CALOCYBE GAMBOSA

LA SETA DE SAN JORGE

A círculos, en los prados, en la primavera

El crecimiento de primavera, en los prados y bosques, tiene lugar todos los años en los lugares habituales a lo largo cuenta con filas o círculos, identificables por el color más profundo hierba verde. Las setas de San Jorge son de tamaño medio o pequeño, con láminas blancas muy densas y un olor poderoso inconfundible, harinoso y agradable. El nombre muy común para esta especie, seta de San Jorge, como el aniversario del santo (23 de abril) coincide con el período clásico de crecimiento.

Una fragancia extraordinaria

El olor harinoso constituye la principal ventaja de las setas de San Jorge desde el punto de vista gastronómico, acompañado por una excelente consistencia debido a la significativa carnosidad del sombrero.
Se prestan a prepararse de muchas maneras, pero los usos más comunes se combinan con los huevos (especialmente para tortillas) y salsas "en blanco" (sin tomate) para pasta.

Cultura de setas de San Jorge

El rey de los hongos en la hierba, en la primavera, no puede no ser conocido por los pastores.
La costumbre de comer setas de San Jorge crudas con pan es sin duda origen pastoril y se pierde en las brumas del tiempo.
Por el contrario, el valor alimentario debido al olor particular y el crecimiento en la temporada "diferente", ha hecho que muchos siglos las setas de San Jorge se consideran "*hongos muy nobles, dignos por su delicadeza aparezca comedores de cualquier gran príncipe*".

(Targioni Tozzetti, 1777)

***MORCHELLA* SPP.**

LAS COLMENILLAS O MORILLAS

Las colmenillas o morillas

Son hongos de forma característica e inconfundible: un pie blanco que lleva un sombrero en forma de panal de abejas, salpicado de cavidades pequeñas o grandes, que se forman en la intersección de costillas. Numerosas especies de colmenillas, casi indistinguibles unas de otras y todas igualmente comestibles y deliciosas; una gran subdivisión puede estar entre las colmenillas de sombrero cónico y oscuro (marrón-negro) y de sombrero más redondeado amarillo.

Entre los hongos más caros del mundo

La tradición de las colmenillas no es sólo italiana: en casi todos los países del mundo estos hongos son apreciados y buscados. Por lo tanto, siendo en gran demanda en todas partes, tienen precios que siempre se mantienen altos.
Secos son apreciados como se rehydratan perfectamente; congelados mantienen sus características organolépticas.
Son hongos que se comen después de la cocción, clásicamente utilizados para acompañar la carne, o, en la tradición italiana, con pasta o risotto.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi