

Il fungo prugnolo

Personalmente ritengo che i prugnoli siano i funghi migliori perché il loro profumo e aroma particolarissimo li rendono inimitabili. Con il suo gusto pungente e amarognolo, il fungo prugnolo conferisce ai piatti una struttura molto particolare, oltre tutto difficile da abbinare con altri ingredienti anche perché sovrasta gli stessi. Questo particolare fungo, che si raccoglie sugli Appennini nei mesi di aprile e maggio, è di dimensioni piccole e cresce sotto il manto erboso, è il primo fungo dell'anno nuovo e ha quindi necessità di riparo da eventuali colpi di freddo; ed è anche questa caratteristica che lo rende di difficile ricerca. Qui di seguito descrivo una tipica ricetta a base di questo prezioso fungo. Una ricetta semplice, ma dal gusto straordinario!



St. Georges mushrooms

I personally think that St. Georges mushrooms are the best mushrooms, because their unusual perfume and aroma make them quite unique. With their pungent, bitter flavour St. Georges mushrooms give a very special structure to any dish, which is difficult to combine with other ingredients because it tends to overpower them. This special mushroom is picked in the Apennines in April and May, and is very small and grows hidden by the grass; it is the first mushroom of the New Year and needs protection from any sudden frost, which is another reason why it is so difficult to find. Below is a typical recipe using these precious mushrooms, which is very simple but with a truly amazing flavour!

Stringhetti ai funghi prugnoli

Ingredienti per 4 persone: 320 g di stringhetti (un tagliolino con sfoglia più spessa tipico di San Marino); 250 g di prugnoli puliti; ½ spicchio di aglio; 1 ciuffetto di prezzemolo tritato; olio extravergine d'oliva; sale e la punta di un peperoncino. Prendere i prugnoli e tagliarli a lamelle, mettere in una casseruola l'aglio, abbondante olio extravergine d'oliva, il prezzemolo tritato ed il peperoncino. Far rosolare, aggiungere i funghi, salare (facendo attenzione perché sono molto ricchi di sali minerali) e cuocere molto velocemente per 2-3 minuti saltandoli di tanto in tanto. Togliere l'aglio, lessare gli stringhetti in abbondante acqua salata e saltarli con i prugnoli. Servire immediatamente.



Stringhetti with St. Georges mushrooms

Ingredients for 4: 320 g stringhetti (tagliolini that are a bit thicker and typical of San Marino); 250 g cleaned St. Georges mushrooms; ½ garlic clove; 1 bunch of chopped parsley; extra virgin olive oil; salt and a pinch of chilli. Cut the St. Georges mushrooms into slices and put the garlic, abundant extra virgin olive oil, the chopped parsley and chilli into a pan, toast and then add the mushrooms, add salt (being very careful because these mushrooms are rich in mineral salts) and cook very quickly for 2-3 minutes, tossing them from time to time. Remove the garlic, boil the stringhetti in abundant salted water and then toss them in the pan with the mushrooms. Serve at once.



di Luigi Sartini
Chef ristorante
Taverna Righi a
San Marino



Cutter C4,
Lama Pesto, Sirman



Presente all'Host di Milano
23/27 Ottobre 2009
Padiglione 14 Stand G14 - E13

Dall'Esperienza e lo studio di vari progetti precedenti questa nuova cella è il frutto di una "evoluzione" costante dovuto alle richieste di un mercato sempre più esigente. Ecco perché essa si presta a soddisfare tutto ciò che richiede

- **QUALITÀ**, raggruppando in se:
- **ESTETICA** nuova nelle finiture e nei particolari,
- **FACILITÀ** di Igiene e Pulizia,
- **RIDUZIONE** dei componenti,
- **VELOCITÀ** e facilità di montaggio.

Ottenendo così un rapporto finale di Qualità-Prezzo decisamente interessanti.



evosystem
[nei migliori ristoranti]



INCOLD Spa

Via Grandi, I - 45100 ROVIGO

Tel +39 0425 39 66 66 - Fax +39 0425 39 66 00

http://www.incold.it - e-mail:incold@incold.it

incold[®]



di Stefano Pepe
componente e segretario
Team Veneto Chef

Vegetale principe in cucina: istruzione per l'uso

I funghi si possono acquistare secchi, surgelati o conservati, ma sono senza dubbio da prediligere quelli freschi, i cosiddetti **selvatici o spontanei** nel periodo della loro piena stagione dove si possono percepire i migliori sentori della loro fragranza e del tipico "profumo". Ultimamente si è riusciti anche a riprodurli e coltivarli artificialmente alcune specie di largo consumo ricreando in apposite serre il loro "habitat" naturale.

