



## PORCINI CON LE ALI

di Alfredo Zavanone



L'autunno è il periodo caldo per gli amanti dei funghi: secondo un recente sondaggio circa mezzo milione di Italiani coltiva questa passione, da soli, in gruppo di esperti micologici e con amici e famigliari. La ricerca proseguirà fino a quando il clima lo permetterà, dato che è l'elemento principale che fa la differenza fra una stagione buona ed una normale, e quella del 2009 dovrebbe essere da record per le varie decine di varietà di macromiceti commestibili (ossia i funghi di grandi dimensioni mentre le muffe ed i lieviti fanno parte della famiglia dei micromiceti) tra le circa 3000 recensite in Italia. Chi sono gli appassionati più fortunati? Quelli che vivono o bazzicano tra Borgo Val di Taro, centro del Parmense, e Pontremoli (Massa Carrara), dato che questa zona di Appennino, fra boschi di conifere e latifoglie, presenta le migliori varietà di Boletus (il famoso Porcino), il solo fungo italiano ad aver guadagnato la qualifica di IGP ed amatissimo dai gourmet.

In tutto il Nord Italia i cuochi li propongono crudi per zuppe, paste e risotti della tradizione regionale, come ricco contorno a piatti di carne e pesce, e i funghi sono disciplinati da una legge statale (n° 283 del 30/4/1962) e dai regolamenti comunali. Presso ogni USL è operativo un servizio micologico che verifica la commestibilità delle specie vendute sui mercati e presso gli ortolani ma soprattutto è a disposizione dei cittadini nella determinazione dei funghi raccolti, per evitare brutte sorprese, diffidando poi sempre di quanti li vendono senza aver esposto regolare autorizzazione sanitaria.

I funghi più diffusi sono appunto i Porcini, i Prataioli coltivati, le Lingue di bue, e quelli più maturi, affettati verticalmente e cotti per una decina di minuti, sono il massimo per la versione trifolata che al Nord viene preparata con burro ed aglio, mentre al Sud con l'olio.

Le "cappelle" medie e grandi si esaltano con la grigliatura mentre chi ama i gusti forti apprezzerà senz'altro la frittura, nella quale i Porcini piccoli o medi, affettati, s'infarinano (oppure si impanano in uova e pangrattato) e si cuociono nell'olio. Infine, i funghi secchi: i migliori sono i Boleti, fatti seccare al sole dopo averli affettati, e ricordarsi sempre che prima di utilizzarli vanno tenuti per un'ora in ammollo nell'acqua tiepida.