

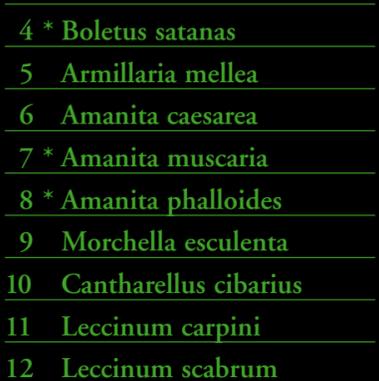
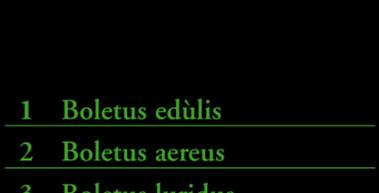
MONTE BARRO



duemila
tre

la ballata dei

Funghi



- 1 Boletus edulis
- 2 Boletus aereus
- 3 Boletus luridus
- 4 * Boletus satanas
- 5 Armillaria mellea
- 6 Amanita caesarea
- 7 * Amanita muscaria
- 8 * Amanita phalloides
- 9 Morchella esculenta
- 10 Cantharellus cibarius
- 11 Leccinum carpini
- 12 Leccinum scabrum

gennaio

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

febbraio

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

marzo

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

aprile

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

maggio

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

giugno

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

luglio

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

agosto

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

settembre

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

ottobre

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

novembre

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

dicembre

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Nota bene: le specie precedute da * sono tossiche e velenose.

Foto n. 1-4-6 di Ferruccio Castelli; n. 2-9 di Salvatore Aiana; n. 3-10-12 di Angelo Moroni; n. 5-11 di Mario Crivella; n. 7 di Giuseppe Spreafico; n. 8 di Carillo Colombo.

Come è ormai tradizione, il Parco Monte Barro, ispirandosi al progetto grafico ideato anni fa da don Olinto Garavaglia (*Oligar*), per il nuovo anno si propone al pubblico con un suo calendario.

Il tema scelto per il 2003 riguarda l'affascinante e per certi versi misterioso mondo dei funghi e in particolare quelli che nascono sul Monte Barro, che anche in questo campo si rivela un vero scrigno di tesori della natura: più di trecento specie ritrovate.

La scelta di questo tema si è imposta per due motivi: l'uscita del volume *Funghi del monte Barro* a cura del gruppo micologico *Monte Barro* di Galbiate e del gruppo *Brianza* di Rogeno con testi curati da Ferruccio Castelli e Angelo Moron; la conclusione dell'anno internazionale della montagna che sollecita una riflessione sui boschi che rappresentano l'ambiente ideale in cui nascono i funghi.

Il 13 ottobre 2002 si è tenuta la **prima giornata nazionale della micologia**: essa nel sottotitolo aveva lo slogan: *i funghi garanzia per il bosco*, poiché essi alimentandosi degli alberi morti in decomposizione, fanno sì che non si crei una stratificazione di foglie e di rami che soffocherebbe la vegetazione boschiva. Ma la frase può anche essere rovesciata, nel senso che sono i boschi sani e regimati dall'uomo che favoriscono la nascita dei funghi.

Oggi i cercatori di funghi sono enormemente aumentati rispetto al passato, ma i funghi sono diminuiti perché i boschi sono pressoché abbandonati e in balia della disordinata vitalità della natura.

È giusto recuperare un rapporto d'amore con i boschi: essi sono una risorsa paesaggistica ed estetica, il luogo di tante nostre tradizioni popolari, frequentato dalle creature del mondo fantastico popolare, oltre ad essere più concretamente una garanzia e un presidio, se ben tenuti, contro le alluvioni e le frane. E ci danno appunto questi meravigliosi frutti che sono i funghi.

È noto che un tempo, fino a circa 50 anni fa, di funghi ve n'erano molti più di oggi, fino al punto che i contadini si stancavano perfino di raccogliergli e li tagliavano assieme all'erba del sottobosco e dei prati.

E d'altra parte non sempre nelle case contadine abbondavano le pietanze con cui si accompagnassero i funghi, sicché la loro abbondanza sulla tavola era indizio di indigenza e una scelta obbligata dalla carenza di cibi più sostanziosi: *fungeria-carestia; anno fungato-anno tribolato*.

Nella Brianza collinare il regime alimentare è stato molto povero fino agli inizi del Novecento, con malattie endemiche come la pellagra, causata da alimentazione basata quasi esclusivamente sulla polenta.

Cantilene e filastrocche, giunte sino a noi, sono un'eco delle difficili condizioni di vita dei contadini, poco inclini, a dispetto delle rappresentazioni oleografiche, a condividere al di fuori della cerchia familiare il poco che avevano. Ad esempio nella seguente cantilena un figlio constatava amaramente:

*Din don dan
Suna i campàn,
piùdumàn l'è la nostra festà
senza pàn senza minestrà.*

A questa strofa seguiva a mo' di contrasto la risposta del padre:

*Pàn e salamm
Ghe l'em anca nòm,
dighel a nessòm
che sèm asé nòm.*

Se nella prima strofa traspare una situazione di miseria, nella seconda si manifesta l'egoismo da povertà, analogamente a quanto rappresentato nel famoso *Crapa pelada la fa i turtèj*.

Passiamo quindi a presentare alcuni funghi, siano essi specie commestibili o pericolose, prescelti fra quelli più diffusi nella Brianza lecchese e in particolare sul Monte Barro.

Oltre agli aspetti più propriamente micologici per i quali si è potuto contare sulla preziosa collaborazione degli amici dei due gruppi sopraricordati, si è dato spazio a qualche spunto di carattere etnografico, cioè al rapporto del mondo popolare brianzolo con i funghi, sia per quanto riguarda il loro impiego nella nostra cucina tradizionale, sia per le sedimentazioni da essi lasciate nei modi di dire e nella cultura della nostra gente.

*Niente come l'eterogeneo mondo dei funghi
rappresenta, in qualche modo, la vita:
con i buoni e i cattivi, le creature generose
e quelle che nascondono temibili insidie.*

Paolo Mantegazza



I cerchi delle streghe

*"...voi piccole fate che al chiaro di luna tracciate
cerchi d'erba amara, che le graggi non mangiano;
e voi che per gioco fate nascere
i funghi di mezzanotte..."*

William Shakespeare

Anello di *Marasmius oreades* (gamba secca). Le formazioni a cerchio di questi funghi (dovute al modo di propagarsi, in senso circolare, del micelio) ha dato origine alla credenza secondo cui i "cerchi" si formarono durante i sabba delle streghe. Si riteneva che questi cerchi come anche quelli formati dai prataioli, avessero un'origine infernale.

(foto di Emilio Crosato)

MONTE BARRO

i funghi mici dei boschi

a cura di Giuseppe Panzeri



1. *Boletus edulis* - ottimo commestibile



Etimologia: *boletus* è un neologismo latino dell'epoca imperiale, attestato da Seneca in poi, che designava non solo i boleti ma tutti i funghi terricoli, commestibili e non commestibili. Tale parola trarrebbe origine dalla città spagnola di *Boletum*, luogo particolarmente ricco di funghi. L'aggettivo *edulis* significa *commestibile*.
Nome italiano: porcino buono, ceppatello buono.
Nome dialettale: *ferée*, dal latino *ferrarius*, *del colore del ferro*.

Ottimo commestibile e adatto anche per l'essiccazione. Questo porcino può essere definito **principe dei risotti**. Ecco ora una ricetta risalente a metà Ottocento, come si può dedurre dai riferimenti a unità di misura preunitarie (once e libbre).

El conìli in sguazzett, consciàa a la cacciadora, sora on lecc de... risott (coniglio alla cacciatora con risotto)

Mett su el fond d'ona biella on conili nett e a tocch con tre onz de gradesela, on ciccìn d'oli... ma pocch, ona fesa de aj schisciàa, pever, spezzi e on poo de sàa. Fall andà col focugh rovent per ciappà on poo de color... e messedà, dent per dent... quand se sent... on bon odor... Inromenta e mett in fris Sora i brasch: scendra e bornis Sbroffa adess tutt el conili Cont on bel biccer de vin ma regorda sto consili: ch'el biccer el sia... ladin! Taja a fett di fong ferée, ona lira l'è anca asée, trja giò on poo d'erborinna. Mett tussoss in la biella. Incoercia e speccia... in finna che l'è cotta, in la padella, per fa on lecc de metteggh sott, ona lira de risott. E adess, cari i mè amis de la Brianza, mi esprimmi on caprizi de poèta.. Che provi anca vi olter sta pietanza Fada sora i istruzion de sta rizzetta, veggia.. ma semper bonna, lassada in d'or casset da la bisnonna, sora un fojett de carta bombasinna a onor e gloria de la soa cusinna.

(Augusto Banfi in *All'insegna del coniglio brianzolo. Poesie vernacole*, Erba, 1961.)

2. *Boletus aereus* - ottimo commestibile

Etimologia: il termine *aereus* significa *del colore del bronzo*.

Nome italiano: porcino nero, bronzino.

Nome dialettale: *ferée - magnàn*

Cresce nei boschi caldi di latifoglie e specialmente sotto le querce.



3. *Boletus luridus* - commestibile dopo cottura, velenoso da crudo.



Etimologia: *luridus*, lurido perché al tocco si macchia di colore blu scuro. Questo fenomeno ha fatto sì che nell'Agordino questo boleto fosse denominato *berretta di satana*.

Nome italiano: boleto lurido. È chiamato anche *brisa matta* o *stregonne* per la sua possibilità, quasi magica, di cambiare rapidamente il colore della carne.

Nome dialettale: *cambiaculur*.

A colonie sotto latifoglie e anche conifere, in suolo calcareo e quindi tra i più comuni sul monte Barro.

4. *Boletus satanas* - tossico.

Etimologia: *satanas*, di Satana, perché ritenuto un tempo molto velenoso e pertanto associato al diavolo.

Nome italiano: porcino malefico, boleto satanas.

Nome dialettale: *gamba rusa* (dal colore del gambo)

Presente in boschi calcarei caldi, ma saltuariamente sul monte Barro.



5. *Armillaria mellea* - commestibile dopo cottura



Etimologia: *armillaria* da *armilla*, tipo di anello di cui è fornita; *mellea*, dal colore del miele, colore che contraddistingue la cuticola (pellicola che ricopre il cappello).

Nome italiano: chiodino o famigliola buona.

Nome dialettale: *ciudén*.

Nella cucina tradizionale brianzola i chiodini sono cucinati in umido, facendoli cuocere in un intingolo a base di pomodoro e con un trito di prezzemolo e aglio e quindi accompagnati con la polenta. È però necessario far bollire prima i chiodini qualche minuto in acqua, preferibilmente in un recipiente scoperto (per far evaporare, almeno in parte, la tossicità. Operazione consigliata per la cottura di tutti i funghi).

Dal dr. Mario Pirola, farmacista di Airuno, ma originario di Consonno, è proposta la seguente ricetta (*funcc in sècc*) riferita ai chiodini che nascono ai piedi dei noci e perciò chiamati *nusaröö*:

Funcc in sècc

Se catà i nusaröö (in italiani chiodini) meij chi giüen, e se ghe trà un böij d'un quai minót in acqua un poo saladà. Fai sugà pulitu e dopu fai tustà in d'un paelén cun dent un poo de oli asé de vuncùc ul paelén.

A ce ghe piàs, l'è pussée bon cunt un poo de àij e 'na presa de sàa finà.

Quant i han surbij töt l'òli, vultjài pulitu in la farinà gialdà (cumpagn d'i lumàach) e... mangiài bei còlt.

E se gh'è la pulenta, l'è meij.

Secondo alcuni però il piatto così ottenuto è adatto solo agli stomaci forti; pertanto, in un tempo come il nostro che ama diete più blande, si apprezzano le parole che Cesare Cantù assicurava di aver sentito dal mitico *Carl'Amrogio di Montevicchia*:

Vi regalerò un proverbio che aveva sempre in bocca lo speciale di Cantù: poco cibo e nullo affanno sanità nel corpo fanno.

6. *Amanita caesarea* - Eccellente e ricercato



Etimologia: *Amanita* = dal greco *amanites*, fungo del monte mano in Asia Minore; *Caesarea* = degno dei Cesari, per il regale aspetto e per la sua prelibatezza; l'appellativo fu coniato nel Settecento dal naturalista G.A. Scopoli

(1723 -88)

Nome italiano: ovolo buono.

Nome dialettale: *còcch*

È il pregiatissimo ovolo (i Romani lo chiamavano addirittura *cibo degli Dei*).

Quando il fungo è molto giovane è avvolto dalla volva che lo copre interamente facendo assumere al fungo la forma di un uovo: in questo stadio può essere facilmente confuso con i funghi di altre amanite, in particolare quelli della velenosissima *Amanita phalloides*. Può essere confusa anche con la velenosa *Amanita muscaria* quando la pioggia ha portato via a questa le verruche bianche del cappello.

Bisogna accertarsi che le lamelle del nostro fungo siano di un bel giallo deciso, non bianchi.

Protagonista assoluto di molte ricette, sia crudo in insalata, sia scottato in acqua e aceto e poi condito con buon olio, sia gratinato al forno.



7. *Amanita muscaria* - Velenoso

Etimologia: L'aggettivo *muscaria* significa *attinente alle mosche*; ciò sembra sia dovuto al fatto che nel medioevo questi funghi venivano appesi per la proprietà che avevano di attirare le mosche.

Nome italiano: ovolo malefico o ovolaccio o tignosa dorata

Nome dialettale: *Còcch matt* o *còcch fals*.

Cappello: inizialmente emisferico, indi convesso; cuticola rossa ricoperta da verruche bianche che contengono *muscarina*, una sostanza allucinogena, e infatti presso alcuni popoli l'*A. muscaria* è usata per compiere terribili cerimonie sacrificali.

Nel regno vegetale bellezza e tossicità vanno spesso di pari passo: nella nostra flora gli aconiti, gli elebori, i narcisi, il colchico e le peonie ecc. sono le specie più temibili e al tempo stesso tra quelle esteticamente più attraenti e vistose. Ciò vale anche per i funghi (che sono un regno a sé che sta nel mezzo tra quello vegetale e quello animale) ove l'*Amanita muscaria* è una specie di rara bellezza per la forma e i colori (e non per nulla ricorre spesso nel fantastico mondo delle fiabe) ma al tempo stesso è tossica.

8. *Amanita phalloides* - velenoso-mortale



Etimologia: dal latino *phallus*, fallo, per l'aspetto del fungo da giovane.

Nome italiano: ovolo bastardo o tignosa verdognola

Nome dialettale: *Còcch matt*

Confuso con i prataioli, anche recentemente ha provocato avvelenamenti mortali. È un fungo elegante con cappello fibrillato di color verde-oliva, ma spesso sbiadito fino al bianco; il gambo e l'anello sono bianchi, la volva sempre conoide, sul Monte Barro trova un habitat quasi perfetto.

In natura si presenta spesso il fenomeno per cui le specie tossiche selezionano i propri utilizzatori, così la temibilissima *Amanita phalloides* è mortale per l'uomo e gli altri animali a sé che sta nel mezzo tra quello vegetale e quello animale.

Ricordiamo infine che nel corso della storia sono ricorrenti gli usi nefasti di sostanze fungine come appunto



Macrolepiota procera - commestibile

(adattissimo per impanatura)

Nome italiano: Mazza da tamburo - ombrellone - parasole.

Sul monte Barro presente più in boscaglia che in prati aperti. Quando è chiuso sembra una mazza da tamburo. Si consuma solo il cappello.

(foto di Angelo Moron)

*San Francesco
incontrato in città*

*Anche salvare un odore dietro l'aria
(muschi e funghi con effluvi animali)
è ancora credere all'Europa
di là da venire con l'evocazione
di San Francesco incontrato in città
sopra l'arco di un portale superstiti...
Credevamo fosse tutto per finire
dietro l'orma ormai fossile
richiamante l'Europa perduta
e l'ombra di San Francesco
che chiama con fruscii e suoni tra l'erba
(messaggi difficili da decifrare ormai)
che non sempre diventano parola:
salverà l'Europa quest'ombra di Frate?*

Sandro Zanotto, vincitore del Premio Nazionale di Poesia Parco Monte Barro, 1987

L'*Amanita phalloides*: risale all'epoca Romana l'avvelenamento dell'imperatore Claudio e del figlio Britannico eseguito con amanite falloide per ordine di Agrippina, che in tal modo intese spianare la strada all'ascesa al trono del figlio Nerone.

Con l'*A. virosa* e l'*A. verna* costituisce una triade nota come le *tre cattive sorelle*

9. *Morchella esculenta* var. *rotunda* - commestibile



Etimologia: *morchella* dal tedesco *morchel* = spugnola; *esculenta* significa *commestibile*.

Nome italiano: spugnola rotonda o gialla

Nome dialettale: *spungiròla*

Predilige le zone umide; sul monte Barro è reperibile nei Prati di Barra.

10. *Cantharellus cibarius* - ottimo commestibile



Etimologia: *Cantharellus* è diminutivo di *cantharus* (coppa), quindi piccolo vaso

Nome italiano: gallinaccio, galletto o finferlo

Nome dialettale: *persegghèn - cantarèll - gallett* (quest'ultimo termine si riallaccia alla forma della cresta dei galli che nei soggetti giovani è ancora gialla).

È una specie commercializzata ancor più del porcino in Nord Europa. Sul monte Barro è presente sul limitare dei boschi e particolarmente nelle radure ripulite, smentendo la tesi di chi va dicendo che gli interventi, intrapresi dal Parco per far rivivere i prati e per ricerche archeologiche, farebbero scomparire i funghi.

In cucina i cantarelli, fatti cuocere a parte, si accompagnano bene ai risi bianchi.

11. *Leccinum carpini* - commestibile

Etimologia: *Leccinum* = cresciuto sotto il leccio; *carpini* = del carpino.

Nome italiano: porcinetto dei carpini.

Nome dialettale: *capelina*.

Frequente sul monte Barro, data la numerosa presenza di carpini.



12. *Leccinum scabrum* - buono, anche se la carne diventa nera alla cottura

Etimologia: *Leccinum* = cresciuto sotto il leccio; *scabrum* = scabro, ruvido

Nome italiano: porcinetto - gamba grigia.

Nome dialettale: *bedulén*.

Si distingue dal *L. carpini* per l'assenza assoluta di viraggio della carne; l'essiccato rimane bianco come se fosse *B. edulis*.



CONGEDO

Il 2002, sotto l'aspetto meteorologico, è stato un *annus horribilis*. Le alluvioni di fine novembre, con smottamenti e frane in ogni dove, con piogge intermittenti per giorni e giorni, ci hanno ridotti *masaràa come funcc*. Viene in mente la canzone di un cantastorie della Valsolda per un'alluvione del 1882:

*Nel milleottocentottantadue
successe un gran disastro
che s'era mai vedüe.*

Che acqua, che acqua!

Anche allora vi furono molte iniziative di solidarietà per i poveri inondati e perfino il Re Umberto s'interessò del caso.

Consoliamoci auspicando per il nuovo anno un rasserenamento generale, in tutti i sensi; facendo i debiti scongiuri affinché il detto in *d'un ann na pò inscè nass de funcc!* non faccia presagire ulteriori tribolazioni.



Nella foto risalente all'inizio di ottobre 2002 è ritratto un fungo trovato nei boschi della Baraggia tra Bartesate e Vergano: il fortunato cercatore di funghi Enrico Corti, detto Bagatt, di Bartesate mostra orgoglioso a mò di trofeo lo straordinario esemplare, mentre Giuseppe Tentori dei Mutaj di Vergano, proprietario del fondo,

sembra dire: anch'io della festa son parte. Il fungo, che può raggiungere dimensioni ancora più ragguardevoli, è denominato localmente Barbino (in dialetto barbén o barbisen) mentre il nome scientifico è Grifola frondosa. È chiamato anche riccione perché appunto sembra un grande riccio e nasce ai piedi del castagno. Fedele al posto di crescita anche se si trova raramente. Ottimo commestibile poiché la carne ha un odore aromatico e un sapore buono.

(foto di Stefano Spreafico)