Se acquistati freschi, scegliere solo funghi intatti e sodi, scartando quelli raggrinziti, chiazzati o viscidati e quelli scoloriti, con la cappella danneggiata o il gambo secco, (sintomo di vecchio) il loro uso difatti oltre che compromettere la preparazione trasmetterebbero un spiacevole aroma alla pietanza. Pulire e preparare i funghi solo immediatamente prima di consumarli per evitare che si scoloriscano o marciscano. Non metterli a bagno poiché tendono a inzupparsi d'acqua. Lavarli rapidamente sotto acqua corrente o in acqua con aceto o limone (per evitare che anneriscano), quindi scolarli e asciugarli con un panno o tovagliolo di carta.

I funghi secchi vanno lasciati a bagno per 10 minuti in acqua tiepida, quindi sgocciolati e, dopo aver cambiato l'acqua, lasciati a bagno per altri 10-15 minuti. Quest'ultima acqua può essere usata per "bagnare" ed insaporire salse, fondi ed altro. Evitare di cuocere i funghi in pentole o padelle di alluminio poiché tenderebbero ad annerire. Aggiungere sale solo a fine cottura. Affinché i funghi sprigionino il massimo del loro sapore, in accompagnamento di pietanze che richiedono cotture prolungate, aggiungerli solo 15 minuti prima di fine cottura o dorarli in olio separatamente e aggiungerli al resto appena prima di servire. I funghi possono aggiungere sapore a una grande quantità di cibi, sposandosi bene con carni, pollame, pesce, frutti di mare e crostacei e trovano ampio impiego in preparazioni come stuzzichini, tramezzini, insalate, zuppe, uova e pizze. Esistono diverse varietà di funghi che possono essere mangiati anche crudi (come gli ovoli di porcino ed i champignon). Sono eccellenti sia al naturale che marinati. Quasi tutti i tipi di funghi selvatici o raccolti in terreni liberi hanno bisogno di cotture più prolungate rispetto a quelli coltivati, essendo meno ricchi di acqua e quindi con più cellulosa. I funghi freschi si conservano senza essere puliti, in contenitori non ermetici, di preferenza sacchetti di carta o giornale, per permettere una buona aerazione, oppure nei comodi contenitori di polistirolo dopo averne praticato dei fori laterali e coperti. Così conservati possono durare fino a una settimana in frigorifero.



A king among ingredients: instructions for use

Mushrooms may be bought dry, frozen or preserved under oil, but there is nothing that compares with fresh *wild* or *spontaneous* mushrooms, picked when in season, when they express their full, unmistakably perfumed fragrance. In recent years, certain popular varieties have been cultivated artificially by reproducing their natural habitat in special greenhouses. When buying fresh mushrooms, choose only intact, firm examples, discarding any that are

wrinkled, mottled, slimy or discoloured or that have a damaged cap or dry stem (which is a sign of an old mushroom) – as in addition to compromising the success of your recipe, they will also give the dish an unpleasant odour. Only clean and prepare mushrooms just before using them to prevent them from discolouring or rotting. Never soak in water as they will become waterlogged. Rinse quickly under running water or in water with vinegar or lemon juice (to prevent blackening), then drain and dry with a cloth or paper towel. Dried mushrooms must be soaked in lukewarm water for 10 minutes, then drained and soaked for another 10-15 minutes in new water. This second water may then be used to thin and add flavour to sauces, gravies and other preparations. Do not cook mushrooms in aluminium



pots or pans as they may blacken. Add salt only when cooked. For maximum flavour, when using mushrooms in dishes that require prolonged cooking times, add the mushrooms only 15 minutes before the end, or sautee separately in oil and add just before serving. Mushrooms may be added to a huge variety of dishes and are the perfect accompaniment for meat, poultry, fish, seafood and shellfish, and are widely used in preparations such as appetisers, sandwiches, salads, soups, egg based dishes and pizzas. There are many varieties of mushroom that can even be eaten raw (such as porcini and champignon). These are excellent both fresh and marinated. Almost all wild mushrooms or mushrooms harvested on uncultivated land need longer cooking times as they have a lower water content and more cellulose. Fresh mushrooms must be kept uncleaned and in an unsealed container, preferably in a paper bag or in newspaper, to ensure sufficient air flow, or in a practical polystyrene container, after making holes in the sides and covering. Mushrooms may be kept like this for up to a week in the refrigerator.



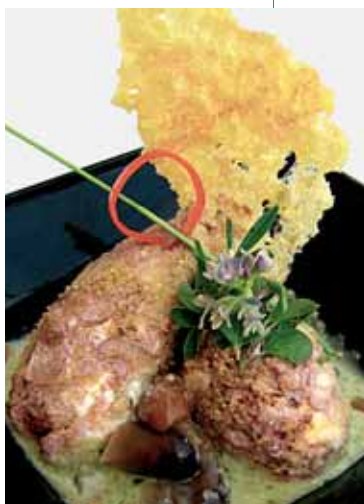
Orion inox,
Sirman



Gnocconi di pane raffermo ai funghi del Montello in zuppa di formaggio casatella

Ingredienti per 4 persone: 300 g di pane raffermo; 250 g di acqua; 125 g di burro; 125 g di farina; 4 uova; 150 g di formaggio Casatella; 50 g di sedano, carote, cipolle tritati; 2 spicchi di aglio; 1 foglia di alloro; 150 g di verzotto; 400 g. funghi misti del Montello; 4 dl di brodo vegetale; cannella in polvere q.b.; olio extravergine di oliva e sale, pepe q.b.

Pulite e affettate i funghi, fateli saltare in padella con olio di oliva e l'aglio. Mettete a bollire l'acqua con il burro e un pizzico di sale. Raggiunto il bollore, togliete dal fuoco e aggiungete la farina setacciata mescolando in modo che non si formino grumi, rimettete sul fornello e lasciate cuocere a fuoco lento fino a quando l'impasto non si staccherà dalle pareti. In una bastardella (ciotola da cucina), unire all'impasto ottenuto, il pane raffermo sminuzzato grossolanamente con il "Cutter C4 Sirman", metà dei funghi frullati con "Orione inox Sirman" e, una alla volta, le uova mescolando continuamente in modo che il calore non le cuocia; aggiustate di sapore. Formate, con l'aiuto di due cucchiaini, sedici "quenelle", cuocetele in acqua salata per 4/5 minuti dal bollore, scolatele e passatele nella polvere di poca cannella. Tagliate la verza a listarelle, brasatela in padella con olio, aglio, alloro, sedano, carote e cipolle, fate sudare e aggiungete la Casatella e il brodo; portate a bollire in modo che il formaggio si scioglia, togliete aglio e alloro, frullate sempre con "Orione inox Sirman" e passate allo chinoise; aggiustate di densità e sapore. Versate la zuppa in una fondina, adagiatevi dentro gli gnocchi e sopra i funghi rimasti. Guarnire per la vista a piacere.



Stale bread Gnocconi with Montello mushrooms in a Casatella cheese soup

Ingredients (serves 4): 300 g stale bread; 250 ml water; 125 g butter; 125 g flour; 4 eggs; 150 g Casatella cheese; 50 g chopped celery, carrots and onions; 2 cloves garlic; 1 bay leaf; 150 g Savoy cabbage; 400 g mixed Montello mushrooms; 400 ml vegetable stock; powdered cinnamon to taste; extra virgin olive oil and salt and pepper to taste.

Clean and slice the mushrooms and sautee in olive oil with the garlic. Bring the water to the boil with the butter and a pinch of salt. Once at boiling point, remove from the heat and add the flour, sieving to prevent lumps from forming, then return to the heat and cook slowly until the mixture detaches from the sides of the saucepan. Pour the mixture into a deep bowl and add the stale bread, crumbed coarsely with the Sirman C4 cutter, half of the mushrooms, blended with the Sirman Orione inox and the eggs, one at a time and stirring continuously so that the heat does not curdle the eggs, then season to taste. Form sixteen quenelles with two tablespoons, cook in salted

water for 4-5 minutes after reaching the boil, then drain and roll in a little cinnamon powder. Cut the cabbage into strips, braise in a pan with oil, garlic, bay leaf, celery, carrots and onions, then sweat and add the Casatella cheese and the stock. Bring to the boil to melt the cheese, remove the garlic and bay leaf, blend with the Sirman Orione inox, filter through a chinoise, then thicken and season as preferred. Pour the soup into a bowl, place the gnocchi in the centre and arrange the remaining mushrooms on top. Garnish for appearance as preferred.



Cutter C4, Sirman

Rolle di pollo con funghi porcini, fagiolini e Montasio con timballo di riso nero Venere

Ingredienti: 1 coscia di pollo disossata; 100 g fagiolini; 100 g funghi porcini trifolati; 50 g formaggio Montasio; 50 g pane in cassetta; 60 g riso nero Venere; 100 g pomodorini datterino

Cuocere al vapore per 5 minuti i fagiolini, tagliarli a losanna, incorporare i funghi porcini trifolati, il pane frullato e il formaggio a dadini. Adagiare il composto sulla coscia di pollo aperta, battuta e condita. Formare un cilindro con la pellicola trasparente, cuocere al vapore per 45 minuti, raffreddare, togliere la pellicola, legare con spago da cucina e passare in padella per dare colore. Tagliare a fette e impiattare con vicino un tortino di riso nero Venere cotto precedentemente per 45 minuti e salsa di pomodorini datterino confit.

