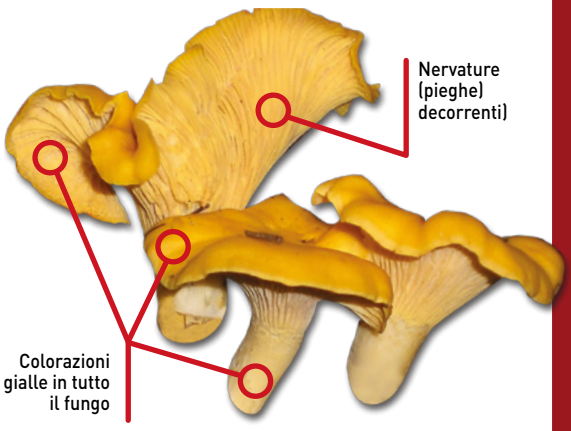
CANTHARELLUS CIBARIUS **E RELATIVO GRUPPO**

I GALLETTI O FINFERLI

Non vere lamelle

La principale caratteristica di questi funghi è di avere la parte inferiore del cappello percorsa da nervature o pieghe più o meno increspate, che non sono nettamente differenziate dalla carne e non costituiscono una vera struttura a lamelle. I colori gialli in tutte le parti e le medio-piccole dimensioni sono altre peculiarità di questi funghi, insieme al gradevole profumo fruttato che secondo alcuni ricorda l'albicocca. Il sapore, delicatamente speziato, è alla base del nome tedesco Pfifferling, da cui deriva l'italiano "finferlo".



Molto apprezzati in tutto il mondo

Il consumo dei galletti è tradizionalmente importante non solo sulle Alpi ma in quasi tutta Italia e in gran parte dei paesi d'Europa. Inoltre si può dire che la passione per questi piccoli e colorati funghi spontanei accomuni popoli diversi, dall'Asia all'America; negli USA, la più "famosa" specie autoctona (*Cantharellus formosus*) è nota e commercializzata come *Pacific Golden Chanterelle.* A testimoniare la rilevanza mondiale del commercio di questi funghi, esistono degli standars internazionali (UNECE e CODEX Alimentarius) che riguardano proprio il prodotto "cantarelli freschi".

Un gruppo di specie

Diffusi nei più diversi ambienti boschivi, dalle conifere alle latifoglie, i funghi chiamati galletti o finferli sono in realtà un gruppo di specie con caratteristiche molto simili, tanto da poter essere considerate uguali sia per pregio gastronomico, sia per valore economico.

In cucina

Ritenuti da secoli una vera prelibatezza, degna delle tavole di ricchi buongustai, i finferli sono al tempo stesso un alimento molto utilizzato dalle popolazioni di montagna. Sono ottimi anche nelle ricette più semplici, come frittate e zuppe; abbelliscono, con il loro colore, ogni condimento per la pasta, la polenta e il riso; infine accompagnano bene la carne e le crêpes, e sono utilizzati con successo anche in ricette più elaborate.

Il congelato

Come per molti altri funghi spontanei, oggi il congelato, disponibile tutto l'anno e pronto per la cottura, costituisce una valida alternativa al prodotto fresco.

Il secco

Anche per i galletti, tagliati sottili per consentire una buona reidratazione in acqua tiepida, l'essiccazione fornisce un buon prodotto, utilizzabile sia a livello domestico che per la ristorazione. Poiché la loro delicata aromaticità si conserva molto bene nel prodotto secco, i galletti secchi sono ottimi per i risotti e per i condimenti "in bianco", cioè senza pomodoro o altri sapori eccessivamente forti.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

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

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi