **champignon**, bianchi prataioli, sono i funghi che hanno ormai conquistato le tavole del Veneto e di tutt'Italia. Merito della loro versatilità e dal loro sapore fresco. La produzione italiana di funghi si avvicina alle centomila tonnellate, di cui più della metà è coltivata nel Veneto. Fra le varietà più coltivate c'è appunto lo champignon, ovvero il campagnolo. Oltre che buoni, i funghi veneti sono sani, a filiera corta e sempre freschissimi. A testimoniarlo abbiamo chiamato **Marco Nadai**, responsabile commerciale di Conef, Consorzio Nord Est Funghi con sede a Zero Branco di Treviso e produttore di riferimento proprio dei prataioli.

La richiesta di questi funghi è cresciuta col tempo e oggi si stanno premiando la **qualità e la buona pezzatura**. Lo rileva Opo (Organizzazione produttori ortofrutticoli) Veneto e viene confermato dai coltivatori come Marco, titolare dell'azienda **Menin Funghi** di Tisoi, alle porte di Belluno, vicepresidente di Opo Veneto: "Dall'estero arriva meno prodotto e quindi la richiesta interna è più sostenuta. La coltivazione di funghi nel Veneto cominciò negli anni Cinquanta del secolo scorso, partendo proprio con il prataiolo, il re dei funghi coltivati, comunemente chiamato champignon".



Lo champignon di medie dimensioni ha un sapore inconfondibile, molto apprezzato in cucina grazie al gusto **leggero e delicato**. È il fungo in assoluto più popolare e consumato, riconoscibilissimo per il colore bianco, ha poche calorie e tanta vitamina, perciò risulta ottimo nelle diete dimagranti.

Sono i soci produttori a garantire la qualità dello champignon, le cui confezioni sono spesso dotate di ricettari e hanno dimensioni differenti. Si va dalle vaschette di 500 gr. al cestino di 1 kg, fino alle cassette di 3 kg.

A produrli e distribuirli è il consorzio Conef. «Sembra ieri» spiega ancora Marco «invece sono già passati vent'anni dal momento in cui un gruppo di aziende dislocate tra Veneto e Friuli, tutte operanti nel settore della fungicoltura professionale, decide di aggregarsi con lo scopo, collaborando strettamente tra di loro e con una regia centrale, di fornire ai propri clienti un servizio migliore che possa portare qualità e costanza di fornitura di tutte le varietà di funghi coltivati richieste dal mercato?».

È così che nel 2001 (vent'anni oggi) nasceva il Conef diventando di conseguenza il maggior polo produttivo/commerciale a livello nazionale di quel tempo. «Vent'anni sembrano volati» riprende Marco «ma in realtà, se ci guardiamo alle spalle, ci rendiamo conto di essere stati parte integrante e attiva di quasi un quarto di secolo di cambiamenti, ribaltoni, successi e delusioni. Ovvero dell'evoluzione che oggi rappresenta la fungicoltura moderna. Certi dell'importanza della cooperazione, abbiamo trascorso gli ultimi nove anni sotto un unico nome, che rappresenta una delle più grandi Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli del Veneto, mantenendo sempre, se pur non visibile, il nostro marchio e le nostre radici, la nostra filosofia aziendale». La decisione di rimanere con il loro nome, Conef, ha un significato preciso, che Marco spiega così: «L'evoluzione avvenuta negli ultimi anni nel nostro settore ci ha portato ad avere necessità e strategie che molto si distanziano da quelle che caratterizzano tutti gli altri prodotti ortofrutticoli, portandoci quindi alla scelta di ritornare sul mercato con il nostro nome originario (Conef), con l'obiettivo di canalizzare tutti i nostri sforzi e ciò in cui fermamente crediamo in quelle che sono le esigenze della fungicoltura?».

I produttori come Marco mirano a valorizzare le **qualità organolettiche e salutistiche** del fungo e a

evidenziarne la salubrità e i **criteri di coltivazione innovativi** e rispettosi dell'ambiente.

I funghi sono alimenti **ricchi di proprietà nutritive**, di fibre, di proteine e di vitamine. Fanno bene alla salute e trasmettono benessere.

Opo Veneto assicura la qualità della produzione in termini di **provenienza dei funghi**, bontà del *compost* del letto primario di coltivazione, origine dei terreni e ciclo produttivo in ambienti chiusi e protetti.



Ad oggi Conef conta la partecipazione di **sei aziende socie** e altrettante con collaborazione esterna, copre tutto il panorama delle varietà coltivate di funghi ed è in grado di soddisfare le svariate necessità, dal semplice mercato ortofrutticolo alle più complesse della Gdo.

In cucina lo champignon si presta a piatti come tagliatelle, pasticci, arrostiti di carne, crostacei e torte salate. Basta semplicemente uno spicchio d'aglio, un filo d'olio extravergine d'oliva, il fuoco vivo finché i funghi si ammorbidiscano, una spruzzata di prezzemolo, un pizzico di sale ed ecco servita in tavola una bontà sopraffina, ricca di antiossidanti, senza eccessi di apporto calorico. Ma lo champignon è **ottimo anche crudo**, in insalata o servito come un carpaccio con piccole scaglie di Parmigiano-Reggiano, noci e qualche goccia di aceto balsamico. Si cuoce in tre minuti, trifolato o abbinato ad altre verdure, carni bianche o pesce. Speciale nelle zuppe, è anche un'ottima base per risotti e omelette.
