

Sapori del bosco

Se volete leggere il libro **'Saggio sul cercatore di funghi'** (Guanda, 2020) dello scrittore austriaco Peter Handke, non aspettatevi un trattato sui funghi o un manuale di consigli pratici sulla loro raccolta. La lettura è senz'altro consigliata 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: in realtà si tratta di un romanzo fiabesco. Lo scrittore racconta una storia ambientata al termine della guerra, quando lui e un suo amico d'infanzia andavano per finferli nei boschi di conifere della Carinzia, per poi venderli ai turisti. *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 speciale o forse, come osserva Handke, *non del tutto normale*. Dopo essere diventato un penalista di grido, a questa iniziale 'fissa 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 micologico 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. E allora, si chiede l'autore, come può un'infatuazione infantile per i funghi 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. *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". [...]. 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"!*

Nel bistrot cucino un piatto molto semplice con il re dei funghi: il porcino. Se andate nei boschi a cercare il tesoro che riaccende la passione del protagonista del romanzo, potete preparare una semplice ma prelibata pietanza. Se non andate, semplicemente, acquistateli. Certo non sarà così poetico come una passeggiata nella natura ma alla fine una gustosa **insalata di porcini** sarà la vera favola! I funghi possono essere consumati crudi, tagliati sottili, con appena un filo d'olio, una spruzzata di limone e qualche scaglia di parmigiano.



Il libro è presente in **sala Leggerissimo** alla collocazione **NAR 833.914.HAN.7.**

Gustosa lettura!

MRC