



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



NARRIAMO LE NOSTRE CENE

RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

VOLUME DATO IN STAMPA PER I TIPI DI IDEA NATURA - MILANO DAL GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI DI SEGRATE NEL MESE DI SETTEMBRE 1995

PRIMA DEI FORNELLI

Andar per funghi: un tempo era una sana attività all'aria aperta che univa la famiglia, magari con quel tantino di agonismo che spingeva i padri a gareggiare con i figli: il fungo più grosso o qualche porcino in più erano poi la scusa per sfottersi durante tutto l'inverno.

Oggi è diventata una pericolosa mania, una lotta senza quartiere, un'invasione di razziatori in un bosco indifeso, con i caprioli terrorizzati che non sanno più dove fuggire: così almeno vengono presentati i fungaroli dai valligiani che hanno preteso ed ottenuto leggi capestro ingiuste e discriminatorie. Intendiamoci, non hanno tutti i torti, effettivamente ci sono in giro troppi maleducati incompetenti che tutto calpestano e distruggono: sono quei razziatori che non van per funghi spinti da autentica passione ma solo per non lasciare agli altri un qualcosa che è "gratis".

Così ai nostri confini, dove un tempo l'italiano era soprannominato "spaghetti" oggi è soprannominato "funghi".

Ma tutto ciò non autorizza a criminalizzare tutti i fungaioli, che, se si comportano correttamente, non danneggiano per nulla l'ambiente. Innanzitutto, come vedremo, troppi raccoglitori non danneggiano i funghi, bensì il sottobosco e la fauna a causa del calpestio e del rumore. Ma un vero appassionato, e, si può aggiungere senza tema di smentita, una persona intelligente, non si va a cacciare in mezzo alla folla, dove non troverebbe di certo un granché; si cerca invece un posticino meno frequentato, magari dove crescono meno funghi, ma tutti a sua disposizione. Se tutti agissero con questa piccola dose di buon senso, anche rinunciando se proprio c'è già altra gente dappertutto, gli animali e le piante del bosco non verrebbero offese dall'invadenza dell'uomo.

COS'E' UN FUNGO

Il fungo di per sé soffre assai meno di questa invadenza per il semplice motivo che non è un tumore o un'escrescenza della terra, come scrivevano gli autori del Medioevo, ma una sorta di frutto di una pianta che noi non siamo in grado di vedere. Se cogliamo una mela non uccidiamo il melo, a meno che non abbattiamo l'albero per appropriarci del frutto più bello che sta sulla cima. Lo stesso discorso può valere, sebbene in termini assai diversi, per il fungo. Quello che noi vediamo infatti è solo il corpo fruttifero spuntato da un gomitolino o un lunghissimo intreccio di filamenti chiamati "micelio", la vera e propria "pianta-fungo". Il micelio vive in un "substrato" per esso nutriente e, in condizioni ambientali adatte, sviluppa il corpo fruttifero destinato a far maturare miliardi di spore che, in proporzione bassissima e verificandosi particolari condizioni, saranno in grado di dar vita a nuovi miceli.

CON GLI ALBERI UN MATRIMONIO INDISSOLUBILE

Nel caso dei funghi più ricercati, come i porcini, gli ovoli, i finferli, i tartufi, il micelio vive in simbiosi con piante verdi: in pratica i filamenti miceliari avvolgono i peli radicali della pianta, (un albero o



anche un'erba), formando delle masserelle attraverso le quali la pianta fornisce al fungo le sostanze che questi non è in grado di sintetizzare perché privo di clorofilla, mentre il fungo, in cambio, espandendosi anche per centinaia di metri intorno, allarga lo spettro di azione della pianta stessa consentendole di assorbire più acqua e sali minerali. Questi funghi sono indispensabili alla sopravvivenza delle piante superiori, ma sono anche molto longevi, per cui basta che pochi esemplari facciano in tempo a sporulare perché la specie non rischi di soccombere.

