

### I FUNGHI

L'autunno segna l'inizio della stagione più propizia per la raccolta dei funghi, delizia di tutti i buongustai. Cantati fin dai più antichi tempi come cibo degli dei e pare fossero già noti ai nostri progenitori preistorici come testimoniano alcuni esemplari fossili rinvenuti nelle colonizzazioni palafitticole risalenti all'età della pietra. Sicuramente erano ben conosciuti dai greci che ci hanno tramandato il nome di "agarikon" e "bolites" e di molte altre specie. Prima di loro li conoscevano egizi e babilonesi come sappiamo da Teofrasto e più tardi da Dioscoride che ce li descrive e ne segnala le qualità gastronomiche. Greci e romani facevano grande uso dei funghi di cui erano ghiottissimi. Plutarco segnala i funghi italici tra le delizie del palato, ci sono accenni ai funghi tra le descrizioni dei banchetti serviti agli epuloni greci, ed il poeta latino Giovenale elogia la delicata usanza di cuocere insieme funghi e beccafichi per la gioia dei golosi buongustai.

Gli antichi però non avevano idee molto chiare sulla distinzione tra funghi buoni e funghi tossici e specialmente su questi ultimi, le credenze erano false e confuse.

Nel IV libro di Dioscoride si legge:

"Sono funghi di due specie, ciò è buono da mangiare e mortiferi. Le cause perché nascono velenosi sono molte, ciò è quando nascono ove siano sotto chiovi di ferro rugginoso o panni fradici o che siano appresso a qualche caverna di serpenti o in su gli alberi che producono i frutti loro velenosi o mortiferi. Quelli che son tali hanno sopra di loro una certa viscosità mollicchiosa e subito che sono raccolti di terra si putrefanno s'infracidiscono. Quelli che non sono velenosi sono nei cibi aggradevoli e soavi, come che mangiati copiosamente noccono e strangolino, quando non si possono digerire e generino quel morbo che si chiama cholera. Al che si rimedia bevendo del nitro, overo della liscia, con salamoia acetosa overo della decotione della Satureia, overo dell'origano. Spegna parimenti il loro veleno lo sterco del gallo bevuto con aceto, overo lambendolo incorporato con molto mele".

Oggi sappiamo tutto sui funghi. Ma cosa è un fungo?

Il fungo è il frutto di una strana pianta che vive sotto terra, celata nelle fibre del legno, nei detriti animali e vegetali, in poche parole, dove ogni substrato la può ospitare e nutrire. Questa pianta si chiama botanicamente , micelio, e la stagione di crescita del frutto, cioè del fungo sviluppatosi da esso varia a seconda della specie. Il micelio è formato da numerosissimi e sottilissimi filamenti chiamati ife. Le ife sono intrecciate e ramificate formando un cuscino come bambagia che invade il substrato traendone nutrimento per

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

svilupparsi e accrescersi, e per formare, se le condizioni ambientali sono favorevoli, i cosiddetti corpi fruttiferi o carpofori, comunemente chiamati funghi. Questi sono provvisti di organi di riproduzione o semi, chiamate spore, che, quando il carpoforo è giunto a maturazione, vengono espulse e, trasportate dal vento, da animali o dall'acqua, si disperdono e, se ritrovano condizioni ambientali favorevoli, danno vita ad un nuovo micelio e quindi a nuovi funghi. Il micelio fungino dunque, è una pianta, e appartiene perciò al regno vegetale, ma è l'unica priva di clorofilla, la sostanza che consente alle piante superiori di trasformare, sotto l'effetto della luce solare, la materia inorganica in sostanza organica. Non potendo effettuare tale processo, noto come fotosintesi clorofilliana, i funghi devono necessariamente trovare, per nutrirsi, sostanze organiche.

Una nuova teoria ci dà una versione differente.

Prima degli anni sessanta, il fungo era considerato un vegetale. In seguito vennero scoperti molti punti in comune tra questo ed il mondo animale. Nell'attualità è risaputo che il fungo non ha foglie, né radice, né fiore, né clorofilla. Non si tratta di un vegetale e senza dubbio nemmeno di un animale.

Il fungo appartiene a un gruppo specifico, quello dei...funghi. I funghi vengono classificati in tre famiglie indipendenti:

I parassiti (come alcune muffe) che si sviluppano a danno di organismi vegetali viventi.

I simbiotici (come il tartufo), i quali vivono in simbiosi, e coabitano associandosi ad una pianta.

I saprofiti (o saprobi), gruppo al quale appartiene il classico fungo (es.: lo champignon).

Mentre i vegetali utilizzano la fotosintesi per assimilare l'energia del sole, i funghi, come gli animali, si sviluppano utilizzando le materie organiche.

Il fungo estrae gli alimenti nutritivi, come l'acqua e l'energia necessarie per la propria crescita, attraverso il micelio (un supporto vegetale decomposto). Si tratta di una rete di filamenti molto fini, che esplora senza sosta il suolo e permette l'assimilazione di queste sostanze.

Il fungo è formato da una parte sotterranea (il micelio), che cresce e si ramifica nel corso della propria esistenza, e una parte esterna (il carpoforo).

Un unico micelio dà origine ad una moltitudine di carpofori, conosciuti come "funghi".

## I TARTUFI

Gli antichi credevano che il tartufo fosse figlio del fulmine, i greci ed i romani lo consideravano un potente afrodisiaco, Gioacchino Rossini lo definì addirittura “il Mozart dei funghi” e Anthelme Brillat-Savarin, magnifica espressione, “il diamante della cucina”.

In realtà il tartufo (dal latino “tuber”, escrescenza, protuberanza) non è altro che un fungo sotterraneo a forma di tubero, che solitamente si sviluppa nelle vicinanze di alcune piante come la quercia ed il pioppo. Attenzione però a non chiamarlo “tubero”, poiché è un errore altrettanto scientifico; infatti il tartufo essendo un fungo ipogeo (cioè sotterraneo), ma certamente fungo è, mentre tuberi sono le patate, tutta altra famiglia vegetale. Il frutto è costituito da una massa carnosa interna, detta “gleba”, di colore variabile dal bianco al nero, dal rosa al marrone è percorsa da venature più o meno ampie e ramificate che delimitano degli alveoli in cui sono immerse delle grosse cellule (gli “aschi”) contenenti le “spore”. La gleba è rivestita da una sorta di corteccia chiamata “peridio”, il quale può essere liscio o sculturato e di colore variabile dal chiaro allo scuro. È composto da un’alta percentuale di acqua e da sali minerali assorbiti dal terreno mediante l’apparato radicale dell’albero con il quale vive in simbiosi, poiché il tartufo essendo privo di clorofilla, non può formare da sé la sostanza organica.

Le caratteristiche morfologiche del peridio, della gleba, degli aschi e delle spore, sommati alla dimensione ed alle caratteristiche organolettiche permettono l’identificazione delle specie di tartufo.

In ordine decrescente di pregio elenchiamo le cinque specie più diffuse: Tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico). Noto anche come tartufo d’Alba (ma è giusto ricordare che, oltre che nelle Langhe, si trova in altre zone come il pesarese, il senese, il basso mantovano, nel Molise ecc.). Ha un profumo molto intenso, acuto e penetrante. È caratterizzato da scorza liscia color ocra chiaro e polpa dal cremisi al nocciola con venature chiare e fini. Viene usato con parsimonia esclusivamente nei piatti in cui è prevista l’aggiunta a crudo, dato che la cottura ne mortifica l’aroma.

Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vittadini). Noto anche come tartufo di Norcia o di Spoleto, presenta scorza e polpa nero brunastre. Di profumo e sapore di media intensità (che conserva bene anche in cottura).

Tartufo marzuolo o Bianchetto (*Tuber albidum* Pico o *Tuber Borchii*). E’ un tartufo bianco meno profumato del “magnatum Pico”, e la sua quotazione è all’incirca pari al nero di Norcia.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Tartufo d'estate o Scorzone (*Tuber aestivum* Vittadini). Debolmente profumato, ha scorza nera molto verrucosa e polpa da giallastra a bronzea. È apprezzato in cucina solo per la preparazione di guarnizioni ad effetto.

Tartufo nero ordinario o di Bagnoli (*Tuber mesentiricum* Vittadini). È debolmente profumato e perciò di scarso pregio. Uso in cucina, prettamente scenografico.

Il glossario del tartufo:

Apici radicali: parte terminale della radice di una pianta

Asco: involucro a sacco contenente le spore

Fungo epigeo: che sviluppa il corpo fruttifero al di sopra del terreno

Fungo ipogeo: che sviluppa il suo intero ciclo vitale sotto terra

Gleba: polpa interna carnosa e compatta

Ifa: filamento composto da cellule fungine

Micelio: l'insieme delle ife che compongono il complesso vegetativo dei funghi

Micorriza: complesso formato dall'unione delle ife con la radice della pianta

Peridio: buccia esterna con funzioni protettive verso batteri e funghi

Simbiosi: associazione tra individui di specie diverse che vivono in stretta relazione con reciproco vantaggio

Spora: cellula germinale

Sporocarpo: il frutto, ovvero il tartufo propriamente detto