Azienda Funghi bio di Mauro Benati

Via Emilia Levante, Località Gratusa, 40026 Imola (BO)

Produttore: Mauro Benati

Superficie agricola utilizzata: 0,4 ettari

Contatto telefonico: 340466101uno E-mail: mauro.benati9[at]gmail.com Sito web: shiitake.funghibio.org



Presentazione

Mauro Benati, sposato con figli, provengo da 20 anni di ristorazione e dal 2000 al 2005 mi sono dedicato all'agricoltura biologica, coltivando ortaggi e pesche. Da fine 2014 mi trovo in mobilità (grazie alla legge Fornero) per cui ho cercato di ripartire con una mia attività e da aprile 2016 sono a proporre funghi Shiitake biologici a km. 0 nel rispetto dell'ambiente. Con piacevole sorpresa ho scoperto le grandi proprietà del fungo Shiitake; quelle curative (B12, Omega3, etc.) e la sua versatilità in cucina (dal sapore molto simile al nostro porcino) e me ne sono innamorato. Visto che, ancora oggi, è molto raro da trovare fresco ho deciso di dedicarmi totalmente alla sua coltivazione, in modo da poterlo anche divulgare al massimo, attraverso conferenze pubbliche. Attualmente ho due serre di quasi 100 mq. l'una, su un terreno incolto da anni di 3.800 mq. vicino a Imola. I miei funghi all'origine, sono certificati Biologici da ICEA e per il 2017 completerò la certificazione anche per le serre.

Nella linea iniziale di produzione dei funghi biologici, nel momento dell'inoculazione, non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi, come da regolamento ICEA per la difesa delle colture, ma si agisce in modo preventivo con l'utilizzo di substrati ad hoc prodotti da paglie e foraggi provenienti da coltivazioni biologiche. Questo è molto importante... per non avere pesticidi all'interno dei ballini dove nasceranno poi i funghi che mangeremo!

Dettaglio produzione

Orto

Superficie complessiva: 0,2 ettari

Principali produzioni: Zenzero, topinambur, batata, curcuma (in via sperimentale)

Collaborazioni stabili: per seccare i miei funghi collaboro con l'azienda Podere Calcignano di

Perasti Camillo (Modigliana). Faccio parte del circuito Genuino Clandestino.

Fungaia

Superficie complessiva in m²: 200

Principali produzioni: Shiitake, Pioppini

Prodotti offerti: Funghi

Ingredienti non autoprodotti: Aglio e olio dai produttori di Campi Aperti.

Mercati: XM24, VAG, Savena, Labas, Piazza Verdi