NOSTRE CENE

I SIGNORI DELLA VITA E DELLA MORTE

Altre specie vivono invece da parassiti, ossia a spese di esseri viventi: in pratica, limitandoci ai casi che interessano i fungaroli (perché ci sono in verità anche funghi che attaccano animali), si insinuano soprattutto nelle ferite degli alberi, portandoli presto a morte. Tra i funghi che agiscono così ci sono i chiodini. Nell'ambiente naturale questi funghi sono utili perché operano una selezione naturale ed eliminano le piante vecchie e malate. Altri funghi invece, come i coprini, i prataioli, le mazze di tamburo, sono "saprofiti", ovvero vivono a spese di sostanze organiche morte: come i parassiti sono i signori della morte, questi sono i signori della vita perché trasformano sterpi, foglie secche, vecchi tronchi, carcasse di insetti, sterco in humus fertile. Questi ultimi invero, crescendo spesso con un micelio superficiale immerso tra il fogliame e non nel terreno, hanno vita breve, per cui vanno raccolti lasciando sempre sul posto qualche esemplare a lasciar giù tutte le sue spore.

PRIMA DI PARTIRE

Andar per funghi non è un hobby di per sé pericoloso, tuttavia ci vuole un po' d'attenzione nell'abbigliamento e nell'attrezzatura.

In primo luogo bisogna premunirsi contro le possibili storte sul terreno accidentato ed i morsi delle vipere: quindi scarpe alte e con suola robusta, tipo pedule, calzettoni di lana e pantaloni spessi, di velluto o fustagno; è poi importante la camicia a maniche lunghe per evitare di graffiarsi nelle macchie troppo fitte e, soprattutto se si va in montagna dove il tempo è ballerino, occorre portarsi dietro la giacca a vento o il k-way. L'attrezzatura: ventosa antivipera, coltellino affilato, non seghettato, e appuntito, bloc notes, biro, cestino di vimini. L'uso del sacchetto di plastica è giustamente vietato dalla legge, sia per motivi "ecologici" sia perché accelera il processo di decomposizione del raccolto rendendolo tossico. Ora che siamo vestiti di tutto punto, dove andiamo? Innanzitutto teniamo conto delle leggi locali che, oltre a stabilire limiti quantitativi di raccolta, spesso pretendono permessi a pagamento o vietano la raccolta in certe giornate. Oggi come oggi i regolamenti sono così assurdamente polverizzati che non basta più conoscere la legge regionale ma addirittura bisogna informarsi comune per comune.

Bisogna poi tener conto della situazione climatica: in un luogo dove nei giorni precedenti ha tirato molto vento, il grande nemico dei funghi, è proprio inutile andare. Invece è nella situazione ideale un posto dove ha piovuto, ma qualche giorno prima, mentre nei giorni immediatamente precedenti c'è stato caldo.

E' IL MOMENTO DI SAPER GUARDARE

Giunti sul posto prescelto, il problema è saper scegliere il punto giusto, ovvero la giusta esposizione ed il tipo di bosco più adatto.

Occorre innanzitutto decidere che fungo cercare, perché ogni specie ha un habitat preferenziale: i



porcini della specie *Boletus edulis* ad esempio crescono di preferenza in mezzo al bosco, mentre quelli della specie *Boletus reticulatus* scelgono sempre le radure erbose; le vesce crescono nei prati, gli ovoli nel bosco; i finferli sotto ogni tipo di albero, i pinaroli solo sotto pini e così via. Consultare quindi un libro o un esperto è essenziale per conoscere l'habitat giusto dei funghi che cerchiamo.

Anche la situazione climatica ci impone di scegliere una ben precisa direzione: fa un gran caldo e c'è un po' di secco? E' il momento dei fondivalle un po' scuri e dei boschi esposti a nord. C'è stata troppa pioggia e fa freddo? Sono ideali i boschi esposti a sud e gli altipiani. Il sottobosco ha pure la sua importanza: il mirtillo, l'erica, il ginepro, la felce sono piante generalmente amiche dei funghi, il muschio alto accoglie delle ben precise specie sempre, e quasi tutti i funghi migliori quando l'umidità è scarsa. E' importante, una volta trovati i primi esemplari, cercare preferibilmente in posti con analoga esposizione e sottobosco simile. E' preferibile cercare camminando in salita, perché molti funghi si nascondono sotto alle radici affioranti.

ECCO LA PRIMA "PREDA"

Quando finalmente i nostri occhi si posano su una bella fungaia, abbiamo tre possibilità. Si tratta di esemplari che non ci interessano perché velenosi, perché poco attraenti, perché appartengono a specie che non sono di nostro gusto o per qualsiasi altro motivo: li lasciamo stare dove sono, senza danneggiarli in alcun modo. Distruggere i funghi velenosi non salva la vita a nessuno (chi è così idiota da raccogliere funghi senza mostrarli agli esperti prima di consumarli troverà comunque il suo killer) mentre toglie dall'ambiente uno dei suoi protagonisti più belli.

Si tratta invece di miceti che ci paiono buoni ma non ne siamo certi, o comunque ci interessano per studio: ne raccogliamo soltanto 3 o 4 esemplari, possibilmente in diversi stadi di sviluppo, li accomodiamo interi nel cesto tra grosse foglie (oppure in sacchetti di plastica per alimenti un po' rigonfi d'aria), ne annotiamo l'habitat preciso, l'odore al momento della raccolta, gli eventuali cambiamenti di colore al tocco.

Infine si tratta di funghi sicuramente o quasi sicuramente buoni: cogliamo solo gli esemplari perfettamente sani, lasciamo invece nel loro ambiente quelli troppo giovani, quelli troppo vecchi, quelli evidentemente danneggiati dai parassiti. La raccolta va fatta con una leggera rotazione, aiutandosi affondando leggermente le dita nel terreno ed estirpando il fungo intero senza però asportare tutta la zolla. E' un grave errore tagliare col coltellino il fungo alla base! Non strappiamo il muschio e non scaviamo alla ricerca dei funghetti più piccoli, rovineremmo irrimediabilmente il micelio. Puliamo poi sul posto gli esemplari prescelti eliminando tutto il terriccio: oltre che risparmiarci una doppia fatica a casa, è una pratica obbligatoria per legge in tutte le regioni.

NON SCIUPIAMO QUEL CHE CI E' COSTATO TANTA FATICA

Il fungo è più deperibile del pesce: ad ogni ora che passa il suo profumo ed il suo gusto vanno scemando, se poi di ore ne passano troppe rischia pure di diventare tossico. Per questo il buon micofago si sacrifica e, anche se stanco dopo la scarpinata, pulisce e inizia a cucinare i suoi funghi appena tornato a casa.

La pulizia, rapida per i porcini, è invece pratica spesso lunga e stressante per le altre specie, per cui è bene tenerne conto quando si tende ad eccedere nel riempire il cestino; il cercatore di buon senso si comporta come un animale del bosco: costui mangia solo finché ha fame, il fungarolo dovrebbe cogliere solo tanti funghi quanti è in grado di pulirne in tempi ragionevoli. In primo luogo completiamo l'operazione di pulizia iniziata sul luogo di raccolta, asportando con il coltellino dal gambo, dal cappello, dalle pieghe delle lamelle, ogni residuo di terriccio o di detriti del bosco.



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.

NON E' VERO CHE...

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!



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 raccogliitore.

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, 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.



ANCHE IL TARTUFO E' UN FUNGO

Non tutti lo sanno, ma anche i tartufi sono funghi, che il progresso evolutivo ha nascosto sotto terra per difenderli dai predatori. E' ormai tradizionale la diatriba tra italiani e francesi sul primato tra tartufo bianco d'Alba o di Acqualagna (come lo suole chiamare una sbagliatissima definizione commerciale) e quello nero del Périgord (che per noi italiani sarebbe casomai più corretto "di Norcia"). Una diatriba alquanto stupida, giustificata solo dal noto campanilismo francese (il bianco cresce solo in Italia) e dall'ignoranza - più o meno voluta - sull'argomento nel nord italiano. Infatti i due prodotti sono molto diversi tra loro, entrambi di eccezionale pregio - diremmo quasi buoni tanto quanto costano - ma adatti ad usi gastronomici molto differenti: il tartufo bianco regala sensazioni più immediate, violente, rifiuta ogni intermediazione, va accettato così com'è, crudo, meglio se su piatti caldi; il nero invece si fa capire poco a poco, il suo profumo invade lentamente ed ama fare amicizia, stare in compagnia, tanto che questo diamant noir, come lo chiamano oltralpe, si esalta nei ripieni, nelle terrine, nei cartocci, e sa anche adattarsi alla cottura, una breve scaldatura, come vorrebbero i norcini, o una lunga, lenta riduzione in un saporoso brodo, come sorprendentemente sostengono i tartufai di Acqualagna. Questo i milanesi, i torinesi, gli Italiani del Nord in genere, almeno fino a pochissimi anni fa, non l'hanno mai saputo: per loro il vero tartufo era solo il bianco, gli altri valevano solo come modesti surrogati. E questo perché sono sempre stati truffati. Infatti il tartufo nero pregiato del Périgord o di Norcia è il *Tuber melanosporum*, che matura soltanto dopo Natale ed è veramente squisito soprattutto in febbraio e inizio marzo. Invece da ottobre a dicembre, la stagione tipica del tartufo bianco, *Tuber magnatum* per i micologi, matura un'altra specie di tartufo nero assai meno profumata, ma che viene normalmente, non sappiamo se per ignoranza o volontà truffaldina, venduta anche nei negozi più acclamati come tartufo nero pregiato. Chi non ha finora saputo apprezzare appieno le qualità del diamant noir, lo deve solo al fatto di avere assaggiato un'altra cosa.

La legge italiana consente la vendita di 9 specie di tartufi (che in realtà sono 7 perché il *Tuber uncinatum* è sinonimo di *Tuber aestivum* e il *Tuber moschatum* è sinonimo del *brumale*) più la *Terfezia* che non si può ritenere un vero e proprio tartufo anche se è anch'essa un fungo ipogeo.

LE SPECIE IN COMMERCIO

Il bianco pregiato (*Tuber magnatum*) ha peridio (la buccia) liscio e color nocciola; il suo valore commerciale aumenta in progressione geometrica secondo la grossezza: in pratica è valutato a carati come una pietra preziosa. Ma la sua qualità dipende innanzitutto dalla maturazione, perché il tartufo è un fungo che si nasconde sotto terra senza emettere profumo (non vuole farsi trovare) finché le sue spore non sono maturate; solo a questo punto può svolgere la sua funzione di riproduttore e vuole invece essere trovato e mangiato dagli animali (che così ne diffonderanno in giro le spore), per cui comincia ad emanare il suo buon odore. La corretta maturazione non si evidenzia col colore più o meno scuro, che dipende dall'albero con cui il fungo convive, ma con il disegno della gleba (la polpa), che deve mostrare venature differenziate in modo netto. Inoltre il tartufo bianco vale di più se ha forma globosa regolare: gibbosità e anfratti causano accumuli di terra che ne aumentano il peso artificialmente.

Gli somiglia vagamente il *Tuber borchii* o bianchetto: peridio liscio, distinto, vellutato, bruno o nocciola, gleba più o meno concolore, venature più spesse e rade di quelle del *magnatum*, profumo agliaceo. Matura a fine inverno e primavera, raramente in autunno ma altre specie quasi identiche, sia dal punto di vista morfologico (si distinguono a fatica con l'ausilio del microscopio) sia da quello organolettico, maturano per tutto l'anno. Pur avendo un valore commerciale da 1 a 20



rispetto al *magnatum*, è un tartufo tutt'altro che da buttare purché fresco: è molto buono soprattutto per aromatizzare il brodo di tortellini, ravioli, passatelli.

In autunno c'è un'altra specie con il peridio quasi liscio, ma di colore grigio scuro con sfumature rossastre: è il *Tuber macrosporum*, una specie che viene trovata occasionalmente e venduta a prezzo basso insieme ai neri non pregiati. In realtà ha profumo simile a quello del bianco ed è una squisitezza: chi si trova ad una fiera del tartufo farebbe bene a cercare i pochi esemplari presenti nelle ceste di nero ed a comprarli.

Il più comune tra i tartufi è quel tartufo nero che citavamo in precedenza come venduto truffaldinamente per tartufo pregiato di Norcia: il *Tuber aestivum*. Ha peridio nero rivestito di grosse verruche piramidali e gleba color nocciola con venature più chiare (il nero pregiato ha gleba "bianconera"). Molti lo chiamano scorzone, altri gli attribuiscono il nome di tartufo dei Lessini, di Fragno (un centro vicino a Parma), dei Monti Berici, e così via, convinti che quello di casa propria sia il migliore. In realtà, considerato il prezzo molto basso (un quindicesimo circa rispetto al bianco), sarebbe un acquisto intelligente purché lo si sappia usare. Innanzitutto è migliore in autunno che in estate, poi è buonissimo se colto da poche ore, ma purtroppo sul mercato è raramente così. Si esalta nei cartocci di pesce o carne oppure se aggiunto (nei soffritti, nelle marinate, nei ripieni) in tutti quei piatti che poi saranno nobilitati dalla grattatina di tartufo bianco. In questo caso infatti si possono ottenere eccellenti risultati con un dosaggio di bianco molto inferiore. Ma la sua morte è...nel freezer. Mescolando infatti questo tartufo triturato con burro e ricavandone delle palline da conservare nel congelatore, dove stranamente il profumo si concentra ed evolve, si ottengono delle bombe aromatiche con cui realizzare piatti straordinari: fette di formaggio (soprattutto taleggio) appena scaldate sulla piastra con questo burro, filetti di manzo, involtini di sogliola, rognoncini, ecc.

Altrettanto comune è il *Tuber mesentericum*, misteriosamente pregiato nel Sud col nome di tartufo di Bagnoli; ha una tale puzza di aglio marcio e acido fenico che non riusciamo a capire come possa essere apprezzato.

Il *Tuber melanosporum* o tartufo nero pregiato di Norcia o del Périgord o, come lo chiamano nel centro Italia, tartufo dolce, ha peridio a verruche normalmente piccole, poco spesso, nero, gleba nera, venature fitte, sottili, bianche, traslucide; profumo forte e fruttato. Matura in inverno inoltrato, è diffuso in gran parte d'Europa e forse Giappone, vive in simbiosi prevalentemente con querce. Il suo valore commerciale va da metà a due terzi rispetto al bianco pregiato.

Il *Tuber brumale* o tartufo d'inverno o tartufo forte ha peridio simile a quello del *melanosporum*, gleba grigiastria, venature rade, spesse, chiare; profumo abbastanza pronunciato, più dolce e grato nella varietà *moschatum*. Matura in inverno inoltrato e vive in simbiosi con latifoglie anche arbustive, in particolare noccioli. Il suo valore commerciale è di 1 a 10 rispetto al *magnatum*.

TARTUFO = TRUFFE (NON SOLO IN FRANCESE)

Qualche anno fa alcuni furboni sono riusciti a produrre l'aroma di tartufo mediante sintesi chimica; la sostanza ottenuta è tossica, ma ha caratteri organolettici più stabili rispetto al vero tartufo o a suoi estratti naturali, per cui si adatta a comporre preparati (oli, burri e formaggi aromatizzati, creme, salse etc.) che sanno di tartufo e che possono ingannare chi non ha il naso ed il palato abbastanza esercitati. L'imbroglio è favorito dal fatto che la legge italiana consente assurdamente di utilizzare sulle etichette la dicitura "aroma naturale" anche se il prodotto usato proviene da sintesi chimica (purché ci sia identità di molecola). Ma, pur se la legge lo consente, è una vera truffa, perché il pubblico è logicamente convinto che una bottiglietta con la scritta, per esempio, "olio al tartufo" contenga effettivamente tartufo.

Questo fatto è purtroppo gravissimo per molte ragioni. Innanzitutto la salute della tartufaia dipende in prevalenza dal metodo di raccolta: se il tartufo è colto maturo con l'ausilio del cane, come



prevede la legge, il micelio non viene esposto e danneggiato e il corpo fruttifero è estratto in perfette condizioni da ogni punto di vista. Se invece si zappa il terreno cercando gli esemplari acerbi (e privi di profumo) ma più pesanti, si distrugge la tartufaia. Questi esemplari acerbi, "siringati" con l'aroma di sintesi e opportunamente lavorati, costano meno e rendono ben di più al commerciante senza scrupoli. Inoltre, zappando la tartufaia, si tirano su anche le primizie, mature ma pressoché sempre larvate, che avrebbero la funzione di diffondere le spore e che non sarebbero commestibili per la presenza dei vermi...ma tanto i vermi nelle salse e creme al tartufo non si vedono...

E così la tartufaia muore.

Da un paio d'anni i truffatori si sono ulteriormente perfezionati: comprano in Nord Africa dei funghi ipogei simili ai tartufi - quelle *Terfezia* che i Romani apprezzavano tanto ma solo perché l'America (... e le patate) non era ancora stata scoperta - ma privi di profumo, li pagano mediamente 800 lire al chilo, li "siringano" con l'aroma di sintesi, fan loro un tantino di maquillage e poi li vendono in vasetto a un paio di milioni al chilo!

Qualche consiglio: i tartufi innanzi tutto si gustano assai meglio freschi nella loro stagione; se proprio vogliamo provare preparazioni "al tartufo", come formaggi, qualche crema, paste ecc. o vogliamo qualche tartufo conservato per serate particolari, allora preferiamo ugualmente prenderli sul posto, lasciandoci consigliare magari dalle associazioni locali di tartufai (che ben sanno chi usa vero tartufo e chi invece fa il furbetto) e, comunque, solo se sull'etichetta non portano quell'orrenda scritta generica "aromi naturali"; anche comprando tartufo fresco stiamo attenti che sia ben maturo: la corretta maturazione, come già detto, non si evidenzia col colore più o meno scuro, che dipende dall'albero con cui il fungo convive, ma con il disegno della gleba, che deve mostrare venature differenziate in modo netto (in una partita qualche esemplare un po' spaccato che mostra le venature c'è sempre e perlomeno indica se il momento di raccolta, in quella zona, è già corretto), non ci fidiamo invece più semplicemente del profumo perché un solo tartufo giusto può dare aroma apparente a tutti gli altri.

LA TRUFFA DELLE PIANTINE MICORRIZZATE

Essendo il tartufo un fungo che vive in simbiosi con una pianta superiore dotata di clorofilla, la sua coltivazione è indiretta: si coltiva l'albero commensale per ottenere anche i tartufi. Ma tra l'ottenimento di buone tartufaie in territori adatti e la coltivazione di pianticelle da tartufo sul balcone di casa, come vorrebbero far credere alcuni slogan pubblicitari diffusi su tutta la stampa, ce ne corre. Per evitare di subire vere e proprie truffe, occorre precisare che la tartuficoltura va intesa come attività agro-forestale che consente una cospicua integrazione del reddito: il suo ruolo è importantissimo non solo per i rilevanti aspetti economici legati all'altissimo prezzo dei tartufi, ma anche per quelli agrari, forestali, ambientali, idrogeologici connessi al rimboschimento con piante tartufigene. Purtroppo la promozione di questa attività da parte in particolare della televisione ha creato una schiera di vivaisti improvvisati che, senza scrupoli, propongono ed effettuano la coltivazione in qualsiasi luogo e con materiale che tutto è fuorché materiale tartufigeno. Questi produttori raggirano gli acquirenti praticando costi elevatissimi (L.300.000 a piantina) e promettendo loro una coltivazione facile, sicura, rapida, senza rischi, con rese miliardarie. Ovvio la delusione successiva. Chi volesse intraprendere questa attività per hobby o per lavoro deve pertanto verificare, rivolgendosi alle Regioni, all'Amministrazione Forestale (che sovente dà le piantine a prezzo politico), ai centri universitari specializzati l'effettiva vocazione del terreno prescelto alla tartuficoltura, il che è un presupposto essenziale. Poi deve acquistare - a prezzi ben più bassi di quelli proposti dagli imbrogliatori di cui sopra - piantine effettivamente micorrizzate (ossia tartufigene) da laboratori seri e specializzati, chiedendone gli indirizzi agli stessi enti prima citati. Infine deve effettuare gli impianti con i criteri, non semplici, indicati da questi centri specializzati



con personale altrettanto specializzato.

NARRIAMO LE COME DIVENTARE TARTUFAI

Uno dei problemi che la legge quadro nazionale sui tartufi e la tartuficoltura ha dovuto affrontare è la tutela della proprietà del prodotto: è ovvio che nessuno pianterebbe tartufaie se chiunque potesse portargli via i tartufi. E' poi necessario incentivare il mantenimento in salute delle tartufaie e la loro conduzione. Per questo la legge nazionale condiziona il diritto di proprietà del tartufo cresciuto sul fondo privato all'effettiva conduzione ed al miglioramento della tartufaia. I criteri per verificare questi presupposti sono demandati alle singole leggi regionali. E' comunque ritenuto essenziale per il rispetto di quanto sopra, poter conoscere chi sono e quanti sono i cercatori di tartufi in ogni territorio e vincolarli all'iscrizione ad un elenco in cui si può entrare solo in seguito ad appositi esami. In pratica ci vuole il "patentino di tartufaio" e, per sapere come ottenerlo, occorre rivolgersi agli assessorati all'agricoltura delle diverse province o comunità montane. Altro problema fondamentale di cui la legge ha dovuto preoccuparsi è la correttezza della raccolta, che non deve danneggiare il micelio e la pianta ospite. Essenziale è che il tartufo venga colto maturo: per questo la legge obbliga (eccezion fatta per le *Terfezia*) all'uso dell'animale, il cane in particolare, che trova il tubero solo quando è profumato, quindi maturo; inoltre impone delle date di apertura e chiusura della cerca (per esempio il nero pregiato dal 15 novembre al 15 marzo) modificabili dalle singole comunità montane, sentiti i pareri dei centri universitari specializzati, per motivi climatici contingenti. La legge infine impone di ricoprire la buca per evitare l'essiccamento del micelio.

IL TARTUFO PRIMA DEI FORNELLI

I tartufi vanno di preferenza consumati freschi e quanto più possibile appena raccolti. A differenza dei funghi epigei, essi non si prestano ad essere essiccati.

Qui ci preme dare qualche buona regola a chi debba conservare, come spesso è inevitabile, i tartufi per qualche giorno.

Tocchiamo i tartufi il meno possibile, senza lavarli e pulendoli solo grossolanamente.

Avvolgiamoli in carta porosa, leggera, assorbente o in tela ruvida, cambiandola spesso (almeno una volta al giorno).

Teniamoli al freddo (non eccessivo, da 0° a 2° C). Va bene il frigorifero, purché in vasi di vetro o altri recipienti ermetici, sempre avvolti in carta uno per uno (mai a contatto fra di loro) e immersi in farina gialla o riso (il riso acquisterà aroma di tartufo e sarà eccellente per risotti). Se messi a contatto diretto, i tartufi cederanno umidità al riso e deperiranno.

Quando un tartufo accenna a perdere consistenza, ammorbidendosi, esso è al limite massimo di maturazione e dobbiamo quindi consumarlo subito.

Gli stessi principi (non lavare, incartare, evitare i contatti) valgono per la conservazione in sabbia asciutta che possiamo fare incartolando i tuberi in recipienti di lamiera ben chiusi adatti sia alla spedizione, sia al mantenimento in frigorifero.

Solo per un consumo abbastanza rapido li possiamo conservare ripuliti, interi o affettati, nello strutto, nell'olio, nel burro; possiamo ottenere ottimi risultati con la conservazione, sempre a breve, sotto vuoto.

Li puliremo strofinandoli con uno spazzolino da denti di media durezza inumidito, facendo in particolare attenzione a svuotare le eventuali cavità piene di argilla.

IDEA NATURA
MILANO

ANDAR PER ERBE



Si chiama "fitoalimurgia" e significa semplicemente "alimentazione con le erbe". Non è né uno dei tanti tipi di diete né uno sfizio per fanatici naturalisti ma, se vogliamo, e per una volta non consideriamo questa definizione in senso negativo, una recente moda gastronomica: in molte case ed in alcuni ristoranti è la "corsa all'erba". Perché? Certo, le verdure offerte ai mercati, coltivate su terreni ultra sfruttati, gonfiate con la chimica, condite con i pesticidi, di sapore vero ai piatti non ne danno un granché. Invece quelle spontanee, di campo, hanno ancora tutto il loro gusto originale ed i loro bei sali minerali in compagnia di vitamine assortite. Il buon sapore e la naturalità dei piatti sono già motivi più che validi, ma c'è di più: l'insalata matta, il *radic del gias*, lo *sclupit*, l'ortica, la *gasala*, la borraggine in Carnia o in Liguria o sul Gargano, per citare le zone dove una certa tradizione è rimasta più viva, lo usano tutti e lo usano da sempre, e il cittadino che ha trascorso le vacanze da queste parti ha imparato a coglierli e cucinarli. Questo grazie al fatto che alcuni ristoratori hanno intuito che i clienti non solo apprezzano i sapori autentici di queste erbe, ma si divertono perché incuriositi. Così un'esigenza dettata dalla fame di genti che dovevano accettare e sfruttare ogni dono della natura è diventata, in trasferta, il tocco in più che dà carattere a un menù.

