



Nelle grotte di Marino la prima fungaia a Km0



Fungaia a Marino

L'idea è del Sig. Adriano Moretti, quella di realizzare una fungaia naturale al centro storico di Marino. I locali di via Paolo Mercuri 23, che vedranno la loro inaugurazione sabato 11 aprile a partire dalle ore 18:00, hanno la peculiarità di avere accesso a delle grotte nel sottosuolo della cittadina castellana, laddove sono state allestite le apposite nicchie ove coltivare e far crescere varie tipologie di funghi. L'ambiente ideale con la giusta temperatura ed il perfetto grado di umidità sono il miglior luogo possibile per la crescita dei funghi da gustare poi sulle nostre tavole di tutti i giorni. Il progetto è quello di costruire una filiera di vendita al dettaglio ed agli esercenti ristoratori di funghi a Km0, dal produttore al consumatore, con un risparmio netto rilevante per gli acquirenti dello stesso. L'impresa a carattere familiare è una scommessa basata sulla fantasia e sulla tradizionale attitudine enogastronomica del territorio dei Castelli Romani, la quale permetterà anche di poter sviluppare un circuito virtuoso capace di creare anche alcuni nuovi posti di lavoro per coloro che volessero farsi venditori del prodotto presso ristoranti e locali dell'area. "Ho due figli – dichiara Adriano Moretti – e con grande fantasia e accurato studio, credo che i margini che offre questo tipo di attività, in particolare l'agricoltura a Km0 siano assai ampi, il tutto col massimo rispetto del consumatore e della qualità del prodotto, incommensurabilmente superiore rispetto ad un qualunque fungo venduto all'ingrosso". Ancora una volta è dai borghi che arrivano echi di quella fantasia ed ingegno italico che ha fatto grande l'Italia mediante quel tessuto di micro impresa, a carattere familiare che, con capacità e competitività, sa stare sul mercato accettando la sfida dell'innovazione.

[Read More](#)
