

393. FUNGHI MANGERECCI

I funghi, pei principii azotati che contengono sono, fra i vegetali, i più nutrienti. Il fungo, pel suo profumo particolare, è un cibo gratissimo ed è gran peccato che fra le tante sue specie se ne trovino delle velenose, le quali solo un occhio esercitato e pratico può distinguere dalle innocue; una certa garanzia possono darla le località riconosciute per lunga esperienza esenti da pericolo.

In Firenze, ad esempio, si fa un uso enorme di funghi che scendono dai boschi delle circostanti montagne, e se la stagione è piovosa, cominciano ad apparire nel giugno; ma il forte della produzione è in settembre. A lode del vero, bisogna dire che la città non è mai stata funestata da disgrazie cagionate da questi vegetali, forse perché le due specie che quasi esclusivamente vi si consumano sono i porcini di color bronzato e gli ovoli. Tanta è la fiducia nella loro innocuità che non si prende nessuna precauzione in proposito, neppur quella che suggeriscono alcuni, di far loro alzare il bollore in acqua acidulata d'aceto, cautela che per altro sarebbe a carico della loro bontà.

Delle due specie sopraindicate, i porcini si prestano meglio fritti e in umido; gli ovoli trippati e in gratella.