

## I funghi di Costozza

Scritto da Damiano Savin

---



### I FUNGHI DI COSTOZZA

#### TRA STORIA E LEGGENDA

Sui Berici la coltivazione dei funghi rappresenta un'attività agricola molto specializzata e relativamente recente. Le prime coltivazioni furono praticate a Vicenza nelle grotte di Costozza già alla fine dell'Ottocento. L'aspetto più originale della produzione di Costozza è la coltivazione del fungo in grotta. Qui si vengono a creare infatti condizioni climatiche fresche e asciutte ma soprattutto costanti alla coltura dei funghi.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

Tra le diverse tipologie di funghi qui vengono coltivati in particolare il Prataiolo, il Pleuroto e il Piopparello. La produzione di funghi nel Vicentino non si limita alla sola area di Costozza e dei comuni limitrofi, ma esistono importanti realtà di fungicoltura nella zona di Cison del Grappa e di Sovizzo dove vengono prodotti Champignon, Prataioli e Pleurotus.

## I funghi di Costozza

Scritto da Damiano Savin

---

Caratteristiche nutrizionali: I funghi sono un prodotto ricco di proteine (ne contengono in quantità superiore alle patate o agli spinaci) e povero di grassi e, quindi, indicato nelle diete ipocaloriche.

### PRODUZIONE

La coltivazione dei funghi di Costozza prevede l'utilizzo di compost (il terreno di coltura) e in particolare di paglie di frumento tenero e duro, di paglia di erba medica da seme, di stocchi di granturco e di altre fibre vegetali, come la fibra di lino.