Funghi e asparagi selvatici nei boschi di primavera

di Gambero nero

C'è un periodo dell'anno in cui l'orto non è produttivo, soprattutto in montagna, mentre il mondo selvatico ci offre tantissime prelibatezze. Che siate "uccel di bosco" o alla ricerca di cibarie su sentieri poco rintracciabili, una fantasiosa guida alle risorse meno note, selezionate dal nostro intransigente comitato gastronomico.



a Juan, uomo libero

Se avete la fortuna di passare qualche tempo in libertà, per scelta, o perché temporaneamente obbligati ad appartarvi dal consorzio civile, scoprirete quante gioie culinarie si possano trovare nei boschi e sul limitare dei campi, soprattutto in primavera, soprattutto se avete finito le vostre razioni kappa.

Siamo abituati, per cultura, a considerare i funghi un prodotto autunnale, tutt'al più estivo, ma non è così!

Fin da marzo, potete trovare morchelle (spungole, garibule) e loro familiari, da aprile i polipori, gli agarici e le lepiste (violette), da maggio i coprini e quasi un capitolo a sé lo fa l'agarico vellutato (fungo dell'olmo), che cresce solo d'inverno da novembre ad aprile.

Da abbinare, sul piatto o nella ricerca per boschi e pascoli, gli innumerevoli germogli che dalla tarda primavera possono essere consumati alla stregua del famoso turione. Piante erbacee, cespugli e rampicanti, tutti elevabili al rango di asparago selvatico: bruscone, levertìn, spirea… ben prima che dall'orto possiate sperare di raccogliere qualcosa. Ovviamente tutte le raccolte di erbe e funghi sono sottoposte a normative, patentini e balzelli, ma non è questa la nostra preoccupazione, rivolta piuttosto a non depredarli. In base alla rarità, alla quantità e alla popolarità ne lasceremo sempre una giusta parte perché si possano riprodurre.

I "funghi" sono i frutti del fungo vero e proprio, il micelio sotterraneo, che si sviluppa sotto le foglie morte o nel legno, vivo o morto. La maggior parte dei funghi ha un terreno d'elezione (calcareo, acido, sabbioso), una specie simbionte (larice: il suillo, abete: alcuni lattari, quercia: il leccino), un periodo dell'anno e delle necessità climatiche: la combinazione di questi elementi spiega la mitica ma veritie-

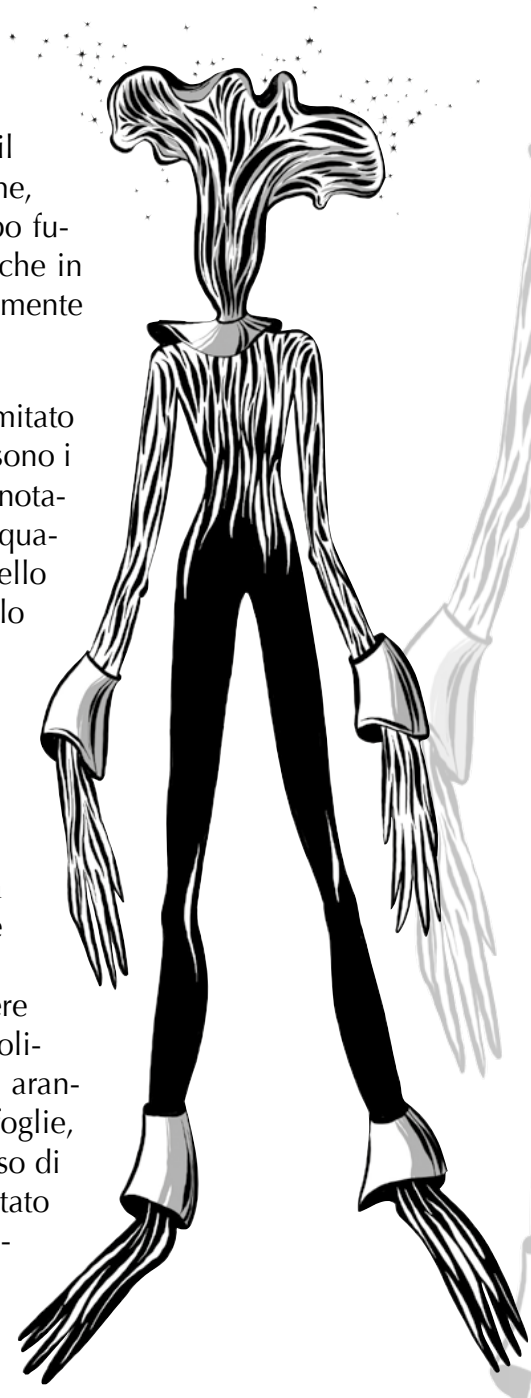


ra storia dei “posti” noti ai più appassionati fungaioli.

Chiunque però può trovare funghi anche vagolando a caso, e tempo, passione o necessità ci porteranno a distinguere un insieme indistinto di alberi in luoghi unici, carichi di indizi sulla possibilità di trovare dei funghi commestibili, anno dopo anno. E tanto per non sbagliare, cercate le zone non troppo assolate.

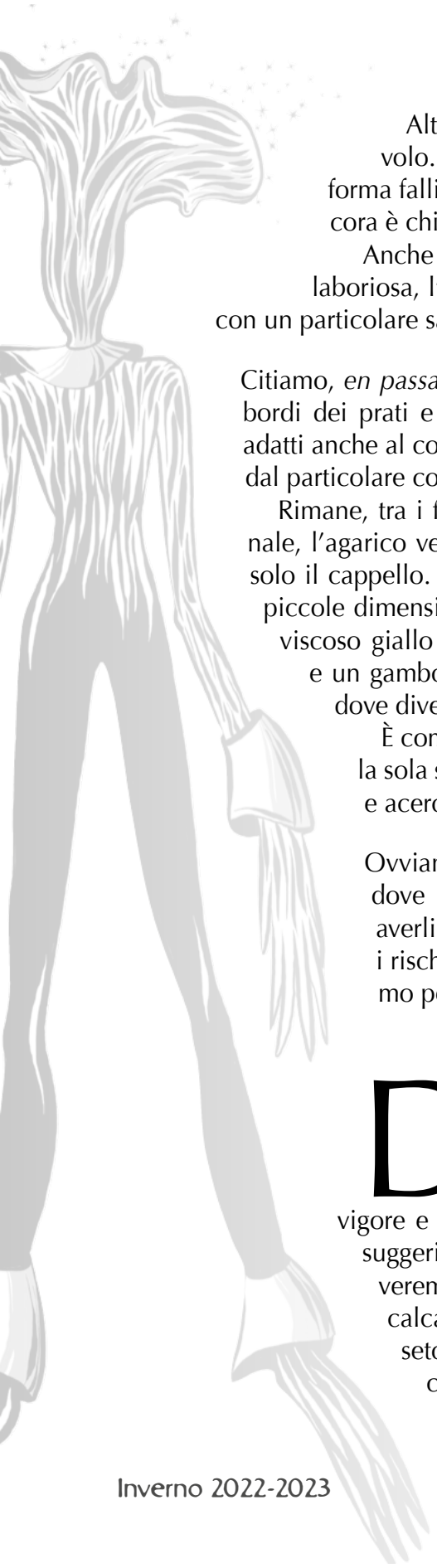
Cominciamo dalla morchella, fungo primaverile tra i più noti, ottimo da essiccare anche quando consumato subito perché migliora il sapore. Asciutto, redditizio, ama i terreni sabbiosi, ai bordi di torrenti e riacciuoli, nella boscaglia, ancora rada e poco coperta di foglie. Normalmente dà un paio di mandate dove appare in grandi quantità, scalari in altitudine: quando se ne trovano si può inseguirne la “pussà” lungo le valli, risalendo i fiumi in giorni successivi. Cercate le rive sabbiose, e anche le colate detritiche portate nei prati dalle prime piogge. Della morchella vera e propria ricordiamo sia l’*esculenta* (gialla) sia la *conica* (nera), oltre alla loro stretta parente *diosciotis viscosa*, dissimile nella forma, poco appariscente, ma rintracciabile negli stessi luoghi.

Da aprile potete trovare gli agarici, tra i quali il noto "champignon" e il prataiolo. Si trovano principalmente in pascoli e prati letamati, tra l'erba ancora bassa, e anche in orti e giardini. Tra i vari agarici ve ne sono di tossici, tra cui lo *xanthoderma*, che si riconosce per la base del gambo ingiallente allo sfregamento, e un odore fenolico e d'inchiostro. Il *bitorquis*, più precoce, ha le lamelle brune e un doppio anello rivolto verso l'alto, il campestris (prataiolo) ha lamelle rosate da giovane, poi brune, anello inconsistente e base del gambo fusiforme. Sono facili da vedere, come palle bianche in mezzo all'erba visibili anche da lontano, tipicamente nei pascoli di mucche e cavalli.



Funghi poco noti per il consumo, che il comitato scientifico di *Nunatak* ha deciso di desecretare, sono i polipori, funghi del legno che avrete senz'altro notato crescere sui tronchi degli alberi. Il poliporo squamoso, cosiddetto per il colore chiaro del cappello costellato da squame brune concentriche che lo rendono inconfondibile, è di grandi dimensioni, fino a quaranta centimetri di diametro. Da aprile cresce su piante vive, anche in frutteti e giardini, su latifoglie, ad esempio il noce. Diventa presto tenace e quindi poco edibile, ma preso giovane, sbollentato e tagliato a fette può essere cucinato con grande resa. Se l'odore da crudo ricorda il cetriolo, cotto ha un buon sapore di nocciola.

Ma il re delle tavole, ci sentiamo di condividere questo segreto purché lo manteniate tale, è il poliporo sulfureo: di colore da giallo zolfo fino ad arancione, cresce affastellato sui tronchi delle latifoglie, sia vive che morte, a partire da maggio. Anch'esso di grandi dimensioni, in gruppi, può essere sbollentato prima di essere saltato in padella, oppure impanato come una cotoletta. Asciutto e leggermente fibroso, ricorda in sapore e consistenza la carne bianca, di pollo o tacchino, mettendo alla prova i palati più ignari.



Altro fungo normalmente ignorato, è l'uovo del diavolo. Noto da "adulto" per l'odore sgradevole e per la forma fallica, può essere consumato da giovane quando ancora è chiuso a uovo.

Anche se la pulizia della volva mucillaginosa è un po' laboriosa, l'ovulo pulito può essere fritto o consumato crudo con un particolare sapore di ravanello.

Citiamo, *en passant,* i coprini, delicati ed effimeri, rintracciabili ai bordi dei prati e nella boscaglia, spesso gregari, poco serbevoli, adatti anche al consumo crudo, e la lepista (*Lepista nuda*), carnosa, dal particolare colore violetto e l'aroma gradevole.

Rimane, tra i funghi più atipici per il periodo di crescita invernale, l'agarico vellutato (*Flammulina velutipes*), di cui si consuma solo il cappello. Saporito, ma gommoso e inodore da crudo, è di piccole dimensioni (massimo cinque centimetri), con il cappello viscoso giallo dorato-bruno, sottile al limite della trasparenza, e un gambo da giallo a bruno-nerastro nella parte inferiore, dove diventa vellutato.

È comune e gregario, cresce su legno marcescente nella sola stagione invernale, in particolare su salice, pioppo e acero.

Ovviamente, tutto quello che abbiamo raccontato non dove assolutamente portarvi a mangiare funghi senza averli fatti esaminare a qualcuno davvero competente: i rischi possono essere anche mortali, e noi non vogliamo perdere i nostri affezionati lettori.

Dai funghi passiamo al regno vegetale, a germogli e "butti" precoci e carnosi. Ci interessiamo di quei germogli che originandosi da radici perenni e non da seme, crescono con buon vigore e si sviluppano precocemente. Anche qui il luogo suggerisce quali specie troveremo. Più sull'assolato troveremo l'asparago spinoso ("sparsina"), sull'asciutto e calcare il bruscone, sui fossi e i ristagni la tifa e l'equiseto, al freddo e umido l'asparago di monte (barba di capra, spirea). Altre specie sono ubiquitarie.

Per asparago selvatico si intendono localmente molti tipi diversi di pianta, questo perché ogni regione ha le sue, sia quelle mediterranee che quelle montane. La sparsina (*Asparagus acutifolius*) il levertìn (cime di luppolo), e il bruscone (*Ruscus aculeatus*), sono tutti giovani virgulti consumabili dopo bollitura. Molto amaro il bruscone, da raccogliere con riserbo perché se ne compromette la crescita: a differenza del luppolo, non ricaccia una seconda cima. Il luppolo, leggermente amaro, si presta anche a risotti e frittate e si può raccogliere senza tema. La sparsina può essere fatta alla brace, avvolta in qualche foglia un po' grossa e succulenta e coperta di cenere e braci per un quarto d'ora, oppure in carta d'alluminio, già condita con olio e sale.

Alla stregua del levertìn, e spesso intrecciati insieme nei cespugli, la vitalba (visrabia, ligabosc), capace di generare negli esemplari più vigorosi dei bei germogli carnosi e il tamaro, *Tamus* o *Dioscorea communis*, dalle belle bacche rosse a maturità. Potente pianta medicinale, ma urticante e tossica, se ne possono consumare i giovani getti ma senza eccedere. A scanso di equivoci, citiamo la *Bryonia dioica*, tossica e velenosa, sempre rampicante ma simile solo per le bacche rosse, facilmente riconoscibile per le foglie palmate, i peli e i viticci di cui è fornita.

Altri sono i germogli che si possono utilizzare, magari non da soli ma misti ad altri, anche in minestra, come i germogli di rovo, quando giovani e ben carnosi. Diventano però presto duri e astringenti. Meno usati ma molto più interessanti i germogli di sambuco, in particolare polloni e giovani getti laterali: carnosi, teneri e dal gusto delicato sono quanto di più simile alla consistenza dell'asparago coltivato. Se ne possono raccogliere anche di discrete dimensioni, fino a trenta centimetri di lunghezza a seconda del vigore.

Molto redditizi, saporiti e facili da trovare in quantità, sono i giovani getti di spirea (barba di capra, *Aruncus dioicus*) dal colore rosato, bianco nella parte ipogea, spuntano da fine marzo-aprile nei terreni umidi e sabbiosi, nello rive franose e poco stabili. Combattendo con caprioli e cervi, che ne vanno ghiotti, se ne trovano cespugli estesi, e in poco tempo se ne fanno dei gran mazzi anche



scegliendo i soli getti più teneri e carnosi, prima che sviluppino più di due-quattro foglie: poi diventano fibrosi e leggermente amari. Ottimi sbollentati e conditi, accompagnati da un uovo o da un po' di formaggio grattuggiato, sono una risorsa abbastanza produttiva, facile e veloce da reperire, e rinnovabile di anno in anno nello stesso luogo. È possibile anche conservarli in barattolo, sott'olio. A maturità, la pianta non è più commestibile.

Vagando da un versante all'altro capita di passare per zone umide, nei fondovalle. Qui, lungo fossi e canali, si può trovare la tifa (mazagatt), di cui si possono consumare non solo i giovani stoloni come asparagi, ma soprattutto la radice, da cui in epoca antica si ricavava la farina, con buona resa. Nei pressi, guardatevi in giro, perché potreste trovare l'equiseto. Precocemente emergono i fusti fertili, portatori di spore, che presi prima della loro schiusura possono essere sbollentati, fritti o messi nella frittata. La "pianta", che spunta successivamente, può essere seccata e polverizzata per arricchire le minestre con preziosi sali minerali.

Questi, i nostri segreti allo spuntare dei primi germogli. In piccoli e discreti focolari, sotto gli occhi vigili delle stelle, abbiamo consumato questi frugali pasti, decidendo fosse ora di passare il testimone della conoscenza alla meritoria comunità dei nostri lettori. Sappiatene fare buon uso, che la salute sia in voi!

Tutte le illustrazioni sono di Kamilla

MONTAGNE, COLLINE, BOSCHI, FORESTE...



SONO DA SEMPRE LUOGHI DI R-ESISTENZA E DI LOTTA PER LA LIBERTÀ, OLTRE CHE PER LA SOPRAVVIVENZA CASA DI CHI FUGGIVA DALL'OPPRESSIONE E/O CERCAVA MODI PER DISTRUGGERLA: DALLE/GLI SCHIAVE/I DELL'IMPERO ROMANO PASSANDO PER LE STREGHE PERSEGUITATE DAI PADRI E MARITI DESPOTICI (OLTRE CHE DAGLI INQUISITORI) FINO AI BRIGANTI DEL SUD COLONIZZATO DAI SAVOIA E ALLE/ PARTIGIANE CONTRO IL NAZI-FASCISMO. LUOGHI DI STILI DI VITA AUTOSUFFICIENTI E SOSTANZIALMENTE IN ARMONIA CON L'ESISTENTE NATURALE CHE HANNO RESISTITO PER SECOLI, FINO ALLA COLONIZZAZIONE E CONSEGUENTE DEVASTAZIONE DEL CAPITALISMO: DOVE PRIMA SORGEVANO ORTI E COMUNITÀ, FESTE, STELLE, FALÒ E LEGGENDE, DALLA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE IN POI SONO GIUNTI TRALICCI, ASFALTO, DIGHE, MINIERE, CAVE, INQUINAMENTO... E L'IMMANCABILE EMIGRAZIONE PER IL LAVORO, PERCHÉ NEL CAPITALISMO SENZA DENARO NON HAI DIRITTO A VIVERE E SENZA LA SCHIAVITÙ DEL SALARIATO NON HAI ACCESSO AL DENARO (ALMENO LEGALMENTE...). DI CONSEGUENZA QUESTI LUOGHI SI SVUOTANO: LA GENTE DELLE MONTAGNE E DELLE VALLI VA A RINFOLTIRE I RANGHI FEROCI DELLE ALIENATE IN CITTÀ A SGOBBARE A RITMI SERRATI, AVVELENARSI DI DIPENDENZE DA COSE INUTILI DA CONSUMARE E A MANGIARE CIBO DI PLASTICA. CHI RIMANE PERDE LA PROPRIA COMUNITÀ E LA CULTURA DI LOTTA, SOLIDARIETÀ E DI "FAR DA SÈ" VIENE SOSTITUITA CON LA TELEVISIONE. LA SOLA ALTERNATIVA CHE TUTT* PROPONGONO È IL TURISMO, PER FAR SOPRAVVIVERE LUOGHI MARGINALI ORMAI CORROTTI E COSTRETTI ALLA DIPENDENZA DAL CONSUMISMO: MA IL TURISMO È L'ENNESIMA FORMA DI CONSUMO, NON HA NULLA DI CULTURALE, DI ARRICCHENTE. FARE TRENTA FOTO CON LO SMARTPHONE ALLA MONTAGNA NON VUOL DIRE VIVERE LA MONTAGNA. LUNGI DAL MITIZZARE LA VITA DEI "TEMPI CHE FURONO", PERCHÉ SAPPIAMO CHE ESSA È STATA ANCHE CRUDA E AVVILENTE (PENSIAMO AD ESEMPIO ALL'INDIFFERENZA RIGUARDO ALLA SOFFERENZA ANIMALE O ALLA RIGIDA SEPARAZIONE DI RUOLI DI GENERE ED ETÀ) CI PROPONIAMO DI SALDARE LEGAMI NUOVI CON GLI AMBIENTI CHE VIVIAMO, CHE RISCOPRIAMO. NON PER RICALCARE CIÒ CHE È STATO, MA PER APPRENDERE CIÒ CHE CI ARRICCHISCE DEI VECCHI SAPERI E SAPER FARE E ATTUALIZZARLO, VIVERLO, SCAMBIARLO. IL SISTEMA TECNO-INDUSTRIALE HA CONDOTTO IL PARADISIACO PIANETA TERRA ALLA DEVASTAZIONE, I SOPRAFFINI EQUILIBRI PLANETARI SONO COMPROMESSI RADICALMENTE, FORSE IRREVERSIBILMENTE. CREDIAMO CHE L'UNICA SOLUZIONE PER TENTARE DI SOPRAVVIVERE A QUESTO INFERNO DI MACCHINE E VIRTUALITÀ CHE SI STA ORGANIZZANDO, SIA LA DISTRUZIONE DEL SISTEMA TECNICO NELLA SUA TOTALITÀ: NON C'È LIBERTÀ NÉ FELICITÀ POSSIBILE NEL CAPITALISMO, DENTRO AGLI STATI. PER FARLO DOBBIAMO PARTIRE DA NOI STESSX, RICREARCI IN PICCOLE COMUNITÀ, CONOSCERE I TERRITORI, SPERIMENTARE LA GIOIA DEL SELVAGGIO CHE CI HANNO ESTIRPATO GENERAZIONI DI CIVILTÀ TECNOLOGICA E CONSUMISTA



CON LA RABBIA DEL FUOCO, LA DETERMINAZIONE DELL'ACQUA LA POESIA DEL VENTO, LA FORZA DELLA TERRA, ATTACCARE QUESTO MONDO! NON ABBANDONIAMO I BOSCHI E LE MONTAGNE. FACCIAMOLI RIVIVERE DI NUOVA LINFA DI LOTTA!

