

a caccia di... funghi

Dal risotto firmato Berton a Milano ai tagliolini di Da Caino in Maremma, dai piatti di Gorini a Bagno di Romagna fino alle tavolate del Parmense e delle Langhe: itinerario goloso tra i templi dove gustare i frutti del sottobosco.

di Antonio Bozzo

In attesa di partecipare ai fasti del fungo ipogeo (il tartufo), celebriamo i riti richiesti da Sua maestà il porcino, protagonista, con i profumati fratelli del bosco, delle tavole di fine estate e inizio autunno. Ci sono funghi dappertutto, in Italia, con anni propizi e altri meno. Dopo la relativa scarsità nelle raccolte del 2024, il 2025 si preannuncia da record. In alcune zone tanta è la febbre dei cercatori - quasi fossero a caccia di pepite d'oro nel Klondike - che si sono verificate addirittura delle risse: pugni e porcini, si potrebbe dire.

Episodi spiacevoli, ma non danno il quadro reale di una passione ben più quieta e ampiamente diffusa: quella micologica. Basta sedersi in trattoria, mettersi il tovagliolo e ordinare piatti con chiodini, ovoli, finferli e altre delizie del sottobosco per sentirsi parte di una grande famiglia golosa (più avanti alcuni indirizzi che ci hanno convinto).

Di miceti, lo sappiamo, si può anche morire. Succede ogni anno che qualcuno ne raccolga o mangi di velenosi, o li acquisti da un privato senza garanzia sulla edibilità, o li accetti in regalo da cercatori improvvisati. Mai farlo: i funghi provenienti da canali non certificati vanno sempre fatti controllare dai micologi Asl. Il servizio è efficiente,



istock

solo gli incauti (e stupidi) possono rischiare di mettere in tavola ciò che li può uccidere. Fatte queste mai inutili premesse, avvisiamo il vasto popolo dei fungaioli - un milione gli iscritti alle pagine tematiche su Facebook e Instagram - che è appena arrivato sugli scaffali un libro davvero utile, scritto con competenza e, non ultimo, rivoluzionario. Edito da Mondadori, ha un titolo eloquente: *I posti segreti dei funghi*, e un sottotitolo ancor più invitante, ossia «100 itinerari in tutta Italia per trovarli a colpo sicuro».

Tanta generosità - conoscete qualcuno più omeroso d'un cercatore di funghi? - si deve agli autori, il giornalista Maurizio Donelli e suo figlio Giacomo. Hanno deciso di buttare alle ortiche la riservatezza, le gelosie tipiche dei segugi, e condividere la conoscenza delle fungaie. Dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, dalle pregiate zone di Liguria, Emilia Romagna e Toscana, fino al remoto Molise, non c'è zona boscosa che i Donelli non abbiano passato al setaccio per raccontarne la varietà micologica e rivelarne i «giacimenti». La prefazione di un libro pratico, che guida il lettore passo dopo passo fino ai tesori sperati, è affidata a un grande esperto: il giornalista Paolo Occhipinti, storico direttore di *Oggi*, uomo che vanta settant'anni di peregrinazioni boschive. Si metterà in cammino, pro-



mette, verso alcune fungaie indicate dai Donelli. «Se ne tornerò con il cesto vuoto, potrò prendermela soltanto con quell'insondabile mistero che chiamiamo benevolmente Madre Natura», conclude Occhipinti.

A parlar di funghi viene un certo appetito. Si può rinunciare a una tagliatella con i porcini? A un risotto ai funghi? A cappelle di porcini alla genovese e via elencando? Il fungo è versatile, conquista chef esigenti. Come lo stellato



NEL GAVI Lo chef Tommaso Arrigoni propone finferli e trota salmonata nei menu di Locanda La Raia (sopra), ristorante stella verde Michelin immerso nella natura.



IN ROMAGNA Lo chef Gianluca Gorini e sua moglie Sara: nel loro ristorante stellato da Gorini a San Piero in Bagno, spicca il risotto ai funghi e tabacco, latte di mandorla e nepetella.



A MILANO Lo chef stellato Andrea Berton, protagonista della scena gastronomica milanese e nazionale. Nel suo ristorante propone il fungo Portobello (a destra), dalla consistenza carnosa, con mirtilli fermentati e acetosella.



Andrea Berton, che ha scelto il Portobello (coltivato), dalla consistenza carnosa: in felice contrasto con acetosella, prezzemolo e mirtilli fermentati costituisce un piatto nei menu del ristorante Berton a Milano, luogo tra i più apprezzati sulla scena gastronomica di alto livello.

Lo chef Tommaso Arrigoni, fondatore di Innocenti Evasioni, ristorante fuso con la Terrazza della Triennale a Milano, propone alla Locanda la Raia di Gavi - stella verde Michelin, indirizzo d'oro immerso con armonia nella natura - una sua interpretazione micologica. Dal 22 settembre, in carta ci sarà trota salmonata di Mondovì, con crema di latteria, finferli e capperi. I funghi vengono saltati in olio profumato all'aglio, timo e maggiorana, e serviti con spicchi di cachi fre-

schi: un trionfo autunnale, accompagnato dai vini biodinamici La Raia, bianchi e rossi piemontesi.

Funghi pure in un tempio storico della ristorazione italiana, il due stelle Michelin Da Caino, a Montemerano, Maremma. Vi regnano Valeria Piccini, chef portentosa, con il figlio Andrea in sala (non mancherà di farvi visitare la cantina, una delle più importanti d'Italia). Ordinate tagliolini in brodo di milza di manzetta e porcini alla brace. Ispirato al ramen giapponese, il piatto è realizzato con ingredienti maremmani, a partire dal porcino locale che la famiglia Menichetti raccoglie abitualmente.

Per un risotto ai funghi e tabacco, latte di mandorla e nepetella, occorre spostarsi da Gorini a Bagno di Romagna (provincia di

Forlì-Cesena), località San Piero. Qui Gianluca Gorini e la moglie Sara, dal 2017, mandano avanti il loro ristorante lontano dai clamori delle metropoli, scelta coraggiosa che gli ha sorriso: l'insegna ha una meritissima stella Michelin.

Grande attenzione viene



In libreria il volume di Maurizio e Giacomo Donelli: I posti segreti dei funghi (Mondadori, 272 pagine, 22,90 euro). Una guida pratica per trovarli davvero.

posta non solo ai funghi, ma alle erbe, con pratiche di foraging illustrate da Gorini e altri chef durante il Festival del Recupero che si è tenuto in zona a fine agosto.

Nel nostro calepino (digitale), prezioso come le mappe di Maurizio e Giacomo Donelli, non mancano la Trattoria Marsupino 1901, a Briaglia, nelle Langhe Monregalesi. La stessa famiglia gestisce da generazioni l'insegna, che ha anche camere. Cantina fornitissima, con 800 etichette (Luca Marsupino può spiegarvele una per una), e cucina (con Davide e Matteo) che celebra l'orto, la campagna, la ricerca del prodotto indiscutibile. A fine settembre arrivano i funghi. Finiranno in risotti, tagliatelle, nel fritto, nelle insalate.

Tra le preziose capitali del fungo c'è Calizzano (Sv), estrema Liguria interna, al termine di un esteso faggeto. Qui la sosta è da Miramonti, hotel ristorante dove i porcini la fanno da padroni. Imbarazzo della scelta nel Parmense, a Borgotaro, Berceto, Bedonia. Quante trattorie al profumo di funghi, quante botteghe che li vendono, quanti esperti pronti a dare consigli.

Stavamo dimenticando: la Fiera del fungo di Borgotaro compie cinquant'anni e si svolgerà nei due ultimi weekend di settembre. Kermesse da non mancare. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA