



I funghi nel paese delle meraviglie

I funghi sono presenti in maniera massiccia all'interno delle fiabe e dei racconti, chi non ricorda le case a forma di fungo dei Puffi? Oppure i funghi descritti nei boschi abitati da streghe, fate e folletti?

Lewis Carroll nel suo "Alice nel paese delle meraviglie" ci racconta di un fungo gigante capace di poteri magici, il bruco che ci vive sopra parla così alla piccola Alice:

"Un lato ti farà diventare più grande e quell'altro ti farà diventare più piccola" disse il bruco. "Un lato di cosa?" pensò Alice fra sé. "Del fungo" rispose il bruco come se lei lo avesse chiesto ad alta voce e in un attimo non si vide più. Alice rimase a guardare pensierosa il fungo per qualche minuto cercando di capire quali fossero i due lati; ma dato che questo era perfettamente rotondo, trovò il problema molto difficile da risolvere. Comunque alla fine stese le braccia il più possibile attorno al fungo e on ognuna delle mani rompe un pezzetto dell'orlo. "E adesso quale sarà un lato e quale l'altro?" pensò tra sé. (Alice nel paese delle meraviglie, cap. V)



Cristina Caneva, autrice de "La tavola delle meraviglie" ci suggerisce una curiosa ricetta per gustare i funghi di Alice:

Funghi Ambidestri

Ingredienti: 500g di funghi, 250g di panna acida, 2 cucchiaini di farina, 60g di burro, 1 piccola cipolla tritata, sale, pepe, succo di limone.

Preparazione: pulite i funghi mantenendo interi i gambi. Tagliateli a strisce, gambi inclusi. Sciogliete il burro in una padella. Aggiungete la cipolla e i funghi e fare friggere per cinque minuti. Versate nella tabbella la farina e il sale, pepate a piacere. Dopo alcuni minuti aggiungete la panna liquida senza portare a ebollizione. Aggiungete il succo di limone. Servite su pane tostato e imbur-rato caldo.



Consiglio del Bianconiglio: scegliete la parte destra o sinistra del pane e mordete con cautela annotando... le variazioni di statura su un apposito taccuino!

I marchigiani dell'anno al Premio Internazionale Portonovo

di Claudio Gasparini

Insegnante tecnico pratico di cucina presso la scuola alberghiera "A. Panzini" di Senigallia

Nella splendida cornice della baia di Portonovo (An), presso l'Hotel Excelsior La Fonte, il 17 luglio scorso si è tenuta l'indimenticabile serata di gala per la consegna del premio "I marchigiani dell'anno". Vetrina prestigiosa per i talenti che hanno contribuito a tenere alto il nome delle Marche nel mondo. Il premio, ideato e guidato da Giorgio Sartini, è giunto alla ventesima edizione e quest'anno è stato associato al premio Internazionale Portonovo. Tutte le personalità premiate hanno ricordato con orgoglio il loro senso di appartenenza e gratitudine alle Marche.

I premiati: **Fiorella Cantori** per l'imprenditoria; la signora **Maria Sensi** in memoria del marito Franco per lo Sport; **Tommaso Rossi** che ha istituito una fondazione per dare vita al progetto Costa D'Avorio per il volontariato; **Nino Rota** Ensemble sestetto di musiciste per la musica; **Federico Castellucci**, direttore generale dell'Organization Internazionale de la Vigne e du Vin de Parigi; **Giuseppe Cinti**,



ambasciatore d'Italia a Yangon (ex Birmania); **Tenuta Cocci Grifoni**, azienda vitivinicola di Ripatransone (Ap); **Gabriella Bedetti**, della famosa famiglia di pasticceri; **Riccardo Strano** direttore ENIT America del nord; **Giorgio Nardelli** rettore dell'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef (Premio Internazionale Portonovo); Paola Gassman attrice Considerazioni personali: premio strameritato per tutto ciò che hai fatto in questi anni nelle Marche e in special modo per Portonovo, per il Fortino Napoleonico, per la scuola alberghiera di Senigallia e per ognuno di noi che viviamo e amiamo quotidianamente la professione. Grazie Giorgio impareggiabile come uomo e come professionista.





Funghi e Tartufi 'fratelli gemelli'

Una vera, amplissima, enciclopedia in argomento è il volume del dottor Lamberto Gori di Lucca intitolato 'Funghi ipogei della Lucchesia, di altre province italiane e dell'estero' (Maria Pacini Fazzi editore). Come si evince dal titolo, partendo dalla produzione lucchese, l'autore ha esteso la sua trattazione ai funghi ipogei (sotterranei, o tartufi) della generalità delle province italiane, e all'estero. Gori ha dedicato una vita alla ricerca 'sul campo' in tutta Europa, con la collaborazione di molti colleghi specialisti, e la consultazione dei principali testi in materia. Il volume è corredato da una ricchissima documentazione fotografica: vi si fa la storia dell'utilizzazione alimentare dei tartufi dai greci ai romani, ai nostri giorni. Ci sono anche numerose ricette fornite dai ristoranti lucchesi 'La Mora'

di Sauro Brunicardi ('stella Michelin') e 'La Buca di Sant'Antonio' di Giuliano Pacini. Preziosi il 'Glossario dei termini scientifici' e la esauriente bibliografia internazionale. Si dà largo spazio alle notizie sui luoghi dove trovare i tartufi, con quali sistemi e attrezzature, su come conservarli e cercare di produrli. Un libro indispensabile, immancabile, per tutti coloro che si interessano di questi preziosi 'diamanti della terra'. (di Domenico Acconci)

Storia golosa della Carnia dei sapori

Lo stesso autore lo aveva ritenuto, nella prima edizione del 1985, "...un modesto contributo ad una più vasta conoscenza del panorama gastronomico locale..." in realtà è stato molto di più, tanto da meritare una ristampa. Così per i tipi della Muzzio è tornato in libreria ("riscritta e ampliata") 'La cucina carnica' di Piero Adami. Friulano di Raveo, studioso attento, ricercatore appassionato, legato da mille vincoli, compreso quello gastronomico, alla sua Carnia, ha riversato sulle trecento pagine del libro il suo bagaglio di approfondite conoscenze. E non sono soltanto ricette (260) ma straordinari appunti etnografici, delicate nostalgie familiari di quando la cucina popolare era fatta di poco più di niente, quando il riciclaggio degli avanzi era un'arte e ancora dell'ancestrale rapporto fra l'uomo e la terra, il pascolo, il bosco, i fiumi. Tra l'ambiente, il fogolâr, la famiglia, le feste, i costumi, i canti, le ricorrenze. Stupisce e affascina la ricchezza dei riferimenti storico-ambientali, la precisa ricostruzione di eventi apparentemente marginali e invece tasselli di un mosaico completo delle vita rurale di un tempo e dell'eredità raccolta e recuperata oggi. Tenuta viva non soltanto dai ricordi che si affievoliscono con il tempo, ma con opere, proprio come questa di Piero Adami, dove il cibo è il fedele specchio di mille realtà che riflettono un modo di vivere che ormai appartiene al remoto. (c.m.)

Sope di salâm (zuppa di salame)
Su belle fette di pane si butta del brodo ristretto ottenuto dalla cottura di fette di salame, tagliate abbastanza grosse, rosolate e fatte cuocere con acqua e un paio di cucchiaini di farina di grano. Si serve una fetta di salame per persona.

Il romanzo del baccalà

Una quarantina di pagine con la meticolosa scrittura del viaggiatore che non ha tempo per il superfluo ma che vuole lasciare una precisa testimonianza. Questo il patrimonio da biblioteca lasciato da Pietro Querini, navigatore veneziano che nel primo '400. ha superato il circolo polare artico.



Da quegli appunti un romanzo, "Alla larga da Venezia" (ed. Marsilio, prefazione di Marino Zorzi).

Una storia certamente, vera, di un viaggio di quasi sei secoli fa, arricchita tanto da trasformare una straordinaria vicenda di uomini e mari, paesi lontani, avventure drammatiche, in una testimonianza tanto suggestiva da apparire credibile. Un romanzo, curioso, avvincente, ricco nel linguaggio e nei mille episodi che lo compongono grazie anche al contributo di "pezzi" di diario di altri due protagonisti, Cristoforo Fioravante e Nicolò de Michiel, ufficiali di bordo. Ma è proprio un romanzo. Gli autori: Franco Giliberto, giornalista di lungo corso, legionario in Indocina, inviato delle grandi inchieste e Giuliano Piovano, capitano di lungo corso, una vita per mare, tutti due veneziani. Del primo c'è tutto il gusto per il racconto, per i ritratti dei personaggi protagonisti che sembrano scolpiti, del secondo il

Mushrooms and Truffles "twin brothers"

Finally a truly complete encyclopaedia on the subject by Dr Lamberto Gori from Lucca, called 'Funghi ipogei della Lucchesia, di altre province italiane e dell'estero' (*Hypogean mushrooms from Lucca, other Italian provinces and abroad*) (Maria Pacini Fazzi editors). As the title suggests, beginning with Lucca production the author has extended his essay to hypogean mushrooms (underground, or truffles) that can be found in other Italian provinces and abroad. Gori has dedicated his life to "field" research throughout Europe, cooperating with a number of specialised colleagues and consulting the most authoritative literature. The book contains a rich collection of photographs: it follows the history of using truffles in cooking from the Greeks, to the Romans down to our day. There are many recipes from Lucca restaurants "La Mora" owned by Sauro Brunicardi ("Michelin star") and "La Buca di Sant'Antonio" owned by Giuliano Pacini. There is a precious "Glossary of scientific terms" and a complete international bibliography. Ample space is given to where truffles can be found, how and what equipment should be used, how to conserve them and try to produce them. An essential book for all those who are fascinated by these precious "diamonds from the earth". (by Domenico Acconci)

Delicious history of the flavours of Carnia

In the first edition in 1985 the author considered it was "a modest contribution to a much wider knowledge of the local gourmet panorama" but in fact it was much more and even earned the merit of being reprinted. So for those from Muzzio, the book "Carnia cuisine" by Piero Adami is back in the shops (rewritten and extended). From Raveo in the Friuli region, he is an attentive scholar, enthusiastic researcher tied by a thousand bonds, including the gastronomy, to his Carnia district, and he has poured all his wealth of knowledge into the three hundred pages of the book. There are not just recipes (260) but also fascinating ethnographic notes, delicate familiar nostalgia of when common cuisine was made from little more than nothing, when recycling leftovers was an art and of man's ancestral relationship with the land, the meadows, woods and fields. A book about the environment, the fireside, family, parties, customs, songs and special occasions. The wealth of historic-environmental references is amazing and fascinating, the precise reconstruction of what may have seemed marginal events but which, in fact, were parts of a complete mosaic of gone by rural life and of the heritage that we have recovered today. Kept alive not only by the recollections that have emerged over the years but with works, like this one by Piero Adami, where food is the faithful mirror of a thousand situations that reflect a way of living that belongs to the distant past. (c.m.)

Sope di salâm (salami soup)

On a thick slice of bread, pour the thickened broth from cooking the slices of salami, cut quite thick, toasted and then cooked with water and a couple of spoons of wheat flour. Serve one slice of salami per person.

The stockfish story

About forty pages of precise handwriting by a traveller who had no time for frills, but just wanted to leave his exact testimony, which is the heritage that Pietro Querini left to our libraries, a Venetian navigator who sailed round the arctic circle in the beginning of the 15th century.

A story has been written from his notes "Alla larga da Venezia"

(*Away from Venice*) (Marsilio, preface by Marino Zorzi). A true story of a journey almost six hundred years ago, so enriched that an amazing experience of men, seas, distant countries and amazing adventures has become a highly fascinating testimony that it almost seems credible. A curious, winning story, rich in language and a thousand episodes with quotes from the diaries of two other protagonists, Cristoforo Fioravante and Nicolò de Michiel, officers on board. But it is just a story. The authors, both Venetians: Franco Giliberto, long-standing journalist, legionnaire in Indochina, special envoy for important investigations, and Giuliano Piovano, long-standing captain, a life spent at sea. The former loves telling tales,

linguaggio di chi è vissuto tra timoni e tempeste, vele e marinai. **“Alla larga da Venezia”** è piacevole e interessante proprio perchè la storia è vera, con l’aggiunta di una lunga successione di eventi legati, attorno a un viaggio via mare da Creta alle isole norvegesi, ma anche al travagliato ritorno via terra di un gruppo superstiti di veneziani. I coautori l’hanno arricchita di vicende, tra espressioni dialettali e lessico marinaro, tra preghiere e implorazioni, canti e suoni, paure, allegrie, tristezze e nostalgie quasi tralasciando quello che la storia, la storia davvero, ha tramandato: Querini e i suoi hanno fatto conoscere a Venezia il merluzzo essiccato al sole delle Isole Lofoten e lì diventato stoccafisso, battezzato poi “bacalà” da noi. (c.m.)

Franco Giliberto Giuliano Piovani **“Alla larga da Venezia”** ed. Marsilio, prefazione di Marino Zorzi

Noi Marchigiani...artisti, chef e gran gourmet

Un libretto snello, fresco, accattivante e, soprattutto, ricco di notizie, aneddoti e ricette sfiziose che raccontano splendidamente cosa vuol dire essere ‘marchigiano doc’. A fare la parte dell’abile narratore è **Giulio Moscè** in collaborazione con **Fabio Galeazzi**, appassionato di gastronomia nei suoi molteplici aspetti storici e culturali, nonché marchigiano da generazioni e proveniente da una famiglia che da quasi un secolo opera nel settore della ristorazione. I due autori spaziano amabilmente dalla letteratura alla gastronomia, muovendosi tra citazioni, personaggi di spicco, episodi storici e ricette di piatti tipici marchigiani che fanno venire l’acquolina in bocca e, soprattutto, la voglia di sperimentare in prima persona le mille bellezze e bontà che questa regione può offrirvi. In una brillante ed originale contaminazione di generi si sviluppa una narrazione piena di sorprese che trasmette con forza ed emozione i tratti salienti di un territorio e della sua gente e cattura fin dall’inizio, senza mai deluderla, l’attenzione del lettore. Ed è proprio al lettore che, infine, ci rivolgiamo facendo nostre le parole di Fabio Galeazzi: *Queste ricette se ben utilizzate vi permetteranno, con le vostre preparazioni, di deliziare il palato, riscaldare il cuore e dare sicurezza all’intestino e se accompagnate da vini sontuosi e generosi di infiammare e colorire le guance, manifestando tutto l’affetto, il calore umano e l’amicizia di cui siete capaci.*

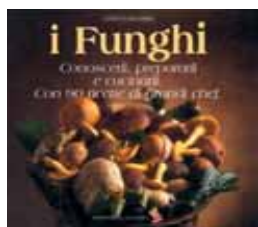


I Funghi Edizione Biblioteca Culinaria, Prezzo 28.50€

Per apprezzare il vero valore di una cosa è sempre necessario conoscere ciò che sta dietro ad essa. Il taglio e la cottura del fungo sono solo le ultime fasi di un itinerario ben più lungo, ed è per questo che Alberto Capatti, Miriam Ferrari, Nicoletta Innocenti e Giuseppe Vaccarini hanno unito le loro conoscenze micologiche per creare il volume **I Funghi**, edito da Biblioteca Culinaria. Le poche pagine iniziali proiettano il lettore sulle alture alpine ed appenniniche che si allungano sull’intero territorio italiano, facendo del fungo il principale protagonista della cucina locale. Ma proprio questa sua grande diffusione rischia di farlo diventare una semplice salsa adattabile ad ogni piatto. Spezzare la catena è lo scopo dei curatori del libro che hanno rubato novanta ricette ad alcuni grandi chef di ristoranti ed osterie italiane. Si recuperano tutte le varietà, comprese le meno nobili, le si descrivono nell’aspetto e nel profumo, così da poterle riconoscere tra l’erba, ma anche adagiate nel piatto, si diversificano i metodi di preparazione.

Un breve accenno di tradizione, per questo prodotto già citato nei manuali del 1500, le cui ricette vengono fatte qui rivivere per riportare in cucina i sapori dei secoli passati; poi un salto nel presente, con antipasti, zuppe, paste, secondi di carne e di pesce.

Ogni ricetta è curata nel dettaglio, attenta a proporre abbinamenti classici, ma anche inaspettati, così da stuzzicare non solo il palato, ma anche la curiosità del commensale. Infine il vino, scelto dalla maestria di Giuseppe Vaccarini, il cui aroma non può che coniugarsi perfettamente con il fungo, esaltandone in toto l’alto valore olfattivo che lo caratterizza.



portraying the characters that seem sculpted in our minds, and the second has the language of a man who has spent his life at the helm, amidst storms, sails and sailors. **“Alla larga da Venezia”** is enjoyable and interesting, because the basic story is true, and has been added to by a long series of events that happened during a sea journey from Crete to the Norwegian islands, and the difficult return overland by a group of survivors from Venice. The two authors have embellished the story with other happenings, dialect terms and seafaring vocabulary, prayers and implorations, songs and sounds, fear, happiness, sadness and homesickness, almost overlooking what the real story left us: Querini and his men brought the dried cod to Venice that had been dried in the sun on the Lofoten Islands to become stockfish, which we then renamed “bacalà”. (c.m.)

Franco Giliberto Giuliano Piovani **“Alla larga da Venezia”** Marsilio publishers, preface by Marino Zorzi

We Marche people – artists, chefs and great gourmets

A refreshing, slim and attractive book and, above all, full of news, anecdotes and delightful recipes that tell in a wonderful way what it means to be a “DOC Marche person”. The able narrator is Giulio Moscè, assisted by Fabio Galeazzi, passionate enthusiast of all the historic and cultural aspects of wine and food, as well as a long-standing Marche person coming from a family that has been in the catering field for almost a century. The two authors wander easily between literature and gastronomy, with quotes, leading characters, historic episodes and typical Marche dishes to make your mouth water and encourage you to experiment all the beauty and goodness of this region for yourself. In a brilliant and original mix of genres, the narration develops full of surprises, telling us with great force and emotion of the noteworthy aspects of a land and its people, it captures the reader’s attention right from the start and never disappoints. And, in fact we address the words of Fabio Galeazzi to the readers, who says: *If you use these recipes well, with our preparations you will delight the palate, warm the heart and reassure the intestine, and if you serve them with sumptuous full wines, you will inflame and colour the cheeks, showing all the love, warmth and friendship you possess.*

Absolutely everything about mushrooms!

To be able to appreciate the true value of something, we have to know what lies behind it.

Cutting and cooking mushrooms are just the final phases in a very long itinerary, which is why Alberto Capatti, Miriam Ferrari, Nicoletta Innocenti and Giuseppe Vaccarini have joined their mycological forces to create the book **I funghi**, (Mushrooms) published by Biblioteca Culinaria.

The few opening pages fly the reader to the Alpine and Apennine plateaus that stretch along Italy, where mushrooms are the leading player in local cuisine. However, because they are so widespread they risk becoming a simple sauce that can be served with any meal. The authors of the book decided to break that chain and they have stolen ninety recipes from great chefs from Italian restaurants and inns. All the different varieties are dealt with, even the less noble ones, describing their appearance and perfume so that they can be recognised in the fields, but also when they are served on the plate, with the different ways of preparing them all.

A brief note on traditions, mushrooms were already mentioned in manuals dating back to 1500, and those recipes are revived here to restore the flavours of centuries gone by to our dining table; then a jump ahead to modern times, with hors d’oeuvres, soups, pasta, main courses of meat and fish. Each recipe is described in great detail, with classic and, often, unusual combinations, so that they not only whet the appetite but the diner’s curiosity as well. Finally the wines are chosen by the great expert Giuseppe Vaccarini, with their bouquets that marry perfectly with the different mushrooms, exalting all the sensorial values they contain.

I FUNGHI, edition Biblioteca Culinaria, Price 28.50€

Nella cucina e nella medicina tradizionale cinese



I funghi hanno sempre rivestito un ruolo di primo piano nella società cinese e sono da sempre una componente essenziale nella storia, nella cultura, nelle letterature, nella cucina e nella medicina tradizionale. La coltivazione dei funghi è aumentata ed è diventata sempre più popolare a partire dagli anni '70, fino a raggiungere le quantità odierne che rendono la Cina il primo produttore ed il più grande mercato per il consumo. Funghi provenienti dalla Cina arrivano sempre più spesso, a volte accompagnati da forti proteste, anche sulle nostre tavole. Le importazioni italiane di funghi freschi, refrigerati, preparati o conservati cinesi sono cresciute in maniera esponenziale nel 2008! Negli ultimi anni il governo cinese ha incoraggiato questa coltivazione in varie aree, soprattutto verso il nord e le zone centrali del paese dove il costo del lavoro è più basso, per combattere la povertà ed incoraggiare la crescita delle piccole aziende agricole. L'aumento dei consumi interni di funghi, così come l'arrivo delle grandi catene di supermercati, hanno portato ad una crescita ulteriore della produzione, facilitata dalla modernizzazione e dall'efficienza delle nuove tecnologie impiegate. Nel 1977, durante gli scavi di un sito neolitico nello Zhejiang, sono stati trovati fossili di funghi che risalgono a 7000 anni fa. Questo dimostra che gli antenati dei cinesi già allora conoscevano i funghi e li usavano per alimentarsi. Varie fonti e documenti ci dimostrano che già nel 200 A.C. si studiavano e si facevano ricerche sui funghi commestibili. In Cina con l'arrivo del Buddismo (265 A.C.) e con la conseguente nascita della cucina vegetariana si cominciarono ad utilizzare in maniera sempre più frequente i funghi, per dare ai cibi maggiore freschezza e per arricchire il sapore dei piatti.

Durante le dinastie Tang (618-907) e Song (960-1279), finalmente la cucina vegetariana ricevette una sorta di investitura ufficiale e divenne allora comune trovare anche nei piatti preparati nelle cucine imperiali o nei templi i funghi, utilizzati sia per il loro valore nutritivo che medicinale. Nel 1245 lo scolaro Chen Renny compilò il primo studio di ricerca sui funghi ("Guida dei funghi"), 400 anni prima che un libro simile venisse pubblicato in Europa. Durante la dinastia Qing (1644-1911) il consumo dei funghi aumentò ancora di più, così come il numero dei libri di cucina e di ricette che li indicavano come uno degli ingredienti principali. Ecco allora che nei menu di questo periodo si trova menzione del *Tricholoma matsutake* da utilizzare immerso nell'olio per esaltarne il sapore, della *Morchella esculenta* da unire alle ossa di maiale o della *Dictyophora* da cucinare con il doufu (il tipico formaggio di soia) e le fette di bambù. I funghi erano così popolari ed amati dalla corte di Pechino che un'apposita legge era stata promulgata, come riferito dagli annali locali. Essa prevedeva che ogni anno, come tributo, arrivassero nella capitale fra gli altri il *Tianhua* dello Shanxi, la *Volvariella volvacea* del Guangdong, il *Lentinus giganteus* dalla Grande Muraglia, il *Termitomyces albuminosus* del Guizhou e il *Dictyophora indusiata* dello Yunnan. Anche nella lingua cinese, così come nella cultura letteraria, nell'arte e nelle opere classiche spesso ricorre l'immagine del fungo, che può rappresentare qualcosa di magico, oppure può



indicare felicità, lunga vita, immortalità e salute. Tradizione vuole che il fungo (specialmente la *Volvariella volvacea* 草菇 o 蘑菇) sia regalato per omaggiare una persona importante. In alcune zone della Cina, dove la crescita spontanea dei funghi è molto consistente, i racconti e le leggende tradizionali parlano molto spesso di funghi. Nello Yunnan, una provincia nel sud ovest del paese, si possono trovare 750 specie diverse di funghi, di cui 30 possono essere definite preziose per l'alto valore economico. Fra queste c'è il *Termitomyces albuminosus* (鸡枞) che, oltre

ad avere un sapore fresco ed una consistenza tenera, è apprezzato per le sue proprietà medicinali in quanto cura il mal di stomaco e lo spirito! L'imperatore Ming Xizong (1650-1627) amava cibarsi di questo fungo, tanto che ogni anno abili cavalieri dovevano raggiungere Pechino per la preziosa consegna. Varie leggende e credenze popolari parlano della nascita magica del *Termitomyces albuminosus*. Gli abitanti dello Yunnan credono che questo fungo sia cresciuto e curato dalle formiche bianche, per cui quando lo raccolgono non toccano mai i formicai che si trovano nelle vicinanze. Questa convinzione nasce da una leggenda che racconta che molti anni fa un principe, con il suo seguito, si incamminò verso le montagne. Erano tutti vestiti di bianco e reggevano fra le mani dei grandi parasoli. Ad un certo punto del loro cammino il cielo tremò, tutti caddero a terra e furono attaccati dalle formiche bianche. Si dice allora che i parasoli si siano improvvisamente trasformati in cappelli di *Termitomyces albuminosus*. C'è anche un'altra leggenda che parla della nascita di questo tipico fungo. Un giorno il fiume Jinsha straripò, così la signora Chen scappò con i suoi quattro figli nella contea di Fumin. Qui trovò rifugio nella casa di un letterato, che grazie ai suoi insegnamenti permise ad uno dei figli di passare i famosi e difficilissimi esami imperiali. Dopo la morte della signora Chen, mentre una sera si festeggiava il compleanno del letterato con del brodo di zampe di pollo, il figlio essendo triste per la mancanza della madre andò sulla sua tomba e la cosparsse di brodo. L'anno seguente, dove il brodo era stato versato, nacquero una grande quantità di funghi commestibili dalla forma di zampe di gallina, da cui il nome in cinese dei *Termitomyces albuminosus*. La medicina tradizionale cinese da secoli utilizza i funghi come uno dei componenti nella preparazione di rimedi per diverse malattie. Varie sono le tipologie usate, fra cui la *Lentinula edodes* (香菇), più conosciuto in occidente con il nome giapponese di *Shiitake*, che è coltivato da più di 1000 anni come rimedio per problemi respiratori, del fegato e per migliorare la circolazione del sangue. Viene oggi coltivato in tutto il mondo, sia per il suo valore come medicinale, che per l'utilizzo in cucina. Particolarmente popolare, ed utilizzato da più di 4000 anni per le sue notevoli proprietà, è anche il *Ganoderma lucidum* chiamato in Cina Lingzhi (灵芝), cioè "erba dalla potenza spirituale" o "fungo dell'immortalità". Sembra infatti che aiuti ad essere longevi e mantenga l'organismo in



forma, rinforzando le difese immunitarie. Gli imperatori cinesi erano soliti bere preparati ottenuti mescolando il *Ganoderma lucidum* insieme a diversi tipi di tè, in quanto si credeva fosse un elisir di lunga vita. Ancora oggi viene consigliato per la prevenzione e la cura del cancro. Simbolo di fortuna e di salute, l'immagine di questo fungo si può trovare in molti palazzi e residenze della Città Proibita e del Palazzo d'Estate a Pechino. Anche la dea della misericordia Guan Yin è spesso rappresentata mentre tiene nelle mani uno di questi funghi.

Un'altra tipologia di fungo usata nella medicina tradizionale cinese per curare il mal di stomaco, il diabete, il cancro e per regolare il flusso dell'energia vitale è la *Dictyophora* (长裙竹荪). Essendo un fungo costoso, è anche parte essenziale dei banchetti di nozze della minoranza Naxi, che vive nella provincia dello Yunnan. Come abbiamo detto i funghi sono ancora oggi largamente consumati dai cinesi, che tradizionalmente li chiamano "piante dell'imperatrice" oppure "tesoro della montagna". Anche i piatti che prevedono il loro utilizzo hanno nomi che non hanno eguali nella cultura occidentale: "I quattro tesori dei cinque antenati", "Le tre primavere", "Luo Han si reca al tempio", "Ravioli d'argento al vapore" e molti altri. Lo stesso avviene per i nomi dei funghi stessi, con i quali vengono comunemente chiamati in cinese e che spesso cambiano anche da provincia a provincia. Ecco allora che la *Tricholoma matsutake* (松茸) diviene il "fungo pino", la *Morchella esculenta* (羊肚菌) il "fungo ventre della pecora", la *Dictyophora* (长裙竹荪) il "fungo bambù", l'*Hericium coralloides* (珊瑚状猴头菌) il "fungo testa della scimmia" (ma anche "l'orecchio dell'orso" o "la criniera del leone"), la *Grifola frondosa* (灰树花) il "fungo gallina dei boschi".



Col misto bosco... un misto di aromi

Son tipiche le pizze "misto bosco" o con soli funghi porcini o abbinamenti come prosciutto e funghi o 4 stagioni, etc. che possono richiamare diverse birre in accompagnamento, tra le quali:

A mixture of aromas to go with mixed mushrooms

Classic pizzas with mixed mushrooms, porcini alone or porcini with other ingredients, such as in a ham and mushroom pizza or a four seasons, go well with a number of different beers. Here are a few suggestions:

Abbinamenti Pairings

di Alberto Assi

Sangre de toro
75 cl. 7,0° vol. Italia



Baltika 4 scura original
50 cl. 5,6° vol. Russia



San Miguel nostrum
25 cl. 6,2° vol. Spagna



Floreffe prime melior
33 cl. 8,0° vol. Belgio



Grimbergen optim bruno
33 cl. 10,0° vol. Belgio



Micotradizioni regionali: i funghi nella tradizione popolare lombarda



In Lombardia si identificano almeno tre fasce vegetazionali principali: la zona alpina-prealpina, la Pianura Padana e l'Appennino Lombardo (L'Oltrepò pavese). In questi ambienti la specie fungina tradizionalmente più raccolta è il "porcino" (gruppo del *Boletus edulis*) che un tempo non solo serviva a integrare la dieta delle popolazioni montane, ma anche era ed è tutt'oggi oggetto di intenso commercio.

I porcini si consumavano freschi, cotti di solito con aglio e prezzemolo (trifolati) o dopo essiccamento, in particolare nei mesi invernali, nei tradizionali risotti cotti nel brodo di carne o in abbinamento alla polenta e, più raramente, con le carni, selvaggina inclusa.

Ancora oggi il risotto con i funghi (porcini essiccati) è tipico della tradizione gastronomica lombarda, ma attualmente è anche molto diffusa l'abitudine di cucinare i porcini in umido, spesso in abbinamento con le carni, come nei classici "brasati".

La conservazione dei porcini sott'olio o sott'aceto non rientra nella tradizione popolare lombarda, anche se oggi si usa molto in famiglia. Queste le norme da

seguire: 1) massima pulizia dei funghi, delle stoviglie usate e dei vasi (e tappi) di contenimento; 2) far bollire i funghi con una miscela con: aceto bianco di vino (50%), vino bianco secco (50% o metà con acqua) con aggiunta di abbondante sale ed eventualmente di aromi essiccati; 3) raffreddamento rapido (massimo 1 ora) su supporti ben puliti; 4) invasamento in olio d'oliva leggero mettendo prima l'olio e poi i funghi per evitare la formazione di bolle d'aria.

La cottura deve essere adeguata per ogni tipo di fungo, usato e anche come viene tagliato. Queste norme consentono di evitare contaminazioni batteriche come l'intossicazione botulinica, estremamente grave. Un'altra specie abbondantemente raccolta è il 'cappellone' (*Macrolepiota procera*). Tradizionalmente si consuma solo il cappello fritto nel burro dopo averlo imbibito con uovo (e latte) e impanato con pane grattugiato. A proposito di funghi ben cotti non possiamo non citare i 'feré' (*Boletus luridus* e *Boletus erythropus*), da molti anni raccolti e apprezzati nelle Prealpi lombarde, in particolare nel Varesotto.

Sono boleti a pori rossi, che virano al blu se toccati o tagliati. Ciò nonostante, se ben cotti, sono molto buoni e adatti a molte preparazioni gastronomiche: nei risotti, nei sughi per la pasta, nei brasati, in umido con le carni. Al pari, nella zona Prealpina anche i 'porcinelli', (*Leccinum aurantiacum* e *Leccinum scabrum*), legati ai pioppi e alle betulle, usati tradizionalmente nel Varesotto e nel Comasco. Si usano freschi o essiccati,

nei risotti o in umido con le carni, eliminando il gambo troppo fibroso. Una volta quasi ignorato, ma adesso molto ricercato, in particolare in certe zone, è il "finferlo" (*Cantharellus cibarius*) il "persegghin" dei lariani (zone limitrofe al Lago di Como). Dal gradevole e delicato profumo fruttato, è cucinato nei risotti o in umido con le carni.

E' possibile conservarlo sott'olio, ma è assolutamente sconsigliato essiccarlo: diventa insipido, duro e stopposo. Solo un accenno alla 'spugnola' (*Morchella esculenta*), specie esclusivamente primaverile di cui sono ricche le Prealpi lombarde: si cucinano fresche, con la pasta o nei risotti, in frittata o con la cacciagione. Si possono essiccare, ma perdono parte del loro valore e non si prestano alla conservazione sott'olio. La Pianura Padana, un tempo ricoperta di fitti boschi di querce, è stata resa estremamente fertile e coltivabile per soddisfare le necessarie esigenze alimentari delle popolazioni locali di quei tempi, secondo un programma di deforestazione progressivo che la porterà fino alla conformazione attuale.

Dal XVII secolo, è stata introdotta in Europa una specie vegetale originaria del Nord America, la robinia (*Robinia pseudoacacia*) che in seguito verrà usata anche in Valle Padana per arginare pendii franosi, argini fluviali, margini di canali o di risaie. Sui suoi residui legnosi si diffuse una specie fungina oggi comune e popolare: l'*Armillariella mellea*, il noto 'chiodino' o 'gabarou' (in dialetto milanese) che rappresentò per le popolazioni contadine padane un apprezzato integratore alimentare per la cucina 'povera' di allora. Si cucinava fresco, in umido con la polenta e raramente abbinato a pollame o selvaggina.

Da allora il chiodino è diventato il fungo più ampiamente diffuso e commercializzato in tutta Italia. Si tratta di un fungo tossico allo stato

