

# per funghi

BEPPE MANTOVANO

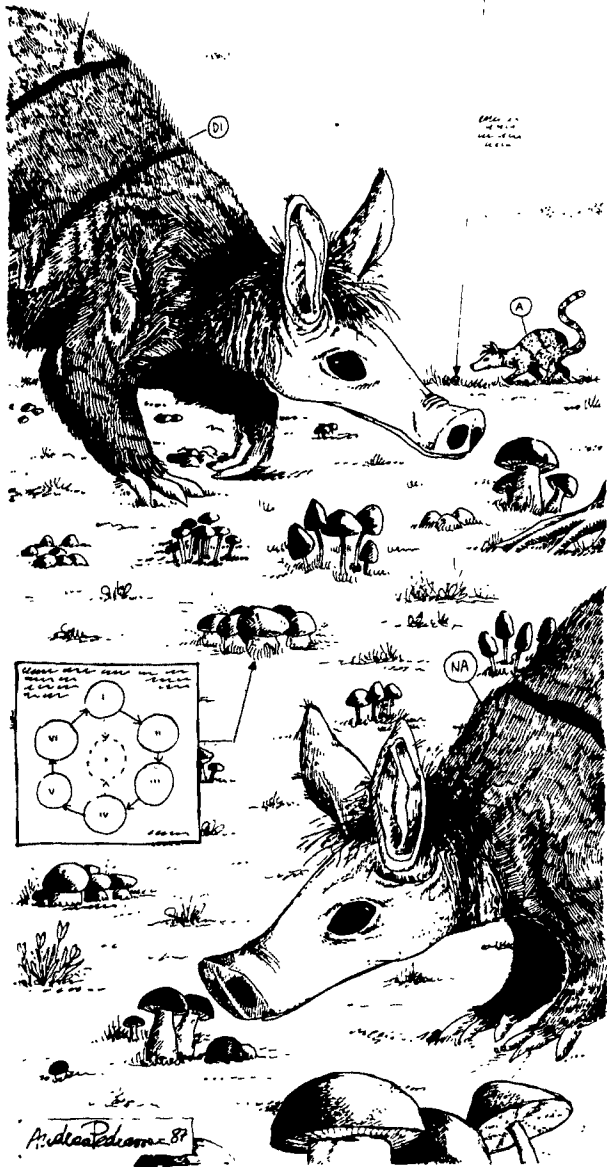
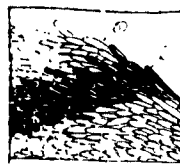
Ogni stagione ha i suoi lunghi. Secondo alcuni, con tutto il rispetto per il popolarissimo porcino e l'ovulo regale, i più prelibati sono quelli primaverili.

Nel ristorante di un esperto micologo, Raffaele Piccinelli del «Picci» di Cavriago (Reggio Emilia), ho trovato in lista «tagliatelle ai ransissimi prugnoli». Ransissimi al punto da raggiungere prezzi da quotazioni in borsa: 60/70 mila lire al chilogrammo. La colpa è dei cercatori della domenica che strappano i funghi assieme a erbe e detriti distruggendo l'habitat che ne determina la formazione. Prima che questo *innatamentum gulae*, come lo chiamerebbe Plinio il Vecchio, scompaia, sarebbe opportuno che apposite leggi regionali lo salvaguardassero come già avviene per il porcino e l'ovulo.

Il prugnolo ha una storia antica nella tavola italiana. Per lungo tempo fu preferito all'illustrissimo cinghio tartufo o per lo meno lo sostituiva quando questo al volgere dell'inverno veniva meno. Bartolomeo Scappi, destinato a diventare cuoco segreto di Pio V, lo servì due volte - in crosta e in zuppa - nel grande pranzo allestito nell'aprile del 1536 in onore di Carlo V nel palazzo trasteverino del cardinal Campeggi. E arriva a consigliarlo, nel libro VI della sua *Opera*, fra i pasti per i convalescenti. Che fosse considerato fungo di grande pregio anche nelle epoche successive lo dimostra,

due secoli e mezzo dopo, il ricettario di Alberto Alvisi cuoco del cardinale Chiaromonte a Imola, futuro Pio VII. L'Alvisi, anticipando persino certi lunambolismi della *avanguardia* gastronomica del nostro tempo, preparava crostini di ostriche prosciutto e prugnoli o tartufi. Sulla stessa strada troviamo Francesco Leonardi per molti anni cuoco di Caterina di tutte le Russie e il sublime, immaginifico, inesauroibile Vincenzo Corrado, poliedrico intellettuale e cuoco nella Napoli illuministica.