LEGGERE E DIGERIBILI

Poi l'alimentazione moderna, protagonista in una società sedentaria, impone una cucina leggera e digeribile: meno grassi quindi, piatti meno robusti, quasi mai corposi salmi o pasticci immersi in burro, formaggio, prosciutto e così via; senza sbizzarrirsi con i profumi delle erbe aromatiche ed il gusto campagnolo e rustico delle verdure di campo come costruire ricette non ripetitive? Tanto più che gran parte di queste sono addirittura digestive. Infine il piacere della gita: le erbe si colgono su tutti i prati, dal mare alla montagna, e gratis. C'è il gusto della passeggiata all'aria aperta, della ricerca, del cestino pieno, quello di inebriarsi nei profumi e di stupirsi dei colori. C'è il gusto della fonte di acqua limpida dove dar loro il primo risciacquo e bere una sorsata.

MA ANCHE L'ANDAR PER ERBE HA LE SUE REGOLE

Innanzitutto chi riempie sacchetti di plastica con l'insalata matta sulle piazzole autostradali, sullo spartitraffico di una grande arteria o nel giardinetto cittadino è un suicida e non dimostra certo un palato fino: la sua insalatina, condita con pipì di cane, piombo ed ossido di carbonio, non è certo il massimo per qualità e salubrità. Le erbe buone sono tali solo se cresciute lontane dal traffico e fra prati e boschi puliti, evitando anche i coltivi inquinati da pesticidi (non raccogliere sotto le chiome di piante da frutto e ulivi). Inoltre bisogna evitare di mangiare crude le insalate colte dove pascolano le pecore per il pericolo delle salmonelle.

Anche tra le erbe ci sono quelle buone e quelle velenose. Anzi è molto più pericoloso sbagliare erba che sbagliare fungo: la dose mortale del fungo più velenoso per un adulto sano è di 50 g, mentre alcune erbe avvelenano anche solo per contatto con la pelle e uccidono con pochi grammi. Per conoscere le erbe giuste non c'è libro che tenga: è essenziale averle osservate fresche, meglio se sul posto, insieme ad un esperto. E' tuttavia facilissimo, perché, contrariamente che per i funghi (per conoscere i quali è indispensabile affidarsi ad un vero micologo), per le piante basta imitare i raccoglitori locali o chiedere la supervisione del malgaro o del contadino della cascina più vicina. E' indispensabile rispettare il momento giusto di raccolta: molte specie sono eccellenti quando in germoglio, diventano cattive o addirittura tossiche quando le foglie sono aperte.

Se si tratta di rosette basali, effettuiamo la raccolta con un coltellino a punta tagliando la pianticella intera al colletto della radice e riponendola in un cestino di vimini; se invece la parte edule è la foglia o il germoglio o la cima fiorita, il modo migliore di raccogliere è il taglio con la forbice, la-



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

sciando cadere in sacchetti da frigo. Questi non dovranno mai essere pieni per non pressare le erbe e dovranno essere riposti in un cestino non schiacciati tra loro. E' utile spruzzarle di acqua di fonte durante il trasporto.

NARRIAMO LE COME SI CONSERVANO LE ERBE NOSTRE CENE

Quelle prive di uno stelo eretto e non coriacee (insalate spontanee, pimpinella, cerfoglio, erba cipollina, crescione ecc.) le mondiamo perfettamente, le laviamo, le conserviamo in frigorifero avvolte morbidamente (non schiacciate) in uno strofinaccio umido. Reggono così qualche giorno, anche se la qualità diminuisce rapidamente; sono da buttare quando ingialliscono o sono completamente rilassate o sono intrise di acqua diventando verdi scure e flaccide. Quelle con uno stelo resistente (borraggine, mente, aneto, finocchio, dragoncello, maggiorana ecc.) le mettiamo in un bicchiere d'acqua come fossero fiori recisi; il bicchiere lo teniamo poi in frigo cambiando l'acqua ogni mezza giornata. Quelle coriacee come il mirto e l'alloro non danno problemi. Timo, santoreggia, origano, serpillo li leghiamo a mazzetti e li teniamo appesi all'ombra. Finché sono freschi li usiamo come tali, poi diventano adatti alle ricette che richiedono erbe secche; in questo caso li sfogliamo e conserviamo in vasetti. Le foglie coriacee (rosmarino, timo, etc.) possono conservarsi anche sott'olio extravergine, aromatizzandolo. In freezer possiamo conservare quasi tutte quelle aromatiche purché già tagliuzzate e tritate per l'uso, che sarà esclusivamente in cottura o aggiunte a piatti caldi (non in insalate e salse verdi), oppure le verdure spontanee come ortica e borraggine purché precotte.