Chicken rolls with porcini, string beans and Montasio cheese with a timbale of Black Venus rice

Ingredients: 1 boned chicken thigh; 100 g string beans; 100 g porcini, sliced thinly and sautéed with garlic and parsley; 50 g Montasio cheese; 50 g sliced white bread; 60 g Black Venus rice; 100 g Datterino cocktail tomatoes

Steam the beans for 5 minutes, cut diagonally and mix together with the sautéed porcini, the blended bread and the diced cheese. Open up the thigh then flatten and season and top with the mixture. Form a roll using cling film, steam for 45 minutes, cool, remove the film, tie with cooking string and brown quickly in the pan. Slice and arrange on the plate next to the timbale of Black Venus rice (cooked for 45 minutes) with a cocktail tomato confit sauce.



di Alessandro Silvestri
componente e segretario
Team Veneto Chef



a cura di Marco Valletta




Conoscere i funghi per utilizzarli meglio in cucina

Alcuni anni fa, la F.I.C., Federazione Italiana Cuochi, promosse un corso di aggiornamento destinato agli chef professionisti di tutta Italia, e gli argomenti erano legati al tema del corretto uso dei funghi in cucina. Un grande problema è legato alla poca conoscenza dell'alimento fungo da parte nostra. Spesso non ci rendiamo conto delle numerose varietà di funghi che potremmo avere a disposizione; non immaginiamo mai quanto potrebbe essere articolato il suo impiego a cotto o a crudo, non ci rendiamo conto che l'impiego corretto del fungo in cucina ci permette quel pizzico di ecletticità artistica, ma soprattutto ci potrebbe aiutare a dare al gusto una maggiore delicatezza e un tocco di caratterizzazione. Ecco che mettendo a posto degli appunti è nata la seguente tabella che riteniamo essere un semplice suggerimento per tutti gli chef.

Knowing mushrooms to use them in the kitchen

Several years ago, the F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi, Italian Federation of Cooks) promoted a refresher course for professional chefs from all over Italy on themes associated with the correct use of mushrooms in cooking. Our inadequate knowledge about mushrooms as a food is a serious problem. We often aren't aware how many types of mushroom we could have available, we don't imagine how complex they are to use (whether cooked or raw) and we don't realise that using mushrooms in the kitchen allows us a touch of artistic eclecticism, but above all could help us give greater delicacy and a touch of character to flavour. So sorting through my notes, I drew up this table as a simple suggestion for all chefs.

Tabella di comparazione di alcuni funghi commestibili. Comparison of a number of edible mushrooms.

Nome comune del fungo Common name of mushroom	Descrizione della struttura della sua polpa e/o carne Consistency and characteristics of the flesh	Caratteristiche dichiarate per la sua commestibilità Declared edibility	Eventuali note descrittive Notes
 Piopparello o Pioppino Chestnut mushroom	Soda, elastica, fibrosa nel gambo, bianca immutabile, odore e sapore fungini gradevoli. <i>Firm and elastic with a fibrous stem, unchanging white, pleasant mushroomy smell and taste.</i>	Ottimo e ricercato commestibile, privato del gambo, si presta anche alla conservazione sott'olio. <i>Excellent and refined. When the stem has been removed it can also be preserved in oil.</i>	Non salatelo troppo. <i>Do not salt excessively.</i>
 Chiodino Honey fungus	Soda nel cappello e biancastra, coriacea nel gambo e brunastra. Sapore amaro, odore fungino. <i>Firm whitish cap, tough brownish stem. Bitter flavour, mushroomy smell.</i>	Commestibile con cautela e solo gli esemplari giovani e freschi, privati del gambo e prebolliti, sono sempre più frequenti i casi di tossicità. <i>Can be eaten with caution and only when young and fresh with the stem remove and pre-boiled. Cases of poisoning are ever more frequent.</i>	Attenzione a non fare confusione con il TOSSICO Cortinarius orellanus. Non congelare: può sviluppare una tossina. <i>Be careful not to confuse it with the POISONOUS Cortinarius orellanus (fool's webcap). Do not freeze: may develop a toxin.</i>
 Prataiolo Field mushroom	Spessa, bianca, che può diventare più o meno rosata al taglio, odore e sapore fungino, gradevole. <i>Thick, white sometimes becoming more or less pinkish when cut, pleasant mushroomy smell and flavour.</i>	E' preferibile cucinarli a fuoco vivo. Salarli sempre a fine cottura. <i>Best cooked over a high heat. Always salt at the end of cooking.</i>	Si consiglia, comunque, di non consumare esemplari cresciuti lungo le strade di grande traffico, o in città, in quanto sono funghi in grado di assorbire metalli pesanti, quali il piombo, diventando nocivi per la salute. You should not eat mushrooms picked along roads with heavy traffic or in the city as these mushrooms can absorb heavy metals such as lead which are harmful to the health.
 Ovolo buono Royal agaric	Interamente bianca, giallognola sotto la cuticola, tenera, odore e sapore lievi e molto gradevoli. <i>Completely white, yellowish under the skin, tender, light and very pleasant smell and flavour</i>	Ottimo commestibile, può anche essere consumato crudo se condito con soluzioni acide. <i>Excellent to eat, can also be consumed raw if flavoured with acid solutions.</i>	E' necessario prestare la massima attenzione perchè quando è allo stadio di uovo, nelle prime fasi di crescita, può essere scambiato con l'Amanita phalloides o con altre Amanite mortali. Pay the maximum attention as when still enclosed in the veil during the first stages of growth it may be confused with Amanita phalloides or other deadly Amanitas.
 Porcino rosso Pine bolete	Bianca immutabile, poco profumata. Sapore gradevole. <i>Unchanging white, little odour. Pleasant taste.</i>	Considerato un buon commestibile, anche inserito in salsa all'ultimo minuto. Eccellente crudo condito con erbe aromatiche fresche. <i>Considered good to eat, it can also be added to sauces at the last moment. Excellent raw, flavoured with fresh herbs.</i>	Eccellente crudo condito con erbe aromatiche fresche. Fungo a larga diffusione, è il tipico porcino che non perde il colore granata della cuticola durante la cottura. <i>A common mushroom, it is the typical porcino which does not change its grainy colour during cooking.</i>
 Prugnolo St. Georges mushroom	Bianca, compatta, sapore gradevole con forte odore di farina fresca. <i>White, compact, pleasant taste with a strong floury smell.</i>	E' considerato buon commestibile, molto apprezzato in alcune zone del centro Italia, anche se poco impiegato. Ottimo con carni. <i>Considered good to eat, highly appreciated in many parts of central Italy, even though little used. Excellent with meat.</i>	Questo fungo, insieme a pochi altri, ha una comparsa primaverile, e, nelle annate più calde e temperate, apre la stagione fin dal mese di marzo. <i>Together with few others, this mushroom appears in the spring and in the hottest mildest years the season starts at the beginning of March.</i>
 Gallinaccio Chanterelle	Spessa, bianchiccia o giallastra, odore fruttato molto caratteristico, come di albicocche o di prugne; sapore dolce e gradevole. <i>Thick, whitish or yellowish, very distinctive fruity smell like apricots or plums, sweet pleasant flavour.</i>	Buon commestibile, ricercato ed apprezzato ovunque. E' ottimo in condimenti ed in misti di funghi trifolati o brasati. Conditeli sempre a fine cottura. <i>Good to eat, sought after and appreciated everywhere. It is excellent in sauces and mixed with other mushrooms cooked with garlic and parsley or braised. Always salt at the end of cooking.</i>	Può essere confuso con altre specie simili, tra le quali il tossico Omphalotus olearius, che però è privo di odore ed ha vere lamelle. <i>It can be confused with other similar species such as the poisonous Omphalotus olearius (Jack o'Lantern mushroom) which however is odourless and has true gills.</i>
 Spugnola gialla Yellow morel	Fragile, elastica, bianca, sapore gradevole, odore leggero, vagamente spermatico. <i>Fragile, elastic and white with a pleasant taste and slightly spermatic odour.</i>	Buon commestibile. Tutte le specie di spugnole vanno consumate cotte, mai condite con pepe. Essi vanno idratati molto in cottura. <i>Good to eat. All species of morel can be eaten cooked, never flavoured with pepper. It must be cooked with abundant water.</i>	Esistono varie Morchelle commestibili. L'unica specie tossica con la quale possono essere confuse è la Giromitra esculenta che ha la mitra priva di alveoli ed ha l'aspetto di un cervello. There are various types of edible morel. The only poisonous species with which they could be confused is Gyromitra esculenta which however has a brain-like cap without alveoli.