

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Funghi, impara a conoscerli e a cucinarli

Michele Mancino · Saturday, December 19th, 2020

“**Funghi**” di **Linda Louis**, pubblicato da **Nomos Edizioni**, non dovrebbe mancare nella libreria di un vero fungiatt – termine dialettale con cui si indica il cercatore di funghi esperto – e nemmeno in quella di un **gourmet**. L’autrice ha concepito questo libro con una visione circolare, cercando di dare al lettore tutte le informazioni necessarie relative alla conoscenza, alla raccolta e anche alla cucina dei funghi.

Si parte da **che cosa è un fungo**, come si riproduce e come lo si identifica. A questo proposito il consiglio numero uno è **imparare a identificare subito i funghi tossici o mortali**, come l’**amanita phalloides**, e i sosia dei commestibili. Come fare? I micologi, si spiega nel libro, consigliano di staccare l’intero gambo dal suolo in modo da poter osservare il fungo per intero ed evitare gravi confusioni. Conoscere le varie specie e non confonderle con altre è dunque fondamentale. Il libro propone schede riassuntive con **foto per aiutare il lettore a identificare le specie** di appartenenza (Boleti, porcini, russule, amanite, cantarellacee...) e accanto ad ogni scheda inserisce un utilissimo box “**Da non confondere con...**” .

Forse non tutti sanno che le specie di funghi che possono essere consumate sono circa un **centinaio**, anche se in natura ne esistono oltre un **milione**: funghi innocui, tossici e talvolta anche mortali. Un universo straordinario che si arricchisce ulteriormente nel momento in cui quelli commestibili entrano in cucina. Come giustamente osserva nella sua prefazione, **Jean Manuel Martin**, presidente della società micologica della Val de Cher nella regione centrale della Francia, **le ricette di Linda Louis consentono anche ai funghi più trascurati di essere cucinati e apprezzati da tutti**.

L’autrice spiega come pulirli, conservarli e soprattutto cucinarli. Il libro contiene **40 ricette**, comprese quelle con i **tartufi**. Piatti per l’autunno inverno e per la primavera estate: biscotti salati alle finferle e grano saraceno, pizzette con mazze di tamburo, tagliatelle fresche ai porcini, risotto ai porri e tartufo nero, vellutata ai pleurotus e castagne, solo per fare alcuni esempi. Insomma, un libro bello da sfogliare e anche da gustare.

Linda Louis

Funghi

Nomos Edizioni

19,90 euro

This entry was posted on Saturday, December 19th, 2020 at 6:28 am and is filed under [Cultura](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.