CALOCYBE GAMBOSA

MOUSSERONS DE PRINTEMPS OU ST GEORGES

À chercher dans les prés, au printemps

La croissance printanière, dans les prés et les bois, survient chaque année dans les mêmes endroits, en longues files ou en cercles, identifiables par la couleur verte plus intense de l'herbe. Les mousserons de printemps sont des champignons de moyennes dimensions, avec des lamelles blanches très serrées et une odeur de farine impossibile à confondre. Un autre nom très répandu pour cette espèce est "Saint Georges", parce que l'anniversaire du saint (23 avril) coïncide avec la période classique de croissance.

Une fragrance extrordinaire

L'intense parfum de farine constitue la principale qualité des Saint Georges du point de vue gastronomique, accompagné d'une très agréable consistance due à la texture charnue du chapeau. Ils se prêtent à de multiples préparations, mais les utilisations les plus fréquentes sont de les accomoder avec des oeufs (surtout en fritures) ou pour la préparation des sauces blanches (sans tomate) pour les pâtes.

La culture du Saint Georges

Le roi des champignons des prés ne peut pas être ignoré des bergers. L'usage de manger des Saint Georges crus avec du pain est certainement d'origine pastorale et se perd dans la nuit des temps.
Par contre, la qualité alimentaire due au parfum très particulier et à la poussée en saison "particulière" ont fait que depuis de nombreux siècles les Saint Georges sont considérés comme "*des champignons très nobles, dignes par leur délicatesse de paraître à la table de n'importe quel grand Prince*".

(Targioni Tozzetti, 1777)

***MORCHELLA* SPP.**

LES MORILLES

Les morilles

sont des champignons de forme caractéristique et impossibile à confondre: un pied blanc qui porte un chapeau creusé de petites ou grandes alvéoles, qui se forment au croisement de côtes saillantes. Les espèces de morilles sont nombreuses, quasi impossibles à distinguer entre elles et toutes également comestibles et goûteuses; une seule importante subdivision peut être faite entre les morilles de forme conique et à chapeau foncé (brun-noir) et celles plus arrondies à chapeau jaune.

Parmi les champignons les plus coûteux au monde

La tradition des morilles n'est pas seulement italienne: dans presque tous les pays du monde ces champignons sont appréciés et recherchés. Donc, ils sont partout très demandés et leur prix se maintient toujours très élevé.
Les morilles sechées sont très appréciées parce qu'ils se réhydratent parfaitement; congelées, ils gardent leurs caractéristiques organoleptiques.
Ce sont des champignons qui doivent être consommés après cuisson, utilisés classiquement pour accompagner la viande, ou bien, dans la tradition italienne, pour assaisonner les pâtes ou faire des risottos.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi