CALOCYBE GAMBOSA

PRUGNOLO O FUNGO DI S. GIORGIO

A cerchi, nei prati, in primavera

La crescita primaverile, nei prati e nei boschi, avviene ogni anno sempre negli stessi posti, lungo caratteristiche file o cerchi, individuabili per il colore verde più intenso dell'erba.
I prugnoli sono funghi di medie o piccole dimensioni, con lamelle bianche molto fitte e un inconfondibile, potente odore farinoso.
Un altro nome molto diffuso per questa specie è "fungo di San Giorgio", in quanto la ricorrenza del Santo (23 aprile) coincide con il periodo classico di crescita.

Una fragranza straordinaria

L'intenso profumo farinoso costituisce il principale pregio dei prugnoli dal punto di vista gastronomico, accompagnato da un'ottima consistenza dovuta alla notevole carnosità del cappello.
Si prestano a essere preparati in tantissimi modi, ma gli usi più diffusi sono in abbinamento con le uova (soprattutto per frittate) e per condimenti "in bianco" (senza pomodoro) per la pasta.

La cultura del prugnolo

Il re dei funghi di prato, in primavera, non può non essere conosciuto dai pastori.
L'usanza di mangiare prugnoli crudi con il pane è certamente di origine pastorale e si perde nella notte dei tempi.
Per contro, il pregio alimentare dovuto al particolare profumo e alla crescita in stagione "diversa" hanno fatto sì che da numerosi secoli i prugnoli siano considerati "*funghi nobilissimi, degni per la loro delicatezza di comparire alle mense di qualunque gran Principe*".

(Targioni Tozzetti, 1777)

***MORCHELLA* SPP.**

LE SPUGNOLE

Le spugnole

Sono funghi di forma caratteristica e inconfondibile: un gambo bianco che porta un cappello disseminato di piccole o grandi cavità, che si formano all'incrocio di "costolature" sporgenti.
Numerose sono le specie di spugnole, quasi indistinguibili fra loro e tutte ugualmente commestibili e prelibate; una grande suddivisione può essere fra le spugnole di forma conica e cappello scuro (bruno-nero) e quelle più tondeggianti a cappello giallo.

Fra i funghi più costosi al mondo

La tradizione delle spugnole non è soltanto italiana: in quasi tutti i paesi del mondo questi funghi sono apprezzati e ricercati. Pertanto, essendo ovunque molto richiesti, hanno prezzi che si mantengono sempre elevati.
Essiccati sono pregiatissimi in quanto si reidratano perfettamente; congelati mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche.
Sono funghi che devono essere consumati dopo cottura, classicamente usati per accompagnare la carne, oppure, nella tradizione italiana, per condire la pasta o fare risotti.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi