

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 "perseghin" 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 'gabaroeu' (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



crudo, molto indigesto per la fibrosità della carne, che deve essere raccolto molto giovane, privato del gambo e sbollentato in acqua per 7-8 minuti prima di essere cucinato per almeno 20-30 minuti. I giovanissimi esemplari si possono conservare sott'olio o sott'aceto, ma non essiccati, né congelati da freschi



perché provocherebbero disturbi gastro-enterici anche gravi. E' meglio sbollentarli e poi congelarli. Una volta scongelati, si cucineranno a piacere, preferibilmente in umido. Un'altra specie assai apprezzata e diffusa è il piopparello o pioppino (*Agrocybe aegerita*), di grande valore gastronomico, molto profumato, tra i migliori in assoluto.

Si consuma preferibilmente il solo cappello fresco, cucinato nei risotti, con gli spaghetti, o in umido con le carni, preferibilmente di pollo o coniglio, quest'ultimo molto usato nella cucina tradizionale lombarda come anche una gallina ripiena ai piopparelli e debitamente lessata. I Pioppini sono ottimi conservati sott'olio.



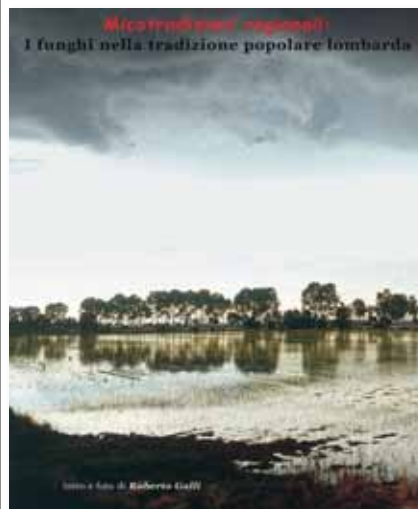
L' "orecchietta" o "gelone" (*Pleurotus ostreatus*) si trova nel tardo autunno e negli inverni non troppo rigidi. E' molto ricercato, coltivato e commercializzato e si cucina fresco, con la pasta o in umido con le carni e si può conservare, giovanissimo, sott'olio, si consiglia il congelamento domestico. Una terza area di grande interesse vegetazionale e naturalistico è l'Appennino Lombardo (Oltrepò pavese). La tradizione del luogo apprezza particolarmente un fungo primaverile, il prugnolo o spinarolo 'spinaroeu' (*Calocybe gambosa*)

caratterizzato dall'intensissimo odore farinaceo, non da tutti gradito. Si consuma fresco, con la pasta, oppure conservato sott'olio. Di grande valore gastronomico sono i ricercati "porcini neri" (*Boletus aereus*) o i "porcini estivi" (*Boletus aestivalis*), detti localmente 'nivarioeu', consumati in tutti i modi, sia freschi che essiccati. Sempre nel Pavese, molto

apprezzati sono ancora il "piopparello" e il "chiodino" che viene cucinato in umido, con la polenta e le lumache, queste ultime di radicata tradizione lombarda-pavese.

Un piatto tradizionale della bassa Padana lombarda, oramai raro o introvabile, a memoria dei nostri nonni, è il delizioso risotto con rane e gabaroeu, quelli piccolissimi, giallo miele, di robinia, cotto nel brodo di gallina e mantecato con parmigiano rigorosamente padano...

Articolo tratto dalla rivista 'Funghi & Natura', foto di Roberto Galli.



RILEGNO ricicla il tappo in sughero al 100%

Non dire tappo se non l'hai nel sacco. Ovvero, raccogli i tappi di sughero per garantirne il recupero. E' lo slogan del progetto "Tappo a chi?": ideato da Rilegno, il Consorzio Nazionale per la raccolta, il recupero e il riciclo dei rifiuti di imballaggio di legno, che estende la sua attività alla raccolta e recupero dei tappi in sughero che sigillano le bottiglie di vino, i barattoli, i contenitori. L'eco progetto, destinato a finanziare iniziative dopo le esperienze pilota condotte negli anni passati durante Vinitaly, è già partito in cinque regioni (Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna) in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino nazionale e con i relativi singoli gruppi regionali. In tappe successive, il progetto si estenderà fino a coprire tutto il territorio nazionale. Momento ufficiale di presentazione è stata la giornata di Cantine Aperte (31 maggio 2009), mentre il primo grande conteggio dei tappi raccolti sarà in occasione di San Martino in Cantina 2009, il prossimo 15 novembre. Info: www.tappoachi.it



La FESTA del RADICCHIO ROSSO IGP

Inaugura venerdì 6 novembre 2009 la 28esima edizione della Festa del Radicchio Rosso di Treviso IGP di Rio San Martino (Scorzé VE), il ricco cartellone di eventi, dedicati alla rinomata cicoria trevigiana, concentrato in tre week end consecutivi, fino a domenica 22 novembre, con qualche strascico nei giorni infrasettimanali. Organizzata dal Gruppo Amici del Radicchio della Pro Loco di Scorzé, in collaborazione con l'Associazione Strada del Radicchio, l'iniziativa coinvolgerà quest'anno, nell'ultimo fine settimana della manifestazione, una vasta rappresentativa delle Strade del Veneto, offrendo una panoramica unica e irripetibile dell'offerta agroalimentare e turistica del territorio regionale. Nella Piazza La Pira di Rio San Martino, accanto al Radicchio Rosso di Treviso, ospite d'onore della rassegna, sfileranno infatti, nei giorni 20, 21 e 22 novembre anche le altre produzioni agroalimentari tipiche e a denominazione d'origine del Veneto, trasformando la Festa del Radicchio in una grande Festa dei prodotti regionali di qualità. Un ricchissimo calendario di appuntamenti, che vedranno anche quest'anno l'alternarsi di spettacoli, esibizioni sportive, iniziative ispirate al recupero delle tradizioni, attività culturali in collaborazione con l'Associazione "Il Rivolo", serate enogastronomiche a tema, con l'ormai tradizionale serata "A tavola con il radicchio". Info: www.prolocoscorze.it



PETER BRUNEL sorpresa dell'anno a identità golose

Lo scorso 30 settembre, in occasione della presentazione della 3ª edizione della Guida di Identità Golose 2010 alla Feltrinelli di Piazza Piemonte a Milano, è stato premiato come Sorpresa dell'anno Peter Brunel del ristorante Chiesa di Trento perché valorizza come nessuno le bontà enogastronomiche di una provincia-regione in grande crescita e non più all'ombra dei cugini altoatesini. Comosso, lo chef trentino ha così commentato il premio: «Ringrazio patron Alessandro Chiesa che ha creduto in me».



CHINA Barista Championship

Durante il festival del turismo di Shanghai si e' tenuta, dal 15 al 17 settembre, la competizione "China Barista Championship - East China" il cui vincitore parteciperà alla finale che si svolgerà durante la fiera Hotelex (Shanghai, 29 marzo - 1 aprile 2010), quando verrà eletto il rappresentante cinese alla WBC (World Barista Championship) che si aprirà a Londra nel 2010.

I vari partecipanti alla gara, oltre ad essere impegnati alla macchina da caffè, hanno anche utilizzato frullatore e frappe'. Sirman non poteva ovviamente mancare questo evento! Le sue macchine bar sono state scelte ed utilizzate dai vincitori della medaglia d'oro e d'argento per la qualità e la tecnologia, per gli elevati standard di sicurezza, per gli ottimi risultati nella preparazione di smoothies e frullati, ma anche per la facilità di utilizzo e di pulizia.



Krupps.

Da oltre 40 anni insieme,
per il vostro lavoro.

*Together for more
than 40 years
for your business.*



LAVABICCHIERI LAVASTOVIGLIE LAVAPIATTI LAVAGOGGETTI LAVASTOVIGLIE A TRAINO
GLASSWASHER DISHWASHER GLASSWASHER WAREWASHER RACK CONVEYOR DISHWASHERS

Il successo dei nostri clienti passa anche attraverso la nostra esperienza e la qualità dei nostri prodotti. Le macchine **Krupps** sono pensate e progettate per i professionisti della ristorazione; tecnologia e funzionalità sempre all'avanguardia, ma anche particolare attenzione al rispetto dell'ambiente, all'efficienza e al risparmio. **Krupps** ti aiuta nel tuo lavoro quotidiano da più di due generazioni.

*Our customers' success is also the result of our experience and of the quality of our products. **Krupps** machines are thought and designed for catering professionals; not only technology and functionality always in the forefront but also special attention to the respect for the environment, efficiency and energy saving. **Krupps** has been helping you in your everyday business for more than two generations.*



krupps@krupps.it | www.krupps.it

Italia

2009	TECH & FOOD	Civitanova Marche	11 - 13/10/2009
	ALPEADRIACOOKING	Udine	16 - 18/10/2009
	GOOD	Udine	16 - 18/10/2009
	SAPORI ITALIANI	Longarone	17 - 19/10/2009
*	HOTEL 2009	Bolzano	19 - 22/10/2009
*	HOST	Milano	23 - 27/10/2009
	CIBUS TECH	Parma	27 - 30/10/2009
	SETTIMANA VITA COLLETTIVA	Roma	5 - 8/11/2009
	BIRRA E DINTORNI	Messina	6 - 10/11/2009
	MESSINAHOST	Messina	6 - 10/11/2009
*	EXPOSUDHOTEL	Napoli	15 - 19/11/2009
	BONTA'	Cremona	13 - 16/11/2009
*	FIERA D'AUTUNNO 2009	Bolzano	18 - 22/11/2009
	SIA GUEST	Rimini	21 - 24/11/2009
	MIG	Longarone	29/11 - 2/12/2009
2010	SIGEP	Rimini	23 - 27/01/2010
*	IDENTITA' GOLOSE	Milano	31.01 - 2/02/2010
*	EXPO RIVA HOTEL	Riva Del Garda / Tn	31.01 - 3/02/2010
*	TECNOBAR & FOOD	Padova	7 - 10/02/2010
*	RISTOREXPO	Erba / Co	14 - 17/02/2010
	MIA	Rimini	21 - 24/02/2010
	PIANETA BIRRA	Rimini	21 - 24/02/2010
*	ALIMENT & ATTREZZATURE	Montichiari Bs	28/02 - 3/03/2010
*	TIRRENO CT	Marina Di Carrara	7 - 11/03/2010
	FIERA CAMPIONARIA	Padova	15 - 23/05/2010
*	SIAB	Verona	22 - 26/05/2010
	HOSPITANDO SARDEGNA	Cagliari	29/03 - 01/04/2010
	VINITALY	Verona	8 - 12/04/2010
	AB TECH EXPO	Milano	23 - 27/10/2010

Estero

	HOVENTA	Budapest	06 - 09/10/09
*	AMI	Chicago	28 - 31/10/09
	GAST	Salisburgo	07 - 11/11/09
	LOS MEJOR DE LA GASTRONOMIA	Alicante	07 - 11/11/09
	HOTEL EXPO	Macao	12 - 14/11/09
	IGEHO	Basilea	21 - 25/11/09
	HORECA EXPO	Gent	22 - 26/11/09
*	SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA	San Sebastian	23 - 25/11/09
	DIYAFI	Doha	01 - 03/12/09
	CHINA HOTEL PROD	Guanzhou	10 - 12/12/09
	HORECAVA	Amsterdam	11 - 14/01/10
	DANUBIUS GASTRO	Bratislava	21 - 24/01/10
	FOOD EXPO	Herming	24 - 27/01/10
	RISTORA	Lugano	29 - 01/02/10
	INTERGASTRA	Stoccarda	06 - 10/02/10
	SANDWICH SHOW	Parigi	10 - 11/02/10
*	GULFOOD	Dubai	21 - 24/02/10
	FOODAPEST	Budapest	21 - 24/02/10
	HOTELYMPIA	Londra	28 - 04/03/10
	SALIMA	Brno	02 - 05/03/10
	FOTEG	Istanbul	04 - 07/03/10
	MAROCHOTEL	Casablanc	10 - 13/03/10
	INTERNORGA	Hamburg	12 - 17/03/10
	MEATEX	Birmingham	21 - 24/03/10
	HOREXPO	Lisbona	28 - 31/03/10
*	HOTELEX	Shanghai	29 - 01/04/10
*	FHA	Singapore	20 - 23/04/10
*	IFFA	Francforte	08 - 13/05/10
	FMI	Las Vegas	11 - 13/05/10
*	NRA	Chicago	22 - 25/05/10
*	HOSTELCO	Barcellona	05 - 09/11/10
	EQUIP HOTEL	Parigi	14 - 18/11/10

Nel prossimo numero...



Le Carni Ovine
Mutton

* Sirman è presente a questa manifestazione /
Sirman will attend to this event



HOST Salone internazionale dell'ospitalità professionale di Milano.

Dal 23-27 ottobre 2009 Trovi **SIRMAN** al Padiglione 3 - STAND T40 U53 U46 U50

Direzione esecutiva: Ferruccio Ruzzante

Direttore responsabile: Carlo Mocchi

Direzione editoriale: Nereo Marzaro

Redazione: Studioverde

Collaboratori: • Hamiza Abdessadeq • Domenico Acconci • Renato Andrenelli • Andrea Angeletti • Paolo Antinori • Alberto Assi • Mariuccia Assola • Stefano Baiocco • Luigi Biasetto • Flavio Bisson • Massimo Bomprezzi • Angelo Borrillo • Luigino Bruni • Annalisa Case • Renzo Ceccacci • Simona Ceresani • Matteo Ciarimboli • Giulia Coronaro • Giuseppe Daddio • Giovanni Di Stanislao • Mariagrazia Dammioco • Francesco Donadini • Marco Fattorel • Maurizio Favaro • Luigi Ferraro • Alberto Fol • Roberto Galli • Renato Ganeo • Claudio Gasparini • Piera Genta • Michele Gilebbi • Mirella Giuberti • Sergio Grasso • Bruno Mambelli • Leopoldo Meneghetti • Fabio Momolo • Sergio Moronato • Giorgio Nardelli • Alessandro Negrini • Guido

Ongaro • Alfredo Pelle • Ottaviano Pellini • Stefano Pepe • Sonia Re • Stefano Renzetti • Paolo Rossetti • Angela Ruzzante • Marco Sabatini • Marisa Saggio Massignan • Antonia Saltarini Modotti • Fabrizio Sangiorgi • Luigi Sartini • Alessandro Silvestri • Efre Tassinato • Luigi Tonellato • Marco Valletta • Andrea Voltolina • Piero Zanettin • Albino Zoccarato

Graphic Design: Studioverde

Stampa: Mediagrap S.p.A. - Noventa Padovana - PD

Pubblicità:

Studioverde snc - Via Caduti di Russia, 9
35010 Pieve di Curtarolo - Padova

Tel. +39 049 9620565 r.a. - Fax +39 049 9620567
e-mail: info@studioverde.it

Testi, foto o altro materiale redazionale, anche se non pubblicati, non vengono restituiti

Editore: **ZAFFERANO**
CONSORZIO EXPORT ZAFFERANO

CONSORZIO EXPORT ZAFFERANO
Via Caduti di Russia, 9 - 35010 Pieve di Curtarolo - PD
Tel. +39 (0)49 9620565 - Fax +39 (0)49 9620567
e-mail: info@studioverde.it - www.zafferano.org

Ai sensi dell'art. 10 della L.675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico, o di altri dello stesso **Consorzio Export Zafferano**, consistono nell'assicurare una informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale.

Il **Consorzio Export Zafferano**, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'art. 13 della suddetta legge.

Registrazione Tribunale di Padova n.1643 del 21 aprile 1999.