



Qualora al piede del gambo si manifesti invasione di parassiti, eliminiamo tutta la parte colma di forellini. La cuticola del cappello e la parte fertile (tubuli nei boleti, lamelle, etc.) racchiudono più aroma e gusto di qualsiasi altra parte del fungo, per cui non dovrebbero essere eliminate. Ci sono però eccezioni normalmente indicate sui libri nella descrizione delle singole specie: ad esempio si asporta la cuticola dei pinaroli e dei laricini che, altrimenti, in cottura farebbe una sgradevole schiuma vischiosa; si eliminano i tubuli troppo intrisi d'acqua o marcescenti. I tubuli dei porcini provocano in cottura la formazione di una salsetta che, se eccessiva, non a tutti piace: in tal caso ne possiamo asportare una parte, ma non li buttiamo, li utilizziamo per fare gnocchi verdi, per insaporire purea di patate, per allestire fumetti ai funghi adatti ad aromatizzare brodi e sughi. Il gambo va eliminato solo se legnoso o eccessivamente fibroso.

Una volta puliti, i funghi vanno assolutamente lavati, prima in immersione in acqua fredda, interi e per pochi minuti, poi sotto il getto dell'acqua corrente. Se il fungo è molto spugnoso si lava solo sotto acqua corrente, se è molto fragile solo in immersione. Se la ricetta prevista richiede l'uso di funghi interi ed abbiamo il dubbio che all'interno possano essere attaccati da qualche piccola larva, è opportuna un'immersione più prolungata in acqua fredda e sale (che tuttavia fa loro perdere in qualità) o meno prolungata con bicarbonato.

Per interrompere il processo di alterazione dei funghi è utilissima una precottura immediata, evidentemente non possibile se è nostra intenzione (nel qual caso vanno consumati entro le 24 ore) mangiarli crudi, fritti o in graticola. Se invece vogliamo infoiarli o cuocerli comunque in sughi, intingoli, risotti etc., è sufficiente tagliarli nel formato preferito e metterli in tegame basso a freddo con il sale, il burro o l'olio extravergine d'oliva, eventualmente l'aglio o altri aromi. Con la fiamma alta si fa loro svolgere l'acqua di vegetazione, si abbassa il fuoco e si lascia evaporare al 50%, poi si tolgono dal fuoco e si mettono in frigorifero; così fermati si serbano intatti per almeno una settimana. I funghi non si debbono mai (se non si vuole trasformare una leccornia in cartone insipido e se non si vogliono correre rischi seri) congelare crudi. Invece precotti nel modo indicato prima (usando però solo burro e non olio) si possono congelare in vaschette da porzione per circa tre mesi. La conservazione in salamoia dà pessimi risultati, invece molte specie si adattano benissimo all'essiccamento o al sott'olio; nel primo caso otteniamo un'ottima spezie, ideale anche da spolverizzare e usare direttamente in tavola. E' opportuno però lavare (ed asciugare) i funghi interi prima di affettarli e metterli a seccare, perché la maggior parte del loro aroma si concentrerà nell'acqua di ripresa che, se i funghi sono puliti, si potrà usare dopo averla ben filtrata. I funghi sott'olio si preparano facendoli sbollentare per 10/20 minuti in acqua e aceto (al 50%) con molto sale ed aromi. Dopo un'accurata asciugatura si conservano in olio extravergine d'oliva. E' indispensabile non esporre i vasetti alla luce.



L'aglio, il prezzemolo, l'argento diventano neri a contatto con i funghi velenosi?  
Assolutamente no: la mortale Amanita phalloides, ad esempio, non provoca affatto questa "magia", mentre la provocano alcuni boleti perfettamente eduli. Non è neppur vero che siano velenosi tutti i funghi che cambiano colore al taglio, o siano buoni quelli con polpa che resta candida. In pratica sono falsi tutti i pregiudizi popolari con cui si pretenderebbe di identificare gli esemplari pericolosi. Non è neppure utile - a parte la crudeltà dell'operazione - l'assaggio al gatto o al cane, e per almeno tre motivi: il loro sistema gastrointestinale è diverso dal nostro; se li obblighiamo a mandar giù qualcosa di tossico è assai probabile che vadano poi a vomitare di nascosto; e soprattutto: i funghi più velenosi manifestano i primi sintomi a distanza di molto tempo, finanche 15/20 giorni dopo il pasto!