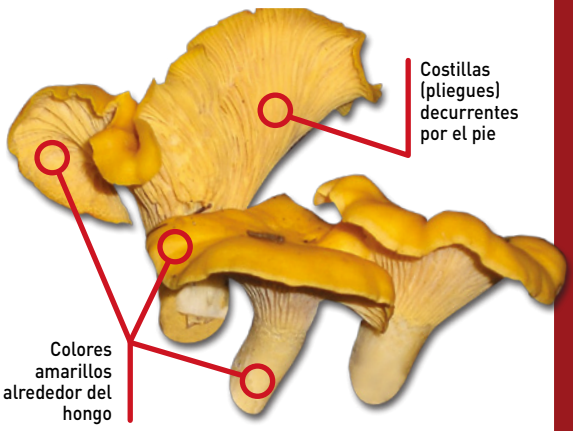
CANTHARELLUS CIBARIUS **Y ESPECIES RELACIONADAS**

LOS REBOZUELOS

No es cierto láminas

La característica principal de estos hongos es tener la parte inferior del sombrero atravesada por nervaduras o pliegues más o menos onduladas, que no se diferencian claramente de la carne y no representan una estructura laminar real.
El color amarillo en todas partes y de tamaño pequeño a mediano son otras peculiaridades de estos hongos, junto con agradable aroma frutal que recuerda algunos de los albaricoques. El sabor, delicadamente picante, es la base del nombre alemán *Pfifferling* y del italiano *Finferli*.



Muy apreciados en todo el mundo

El consumo de rebozuelos es tradicionalmente importante no sólo en los Alpes, pero en casi toda Italia, y en la mayoría de países de Europa. Por otra parte, se puede decir que la pasión por estos pequeños y coloridos hongos silvestres une diferentes personas, desde Asia a América; en los EE.UU., la especie nativa más famosa (*Cantharellus formosus*) se conoce y se comercializa como *Pacific Golden Chanterelle*. Un testigo de la importancia mundial del comercio de estos hongos, hay algunos estándares internacionales (UNECE y CODEX Alimentarius) respecto al producto "*fresh chanterelles*" (rebozuelos frescos).

Un grupo de especies

Abundante en varios ambientes forestales, de coníferas y bosques de hoja caduca, hongos llamados rebozuelos son en realidad un grupo de especies con características muy similares, por lo que se puede considerar igual tanto para el valor gastronómico, tanto por su valor económico.

En la cocina

Considerado un manjar durante siglos, digno de las mesas de los ricos señores, los rebozuelos son a la vez una gran cantidad de alimentos utilizados por los habitantes de las montañas. Son excelentes incluso en las recetas más simples, como tortillas y sopas; con su color embellecen cada uno pasta, polenta y el arroz; finalmente acompañar a la carne y los crepes, y se utilizan con éxito en las recetas más elaboradas.

El congelado

Como con muchos otros hongos silvestres, el congelado hoy, disponible todo el año y listo para cocinar, es una buena alternativa para el producto fresco.

El seco

Tambien el rebozuelo, cortado en rodajas finas para permitir una buena rehidratación en agua tibia, secado ofrece un buen producto, se puede utilizar tanto en el hogar y para la restauración. Desde su delicado aroma se conserva bien en el seco, los rebozuelos secos son grandes para los risottos y condimentos o salsas "en blanco", es decir, sin tomate u otros sabores demasiado fuerte.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi