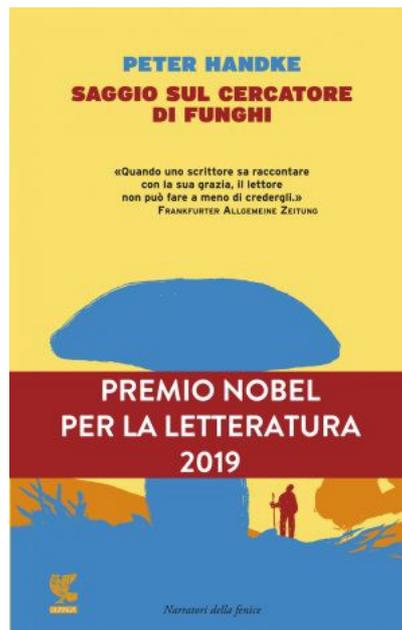




## Il profumo del bosco



Non mi aspettavo certo, leggendo il libro *Saggio sul cercatore di funghi* (Guanda, 2015) dello scrittore austriaco Peter Handke, un trattato sui funghi o un manuale di consigli pratici, utile per coltivare e approfondire la mia passione micologica. La lettura di questo libro è senz'altro consigliata, ovviamente ai fanatici di funghi, ma soprattutto a quelli che cercatori di funghi non sono. Il termine "saggio", che compare nel titolo, non deve trarre in inganno, non è un manuale bensì un romanzo fiabesco.

Lo scrittore racconta la storia, dopo la fine della guerra, di un suo amico d'infanzia, con il quale, andava a funghi nei boschi di conifere, in un villaggio della Carinzia, per vendere, poi, ai turisti i finferli raccolti. *E cos'è che voleva comprare con il denaro ricavato dai funghi? Non è difficile indovinarlo: libri. [...] a lui interessava unicamente ciò che a sua volta chiamava "letteratura", intendendo [...] che placasse la sua infinita sete di sapere [...].* Sin da bambino si sentiva "un eletto" o forse, come osserva l'autore, "non del tutto normale". Dopo essere diventato un penalista di grido, a questa iniziale mania fungaiola fa seguito una lunga fase di distacco e indifferenza. Un fatto casuale (veramente fortuito?) cambia radicalmente la sua vita: in un bosco ceduo, vicino a casa "inaspettatamente gli balza allo sguardo" il suo primo porcino. Il ritrovamento del "tesoro" riaccende l'antica passione, che si trasforma rapidamente in una vera mania, che lo porta a trascurare la sua professione, la moglie adorata e il figlio appena nato. L'eletto ritorna solo, l'unico, come accade a ogni autentico paranoico. E allora, si chiede l'autore, come può un'infatuazione

infantile trasformarsi in una fanatica ossessione? Soltanto l'incontro finale con l'amico scrittore, forse (forse va sottolineato) lo potrà salvare, perché solo la scrittura custodisce la dimensione fiabesca, senza la quale non c'è guarigione.

Andar nei boschi a raccogliere funghi è molto terapeutico, il silenzio del bosco con i suoi suoni e profumi crea una "bolla" in cui potersi isolare dal mondo. Un po' quello che fa il fanatico dei funghi protagonista del libro. Nel cercare i funghi c'è uno strano legame tra quelli che li raccolgono per diletto e li mangiano per piacere o anche soltanto per dar loro un fine, dove il diletto di trovarli supera di molto il piacere di mangiarli.

Nel libro si parla molto di funghi e di boschi, pochi sono i riferimenti al loro impiego in cucina dopo la raccolta, tranne in un breve passo, dove il protagonista, giovane, li porta a casa alla madre...

*Le cose andavano in modo diverso solo quando, come una volta accadeva in autunno, prima del suo ritorno in città...[...] egli ritornava con qualche fungo gigantesco, spesso dotato di un cappello più grande di un piatto, che poggiava su un gambo lungo e fragile, di quelli detti "funghi a ombrello", o anche "parasole". Allora la madre non doveva fingere gioia [...] e metteva i cappelli impanati e rosolati in padella, alla maniera della cotoletta frita, di fronte al figlio e a tutta la famiglia [...] un piacere assoluto [...] guai se qualcuno osava pronunciare a proposito di quelle delizie l'espressione coniata in tempo di guerra eppure dura a morire [...] "sostituto della carne". Quando invece non si doveva fare altro che gustare il "parasole". E ogni volta lo si gustava, in via del tutto eccezionale con tutta la famiglia per una volta riunita in armonia, lo si gustava in tutta la casa [...] si gustava, si gusta, si sarebbe gustato, anche da parte di quel figlio [...] come decenni dopo, quando da tempo era ormai divenuto qualcosa di diverso da figlio, ripugnava e ripugna di assaggiare ciò che egli stesso aveva raccolto e portato a casa. Egli stesso una volta avrebbe proposto a sua figlio una cotoletta, come "escalope", un simile parasole impanato secondo la ricetta di sua madre. Il palato del figlio però non si era lasciato ingannare, e già al primo morso era stato accompagnato dal grido di "imbroglione!" (P. Handke, Saggio sul cercatore di funghi.)*

L'autunno è stagione d'elezione per la raccolta di queste prelibatezze e dopo la lettura del libro ho pensato di preparare per il bistrot, un piatto semplice con i funghi tipici delle nostre parti apprezzati da molti palati: i **sanguinelli** (il loro nome scientifico è *lactarius deliciosus*, anche noto come sanguinaccio). E' un buon fungo commestibile che dà il meglio di se quando è cotto alla griglia. Non esiste "la ricetta", perché gli ingredienti necessari sono i funghi (meglio se con cappelle grandi), l'olio extravergine di oliva, il prezzemolo e, per chi piace, l'aglio. Con un minipimer si amalgama tutto creando così un olio aromatico che poi si spalma sulle cappelle dei funghi. Se avete la fortuna di avere un camino, sono speciali alla griglia, ma per chi non lo possiede, si deve accontentare, come me, del grill del forno. Adagiateli su una teglia (ricoperta con carta forno) e metteteli nel forno già caldo alla temperatura di 200°. Prima di sfornarli cospargeteli con un po' di sale e se vi piace del pepe. Potete tagliarli in pezzi, sistemarli in una ciotola e servire con un altro filo d'olio. Una bontà infinita per il palato!



Con lo stesso tipo di funghi è possibile preparare un buon sugo per condire la pasta, in particolare le **ciriolo** o la polenta. Salsa composta da pochi ingredienti: funghi, aglio, passata di pomodoro, peperoncino, sale, olio e una foglia di alloro. Provare per credere.



Se avete trovato il “tesoro” che riaccende la passione nel protagonista, potete preparare molte gustosissime pietanze, e che ne dite se gustiamo una bella insalata di porcini? I funghi possono

essere consumati crudi, tagliati sottili, con appena un filo d'olio, una spruzzata di limone e qualche scaglia di parmigiano. Ricetta facile e buonissima!



Ed ora volete leggere qualche libro di questo [autore](#), premio Nobel per la letteratura nel 2019? Sfogliate il catalogo di bct. Vi ho fatto venir voglia di leggere questo libro? Leggetene alcune [pagine](#) e poi scaricatelo gratuitamente da [MLOL biblioteca digitale](#). Siete appassionati di funghi? Cercateli nel nostro [catalogo](#)!

A presto, *fungaioli* cucinanti!

MRC

