

Elogio del fungo, Alina Reyes; Ed. Guanda, 2012

Funghi (4)

I porcini più grossi vengono puliti e affettati allo steso modo.

Se la raccolta è abbondante, ne metto una parte a seccare. Faccio a modo mio: stendo dei fogli di carta sul fondo di una o due cassetine di legno e ci allineo sopra i funghi a fettine. Li lascio seccare al sole per più giorni di seguito.

Se si mette a piovere, porto le cassette al coperto nel fienile. Di lì a poco si sprigiona un odore così intenso che si ha l'impressione di vivere direttamente nel sottobosco, fra i tronchi e le foglie morte. Non appena ritorna il sole, rimetto fuori le cassette.

Fin dalle prime ore si vedono i vermi, sconsolati, uscire dal loro buco e andarsene dimenandosi, bianchissimi sulla carta bianca. Alcuni escono dalla cassetina e finiscono non so dove né come, altri seccano insieme al fungo che è loro dimora e nutrimento.

Una volta che tutto ha preso la consistenza della carta, posso sistemare i funghi affettati in una scatola di latta; quanto ai vermicelli, avranno per sepoltura le pagine che appallottolo attorno alle loro minuscole spoglie, prima di servirmene per accendere il fuoco nel camino.

I porcini troppo bacati, li ributto nel bosco ... riposino in pace! Quelli che lo sono soltanto un po' e che voglio cuocere subito, cerco prima di tutto di liberarli dei loro inquilini.

Ne resta sempre qualcuno, tanto peggio: contribuirà al piatto con le loro (*sic: ndr*) proteine ... Li faccio saltare in padella, non troppo a lungo e senza troppi condimenti.

Non scendendo spesso in paese, nei giorni in cui in frigo ho soltanto delle uova, salgo un momento nel bosco, giusto per trovare di che guarnire una frittata.

Se arrivano degli amici all'improvviso, siccome sono sempre contenta di vederli e di invitarli alla mia tavola e siccome, d'altro canto, sono anche selvatica come un porcino o una fragola di bosco, concilio i piaceri della solitudine e quelli dell'ospitalità andando subito in giro per i boschi a cogliere in loro onore bacche, funghi ed erbe, mentre loro bevono un bicchiere a casa.

I porcini, come si sa, accompagnano meravigliosamente la carne ed entrano in ogni sorta di preparazione.

Il mio amico Antoine mi ha dato la sua ricetta per il risotto: una parte dei porcini viene ridotta lentamente in pappa con un po' di brodo; un'altra parte, di preferenza i gambi, viene cotta con il riso seguendo il delicato metodo tradizionale; la terza parte, in padella. Si serve il risotto nel piatto sormontato dalla pappa e dai porcini fritti: una meraviglia!

Quando a casa abbiamo ospiti, per un pranzo in fretta e furia faccio delle quiche o delle torte con i porcini cucinati in padella, una prelibatezza molto semplice che si mangia con le dita.

Se durante l'estate ne raccolgo molti, per conservarli fino a Natale preparo anche qualche vaso di porcini sott'olio. Riempio i vasi fino all'orlo di funghi (scelgo i più sodi e sani) e di olio d'oliva, metto il tappo quando sono ancora molto caldi, poi li ripongo semplicemente al fresco. Quando si apre il vaso, si ha l'impressione che siano stati appena colti e cucinati. Una riserva di gioia estiva per le giornate grigie di novembre e dicembre.

I porcini secchi sono perfetti per fare i sughi, li trovo molto più profumati di quelli conservati in acqua. Li si può usare anche per le vellutate, con un pizzico di curry, una carota e un po' di cipolla: titillano le papille!

(continua)