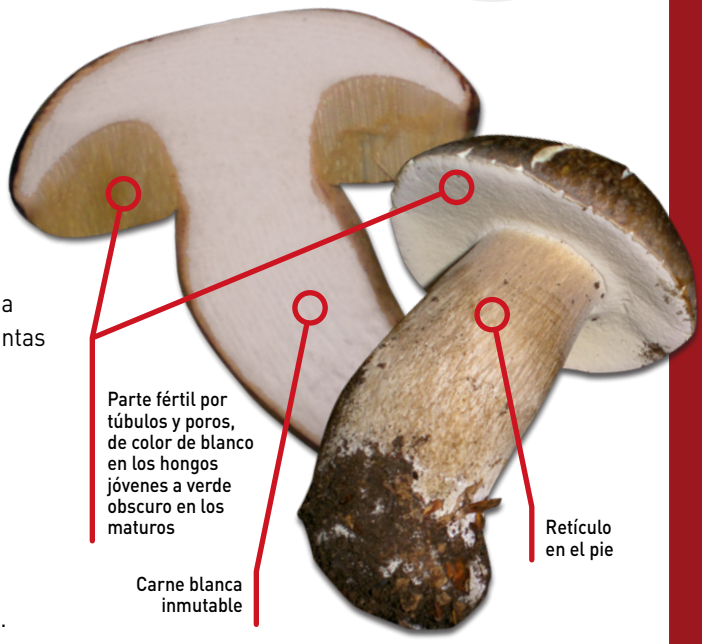
BOLETUS EDULIS **Y ESPECIES RELACIONADAS**

LOS BOLETOS O PORCINI DESHIDRATADOS

Hongos porcini

Son un conjunto de especies de hongos silvestres que tienen características morfológicas comunes y son aunadas por un gran valor organoléptico (aroma, sabor) y seguridad alimenticia debido a una fácil identificación. La óptima predisposición a la conservación con distintas modalidades permite una multiplicidad de usos en el marco de la alimentación.



Tradición muy antigua

Plinio el Viejo (23-79 d.C.) atestigua que ya hace 2000 años estos hongos eran apreciados y se importaban a Roma, ya secados, desde Bitinia (actual Turquía). La cultivación del castaño en Italia se junta, en los siglos, a la cultura de los boletos, que encuentran en los castañedos de fruto un excelente hábitat de crecimiento. El porcino italiano por excelencia seguramente es el muy perfumado *Boletus aestivalis*.

Un grupo de 4 especies en Europa

En los bosques italianos se encuentran todas las 4 especies europeas de porcini, distribuidas en distintos ambientes: de los bosques de coníferas (sobre todo *Boletus edulis* y *Boletus pinophilus*) a castañedos, robles y bosques mediterráneos en los que dominan *Boletus aestivalis* y el "boleto negro" *Boletus aereus*.

El secado

La conservación por secado al sol es una tradición antigua de los Países con clima cálido, mientras que la salazón es típica de las zonas más frías. Hoy en día los boletos deshidratados se obtienen tanto por medio de plantas modernas y tecnológicamente adelantadas, como por medio de secado artesanal hecho directamente por las familias que los recojen.

Foto izquierda, arriba: boletos secos de secado artesanal Izquierda, abajo: boletos secos de secado moderno

Cómo se utilizan

A la rehidratación en agua tibia sigue la cocción, para preparar risottos y muchos otros platos.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi