

I Porcini

written by Rivista di Agraria.org | 12 settembre 2006

di Alberto Ferretti



Boletus edulis (foto www.agraria.org)

Nei prossimi numeri parleremo di varie specie di funghi, alcune più comuni, altre curiose o poco conosciute da buona parte dei raccoglitori; nel presente, prenderemo in considerazione i famosi “porcini” (chi non gli conosce!?!).

Siamo abituati a parlare di “porcini” in senso generale, ma le specie consumate possono essere molteplici e tutte con un’ottima commestibilità. Se a qualcuno di voi è capitato di comperare dei porcini secchi o sott’olio, ed ha letto l’etichetta, fra gli ingredienti troverà scritto al primo posto “Boletus edulis e relativo gruppo” questo a significare che si tende, per semplicità, a fare un gruppo collettivo.

In realtà in Italia sono presenti quattro specie fondamentali e ben differenziabili una dall’altra: B. edulis, B. pinophilus, B. aestivalis, B. aereus.

Tali specie appartengono dal punto di vista sistematico alla classe dei Basidiomiceti, famiglia Boletaceae, sezione Boletus (= Edules) ed hanno le seguenti caratteristiche comuni: carne sempre di colore bianco immutabile (salvo qualche leggero viraggio al blu in casi eccezionali), reticolo sempre presente sul gambo (costituito da una decorazione a forma di rete), colore del cappello che varia dal bianco fino al bruno scuro quasi nero ed i pori (la cosiddetta “barba”) che nei giovani soggetti sono di colore bianco, con la maturazione passano ad un colore giallo quindi a verde olivastro scuro. Sono specie che crescono in simbiosi con piante ad alto fusto.

Riassumo ora le principali differenze fra una specie e l’altra.

Il B. edulis, specie ubiquitaria, è caratterizzato da un cappello di colore bruno più o meno carico, aspetto rugoso, cuticola untuoso-vischiosa e bordo biancastro. Il gambo che può avere forma obesa od anche slanciata è provvisto di un fine reticolo biancastro per lo più limitato alla parte sommitale.

Il B. pinophilus ha colorazioni più rossicce del cappello e del gambo, con reticolo dello stesso colore, ed aspetto nell’insieme più robusto; cresce preferibilmente in ambiente montano.

Il B. aestivalis con crescita prevalentemente in boschi di latifolia, ha cappello con cuticola vellutata ed a volte screpolata (da cui proviene il sinonimo B. reticulatus) e colorazione tendente al nocciola; il gambo, dello stesso colore del cappello, ha forma normalmente più slanciata. Anche se spesso lo sporoforo è invaso da parassiti, secondo alcuni consumatori questa specie è la migliore.

Ultimo nella descrizione, ma forse il più bello da vedere, è il B. aereus che predilige climi caldi di tipo mediterraneo. Nelle zone di raccolta viene denominato “bronzino” per il colore del cappello che varia dal marrone scuro sino al nerastro con decolorazioni irregolari giallastre, superficie opaca e vellutata nei giovani esemplari e poi liscia. Ha una consistenza della carne piuttosto soda ed i pori rimangono bianchi più a lungo che nelle altre specie.

Esiste un potenziale sosia anche nel caso dei porcini, in particolare del B. aestivalis: il Tylopilus felleus, anch’esso appartenente alla famiglia delle Boletaceae. Tre caratteri essenziali lo distinguono: un reticolo sul gambo molto grossolano ed in rilievo, la carne molto amara ed i pori che da bianchi, con la maturazione del fungo, divengono da rosa chiaro fino a bruno rosa scuro.

Attenzione quando riempiete il vostro cesto di porcini, perché un solo esemplare di T. felleus vi farà buttare quanto avete cucinato, per il gusto amaro che renderà tutto immangiabile.



Boletus aereus (foto Alberto Ferretti)

Alberto Ferretti è micologo e collabora con diversi gruppi micologici del Trentino.