

Funghi: dove e quando – Porcini d'estate

Il nostro micologo, Raffaele Capano, mese dopo mese ci guida alla scoperta dei funghi tipici del periodo: ce ne svela caratteristiche, curiosità e consigli d'utilizzo per esaltarne magnificamente tutti i sapori.

Il fungo di questo mese è il *Boletus aestivalis* (Porcino d'estate)

Come riconoscere i porcini

CAPPELLO: può raggiungere il diametro di 25 cm. Sodo e carnoso, con colore variabile che va dal beige chiaro al nocciola, o al rosso mattone scuro;

IMENOFORO: (o parte fertile) a tubuli lunghi, inizialmente bianchi, poi giallognoli infine, a maturità raggiunta, si presentano di un verde scuro o olivastro;

GAMBO: robusto e panciuto, rivestito per il suo intero da un evidente reticolo biancastro– crema, sempre presente;

CARNE: bianca e immutabile con pronunciato e gradevole profumo.

Porcini: quando e dove cercarli

Il *Boletus aestivalis* (Porcino d'estate) cresce dalla tarda primavera fino all'autunno inoltrato, nei boschi caldi di latifoglie e conifere. È un fungo di qualità eccellenti, **il porcino più profumato del gruppo *edulis*** (ovvero a carne bianca immutabile).

Come mangiare i porcini

Il *Boletus aestivalis* (Porcino d'estate) è un fungo che può

essere consumato anche allo stato crudo, tagliato a fettine sottili con noci, rucola e scaglie di parmigiano con aggiunta di olio E.V.O., sale e pepe.

a cura di Vincenzo Russolillo