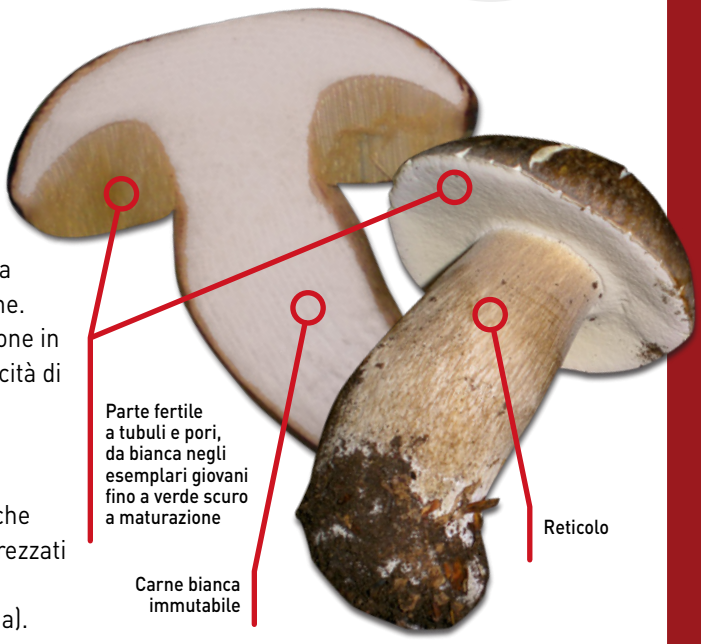
BOLETUS EDULIS **E RELATIVO GRUPPO**

FUNGHI PORCINI SECCHI

I funghi porcini

Sono un insieme di specie di funghi spontanei che hanno comuni caratteristiche morfologiche e sono accomunate da un grande pregio organolettico (aroma, sapore) e sicurezza alimentare per la facilità di identificazione. L'ottima predisposizione alla conservazione in diverse modalità, consente una molteplicità di utilizzi nell'alimentazione.



Antichissima tradizione

Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) testimonia che già 2000 anni fa questi funghi erano apprezzati e venivano addirittura importati a Roma, già essiccati, dalla Bitinia (attuale Turchia). La coltivazione del castagno in Italia affianca, nei secoli, la cultura dei porcini, che trovano nei castagneti da frutto un eccellente habitat di crescita. Il porcino italiano per eccellenza è certamente il profumatissimo *Boletus aestivalis*.

Un gruppo di 4 specie in Europa

Nei boschi italiani si trovano tutte e 4 le specie europee di porcini, distribuite in diversi ambienti: dalle faggete e boschi di conifere (soprattutto *Boletus edulis* e *Boletus pinophilus*) ai castagneti, querceti e boschi mediterranei in cui dominano *Boletus aestivalis* e il "nero" *Boletus aereus*.

L'essiccazione

La conservazione con l'essiccazione al sole è antica tradizione dei paesi caldi, mentre la salagione prevale nelle zone più fredde.
Oggi i porcini secchi si ottengono sia da impianti moderni e tecnologicamente avanzati, sia da essiccazione artigianale effettuata direttamente dai raccoglitori e dalle loro famiglie.

A lato, sopra: porcini essiccati artigianalmente. A lato, sotto: prodotto di essiccatoio.

Come si utilizzano

La reidratazione in acqua tiepida viene seguita dalla cottura, per preparare risotti e numerose altre pietanze.

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi