



di Stefano Baiocco  
Executive chef  
di Villa Feltrinelli  
a Gargnano (BS)

## Porcini di Borgotaro tagliati in fini lamelle, misticanza d'autunno e gelato al parmigiano

### Ingredienti:

*Pan croccante ai porcini (1,2 kg farina 200w, 20 g sale, 50 g zucchero, 40 g lievito compresso, 120 g burro, 600 g acqua, 40 g latte in polvere); olio ai porcini (100 g porcini secchi reidratati, 300 g olio di oliva); polvere di porcini secchi; gelato al parmigiano (250 gr di latte, 200 gr di panna, 170 gr parmigiano, 130 gr albume, 20 gr latte in polvere); misticanza (zuccherina, soncino, tarassaco, spinacino, rucola selvatica, pimpinella, cuor di lattuga, germogli di barbabietola); Dressing (Brunoise di pomodori secchi, lamelle di limone in salamoia, scalogno ed erba cipollina tritati); porcini freschi di Borgotaro*



Iniziate preparando il pane: impastare in una planetaria tutti gli ingredienti, lasciando per ultimi il sale ed il burro, lavorando prima a bassa, poi ad alta velocità per formare “ la maglia “. Far prelievi tare, poi inserire in stampi da pan carrè, lasciando lievitare una seconda volta e cuocere in forno a 180 gradi per circa 50 min (chiaramente la cottura dipende anche dal tipo di forno che si utilizza). Lasciar riposare per un giorno. Tagliare con l'aiuto di una affettatrice delle fette molto sottili di pane che andremo ad oleare con dell'olio ai porcini (lasciando in infusione olio di oliva e porcini secchi) e condire con una polvere di porcini secchi. Infornare per alcuni minuti a 160 °C sino ad ottenere un bel colore dorato. Preservare due fette di pane per ogni commensale. Per il gelato andremo a mescolare il parmigiano con l'albume ed il latte in polvere, ci verseremo sopra il latte e la panna bollenti, quindi porteremo il tutto ad 85 °C, per poi congelare in un bicchiere da pacojet. A questo punto non ci resta che dressare il piatto, alternando una fetta di pane con della misticanza, un'altra fetta di pane, lamelle di porcini tagliate al momento e condite con pomodori confit, sale Maldon, zeste di limone in salamoia, scalogno ed erba cipollina. Terminare con una bella quenelle di gelato al parmigiano e servite.



Galileo 350,  
Sirman

Paper thin slices of Borgotaro porcini with a mixed autumn salad and a Parmesan ice cream

### Ingredients:

*Porcini crispbread (1.2 kg 200w flour, 20 g salt, 50 g sugar, 40 g dried yeast, 120 g butter, 600 ml water, 40 g powdered milk; porcini flavoured oil (100 g dried porcini, rehydrated, 300 g olive oil); powdered dried porcini; Parmesan ice cream (250 ml milk, 200 g cream, 170 g Parmesan, 130 g egg white, 20 g powdered milk); mixed salad (Trieste chicory, lamb's lettuce, dandelion, baby spinach, wild rocket, salad burnet, lettuce heart and beetroot shoots); dressing (brunoise of dried tomatoes, paper thin slices of lemon in brine and finely chopped shallot and chives); fresh Borgotaro porcini*

Start by making the bread: mix all the ingredients in a planetary mixer, adding the salt and butter last and using first a slow and then a high speed setting so that a stringy dough is formed. Allow the dough to prove, transfer to loaf tins then allow to rise again and bake at 180°C for approximately 50 minutes (obviously, the time may vary with different ovens). Leave the bread to rest for a day. Slice the bread very thinly with a meat slicer. Grease the slices with porcini flavoured oil (made by infusing dried porcini in olive oil) and season with powdered dried porcini. Place in the oven for a few minutes at 160 °C until they turn a deep golden brown. Use two slices of bread per person. For the ice cream, mix the Parmesan with the egg white and powdered milk, pour the boiling milk and cream onto the mixture then heat to 85 °C and freeze in a Pacojet beaker.



To assemble the dish, form a stack with a slice of bread, a little salad, another slice of bread and the paper thin porcini slices, sliced just before serving and dressed with tomato confit, Maldon salt, lemon zest in brine, shallots and chives. Complete with a quenelle of Parmesan ice cream and serve.





di Giorgio Nardelli  
Chef e consulente  
per la ristorazione

## L'INSALATA DI OVULI E TRENTINGRANA CON DRESSING ALL' ACETO DI MELE

### Ingredienti per 4 insalate:

**Per gli ovuli nostrani:** g.150 insalatine miste croccanti; g.160 ovuli (*Amanita Cesarea*) o ovulo buono; g. 60 scaglie di Trentingrana; g. 20 pane essiccato

Pulire accuratamente gli ovuli soprattutto quando sono chiusi, tagliare sottilmente con la taglia tartufo o con l'affettatrice ,facendo molta attenzione a non rovinare l'ovulo. Pulire le insalate e sminuzzarle.

**Per il dressing alle mele:**  
g. 30 acqua; g. 30 aceto di mele o sidro; g. 50 mele a cubetti; pinoli tostiti.

Emulsionare l'acqua con l'aceto leggermente riscaldato, aggiungere le mele a cubetti i pinoli leggermente tostiti e per ultimo l'olio d'oliva extravergine.

**Presentazione:** Alternare gli ovuli tagliati sottilmente alle insalatine al pane ed al Trentingrana. Condire con il dressing e decorare con mele pinoli e mirtillo nero. Macchiare con l'olio extravergine e decorare con una fettina di pane essiccato e fiori di finocchietto selvatico.



## SALAD OF ROYAL AGARIC MUSHROOMS AND TRENTINGRANA WITH A CIDER VINEGAR DRESSING

### Ingredients (for 4 salads):

**Preparing the Italian royal agaric mushrooms:** 150 g mixed, crisp leaf salad; 160 g royal agaric mushrooms (*Amanita Cesarea*); 60 g Trentingrana shavings; 20 g dried bread

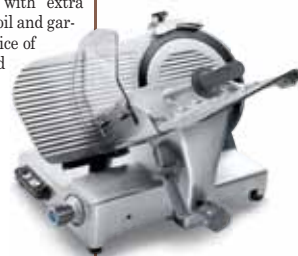
Clean the mushrooms carefully, especially if still closed. Slice finely with a truffle shaver or a rotary meat slicer, taking great care not to damage the mushroom. Rinse the salad and chop finely.

**For the apple dressing:** 30 ml water; 30 ml cider vinegar; 50 g diced apples; toasted pine seeds.

Emulsify the water and the slightly warmed vinegar, add the diced apple, the lightly toasted pine nuts and lastly, the extra virgin olive oil.

### Presentation:

Alternate thin slices of mushroom with the bread and Trentingrana salad. Add the dressing and decorate with apple, pine nuts and blackberry. Dot the plate with extra virgin olive oil and garnish with a slice of dried bread and wild fennel flowers.



Palladio 350,  
Sirman

## LE MEZZEMANICHE IN SALSA con parasol

### Ingredienti per 4 persone: g. 320 di mezzemaniche

**Per la salsa:** g. 50 olio di oliva extravergine; g. 5 aglio; g. 30 scalogno; 1 rametto di timo al limone; g. 400 parasol (ombrelloni); g. 50 vino bianco secco; g. 40 fondo di funghi; la buccia di 1/2 limone grattata; sale e pepe di macinino; prezzemolo tritato.

**Per il condimento:** g. 30 burro

### Procedimento per i funghi:

Rosolare in olio di oliva l'aglio e lo scalogno ,aggiungere i parasol sminuzzati a mano e rosolarli a fuoco vivo con il rametto di timo al limone. Bagnare con il vino bianco secco e il fondo di funghi.

Aggiustare con sale pepe di macinino. Cuocere al dente le mezzemaniche ed amalgamarle alla salsa. Completare legando con il burro.

**Presentazione:** Disporre i maltagliati in piatto fondo decorando con i parasol, foglia di alloro frita e buccia di pomodoro secca.

## "MEZZEMANICHE" PASTA IN A PARASOL MUSHROOM SAUCE

### Ingredients (serves 4): 320 g 'mezzemaniche' pasta

**For the sauce:** 50 g extra virgin olive oil; 5 g garlic; 30 g shallots; 1 sprig lemon thyme; 400 g parasol mushrooms; 50 ml dry white wine; 40 ml mushroom stock; grated zest of 1/2 lemon; freshly milled salt and pepper; finely chopped parsley

**For the sauce:** 30 g butter

### Procedure for the mushrooms:

Sautee the garlic and shallots in olive oil, add the parasol mushrooms, chopped very finely with a knife, and sautee on a high heat with a sprig of lemon thyme. Add the dry white wine and mushroom stock, season to taste with freshly milled salt and pepper. Cook the 'mezzemaniche' pasta until still firm ('al dente') and mix together with the sauce. Add butter to thicken.

### Presentation:

Place the pasta and sauce in a bowl and garnish with parasol mushrooms, fried bay leaf and dried tomato skin.



foto di Giovanni Panarotto



# Il Porcino IGP di Albareto *in festa!*



**A**lbareto è un paese in provincia di Parma, un piccolo borgo d'origine etrusca circondato dalle montagne e dai boschi dell'Appennino, che ogni settembre ospita un grande appuntamento enogastronomico capace di chiamare a raccolta milioni di buongustai da tutta Italia. Parliamo della Fiera Nazionale del fungo Porcino IGP, una festa per fungaioli incalliti, e non solo, che trovano qui pane per i loro denti e, soprattutto, immensa soddisfazione per i loro palati. Il profumo si avverte intenso e inebriante nell'aria fin dal primo giorno, solo avvicinandosi al ristorante del Comitato della Fiera che propone una vasta scelta di piatti prelibati per rendere omaggio al re del sottobosco: dal classico risotto ai funghi, alla polenta ai funghi porcini, dalle lasagne, tagliatelle e tortelli d'erbette con sugo di porcini trifolati e fritti, passando per stuzzicanti antipasti e delizie caserecce a base di funghi secchi, capperi, pomodoro, aglio, olio, prezzemolo e pane. Un menù che fa venire l'acquolina in bocca e che invita a calarsi ancor più in questo mondo di sapori e saperi d'antica data che nei quattro giorni della fiera torna a vivere nelle vie del paese. Tra appuntamenti culturali, accattivanti note musicali, spettacoli con un occhio di riguardo alla tradizione contadina e vendita di prodotti tipici locali, la festa decolla rapidamente. Una festa nella quale il fungo acquista il carattere di evento in sé, un tripudio di sapori in un luogo che considera il Porcino una parte importante della propria storia, specialmente da quando ha ottenuto la certificazione IGP. Giunta alla sua XIV° edizione, la Fiera di Albareto è oggi considerata la più importante manifestazione dedicata al prezioso prodotto del sottobosco.



Monson Plus 4,  
Sirman

## IGP Pore mushrooms from Albareto are partying!

Albareto, a small village in the province of Parma, dating back to Etruscan times, surrounded by the Apennine mountains and woods, hosts a great wine and food event every autumn, which attracts millions of gourmets from all over Italy. It is the National IGP Pore Mushroom Festival addressed to real passionate mushroom fans, and others besides, who have plenty to get their teeth into here and some highly satisfying moments for their palates. The intense, heady perfume can be smelt in the air right from the first day, as you draw near to the Fair Committee restaurant, which offers a wide choice of delicious dishes to pay tribute to the king of the woods: from classic mushroom risotto, to polenta with pore mushrooms, lasagne, tagliatelle and tortelli with herbs and a sauce of tossed and fried pore mushrooms, then appetising hors d'oeuvres and delicious homemade delights using dried mushrooms, capers, tomato, garlic, oil, parsley and bread. A really mouth-watering menu that invites you to probe even further into this world full of flavours and ancient customs, as the village streets come to life during the four days of the event. Three cultural dates, wonderful musical moments, shows, with focus on local traditions and sales of typical local products and produce, the party soon gets going. A party, where the mushrooms become an event in themselves, a triumph of flavours in a place that feels that Pore mushrooms are an important part of its history, especially when they obtained IGP certification. Now at the 14<sup>th</sup> edition, the Albareto Festival is considered the most important event dedicated to these precious products from the undergrowth.



### Torta di funghi

**Ingredienti per 4 persone:** 1 rotolo o 2 di pasta sfoglia; ½ Kg di funghi porcini tagliati a pezzi nel senso della lunghezza; 2 patate lessate con la pelle e schiacciate con un po' di d'olio d'oliva extravergine e un po' di burro; 3 mestoli di crema al formaggio; sale e pepe q.b.

**Per la crema al formaggio:** Far bollire 1 litro di latte, sciogliere 100 g di burro a bagnomaria e mescolare con 100 g di farina. Unire il latte bollito, 200 g di fontina, 200 g di Emmental, 200 g di Parmigiano Reggiano tagliato a dadini e, mescolando bene, 4 tuorli d'uovo ad uno ad uno. Far cuocere 5' sul fuoco e mezz'ora in bagnomaria.

**Per la torta:** Stendere la pasta sfoglia in una teglia imburrata, stendervi l'impasto di crema di formaggio, funghi, patate, sale, pepe e maggiorana in modo omogeneo, coprire con un secondo strato di pasta sfoglia, bucare con una forchetta e spennellare la superficie con un uovo. Infornare a 170° per ½ ora circa.



### Mushroom tart

**Ingredients for 4:** 1 or 2 rolls of flaky pastry; ½ kg pore mushrooms cut lengthways; 2 potatoes boiled in their skins and then crushed with a drop of extra virgin olive oil and a knob of butter; 3 ladles of cheese cream; salt and pepper to taste. **For the cheese cream:** Boil 1 litre

of milk, dissolve 100 g butter over a bain-marie and mix it with 100 g of flour. Add the boiled milk, 200 g Fontina cheese, 200 g Emmental, 200 g Parmigiano Reggiano all diced, mix well and add 4 egg yolks one at a time. Cook for 5' over a flame and then 30' in bain-marie. **For the tart:** Spread the flaky pastry in a buttered dish, spread the cheese cream over, add the mushrooms, potatoes, salt, pepper and marjoram evenly, cover with the second layer of flaky pastry, prick the top with a fork and brush the surface with an egg. Cook at 170° for about 30 minutes.



di Ottaviano Pellini

Executive chef  
del ristorante  
catering Pontino  
a Porto Potenza  
Picena (MC)

# L'antico piacere della raccolta



Io ho la nazionalità italiana ma sono puro Garfagnino, detto questo...una piccola zona, forse un po' incolta, tanto verde, tante montagne, tanti funghi: un'isola felice (era).

Da buon discepolo di mio nonno, molti anni fa, ho avuto la fortuna di vivere una natura vera, di capire e conoscere i cambiamenti e le stagioni, di poter camminare per ore senza incontrare nessuno. Mi insegnava a riconoscere le erbe officinali e aromatiche, le verdure selvatiche, la frutta e chiaramente anche i funghi, ad apprezzarli, a raccogliarli, ma anche a rispettarli, a non avere l'ingordigia di portare a casa più del necessario, di raccogliere quelli giusti a non deturpare l'ambiente dove si sviluppano.

La cultura montanara all'epoca era data dalle informazioni tramandate da generazioni, oggi mi rendo conto di quanto era limitata la conoscenza specialmente sui funghi, si raccoglievano solo pochissime varietà, i porcini, gli ovoli, i galletti, i prignoli, qualcuno raccoglieva qualche prataiolo, ma quando si parlava di funghi gli unici che facevano testo erano i porcini, il resto si raccoglieva in momenti di magra. Pensiamo invece a una padellata di lattari di lepiota, di mazze di tamburo, qualche piopparelo e, perché no, anche porcini per il profumo, ma la consistenza delle carni non ha paragone. Il porcino è buonissimo alla piastra o fritto oppure nei sughi e intingoli, ma vuoi mettere un ovolo in carpaccio bello fresco tagliato a fettine sottili con un velo di olio buono e sale? E' una meraviglia di colori e profumi, per non parlare del gusto! Per il profumo penso che i prignoli o funghi di San Giorgio non hanno uguali e sono anche per antonomasia i funghi dei cerchi delle streghe.

Oggi veramente anche la mia zona è diventata troppo frequentata, con il rischio di rovinare un habitat particolarmente delicato con equilibri ben definiti dalla natura e dal tempo. Da qualche anno con la comodità dei trasporti delle strade, la facilità con la quale si raggiungono i boschi e non per ultimo un certo abbandono della montagna, si sta verificando un vero e proprio assalto di massa nei periodi di nascita dei funghi e non solo, delle frutta selvatica come i mirtilli, delle castagne e delle nocciole. Certi giorni un vero esercito di persone setacciano il sottobosco lasciandosi dietro, come è facile immaginare, una grande discarica, bottiglie, lattine, carta, buste di plastica, pacchetti di sigarette e quantaltro si possa immaginare. Forse con un po' più di rispetto per l'ambiente e una minore pressione ci verrebbe regalata la gioia di passare una bellissima giornata con il nostro cestino, coltello e scarponi.

Ho tralasciato di parlare di quei funghi che nascono sotto terra, non perché non li apprezzi ma, dato che non ho mai avuto il piacere di trovarli, rientrano in una categoria a parte come d'altronde anche tanti funghi coltivati. Oggi abbiamo produzioni notevoli di prataioli, di geloni, di pioppini, in verità anche di ottima qualità e a prezzi contenuti, ma mi auguro comunque che la scienza non trovi mai il modo di coltivare porcini ovoli ecc. Lasciamo alla natura e a noi il piacere di esultare nel momento in cui i nostri occhi scovano un fungo nascosto da foglie e erba e ci riservi il piacere di gustare per ancora tanto tempo questi meravigliosi frutti della terra.

## The time-old pleasure of mushroom picking

I may be Italian, but I am pure Garfagnino blood, a tiny area, rather overgrown, lots of fields, mountains and mushrooms: a happy island (it used to be).

A true disciple to my grandfather, many years ago I was lucky enough to live surrounded by genuine nature, understanding and learning the changes and seasons, walking for hours without seeing a soul. He taught me to recognise the medicinal and aromatic herbs, the wild vegetables, fruit and, of course, mushrooms, learning how to appreciate them, pick them and respect them, not being greedy and taking home more than we needed, just picking the right ones without harming their natural environment. Mountain culture of that time was based

on information that had been handed down over the generations and today I realise how limited their knowledge was, especially about mushrooms, just picking a few varieties: pores, ovules, chanterelles, St. George's mushrooms, a few also picked the field mushrooms, but when they talked about mushrooms the only ones that counted were the pores, the rest were picked when there was nothing else around. But just think of a pan of honey mushrooms, parasol mushrooms, chestnut mushrooms and, why not, a few pore mushrooms

for the flavour, with a pulp that has no equal. The pore is fantastic grilled or fried, or in sauces and dips, but just think of a really fresh ovule carpaccio cut in very fine slices seasoned with just a thread of good olive oil and salt? It is a wonder of colours and perfumes, not to mention the flavour! For their perfume, I think that St. George's mushrooms are beyond compare and by name, they are the mushrooms used in witches' circles. Now too many people visit my area as well, with the risk of ruining this very delicate habitat with its balance guided by nature and time. For a few years now, given the improved road network, it is very simple to reach the woods and, given a certain state of abandon in the mountains, there is a real mass assault during the mushroom period, and not only, wild fruit like blackcurrants, chestnuts and hazelnuts are under fire as well. Some days there is a real army of people sifting through the woods leaving behind, as we can well imagine, a waste tip of bottles, cans, paper, plastic bags, cigarette packets and goodness knows what else. Perhaps, with a bit more respect for the environment and less pressure, we would be able to return to the joy of spending a lovely day out with our basket, knife and walking shoes. I haven't mentioned

the mushrooms that grow underground, not because I don't like them, but as I have never managed to find any, they belong to a separate category like many varieties of cultivated mushrooms. Today there are extensive

productions of field mushrooms, oyster mushrooms, St. George's mushrooms, of excellent quality and reasonably priced, but I sincerely hope that science never finds out how to cultivate pore mushrooms, ovules, etc. Let us leave that to nature and leave us the pleasure and delight when our eyes fall on a mushroom hidden beneath the leaves and grass, savouring for a long time to come these wonderful fruits from the ground.





di Alfredo Pelle

# Una manciata di profumi e sapori

L'autunno è, tradizionalmente, la stagione dei funghi e sarà festa. Avremo già avuto, durante le vacanze di agosto, i monti percorsi da cercatori accaniti (non sempre "acculturati" quanto si dovrebbe per rispettare l'habitat) ma anche da noi "cittadini", con sempre più facilità, di trovare funghi ovunque. Fruttivendoli, supermarket, bancarelle (famoso e stupendo per eccellenza di prodotto e di qualità ve ne sono in tutte le città) ci permetteranno di comprare sia quelli che sono considerati funghi di serie A (porcini ed ovoli), sia gli altri che, in realtà costituiscono un cocktail, il "misto", che meravigliosamente è equilibrio di profumi e sapori.

Così, questo squisito complemento a menu importanti, pregiato piatto di mezzo, ricercato contorno si presenta in tavola proprio quando l'autunno mostra i suoi colori, fra il giallo ed il rosso delle vigne e dei boschi.

Ed ecco, fra i tanti miracoli della natura, proprio quando ci si sta preparando all'inverno, l'abbondanza dei funghi, questa "carne del bosco", ricchissima di proteine, dieteticamente eccezionale per le pochissime calorie, che ignora completamente i grassi. Funghi preziosi ed umili, che tendono ad occultarsi, a vivere nel silenzio magico del bosco, che quasi impaurisce con le sue ombre ed i suoi fruscii, o sui prati al confine del verde, a mostrarsi solo all'ultimo istante, a dare il senso di una conquista che è insostituibile.

Prezioso ed umile, dicevamo: si presta ad una gamma sconfinata di usi e consumi. Profuma le salse ed i condimenti, gli intingoli di tutte

le preparazioni, si unisce ai piatti di alta aristocrazia o a quelli popolari come zuppe e minestre, frittate o arrostiti. Ma c'è di più: lo secchi, lo riduci in polvere che potrai usare in un mare di piatti, lo metti sott'olio, lo sposi con aglio e prezzemolo senza danneggiarlo. A volte non devi neppure cuocerlo, basta affettarlo e unirlo a scaglie sottili di grana padano, adagiarlo lieve su un carpaccio di carne. L'importante è che vi sia un filino d'olio, un pizzico di sale ed un'avvissatissima presa di pepe bianco appena macinato.

Null'altro...

I funghi riempiono, ogni anno, scaffali di librerie perché, nonostante vi sia già una sterminata moltitudine di libri sull'argomento, non si è mai giunti al fine. Così dalle riviste di settore, di gastronomia, ai testi di cuochi importanti, da "luminari" della micologia a dilettaanti, gli scaffali delle librerie sono piene di testi che forniscono le più diverse informazioni. Ed una ragione più che valida esiste: non c'è altro modo di stare sicuri circa la velenosità dei funghi che conoscerli. Non c'è cucchiaino d'argento che annerisca, o d'oro, non serve a nulla mettere un oggetto di ferro durante la cottura, non serve mettere un pezzo di pane o aglio (secondo le usanze francesi) durante la cottura, per determinarne la velenosità. Bisogna conoscere, fra le tremila specie presenti in Europa, quella sessantina che dona solo piacere e non mal di pancia, o peggio. Così quelli che sono considerati i testi "sacri", quelli di Fernando Raris, del Cetto, della stupenda associazione del Bresadola, assurgono a veri "vangeli" di sicurezza. Ed in autunno i funghi diventano gli interpreti anche di manifestazioni gastronomiche importanti: il trevigiano Cocofungo è fra le più note. Ma ve ne sono anche altre, in primavera, con pari fascino condotte da diversi "micogastronomi", meta obbligata per chi vuole godere di piatti di elevata concezione e di squisita fattura. Sembra strano ma dal Rinascimento all'Unità d'Italia a farla da padroni sulle mense

## A handful of aromas and flavours

Autumn is traditionally mushroom season, and this year promises a bumper crop. However, as early as the August holidays, the mountains were already teeming both with overeager mushroom hunters (not always 'seasoned' enough to respect the environment) and with us 'old hands'. Across Italy, greengrocers', supermarkets, and the ubiquitous town market stalls, which are renowned for their excellent produce, sell both the upper echelons of the mushroom kingdom (porcini and the Caesar's mushroom) and a mixture of varieties that boasts a wonderful balance of aroma and flavour. This exquisite complement to refined dishes, prized main course, and coveted side dish reaches the table when autumn bursts into reds and yellows in vineyards and forests. This season produces one of nature's many miracles: as we await winter, autumn rewards us with an abundance of mushrooms, also known as 'meat of the forests', high in protein and low in calories as they are completely fat-free. The precious, humble mushroom hides itself away in silent, magical forests that cast eerie shadows and rustle menacingly; it is also found on the verges of meadows, appearing at the very last moment to afford an unparalleled taste of triumph. Mushrooms can be prepared and eaten in an endless array of ways. They lend their unique aroma to sauces, condiments and all manner of stews; they complement the finest dishes, as well as the more popular ones such as soups and broths, omelettes or roasts. But their versatility does not end there: you can dry them, powder and sprinkle them on countless dishes; you can preserve them in oil and combine them with garlic and parsley. Sometimes they do not even need cooking: simply slice and serve with chunks of Grana Padano cheese and lay them gently on a bed of meat carpaccio. The key, however, is to drizzle a little oil, add a pinch of salt and a light dusting of freshly ground white pepper: nothing more, nothing less. Each year, bookshop shelves heave under the strain of mushroom books because, although vast amounts has already been written on the topic, there always seems to be something new to add. From culinary magazines to works by great chefs, mycology luminaries and budding amateurs, shelves bulge with texts that afford an extensive range of information. There is, however, an extremely valid reason for all of this: the only sure way of protecting yourself against poisonous mushrooms is to be able to recognise them.

You need not wait for your gold or silver spoon to turn black to determine whether mushrooms are poisonous; nor is there any point putting an iron object in the pan when cooking them, or adding a piece of bread or garlic, as the French do. Out of Europe's three thousand species of mushroom, you need to be able to distinguish the sixty or so that will delight your palate from the ones that will give you an upset stomach, or worse. To help you, there are 'sacred scriptures', 'gospels of safety', by Fernando Raris, Bruno Cetto, and the wonderful G. Bresadola Mycology Group.

In autumn, mushrooms also become the stars of major culinary events, Cocofungo in Treviso being one of the most famous. Other similarly delightful events held in spring by mycologists/gastronauts are an obligatory rendezvous for anyone who wants to enjoy refined, delicious dishes. It may seem strange, but from the Renaissance to the Unification of Italy, it was spring mushrooms rather than their autumn cousins that were most popular on the tables of monarchs and popes, with morels, St. George's, and March wax cap being the most prized. In spring, it is the poetics of



regali e pontificie furono i funghi di primavera, più che gli autunnali: spugnole, prugnoli, marzuoli erano i grandi funghi da cucina. E c'è, in questa stagione, la poesia della ricerca sui dolci declivi coperti di fiori, fra prati e boschi ricchi di colori, che accresce il senso della conquista. Poi la cucina reclama il tocco giusto, la eleganza della semplicità delle tagliatelle con le spugnole o di una frittata.

E questo nostro paese, benedetto per la presenza di tanta biodiversità, ha diversi luoghi ove si "reclama" il meglio della produzione fungina: chi trova migliori sopra ogni altro i funghi della Sila, chi del toscano Pratomagno, chi afferma che i porcini di Borgotaro, nel parmense, sono imbattibili e chi, dall'altra parte del monte, a Pontremoli, sta combattendo una profumatissima guerra per fare una secessione e liberarsi da una sgradita compagnia che sembra opprimente e reclamare la palma del migliore ai propri porcini.

Questo perché dal 1993 è stato insignito del marchio IGP il "fungo porcino di Albareto, Borgo Val di Taro e Pontremoli"! E quelli delle Dolomiti o dell'Altopiano di Asiago? Niente da invidiare a nessuno: polenta e funghi sono un mangiare da re che rimanda alla bontà delle cose semplici, conosciute, ritrovate secondo quell'indicatore eccezionale che è "l'orologio biologico" che è in ciascuno di noi.

L'antica saggezza contadina dava tanto valore ai funghi da far pensare all'intelligenza di uno scritto, trovato ai primi dell'Ottocento, in un ricettario regalato ad un convento di Schio, che recita: "Coi fonghi mori (porcini) anche i poareti gâ magnar da siori". Quanto è vero....

quests across gentle slopes in bloom, through green meadows and colourful woods that heighten the taste of triumph. Then culinary skill adds its own delicate touch with the elegant simplicity of *tagliatelle con le spugnole* (tagliatelle with morels), or a *frittata* (omelette). Italy, which is blessed with enormous biodiversity, has many places that claim to be the home of the finest mushrooms: some say the best mushrooms are from Sila in Calabria, others from Pratomagno in Tuscany; while some claim the porcini mushrooms of Borgotaro in Parma are unbeatable. On the other side of the mountain in Pontremoli, however, a war of secession is being fought to free the area from unwanted company so that Pontremoli can claim the prize for best mushroom for its own porcini. This dispute is raging because in 1993 the porcini mushrooms of Albareto, Borgo Val di Taro and Pontremoli were put into a single group and awarded the Protected Geographical Indication (IGP) mark!

What about the porcini mushrooms of the Dolomites and the Altopiano di Asiago? They, too, can hold their heads high in such honoured company: *polenta e funghi* is a dish fit for a king and conjures up the goodness of the simple things in life, which are governed by the biological clock that is in every one of us. The timeless wisdom of the farmer held mushrooms in such high esteem that there was a local saying, which was found written, in the early 19<sup>th</sup> century, in a recipe book that had been given to a monastery in Schio, northern Italy. The saying went: "Coi fonghi mori anche i poareti gâ magnar da siori", which means "With porcini even the poor can eat like lords". How true...



# Tra favole, leggende, dicerie e buona tavola

**Q**uando piove gli gnomi si riparano sotto i funghi, dove si ritrovano con grilli, cavallette, coccinelle, maggiolini, qualche farfalla: proprio una bella compagnia sotto quei providenziali ombrelli. Anche la "manna", quella che ha sfamato il Popolo di Israele in fuga dall'Egitto, pare fosse un fungo, piccolissimo, che cresceva ogni notte proprio nei luoghi dove gli ebrei si fermavano. Secondo una leggenda dell'antica Grecia, l'eroe Perseo stanco ed assetato dopo un lungo viaggio, si rificollò con l'acqua raccolta dentro il cappello di un fungo. Decise così di fondare in quel luogo una città, che chiamò Micene (greco: mykés = fungo) e divenne la culla della civiltà micenea. I funghi sono tutti buoni dunque? Non è proprio così, ci sono anche quelli cattivi, velenosi, che hanno fatto nascere, fin da tempi remoti, credenze popolari sul come accertarne la commestibilità. Così basterebbe



Micene

mettere nella pentola, assieme ai funghi, una moneta d'argento, uno spicchio d'aglio o una mollica di pane: se diventano neri, buttare via tutto. Altri dicono di farli assaggiare al gatto, se questo muore...A parte il fatto che la scienza ha dimostrato che dicerie sono e tali rimangono, rabbrivisco al pensiero che il mio amato Nelson, persiano di oltre 7 chili, possa divenire cavia a fini culinari. Ero un bambino quando un fungo assurso agli onori della cronaca per le sue presunte virtù terapeutiche: il "fungo cinese", che fu poi accertato non essere né un fungo né cinese. All'aspetto si presentava come una patata, da tenere immersa nel tè zuccherato. Rilasciava un po' alla volta le sue proprietà miracolistiche; se ne beveva un bicchiere ed ogni malanno, dal mal di testa a cose ben più serie, spariva. Altri tempi, l'informazione era quel che era, comunque la diffusissima "Domenica del Corriere" gli dedicò addirittura una copertina. Io, non c'è dubbio, parteggio per i funghi buoni, anzi buonissimi: in insalata, alla griglia, col risotto, come contorno, con il formaggio, la zuppa, lo speck, la soppresa, sott'olio e, neanche a dirlo, con la polenta.



Nota di Renato Ganò



Perseo del Cellini



di Paolo Rossetti  
Chef e docente  
all'Istituto A. Panzini  
di Senigallia

# Le regole d'oro per una cottura doc

L'utilizzo del microonde ben si presta alla cottura dei funghi, in quanto questi sono composti per la maggior parte di acqua. Vediamo dunque alcuni suggerimenti per poter utilizzare al meglio questo strumento.

