

# In mezzo ad un orto botanico la fungaia

– Un bosco di duemila pini. Tigli per ricordare la cittadina trentina Tione (che prende il nome dalla nobile pianta), i faggi (altra pianta per mantenere vivo il legame sempre col Trentino). Varietà di erike. Viburni. Meli selvatici. Un gigantesco gelso. Magnolie. Alloro. Sassifere. Querce (alcune giunte dalla Germania, in ricordo dei viaggi). Ed una varietà infinita di altre piante e fiori. In mezzo al giardino davanti agli uffici un campo da tennis, riservato anche ai dipendenti. In mezzo alle piante ed ai fiori, messi giù a centinaia ogni anno, con punte da migliaia, ci sono le 40 serre della Fungar. Sede a Coriano, è una delle aziende italiane leader per la produzione di funghi: prataioli e pleurotus, le varietà. Impiega 50 persone, più i quattro titolari, fattura 3 milioni di euro, ed esporta un quarto della produzione, la Grecia il mercato estero principale.

Dietro questo autentico modello di azienda, con la musica anche nelle serre, ci sono due famiglie trentino-romagnole. Dei quattro coniugi tre giungono dal Trentino ed uno è romagnolo. Trentini sono Loredana Alberti e Tomaso Simoni, trentina Maddalena Zortea, romagnolo il marito, Massimo Magnani. La presenza trentina a Coriano è dovuta al caso. Breve storia. La Fungar nasce nel '78, grazie all'intraprendenza di un gruppo di albergatori ed imprenditori di Riccione e Misano. Tirano su 22 serre (che diventano 32 l'anno successivo), ma dopo alcuni anni l'attività arranca. Insomma, non funziona. L'azienda romagnola acquista in Veneto, Treviso, il substrato dove si coltivano i funghi. Lassù ci sono quattro soci ed una situazione in fermento e cose da sistemare: o noi o voi. Gli altri decidono di acquistare l'azienda.

A Coriano, per cercare di mettere in carreggiata la struttura, sono alla ricerca di un socio. Siamo nel dicembre dell'80; ai

trentini va il 14 per cento. Così i funghi vengono coltivati da chi ci è dentro da una vita.

Nei 10 anni successivi, i soci fondatori escono. Restano i soli coniugi Simoni-Alberti, ai quali si affiancano i Magnani-Zortea, già inseriti come dipendenti.

La particolarità dei titolari è che vivono in un'abitazione dentro l'azienda; alcune volte la settimana mangiano insieme e sono presenti su campo del lavoro 18 ore al giorno: i funghi richiedono attenzioni particolari.

Una data importante, da svolta, è l'81. Il composto a base di paglia sul quale proliferano i funghi inizia ad essere prodotto in casa e vengono costruite altre 10 serre.

Fino all'84, alla Fungar si alleva un solo fungo il pleurotus che è uno stagionale; si produce da settembre a maggio, lasciando un vuoto produttivo durante i mesi estivi. Nell'84 si iniziano a coltivare i funghi prataioli: tutto l'anno.

Oggi, a Coriano si producono 2 milioni di chili di funghi; il 70 per cento sono i prataioli. Le ragioni del successo? Afferma la signora Loredana: "La perseveranza e la costanza oltre alle nozioni tecniche". Il marito Tomaso Simoni è un agronomo e si occupa di funghi da una trentina d'anni.

Futuro? Crescere attraverso nuove stanze di coltivazione per le quali si aspettano i permessi del Comune di Coriano e di cimentarsi con lo sviluppo agri-turistico. Infatti, attorno all'orto botanico con serre ci sono 30 ettari di terra di proprietà; 5 ettari e mezzo sono vigneti.