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 insa-porire 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' indi-spensabile non esporre i vasetti alla luce.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150

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!

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150