



BASSANO IN TEVERINA - Unire la Tuscia e la Murgia creando un progetto imprenditoriale capace di "importare" nel Lazio uno dei funghi coltivati di maggior pregio: il cardoncello.

E' il sogno di Federica e Nicola, due giovani enologi che dopo aver approfondito studi sul metabolismo fungino hanno messo a frutto i propri studi dedicandosi alla coltivazione in serra del pregiato frutto della terra, lanciando anche uno speciale kit per produrlo in casa (vedi il video sull'azienda e sulla sistemazione del kit nel nostro canale [You tube](#) o nella [video Gallery](#)).

La campagna viterbese è diventata così protagonista, e tra ulivi secolari è nata nel 2009 una serra perfettamente costruita per dare al cardoncello la luce, leggermente oscurata, e l'aria di cui necessita per nascere e svilupparsi.

L'azienda agricola Amicone li coltiva con cura, preservandola dagli insetti in modo tradizionale, attraverso trappole cromotropiche, verificandone la crescita, impeccabilmente scaglionata, e nebulizzando il necessario. Nel tempo previsto e con una nutrizione basata solo su terra e paglia, cresce e arriva a maturazione un fungo calloso, che non perde polpa con la cottura, molto dolce e nutriente, con proprietà medicinali che lo rendono utile per combattere il colesterolo. Il prodotto raccolto viene portato dall'azienda Amicone nei punti vendita di Campagna amica Coldiretti, soprattutto sul mercato romano.

Diverso il discorso per il kit, che la giovane azienda agricola prepara e mette a disposizione di chi ha il piacere di farsi una piccola fungaia a casa, posizionandolo in giardino e balcone, nei mesi non troppo freddi, o in casa. Il kit è composto da due balle di substrato già pronte, con inoculato il micelio di *Pleurotus enungii*, nome scientifico del fungo, e la terra per permetterne lo sviluppo. Il kit (nel video è presente la spiegazione), completo di istruzioni, è disponibile in tutti i punti vendita del Cap, Consorzio Agrario Provinciale Viterbo, con istruzioni dettagliate e qualche consiglio per la cucina.

L'azienda agricola Amicone presta anche molta attenzione all'ecologia, attraverso l'utilizzo di un packaging ecologico del kit di coltivazione, completamente riciclabile, non utilizza

antiparassitari, catturando gli insetti con trappole cromotropiche, e per questo ha avviato un progetto Biodiversity della Comunità Europea, prendendo un impegno di Responsabilità sociale di impresa.

L'azienda produce funghi cardoncelli freschi (da settembre a maggio), olio extra vergine d'oliva, olio al limone (con frutto proveniente dalla Sicilia), cardoncelli arrosto e trifolata di cardoncelli, oltre al kit di coltivazione.

Per informazioni e degustazioni è possibile contattare l'azienda: amicone.pacella@yahoo.it

Teresa Pierini