

6. Le schede delle specie fungine di Progetto



*Nome scientifico****Boletus edulis*** (Bull) 1791.*Nome comune*

Italia: porcino.

Francia: cèpe o cèpe de Bordeaux.

Piemonte: bòlè, bòlè de freid, bòlè d'òtògn.

Liguria: funzo da freggiu, funzo de castagne, spadun, patalan (se ormai maturo e di grosse dimensioni), patlin (se maturo ma di dimensioni contenute).

*Descrizione***CORPO FRUTTIFERO**

Un occhio esperto lo distingue facilmente dagli altri porcini per la cuticola liscia e lucida di colore bruno chiaro, vischiosa con tempo umido e che si stacca con facilità dalla carne sottostante, e per una sottile riga bianca che circonda il bordo del cappello.

Cappello: 5-30 cm, carnoso e sodo, inizialmente emisferico, poi convesso, alla fine anche depresso e rialzato leggermente a coppa; di colore bruno chiaro anche con sfumature giallognole, ma variabile dal bianco (se cresciuto coperto dalle foglie) sino al bruno scuro, tipicamente più chiaro al margine; la superficie è solitamente irregolare, rugosa, raramente liscia, la cuticola, viscosa con tempo umido, mai vellutata. Con tempo asciutto e ventoso il cappello può rompersi radialmente e talora anche trasversalmente, assumendo aspetti curiosi ed insoliti.

Gambo: 6-20 cm × 4-8 (10) cm, grosso, pieno e sodo, prima ovoidale e panciuto poi cilindrico, spesso con la base ingrossata, biancastro o sfumato al nocciola, tende ad assottigliarsi all'apice. Il piede è ricoperto da un fine reticolo bianco in rilievo, talora ben evidente.

Carne: bianca ed immutabile al tatto e al taglio, appena sfumata di marroncino talora rosato sotto la cuticola, si presenta soda e carnosa nei soggetti freschi e giovani, crescendo sempre più morbida e cedevole, anche fibrosa negli esemplari adulti, soprattutto nel gambo.

Imenio: i tubuli lunghi, semplici, quasi liberi, si separano facilmente dal cappello; all'inizio bianchi tendono poi al giallo che vira al verde a completa maturazione delle spore. I pori, in principio chiusi e fini, bianchi o bianco-grigi, tendono gradualmente al giallo virando al verde a maturità.

*Boletus edulis tipici*

Spore: fusiformi, bruno oliva, bruno-olivastro in massa e di dimensioni 14-19 x 4,5-6,5 µm. Queste, frequentemente sotto esemplari adulti, colorano di bruno sporco il gambo del fungo stesso, foglie ed erbe sottostanti, talora anche parte dello stesso cappello, sospinte verso l'alto da correnti d'aria ascensionali che poi le lasciano cadere.

Profumo: *Boletus edulis* emana un profumo intenso e fungino, gradevolissimo; sapore analogo, dolciastro, che ricorda vagamente la nocciola. È il porcino più versatile in cucina, considerato un ottimo commestibile anche crudo.

(da giovane), in insalata, tuttavia non è da tutti tollerato. Se cotto in acqua e aceto diventa di colore giallastro. Il suo aroma si esalta con l'essiccazione.



Boletus edulis caratteristici

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: è una specie che preferisce ambienti freschi, pur non sopportando i ristagni d'acqua. Su versanti solatii e pendii ripidi ed asciutti fruttifica purché vengano a crearsi condizioni che permettano lo sviluppo del fungo con un periodo sufficiente di disponibilità idrica.

La reazione del substrato deve essere necessariamente acida, almeno nello strato superficiale, più raramente si trova su suoli neutri o basici, dove comunque la decomposizione della materia organica abbia portato la reazione vicino alla neutralità. *B. edulis* soffre l'accumulo eccessivo di materia organica indecomposta al suolo.

Non sono segnalate particolari esigenze per ciò che concerne la tessitura del suolo.

Distribuzione: *Boletus edulis* risulta ampiamente distribuito nelle foreste temperate dell'emisfero nord, in particolare in tutta l'Europa, l'Asia ed il Nord America; non si trova invece naturalmente nell'emisfero australe, anche se è stato introdotto in Africa meridionale, Australia e Nuova Zelanda. La specie possiede comunque una buona tolleranza al freddo, tant'è che può essere reperito fino alle prime gelate, ed esiste una forma "*arctica*" che si spinge sino nella tundra polare. Amando il fresco cresce di preferenza nei boschi montani nel sud Italia, anche fin quasi in pianura al nord, preferendo la stagione autunnale inoltrata a basse quote in meridione, e crescendo invece anche a fine estate in quota e in area subalpina ed alpina.

In Piemonte si trova normalmente dai 300 m s.l.m. sino al limite del bosco, ossia anche sino a 2.000 metri circa. Oltre questa quota sono segnalati casi di ritrovamenti in pascoli alpini, probabilmente legati alla presenza di alcuni arbusti simbiotici.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo ectomicorrizico simbiote diffuso nei boschi di latifoglie e conifere: nei nostri climi è più frequente nei popolamenti montani e di alta collina, sotto conifere (abete rosso e pino silvestre, ma anche sotto l'abete bianco) e latifoglie (nelle faggete e nei querceti e castagneti freschi). Si può anche ritrovare nei betuleti, soprattutto montani, e talora sotto tiglio e nocciolo.

Si riporta di seguito un elenco degli ambienti di crescita interessati:

- peccete;
- abetine;
- pinete di pino silvestre;
- faggete;
- castagneti;
- querceti di rovere;
- querceti di roverella;
- boscaglie pioniere d'invasione (betuleto montano, e corileto d'invasione).



Boschi misti di latifoglie e faggeta



Boschi di conifere e boscaglie pioniere di invasione

FRUTTIFICAZIONE

Questo porcino compare in Piemonte nelle valate alpine già dalla seconda metà di giugno, tuttavia il periodo ottimale per la raccolta coincide con la fine dell'estate e si protrae nella stagione autunnale; per poter fruttificare infatti, oltre a piogge sufficienti ad inumidire il terreno anche in profondità, necessita di un abbassamento



repentino delle temperature del suolo, condizione che si può verificare solamente dopo un periodo di temperature sufficientemente elevate. Questa coincidenza può verificarsi anche in occasione di grandinate estive.

L'assenza di precipitazioni sufficienti ne impedisce la fruttificazione, ma anche le piogge prolungate con umidità del suolo elevata per setti-

mane, rischiano di impedirne o comunque limitarne la crescita. Nelle situazioni tipiche ad una precipitazione sufficiente (almeno 30 millimetri, meglio forse 50-60 soprattutto se il bosco è chiuso) susseguente ad un periodo di siccità che ha permesso al terreno di asciugarsi bene e riscaldarsi, fa seguito una "uscita" di porcini che inizia 12-15 giorni dopo l'evento piovoso, a seconda delle temperature e dell'esposizione.

CURIOSITÀ

Un vecchio studio cecoslovacco degli anni '50 diceva che quando c'è la peronospora (un fungo parassita che attacca la vite) ci sono funghi nel bosco, e più o meno la stessa considerazione viene formulata anche in Piemonte; sicuramente la peronospora della vite necessita di umidità e di un minimo di calore, per cui una certa corrispondenza ci può essere.

Nello stesso studio veniva indicato un ciclo di fruttificazione del porcino pari ad un mese;

l'autore infatti aveva notato che ricomparivano i funghi nello stesso identico punto un mese dopo la prima uscita, a patto che ovviamente le condizioni climatiche fossero perfettamente favorevoli.

B. edulis presenta numerosi adattamenti ecologici che determinano una grande variabilità morfocromatica, peculiarità che ha portato taluni autori ad attribuire nomi di varietà e specie a sé stanti: è il caso di *Boletus personii* Bon, interamente bianco sotto latifoglie, o di *Boletus citrinus* Venturi, di colore giallino anch'esso segnalato sotto latifoglie in Piemonte.

Si rammenta inoltre che con tempo asciutto e ventoso il cappello di *Boletus edulis* può rompersi radialmente, talora anche trasversalmente, facendogli assumere aspetti curiosi, sicuramente insoliti.

È segnalata infine la presenza di *B. edulis* a quote superiori rispetto al limite della vegetazione arborea, anche fino a 2.500 m s.l.m., laddove cresce in simbiosi con l'uva ursina.



Boletus edulis, particolari: il porcino presenta il cappello tagliato radialmente dal vento.

Il Boletto presenta un cromatismo particolare, bronzato, che lo rende per colorazione simile a *B. aereus*



B. edulis in alta quota in simbiosi con l'uva ursina

Le ricette

Anello di riso con funghi porcini

(*Boletus edulis*)



Ricetta proposta da G. Moretto, mico-gastronomo dell'Associazione Micologica Piemontese

Dosi per 6 persone

Ingredienti:

- 400 gr riso vialone nano;
- 600 gr funghi porcini già puliti;
- 120 gr pancetta dolce a dadini;
- 1 uovo;
- parmigiano reggiano;
- burro;
- olio extravergine d'oliva;
- brodo;
- vino bianco;
- scalogno;
- cipolla;
- sedano;
- carota;
- prezzemolo;
- dragoncello;
- sale e pepe.

Esecuzione:

- 1** Preparazione funghi:
pulire, lavare e tagliare a fettine i funghi.
Affettare sottilmente lo scalogno e soffriggerlo in poco olio insieme ai dadini di pancetta.
Aggiungere i funghi e, una volta persa tutta la



loro acqua di vegetazione, portarli a cottura con un po' di brodo.

Alla fine salare, pepare, cospargere di prezzemolo e dragoncello tritati.

2 Preparazione riso:

preparare un trito di cipolla, sedano, carota e farlo rosolare in una casseruola con un po' di burro. Versare il riso, tostarlo brevemente, bagnare con il vino bianco e, quando questo sarà evaporato, portare a cottura aggiungendo man mano qualche mestolo di brodo bollente.

3 Preparazione piatto:

togliere il riso ancora "al dente", mantecare con burro e parmigiano grattugiato, incorporare l'uovo, accomodarlo in uno stampo ad anello, imburrate, premendo bene con un cucchiaio per non lasciare spazi vuoti.

Mettere a riposare al caldo per una decina di minuti, quindi sformare in un piatto da portata e riempire il foro centrale con l'ingrediente ben caldo. Servire.

Le ricette

Torta salata con funghi porcini ed erbe aromatiche

(*Boletus edulis*)

Ricetta proposta da A. Simon

Dosi per 6 persone

Ingredienti:

- 280 g di pasta sfoglia o brisè;
- 5 scalogni;
- 3 cucchiaini da tavola d'olio d'oliva;
- 175 g di funghi porcini secchi (*Boletus edulis*);
- 175 g di funghi champignons;
- sale;
- pepe nero;
- 2 tuorli d'uovo;
- 60 cl di panna;
- 1 cucchiaio da tavola di erba cipollina;
- 1 cucchiaio da tavola di dragoncello;
- 2 cucchiaini da tavola di salsa di soia con funghi;
- 1 teglia di circa 23 cm di diametro

Esecuzione:

- 1** Preparazione funghi:
immergere i funghi secchi in un brodo di pollo sgrassato caldo, preferibilmente con acqua, per 20 minuti prima di iniziare la cottura.
- 2** Preparazione piatto:
preriscaldare il forno a 180°C.
Riempire il fondo della teglia con carta da forno e burro, quindi ricoprire la teglia con la pasta sfoglia o brisè e lasciare riposare a tem-

peratura ambiente. Far rosolare lo scalogno, sbucciato e tritato finemente, fino a renderlo tenero.

Aggiungere i funghi sgocciolati ed i funghi champignons tagliati.

Aggiungere quindi sale e pepe e cuocere per 10 minuti, mescolando spesso.

Togliere dal fuoco l'intingolo di funghi e lasciare raffreddare leggermente.

In una ciotola, sbattere i tuorli con la panna e aggiungere l'erba cipollina tritata, il dragoncello e la salsa di soia con funghi.

Aggiungere il composto di funghi, mescolare bene, poi versare il tutto nello stampo.

Cuocere in forno già caldo (180°C) per circa 35 minuti. Togliere dalla teglia e servire subito.

Questa torta salata ai funghi, finemente aromatizzata con dragoncello ed erba cipollina, ha una consistenza deliziosamente cremosa. È perfetta per un pranzo vegetariano.

Va servita calda con un'insalata verde o di pomodori.

È possibile sostituire la salsa di soia con funghi con salsa di ostriche.

*Nome scientifico****Boletus aestivalis*** (Paulet) Fr. 1838.*Nome comune*

Italia: porcino estivo, porcino reticolato.

Francia: cèpe d'été ou cèpe réticulé.

Piemonte: bòlè d'istà, bòlè 'd castagna.

Liguria: funzo d'l annó, funzo d'l annà.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Il porcino estivo si distingue facilmente dagli altri porcini per il cappello meno rugoso e per la cuticola opaca, finemente vellutata, che tende a screpolarsi facilmente per effetto del vento o della siccità; si rammenta il caratteristico reticolo sul gambo, netto, di norma più evidente che nel *Boletus edulis*, in alcuni casi in grande evidenza anche ad occhio nudo.

Cappello: 5-25 cm, carnoso, dapprima tondeggiante col margine che aderisce al gambo, poi emisferico, convesso, difficilmente del tutto disteso; colore marroncino chiaro, nocciola, a volte bruno grigio, giallastro ed anche biancastro, senza tracce rosate sulla cuticola che, finemente vellutata e mai vischiosa, con tempo asciutto e specialmente al margine, essicca facilmente e forma venature e areole che lasciano intravedere il colore più chiaro della carne sottostante.

Gambo: 8-15 cm x 3-5 cm, robusto, dapprima rigonfio poi slanciato, a volte incurvato, dello stesso colore del cappello o più chiaro, rivestito di maglie che formano un reticolo in rilievo, spesso esteso fino al piede; questo spesso si presenta radicante.

Carne: bianca ed immutabile al tatto e al taglio, giallognola presso i tubuli, si presenta carnosa nei soggetti freschi e giovani, via via sempre più molle e cedevole negli esemplari maturi.

Imenio: i tubuli, lunghi e sottili, spesso più corti vicino al gambo, si separano facilmente dal cappello; inizialmente bianchi, tendono poi al giallo che vira al verde a completa maturazione delle spore.

I pori, in principio chiusi e fini, bianchi o biancogrigi, tendono anch'essi al giallo virando poi al verde a maturità; a volte rosei ai bordi del cappello, si presentano immutabili al tocco.



Boletus aestivalis tipici; si possono osservare sul cappello le screpolature conseguenti l'effetto del vento

Spore: colorazione bruno oliva scuro, bruno-olivastre in massa, fusiformi e di dimensioni $16 \times 4,5-5 \mu\text{m}$; frequentemente, sotto esemplari adulti, queste colorano di bruno sporco il gambo del fungo stesso, foglie ed erbe sottostanti.

Profumo: *B. aestivalis* emana un profumo intenso e fungino, gradevolissimo; sapore analogo, dolciastro, ottimo. Tra le varie specie di porcini questa è comunemente ritenuta quella dalle migliori qualità, eccellente cotto, ma anche crudo in insalata, purtroppo però spesso invaso da larve che ne pregiudicano la commestibilità, soprattutto nelle stagioni più calde.



Boletus aestivalis tipico

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: è una specie che preferisce ambienti caldi, quindi più facilmente rinvenibile su versanti solatii e pendii ripidi e asciutti, purché vengano a crearsi condizioni che permettano lo sviluppo del fungo con un periodo sufficiente di disponibilità idrica.

La reazione del substrato deve essere da neutra ad acida, almeno nello strato superficiale: sono infatti rari i ritrovamenti su suoli basici, dove comunque la decomposizione della materia organica abbia portato la reazione vicino alla neutralità. *B. aestivalis*, come molti altri porcini, soffre l'accumulo eccessivo di materia organica indecomposta al suolo.

Non sono segnalate particolari esigenze per ciò che concerne la tessitura del suolo.

Distribuzione: *B. aestivalis* risulta ampiamente distribuito nelle foreste temperate dell'emisfero nord, in particolare in tutta l'Europa, l'Asia ed il Nord America.

La specie è abbastanza termofila, per cui non tollera le gelate, e può essere reperita dalla tarda primavera fino ai primi freddi autunnali, che ne arrestano la fruttificazione. Amando il caldo e l'asciutto, cresce di preferenza nei boschi collinari e montani nel sud Italia, anche in pianura al nord, preferendo la stagione estiva-autunnale a basse



Betuleto produttore di *Boletus aestivalis*



Castagneto produttore di B. aestivalis

quote in meridione, e crescendo invece a tarda primavera-estate in altitudine nelle regioni alpine. Si trova normalmente dai 200 sino ai 1.000 m s.l.m., tuttavia in Piemonte sono segnalati ritrovamenti fino ai 1.600 m di quota nelle estati calde sotto nocciolo e betulla, e fino ai 2.200 m negli arbusteti alpini.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo ectomicorrizico simbiote diffuso nei boschi di latifoglie e conifere: nei nostri climi è più frequente nei popolamenti basso montani e collinari, sotto latifoglie (soprattutto querceti e castagneti, ma anche faggete) e conifere (abete rosso, pino silvestre). Si può anche ritrovare nei betuleti, soprattutto montani, e talora sotto tiglio e nocciolo.

Si riporta di seguito un elenco degli ambienti di crescita interessati:

- castagneti;
- querceti di rovere;
- querceti di roverella;
- faggete;
- boscaglie pioniere d'invasione (betuleto montano, boscaglie e corileto d'invasione);
- peccete;
- pinete.

FRUTTIFICAZIONE

Questo porcino compare in Piemonte in collina già nel mese di maggio, mentre nelle vallate alpine è più comune dal mese di giugno, tuttavia il periodo ottimale per la raccolta coincide con la piena estate, nei mesi di luglio ed agosto, ed il primo autunno (settembre).

La raccolta può altresì protrarsi fino a tutto ottobre ed eccezionalmente novembre, purché persistano le opportune condizioni climatiche. Sulla base di studi approfonditi condotti da ricercatori francesi sui porcini (AA.VV. *Les Cahiers du cèpe*), per il micelio dei boleti estivi (*B. aestivalis* e *B. aereus*) può essere importante il forte abbassamento della temperatura durante l'inverno, ossia parecchi mesi prima che le piogge primaverili o estive inducano la fruttificazione.



Raro caso di *B. aestivalis* in gran parte sano

È stato altresì osservato che una buona raccolta è favorita da condizioni climatiche favorevoli (somme termiche elevate e buona umidità del suolo) dell'anno precedente.



B. aestivalis tipici: si noti la marcata differenza cromatica del cappello



CURIOSITÀ

Coincidendo con la stagione calda il periodo ottimale di fruttificazione, questo fungo è purtroppo il meno serbevole e frequentemente si osserva la presenza di numerose larve al suo interno.

Il suo gusto è gradevolissimo anche per la presenza dello zucchero mannitolo, pertanto è il più adatto a tutte quelle preparazioni che richiedono forte carica aromatica: essiccaimento, insalate crude in compagnia di altri ingredienti (sedano, carne cruda, formaggio, persino tartufi, ecc.), intingoli vari con carni, pesci, uova. Trifolato risulta meno viscido di *B. edulis* e *B. pinophilus*.

B. aestivalis presenta numerosi adattamenti ecologici che portano ad una grande variabilità morfocromatica, complice la grande adattabilità a diverse tipologie di habitat e substrato: sono infatti rinvenibili esemplari con cappello di colore marrone molto caldo, intenso, uniforme,

assai frequenti in estate soprattutto nei betuleti tra l'erba o nelle radure erbose dei boschi montani di abete rosso e misti; parimenti vi sono esemplari di colore bruno-grigiastro, più diffusi nei boschi sassosi, sotto latifoglie ed in ambiente abbastanza asciutto, comunque sempre in posizioni esposte al sole. Naturalmente sono reperibili varie forme intermedie, che in alcuni casi possono renderne difficile la distinzione da *Boletus aereus*. Anche il gambo talora è più slanciato del solito e anche da giovane non si presenta rigonfio, ma quasi cilindrico; a seconda delle zone pare infatti che siano diffuse forme di minori dimensioni e più slanciate.

Come per *B. edulis*, sono segnalati in Piemonte ritrovamenti di questo fungo fino ai 2.200 m di quota simbiosi con l'uva ursina.

Le ricette

Risotto ai funghi porcini con contorno di gallinacci

(*Boletus aestivalis* e *Cantharellus cibarius*)



Ricetta proposta da M. Orso Giacone

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 320 gr riso;
- 400 gr funghi porcini;
- 400 gr funghi gallinacci;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 cipolla;
- 2 cucchiari rasi di prezzemolo tritato;
- 4 cucchiari d'olio d'oliva;
- 50 gr parmigiano;
- 1 lt brodo vegetale;
- sale grosso quanto basta.

Esecuzione:

1 Preparazione funghi:

pulire i funghi con un coltellino, raschiando il gambo, quindi passarli velocemente sotto l'acqua corrente con una spugna non abrasiva; tagliarli infine a fette non troppo spesse. Versare in una padella l'olio, l'aglio, i funghi tagliati e il sale grosso e accendere il fuoco a fiamma molto bassa; lasciare cuocere per 10-12 minuti, in modo da far loro espellere gradualmente l'acqua. Ricordarsi di mescolare sovente il contenuto della padella per evitare che la pietanza aderisca al metallo, e

all'occorrenza aggiungere qualche cucchiaino di brodo se risultassero troppo asciutti all'assaggio.

2 Preparazione gallinacci:

pulire i gallinacci con un coltellino, tagliando la porzione terminale del gambo, quindi lasciarli per qualche minuto in acqua fredda, in modo da far decantare i residui di terra presenti; successivamente lavarli sotto l'acqua e tagliarli a pezzetti.

Versare in una padella l'olio, ½ cipolla tagliata fine, i gallinacci tagliati e il sale grosso e accendere il fuoco a fiamma molto bassa; lasciare cuocere per 8-10 minuti, in modo da far loro espellere gradualmente l'acqua. Per gli accorgimenti relativi alla cottura fare riferimento a quanto riportato in precedenza per i porcini.

3 Preparazione riso:

in un tegame versare due cucchiari d'olio d'oliva, quindi aggiungere ½ cipolla tagliata fine. Lasciare appassire la cipolla, quindi aggiungere il riso, lasciarlo tostare per un paio di minuti, infine aggiungere gradualmente il brodo vegetale.

A cottura ultimata aggiungere il parmigiano ed il prezzemolo.

4 Preparazione piatto:

dopo aver lasciato riposare il riso per qualche minuto, aggiungerci i porcini e guarnire il piatto con i gallinacci tenuti a parte, disponendoli intorno al riso. Aggiungere a piacere un po' di prezzemolo o una foglia di basilico/insalata per aggiungere colore al piatto.

Le ricette

Soufflè di porcini

(*Boletus aestivalis*)

Ricetta proposta da G. Moretto, mico-gastronomo dell'Associazione Micologica Piemontese

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 400 gr besciamella;
- 500 gr funghi porcini trifolati;
- 100 gr parmigiano grattugiato;
- 4 uova;
- panpesto;
- burro;
- noce moscata;
- prezzemolo;
- erba cipollina;
- sale e pepe.

Esecuzione:

- 1 Preparazione funghi:
tritare finemente (o frullare) i funghi trifolati (freddi o tiepidi, non caldi).

- 2 Preparazione piatto:
montare a neve ben ferma gli albumi d'uovo. In una capace scodella unire la besciamella, i tuorli d'uovo, il parmigiano, i funghi tritati, sale, pepe, noce moscata, un trito finissimo di prezzemolo ed erba cipollina e, per ultimi, amalgamare delicatamente (per non farli smontare) gli albumi.

Il composto ottenuto va trasferito in uno stampo ben imburato e rivestito di panpesto oppure in singoli stampini (non superare i 2/3 della capacità degli stampi).

Cuocere in forno a bagnomaria.

Per questo tipo di preparazione il forno dovrà essere scaldato a 220 gradi e successivamente portato a 150/160 gradi per la cottura.

Il soufflè va servito nel recipiente di cottura appena tolto dal forno perché tende rapidamente a "sgonfiarsi".