



“La perfezione è fatta di dettagli”

Michelangelo Buonarroti



Griglie a carbone professionali



PEVA snc - S.S. 151 Contrada
Case Bruciate - 65010 Collecervino (PE)
Tel. 085 8208284 - Fax 085 8208044 - www.peva.it



di Andrea Angeletti

Ristorante Le Busche
Via Busche, 2
Montecarotto (AN)
Tel. 0731 89172

La passione per i buoni funghi

Conoscere i funghi e saper distinguere le specie commestibili da quelle velenose sono stati sempre argomenti verso i quali l'uomo ha dimostrato interesse. Ragion per cui sono nati numerosi gruppi micologici in tutto il mondo. Fin da piccolo i miei genitori mi hanno portato nelle nostre montagne a fare lunghe passeggiate in mezzo ai boschi, la loro passione primaria era quella dei fossili tant'è che hanno la casa piena di reperti. Poi un bel giorno si sono appassionati ai funghi e sinceramente la cosa non mi dispiace perché almeno questi si mangiano. Fanno tutti e due parte di un gruppo micologico. Essere esperto di funghi non solo sta ad indicare la conoscenza tra le specie tossiche e quelle non, ma anche avere il rispetto della natura.



Il cercatore di funghi non solleva zolle, non rimuove il fogliame, non calpesta brutalmente il terreno, non stronca i rami, e soprattutto non distrugge i funghi che non gli interessano perché così facendo compromette la riproduzione della flora micologica ed arreca danni all'ambiente: i funghi, tutti i funghi anche quelli velenosi, svolgono un'azione insostituibile

nella vita nel bosco, all'interno del ciclo vitale.

Chi va a raccogliere i funghi deve raccogliere solamente quelli che è in grado di riconoscere, in caso contrario deve assolutamente farsi aiutare da un esperto o meglio non raccogliercelo. Il più temibile dei funghi è l'*Amanita phalloide* alla quale viene imputata la quasi totalità dei casi di morte. Pensate che solamente 20 grammi di fungo sono dose mortifera per un uomo di costituzione media. Per distinguere i funghi commestibili da quelli velenosi non c'è altra via che quella di imparare a conoscerli uno ad uno, specie per specie. Una volta distinte possiamo notare che alcuni funghi classificati come tossici, in realtà con degli accorgimenti diventano felicemente commestibili.

Per esempio l'*armillariella mellea*, meglio conosciuta con il nome comune di chiodini o *Tricholoma nudum* (violotto), se cotta in acqua acidula per tre o quattro minuti passa da tossica a commestibile. Usando questo accorgimento è necessario aerare il locale in quanto il vapore dell'acqua trasporta tossine termolabili, e in più è necessario gettare via l'acqua di cottura.

Ci sono anche funghi, o meglio super funghi sia per bontà sia che per costi, i quali non hanno bisogno di alcun trattamento, anzi è preferibile consumarli crudi: l'*amanita cesarea*, volgarmente conosciuta come 'ovolo buono', è uno dei più apprezzati e ricercati funghi commestibili, da molti consumato anche crudo con insalata. Del boletus, meglio noto come porcino, se ne contano 4 diverse varietà: *Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus*.

Alcuni fanno distinzioni a seconda del profumo o della consistenza della carne, nel complesso però le differenze sono minime. In generale si può dire che *B. aereus* e *B. aestivalis* hanno gusto e profumo più marcati, ma carne meno soda. Mentre *B. edulis* e *B. pinophilus* sono meno



saporiti, ma più sodi e quindi molto adatti per la conservazione sott'olio. Ma tutti ottimi.

The passion for good mushrooms

Knowing about mushrooms and being able to tell the difference between eatable ones and poisonous ones has always fascinated man, which is why there are so many mycological groups around the world. When I was small my parents used to take me to our mountains for long walks in the woods, and their main passion was for fossils and, in fact, their house is full of their finds. One fine day however, they fell in love with mushrooms and I must confess I was delighted, because at least we could eat them.

They both belong to a mycological group. Being a mushroom expert does not just mean knowing the difference between poisonous and eatable ones, it also means respecting nature. A mushroom picker does not pick up clods of earth, he does not remove the leaves or stamp the ground, he never breaks the branches and, above all, he never destroys any mushrooms he is not interested in, because that way he would ruin the reproduction of the mycological flora and damage the environment: all mushrooms, including the poisonous ones, have a fundamental role in the vital life cycle of the woods.

Whoever is looking for mushrooms must only pick the ones they recognise, otherwise ask for help from an expert or, better still, do not pick them at all. The most fearsome mushroom is the *Amanita phalloide*, which is blamed for virtually all deaths from eating them. Just think, 20 grams of mushroom alone are a lethal dose for a man of average build. To distinguish eatable mushrooms from poisonous ones the only way is to study them and learn about them one by one, all the different species. Once we know how to distinguish them, we will see that certain mushrooms that are classified as toxic are, in fact, eatable if certain measures are taken.

For example *armillariella mellea*, better known as honey mushrooms, or *tricholoma nudum* (*blewit*), which, if they are cooked in acidic water for three or four minutes lose their toxicity and become eatable. However, when doing this the room must be well ventilated because the cooking steam carries thermolabile toxins and the cooking water must always be thrown away.

There are then the super-mushrooms which, for their goodness and cost, do not need any sort of treatment, in fact, they are best eaten raw: *amanita cesarea* (Caesar's



Mushroom), commonly known as the "good ovule" is one of the favourite and most sought after eatable mushrooms, often eaten raw in salads. There are then 4 different varieties of *Boletus*, better known as pore mushrooms: *Boletus edulis* (king bolete), *Boletus aereus* (queen bolete), *Boletus aestivalis* (summer bolete), *Boletus pinophilus* (pine bolete).

There are very slight differences in perfume and consistency of the flesh, but they are minimal.

Generally speaking, *B. aereus* and *B. aestivalis* have a more marked flavour and perfume but their flesh is not as firm, while *B. edulis* and *B. pinophilus* have less flavour, but they are firmer and more suited for conserving in oil – they are all excellent however.

Insalatina di calamari spillo con patate al tartufo e spuma di porcini

Ingredienti: 100 g patate lesse; 300 g porcini freschi; 50 g panna; 30 g olio d'oliva extra vergine; 400 g calamaretti; 20 g cipolla rossa; 10 g tartufo in pasta; sale e pepe.

Schiacciare con l'aiuto di una forchetta la patata lesa e amalgamarla alla pasta di tartufo con un filo d'olio d'oliva. Aggiustare di sapore con sale e pepe. Cuocere i porcini in un fondo di cipolla e olio, aggiungere dell'acqua fino a coprirli interamente. Lasciar cuocere i funghi per circa 6/7 minuti. Passare al cutter ed aggiungervi la panna fresca. Passare il tutto al setaccio e mettere la crema di funghi in un sifone con due cariche di azoto. Mantenere in caldo a 70 gradi. Scottare rapidamente i calamari su di una padella antiaderente condire con sale e pepe e timo. Servire su di un piatto di portata con al centro la schiacciata di patate poi i calamaretti e infine la spuma di porcini.



Salad of squid, with truffled potatoes and pore mushroom mousse

Ingredients: 100 g boiled potatoes; 300 g fresh pore mushrooms; 50 g cream; 30 g extra virgin olive oil; 400 g squid; 20 g red onion; 10 g truffle paste; salt and pepper.

Use a fork to mash the boiled potatoes and mix them with the truffle paste and a drop of olive oil. Add salt and pepper to taste. Cook the pore mushrooms with a drop of oil and the onion, add water until they are completely covered. Cook the mushrooms

for about 6-7 minutes. Put them in the blender and add the fresh cream. Sieve the mixture and put the mushroom cream in a siphon with two blasts of nitrogen. Keep it warm at 70°. Quickly cook the squid in a non-stick pan and season with salt, pepper and thyme. Prepare the serving dish with the mashed potatoes in the centre, surrounded by the squid and then the pore mushroom mousse.

Couscous ai porcini con tagliata di tonno su crema di finferli

Ingredienti per 2 persone: Trancio di tonno freschissimo 200 g; 300 g di semola di grano duro grezzo a grana mista (o di Couscous precotto); 1 carota; 2 coste di sedano; 1 cipolla; 1 bustina di Zafferano; zenzero fresco; 1 pizzico di paprica forte; 1 pizzico di cannella; 1 pizzico di timo; prezzemolo fresco tritato; 2 foglie di alloro; 100 g di porcini e 100 g di Finferli; 2 porri; 30 g di burro; olio extravergine di oliva qb; farina 00; olio di semi vari 2 bicchieri; sale e pepe qb.

Preparare il couscous è una vera e propria arte che il nostro chef Hamiza ha portato dalla sua terra e prepara con grande maestria e amore ma (lui dice purtroppo) ormai si fa largo uso del couscous precotto che è certamente molto buono e accorcia di ore la preparazione di questo piatto.

COUS COUS TRADIZIONE:

Versate la semola a pioggia in una terrina capiente e legatela con ½ bicchieri di acqua tiepida leggermente salata, facendone un movimento circolare e continuo con la mano. Man mano che procedete, trasferite i granelli su una tovaglia pulita e, alla fine, lasciateli asciugare per circa 2 ore. Preparare la couscoussiera (in mancanza usate uno scolapasta di metallo). Ponetela su una pentola capiente riempita a metà di acqua con le verdure tagliate a pezzi: cipolla, carota sedano, 2 foglie di alloro, salate e pepate. Trasferite i granelli nella couscoussiera (o sullo scolapasta di metallo) e fate cuocere a vapore per 45 minuti. Quindi, rimettete il cous cous nella terrina lasciandolo intiepidire, manipolatelo delicatamente con il burro, in modo che lo assorba bene. Aggiungete all'acqua di cottura e alle verdure tutte le spezie indicate: 1 bustina di Zafferano, una grattugiata di zenzero fresco, 1 pizzico di paprica forte, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di timo, prezzemolo fresco tritato. Rimettete il cous cous sulla couscoussiera (o scolapasta) e fate cuocere altri 20 minuti a vapore. A fine cottura, trasferite il cous cous nuovamente sulla terrina, irroratelo con il brodo di verdure e spezie che avrete ristretto, togliete le foglie di alloro e mescolate affinché tutto il liquido venga assorbito e lasciate riposare per 1 ora. *Se questa preparazione tradizionale vi sembra complicata potete utilizzare del cous cous precotto e seguire le istruzioni riportate sulla confezione.*

Pulire e mondare i funghi, mettere in una padella i porcini tagliati a pezzetti e i finferli sempre a pezzetti nell'altra, aggiungere mezzo spicchio di aglio e prezzemolo. Cottura 8 minuti circa. Frullare i Finferli. Aggiungere i porcini al cous cous, amalgamare bene e, aiutandovi con una coppetta, formate delle calottine da servire sul piatto di presentazione. Tritare il porro e soffriggerlo su olio di oliva, mettete il trancio di tonno e scottatelo 5 minuti per parte. Tagliare il tonno a fettine non sottili. Tagliate 1 porro a rondelle fini passatelo sulla farina 00 e friggerlo in abbondante olio di semi. **Presentazione:** Stendete la crema di Finferli come base per le fettine di tonno. Posizionate la calottina di Cous Cous e decorate con porro fritto.



Porcini couscous with a tuna Tagliata on a bed of creamed chanterelles

Ingredients (serves 2): 200 g extremely fresh tuna steak; 300 g unprocessed, mixed grade durum wheat semolina (or precooked couscous); 1 carrot; 2 stalks celery; 1 onion; 1 sachet saffron; fresh ginger; 1 pinch strong paprika; 1 pinch cinnamon; 1 pinch thyme; finely chopped fresh parsley; 2 bay leaves; 100 g porcini and 100 g chanterelles; 2 leeks; 30 g butter; extra virgin olive oil as required; type 00 flour; 2 cups mixed seed oil; salt and pepper to taste.

Making couscous is an art that chef Hamiza has brought with him from his homeland. While he still prefers to prepare couscous traditionally with great skill and passion, (sadly, he says), many people now use the precooked variety, which is nonetheless delicious and will shorten the preparation of this dish by several hours.

TRADITIONAL COUSCOUS:

Pour the semolina slowly into a large bowl and bind with ½ glass slightly salted lukewarm water, stirring by hand continuously in a circular motion. While stirring, gradually transfer the semolina grains onto a clean cloth and leave to dry for approximately 2 hours. Half fill a large pot with water, add the onion, carrot and celery, cut into pieces, together with two bay leaves, season with salt and pepper, then place the couscoussière (or a metal colander) on top of the pot. Transfer the semolina grains to the couscoussière (or metal colander) and steam for 45 minutes. Tip the couscous back into the bowl, leave to cool until just warm, then gently stir in the butter until it is completely absorbed. Add 1 sachet saffron, a grating of fresh ginger, 1 pinch strong paprika, 1 pinch cinnamon, 1 pinch thyme and finely chopped fresh parsley to the cooking water and vegetables. Place the couscous back in the couscoussière (or colander) and steam for another 20 minutes. When cooked, tip the couscous back into the bowl, pour the reduced vegetable broth over the couscous, remove the bay leaves, stir so that all the liquid is absorbed and set aside to rest for one hour. If this procedure is too complicated, use precooked couscous, following the instructions on the packet. Clean and wash the mushrooms. Cut the porcini and chanterelles into large pieces and sauté for approximately 8 minutes, with half a clove of garlic and parsley, in two separate pans. Blend the chanterelles. Add the porcini to the couscous, mix well and use a cup to form small mounds, which will be arranged on the serving plate. Finely chop the leek and sauté in olive oil, then brown the tuna steak for 5 minutes per side in the same pan. Slice the tuna steaks not too thinly. Cut one leek into thin rounds, dust in 00 flour and fry in plenty of seed oil. Presentation: Pour a puddle of creamed chanterelles as a base for the sliced tuna. Arrange the mound of couscous on the plate and garnish with the fried leek.



Hamiza Abdessadeq
chef ristorante
All'Angelo di Venezia



Minicooker,
Sirman