



## A CHI MOSTRIAMO I FUNGHI DI DUBBIA COMESTIBILITÀ'?

L'unico sistema certo per non sbagliar fungo è la conoscenza botanica delle singole specie. Un buon libro può fornire il campanellino d'allarme, può dirci quali particolari andare ad osservare, ma la nostra flora fungina comprende almeno 20000 specie abbastanza appariscenti da poter essere raccolte e nessun libro ne riporta così tante. E' quindi indispensabile l'esperienza sul campo con l'ausilio di veri esperti. Ma dove li troviamo? Nei gruppi micologici come il nostro, associazioni spontanee presenti un po' dappertutto che, generalmente, si radunano tutti i lunedì sera esaminando uno per uno i funghi raccolti dai singoli soci, organizzando corsi, gite, mostre micologiche. Non è difficile individuare il gruppo micologico più vicino a casa nostra: basta fare attenzione, sulla stampa locale, alle notizie riguardanti le mostre, manifestazioni molto utili per imparare e dove si possono incontrare le persone giuste per avere l'indirizzo dei gruppi.

## SUA MAESTA' IL PORCINO

La stragrande maggioranza dei fungaroli italiani ha la mania del porcino. Non così all'estero, dove il porcino è un fungo tra tanti. Ci sono almeno due motivi validi che giustificano questa differenza di gusti: i porcini che crescono in Italia sono molto più buoni di quelli che spuntano in altri paesi; la nostra cucina, priva di sovrapposizioni, esalta meglio il gusto e l'aroma di questo gruppo di funghi.

## MA CI SONO FUNGHI PIU'BUONI DEL PORCINO?

Il mondo dei funghi è assai più vasto di quello delle piante superiori, affermare quindi che il porcino è più o meno buono dell'ovolo o del gallinaccio è come sostenere la superiorità del pomodoro sulla melanzana o il peperone. Anzi, queste tre verdure sono strette parenti, tutte Solanacee, quei tre funghi appartengono a famiglie lontanissime tra loro. Si può invece fare una classifica a seconda della ricetta prescelta. Ad esempio il porcino non è adatto alla cucina che prevede aggiunte di panna, besciamella, fondi bruni e salse varie. Invece le spugnole o i gallinacci sono eccezionali anche per la cucina tradizionale alla francese. Aldilà comunque della qualità gastronomica, la scelta dei funghi da portare in tavola dipende soprattutto dalle capacità micologiche del raccoglitore.

## SI POSSONO MANGIARE I FUNGHI CRUDI?

Generalmente i funghi non si debbono mangiare crudi perché, quand'anche non contengano sostanze tossiche termolabili, se non sono ben cotti risultano poco digeribili. Il porcino in particolare si può mangiare crudo solo in quantità limitate e provando, la prima volta, Prima dei fornelli pag. 5 | 1



soltanto con un piccolo boccone per verificare un'eventuale, molto frequente, allergia individuale. Alcune specie fanno eccezione e sono addirittura consigliabili crude. Il più noto è l'ovolo buono (*Amanita caesarea*), ma anche la lingua di bue (*Fistulina hepatica*), ricchissima di vitamina C, il *Coprinus comatus*, la *Russula virescens*, gli champignons coltivati, i giovani esemplari di mazza di tamburo (*Lepiota procera*) sono funghi che eccellono se consumati crudi. Quando un fungo è preparato in graticola o fritto non sempre cuoce, almeno all'interno, in modo completo, per cui, se il libro o l'esperto che consultiamo, non dice espressamente che la specie in questione è commestibile anche cruda (o cucinata in questi due modi), è bene limitarsi a ricette che prevedono la cottura in tegame basso scoperto: in tal caso il fungo si può ritenere cotto a sufficienza quando è tornato all'olio, ovvero il grasso aggiunto è tornato limpido e tutta l'acqua di vegetazione è evaporata.