

FunghInSalute: una filiera integrata per la produzione in continuo



Le specie fungine *Pleurotus eryngii* (cardoncello), *Agrocybe aegerita* (pioppino) e *Lentinula edodes* (shiitake), sono funghi edibili dalle pregevoli proprietà organolettiche, con qualità nutrizionali e funzionali di notevole interesse.

La produzione di *P. eryngii* rappresenta un'eccellenza del comparto ortofrutticolo lucano, con una produzione di circa 25% rispetto a quella

nazionale.

Il processo di sviluppo del settore micologico in Basilicata è stato alimentato in modo costante e progressivo da circa un ventennio, attraverso **un'integrazione sinergica tra il settore produttivo, della trasformazione e commercializzazione, e quello della ricerca e sperimentazione**, sia pubblica (CREA e Università) sia privata (Bioagritest Srl).

Il gruppo di lavoro iniziale costituito dal centro di ricerca **Bioagritest** e da **Cardopan**, azienda produttrice di pani infungati, si è nel tempo arricchito attraverso il coinvolgimento di altri partner fino alla costituzione del **Gruppo operativo (GO) del Partenariato Europeo per l'Innovazione FunghInSalute** e il conseguente sviluppo del progetto pilota «Innovazione tecnologica e di processo per la produzione in continuo di funghi coltivati in biologico e/o integrato ». Tale processo ha consentito in definitiva la creazione di una vera e propria filiera integrata.

Il progetto FunghInSalute ha soddisfatto i seguenti **fabbisogni di innovazione**:

- diversificazione produttiva;
- aumento della produzione per unità di massa del substrato e di superficie di produzione; risparmio idrico;
- forte riduzione di emissione di CO₂; miglioramento delle condizioni di lavoro;
- miglioramento del processo produttivo per ridurre l'incidenza delle malattie del fungo;
- sviluppo di nuovi substrati colturali per il miglioramento quali-quantitativo del prodotto con particolare riguardo all'incremento delle sostanze bioattive nei carpofori, nell'ambito dell'economia circolare per la valorizzazione dei sottoprodotti o scarti agricoli e forestali;
- riduzione dei costi energetici e di produzione in generale; standardizzazione e certificazione del ciclo produttivo e della qualità del prodotto;
- abbattimento della stagionalità; ottenimento della certificazione biologica.

Risultati raggiunti grazie alla cooperazione

I risultati ottenuti (introduzione di nuove specie fungicole, produzione destagionalizzata in ambiente termo-condizionato, utilizzo di nuovi substrati di coltivazione, arricchimento dei carpofori con sostanze bioattive, ecc.) hanno consentito di raggiungere gli obiettivi di **migliorare la leadership produttiva nel settore micologico degli operatori della Basilicata**, aumentandone la capacità contrattuale nell'orto-frutticoltura della regione.

Le **innovazioni di prodotto e di processo** sono state ottenute attraverso un'azione sinergica e integrata tra i partner. In particolare, quelli scientifici hanno accompagnato il processo di innovazione strutturale delle aziende agricole che hanno integrato gli investimenti realizzati, oltre che con risorse proprie, con progetti realizzati nell'ambito di diverse misure (Misura 16 del Psr Basilicata 2014-2020 Cooperazione, Misura 4.1 del Psr Basilicata 2014/2020 Investimenti nelle aziende agricole), generando l'**investimento nel settore di diversi milioni di euro**

I risultati ottenuti nell'ambito del progetto FunghinSalute (PSR 2014/20 Regione Basilicata, Mis. 16, Sottomis. 16.2 Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie, CUP G29J21005620006) saranno illustrati nell'ambito del convegno finale che si terrà il 18 ottobre 2024 presso l'Hotel Giubileo Località Rifreddo, Pignola (PZ), organizzato dal Centro di ricerca Bioagritest, capofila del progetto.

Enti che hanno partecipato al progetto

Università ed enti di ricerca

- Bioagritest srl Centro interregionale di diagnosi vegetale, Pignola (PZ) (capofila)
- CREA-CI, Caserta
- Dip. per l'Innovazione Umanistica, Scientifica e Sociale (DiUSS), Unibas, Potenza

Imprese agricole

- S.A. Terramia srl, Potenza
- Terra Mia di Coluzzi Teresa, Potenza; SAS Cardopan Food, Tolve (PZ); Az. agricola Colucci Paola, Sant'Angelo Le Fratte (PZ)
- Az. agricola D'Andrea Saverio Fabrizio, Acerenza (PZ)
- Pani e funghi S.A. arl, Acerenza (PZ)
- Con.Pro.Bio. Lucano, Acerenza (PZ)