



Fi.Ma – Pesca Notizie

Informazione riservata ai Soci – agonismo – gestione acque/ambiente – attività ricreativa

www.fimachiavari.it - info@fimachiavari.it - www.facebook.com/fimachiavari

Diffusione esclusivamente telematica tramite mail-list FI.MA

70° ANNIVERSARIO 1955-2025 – Fondazione 30/03/1955



GLI SPECIALI FI-MA: n° 09 – FUNGHI A SETTEMBRE

**RACCOLTA FUNGHI ANTICA
TRADIZIONE DEL POPOLO LIGURE**

“2025 ANNATA MIRACOLOSA” ma attenzione alle regole

SETTEMBRE DA FUNGHI: Come ogni anno facciamo il punto sulle leggi della raccolta, gli accessi nelle proprietà private e consorzi, e le restrizioni della “peste suina”. La tradizione ligure dell’andare a funghi impone non solo possedere i permessi per la raccolta, ma pure il rispetto delle regole, perché tra accessi in proprietà privata e restrizioni della Peste Suina, agire con superficialità oltre a pesanti sanzioni si rischia anche la denuncia penale.

BORZONASCA – Questo 2025 sembra essere l’ANNO MIRACOLOSO, iniziato a giugno/luglio non sembra arrestarsi, questo perché dopo il forte caldo, sono arrivate le piogge, le burrasche, alternate a tanto sole e poco vento, il tutto ha prodotto muffe nel sottobosco e tanto micelio, con forti nascite di funghi di ogni specie, ed in particolare i porcini, alternatesi tra castagni e faggi alle varie altezze in tutte le valli e crinali.

Parlare di regole oggi, sembra tardivo, ma settembre è il mese preferito dagli appassionati fungaioli, perché con la frescura si cammina bene nei boschi, senza per forza fare levatacce per evitare il caldo estivo, e anche perché a settembre i funghi sono migliori, senza vermi ottimi per le scorte in freezer, o seccati sulla stufa o moderni essiccatoi elettrici e pure sott’olio.

Le zone più gettonate sono quelle in alta valle Sturla, val d’Aveto e val Fontanabuona, il luogo va anche a conoscenza, e i più vicini si raggiungono in meno di mezz’ora di macchina partendo dalle nostre città del Tigullio.

Gli esperti raccontano che i porcini nati a giugno e pure a luglio, sono da mangiare subito, ossia cotti e consumati, perché non adatti alla conservazione, spesso verminati, ma essendo i primi fa piacere mangiarseli magari con amici per festeggiare il raccolto.

Per cui visto che UFFICIALMENTE è scattata la CORSA AL PORCINO, personalmente ritengo utile fare il consueto riepilogo, anche se al momento non svolgo il “controllo raccolta funghi”, sono comunque un Agente di PG con decreto di Vigilanza Ittica e Ambientale, per cui trattando quotidianamente testi di legge, ritengo utile farvi un ripasso generale, che spero possa chiarire tutti gli aspetti informativi e normativi, evitando disdicevoli multe o peggio denunce penali a chi ignaro parte e con bastone e borsa si inoltra nei boschi a raccogliere funghetti.



SEGUIAMO LE REGOLE

L'andare a funghi però deve portare al rispetto delle regole, sia nei boschi liberi e sia nei boschi consorziati privati o comunali, per esempio le quantità giornaliere ovunque sono vincolate al **massimo di 3 kg di funghi a persona** (salvo nel proprio bosco) e occorre seguire le modalità di ricerca, ossia munirsi di permesso di raccolta nei consorzi, e utilizzare idoneo cestino in vimini, zaino o borsa retinata, dove contenere e trasportare i funghi raccolti, oltre ad osservare le restrizioni sanitarie imposte per la peste suina. Per cui andiamo ad illustrare le regole per la raccolta dei funghi imposte dalla Legge Regionale n° 17/2014 e LR 8/2015, nell'insieme dei testi disciplinando maggiormente non solo la raccolta, ma pure la gestione dei consorzi e regole per la commercializzazione dei funghi. La Regione Liguria con l'apposita legge, dispone l'individuazione degli enti gestori del patrimonio boschivo, e i consorzi comunali che regolamentano la raccolta dei prodotti del sottobosco, gli ambiti di raccolta, i limiti quantitativi della raccolta, la stagione di raccolta, modalità di raccolta e divieti.



LE REGOLE PER LA RACCOLTA:

1. AMBITI DI RACCOLTA E ORGANIZZAZIONE:

Come ambiti di raccolta si distinguono 3 diverse tipologie:

- **BOSCHI LIBERI**
- **BOSCHI CONSORZIATI,**
- **BOSCHI DEMANIALI.**

Nel caso di **boschi liberi** (sempre e comunque proprietà private), non è prevista alcuna autorizzazione ed il quantitativo di raccolto non deve superare (per tutti) la quantità di 3 kg previsti dalla legge, osservando comunque le restrizioni sanitarie della peste suina. Il proprietario se non vuole avere "estranei" nel proprio bosco, ai sensi di legge deve delimitare il proprio terreno con cartelli "DIVIETO di ACCESSO Proprietà Privata", ma lo stesso codice civile indica più appropriato aggiungere una recinzione invalicabile nel

caso il fondo venga utilizzato come fonte di reddito e riservato ad uso privato della raccolta di miceli e frutti del sottobosco (mirtilli, more, lamponi, fragole, castagne, compreso ogni tipo di fungo) e in caso di accesso e raccolta si evidenziano le condizioni di furto (**appropriazione indebita di bene altrui**), punito con il **codice penale**.

Se invece il bosco non presenta recinzioni o cartelli chi accede nel bosco può solo raccogliere funghi, mentre il taglio di alberi e la raccolta di frutti all'albero può ritenersi furto e perseguibile con denuncia penale.

Nei **boschi privati consorziati**, definiti anch'essi da apposita tabellazione che ne traccia i confini in modo visibile, ci si deve munire di apposita autorizzazione a pagamento che può essere giornaliera o stagionale, con diversità di prezzi e che comporta sempre la specifica osservanza del regolamento di raccolta comprese le eventuali restrizioni aggiuntive dello stesso consorzio, come **giorni di chiusura e dimensione dei funghi**. Anche nei consorzi si devono osservare le restrizioni sanitarie sulla peste suina.

Nei **boschi demaniali** la raccolta sarebbe vietata, fatto salvo se l'Ente pubblico gestore ne autorizza la raccolta con permesso a pagamento nei giorni e quantità definiti, seguendo un apposito regolamento che può essere maggiormente restrittivo rispetto alla legge regionale in oggetto. Anche nei boschi demaniali i permessi di raccolta sono giornaliero, settimanale e stagionale, con agevolazioni per i residenti nel territorio del Parco. Anche nei boschi del Parco si devono osservare le restrizioni sanitarie sulla peste suina.

Ogni consorzio comunale, privato o ente ha facoltà di agevolare la raccolta a pensionati o giovani, specificando clausole e modalità nel proprio regolamento.

2. LIMITI QUANTITATIVI DI RACCOLTA

GIORNALIERA: in tutto il territorio della regione Liguria, compreso boschi liberi, boschi consorziati e foreste demaniali, la raccolta dei funghi è consentita soltanto per le specie commestibili e per una quantità giornaliera nei seguenti limiti :

- per la specie "**porcino**" (*boletus reticulatus*, *edulis*, *aereus* e *pinicola*) fino a un massimo di 3 (tre) kg per persona;
- di cui per la specie "**ovolo buono**" (*amanita caesarea*) fino ad un massimo di 1 kg per persona;
- di cui per tutte le **altre specie** fino ad un massimo di 3 kg per persona.

Il quantitativo complessivo per persona non può superare il peso massimo di 3 kg.

Sono esclusi i "**chiodini**" (*armillaria mellea*) la cui raccolta non è soggetta a limiti.

I limiti di raccolta non si applicano ai proprietari del fondo (che ne dimostrino il diritto) o soci del consorzio comunale con apposito permesso.

In alcuni consorzi comunali e nelle foreste demaniali gestite dal Parco Aveto sussiste anche il **divieto di**

raccolta e detenzione di funghi porcini inferiori alla misura minima di 4 cm (diametro del cappello del porcino).

3. PERIODI E GIORNI DI RACCOLTA: I comuni, gli Enti e i consorzi gestori, possono stabilire la data di inizio e chiusura della stagione di raccolta nei boschi da loro gestiti. Altresì possono imporre dei giorni la settimana di riposo vegetativo vietando la raccolta ai non soci. Nei boschi demaniali del Parco Aveto non sono previste agevolazioni per residenti che anche loro devono osservare sia i giorni di chiusura sia le quantità e dimensioni minime dei funghi.

4. MODALITÀ DI RACCOLTA E DIVIETI: La raccolta dei funghi deve essere effettuata cogliendo esemplari interi e completi di tutte le parti necessari alla determinazione della specie. E' consentito durante la ricerca l'uso di un bastone, purchè non venga impiegato per raspare il terreno, svelle i funghi o danneggiarli.

- VIETATO l'uso di rastrelli, uncini o altri attrezzi che possano danneggiare lo strato umifero, il micelio fungino e l'apparato radicale della flora.
- VIETATO riporre e trasportare funghi in sacchetti di plastica o contenitori stagni, o zaini e borse senza il fondo retinato.
- VIETATO raccogliere o danneggiare funghi non commestibili o velenosi.
- VIETATO raccogliere l'ammanita cesarea allo stato di ovolo chiuso.
- VIETATO raccogliere o trasportare funghi senza il tesserino di autorizzazione ove previsto
- VIETATO raccogliere funghi nei giorni di chiusura.
- VIETATA la raccolta dei funghi nelle ore notturne e utilizzo di fonti luminose.
- VIETATO nei boschi gestiti dai consorzi e nelle foreste demaniali, la raccolta di castagne, mirtilli e frutti del bosco senza una specifica autorizzazione nominativa previa richiesta specifica al gestore..



5. SANZIONI: Ad ogni infrazione delle regole sopra indicate le sanzioni sono state inasprite da **100,00 euro a 200,00 €** e possono vedersi sommate a secondo delle varie norme violate.

La legge regionale **impone la confisca dei funghi raccolti indistintamente per tutte le violazioni.**

Nelle foreste demaniali ed **in molti consorzi il verbalizzato si vedrà ritirato il permesso di raccolta giornaliero unitamente al sequestro dell'intero raccolto.** Mentre lo stagionale potrebbe non essere rilasciato l'anno successivo.

Le sanzioni amministrative vengono rimosse dal comune territoriale di competenza, e i funghi sequestrati vengono consegnati al consorzio gestore che ne farà l'uso previsto dalla legge.

Le sanzioni elevate nelle foreste demaniali del Parco Aveto saranno incassate dallo stesso Ente, mentre i funghi confiscati saranno consegnati all'Ente gestore o distrutti sul posto dagli agenti e in presenza del verbalizzato.

6. Rispetto del bosco e dell'ambiente: Troppo spesso l'uomo si dimentica il rispetto dell'ambiente, e confonde il bosco per una pattumiera. Teniamo a precisare che ogni oggetto gettato a terra, vi resta per mesi o per anni, difendiamo la natura portandoci a casa i nostri rifiuti. Mangiare una merendina, dissetarsi con una bibita in lattina, gettare a terra un mozzicone di sigaretta o l'intera confezione vuota, genera sporcizia ed inquinamento. Simili azioni, molto spesso fatte senza riflettere e soprapensiero possono generare **"denuncia penale"** se pizzicati dalle guardie forestali addette al controllo. Evitate quindi di imbrattare il bosco, tenetevi in tasca o nello zaino il vostro rifiuto, ne avrete vantaggio oggi voi stessi evitando di passare il resto della giornata in caserma e subire poi un processo penale, ma se della vostra vita o di quella altrui non interessa fategli per il futuro i vostri figli.

7. Posteggio fuori strada: Molto spesso accade di trovare vetture posteggiate all'interno di boschi (fuori strada), magari seguendo piste di trattori tracciate per il taglio degli alberi, fatte negli anni e poi abbandonate e ricoperte dalla vegetazione, o addirittura inoltrarsi sulle strade forestali all'interno dei boschi demaniali. Questi casi, purtroppo ancora frequenti, prevedono un verbale amministrativo di **200,00 €** (LR 38/92 art 2 e 8), che si raddoppia a **400,00 €** nel caso l'infrazione si riscontri all'interno di area demaniale, aree SIC o di tutela ambientale.

8. Organi di vigilanza: Vigilano sull'osservanza della legge regionale e delle norme ambientali, Corpo Forestale, Polizia Locale, Guardie Ambientali, e le Guardie Micologiche private del consorzio. Tutti questi organi di controllo possono operare sull'intero territorio provinciale, in squadre o in singolo agente, in base alle esigenze, ad esclusione delle guardie private del Consorzio che possono svolgere il servizio

esclusivamente all'interno del territorio gestito dal consorzio di appartenenza.

9. **Rispettare le guardie:** L'incontro con gli agenti forestali, guardia boschi, guardie micologiche e guardie ambientali, oggi è frequente e te li trovi non solo dalla macchina ma pure sulle vette dei monti, in pratica anche a ore di cammino e di distanza dall'ultima strada. Le guardie conoscono il bosco e i sentieri molto bene e sanno come raggiungere i luoghi di raccolta più frequentati. Al controllo e alla richiesta dei documenti, il cercatore non può rifiutarsi o fuggire, se non vuole passare il resto della giornata in caserma e subire la **denuncia penale per resistenza a pubblico ufficiale e rifiuto di generalità o peggio fuga**. Le guardie anche se volontarie sono Agenti di PG (Polizia Giudiziaria) e sono sempre in contatto con i Carabinieri e Forestali, girano in pattuglie e in contatto radio tra loro. Da una banale giornata a funghi finire con la fedina penale macchiata, ci vuole un attimo, pensateci e prima di accedere al bosco procuratevi il permesso di raccolta funghi e rispettate le regole.



FUNGHI DI NOTTE RISCHI LA GALERA

L'andare a funghi implica la conoscenza delle regole "ambientali" oltre a quelle "comportamentali" imposte dal Codice Civile, che incidono anche in pendenze "penali". L'argomento non è frivolo, ma anzi purtroppo è realtà, un brutto vizio organizzato, ossia **salire a funghi nelle prime ore della notte e scendere molto prima che albeggi, così da non incontrare chi sale all'alba.....questo a mio parere è delinquere!!**

La **LR 17/2014** ne fa esplicito riferimento e **vieta la raccolta di funghi la notte e l'utilizzo di fonti luminose (lampade e torce)** condannando l'illecito con la multa (inasprita nel 2024) di **€ 200 con il sequestro di tutto il**

raccolto e dell'attrezzatura luminosa (torcia e batteria).

Se in passato la multa di 30 euro era diciamo considerata un rischio accettabile, oggi la ricerca notturna costa 10 volte tanto, ossia **300 euro** e la perdita del raccolto.



Molti di questi "avvoltoi" (tra questi i primi a farlo i soci dei consorzi) pensano che le guardie la notte non ci sono, o solo raramente, ma sottovalutando purtroppo per ignoranza, o troppa spavalderia, il risvolto penale se questo illecito si svolge in un bosco consorziato, perché oltre alla prima sanzione si aggiungono altri 100 € per mancanza del permesso di raccolta, ed ulteriore multiplo se coincide con giorno chiuso, **per cui ballano già 500 € e sequestro di tutti i funghi e l'attrezzatura illegale torce, lampade frontali, batteria ecc** (tutto obbligatoriamente sequestrati di legge), ma a tale sanzione amministrativa si aggiunge anche il **procedimento penale di denuncia per introduzione in proprietà privata non autorizzata** (art 637 o 633 cp) con l'**aggravante di appropriazione indebita di beni altrui** (art 646 Cp) e già così si arriva **alla reclusione da 3 anni a 5 anni e migliaia di euro di multa più spese processuali.**

A mio giudizio quanto sopra (multa e penale) sarebbe sufficiente per far smettere l'assurda moda di bruciare i rivali partendo la notte con la pila, ma per coloro che appunto se ne fregano delle regole, si aggiungono ora anche le restrizioni "Ministeriali" per combattere il dilagare della **peste suina**, che **vietano l'accesso nei boschi se non abilitati alla ricerca funghi** (nel caso di ricerca notturna non vi è abilitazione ma divieto) per cui andrebbero a scattare ulteriori illeciti penali, per mancata osservanza di tutte le norme contenute nell'ordinanza del Commissario Straordinario PSA, che vengono punite ai sensi del codice penale, vediamo cosa ci può capitare, oltre a quanto detto sopra:

Art 650 Codice Penale: *Chiunque non osserva un provvedimento legalmente dato dall'Autorità per ragione di giustizia o di sicurezza pubblica, o d'ordine pubblico o d'igiene, è punito, se il fatto non costituisce un più grave*

C.O.N.I.

reato [337, 338, 389, 509], con l'arresto fino a tre mesi o con l'ammenda fino a euro 206),

Art 500 Codice Penale: *Chiunque cagiona la diffusione di una malattia alle piante o agli animali, pericolosa all'economia rurale o forestale, ovvero al patrimonio zootecnico della nazione, è punito con la reclusione da uno a cinque anni, e multa sino a euro 2.065;*

Pertanto oltre alle multe "amministrative" si arriva al processo e alla reclusione mettendo in conto varie ammende e spese processuali, ossia dal bosco la notte si passa alla "gattabuia" per 3 anni e più con il portafoglio alleggerito di migliaia di euro.....e la fedina marchiata a vita..... Riflettete gente! Buttate la torcia e aspettate la luce dell'alba x salire nei boschi....

PESTE SUINA

E NORME SANITARIE PER LA RICERCA FUNGHI:



Poco prima di dimettersi il Commissario Straordinario Vincenzo Caputo, vista la dilagante situazione pandemica che non dava cenno di arrestarsi, a fine maggio 2024 ha firmato una nuova Ordinanza contenente una serie di interventi rafforzativi x arrestare il virus che avrà validità applicativa sino al 31 marzo 2025, (ad oggi prorogata a tempo indefinito per cui del tutto valida e da osservarsi) dove oltre a dettare misure per il "Piano Straordinario di abbattimento e smaltimento dei cinghiali", ha dettato ulteriori precisazioni sulle attività consentite nelle zone infette e come renderle fruibili alle normali utenze turistiche, campestri e l'importante ruolo dei Comuni, nominati gestori e responsabili di tale utenza che accederà in gran numero anche nei territori dichiarati infetti. In particolare sono:

VIETATO assembramenti di più persone se non autorizzati da COMUNE e ASL,

VIETATO il campeggio e pic-nic, salvo se svolto in apposite aree predisposte, organizzate con cartelli informativi, e gestite con controlli quotidiani da personale qualificato.

Oltre a confermare tutte le restrizioni sanitarie e comportamentali per chi fa trekking, bike, pesca, caccia e ricerca funghi. Proprio per massima informazione sulle restrizioni per la ricerca dei funghi in zone

F.I.P.S.A.S.

dichiarate infette, si riporta un estratto dell'allegato A dell'ordinanza ministeriale n.2 del 05/2024 (e tuttoggi ancora valida)

RICERCA DI FUNGHI [E TARTUFI] - Per le attività di ricerca di funghi all'interno della zona di restrizione II (infette) dovranno essere assicurate le necessarie misure volte a ridurre il rischio di diffusione del virus della PSA, sia attraverso vettori passivi (cane/i, autoveicoli e/o strumenti e indumenti), sia attraverso il disturbo della popolazione di suini selvatici (cinghiali) presente nell'area. Nello specifico, durante le attività di ricerca dei funghi, le persone interessate dovranno:

- a) munirsi di disinfettanti attivi nei confronti del virus della PSA e attrezzature idonee alla disinfezione di mezzi e strumentazione che dovrà avere luogo prima di addentrarsi nelle zone di ricerca dei tuberi e prima di lasciarle (nebulizzatori/diffusori risultano indispensabili);
- b) indossare soprascarpe usa e getta oppure calzature facili da pulire e disinfettare prima di lasciare l'area (altamente raccomandato l'uso specifico di calzature dedicate, ossia che si usano solo per andare a funghi, da sterilizzare e lavare ogni volta);
- c) evitare contatti diretti o indiretti con suini allevati nelle 48 ore successive all'attività di ricerca dei funghi;
- d) riporre eventuali indumenti monouso utilizzati (tute, calzari e guanti) in un sacco, che a sua volta dovrà essere inserito in un altro involucro, e portarli via per essere smaltiti in un contenitore per rifiuti;
- e) rispettare il divieto di lasciare sul campo qualsiasi residuo di materiale potenzialmente infettante, compresi quelli di alimenti portati a seguito;
- f) avere cura, prima di lasciare la zona di ricerca, di pulire e disinfettare le zampe del cane/i presente/i nell'attività di ricerca, come da allegato n. 4 alla presente Ordinanza.



5

SPECIALI Pesca Notizie - Fi.Ma Chiavari - via Parma 378 - tel. 349.4643569 -

Anno 2025

L'unica Società di pesca che ti aggiorna su leggi e attività quasi quotidianamente tramite il proprio sito www.fimachiavari.it, con la mail-list, con [WhatsApp](https://www.whatsapp.com) e con www.facebook.com/fimachiavari. Se non sei ancora collegato ad almeno uno di queste fonti di diffusione lascia presso la sede FIMA il tuo indirizzo mail o scrivi a info@fimachiavari.it per richiedere l'attivazione.

POTRAI AVERE TUTTO CON IL SEMPLICE RINNOVO DELLA TESSERA ANNUALE FI.MA

RISPETTATE I GIORNI DI CHIUSURA:

Ogni consorzio, ha individuato un proprio regolamento, sulle modalità di rilascio dei permessi di raccolta e i giorni vincolati alla CHIUSURA (ideati per far riposare il bosco). Come detto sopra il mancato rispetto prevede una

sanzione amministrativa e conseguente sequestro del raccolto, senza contare il rischio di un procedimento penale, per accesso non autorizzato in area privata e appropriazione indebita ossia furto (penalmente si fa la galera da 3 a 5 anni)

GIORNI CHIUSURE CONSORZI FUNGHI TIGULLIO

(osservare Legge Regionale n. 17 /2014)

CONSORZI CON OBBLIGO PERMESSO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLED	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA	PREZZO
PARCO AVETO/DEMANIO	CHIUSO	SI	SI	SI	CHIUSO	SI	SI	10.00
MONTE AIONA	CHIUSO	SI	SI	CHIUSO	CHIUSO	SI	SI	10.00
ALTA VALLE STURLA	SI	CHIUSO	SI	SI	CHIUSO	SI	SI	10.00
REZZOAGLIO	SI	CHIUSO	SI	SI	CHIUSO	SI	SI	10.00
MONTE ORAMA	SI	CHIUSO	SI	SI	CHIUSO	SI	SI	10.00
VAL PENNA DI S.STEFANO	SI	CHIUSO	SI	CHIUSO	SI	SI	SI	10.00
MEZZANEGO	CHIUSO	SI	CHIUSO	SI	CHIUSO	SI	SI	8.00
NE'-VAL GRAVEGLIA	CHIUSO	SI	CHIUSO	SI	CHIUSO	SI	SI	8.00
FAVALE/LORSICA/ORERO	SI	CHIUSO	SI	SI	CHIUSO	SI	SI	10.00
NEIRONE	SI	SI	CHIUSO	SI	SI	SI	SI	8.00
MONTEBRUNO	SI	SI	CHIUSO	SI	SI	SI	SI	8.00
PENNA/TRE COMUNI (PR)	CHIUSO	SI	CHIUSO	SI	CHIUSO	S	SI	12.00

VIETATA LA RACCOLTA DI FUNGHI PORCINI CON DIAMETRO CAPPELLO INFERIORE A 4 CM (PARCO AVETO/DEMANIO E MONTE AIONA)

VIETATO RACCOLGERE E DETENERE UNA QUANTITA' SUPERIORE DI 3 KG DI FUNGHI (1 KG DI OVOLI)

VIETATO RACCOLGERE FUNGHI NELLE ORE NOTTURNE ED UTILIZZARE FONTI LUMINOSE LR 17/2014 + codice civile e penale + restrizioni aree infette da PSA

VIETATO TRASPORTARE FUNGHI IN CONTENITORI STAGNI, ZAINI NON RETINATI, BORSE DI PLASTICA, SECCHI O ALTRI OGGETTI NON CONFORMI

VIETATO RASPARRE IL TERRENO, COGLIERE FUNGHI VELENOSI O COMUNQUE ROMPERLI VOLUTAMENTE

VIETATO ACCEDERE NEI BOSCHI NEL GIORNO DI CHIUSURA VEGETATIVA (PARCO AVETO/DEMANIO E MONTE AIONA)

VIETATO LA VENDITA PERMESSI E ACCEDERE NELLE FORESTE DEMANIALI QUANDO VIENE DIRAMATA ALLERTA METEO ARANCIONE E ROSSA

ALLE INFRAZIONI SOPRA ELENATE PREVISTE SANZIONI AMMINISTRATIVE DA € 100 E MULTIPLI CON SEQUESTRO DELL'INTERO RACCOLTO

OSSERVARE NORME SANITARIE E CONSEGUENTI COMPORTAMENTI PREVISTI PER LE ZONE INFETTE DA PESTE SUINA

riepilogo a cura di FIMA Chiavari

OCCHIO A NON PERDERSI O FARSI MALE:

Andare a funghi implica l'assoluta conoscenza del posto, ma non tutti sono coscienti di ciò che fanno o cosa bisogna fare; spesso presi dall'eccitazione nella ricerca si spingono "oltre" fuori dai percorsi abituali e battuti, e nei boschi fitti non è facile orientarsi, il continuo sali e scendi, il passare una valle e l'altra, o un crinale e l'altro, basta il repentino cambio climatico, una nuvola ed ecco la nebbia che ti avvolge, e non capisci più dove sei girato, tanto da andare dalla parte opposta rispetto a dove hai lasciato la macchina. Succede spesso nelle immense foreste demaniali del Penna, e in tali casi utilissimo avere il telefono ben carico, ed anche l'applicazione GPS, utilissima per orientarsi, perchè rischi di passare la notte al freddo nel bosco.

Ma non vi è solo il pericolo di perdersi, anche l'incidente può accadere per distrazione o incauta scelta di percorrere un passaggio ripido ed instabile.

Anche una banale scivolata se si è soli nel bosco può essere molto pericolosa, una frattura o un brutto colpo con il corpo contro un albero o una roccia può tramutarsi in tragedia.

Essere almeno in due ti assicura un soccorso, una richiesta di aiuto. L'intervento dei soccorsi sui monti non è immediato anche se le guardie girano in zona, a volte ci vuole fortuna e un compagno di ricerca diventa determinante per toglierti da quella brutta situazione, a meno che chiamati i soccorsi puoi localizzare la tua posizione con le app GPS dei moderni telefonini e risolvere al meglio il brutto incidente. Purtroppo con la stagione dei funghi aumentano in modo spropositato i servizi di soccorso e recupero per infortuni gravi o meno gravi, anche utilizzando gli elicotteri e i cani addestrati. Avere un telefono ed un compagno ti può salvare la vita. Posso garantire che negli anni che facevo Vigilanza Funghi nel Parco Aveto, visto che era mio compito perlustrare zone distanti da strade e pure impervie, quasi ogni giorno trovavo fungaioli in difficoltà, che nella nebbia si erano persi, per cui con la radio chiamavo il collega per avvicinarsi, mentre io accompagnavo il disperso verso la più vicina strada, per poi caricarlo e portarlo alla sua macchina. Mi è pure capitato di trovare anziani stanchi che lamentavano dolori alla protesi dell'anca, o addirittura con le stampelle sulla strada della Spingarda, che dopo una settimana l'ho incontrato sulla strada per il rifugio del Caucaso, sempre con le stampelle.... O ancora una signora che con le scarpe da ginnastica era scivolata con un trauma ad una gamba, poi soccorsa dall'ambulanza, avvertita via radio... Lo strumento essenziale che tutte le Guardie utilizzano per tenersi in contatto tra loro e la Forestale.

QUI ALCUNI SUGGERIMENTI DEL SOCCORSO ALPINO

Ogni anno molti appassionati di funghi vengono soccorsi nei boschi liguri. Smarrimento, scivolate, malori o sottovalutazione del meteo, sono situazioni che possono trasformare una giornata serena in un'emergenza. Ecco alcune regole fondamentali:

Calzature - Gli stivali di gomma non proteggono su terreni scoscesi. Meglio scarponi da montagna con buona suola, adatti a percorsi impervi. Mai utilizzare scarpe da ginnastica, ciabatte o scarpe estive con suole lisce, anche se fate pochi metri nel bosco la caduta può esservi fatale.

Abbigliamento - Indossate colori vivaci e ben visibili. Evitare la mimetica: in caso di smarrimento o caduta i soccorritori avranno più difficoltà a trovarvi.

Prima di partire indicate a casa il luogo esatto - Non uscire mai senza avvisare qualcuno. Meglio essere sempre in compagnia; se sei solo, comunica sempre percorso e orario di rientro, e dove lasci la macchina.

Tecnologia - Tieni il telefono carico e porta con te un power bank. Scarica l'app gratuita [GeoResQ | App per il soccorso in montagna](#) : in caso di necessità invia la tua posizione direttamente al Soccorso Alpino.

Meteo - In montagna cambia rapidamente, basta una nuvola e sei nella nebbia, con la conseguenza che perdi orientamento. Controlla sempre il bollettino e non partire in caso di maltempo e con allerta meteo

Chiama 112 - In caso di necessità chiama il 112, ed usa la app [GeoResQ | App per il soccorso in montagna](#)



01 - FUNGHI PORCINO: RICONOSCERLO E CUCINARLO

I **primitissimi porcini** possiamo trovarli nei nostri boschi, a seconda dell'andamento stagionale, da fine maggio o prime settimane di giugno, fino a proseguire per tutto l'autunno. Spesso succede anche di trovarli tra novembre e dicembre, comunque sino alle prime forti gelate.

Il Porcino è il fungo più conosciuto, più ricercato e commercializzato, non solo allo stato fresco, ma anche come prodotti essiccati o variamente preparati: sott'olio, sott'aceto, nelle conserve alimentari, surgelati e congelati (tagliati a fette ed impanati x friggere, posizionati tra strati di pellicola riposti in contenitori e congelati, oppure tagliati a pezzetti in sacchetti sigillati sottovuoto pronti per base di sugo o in umido, scottati e congelati sottovuoto, ecc).

I porcini hanno un profumo inconfondibile che li differenzia da qualsiasi altro fungo; la parte interna è di un bel colore bianco e il gambo di queste specie è caratterizzato dalla presenza di un reticolo più o meno evidente.

Andiamo ad esaminare le 5 specie più conosciute con il nome di PORCINO:

- ***Boletus edulis***, il porcino propriamente detto. Ha cappello color biancastro, ocre, marrone con superficie più o meno umida (alcuni micologi ipotizzavano che esistano alcune sottospecie o varietà di questo fungo). Cresce nelle brughiere e nei boschi di querce, di castagni, di faggi e di conifere, nei mesi caldi dell'estate fino all'autunno inoltrato. Se raccolto nei castagni risulta più saporito e profumato, rispetto a quello raccolto nei faggi o tra le querce. Ottimo affettato, immerso in uovo e pane grattugiato, poi fritto subito o preparato e messo in congelatore diviso a strati da una pellicola di nailon. Può essere tagliato a pezzetti per il sugo, cotto subito o conservato sottovuoto in congelatore. Oppure ancora affettato essiccato al sole o sulla stufa a legna. In pratica in qualsiasi modo venga cotto e conservato preserva aroma e gusto.



- ***Boletus pinicola* o *Boletus pinophilus***, (conosciuto in Liguria come Lombardo, Porcino rosso o Bertone), Raggiunge anche notevoli dimensioni, ma si trova spesso anche in colonie numerose specie nelle così dette fungaie. Si mimetizza molto con il terreno, con il suo cappello rosso fulvo talvolta leggermente vellutato, prediligendo zone pietrose e con poca vegetazione, nasce nei boschi di castagni, faggi, abeti e pini. Compare fin dalla primavera e prosegue la nascita anche dopo novembre sino a quando le prime forti gelate fermano definitivamente il micelio. Si presenta poco profumato e meno saporito tra i porcini, ma considerata la consistenza dura è ricercato allo stadio giovane per il confezionamento sott'olio.



Boletus aereus , piuttosto tozzo nel gambo, con il cappello di colore marrone scuro, da cui deriva il nome dialettale moro o porcino nero. Tipicamente mediterraneo, predilige i boschi dell'Italia centro-meridionale, comunque nasce anche in Liguria. È un fungo simbiote. È una specie termofila, predilige boschi di latifoglie (specialmente castagni, querce, faggi e cerri) e cresce anche su terreni sabbiosi. Fruttifica dalla tarda primavera (purché mite) all'autunno, sovente in prossimità di cespugli di pungitopo, erica o saggina della scopa ed in piccole cavità nel terreno dove si accumula l'acqua piovana. A volte cresce quasi completamente interrato ed impossibile da vedersi, se non si conosce l'esatta ubicazione della fungaia. Questa caratteristica ne genera anche il nomignolo (funzu de posto o moro) Molto profumato, migliore del *Boletus edulis* per la sua carne più consistente; adatto all'essiccazione dopo essere stato tagliato a fette. Si presta molto bene alla conservazione sia in surgelatore che sott'olio. Secondo alcuni micologi, gli esemplari meno giovani sembrerebbero essere più saporiti.



- ***Boletus reticulatus*** (o *Boletus aestivalis*), così denominato per le diffuse screpolature che si formano sul cappello, o per la fitta trama, a mo' di reticolo, che ricopre il gambo. Cresce soprattutto in estate nei boschi caldi di latifolia (soprattutto castagno, querce); abbastanza comune e molto ricercato per il suo profumo. Purtroppo subisce facilmente l'attacco delle larve, infatti sono frequenti raccolti totalmente invasi da piccoli vermi bianchi che rendono molle il gambo al suo interno, per poi invadere l'intero cappello, anche in esemplari giovani. Ottimo per l'essiccazione e/o tagliato a fette poi fritto con farina o uovo e pan grattato.



- ***Boletus regius*** è un fungo edule appartenente alla famiglia delle Boletaceae non molto comune, ma abbastanza ricercato nelle zone di crescita. Si trova sotto latifoglie, nei nostri boschi specialmente nei faggi, in primavera, estate e autunno. Commestibilità ottima, si presta alle più svariate preparazioni gastronomiche, ma attenzione a non confonderlo con quelli tossici.



Caratteristiche dei porcini sono: presenza di reticoli nel gambo, non sempre bene evidenziati, tessuto spugnoso sotto il cappello, bianco giallino negli esemplari giovani, e verde scuro in quelli adulti e vecchi. I tessuti interni sono bianchi, e non cambiano colore anche se esposti alla luce.

I porcini sono tra i funghi più ricercati o meglio conosciuti, insieme a qualche altra specie di cui parleremo più avanti, ma non bisogna pensare che siano di facile riconoscimento. Anzi, certe volte, dato che si presentano con forme e colori variabili, lasciano perplessi perfino gli stessi esperti, quindi mi sento di dare un consiglio, prima di riporre nel cesto un fungo osservatelo bene e nel dubbio non esitate lasciatelo lì nel bosco dove lo avete trovato e se possibile evitate pure di raccoglierlo. Anche il profumo inconfondibile che contraddistingue i porcini, in certi casi può mancare completamente, specie dopo violenti acquazzoni. I porcini secondo le specie crescono sotto castagni, querce, faggi, abeti. In generale, nei boschi di latifoglie e conifere.

Ormai i porcini raccolti nei nostri boschi non sono più sufficienti a soddisfare le richieste del mercato nazionale, perché sembra che gli italiani stiano diventando fra i principali consumatori di questo tipo di funghi; quindi notevoli quantitativi vengono importati da diversi paesi stranieri, come la ex-Yugoslavia, Romania, Bulgaria, Nord-Africa, Sud-Africa...ma sicuramente il gusto dei funghi italiani non ha paragoni con quelli importati. Quanto troviamo confezionato e in vendita al supermercato, sicuramente non è un prodotto nazionale e lo giustifica il prezzo, mentre se si vuole la sicurezza di cucinare un fungo raccolto nei nostri boschi, occorre rivolgersi al piccolo negozio di fiducia nel periodo di nascita e non lesinare sulla spesa.

MOLTA ATTENZIONE AI BOLETUS VELENOSI:

Il ***Boletus satanas*** conosciuto in Liguria come Pansarvan, è forse il più tossico di tutti e molto pericoloso. Comunque si riconosce facilmente dalla diffusa colorazione rosso porpora dei tubuli e del gambo, caratteristica quest'ultima comune a vari tipi di funghi sospetti del gruppo Boletus.

Occorre prestare attenzione al ***Boletus radicans***, molto simile per colorazione della testa al boletus commestibile, si riconosce dal gambo che presenta rigature tendenti al rosso.

Tutti questi funghi velenosi, possono essere distinti da quelli commestibili anche con la prova di rottura o sezionamento del cappello e del gambo, perché a contatto con l'aria la carne bianca prenderà in pochi secondi la colorazione verde/azzurro, come accade con il ***Boletus Luridus***, sezionato in foto, anch'esso velenoso.

Alcuni testi danno commestibilità mediore del B. Radicans e del B. Luridus, ma suggerisco non provare neppure a seguire i tempi di cottura, e ribollitura per farli diventare commestibili, sarebbe simile a cuocere un pezzo di legno, rischiando inutilmente la vita.

Prestate molta attenzione nella raccolta dei Boletus, in quanto i funghi subiscono sensibili variazioni di aspetto in base al luogo di nascita, e a volte è facile confondersi.



01 - FUNGO PORCINO: COME CUCINARLO

Come detto nel precedente capitolo, il Porcino è il fungo più apprezzato ed utilizzato in cucina, particolarmente in Italia.

Sono infinite le ricette create per presentare il prelibato micelio nei nostri piatti, quindi essendo praticamente impossibile esporle tutte, andrò a proporle alcune che ritengo più significative, o che perlomeno sono solito apprezzare a pranzo. Ma non crediate di fermarvi a queste prime ricette, perché torneremo sull'argomento ricette anche con altri funghi ed altre preparazioni, vi garantisco avrete di che sbizzarrirvi in sperimentazioni.....

FETTUCCHINE AL SUGO DI PORCINI FRESCHI

Un classico per la cucina genovese la pasta fresca al sugo di funghi porcini, ma questa fatta con i porcini freschi (senza i secchi) modello "alba"

INGREDIENTI: 150 gr di funghi porcini freschi; 1 cipolla bionda di piccole dimensioni; 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva; 100 ml di Brodo vegetale; Sale; Pepe nero macinato al momento; 250 g di Polpa di pomodoro a cubetti; Zucchero; Origano; 200 gr di fettuccine fresche



PREPARAZIONE: Pulire i funghi porcini freschi rimuovendo la parte terrosa e lavandoli brevemente sotto acqua fresca corrente. Affettarli. Pelare la cipolla rimuovendo lo strato esterno e tritarla molto finemente. In una padella mettere l'olio e la cipolla. Portarla sul fuoco e far soffriggere a fiamma dolce fintanto che non si sarà ben dorata. Unire un mestolino di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere coperto per 5 minuti. Trascorso il tempo indicato scoperchiare ed aggiungere i funghi. Mescolare, aggiungere un pizzico di sale e poco brodo vegetale e cuocere per 5 minuti. Aggiungere il pomodoro in pezzi. Se si utilizzano i pelati spezzettarli. Aggiungere al pomodoro un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero, una manciata di origano, lasciar riprendere il bollore e lasciar sobbollire a fiamma bassa per 15 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarle, accendere il fuoco nella padella del condimento. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente. Servire immediatamente con un filo d'olio a crudo (facoltativo).

CONSERVAZIONE: aumentando gli ingredienti si può preparare il sugo per più porzioni, e per conservarlo suddividerlo in porzioni (lo pesate) e da raffreddato custodirlo in freezer (anche 1 anno) per un rapido utilizzo a posteriori. Il sapore resterà invariato, pratico e veloce, si riscalda in scodella direttamente congelato.

CREMA DI PORCINI

Gustosissima ricetta di crema di porcini “made in alba”, velocissima e squisita, ma sarà vincolante avere almeno un paio di porcini piccoli freschissimi.

INGREDIENTI x 2 persone: 200 gr di tagliatelle fresche (può essere fatta anche con taglierini o spaghetti); 50 gr di burro; ½ dado vegetale; 150 gr di porcini freschissimi giovani e sodi; 120 gr di panna da cucina; pizzico di sale (pepe x chi piace), facoltativo aggiungere erbetta x abbellimento portata (ma non serve)



PREPARAZIONE: pulire i funghi togliendo impurità e con una spazzolina rifinire (non usare acqua). Tagliarli a pezzetti e frullarli da crudi. Si mette una scodella sui fornelli con burro a sciogliere e rimescolando si aggiunge il dado; poi il frullato di funghi rimescolando tutto per 3-4 minuti; si aggiunge la panna e il sale, incorporare il tutto per altri 3 minuti. Affogare le tagliatelle in acqua bollente per la cottura; pronte si scodellano e si fanno saltare con la crema di fungo. Servire caldissime in portata. Facoltativo abbellire con erbetta di campo.

PS: un piatto “pesantissimo” sconsigliato per chi soffre di fegato, ma suggerisco “assaggiarlo” ne resterete sbalorditi!!!! Ottima portata x far colpo con gli amici, parola di “presidente”!!!!

TAGLIATELLE PANNA E PORCINI

Una ricetta adattata nel tempo per cui non garantisco nell’originalità, diciamo si fa con quanto si ha a disposizione in cucina

INGREDIENTI x 4 persone: 400 gr di tagliatelle all’uovo; 300 gr di funghi porcini; 100 ml di panna da cucina; Grana padano; 50 gr di burro; Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Prepariamo una padella mettendo al suo interno il burro e facciendolo sciogliere a fiamma vivace fino a farlo spumeggiare, tagliamo i funghi a pezzetti e mettiamoli nel burro, saliamo, una spolverata di pepe e abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 10 minuti. Nel frattempo mettiamo l’acqua per le tagliatelle e appena giunge a bollore, saliamo e caliamo la pasta. Di solito le tagliatelle all’uovo hanno tempi di cottura molto brevi e dopo 4 minuti sono al dente. Mettiamo la panna nei funghi, facciamo cuocere per 2 minuti e aggiungiamo le tagliatelle, saltiamo per amalgamare e aggiungiamo il grana, serviamo ben caldi!



LASAGNE AI PORCINI

Spesso accade di trovare dei bei padelloni, per capirsi la taglia da affettare x seccare o fare fritti. Ma a chi piacciono i funghi predilige gustarsi la fatica della ricerca variando le ricette per consumarli. Per cui vi invito a provare questa soluzione "Lasagne ai porcini" e vi garantisco ci sarà chi si leccherà i baffi (anche se non li ha). La ricetta parla di funghi freschi, ma se li avete congelati (preparati a fette) vanno bene lo stesso.....



INGREDIENTI x 4 persone: 200 g Lasagne all'uovo; 1/2 litro Latte; 40 g Farina; 40 g Burro; 600 g Funghi porcini freschi ; 1 ciuffo Prezzemolo; 80 g Parmigiano grattugiato; 1 Aglio a spicchi; 1 pizzico Noce moscata; q.b. Olio extravergine d'oliva, Sale e Pepe

PREPARAZIONE: Lavate, sfogliate e tritate il prezzemolo. Pulite i funghi porcini, affettateli, rosolateli in una padella con l'olio e l'aglio, salate e spolverate con il prezzemolo. Per preparare la besciamella: in un pentolino versate il latte e portatelo a ebollizione; in una casseruola tostate la farina con il burro ammorbidito, versate il latte, mescolate, cuocete per 15 minuti, unite la noce moscata grattugiata, salate e pepate. Cuocete le lasagne in acqua salata per qualche minuto, raffreddatele in acqua, sgocciolatele e asciugatele. Rivestite una pirofila imburrata con le lasagne, ricopritele con la besciamella, i funghi e il parmigiano, ripetete l'operazione altre due volte, terminando con la besciamella, i funghi e il parmigiano, e cuocete la preparazione in forno a 190 °C per 20 minuti.

PORCINI RIPIENI AL FORNO

Avete mai provato i porcini ripieni? Se non li avete mai fatti vi siete persi qualcosa di indimenticabile, ovviamente se fatti seguendo questa ricetta adattata nel tempo con i gusti particolari di casa nostra. Primaria considerazione usare porcini sani e possibilmente di castagno, ma se li avete di faggio fa lo stesso.



INGREDIENTI x 4 persone: 8 cappelle di porcini, da cui sezionare i gambi da tritare; 250 g di carne macinata mista; maggiorana fresca e prezzemolo; 2 spicchi d'aglio; 1 uovo; 50 g di parmigiano; 2 cucchiaini di pangrattato; olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE: Pulite i funghi con un panno umido e raschiate leggermente i gambi per togliere qualsiasi residuo di terra. Dividete i gambi dalle cappelle e scavate un po' le cappelle. Tritate insieme i gambi, la carne macinata, l'aglio, la maggiorana e il prezzemolo. Mettete il trito in una terrina, unite l'uovo, il pan grattato, un po' di parmigiano, aggiustate di sale e pepate. Farcite le cappelle con l'impasto modellato a cupola ben pressata e spolverate con il restante parmigiano. Cuocete in forno per 20 minuti a 180°. Servite le cappelle ripiene ancora ben calde, insieme ad un contorno di vostra scelta.

PORCINI IMPANATI E FRITTI

Un classico nelle nostre tavole, i porcini impanati e fritti, chi non li conosce. Inutile spiegare come farli, ma visto che trattiamo le ricette di funghi, sacrilegio non citarli. Aggiungo la finezza, possibilmente quelli di castagno sono al bacio, ma se trovate delle sane cappelle di “paeu” (di fieno) vanno bene comunque. Posso aggiungere che se avete a disposizione tante belle “cappelle” e non potete cuocerle e consumarle tutte assieme, organizzatevi congelandone una parte prima della cottura, ossia le



preparate come se doveste metterle in padella, ma anzichè nei fornelli le andrete a riporle in freezer, con accortezza di non sovrapporle usando un vassoio molto ampio. Una volta congelate potrete trasferirle in una busta sigillata. Oppure posizionando una pellicola ad ogni strato potrete congelare l'intero vassoio ed usarne quanti ve ne servono la volta successiva. Consumare entro l'anno...(ma vedremo in apposito capitolo come fare le varie conservazioni)

INGREDIENTI X 4 PERSONE: 6 funghi porcini non begati; 1 uovo; pan grattato; burro o olio x frittura; sale qb

PREPARAZIONE: Lavate rapidissimamente i funghi ed asciugateli. Tagliateli a fette spesse 4-5 mm; Passate nell'uovo sbattuto leggermente salato. Impanate con pane grattugiato non setacciato. Friggete in abbondante burro o olio, essenziale per una perfetta cottura. Servire ancora caldi.

FRITTATA CON PORCINI

Avete mai provato la frittata di porcini? Posso dirvi che l'ho scoperta a casa di amici, servita in stuzzichino con gli antipasti e mi ha incuriosito, lasciandomi la voglia di rifarla a casa.....

INGREDIENTI: 6 uova; 400 g di porcini freschi taglia media e sani (ottimi i tappotti di faggio); 2 spicchi di aglio; mezzo bicchiere di vino bianco secco; olio extravergine d'oliva; 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato; sale e pepe qb

PREPARAZIONE: Pulite i funghi e tagliateli a fette. In una padella soffriggete l'olio con l'aglio, aggiungete i funghi e rosolate qualche minuto. Bagnate con il vino bianco e fate cuocere per 10 minuti. In un piatto sbattete le uova, aggiungete il parmigiano grattugiato, il sale e il pepe. Mettete le uova in padella e fate cuocere per 10 minuti con il coperchio. Girate la frittata e ultimate la cottura. Potete servirla calda come secondo o tiepida come antipasto....



02 - AMANITA CAESAREA (OVOLO BUONO)

Amanita caesarea, volgarmente conosciuta come **ovolo buono**, è uno dei più apprezzati e ricercati funghi commestibili, da molti consumato anche crudo con insalata. Al contrario di molte specie fungine che necessitano di umidità elevata, questa specie predilige un clima secco. La sua prelibatezza indusse gli antichi Romani a definirlo "*Cibo degli Dei*" ed a tutelare i boschi in cui si riproduceva.

Prolifera con preferenza nelle radure leggermente secche e ventose dei boschi ben soleggiati, ma è possibile trovare esemplari isolati anche nel bosco fitto e in anfratti più scuri. È un fungo raro che cresce soprattutto nei boschi di castagni, querce e più raramente sotto pini, ad una altitudine solitamente non superiore ai 1000 metri. Sopporta solo temperature miti. Diffuso al sud della penisola italiana, si va rarefacendo man mano che si sale verso settentrione, comunque è presente in Liguria anche se la raccolta sembra più difficoltosa rispetto al passato.

Eccellente sia cotto, che crudo in insalata. È spesso indicato come il miglior fungo commestibile, ma vi sono pareri discordanti al riguardo, in quanto alcuni micologi considerano questa specie di gran lunga inferiore ad altre dal punto di vista gastronomico, ossia priva di odore e sapore particolari. Si presta ad essere conservato essiccato sott'olio o sotto aceto.

L'*Amanita caesarea* è diventata una specie rara in alcune zone e lo sta diventando in altre; questo a causa non tanto della raccolta intensiva, quanto dell'abitudine deleteria, oltre che illegale, di molti cercatori che la raccolgono allo stato di ovolo oppure quando il cappello non si è ancora dischiuso: questo comporta l'impossibilità per le spore di liberarsi e completare la riproduzione della specie. Oltre a ciò tale pratica può risultare molto pericolosa dato che allo stato di ovolo la *caesarea* può essere tragicamente confusa con amanite mortali. La legge italiana e la Legge regionale vieta la raccolta di questa specie allo stato di **ovolo chiuso**. Chi detiene un ovolo chiuso verrà sanzionato e sequestrato l'intero raccolto della giornata.

ATTENZIONE AI VELENOSI: si raccomanda di non raccogliere MAI esemplari allo stato di ovolo o non dischiusi, e ciò sia perché le spore non possono disperdersi nell'ambiente e sia perché è più facile la confusione con altre specie velenoso-mortali.

N.B. Anche il taglio in sezione longitudinale del fungo chiuso ad ovolo non basta a distinguere l'*Amanita caesarea* da altre amanite ed anche quando è dischiusa può essere confusa a prima vista con l'*Amanita aureola* (VELENOSA), anch'essa con il cappello arancione o l' *Amanita muscaria* (VELENOSA) con il cappello rosso. Queste amanite velenose si distinguono dal gambo bianco, mentre in molti casi le caratteristiche macchie bianche sul cappello, possono essere assenti o si staccano con le forti piogge. L'amanita muscaria (velenosa), contrariamente alla Caesarea è molto diffusa nei boschi liguri, anche a livelli di alta montagna specie tra settembre e novembre.



Amanita aureola e Amanita muscaria
(ambidue molto velenose)

LE RICETTE A BASE DI OVOLI

L'**Amanita caesarea** chiamata volgarmente OVOLO BUONO, è un ottimo fungo commestibile, sia se consumato crudo sia cotto, sott'olio o essiccato. Vediamo di suggerire alcuni esempi di ricetta, per cucinare i nostri raccolti.

INSALATA DI OVOLO

Quando trovi nel bosco degli ovoli giovani e sani spesso senti dire questi me li mangio in insalata questa sera stessa. Ossia crudi, affettati fini e conditi. Vediamo come farli...

INGREDIENTI: Amanita Caesarea (giovane), cuore di sedano, grana padano, olio evo, succo di limone, sale e prezzemolo

PREPARAZIONE: Pulire accuratamente gli ovoli eliminando la membrana bianca che li avvolge, quindi affettarli a fettine sottili, unire il cuore di



sedano finemente affettato e condire con un'emulsione di olio extravergine, succo di limone e sale. Terminare con qualche foglia di prezzemolo tritato e scaglie di grana. Servire subito.

CARPACCIO DI OVOLI

Una variante per gli amanti del pepe, questo carpaccio di ovoli, sempre crudi da prepararsi al momento con funghi sani e giovani.

INGREDIENTI: Funghi Ovoli freschissimi e sani; Sale grosso (da macinare al momento); Olio extravergine d'oliva ; Pepe bianco (da macinare al momento); Qualche goccia di limone; Olio extravergine d'oliva



PREPARAZIONE: Scegliamo gli ovuli più belli e sani, che dovremo spazzolare per pulirli dalla terra, ma NON lavare. Con un coltellino affilatissimo tagliamo a fettine sottili i nostri ovuli e adagiamoli in un vassoio da portata in ceramica. In una scodellina prepariamo una vinagrette con l'olio, il sale macinato e qualche goccia di limone. Cospargiamo gli ovuli con questa salsetta ben emulsionata e, per ultimo, aggiungiamo il pepe bianco. Lasciamo insaporire per pochissimi minuti e serviamo in tavola. Questo piatto va servito tassativamente a temperatura ambiente per non appiattire il sapore dei funghi. Accompagniamo con un ottimo chardonnay.

RISOTTO OVOLI e CASTAGNE

Questo piatto si discosta dal semplice risotto ai funghi, perché si completa con il particolare sapore delle castagne. Una ricetta antica, proveniente dalla cultura contadina povera ma ricca di sapori, oggi riadattata a ricetta rustica di un tempo passato.

INGREDIENTI: per 6 persone

350 gr. riso ; una manciata di castagne secche ;
2 funghi ovoli ; 3 funghi porcini ; 1 bicchiere di
vino bianco secco ; 1 spicchio di [aglio](#) ; olio e.v. ;
burro ; timo ; brodo vegetale



PREPARAZIONE: Mettere a bagno una manciata di castagne secche e lasciarle in ammollo 12 ore cambiando spesso l'acqua di ammollo. Lessarle fino a quando sono tenere, scolarle tenendo da parte il liquido di cottura e con questo fare un brodo vegetale. In una pentola capiente mettere lo spicchio di aglio schiacciato e olio e.v. e far profumare a fuoco dolce. Aggiungere le castagne tritate grossolanamente, gli ovoli e i porcini tagliati a fette. Far insaporire bene e aggiungere il riso, tostare e sfumare con del buon vino bianco secco. Portare il riso a cottura aggiungendo il brodo vegetale. Alla fine mantecare con del burro e profumare con timo. Servire guarnendo con castagne lesse tenute da parte e un rametto di timo.

PASTA AGLI OVOLI

Un vero e proprio trionfo dei sapori, una portata rustica ma ricca che si prepara facilmente e in modo molto veloce.

INGREDIENTI x 6 persone: 1.5 dl olio di oliva extravergine; 600 gr pasta di semola (di grano duro); 50 gr parmigiano; 100 gr noce; 400 gr funghi ovoli ; sale q.b.; 1 spicchio di aglio

PREPARAZIONE : Pulisci 400 gr di **funghi ovoli** ancora chiusi con un canovaccio umido, dividili a metà o in 4 parti, a seconda della dimensione. Falli **lessare** in una pentola con acqua salata per **15 minuti**. Sguscia le **noci fresche** per ricavare 100 gr di gherigli, privali della pellicola scura e pestali nel **mortaio** con 1 spicchio di **aglio** e una presa di sale. Aggiungi 50 gr di **parmigiano grugiat** e, continuando a pestare, versa, poco alla volta, 1,5 dl di olio extravergine di oliva e 2 cucchiaini di acqua di cottura dei funghi: dovrai ottenere una crema densa. Versa 600 gr di **pasta corta** nella pentola con gli ovoli. Falla cuocere al dente, scolala insieme ai funghi, versa il tutto in una zuppiera e condiscila con la salsa di noci preparata. Mescola bene e servi subito la **pasta con gli ovoli**.

Nb: Per condire e insaporire la pasta con gli ovoli abbiamo preparato una salsa di noci fresche, pestate al mortaio con aglio e parmigiano



OVOLI TRIFOLATI

Piatto veloce che risalta il delicato sapore del fungo. Era consuetudine in famiglia, trovarlo in tavola il giorno successivo alle scampagnate nei boschi, se appunto si raccoglieva ovoli. Vediamo come farli

INGREDIENTI: Ovoli; Olio extravergine di oliva; Sale, pepe; Prezzemolo, aglio; Formaggio grana

PREPARAZIONE: Lavare bene gli ovuli, aiutandosi con una spugnetta pulita e tagliarli sottilmente. In padella riscaldare l'olio extra vergine di oliva con 2 spicchi di aglio interi. Aggiungete gli ovuli preparati, sale e pepe, facendo cuocere per qualche minuto a fiamma vivace. Abbassare il fuoco, aggiungere pochissima acqua e farli cuocere per altri 3 minuti. Infine aggiungere il prezzemolo tritato e spegnere il fuoco. Impiattare aggiungendo le scaglie di formaggio grana.



OVOLI AL FORNO

Una alternativa gustosa alla classica cottura in umido di un insieme di funghi tra ovoli, porcini e colombine, farli al forno con le patate. Provateli e ne resterete estasiati (allo stesso modo potete fare un misto di porcini e colombine al forno)

INGREDIENTI:

400 g Patate; Ovoli (sani); 100 ml Olio di oliva; 1 mazzetto Prezzemolo; Origano q.b.; 2 sottilette ; Sale q.b.

PREPARAZIONE: Dopo aver lavato e sbucciato le patate tagliatele per il corto a fette di circa 1/2 cm. Separate i cappelli dai gambi e tritate questi ultimi insieme all'origano, un goccio d'olio e un po' di prezzemolo. Ungere di olio una teglia e disporvi un piano di patate. Versateci un po' di trito sopra, sale e poi fate un piano di cappelli di funghi. Ripetete il tutto per fare un secondo piano. Coprite il tutto con altre patate e gli ultimi cappelli messi questa volta solo al centro, salate e irrorate con l'olio rimanente. Cuocete in forno a 180 gradi per circa 20 minuti (fino a quando le patate saranno cotte). In caso di necessità potrete aggiungere qualche cl di acqua. Appena cotte spegnete il forno e adagiatevi sopra alcune foglie di prezzemolo e le due sottilette. Servite calde e gustate.



ZUPPA di OVOLI

Una ricetta assaggiata dagli zii toscani, del resto zuppe e crostini sono usanza di tali luoghi. Potete farla anche con i porcini, vediamo come.

INGREDIENTI: 500 gr di ovoli, mezzo bicchiere di olio evo, 3 spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, 1 litro di brodo di carne, sale, crostini di pane e se volete pepe e parmigiano

PREPARAZIONE: Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine e metteteli in una padella a soffriggere insieme all'olio, poi aggiungete aglio e prezzemolo tritati finemente. Salate e mettete anche il pepe (se volete). Poi unite i funghi al brodo e fate cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Servite ben caldo con i crostini di pane abbrustolito.



OVOLI A FETTE IN FORNO

Meno elaborato del precedente, provate a farli a fette con le patate, e cuocerli in forno.....poi mi dite!

INGREDIENTI: 200 grammi Ovoli; 5 Patate medie; 20 centilitri Latte; due spicchi Aglio, Origano, q.b.; Sale, q.b.; Olio evo, circa 10 cucchiari

PREPARAZIONE: Pulire bene i funghi, grattando il terriccio con un coltello e strofinare delicatamente con carta da cucina umida. Tagliare i gambi e sminuzzarli non troppo finemente. Tagliare a fette non troppo sottili (4 o 5 millimetri) le cappelle: unire i pezzetti che si sono frantumati ai gambi. Tritare l'aglio. In una terrina amalgamare i funghi tritati, l'olio, il latte, l'aglio e l'origano. Sbucciare le patate e tagliarle a fettine di circa mezzo centimetro. Regolare di sale. Oliare un tegame e spargere qualche cucchiata del trito. Fare un piano di patate, distribuire sopra le fette di fungo e bagnare con l' amalgama di latte, olio e funghi. Proseguire con gli strati, terminando sempre con le fette di funghi a vista. Versare il liquido rimasto e passare un filo d'olio. Infornare a 180° per circa 30, 40 minuti. **Ps: questa ricetta potete usarla anche con porcini e colombine....**



TAGLIOLINI CON OVULI E PORCINI

I tagliolini con ovoli e porcini sono un trionfo dei sapori della terra, un primo piatto rustico e ricco, buonissimo, irrinunciabile durante la stagione dei funghi soprattutto per chi ha la possibilità di coglierli freschissimi direttamente dai boschi. Si prepara velocemente ed è facilissima, una ricetta perfetta per chi non vuole ragionare troppo sulla cena ma non rinuncia a portare a tavola un piatto ad effetto che renderà tutti entusiasti.

INGREDIENTI: 400 gr pasta fresca; **funghi porcini** (freschi) 250 gr; **funghi ovoli** (freschi) 250 gr; **vino bianco** 100 ml; **1 cipolloGo** (fresco); **prezzemolo** 1 ciuffo; **limone** scorza grattugiata; **olio extravergine d'oliva** 4 cucchiari da tavola; **sale** q.b.; **pepe nero** 1 pizzico

PREPARAZIONE: Pulite i funghi rimuovendo i residui terrosi e passando un pezzo di carta umida anche sulle cappelle. Fate scaldare in una padella piuttosto ampia un generoso giro d'olio con uno spicchio d'aglio in camicia e del cipollotto fresco affettato. Prendete i funghi e iniziate dai gambi che taglierete a dadini. Unite i gambi appena preparati alla padella con il soffritto; aromatizzate con due rametti di timo fresco. Sfumate con del vino bianco e fatelo evaporare a fiamma vivace. Nel frattempo affettate tutte le cappelle dei funghi e mettetele da parte. Unite le cappelle dei funghi alla padella e regolate di sale. Tuffate i tagliolini in una pentola d'acqua bollente debitamente salata e alla quale avrete aggiunto un giro d'olio che servirà per non far attaccare la pasta. Fate cuocere i tagliolini freschi giusto per un paio di minuti, quindi scolateli e trasferiteli nella padella con il condimento. Saltate brevemente la pasta con il condimento. Servitela con una bella macinata di pepe fresco e una grattugiata di scorza di limone.



Raccolta ed adattamento ricette a cura di Umberto Righi - edizione 2022

03 – LE COLOMBINE, QUALI SONO LE COMMESTIBILI?

COLOMBINE, con il nome scientifico di “RUSSULA”, nei nostri boschi se ne incontra moltissime e tra queste andiamo a segnalare le più commestibili, cercando di darvi le migliori indicazioni per riconoscerle, ricordandovi (lo ripeterò sempre allo sfinimento) di raccogliere solo quelle che conoscete, e mai e poi mai funghi rotti o mancanti di parti che non permettano la sicura identificazione. Iniziamo dalla colombina più gettonata, più buona, più soda e carnosa.....



COLOMBINA VERDE (Russula Virescens)

Conosciuta comunemente come la Colombina Verde, la *Russula virescens* è considerata la migliore tra le colombine commestibili, insieme alla *Russula cyanoxantha*. È facilmente riconoscibile per la cuticola fortemente areolata, quasi unica nel genere e per il colore verde-azzurro della stessa. Fungo simbiote, cresce in estate-autunno, solitario o in gruppi, soprattutto boschi di latifoglie (castagni e faggi), spesso anche fra l'erba ai margini del bosco, di rado nei boschi di conifere.



La ricerca è divertente e poco impegnativa come per le altre colombine. Nel giusto periodo la raccolta può essere numerosa, in gruppo facendo attenzione a non schiacciare con i piedi la nidiata, perchè spesso, da giovane, si presenta quasi totalmente nascosta tra le foglie secche o sommersa nel muschio morbido o semplice terriccio di bosco.

Si consiglia raccogliere solo le colombine più giovani e sode. Non è raro infatti che siano attaccate da vermi o lumacchi, che iniziano a cibarsene internamente dal gambo. Pur



presentandosi con carne più consistente e soda, risulta molto delicata, specie nel cappello, quindi conviene trasportarle in cesti di vimini, per evitare nel possibile rotture.

A detta di molti è uno dei funghi più buoni in assoluto ed è uno dei pochi funghi al mondo che si può consumare *crudo* senza correre rischi di sorta, unitamente alla *Amanita caesarea* (*ovulo buono*). Eccellente, sia crudo che cotto. Molte le ricette, la classica saltata in padella con olio, sale, prezzemolo o origano, ma vedremo di fare alcuni esempi di seguito. Ora andiamo a conoscere le sorelle della grande famiglia delle russule....

COLOMBINA DORATA (*Russula Aurea*)

La ***Russula aurea*** è una specie che, grazie alla colorazione giallo-arancio-rossa del cappello e giallo-citrino del filo delle lamelle e di parte del gambo, è una delle russule maggiormente riconoscibili a colpo d'occhio dai raccoglitori, dai quali è anche considerata fra le più pregiate del genere e di ottima commestibilità.

Cresce dalla tarda primavera alla fine dell'estate, in boschi caldi di latifoglie, occasionalmente anche sotto conifere. Quindi un fungo che si può incontrare nelle tante faggete e nei castagni del nostro entroterra.

Non cresce però in grandi quantità, anzi sembra diventare sempre più raro ogni anno che passa. La ricerca può essere quindi occasionale, ma per i conoscitori dei boschi, vi può essere maggior vantaggio perché solitamente ripete la fioritura da un anno all'altro sempre nello stesso posto. Come le sue simili teme le piogge, quindi delicata si spegne in pochi giorni. Teme pure vermi e lumacchi, quindi si consiglia raccogliere solo gli esemplari sani e sodi. Anche nel trasporto è estremamente delicata, e come le altre colombine si consiglia riporle in cesti di vimini evitando retine e borse. Ottima in cucina, forse la più buona tra la specie russula, viene cotta in umido unita a galletti (finferli) e porcini, come sulla piastra o saltata in padella con olio, prezzemolo, sola o unita a patate tagliate a fette.



COLOMBINA VIOLA o MAGGIORE (*Russula Cyanoxantha*)

Russula cyanoxantha conosciuta col nome di *colombina viola* è una delle specie più comuni del genere in quanto cresce in abbondanza per un lungo periodo dell'anno in ogni tipo di bosco, è un fungo molto conosciuto e apprezzato dai raccoglitori.

Ha una grossa variabilità di colore, può differenziarsi in tonalità anche nella stessa nidiata, ma la si riconosce facilmente per la "lardosità" delle lamelle, cioè la



sensazione di untuosità che trasmettono al tatto delle stesse allo sfregamento con le dita.

Un fungo molto delicato, che si frantuma anche solo a contatto con i cestini o borse, quindi si consiglia raccoglierlo giovane e sodo. Teme anche l'assalto dei vermi, specie nel gambo che diventa subito molle e inutilizzabile. Infatti nella cottura si preferisce il cappello anche intero. Aggredita anche da scarafaggi e lumacchi, che se ne cibano integralmente dalla testa sino al radicamento.

Specie simbiote, molto comune, fruttifica isolato o a gruppi, in qualsiasi tipo di bosco (latifoglie o conifere), preferibilmente in terreno calcareo, da maggio fino all'autunno inoltrato.

Nei nostri boschi non è raro incontrarla in colonie di più individui, facilmente visibile perché sporge dal terreno, smuovendo lo stesso e le foglie che la sovrappongono, creando una montagnetta, ed ingrossando in modo vistoso e veloce sino ad aprire totalmente il cappello.

Fungo che teme le intemperie, quindi con forti piogge o gelate muore inzuppandosi vistosamente e marcendo in pochi giorni. Nella stessa maniera teme la siccità ed il vento, che ne rinsecchisce il corpo sino a scomparire.



COLOMBINA ROSA (*Russula Vesca*)

Un'altra delle tante colombine che possiamo trovare nei nostri boschi. Questa specie di colore rosa è molto comune e nasce su suoli un poco acidi o neutri sotto molte specie di latifoglie e di conifere montane, quindi castagni e faggi, ma la possiamo trovare anche in boschi di acacia, cerri, nocciolo, ecc .

Un fungo molto precoce, nei boschi di collina fruttifica anche in primissima primavera, mentre in quote più alte pur essendo la prima a spuntare non prosegue oltre la tarda primavera.



La *Russula vesca* ha un sapore molto delicato e dolce, si presta al pari di altre colombine (*R. aura*) per una cottura a fuoco vivace. Per la sua carne troppo tenera e delicata è sconsigliata la cottura in umido, perché perde consistenza. Ideale invece in padella a fuoco vivo.

Come tutte le *Russule* (colombine) spesso è infestata dai vermi, che l'attaccano internamente partendo dal gambo. Anche lumacchi e scarafaggi, se ne nutrono con voracità proprio per la delicata consistenza. Per la raccolta si consiglia trattenere solo gli esemplari giovani e sani, perché già questi dopo ore di cammino nel cesto manifesteranno rotture anche sensibili. Un fungo che teme le forti piogge, con cui si inzuppa e muore.

Io mi fermerei qua, escludendo altre varianti non tossiche, ma di scarso pregio alimentare, che vi suggerisco lasciare nel bosco a scampo di mal di pancia, ed invece passiamo in cucina per imparare a cucinare il nostro raccolto.

COME CUCINARE LE COLOMBINE:

Le russule sono funghi molto versatili in cucina e possono essere apprezzate in vari modi, riporto alcuni esempi di ricette:

- **CRUDE in INSALATA:** Possono essere gustate crude nelle insalate di verdure.
- **IN UMIDO CON PATATE E PORCINI:** rendono un secondo ricco, saporito e completo.
- **TRIFOLATE con COSTOLETTE DI MAIALE:** sono ottime trifolate con aglio, olio extravergine di oliva e prezzemolo, e accompagnate a carne di maiale, come contorno saporito.
- **TROFFIE e PANNA:** Per un primo piatto da leccarsi i baffi.
- **CAPPELLI RIPIENI AL FORNO:** Chi ama divertirsi in cucina può prepararle ripiene scegliendo i cappelli più grandi non totalmente aperti e regolari da riempire con un impasto, tanti aromi e i gambi tritati, perché del fungo non si butta via niente.
- **COLOMBINE CON PATATE AL FORNO:** un piatto unico gustoso e profumato, lo abbiamo già visto con ovoli, ma le colombine non sono da meno, infornate con strato di patate, cappelle di colombine, altro strato di patate, e nuovo strato di cappelle lasciate a vista e abbellite con origano o prezzemolo, non dimenticate di pennellare con abbondante olio.
- **LINGUINE MARI E MONTI:** E se volete osare e avete degli ospiti esigenti a pranzo, potete preparare delle ottime linguine mari e monti con le russule.
- **COTOLETTE DI COLOMBINA:** Dopo averle private del gambo fare soffriggere per insaporire e poi passare nel pangrattato e rosolare in forno. Leggerissime. Oppure impanare con uovo e friggere in abbondante olio.
- **QUICHE di COLOMBINE e PORCINI:** Una particolarissima quiche salata, a base di pasta brisè e farcita con gustosi funghi. Una ricetta diversa, per una torta salata autunnale.
- **CREMA di FUNGHI:** ottimo come contorno, o con antipasti.

RUSSULE IN INSALATA

Piatto freschissimo, da preparare lo stesso giorno di raccolta con funghi giovani e sanissimi.

INGREDIENTI: due pomodori; 280 grammi di russule; due rametti di portulaca; 1 pomodoro; timo fresco o origano; uno spicchio d'aglio tritato; pepe nero; olio extravergine oliva; sale

PREPARAZIONE: Lavate delicatamente le russule e asciugatele con un panno. Affettatele nella forma che vi piace insieme al pomodoro. Unite le foglioline di portulaca. Condite con dell'olio, le erbe aromatiche, l'aglio tritato, il pepe nero e un pizzico di sale.



COLOMBINE e PORCINI IN UMIDO

INGREDIENTI: (x4 persone): 250 gr. circa di funghi (freschi) porcini e colombine (consiglio aggiungere anche galletti); 300-350 gr. di patate; olio extravergine d'oliva ; 1/2 bicchiere di buon vino bianco secco; 2-3 spicchi di aglio; sale e pepe; 1 peperoncino secco (facoltativo); oppure prezzemolo tritato (facoltativo)



PREPARAZIONE: Pulite le patate e tagliatele a fette spesse circa 1 centimetro, fate lo stesso con i funghi e metteteli in due terrine diverse. In una padella capiente versate l'olio extravergine e tagliate l'aglio a fette sottilissime e fate scaldare, appena comincia a prendere calore versate le patate e un pizzico di sale grosso e lasciatele rosolare girandole spesso. Dopo 2-4 minuti versate anche i funghi e continuate a far rosolare girando spesso per altri 2-3 minuti circa. Bagnate con il vino bianco e girate ancora, se vi piace aggiungete il peperoncino secco e, quando il tutto è ben insaporito con il vino, versate 1/2 bicchiere di acqua e lasciate cuocere con il coperchio socchiuso per 20-30 minuti circa, finché le patate saranno morbide ed ad un minuto circa dalla fine cottura regolate di sale e pepe ed insaporite con il prezzemolo tritato (o peperoncino se vi piace).

FUNGHİ TRIFOLATI (contorno di cottura)

Volete dare un sapore particolare ad una costoletta di maiale, provate a cuocerla insieme ai funghi.

INGREDIENTI: Funghi di varia specie, Olio di oliva, Aglio, Sale, Peperoncino.

Contorno di cottura con Coste di Maiale

PREPARAZIONE:

Molte specie di funghi possono essere cucinati con questa ricetta. Segnaliamo in particolare galletti (finferli), chiodini, varie qualità di colombine (*Russula*), mazza di tamburo, o anche porcini; comunque specificatamente spezzettati e mescolati tra loro. Puliti e lavati i funghi, ben asciugati con panno carta casa, si mettono in padella portandoli a cottura con la propria acqua. Si aggiunge olio di oliva o strutto, aglio, sale e peperoncino e uniamo alla cottura le costolette di maiale. Servire caldi.



TROFIE ai FUNGHI

INGREDIENTI per 4 persone: 500 g di trofie; 450 g di funghi (misti); 200 ml di panna da cucina; 1 spicchio d'aglio; una manciata di prezzemolo; 30 g di burro; olio evo; un dado vegetale; sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: Se non avete funghi freschi potete usare quelli congelati preparati a pezzetti precedentemente, anche misti purchè vi siano anche dei porcini. Tritate lo spicchio d'aglio e il prezzemolo e metteteli a soffriggere nel burro e nell'olio. Aggiungete i funghi e fateli andare lentamente, aggiungendovi anche il dado. Mi raccomando quando salate..... io non aggiungo sale perché il dado dà già sapore!!! Coprite con un coperchio e lasciate andare per una ventina di minuti, finché i funghi non saranno cotti e l'acqua non sarà evaporata. Versate quindi la panna da cucina e se volete un po' di pepe.

Nel frattempo cuocete le trofie in abbondante acqua salata e quando saranno cotte, ma al dente, spadellate il tutto per un paio di minuti. Se volete potete aggiungere una grattata di grana padano.



COLOMBINE RIPIENE AL FORNO

Non mi ripeto, perché sufficiente cambiare i componenti per diversificare il gusto di questo piatto

INGREDIENTI: funghi teste di colombine (non completamente aperte); 50 gr di parmigiano reggiano; 50 gr di pangrattato; 1 spicchio d'aglio ; 1 ciuffo di prezzemolo; 1 cucchiaino di pinoli; 1 cucchiaino di uva passa; 1 pomodoro pelato; olio extravergine di oliva; sale q.b.; peperoncino q.b.

PREPARAZIONE: Iniziate con il lavare e pulire i funghi, tagliate i gambi e tenete da parte le teste lasciandole asciugare sul panno carta. Nel frattempo in una terrina iniziate a preparare un impasto composto dai gambi tagliati a pezzettini ed aggiungete gradualmente il parmigiano reggiano, pangrattato, aglio, prezzemolo, il pomodoro pelato, i pinoli, l'uva passa e due cucchiaini di olio. Amalgamate per bene il tutto mescolando il composto e lasciate riposare per 5 minuti.

Intanto in una teglia rivestita di carta da forno iniziate a posizionare le teste dei funghi che dovranno essere riempite con il composto che nel frattempo sarà amalgamato.

Infornate aggiungendo un filo di olio extravergine ad una temperatura di 180° per 20 minuti, quando saranno pronti estraeteli del forno ed impiattate.

Prima di servire le teste di funghi ripieni al forno, decorate il piatto aggiungendo del prezzemolo fresco ed un filo di olio e se desiderate una spolverata di peperoncino.



COTOLETTE DI COLOMBINA

Potreste credere sia un classico di cappelle fritte, ma non è così, provate a farle seguendo questa ricetta

INGREDIENTI: 500 g di cappelli di colombine, 100 g di burro, mezzo bicchiere d'olio, 100 g di emmenthal, 50 g di farina, 2 bicchieri di latte, 2 uova, parmigiano.

PREPARAZIONE: Tagliate i funghi e fateli cuocere con un poco di burro a fuoco dolce per mezz'ora. Preparate intanto una besciamella molto soda: sciogliete in un tegamino 50 g di burro, stemperatevi la farina, diluite con il latte, salate e pepate. Quando i funghi saranno cotti, trasferiteli in una terrina, unite la besciamella, aggiungete l'emmenthal tagliato a dadini, una buona dose di parmigiano grattugiato, il sale necessario e legate con un uovo. Formate con questo impasto delle cotolette, passatele nel rimanente uovo sbattuto e nel pane grattugiato, quindi friggetele con il resto del burro e l'olio.



QUICHE di COLOMBINE

Penserete la classica frittatina di funghi, bene provate a farla con le colombine. Se volete fare scena potete mettere a vista porcini tagliati a fette.....



INGREDIENTI: 250 gr di pasta brisè, 100 gr di mortadella, 3 uova, 100 gr di Emmentaler, 300 gr di colombine + 1 porcino, 2,5 dl di panna fresca, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, noce moscata, sale, pepe

PREPARAZIONE: Pulite i funghi bagnandoli il meno possibile, raschiando delicatamente i gambi per eliminare ogni residuo terroso e pulite le cappelle con un panno appena inumidito. Una volta puliti i funghi, tagliateli a fettine non troppo sottili. Pulite il prezzemolo e tritatelo finemente. Scaldate l'olio in un tegame e, quando sarà caldo, aggiungete i funghi. Cuoceteli per circa 5 minuti in modo da renderli morbidi. Se utilizzate dei funghi congelati già in fette, potete metterli in padella senza bisogno di scongelarli, cuoceteli semplicemente qualche minuto in più. Una volta che i funghi saranno appassiti e morbidi, aggiungete una presa di sale, una spolverata di pepe e del prezzemolo. Mescolate, togliete dal fuoco e lasciateli raffreddare. Nel frattempo rompete le uova in una bacinella e aggiungete la panna. Togliete la crosta all'Emmentaler e tagliatelo a cubetti piuttosto piccoli. Tagliate la fetta di mortadella prima a strisce e poi a cubetti. Aggiungete la mortadella e il formaggio al composto di uova e panna. Mescolate e condite con una spolverata di noce moscata e una presa di sale. Foderate una teglia di 24 cm di diametro con carta da forno e stendetevi sopra la pasta brisè creando un bordo alto almeno 2 cm. Bucherellate con una forchetta la base e i bordi, quindi distribuitevi sopra i funghi e unite il composto di uova. Livellate e infornate a 180° per 20 minuti circa. Una volta ultimata la cottura, sformate la quiche e servitela in tavola ancora calda.

Raccolta ed adattamento ricette a cura di Umberto Righi – edizione 2022

04 – GALLETTO (*cantharellus cibarius*)

Cantharellus cibarius (chiamato volgarmente in Liguria **galletto o gaginello**) è uno dei funghi più conosciuti e senza dubbio la specie più raccolta e mangiata in Italia e buona parte d'Europa. Riesce eccellente cotto in olio, prezzemolo, aglio e peperoncino, da solo o come contorno. Si presta bene alla conservazione, sia sotto aceto che essiccato. Viene utilizzato anche per condire pastasciutte e varie pietanze o altri funghi, per tale ragione è detto "il prezzemolo dei funghi". Molti lo preferiscono al porcino e sono mille le ricette per l'utilizzo del Galletto.



Cresce in estate-autunno, nei boschi di latifoglie e aghifoglie, in numerosi esemplari disposti a gruppi nel terreno muschioso. Tanto numerosi da formare nel bosco vistose macchie di colore giallo. La ricerca di tale fungo, non può ritenersi difficoltosa, e riempire un cestino diventa facile e veloce.

Fungo molto resistente alle intemperie, per tale motivo la nascita si prolunga anche per settimane, formando scie o chiazze di colore ampie anche diversi metri. Un fungo che predilige le zone umide ed in ombra, infatti emerge tra il morbido muschio nei boschi di castagni, come non disprezza le rampe anche pietrose delle faggete ombrose.

I galletti raccolti nelle faggete sono spesso ancora più sodi dei simili raccolti nei castagni, per cui raggiungono anche dimensioni maggiori.

Nella cottura il galletto si ritira parecchio, quindi la sezione di preparazione per la cottura deve considerare tale rimpicciolimento, specie se messi sott'olio.



Andiamo a scoprire come cucinarli, vi sorprenderete scoprire quante ricette potranno allietare la tavola per un fungo umile quale è il galletto....

LE RICETTE: DAL BOSCO ALLA CUCINA

Il *Cantharellus cibarius* (chiamato volgarmente in Liguria **galletto**, in veneto e pianura padana **finferlo**) può essere cucinato in mille modi diversi, ottimo come antipasto (sott'olio), ottimo come condimento della pasta, ottimo come secondo o come contorno. Si adatta a tutte le cotture, quindi indicare delle ricette è riduttivo, perché spesso in cucina vale più la fantasia e l'esperienza rispetto a canoni fissi dettati da altri.

Cerchiamo comunque di dare delle indicazioni, se non altro per lanciare idee:



CROSTINI DI FINFERLI AL GROVIERA (antipasto)

Crostini di finferli con groviera sono un antipasto ottimo da assaporare soprattutto durante il periodo autunnale, cioè la stagione ideale per trovare questi funghi nei boschi.



INGREDIENTI: 150 grammi di finferli; 1 baguette; 100 grammi di groviera; Olio extravergine di oliva q.b.; 1 spicchio di aglio; 1 rametto di prezzemolo fresco; Sale, pepe, peperoncino

PREPARAZIONE: Per prima cosa grattugiamo il groviera e mettiamo il formaggio in una ciotola. Tritiamo con un coltello un ciuffo di prezzemolo.

Dorare i crostini: Tagliamo la baguette in modo da ottenere 8-10 fette di pane dello spessore di un crostino, mettiamo il pane nel forno caldo e facciamolo dorare. Mentre le fette sono ancora calde mettiamogli sopra un cucchiaino di formaggio grattugiato. Rimettiamo il tutto in forno per pochi secondi, in modo da far fondere il groviera.

Trifolare i funghi: La parte più lunga di questa ricetta consiste nel trifolare i funghi, vediamo subito come fare. Per prima cosa laviamo i finferli sotto l'acqua corrente fino a quando non sono perfettamente puliti. Se vuoi rendere i funghi particolarmente croccanti tienili sotto l'acqua per meno tempo possibile. Facciamo asciugare i finferli e tagliamoli in pezzi non più grandi di un centimetro, ricordiamo che la cottura avviene in modo più uniforme se i funghi sono tagliati in pezzi di dimensioni simili. Prepariamo la padella per friggere mettendo un po' di olio sul fondo ed aggiungendo lo spicchio di aglio, il peperoncino (se abbiamo deciso di usarlo) e qualche foglia di prezzemolo. L'aglio ed il peperoncino hanno solo lo scopo dare maggiore sapore, puoi eliminarli a fine cottura. Quando l'olio inizia ad essere caldo a sufficienza possiamo versare dentro la padella i funghi. Cuociamo il tutto a fuoco basso mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. A fine cottura aggiungiamo il prezzemolo tritato rimanente, e per finire aggiustiamo con sale e pepe q.b. Appena i funghi sono cotti disponiamoli sui crostini preparati in precedenza, aiutandoci con un cucchiaino. Il nostro antipasto è pronto per essere servito.

GELATINA DI FINFERLI (antipasto)

Le gelatine di finferli e verdure sono un tipico antipasto del Trentino Alto Adige, perfetto per iniziare con raffinatezza, gusto e leggerezza un pasto con gli amici in qualunque occasione.

INGREDIENTI: 2 carote medie; 350 grammi di finferli; 3 scalogni; 2 gambi di sedano; 1 porro; 1 spicchio d'aglio; 12 fogli di colla di pesce; 500 ml di brodo di carne; 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva; Qualche foglia di lattuga; Pepe, sale



PREPARAZIONE: Per prima cosa ponete i fogli di colla di pesce in un contenitore con acqua fredda, in modo che si ammorbidiscano e siano pronti per essere usati. Pulite il sedano, le carote e il porro e fateli sbollentare per qualche minuto in acqua salata, quindi tagliateli a julienne. Lavate i finferli e tagliateli a fettine abbastanza sottili. Sbucciate lo spicchio d'aglio e gli scalogni e tritateli finemente. In una padella fate scaldare a fuoco medio i 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, quindi unite il trito di aglio e scalogno. Dopo circa un paio di minuti, unite i finferli a fettine, e fateli cuocere per circa 10 minuti, finché non risultino morbidi. Regolate di sale ed aggiungete un pizzico di pepe, a seconda dei vostri gusti. Strizzate i fogli di colla di pesce e poneteli in una pentola con il brodo di carne. Mescolate per amalgamarli e portate ad ebollizione. Preparate una terrina, alternando uno strato di finferli, uno di verdure alla julienne e uno di gelatina in brodo, continuando con tale disposizione fino a quando non avrete esaurito gli ingredienti. Fate intiepidire a temperatura ambiente, quindi ponete in frigo per circa 3-4 ore. Servite tagliando la gelatina in fette di medio spessore e adagiandola su un piatto in cui avrete posto delle foglie di lattuga. Terminate con qualche goccia di olio extravergine d'oliva.

TAGLIATELLE AI FINFERLI

Passiamo ad un primo classico le tagliatelle ai funghi, di solito si gustano con i porcini, ma avete mai assaggiato quelle con i "galletti"? Se andate in Veneto è un piatto tipico.

INGREDIENTI: 400g di funghi finferli, 2 spicchi d'aglio schiacciati, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva + 1 giro finale, 1 ciuffo di prezzemolo fresco, 1/2 bicchiere di vino bianco, 400g di tagliatelle all'uovo, sale e pepe q.b., parmigiano grattugiato per condire

PREPARAZIONE: Usando un panno umido e uno spazzolino, pulite bene i funghi eliminando ogni residuo terroso. Fate molta attenzione a non



danneggiarli, visto che sono molto delicati e si sfaldano facilmente. Tagliateli a fettine non troppo piccole. Mettete sul fuoco l'acqua per la pasta e nel frattempo preparate il condimento. In una padella larga su fuoco medio fate imbiondire l'aglio nell'olio, unito ai gambi tritati del prezzemolo. Quando sfrigola, unite i funghi e con un cucchiaio di legno, mescolateli delicatamente in modo che si insaporiscano con l'olio. Dopo 2 minuti circa, versate il vino e alzate la fiamma. Lasciate sobbollire per 2-3 minuti a fuoco alto, in modo da sfumare il vino, quindi riportate su fiamma media e proseguite per 5 minuti ancora. Quando i funghi appariranno morbidi (ma non sfatti), salate e spegnete il fuoco. Scolate la pasta al dente e unitela alla padella con i funghi, insieme ad un paio di mestoli di acqua di cottura. Cospargete con il prezzemolo, finemente tritato, e saltate il tutto velocemente su fuoco medio per non oltre 30 secondi. Impiattate, aggiungete un altro giro di olio fresco e servite. Se i commensali lo gradiscono, possono aggiungere del parmigiano, ma non troppo in modo da non coprire il sapore inconfondibile di questi meravigliosi funghi.

GALLETTI E PATATE

A non tutti piace il sapore intenso dei galletti, ma provateli con le patate...

INGREDIENTI: 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla media, Olio d'oliva extravergine, Prezzemolo tritato, Brodo vegetale, 1 cucchiaio di semi di cumino, 4 patate rosse, sale e pepe q.b; 250 gr di funghi finferli (galletti) freschi oppure una confezione di finferli secchi o congelati, 2 foglie di alloro

PREPARAZIONE: Pulite i funghi freschi (galletti o finferli) e lavateli, asciugateli con un panno carta. Si possono usare

anche quelli congelati (puliti in precedenza) oppure secchi ma questi ultimi dovete ammorli in acqua tiepida per una ventina di minuti. Prendete 4 patate medie, lavatele e fatele lessare per 30 minuti in acqua salata. Lasciate raffreddare le patate completamente e intanto pulite l'aglio. Preparate un brodo vegetale veloce con dado e due foglie di alloro che ci servirà per bagnare le verdure a mezza cottura! In una padella mettete 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, l'aglio e quando caldo aggiungete i finferli, salateli e cuoceteli a fuoco basso. Quando iniziano a sfrigolare bagnateli con una dose di brodo e lasciate sfumare. Continuate la cottura per altri 5 minuti a fuoco vivo e poi togliete con una schiumarola tutti i funghi conditi e teneteli da parte. Sbucciate le patate e tagliatele a fette spesse 5 mm e mettetele a dorare nell'olio dei funghi aggiungendo i semi di cumino, una salata e pepata. Continuate la cottura delle patate per 10 minuti a fuoco vivace e poi aggiungete i finferli conditi e mescolate bene. Spolverate con una buona dose di prezzemolo tritato e servite in un piatto di portata mettendo la patata sotto e tutti i finferli in superficie per un migliore effetto scenico.



GALLETTI E UOVA

Una delle tante estati passate in famiglia con zii e cuginetti, ci siamo caricati di galletti, tanto da passare l'intero pomeriggio a pulire funghi in 5 persone. La sera me li sono ritrovati nel piatto con le uova.....provateli!!!



INGREDIENTI: 400 grammi di finferli , 4 uova, burro, sale, pepe e prezzemolo

PREPARAZIONE: Come prima cosa, occorre pulire accuratamente i funghi, in maniera tale che questi non abbiano tracce di terra al loro interno: per pulirli basterà lavarli sotto un getto d'acqua fredda di media potenza, evitando di strofinarli poiché si potrebbero rovinare, e successivamente metterli in un pentola con acqua calda per qualche minuto, in maniera tale che la pulizia sia completata e che i funghi siano pronti per essere cotti. E' importante togliere i finferli utilizzando il mestolo bucherellato, ovvero lo scolino ed evitare che i funghi rimangano troppo nel pentolone con l'acqua calda: questa procedura serve solo per pulirli, e non per cuocerli. Una volta che comunque questi sono stati puliti e la terra eliminata del tutto, i finferli dovranno essere messi in una padella a cuocere, accompagnati dalla noce di burro, in maniera tale che questi non si attacchino tra di loro o al fondo della padella stessa: nel frattempo che i funghi iniziano a cuocere si potranno iniziare a preparare le uova, semplicemente sbattendole per qualche minuto, inserendole poi nella padella dove si trovano i funghi ed il burro. Gli ingredienti dovranno essere tolti dal fuoco una volta che i finferli iniziano a dorare e a irrigidirsi: una volta tolti dal piatto, i funghi con le uova potranno essere cosparsi di sale e pepe, ovviamente senza esagerare.

FINFERLI FRITTI

Se volete fare un goloso secondo piatto a base di funghi, provate i finferli fritti con le cipolle. Otterrete un gusto particolare che vi sorprenderà.

INGREDIENTI: 10 funghi finferli grandi, una cipolla grande, prezzemolo tritato q.b., farina per la pastella, pepe, sale, olio per friggere q.b., parmigiano, acqua



PREPARAZIONE: Per prima cosa dobbiamo pulire i funghi, facciamo attenzione mentre togliamo via i gambi. Diciamo pure che questo non è un piatto difficile da preparare; di solito avremmo passato nella farina e nell'uovo i funghi e avremmo fritto nell'olio ma vista al presenza della cipolla possiamo preparare una sorta di pastella. In una ciotola mettiamo la farina, l'acqua il prezzemolo, la cipolla tagliata per bene e mescoliamo fino a ottenere una pastella omogenea e non troppo liquida. Saliamo un pò ma non troppo. A questo punto passiamo dentro i finferli che abbiamo in precedenza tagliato a pezzettini e ci assicuriamo che siano ben coperti. Non ci resta che friggere i finferli nell'olio che abbiamo in precedenza fatto riscaldare per qualche minuto. Togliamo dal fuoco quando ci rendiamo conto che sono dorati e passiamo su una carta assorbente in modo da togliere l'olio in eccesso. Il piatto è pronto: mangiamo tiepido.

FRITTATA DI GALLETTI

La frittata di galletti è un piatto ricco e molto completo. Un'alternativa originale e gustosa alla semplice frittata.....

INGREDIENTI: 200 gr di orzo, 8 uova, Sale, Pepe, Menta, Formaggio grattugiato, 1 bicchiere di latte, 350 gr di funghi galletti, 30 gr di burro, Olio evo, 1 cipolla, Prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, vino bianco secco



PREPARAZIONE: Per prima lessare l'orzo per circa mezz'ora. Nel frattempo che l'orzo si cuoce si possono preparare i funghi. Pulirli bene sotto l'acqua corrente facendo attenzione a levare tutte le impurità e i residui di terra. Dopodiché si possono tagliare a pezzettini e asciugarli bene. In una padella larga e capiente mettere il burro, l'olio e la cipolla tritata finemente. Appena la cipolla risulta dorata si possono aggiungere i funghi. Unire anche il prezzemolo tritato e l'aglio e versare il vino bianco. Far evaporare bene il vino e continuare la cottura fino a quando i funghi non si saranno ammorbiditi. Girare ogni tanto i funghi e nel frattempo controllare la cottura dell'orzo. Intanto si può cominciare a preparare il composto per la frittata, prendere dunque le uova e metterle in una ciotola insieme al latte, al formaggio grattugiato, alla menta, al sale e al pepe e sbattere tutto con una forchetta per amalgamare. Quando l'orzo sarà cotto, scolarlo bene e unirlo al composto di uova. Amalgamare alla fine aggiungere i gallinacci. Mescolare di nuovo con una forchetta e preparare una padella capiente con un filo d'olio. Versare il composto in padella e far cuocere la frittata, girandola a metà cottura. Quando entrambi i lati saranno ben dorati, si può togliere dal fuoco e metterla in un piatto con carta assorbente.

GALLETTI SOTT'OLIO

Ho volutamente tenuto per fine capitolo l'argomento Galletti sott'olio, perché a mio parere, pur se sono molte le varietà di funghi che si possono conservare sott'olio, il Galletto è quello che mantiene maggior fragranza e sapore. La stessa ricetta può essere utilizzata per il Porcino ed altri funghi

INGREDIENTI: Funghi freschi e sani, Aceto bianco di vino, vino bianco, Sale. Vasetti sterilizzati, Olio d'oliva, Foglia d'alloro, Pepe, Chiodi di garofano.

ISTRUZIONI: Pulire e lavare bene ogni fungo singolarmente. Sezionare i funghi per verticale lasciando testa e gambo attaccati; scottare i funghi per dieci minuti in acqua bollente alla quale è stato aggiunto sale, aceto bianco di vino e vino bianco (in proporzione $\frac{1}{2}$ e $\frac{1}{2}$) "ma vi sono tante teorie in proposito" (io li faccio così). Sgocciolare i funghi e disporli su una tavola di legno all'ombra per farli asciugare. Sterilizzare i vasi di vetro destinati a contenerli. (Vedi Sterilizzare vasetti). Disporre i funghi dentro i vasi e coprirli di buon olio di oliva, posizionare una foglia di alloro a vista contro l'interno del vasetto e qualche granello di pepe intero e chiodi di garofano. Chiudere ermeticamente i vasi con un tappo nuovo. Riporre i vasi in un luogo fresco e buio.

STERILIZZAZIONE VASETTI: I vasi prima dell'utilizzo vanno immersi in acqua fredda in un recipiente abbastanza grande, portati ad ebollizione e lasciati bollire a fuoco bassissimo per 20 minuti; avendo cura di mettere fra un vaso e l'altro un pezzo di stoffa per non farli muovere durante l'ebollizione. Non toglierli dall'acqua sino a che siano diventati almeno tiepidi.



Raccolta ed adattamento ricette a cura di Umberto Righi – edizione 2022

10 – IMPARIAMO A FARE IL SUGO DI FUNGHI

Ogni regione d'Italia ha proprie usanze, che cambiano molto anche tra città e paesi. Per tanto dire “sugo di funghi” è molto generico anzi direi riduttivo, perché già solo con i porcini vi sono diverse interpretazioni sugli ingredienti, ed ogni cuoco/cuoca considera la propria ricetta la migliore e più appropriata per la stagione. Non parliamo poi se anziché di porcini si usa altri funghi, non se ne esce più. Ma questi capitoli non vogliono proclamare o scegliere la miglior ricetta per cucinare i funghi, ma semplicemente lanciare dei suggerimenti su ricette di famiglia o raccolti su internet, per allietare la tavola dei molti SOCI FIMA che leggono i capitoli pubblicati sul nostro sito www.fimachiavari.it

Iniziamo con i sughi di porcino, riproponendo anche alcune ricette già viste nel primo capitolo unitamente ad altre nuovissime, prima di proseguire usando altri funghi:

SUGO di PORCINI FRESCHI alla GENOVESE

Le tagliatelle ai funghi porcini freschi sono un classico della cucina genovese autunnale, si possono preparare anche con i funghi secchi o misti ma il sapore sarà molto diverso. In questa ricetta si esalta il sapore del porcino fresco, delicato e ricco di aroma (meglio se raccolto nei boschi di castagno). Si può realizzare questa ricetta anche con i porcini congelati.



INGREDIENTI x 4 persone: gr. 500 funghi porcini freschi (o congelati); gr. 50 olio extra vergine d'oliva ligure; una piccola cipolla; uno spicchio d'aglio; salsa di pomodoro; sale; prezzemolo tritato (facoltativo)

PREPARAZIONE: Pulire, lavare, asciugare ed affettare i funghi. In un recipiente di terracotta (meglio) o in una padella, mettere l'olio, la cipolla tritata e l'aglio finemente affettato e far rosolare. Unire i funghi. Far rosolare delicatamente circa cinque minuti. Aggiungere la salsa e salare. Cuocere lentamente ed a recipiente coperto per circa 45 minuti, mescolandolo di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Con questo sugo in Liguria di solito si condiscono i taglierini che sono delle tagliatelle molto sottili, ma tutta la pasta fresca si sposa perfettamente.

SUGO DI PORCINI FRESCHI “alla ALBA”

Un classico per la cucina genovese la pasta fresca al sugo di funghi porcini, ma questa fatta con i porcini freschi (senza i secchi) modello “alba”....

INGREDIENTI x 4 persone: 150 gr di funghi porcini freschi; 1 cipolla bionda di piccole dimensioni; 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva; 100 ml di Brodo vegetale; Sale; Pepe nero macinato al momento; 250 g di Polpa di pomodoro a cubetti; Zuccherò; Origano.



PREPARAZIONE: Pulire i funghi porcini freschi rimuovendo la parte terrosa e lavandoli brevemente sotto acqua fresca corrente. Affettarli. Pelare la cipolla rimuovendo lo strato esterno e tritarla molto finemente. In una padella mettere l'olio e la cipolla. Portarla sul fuoco e far soffriggere a fiamma dolce fintanto che non si sarà ben dorata. Unire un mestolino di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere coperto per 5 minuti. Trascorso il tempo indicato scoperchiare ed aggiungere i funghi. Mescolare, aggiungere un pizzico di sale e poco brodo vegetale e cuocere per 5 minuti. Aggiungere il pomodoro in pezzi. Se si utilizzano i pelati spezzettarli. Aggiungere al pomodoro un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero, un pizzico di origano, lasciar riprendere il bollore e lasciar sobbollire a fiamma bassa per 15 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarle, accendere il fuoco nella padella del condimento. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente. Servire immediatamente fumanti.

CONSERVAZIONE: aumentando gli ingredienti si può preparare il sugo per più porzioni, e per conservarlo suddividerlo in porzioni (lo pesate) e da raffreddato custodirlo in freezer (anche 1 anno) per un rapido utilizzo a posteriori. Il sapore resterà invariato, pratico e veloce, si riscalda in scodella direttamente congelato.

SUGO CON PORCINI FRESCHI E SECCHI

Qui un esempio di ricetta con il misto porcini secchi e freschi. Inciderà sul gusto forte o meno, appunto la quantità di funghi secchi.

INGREDIENTI: 150 gr di funghi porcini e 150 gr di funghi secchi in bustina, 500 gr di passata di pomodoro, 1/4 di cipolla, 1 spicchi d'aglio, 5 cucchiaini di olio, 80 gr di burro, 80 gr di formaggio parmigiano reggiano, alcuni ciuffi di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

CONSERVAZIONE: aumentando le dosi in proporzione è possibile conservare il freezer varie porzioni di sugo per pronto uso. Datare sempre il prodotto prima di congelare (durata 12 mesi)



SUGO DI PORCINI FRESCHI ALLA PANNA

INGREDIENTI: Porcini freschi; Cipolla; Olio extra vergine di oliva; Aglio e rosmarino; Panna da cottura

PROCEDURA: Vanno utilizzati i porcini freschi e con questo sugo si possono condire i ravioli, le tagliatelle o la pasta, a voi la scelta.

Tritate finemente una cipolla e fatela rosolare nell'olio in una pentola di coccio, quindi aggiungete i funghi, lasciate cuocere e aggiungete un trito di aglio e rosmarino.

Dopo breve versate nella pentola la panna e continuate a mescolare, per due persone utilizzo circa mezza confezione. Una volta cotta la pasta scolatela e versatela nella pentola, condite e portate in tavola con un buon vino nero.



SUGO BIANCO di PORCINI SECCHI

INGREDIENTI: 200 grammi Funghi porcini secchi; mezza Cipolla bianca ; 1 bicchiere Vino bianco da tavola; Prezzemolo fresco qb ; Sale qb ; 1 Spicchio d'aglio ; mezza Carota

PREPARAZIONE: Tenere in ammollo i funghi per almeno mezz'ora in acqua fredda. Preparare un soffritto con la carota a dadini, la cipolla tagliata a fettine sottili, il prezzemolo sminuzzato con la mezzaluna e lo spicchio d'aglio intero. Dopo circa cinque minuti di cottura togliere l'aglio e aggiungere i funghi. Far rosolare i funghi nel soffritto per almeno 10 minuti girando frequentemente con un cucchiaino di legno.

Aggiungere il vino bianco e mettere il coperchio e lasciare cuocere per 30 minuti a fuoco basso. Al termine della cottura se si vuole "asciugare il sugo" togliere il coperchio e far cuocere ancora per 5 minuti a fuoco alto.



SUGO BIANCO DI PORCINI FRESCHI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 300 g di porcini, 1 spicchio d'aglio, 1 scalogno, 1/2 bicchiere di vino bianco, olio d'oliva e una noce di burro, timo fresco e prezzemolo, sale e pepe, 320 g di pasta fresca a scelta

PROCEDIMENTO: dopo aver pulito bene i funghi, tagliateli e fate un soffritto con l'olio e il burro, l'aglio e lo scalogno. Quando lo scalogno è cotto, aggiungete i funghi che dopo alcuni minuti manderanno fuori un'acqua con cui continuerete la cottura per cinque minuti. Aggiungete il vino bianco e fatelo evaporare, e cuocete con il coperchio per dieci minuti. Per ultimo mettete sale e pepe con una bella manciata di prezzemolo e timo. A fine cottura condite la pasta e servite.



CREMA DI PORCINI “alla ALBA”

Gustosissima ricetta di crema di porcini “made in alba”, velocissima e squisita, ma sarà vincolante avere almeno un paio di porcini piccoli freschissimi.

INGREDIENTI x 2 persone: 200 gr di tagliatelle fresche (può essere fatta anche con taglierini o spaghetti); 50 gr di burro; ½ dado vegetale; 150 gr di porcini freschissimi giovani e sodi; 120 gr di panna da cucina; pizzico di sale (pepe x chi piace), facoltativo aggiungere erbetta x abbellimento portata (ma non serve)



PREPARAZIONE: pulire i funghi togliendo impurità e con una spazzolina rifinire (non usare acqua). Tagliarli a pezzetti e frullarli da crudi. Si mette una scodella sui fornelli con burro a sciogliere e rimescolando si aggiunge il dado; poi il frullato di funghi rimescolando tutto per 3-4 minuti; si aggiunge la panna e il sale, incorporare il tutto per altri 3 minuti. Affogare le tagliatelle in acqua bollente per la cottura; pronte si scodellano e si fanno saltare con la crema di fungo. Servire caldissime in portata. Facoltativo abbellire con erbetta di campo.

PS: un piatto “pesantissimo” sconsigliato per chi soffre di fegato, ma suggerisco “assaggiarlo” ne resterete sbalorditi!!!! Ottima portata x far colpo con gli amici, parola di “presidente”!!!!

SUGO DI PORCINI ALLA ROMANA

Da uno dei tanti libri di cucina rubo questa ricetta “romana”

INGREDIENTI: 320 gr pasta fresca (fettuccine); 60 gr porcini secchi; 600 gr pomodori maturi; 200 gr interiora di pollo (fegatini); 1 cucchiaino di aceto; 60 gr di lardo; 1 spicchio aglio; 1 cipolla; ½ bicchiere di vino bianco secco; 1 bicchiere di brodo; olio extra vergine di oliva; sale e pepe qb.; formaggio grattugiato e prezzemolo tritato (facoltativo).



PREPARAZIONE: Mettere in ammollo i funghi secchi, poi strizzarli e tritarli finemente. Tuffare i pomodori in acqua bollente prima di pelarli (si procura uno shock all’ortaggio che agevola l’asportazione della pelle), poi privati dei semi si tagliano a cubetti. Lavate i fegatini di pollo in acqua e aceto, poi da asciutti tagliateli a cubetti. Preparate un battuto di lardo, aglio e cipolla, poi fate rosolare in una padella con qualche cucchiaino di olio. Aggiungete i fegatini e i funghi, rimescolando per 5 minuti da insaporirli, e bagnate con il vino che farete evaporare. Aggiungete i pomodori a cubetti, salate, pepate, e coprite facendo cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Ogni tanto controllate rimescolando e bagnate con brodo caldo. Da parte mettete a bollire la pasta, va scolata un po’ al dente e fatta saltare in padella con il sugo di porcini alla romana. Dividete in portate e servite fumanti con spolverata di prezzemolo o parmigiano a richiesta.

PORCINI SECCHI ALLA PANNA

Altra ricetta presa in prestito

INGREDIENTI: 350 g di pasta fresca (fettuccine); 50 g porcini secchi; 100 g panna da cucina; 1 cipolla; ½ bicchiere di brodo; olio evo, sale e pepe; formaggio grattugiato.

PREPARAZIONE: Mettere i funghi secchi in ammollo in acqua fredda x un'ora. Poi asciugarli lasciandoli interi. In una padella mettete olio, cipolla trita, i funghi e il brodo, facendo cuocere il tutto a fuoco lento. Da parte mettete a bollire l'acqua per la pasta. Ritornate a controllare la padella con i funghi in cottura, e sinceratevi si sia formata una salsetta, aggiungete la panna e un po di pepe, e rimescolate. Rapidamente immergete la pasta fresca a bollire, scolatela e saltatela in padella con la crema di funghi. Servite le portate con una spolverata di grana (a richiesta) e una foglia di prezzemolo.



RAGU' di PORCINI AL MARSALA

Sposare un ragu' di funghi con gli gnocchi può rivelarsi una idea saporita. La ricetta originale l'ho persa, ma accontentatevi di quella riadattata dalla mia signora....

INGREDIENTI: 1 kg Gnocchi di patate (li vendono anche in negozio); 300 gr di porcini freschi; 20 gr porcini secchi; 1 cipolla; 200 gr salsa di pomodoro; 1 dl di panna da cucina; 2 spicchi aglio; 1 bicchiere di marsala; 1 mazzetto di prezzemolo; burro, olio evo, sale e pepe; formaggio grattugiato (in tavola).

PREPARAZIONE: mettere in ammollo i funghi secchi in acqua tiepida x 30 min; poi scolateli e tritateli. Da parte tenete i funghi freschi che avrete pulito, e affettato. Tritate la cipolla e con una padella fatela rosolare con olio e burro; unite i funghi secchi tritati e fate insaporire, aggiungendo la salsa di pomodoro, salate e pepate, unendo anche la panna rimescolando fate addensare. Prendete un'altra padella dove andrete a rosolare i funghi freschi affettati con olio ed aglio (lasciato intero), bagnate il tutto con il marsala che lascerete evaporare con la cottura, cospargete con prezzemolo tritato e rimescolate il tutto, spengendo il fuoco. Lessate gli gnocchi in acqua bollente, raccoglieteli con il mestolo appena salgono a galla posandoli nei piatti di portata. Versate su ogni piatto la salsa e il ragu' di porcini e servite caldi.



PORCINI FRESCHI AL POMODORO

Ricetta semplice semplice

INGREDIENTI: 300 gr spaghetti; 2 porcini giovani freschi; 2 pomodori maturi; 1 cipolla; brodo vegetale qb; prezzemolo; burro, olio evo, sale e pepe (foglia basilico estetica)

PROCEDURA: tuffare i pomodori in acqua bollente, poi spellarli, togliere i semi e tagliarli a pezzetti. Dopo averli puliti, tagliate a pezzetti i funghi. Affettare la cipolla e fatela soffriggere in una teglia con olio e burro. Poi unite i funghi, sale, e fate cuocere x 10 minuti. Aggiungete i pomodori in pezzi e continuate la cottura a fuoco basso x 30 minuti. Ogni tanto bagnate con del brodo. Da parte cuocete la pasta, e salate. Lasciatela leggermente al dente e scolatela, passandola nel tegame con il sugo di pomodori e funghi, saltandola in padella x qualche secondo, spolverate con prezzemolo e pepe e servite.



RAGU' CARNE E PORCINI

Sposare i funghi al ragu' di carne non è nostra usanza, ma può essere un'idea interessante, gustosa e sostanziosa, anche se un po' elaborata.

INGREDIENTI: 350 gr di pasta (rigatoni); 100 gr porcini secchi; 150 gr macinato di vitellone; 1 petto di pollo; 1 cipolla; 30 gr di pancetta; 1 bicchiere vino bianco secco; 300 gr di pomodori pelati; grana grattugiato; olio, sale e pepe. Foglie basilico (estetica)

PREPARAZIONE: mettete in ammollo i porcini secchi. Asciugateli e tritateli. Mescolate con il macinato e il petto di pollo tagliato a dadini. Da parte affettate la cipolla e tritate la pancetta, e versate i due ingredienti in una casseruola con un velo di olio evo, fate rosolare a fuoco moderato. Dopo qualche minuto aggiungete l'impasto di carni e funghi, rimescolate un po' facendo insaporire a fuoco lento. Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare. Poi aggiungete i pomodori pelati, aggiungete sale e pepe, e lasciate cuocere per un'ora a fuoco moderato, ma controllate non si attacchi. Da parte portate in ebollizione la pentola e immergete la pasta, che quando pronta colerete per riporla sulla zuppiera per condirla con il ragu' di carne e porcini. Portate in tavola calda, spolverate di parmigiano se richiesto.



BOSCAIOLA DI PORCINI

La ricetta della boscaiola di porcini cambia da regione in regione, per non dire da famiglia a famiglia. Si trova Boscaiola con la salsiccia, funghi e piselli, sia bianca o leggermente macchiata, con o senza la Panna. Cambia anche il formato di pasta fresca o di grano duro. Prepararla è comunque facile e si impiega pochissimo tempo. Ma se volete mangiare la boscaiola DOC, dovete andare alle Casermette del Penna (a S.Stefano d'Aveto) fatta con i funghi porcini freschi appena raccolti dal cuoco Adelmo la mattina stessa.....Se andate dite che me lo ha detto Righi di assaggiare la vostra boscaiola.....(ricetta è top secret), per cui accontentatevi di questa, e come ho fatto io adattatela a quella assaggiata alle Casermette.

INGREDIENTI: 350 gr pasta a scelta; olio d'oliva; 1 spicchio aglio; 1 scalogno (o cipollotto); 100 gr pancetta a cubetti (facoltativo); 300 gr salsiccia; mezzo bicchiere vino bianco; 250 gr funghi porcini freschi; 100 gr piselli (facoltativo); 6 pomodorini (facoltativo); 100 ml panna (facoltativo); sale, pepe, prezzemolo; formaggio grattugiato.

PROCEDURA: In una casseruola versate un giro d'olio d'oliva e aggiungete 1 spicchio d'aglio e lo scalogno tritato. Aggiungete la pancetta a cubetti e rosolatela. Intanto, eliminate il budello della salsiccia e sbriciolatela nella casseruola. Rosolate la salsiccia e quando sarà diventata chiara, sfumatela con il vino. Lasciate evaporare l'alcool e poi aggiungete i funghi porcini freschi puliti e affettati. Aggiungete anche i piselli e mescolate. Per la Versione macchiata, aggiungete anche i pomodorini tagliati a pezzetti, oppure 4-5 cucchiaini di passata di pomodoro. Aggiungete agli ingredienti 1 bicchiere circa di acqua calda. L'acqua deve appena ricoprire gli ingredienti. Insaporite con un ciuffetto di prezzemolo tritate e lasciate cuocere, con il coperchio, per 20 minuti circa. Trascorso questo tempo il vostro sugo alla boscaiola sarà pronto e potrete usarlo con e senza Panna. Saltate in padella la pasta leggermente al dente con una spolverata di formaggio e prezzemolo e servite fumante.

CONSERVAZIONE: La boscaiola di porcini potete conservarla in freezer, sarà sufficiente suddividerla a porzioni mettendola in piccoli contenitori da ghiaccio, da usarsi in pochi mesi (datare la confezione). Per il riutilizzo si prende la porzione e si versa direttamente congelata in padella, appena ammolata, si andrà ad aggiungere la nostra pasta cotta facendo saltare il tutto sui fornelli per un paio di minuti. Si serve calda e sarà come appena fatta provare per credere!!!!



CREMA DI PORCINI AL GORGONZOLA

Polenta al gorgonzola è già squisita di suo, provatela con aggiunta di una crema di funghi al gorgonzola

INGREDIENTI per 4-5 persone: 200 g di gorgonzola; 500 g di porcini (freschi o congelati) ; 50 g di speck; 1/2 cipolla; 1 spicchio d'aglio; 500 ml di latte; 25 g di burro; 25 g di farina; sale e pepe

PREPARAZIONE: Iniziamo con il preparare il condimento di funghi. In una padella mettiamo a soffriggere l'aglio e la cipolla tagliata finemente e lo speck; una volta pronti aggiungiamo i funghi mondati e tagliati a pezzettoni e facciamoli cuocere a fuoco basso sino a fargli perdere tutta l'acqua. (Non aggiungete sale in questo momento, ma solo a termine cottura, altrimenti i funghi tenderanno a perdere ancor più acqua) Salate e pepate.

In un'altra padella creiamo un roux con il burro e la farina e aggiungiamo il latte caldo; quando il tutto comincerà ad addensarsi aggiungiamo anche i funghi precedentemente preparati e facciamo insaporire il tutto senza ridurre troppo la parte liquida.

In una pentola mettete a bollire l'acqua salata e preparate la polenta secondo la ricetta della confezione (parlando di quelle precotte, chiaramente).

Al termine della cottura unire il gorgonzola a temperatura ambiente e tagliato a pezzi e mantecarlo. Servite nei vari piatti e coprite con il condimento dei funghi. Spolverizzate il tutto con del parmigiano o del pecorino, a piacere.



CREMA DI PORCINI

La crema ai porcini è un piatto delicato e profumato che può essere preparato per essere servito da solo (come antipasto) o anche per condire un primo o accompagnare un secondo.

INGREDIENTI: 500 g di funghi porcini freschi giovani e sani; 1 spicchio d'aglio; Prezzemolo q.b.; 250 ml di brodo vegetale; 400 ml di panna fresca; Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale q.b.; Pepe q.b.

PREPARAZIONE: Scaldate il brodo vegetale e tenetelo in caldo. Pulite bene i funghi eliminando la terra e le impurità, dopodiché tagliateli a pezzetti. Fateli saltare in padella per 10 minuti con un fondo di olio e 1 spicchio d'aglio; verso fine cottura aggiustate di sale e unite anche il prezzemolo tritato. Una volta pronti, spegnete il fuoco e spostate i funghi in una terrina; aggiungete il brodo e la panna e mixate il tutto condendo con un pizzico di pepe. Ripassate la crema in un pentolino per 5-6 minuti e servitela in tavola fumante o utilizzatela per condire un primo o secondo piatto.



Raccolta ed adattamento ricette a cura di Umberto Righi – edizione 2022

12 – CONSERVARE I FUNGHI ecco le ricette appropriate

Nei secoli l'uomo ha imparato di conservare i prodotti di stagione per gestirne il consumo nell'intero anno, sia per scopi economici, sia per motivi puramente pratici, quali, poter consumare un prodotto anche in una stagione in cui non sarebbe possibile reperirlo fresco.

Moltissimi sono i cibi che possono essere conservati, ma in questo capitolo parliamo dei FUNGHI, cercando di scoprire le appropriate modalità per una corretta e duratura conservazione, ottenendo nel contempo una ottima commestibilità.

Infatti non è raro accada che, funghi con amore raccolti nel bosco e poi conservati per il consumo invernale, risultino poi con grande delusione poco appetibili, molli, insipidi o addirittura immangiabili. A questo punto nascono dubbi su come si è proceduto alla preparazione della conservazione. Ma esiste una tecnica sicura e collaudata?

Lo scopo di queste schede è appunto quello di informare l'appassionato raccoglitore, su quali procedure seguire per conservare i funghi, cercheremo di proporvi le ricette migliori, svelando anche qualche trucco, poi starà a voi applicarle:

- Funghi congelati crudi interi
- Funghi congelati crudi a pezzi
- Funghi congelati preparati crudi
- Funghi congelati cotti
- Funghi sott'olio alla genovese
- Funghi sott'olio con soffritto
- Funghi sott'olio per cotture
- Funghi sott'aceto 1
- Funghi sott'aceto 2
- Funghi al limone
- Funghi al naturale
- Funghi essiccati
- Polvere di funghi



FUNGHI CONGELATI CRUDI INTERI

Prima di decidere di congelare i nostri funghi raccolti nel bosco occorre ricordare quanto vi ho detto nei capitoli precedenti, perché alcuni funghi possono essere tossici o leggermente tossici da crudi, per cui con la fase di congelamento, le tossine (emolisine) vengono fissate nella polpa del fungo e non si smaltiscono più anche con bollitura, lasciando inalterata la predetta tossicità.

Ma per non farvi cercare detti articoli sul sito www.fimachiavari.it vi rinnovo la memoria indicando brevemente quali sono i funghi a rischio tossicità: senza dubbio i **Chiodini** (armillaria mellea), i **Peven** (clitocybe nebularis), **Castagnino** (tricholoma acerbum), **Dentino** (hydnum repandum) e le **Mazze di Tamburo** (macrolepiota procera) per i quali si consiglia una pre-bollitura prima del congelamento (vedi apposita ricetta). Per i Chiodini e le Mazze di tamburo si consiglia tagliare via il gambo, troppo duro e maggiormente tossico.

Porcini, Ovolo, Russule, Galletti, Prataioli, Grifola, Trombette dei Morti, possono essere tranquillamente congelati da crudi, anche se per alcuni la consistenza ne consiglia il congelamento in pezzi o precotti (vedremo dopo).

INGREDIENTI: Un congelatore di buona capienza - Sacchetti da congelamento o pellicola adesiva, pompetta aspirante x il sottovuoto, bilancia, pennarello indelebile, e tanta buona volontà.

PROCEDURE: Pulire accuratamente i funghi dalla terra con un coltello. Pulire gambo e cappello con uno straccio pulito e leggermente umido. Avvolgere fungo per fungo nella pellicola adesiva mettendo un'etichetta con la data della preparazione o in apposito sacchetto da congelamento, formando il vuoto aspirando l'aria in esso contenuta. Per fare tale procedura esistono delle macchinette, oppure potete aspirare con la bocca stringendo il sacchetto con la mano e appoggiando le labbra nella parte aperta, aspirando il sacchetto si comprime attorno al fungo formando il vuoto, attorcigliate e chiudete con un nodo o un laccetto.

La procedura può essere fatta con un singolo fungo intero o con più funghi, comunque una quantità di funghi, che si pensa possa essere usata per una sola ricetta, dentro a un sacchetto da congelamento. Anche in questo caso, dopo aver chiuso il sacchetto, mettere un'etichetta con la data, e aspirare l'aria con apposita pompetta o con la bocca formando il vuoto (vedi esempio in foto di prodotto commerciale).

Mettere i funghi così preparati nel congelatore. In qualsiasi momento potranno essere usati. La durata massima di conservazione, però, non dovrebbe superare i sei - sette mesi con prolungamento massimo ad un anno (per la miglior conservazione della qualità, del sapore e del profumo). All'atto dell'uso lasciar scongelare solo per una decina di minuti. Tagliarli e prepararli secondo ricetta.



FUNGHI CONGELATI CRUDI a PEZZI

I funghi si prestano maggiormente ad essere affettati o tagliati a pezzi, prima di congelarli. Infatti, se il porcino resiste lo scongelamento e la preparazione a posteriori, per alcune specie molto delicate, che patiscono il congelamento come le Russule, Grifo, Trombette dei Morti, siamo praticamente obbligati a prepararli in pezzi e poi congelarli.

Tale tipo di confezionamento si trova anche in commercio e diffusamente usato per varie specie come gli champignon (prataioli) i porcini, i galletti (finferli) e la grifola.

PREPARAZIONE: Si segue la pulizia dei funghi come sopra, poi si tagliano a pezzi, si mettono in un sacchetto pesandoli e preparando porzioni idonee alla singola cottura (in base alle nostre esigenze), sul sacchetto si scrive peso e data, e prima di chiuderlo si aspira l'aria con apposita pompetta sottovuoto o aspirando con la bocca. Poi si congelano. In questo modo saranno già pronti per essere messi direttamente a cuocere nella pentola per sughi o secondi. Consumare entro 12 mesi.



FUNGHI CRUDI A PEZZI E CONGELATI SFUSI

La procedura come sopra può avere la variante di essere congelata sfusi, e poi da congelati essere radunati in buste grandi anchesse sotto vuoto.

PREPARAZIONE: si puliscono i funghi e si tagliano a dadini, si posizionano su di un vassoio o bacinella ampia e si collocano in freezer, lasciandoli rassodare per 12 ore. Così per tutta la quantità da preparare. In modo rapido poi si prende l'intero prodotto congelato e si riversa in capiente busta, che andremo a sigillare con apposito gancetto. Datare la preparazione per conoscere la scadenza che sarà sempre di un massimo di 12 mesi. Per utilizzo si preleva dal sacchetto la quantità di funghi utili alla nostra cottura, e si richiude il sacchetto senza toglierlo dal freezer, per garantire l'integrità di quanto contenuto.

FUNGHI CRUDI CONGELATI PREPARATI CONDITI x COTTURA

Tra le forme di conservazione dei nostri funghi, voglio suggerire anche la preparazione dei funghi tagliati a fette, passati nell'uovo e impanati o solo infarinati per la frittura. Questo sistema permette l'utilizzo veloce e nelle quantità che abbisognano senza scongelare l'intera confezione.

PREPARAZIONE FUNGHI: Pulire i funghi raschiando la terra e lavandoli. Asciugare con panno da cucina o con cartacasa assorbente. Utilizzando un coltello affilato ed un tagliere, affettare le cappelle dei porcini dello spesso di 3-4 mm, cercando di mantenere un taglio uniforme e ampio. Stessa cosa con i gambi del fungo porcino. Altri funghi, quali colombine, galletti, mazze di tamburo, ecc. vista la fragilità di colombine e mazze di tamburo, si consiglia lasciare la cappella intera. Con galletti e simili invece si consiglia tagliare a metà le teste con i gambi.

FUNGHI DA FRITTURA, CON UOVA e PANGRATTATO: Il primo esempio lo ritengo il più buono in assoluta. Si rompono alcune uova in un piatto e si sbattono, aggiungendo sale, uno spicchio di aglio tritato fine, e una manciata di prezzemolo anch'esso tritato a piacere. L'insieme va rimescolato bene.

A parte utilizzando un piatto o meglio un vassoio con i bordi, si versa il pangrattato, formando uno strato di circa 1 cm.

Si prendono una per una le fette di fungo tagliate, e si immergono nell'uovo sbattuto in modo che si impregnino uniformemente, poi si passano nel pangrattato, coprendole in ambo i lati; completiamo l'intera superficie del pangrattato con altre fette di fungo passate nell'uovo, senza sovrapporle.

Intanto, si sceglie una bacinella per contenere i funghi da congelare. L'ampiezza e grandezza del contenitore sarà dettata anche dalla quantità di funghi destinati alla preparazione e congelazione. Si prende un rotolo di pellicola e si stende sul fondo della bacinella, facendo sporgere parte di pellicola oltre il contenitore in ambo i lati. Si raccolgo le fette di funghi impanate, una per una e si posizionano nel contenitore, coprendo la superficie ma senza sovrapporre le fette di fungo. Completato un piano, si ricopre con la pellicola, facendo sporgere la stessa oltre il contenitore, facendola aderire nel bordo esterno. Si riporta altro strato di funghi preparati con uovo e pangrattato, si ricopre con la pellicola e si prosegue così sino a completamento del contenitore o termine delle fette di fungo. Si chiude ermeticamente



avvolgendo con pellicola l'intero contenitore, datando la preparazione con etichetta adesiva. Questo sistema, molto pratico, permette di utilizzare anche solo una piccola parte dei funghi da friggere, perché ogni strato si staccherà dagli altri, e potrà essere usato anche singolarmente.

Una variante, si può impacchettare con pellicola ogni singola fetta impanata. E si posiziona nel vassoio formando anche più strati e si mette il vassoio in freezer x 12 ore. Passato tale tempo si possono radunare in una busta capiente, chiusa con un apposito laccetto. Questo sistema permette di utilizzare anche singole fette di fungo, o comunque agevolare il trasporto, specie se si vuole farne dono ad un amico. La conservazione non deve superare l'anno e datare sempre il confezionamento.

FUNGHI INFARINATI: Questo secondo esempio viene usato se si vuole dare maggior risalto al solo sapore del fungo. Tagliate le fette, si passano nella farina e poi si impacchettano come sopra. Anche in questo caso datare la preparazione prima di congelare. Consumare entro l'anno.

FUNGHI CONGELATI COTTI

È forse il miglior sistema per la conservazione dei funghi congelati. Con tale sistema si possono congelare sia i funghi pre-cotti, (una prima cottura in olio e aglio per 15-20 minuti salandoli leggermente) per poterli poi cucinare in quasi tutti i modi, appena tolti dal congelatore. Come si possono conservare avanzi di primi o secondi a base di funghi, (vedi lasagne o pasta al forno ai funghi o funghi in umido) o sughi e creme di fungo, collocati in vaschette da congelamento che contengano la quantità conforme all'uso e subito pronti se riscaldati al microonde o in forno. Questo sistema di confezionamento dopo pre cottura,



si può usare per tutti i funghi, anche quelli precedentemente detti, leggermente tossici (Chiodini, Peven, Mazza di tamburo, Castagnini, Dentini).

Si cucinano i funghi nel modo preferito e si mettono nelle vaschette piccole da congelamento o in apposite buste, in dosi pesate valutando le porzioni. In questo modo si possono poi prelevare nella quantità voluta in base al numero dei commensali. Inoltre, quando se ne avrà bisogno, basteranno pochi minuti di cucina (praticamente il tempo dello scongelamento sul fuoco).

Il prodotto congelato essendo cotto o precotto, avrà una maggior durata di conservazione tra i 12 e 18 mesi. Per tale motivo si consiglia sempre datare il confezionamento prima di congelare.

FUNGHI SOTT'OLIO

Un ottimo sistema per conservare i funghi raccolti nel bosco. Se questi sono porcini si devono scegliere quelli giovani e sani, scartare i funghi che presentano vermi, saranno impiegati in altro modo, come cotti o seccati. Altri tipi come i galletti e le Trombette dei Morti, vanno scelti quelli giovani e più duri, lasciando gli altri per risotti o cotture varie. Grifola, come indicato in apposita scheda deve essere soda e sana, altrimenti è preferibile usarla in cottura. Per chiodini (asportati i gambi), dentini, peven, castagnini, anch'essi devono essere giovani e sani, e si consiglia una pre-cottura di circa 5 minuti in acqua a non meno di 75°C, che andrà poi gettata. Per alcuni come Galletti, chiodini, dentini si possono anche confezionare assieme.

Per garantire perfetta durata della confezione, si suggerisce utilizzare vasetti in vetro piccoli sostituendo il coperchio con uno nuovo ad ogni utilizzo. Il vasetto piccolo potrà essere usato interamente o parzialmente, purché il consumo dopo l'apertura avvenga in tempi brevi. Controllare sempre che i funghi internamente restino sempre affogati nell'olio, e che non presentino muffe bianche o nere, o che i funghi non diventino parzialmente scuri. In tali casi si suggerisce non consumarli ma gettarli, potrebbero essere seriamente avariati (botulino).

PORCINI SOTT'OLIO ALLA GENOVESE

Credo che tutti ormai si sappia mettere sott'olio i porcini, ma la raccolta di ricette non sarà completa se non citiamo anche questa usanza contadina dei porcini sott'olio.

INGREDIENTI:

- Piccoli vasi in vetro sterilizzati e asciutti
- Porcini sani, sodi e giovani
- Aceto bianco (+ pari di vino bianco)
- Alloro, Pepe in grani, Chiodi di garofano, Cannella, Sale grosso
- Olio di d'oliva .



PREPARAZIONE: Pulire i funghi appena colti, togliendo le parti terrose, grattando il gambo con uno spazzolino o il coltello e pulendoli di ogni impurità con una delicata lavatina; vanno però asciugati molto bene. Tagliare i funghi più grossi in due o quattro parti, più o meno della grossezza di una noce. Si sconsiglia l'uso di funghi interi anche se piccoli perché potrebbero avere i vermi. Pertanto anche i piccoli tagliateli a metà e se presentano vermi non usateli per tale conserva.

Far bollire metà vino bianco e metà aceto bianco (oppure metà acqua e metà aceto) insieme tuffate alloro, chiodi di garofano, sale, pepe e cannella. All'ebollizione aggiungere i funghi lasciando cuocere, dal nuovo bollore dolcemente, per 3-5 minuti massimo, per evitare che restino troppo molli. Scolare i funghi con un mestolo forato e metterli nello scolapasta ricoperto con una tela e lasciarli asciugare. Ponete un peso di circa 2 kg per facilitare lo sgocciolamento e lasciate raffreddare.

Versare l'olio di oliva nei vasi, fino a un quarto; aggiungere un chiodo di garofano e tre grani di pepe e una foglia di alloro. Iniziate ora a mettere nei vasi un po' di funghi. Aggiungere due grani di pepe e una foglia di alloro (a vista). Mettere nei vasi altri funghi e così via fino al riempimento. Pressare delicatamente con un cucchiaino di legno (non usate metallo), per meglio sistemarli e far uscire eventuali bollicine d'aria. I funghi dovranno restare almeno a 2 cm dal coperchio. Aggiungere un chiodo di garofano, tre grani di pepe, una foglia d'alloro. Rabboccare con olio, fino a riempimento.

Sistemare i vasi aperti su un ripiano, coprendo con carta da cucina o con garza per proteggere dalla polvere e attendere almeno 12 ore prima di chiudere.

Dopo tale tempo toccarli delicatamente con un cucchiaino di legno per far uscire le ultime bollicine d'aria e rabboccare l'olio eventualmente calato (i funghi devono restare totalmente immersi nell'olio). Chiudere ermeticamente i vasi e posizionare etichetta con data preparazione. Conservarli al riparo dalla luce per almeno un mese prima dell'uso. Consumare possibilmente entro 12-18 mesi.

FUNGHI SOTT'OLIO CON SOFFRITTO

INGREDIENTI: Piccoli vasi di vetro sterilizzati; Funghi piuttosto piccoli, sani e sodi; Aceto bianco; Alloro; Pepe in grani; Chiodi di garofano; Cannella; Sale grosso; Olio di semi o d'oliva (anche mischiati); Aglio; Bacche di ginepro.

PREPARAZIONE: Pulire per bene i funghi appena raccolti, grattando il gambo con un coltello e lavandoli bene sotto acqua corrente. Asciugarli sommariamente. Tagliare i funghi ad una dimensione di circa una grossa noce. Fare un soffritto con olio, aglio, pepe, garofano, ginepro e alloro. Quando aglio e alloro si scuriscono, unire un terzo di acqua e due terzi di aceto bianco. Aggiungere due cucchiaini di sale per ogni litro di liquido. Quando il tutto bolle aggiungere i funghi pian piano per non interrompere l'ebollizione. Lasciar cuocere per 15 minuti.



Spegnere il fuoco e lasciar raffreddare il tutto. Quando i funghi sono freddi, scolarli, lasciandoli su una griglia per qualche ora al riparo dalla polvere. Riempire i vasi per un quarto con olio, dopo averli delicatamente pressati con un cucchiaino di legno (ricordarsi di non usare mai metalli). Chiudere dopo 12 ore (per dare il tempo di far uscire l'aria) e dopo aver eventualmente rabboccato con olio. Posizionare etichetta con data preparazione. Consumare possibilmente dopo un mese e prima di 12 mesi.

FUNGHI SOTT'OLIO DA COTTURA

INGREDIENTI: Funghi anche misti; Aceto bianco; Olio di semi o d'oliva; Alloro; Chiodi di garofano; Aglio; Pepe nero in grani; Sale.

PREPARAZIONE: Pulire i funghi dalla terra con un coltello. Lavarli sotto acqua corrente. Lasciarli asciugare su uno straccio disposto su un tagliere inclinato e farli a pezzi.

Far bollire due parti di aceto e una d'acqua con un po' di sale.

Quando bolle versarvi i funghi e far cuocere, dal nuovo bollore, per 3 minuti esatti. Sgocciolare e disporre nei vasi, con alloro, aglio, pepe e chiodi di garofano. Coprire con olio fino ad un centimetro dal coperchio. Lasciar aperto per almeno 12 ore, coprendo solo con una garza o della carta da cucina. Rabboccare eventuali cali d'olio e chiudere ermeticamente. Etichettare con data e indicazione da cottura.

Rispetto alla ricetta precedente, la ridotta cottura farà presentare i funghi ancora sodi (in pratica da finire di cuocere). Dopo una quindicina di giorni, in luogo buio, fresco e asciutto, si possono scolare i funghi, affettarli e farli saltare in padella con aglio, prezzemolo e marsala.



FUNGHI SOTT'ACETO

Andiamo ad indicare due ricette, la prima prevede due tipi di aceto, rosso e bianco in bollitura, quindi rafforzando il gusto dell'aceto nella conserva. La seconda utilizza l'aceto bianco solo in vasetto dopo la bollitura. La differenza di preparazione e di sapore sarà netta adattandosi ai vostri gusti o alle proprietà dei funghi.

FUNGHI SOTT'ACETO IN BOLLITURA

INGREDIENTI: Aceto bianco + Aceto rosso; Sale grosso, Pepe nero in grani, Alloro, Chiodi di garofano Bacche di ginepro, Cannella, Zucchero, Aglio. Vasi in vetro piccoli, sterilizzati e asciutti.

PREPARAZIONE: Pulire i funghi dalla terra con un coltello e tagliarli a pezzi. Lavarli sotto acqua corrente. Lasciarli asciugare, dopo averli scolati, su uno straccio appoggiato su un tagliere inclinato. Far bollire una parte di aceto bianco, una di aceto rosso e due parti di acqua insieme con cannella, pepe, alloro, chiodi di garofano, ginepro, sale e un pizzico di zucchero. Quando il tutto bolle, versarvi i funghi. Dalla nuova ebollizione non lasciar passare più di cinque minuti (più i funghi bolliranno e più assorbiranno aceto). Scolarli con un mestolo forato e mettere ad asciugare nuovamente su un piano inclinato. Versare nei vasi aceto bianco (o rosso, secondo i gusti) fino ad un quarto. Mettere una foglia d'alloro, tre grani di pepe, un chiodo di garofano, uno spicchio d'aglio. Riempire fino a metà coi funghi. Aggiungere una foglia d'alloro e tre grani di pepe. Riempire di funghi fino ad un centimetro dal coperchio. Pressare delicatamente con un cucchiaino di legno. Aggiungere una foglia d'alloro, tre grani di pepe, un chiodo di garofano, uno spicchio d'aglio. Rabboccare con aceto fino alla Sommità. Lasciar riposare almeno per 12 – 24 ore per far calare l'aceto e far uscire l'eventuale aria. Rabboccare l'eventuale calo di aceto e chiudere ermeticamente. Etichettare e lasciar chiuso, in un luogo fresco e scuro, per almeno un mese prima dell'uso. Consumare possibilmente entro 12 -18 mesi.



FUNGHI SOTT'ACETO IN VASETTO

INGREDIENTI: Funghi vari anche misti; Aceto bianco; Sale; Pepe nero in grani; Alloro; Aromi preferiti; Vasi in vetro piccoli sterilizzati e asciutti.



PREPARAZIONE: Pulire i funghi dalla terra con un coltello. Lavarli sotto acqua corrente. Scolarli ed asciugarli sommariamente. Metterli in una casseruola, coprirli d'acqua fredda e portarli ad ebollizione, dopo aver salato l'acqua. Farli bollire per alcuni minuti. Scolarli su un piano inclinato. Mettere un po' d'aceto bianco nei vasi con una foglia di alloro, alcuni grani di pepe nero ed aromi a piacere.

Aggiungere i funghi con qualche altro grano di pepe, fino ad un centimetro dal coperchio.

Pressare delicatamente con un cucchiaino di legno. Rabboccare con l'aceto fino a coprirli interamente, ma restando a mezzo cm dal coperchio. Lasciar riposare 12 - 24 ore (coprendo eventualmente con una garza per non fare entrare polvere) per fare uscire l'eventuale aria.

Rabboccare l'eventuale calo dell'aceto e chiudere ermeticamente. Etichettare e lasciare chiuso, in luogo scuro e fresco, per almeno un mese prima di consumare. Consumare possibilmente prima di 12 mesi.

FUNGHI AL LIMONE ALLA GRECA

INGREDIENTI: funghi giovani e sani (anche misti); Olio, Pepe nero in grani, Alloro, Succo di limone, Timo, Sale, Semi di finocchio, Coriandolo in grani.

PREPARAZIONE: Pulire con un coltello i funghi dalla terra. Lavarli, asciugarli e farli a pezzi. Mettere in un recipiente (vetro, smalto o terracotta) dell'acqua con sale, pepe, alloro, succo di limone (due limoni per litro), timo, un sacchetto di semi di finocchio con alcuni grani di coriandolo (se li avete).

Far prendere il bollore e versarvi i funghi. Bollire per 10 minuti. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare nel liquido. Versare un po' del liquido di cottura, filtrato, nei vasi per un quarto della capienza. Aggiungere i funghi fino al riempimento. Colmare col liquido filtrato. Chiudere ermeticamente e pastorizzare (1*) per circa mezz'ora. Lasciar raffreddare a bagnomaria, asciugare i vasi, etichettare la singola confezione con la data di preparazione, e riporli in ambiente scuro, fresco e asciutto per almeno un mese, prima di consumare. Consumare possibilmente entro i 12 mesi.



(1*) **COSE' LA PASTORIZZAZIONE:** Le **tecnica delle conserve** dei cibi hanno radici molto antiche, e sono arrivate fino ai nostri giorni soprattutto grazie alla loro efficacia. Tutti noi ricorderemo le marmellate, i sottaceti o **sottolio**, preparati meticolosamente dalle nostre nonne, con lo scopo di avere i prodotti dell'orto disponibili per lunghi periodi dell'anno. Per poter conservare i cibi, questo procedimento richiede l'uso di **barattoli** di vetro, che prima di essere utilizzati necessitano un **processo di sterilizzazione**, così da evitare e prevenire il formarsi di muffe, batteri e il **botulino** (è possibile trovare un Vademecum sul **sito dell'Istituto Superiore di Sanità** al riguardo). Grazie al **processo della pastorizzazione** possiamo preservare i nostri prodotti. (in apposito capitolo andremo ad esporre come procedere alla pastorizzazione)

FUNGHI AL NATURALE

INGREDIENTI: Funghi vari anche misti; Vasi a chiusura ermetica - Sterilizzatore (o pentolone) - Sale.

PREPARAZIONE: Pulire i funghi dalla terra con un coltello e tagliarli a pezzi. Lavarli velocemente sotto acqua corrente. Asciugarli lasciandoli scolare su un piano inclinato.

Sistemarli nei vasi cospargendo ogni strato con sale fino. Coprire con acqua fino a mezzo centimetro dal coperchio. Chiudere ermeticamente e disporre i vasi in uno sterilizzatore o in una larga pentola (interponendo stracci tra vaso e vaso) e coprire con acqua.

Far bollire, sterilizzando, per 150 - 180 minuti.

Lasciar raffreddare nella pentola prima di asciugare i vasi, etichettare con data, e riporli al buio e all'asciutto in luogo fresco. Consumare preferibilmente entro 18 mesi.



FUNGHI SECCHI

Una pratica di conservazione molto in uso in tutte le famiglie di contadini, che nella commercializzazione dei funghi freschi e secchi ne fanno un valido e vantaggioso sostentamento economico. Per il cittadino realizzare l'essiccazione di funghi presenta molte difficoltà, sono agevolati coloro che dispongono di terrazzo soleggiato, altrimenti esistono essiccatori elettrici che rispondono ottimamente ai requisiti necessari per una buona conservazione.

Nelle nostre usanze il porcino è il fungo maggiormente trattato in essiccazione, ma molti altri funghi possono essere conservati secchi: ovolo, colombine, galletti e trombetta dei morti, mazza di tamburo, e dentini. Da secchi la conservazione è facile, sarà sufficiente riporli in vasi con chiusura ermetica, in luoghi asciutti e freschi.

OCCORRENTE: Tanto sole, Ripiani (taglieri, assi, stuoie; meglio ancora se stuoie di vimini, graticci, reticelle), o essiccatore elettrico.

PREPARAZIONE: Pulire i funghi dalla terra con un coltello, senza lavarli. Tagliare a fette di 4 - 10 mm di spessore. Disporre le fette di fungo ordinatamente sui ripiani e metterle immediatamente al sole (importante perché le eventuali larve abbandonino le loro sedi e muoiano). Lasciarle fino ad essiccazione avendo però cura di rivoltare ogni tanto quelle sul tagliere. Per un'essiccazione al chiuso si può usare un essiccatore elettrico per le verdure.

Si sconsiglia l'uso del forno domestico perché i funghi si seccano troppo in fretta; bruciano e diventano legnosi. Inoltre, col calore rapido e violento, espellono troppo rapidamente tutta l'acqua che contengono senza lasciarla evaporare, cuocendo così in umido fino a bruciare.

Ad essiccazione avvenuta disporre i funghi in recipienti puliti ed asciutti senza schiacciarli troppo e chiudere con un coperchio. Per una buona e prolungata conservazione utilizzate recipienti ermetici, ottimi i vasi di vetro con chiusura, e riponete in luogo secco e asciutto. Utile mettere un'etichetta adesiva con la data di essiccazione. Consumare possibilmente entro 18 mesi.



POLVERE DI FUNGHI

Non tutti ne fanno uso, ma la polvere di fungo può insaporire piacevolmente un piatto, specialmente sughi o comunque primi piatti. Si ricava macinando i funghi secchi, vediamo di seguito come fare.

OCCORRENTE: Un frullatore o un macinacaffè.

PREPARAZIONE: Pulire i funghi dalla terra. Lavarli in abbondante acqua fredda corrente. Scolarli sommariamente ed asciugarli in una centrifuga. Tagliare gli eventuali gambi dei funghi più coriacei e tritarli finemente. Mettere i funghi a seccare. Lasciarli seccare ben stesi ed aerati, molto di più di quelli da conservare essiccati (cioè fino a quando non siano ben croccanti).

Mettere 2 - 3 cm di funghi secchi in un macinacaffè o in un frullatore e polverizzarli. Versare la polvere ottenuta in un recipiente sterilizzato, asciutto e pulito che si possa chiudere bene. Si consigliano piccolissimi vasetti con chiusura ermetica. Conservare in luoghi asciutti e freschi. Consumare preferibilmente entro 12 -18 mesi.

Un prodotto che si trova anche in commercio, viene usato per rafforzare il sapore a sughi, intingoli, ragù, ecc, o in una qualsiasi pietanza mettendone un poco negli ultimi 10 minuti di cottura. Lo scopo di questa ricetta, imparare a farseli da soli e coscienti di mettere nei nostri piatti polvere di funghi raccolti da noi. Si può variare il sapore diversificando i tipi di funghi essiccati, vedi porcini, grifola, galletti, ovuli, sanguinelli, trombette dei morti, ecc.....



Raccolta ed adattamento ricette a cura di Umberto Righi – edizione 2022