Nel Trattato del *Cibo pitagorico ovvero erbaceo*, prima delle fantasiose proposte (persino alle acciughe, in iscapecce, al dolce forte), egli premette che i funghi migliori «sono i Prugnoli, le Racelle, le Monitole, le Spongole, le Ovole, quei di Poppo, e quei di ferola... La stagione dei Funghi è nella Primavera, e nell'Autunno, e se ne fa uso non solo per vivanda... ma per condimento di ragù, di Pasticc, di



In Italia si comincia a supplire alla mancanza della *morchella rotunda* e della *conica* con una parente povera: la *verpa bohemica*. Nasce nei prati, sulle rive dei fossi e dei canali, in luoghi umidi fra le foglie marcescenti del pioppo, del salice, dell'olmo e del nocciuolo, praticamente nello stesso habitat delle spugnole. E come le spugnole può trovare spugnole fine nella zuppa, un classico della grande cucina di ogni tempo.

La primavera, non si dimentichi, è anche stagione del fungo più nobile non *eterotrofo* e tanto meno *saprofito*, ma *simbiotico*, ossia vegetale che si forma su un rapporto basato sullo scambio di sostanze nutritive. È il tartufo. Non certo il *tuber magnatum Pico* o il nero *tuber melanosporum* «diamanti» dell'autunno-inverno, ma il più modesto *arenarium Pico* comunque più nobile dell'*aestivum*, abitabile nelle stesse regioni del più famoso bianco: Piemonte, Marche, Toscana, Emilia. Mi fa venire in mente un omaggio alla primavera di Carlo Nascia, siciliano secentesco, cuoco alla corte di Ranuccio II duca di Parma: *minestrina di Lattughe e Tartufi corcime di Asparagi e fondi di carciofi arricchita da un'oncia di Pestacchio... un puocco di cipollotta... noce macciata, pepe, petrosillo, e un tantino di Garofalo*.

## Spugnola o prugnolo al sol di primavera

SERICO MENNA

Chi sei, lettore? Sei uno di quei predatori da week-end che va nei boschi strappando i funghi, buttando via e calpestando tutte le specie giudicate «velenose» solo perché non le conosci? Sei uno di quelli che hanno scambiato la natura per uno svago a buon mercato, gratuito e facile, utile ad esercitare la tua ignoranza da imbutato? Sei una di quelle bestie bipedi che va nei prati con radio, automobile, televisione, tovaglia e nonna strapazzando il silenzio e la bellezza con una presenza chissosa e ingombrante? Allora non voglio avere nulla a che fare con te: restatene a casa, che se ti incontro ti morisco.

Si distingue dalla *morchella* perché il cappello ha i margini liberi anziché attaccati al gambo, bianco come in tutte le spugnole. Quasi identico alla *morchella* il sapore. Uguali l'habitat e la stagione di crescita, aprile-maggio sotto i mille metri, maggio-giugno più in alto.

L'altra gemma di primavera è il *tricholoma Georgi*, detto fungo di San Giorgio o prugnolo, leggermente più tardivo della spugnola. Bianco con sfumature liliacee o rosate, lamellato, cresce in ampi cerchi nelle radure ed è un eccellente commestibile. Splendido sott'olio per la compattezza della sua carne, indimenticabile nei sughi per il suo profumo leggermente fruttato. Lo si trova comunemente nelle colline lucchesi e nell'Alto Vastese in Abruzzo, nell'Appennino Tosco-emiliano.

Specie primaverili minori (nel senso che sono più rare) sono l'*igrolato di marzo*, noto come «dormiente», che spunta già allo scioglimento delle nevi nelle foreste di conifere; il *marasmus oreades*, il popolare gambasecca, che già a maggio spunta in lunghissimi filari, assai copiosi, dopo le piogge abbondanti; il *caprinus comatus*, purtroppo assai deteriorabile e dunque da consumare freschissimo, copioso in autunno ma spesso presente anche in primavera nei giardini concimati.

Se invece sei umile, umile e intelligente abbastanza da capire che gli uomini, rispetto alla natura, sono analfabeti di ritorno, e dunque devono imparare daccabo l'ABC, sarai il benvenuto.

La regina dei funghi primaverili è la *spugnola*: nome volgare che include diverse famiglie di ascomiceti quali la *morchella* e la *verpa*. La *morchella*, nelle sue diverse varietà (conica, rotunda, delicata), è un fungo inconfondibile per il cappello alveolato (leggi bucherellato) dal colore variabile, giallo-bruno o grigio-nero. Non ha parenti velenosi, tranne la *gyromitra esculenta* (falsa spugnola) che però è tossica solo se ingerita cruda o in grandi quantità ed è facilmente distinguibile per la diversa complessione del cappello, cerebriiforme (simile al cervello), anziché alveolato.

La *morchella* predilige terreni molto umidi o addirittura marcescenti, ai margini dei corsi d'acqua o delle radure, tanto nei pressi di latifoglie come la quercia e il faggio quanto nei pressi delle aghiaglie in alta montagna. Da cruda contiene una sostanza lievemente tossica che scompare alla prima cottura. Squisita anche secca, non è conservabile sott'olio per la scarsa carnosità.

Parente stretta della *morchella* è la *verpa bohemica*, piuttosto comune nell'Appennino.

Ricordiamo al lettore che queste poche note hanno, ovviamente, un valore puramente indicativo. È, oltre che infinitamente stupido, molto pericoloso raccogliere e consumare funghi senza una lunga esperienza e senza essere assolutamente certi dell'identificazione botanica esatta (basta rivolgersi agli uffici di igiene). In primavera, infatti, nasce anche la terribile *amanita verna*, cugina mortale, completamente bianca, dell'*amanita falloidea*. È rarissima, ma c'è, per giunta non è impossibile a un principiante scambiare per l'ottimo e bonario fungo di San Giorgio, anch'esso tutto bianco. Siete avvertiti. Guardare e non toccare.

## Con Lu Cici Cafaro anche sotto la neve

SERGIO SPINA

Lu Cici Cafaro, si staglia vivido nella memoria, appollaiato su uno sgabello, la chitarra tra le mani, nell'androne assolato sul quale si aprono le porte-finestre delle stanze interne.

Accovacciati davanti a Lu Cici (i Gigi suonerebbe in italiano) ci siamo io e Francesco, un miscuglio arido di antropologo-musicologo-agrimensore-animatore culturale-movimentista-rivoluzionario, uno dei punti di riferimento dell'attività musicale popolare nella provincia di Lecce. Infatti qui ci troviamo in piena zona grecanica e l'operatore con il fonico accovacciato in un angolo ci gira intorno con la macchina da presa. Sono passati più di dieci anni (stavo girando «Festa farina e forza», un lungo programma a puntate sulla gastronomia popolare, ma allora si diceva «subalterna») ma ancora la sua voce carica e potente mi riporta alla mente i canti di questa terra straordinaria.

A Calimera (in greco vuol dire *buongiorno*) comincia la *grecia salentina* e mi raccomando l'accento sulla *i* di grecia. Sulle radici greche dei dieci paesi grecanici della zona ci sono testimonianze, documentazioni, opere d'arte che vale la pena di andarsi a ricercare casa per casa, strada per strada, piazza per piazza.

Come tutte le minoranze etniche e linguistiche, i greci di Puglia hanno struggenti momenti di nostalgia, verso l'antica patria, che d'altra parte è distante poche miglia manne, al di là del canale d'Otranto.

Lu Cici cantava canzoni malinconiche della sua gente, canti d'allegria e di rivoluzione (questa zona è stata teatro di importanti sollevazioni contadine e i moti di Aradeo sono ancora vividi nella memoria dei comunisti pugliesi), e ci parlava di mangiare. Perché Lu Cici è un gastronomo nato, oltre ad essere un grande affabulatore e un bravo cantore. Gastronomo e portentosamente cercatore di funghi. Lu Cici è a disposizione degli amici, cioè dei lettori di queste note. Bisogna andare a Calimera, questo è ovvio, cercare Lu Cici Cafaro (lo conosco tutto) e adattarsi ai suoi tempi lunghi.

Il territorio è fitto di piccole paludi, di pinete che arrivano al mare, di boschetti e di foreste. Ognuno di questi luoghi ha la sua flora caratteristica e là dove si trovano i porcini certo non crescono le «violette» (son funghi anche le «violette» e non hanno nulla a che fare con gli omonimi fiori). Nella stagione giusta la provincia di Lecce pullula letteralmente di funghi: li troverete perfino nei giardini delle case e lungo le strade asfaltate. Andare per funghi con Lu



Cici è un piacere intenso di folgoranti scoperte, di gradite sorprese.

Non vi sto qui a elencare le centinaia di varietà commestibili che troverete con apprensivo stupore: ci sono funghi che odorano di anice, altri pungenti come peperoncini, altri dall'inconfondibile sapore di carne e altri ancora che ricordano il profumo di certi fiori. Poi, evidentemente, i più conosciuti porcini, gli ovoli, i finferli, i prataioli, i cardoncelli, le manine, le spugnole, e le mille varietà di russole. Questo nella buona stagione girando per boschetti e foreste, scarpinando lungo sentieri impervi e facendosi largo tra i rovi spinosi. E soprattutto dopo essersi fatto l'occhio al fungo.

Nella buona stagione, in quella cattiva, in pieno inverno per esempio, in mezzo alla neve, Lu Cici ha posti segreti, noti soltanto a lui, dove la terra tiene il caldo e dove i funghi spuntano come funghi anche se intorno infuria la tormenta. Ed è vero, ve lo assicuro, purché io li ho mangiati i funghi de Lu Cici, colti nella giornata, ai primi di marzo di quest'anno 1987, quando il Salento era coperto da una coltre di neve spesso mezzo metro.

### A CENA DA

## Fino al Capolinea è la fermata giusta

CARLO PETRINI

Ecco a voi il più bel ristorante di stazione d'Italia: lindo, decoroso, con le tendine ricamate e le tovaglie bianche si trova in Teramo e si chiama Capolinea. Infatti il piccolo tronco ferroviario che unisce la bella città abruzzese con Giulianova ha qui il suo capolinea. Le corse non sono molte e forse per questo motivo il ministero vorrebbe eliminare questa piccola linea ferroviaria, ma sinora la struttura liberty che fa da copertura all'accesso ai binari e il decoro di questa stazione resistono al ministero. È un ristorante dalla cucina semplice di territorio: tagliatelle (senza uova) con fagioli e ceci, maccheroni alla chitarra con pomodoro freschissimo e polpettine di carne. Primi piatti, questi, della grande tradizione teramana che conferma la straordinaria bontà delle paste abruzzesi nonché il gusto deciso e ruspante dei condimenti spesso sostenuti dall'uso del peperoncino. Gli antipasti vanno da piccoli assaggi di melanzane al forno a soufflé di patate, da squisite frittatine con erbe a biscotti integrali con uova di palombo tutti sizzosi, ma forse troppi, sarebbe meglio una piccola proposta con prodotti locali. Sui secondi ho assaggiato un fantastico agnello mandorlato con un'insalatina campagnola condita con olio e limone specialità della casa. L'agnello si scioglieva in bocca e la salsa con le mandorle era di assoluta leggerezza. Fatto importante per cucine che usano materie prime un po' sostenute. Chiedete poi il pecorino che qui trovate saporito e tenero e non dimenticate di assaggiare il cacio marcello che altro non è che

pecorino fermentato e reso cremoso dall'aggiunta di altro latte. Piccante e «puzzoso» al punto giusto, che viene servito su un'inopportuna fetina di pomodoro che forse aggrava l'estetica ma non certo il gusto che deve invece rimanere in tutta la sua potenza. In stazione la zona offre eccellenti funghi porcini e il bravo Ginetto Flagelli patron, con l'ausilio di due cuochi abruzzesi due offre piatti quali il filetto di maiale con cappella di fungo porcino o straccetti (bocconcini di carni miste di maiale, tacchino, vitello) con salsa ai funghi. Insomma, un locale da conoscere, per i prezzi onesti che pratica (sulle 20 mila lire più i vini) e per una selezione di vini unica nella zona. La carta è semplice ma porta le migliori firme toscane, friulane, piemontesi e le purtutto poche, ma di alta qualità, marchigiane-abruzzesi. Cito il grande Valentini di Loreto Aprutino produttore di un fantastico Trebbiano d'Abruzzo e la felice scoperta della cantina di Camillo Montonari di Contraguerra provincia di Teramo, di cui ho assaggiato un eccellente Montepulciano d'Abruzzo 1982. Per concludere del bravo Ginetto mi piace il carattere intraprendente e a dir poco originale: chissà che non ci riservi sempre più piacevoli sorprese! Un ultimo appello lo voglio fare al futuro ministro dei Trasporti perché visiti il Capolinea di Teramo e faccia un po' di pulizia dei tanti ristoranti e bar di stazione spesso sporchi e mai gestiti. **Ristorante Capolinea** viale Cnr 30 presso stazione ferroviaria Teramo telefono 0861/415416 chiuso la domenica

## Niente profumi inutili

DECIO CARUGATI

L'uomo e il suo ambiente! Fondamentale dialettica di intendimento. Il fungo, dono spontaneo della terra, è ancora più prezioso e impedisce lo sperpero.

Così in Garfagnana e in Lunigiana, esempi della nostra cultura povera, lo intendono e lo cucinano. Difficilmente solo, quasi sempre in funzione esaltante di basi tendenti al neutro patate, fagioli, etc. etc...

Il supporto è abbondante, avaro l'insaporiente. È massima attenzione a non aggiungere profumi che possano infastidire il protagonista. Il criterio è interessante e da salvare nella visita: nuova della cucina di sempre. Parsimonia quindi nei condimenti o confezionanti. Aglio, prezzemolo, cipolla, olio extra vergine di oliva etc. etc. siano interpellati nell'intento di facilitare la comprensione del metodo, non di confonderla.

### Risotto con i finferli

Per quattro commensali prepariamo un brodo vegetale mantenendolo al bollore. In una padella di rame facciamo tostare quattro pugni di riso caramaroli con due noci di burro, un cucchiaino di cipolla passata in vino bianco secco. Versiamo piccoli ramoli di brodo e lasciamo nassorbire. Quindi a metà cottura aggiungiamo duecento grammi di finferli puliti e tagliati a fette sottili di sibeco. I funghi cedono subito la componente acquosa e insaporano l'amalgama. Poco parmigiano e ancor meno pepe, una noce di burro, completeranno la manutenzione fuori fuoco. Il riso è supporto abbondante e lascia campo al protagonista indiscusso. Un consiglio accompagniamo il piatto con un bicchiere di Rosato di Uva rara dal sapore fresco e persistente.



### Con fagioli canellini

Per quattro commensali occorrono trecentocinquanta grammi di fagioli canellini e duecento grammi di finferli. Cuociamo i fagioli e lasciamoli nella loro broda raddensata. In una padella di rame poniamo mezzo spicchio di aglio due cucchiari di olio extra vergine e saltiamo al dente i funghi aggustando di sale e pepe. Leviamo l'aglio e aggiungiamo i fagioli con quel tanto della loro broda che possa generare un fondo cremoso. Spolverizziamo fuori fuoco di poco prezzemolo battuto. L'erba esalterà il sapore fruttato dei finferli e i canellini saranno base vellutata. Un consiglio accompagniamo il piatto con un bicchiere di Lagrein Kretzer dell'Alto Adige.

## Notizie Arci Gola



**Festival** - L'Arci Gola istituisce un concorso a premi riservato ai ristoranti del Festival de l'Unità.

Il concorso si svilupperà dal 15 giugno al 15 ottobre: le sezioni, i gruppi che gestiscono i ristoranti interni ai festival debbono far pervenire la domanda di partecipazione all'Arci Gola, specificando la località, il periodo in cui si svolge il festival, il nome del ristorante, gli orari di apertura. Si dovrà allegare un assegno non trasferibile intestato all'Arci Gola di lire 50.000 quale quota di iscrizione.

Il primo premio è di lire 2.000.000, 1.000.000, 500.000 lire verranno assegnati al secondo e terzo classificati.

Le domande e la quota di iscrizione dovranno pervenire alla sede nazionale dell'Arci Gola in via Mendicizia Istituta 14, 12042 Bra (Cuneo) entro e non oltre i 15 giorni precedenti l'inizio del festival da esaminare.

Le visite degli ispettori Arci Gola sono coperte dal più assoluto anonimato, pertan-

to nessuno dei nostri ispettori si qualificherà prima di aver consumato il pasto e di aver pagato il conto.

I giudizi espressi dai nostri ispettori sono inappellabili. Le classifiche verranno pubblicate su AR.

**Verona** - L'Arci Gola Verona inizia un corso di alimentazione, per informazioni contattare Eliana Chesim presso il circolo Corticella Paradiso via di Corticella Paradiso, 3.

**A Carpi** domenica 17 maggio si svolge una giornata di festa e di giochi sui temi dell'alimentazione. L'originale formula prevede assaggi, degustazioni e premi.

**Mantova** - L'Arci Gola Mantova ha in programma un concorso di cucina, chi fosse interessato può telefonare al numero 0376/362677.

**Svezia** - Con la presenza del presidente nazionale Carlo Petrini è stata insediata a Stoccolma l'ambasciata Arci Gola Svezia con oltre 50 soci. Nei prossimi mesi analoghe iniziative verranno realizzate a Francoforte, Parigi, Copenaghen, Londra, Barcellona e Lugano.