I funghi per loro caratteristica tendono ben presto a ossidare e appassire, quindi per poterne prolungare la durata, bisogna procedere in questo modo: togliere il più possibile le parti contenenti terra, ma senza bagnare; cospargere di farina normale tutti i funghi facendo in modo che questa sia ovunque. A questo punto immergere in acqua; dopo due minuti muoverli in modo che la farina renda quasi impermeabile la parte esterna e legni a sé la terra facendola precipitare nel fondo del lavandino, l'amido della farina tende a non far annerire i funghi.



Una volta scolati, tagliarli secondo abitudine, metterli in contenitore polycarbonato con un filo di olio d'oliva e un pizzico di sale, coprire e passare in microonde alta potenza per 3 minuti. Questo procedimento

permette, dopo essere stati abbattuti, di conservare i funghi come base per varie preparazioni raddoppiandone la durata. Mettiamo ora delle cotture vere per ottenere un prodotto finito.

Il procedimento di base prevede che, dopo aver pulito, lavato e condito secondo le abitudini, si passi al microonde in un contenitore coperto per circa 3 minuti (dico circa in quanto la capacità di un contenitore gastronomico necessità minimo di questo tempo).



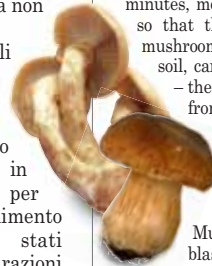
Alcuni importanti accorgimenti relativi al forno a microonde sono di coprire senza sigillare e passare in abbattitore per garantire minor evaporazione e prolungarne la durata. Per i funghi più preziosi tipo porcini, si può utilizzare anche il processo di essiccazione veloce che solo il microonde garantisce: pulire senza bagnare i porcini, tagliarli a misura, appoggiarli su carta paglia e cellulosa, poi coprire ancora con carta bianca cellulosa facendo un solo strato, passare in microonde a massima potenza controllando fino a che si ottiene l'essiccazione. Far raffreddare all'aria, e quando saranno freddi

e asciutti, se verranno consumati a breve, è sufficiente conservarli in una scatola in polistirolo, altrimenti il sottovuoto garantisce una lunga durata. Punti a favore: i tempi sono brevi, compreso il metodo si riesce ad ottenere uno standard di produzione senza sorprese, il calo peso si riduce di oltre il 30%. Ricordo comunque sempre alcuni punti fondamentali da tener presente nell'utilizzo dei microonde professionali per ottenere buoni risultati: quando pensiamo di fare delle cotture e ottenere buoni risultati, le potenze rese devono essere alte, dai 1400 watt resi in su, la macchina più magnetron ha e più sarà omogenea nella distribuzione e la misura gastronomico 1/1 ci permette anche di fare quantità di prodotto per grandi numeri.

## Golden rules for cooking to perfection

The microwave is ideal for cooking mushrooms, as they consist mostly of water. Here are a few hints to help us use this tool correctly.

All mushrooms tend to oxidise and wilt quickly, so use the following procedure to make them last longer. Remove as of the soil attached to the mushroom as possible, but without wetting the mushroom, dust with normal flour, making sure that no part of the mushroom is left exposed, then immerse in water. After two minutes, move the mushrooms around in the water so that the flour makes the outer part of the mushroom almost impermeable and binds to the soil, carrying it down to the bottom of the sink – the starch in flour helps prevent mushrooms from blackening. Drain the mushrooms and slice as normal, place in a polycarbonate container with a drizzle of olive oil and a pinch of salt, cover and cook in the microwave at a high power setting for 3 minutes.



Mushrooms prepared in this way and then blast chilled will last twice as long and may be used as a base for a wide variety of recipes.

Now let's take a look at cooking mushrooms completely with the microwave. The basic procedure consists in cooking the mushrooms – cleaned, washed and seasoned as normal – in a covered container for approximately 3 minutes.

I have only given an approximate time as 3 minutes is the minimum cooking time needed for a gastronomic sized container.

A few important rules you should observe when using the microwave are to cover the container without sealing when cooking and to then blast chill straight after cooking to prevent condensation and extend the lifespan of the mushrooms. More highly prized mushrooms such as porcini may be quick dried, a process only possible with the microwave: clean the porcini without wetting, cut to the desired size, arrange on straw and cellulose paper, then cover with another single layer of white cellulose paper and heat in the microwave at maximum power, checking the mushrooms frequently until they are dry.

Allow the mushrooms to air-cool naturally.

Once cool and dry, the mushrooms may be kept in a polystyrene box if you intend to use them with a short period, while vacuum sealing makes longer storage times possible. The advantages of this method are very short procedure times, the certainty of repeatable, standardized results and a reduction in weight loss of over 30%.

To ensure excellent results, there are a few fundamental guidelines that one should always follow when using a professional microwave: always use a high powered oven (at least

1400 Watts), the more magnetrons an oven has, the more evenly distributed the heat will be, and a gastronomic 1/1 sized oven lets us prepare quantities for much larger numbers of diners.



NE 3240,  
Panasonic