

Idee e acquisti per la settimana

PRIMIZIE
D'AUTUNNO
EXTRA



Come si raccolgono i funghi in modo corretto?

Attenzione! I funghi raccolti andrebbero sistemati solo in un cestello. In un sacchetto di plastica andrebbero a male molto in fretta. Se per sbaglio raccogliete dei funghi che non conoscete mostrateli al controllore ufficiale.

Gli svizzeri amano i funghi: come squisito contorno a una scaloppina di cervo, nella salsa per le tagliatelle o sull'insalata. Ciascuno di noi ne consuma circa tre chili all'anno. All'inizio della stagione propizia, i boschi elvetici pullulano di «fungiatt». Ma quali sono le regole da osservare? Quali specie sono commestibili, quali velenose? La quarantunenne Marlies Reist è controllore ufficiale di funghi; la sua «riserva di caccia» preferita si trova nei boschi dell'Emmental. Dove di preciso, naturalmente, si guarda bene dal dirlo. Si sa che i veri appassionati sono gelosissimi dei loro segreti...

Marlies Reist, che cosa mi serve per raccogliere funghi?

Un cestello. Prendetene uno che offra una buona aerazione e nel quale i funghi non vengano schiacciati.

Va bene anche un sacchetto di plastica?

No! Lì i funghi si decompongono e vanno a male in fretta.

A cosa bisogna stare attenti quando si raccolgono funghi?

Cogliete solo funghi che siano in stato impeccabile. Gli esemplari intaccati dai vermi o da insetti non sono funghi →

Marlies Reist, esperta micologa, ci dice a che cosa dobbiamo prestare attenzione. Chi non se la sente di andare per boschi, può comprarsi i suoi funghi alla Migros