***CANTHARELLUS CIBARIUS*** **ET ESPÈCES VOISINES**

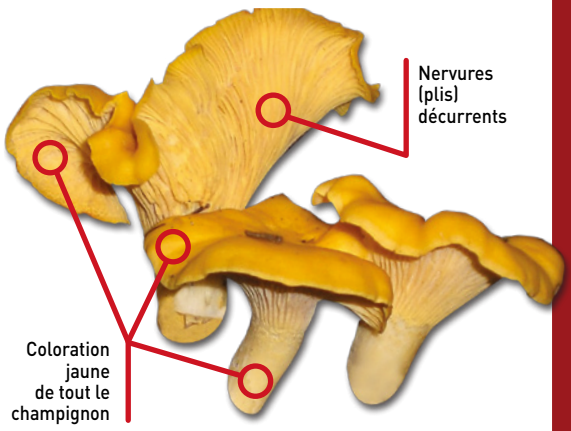
# LES GIROLLES

## Pas de vraies lamelles

La principale caractéristique de ces champignons est d'avoir la partie inférieure du chapeau parcourue de nervures ou de plis plus ou moins marqués qui ne sont pas nettement différenciés de la chair et ne constituent pas une vraie structure à lamelles. La couleur jaune et les dimensions petites ou moyennes sont d'autres particularités des girolles, ainsi que l'agréable parfum fruité qui, selon certains, rappelle l'abricot. La saveur, délicatement épicée est à la base du nom allemend "*pfifferling*" duquel dérive l'italien "*finferlo*".

## Un groupe d'espèces

Répandus dans les milieux forestiers les plus divers, des conifères aux feuillus, les champignons nommés girolles sont en réalité un groupe d'espèces avec des caractéristiques très semblables, tellement qu'on peut les considérer comme égales aussi bien pour les qualités gastronomiques que pour la valeur économique.




## Très appréciées dans le monde entier

La consommation des girolles est traditionnellement importante, non seulement sur les Alpes, mais dans quasiment toute l'Italie et dans une grande partie des pays d'Europe. En outre, on peut dire que la passion pour ce petit champignon coloré est commune à des peuples divers d'Asie jusqu'en Amérique; aux USA, la plus fameuse espèce autochtone (*Cantharellus formosus*) est décrite et commercialisée comme *Pacific Golden Chanterelle*. Comme en témoigne le relevé mondial du commerce de ce champignon, il existe des standards internationaux (UNECE et CODEX Alimentarius) qui concernent précisément le produit "chanterelles fraîches".

## En cuisine

Reconnues depuis des siècles comme véritablement exquises, dignes de la table des riches gastronomes, les girolles sont en même temps un aliment très utilisé par les populations des montagnes. Elles sont très bonnes avec des recettes plus simples, comme les fritures et les soupes; elles embellissent, avec leur couleur, tous les condiments pour les pâtes, la polenta et le riz; enfin, elles accompagnent bien la viande et les crèpes, et sont utilisées avec succès pour des recettes plus élaborées.

## Le produit congélé

Comme pour de nombreux autres champignons spontanés, aujourd'hui le congelé, disponibile toute l'année et prêt pour la cuisson, constitue une bonne alternative au produit frais.

## Le produit séché

Pour les girolles aussi, coupées très minces pour être bien réhydratées en eau tiède, la dessiccation fournit un bon produit, utilisable aussi bien par la cuisine domestique que par la restauration. Parce que leurs arômes se conservent très bien dans le produit sec, les girolles sèches sont excellentes pour le risotto et pour les sauces "en blanc", c'est-à-dire sans tomate ou autres saveurs excessivement fortes.

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi