

Idee e acquisti per la settimana



Piccolo vademecum dei funghi

I champignon bianchi e quelli bruni fanno parte dei funghi a lamelle. Il colore chiaro e il motivo ad anello sul gambo sono tipici di questo apprezzato fungo, che cresce di preferenza nei prati grassi.

Champignon bianchi e bruni
Al prezzo del giorno

PRIMIZIE D'AUTUNNO EXTRA



I corni dell'abbondanza crescono in certe regioni dell'Asia, del Nordamerica e dell'Europa.
20g **Fr. 1.95**



Con la sua carne soda, il porcino è uno dei funghi più prelibati.
30g **Fr. 3.80**



La spugnola è un nobile rappresentante della famiglia delle Morchellaceae.
20g **Fr. 11.50**



Il Shitake asiatico arricchisce ora anche la cucina svizzera.
25g **Fr. 1.70**



I gallinacci color oro, detti anche chanterelles o finferli, sono caratterizzati dalla cappella a forma di imbuto e dalla carne di un giallo pallido. Accompagnano bene la selvaggina.

Gallinacci
Al prezzo del giorno

fungo velenoso?

I tipici sintomi di avvelenamento da funghi sono: malessere, vomito, allucinazioni, sudorazione, disturbi dell'equilibrio, tachicardia, mal di stomaco e disturbi della respirazione.

Nel caso di sintomi acuti di avvelenamento, in tutta la Svizzera si può chiamare un'ambulanza telefonando al 144, numero per le emergenze sanitarie.

Quanto si conservano i funghi?

Se si vogliono conservare occorre spazzolarli o pulirli con un panno asciutto, affettarli e farli essiccare. Oppure congelarli. In questi casi si conservano fino a un anno. /Testo Angela Weibel, Foto Jorma Müller

commestibili. Ma non distruggete né i funghi velenosi né quelli immangiabili. Anche questi hanno un ruolo importante in natura.

Si possono raccogliere i funghi molto giovani o quelli vecchi?

No, sono proprio quelli che non bisognerebbe toccare. E non ha senso nemmeno raccogliere enormi quantità di funghi. Le norme comunali e cantonali in merito vanno rispettate.

Come si raccolgono i funghi in modo specialisticamente corretto?

Bisognerebbe estrarli delicatamente dal terreno con un movimento rotatorio, per non rovinare la base del gambo.

Quante qualità di funghi si trovano in Svizzera?

Secondo l'Istituto federale di ricerca

WSL, in Svizzera ci sono circa 5000 qualità di funghi.

Da che cosa riconosco se un fungo è commestibile?

Mangiate solo funghi che siano stati esaminati da un controllore del vostro comune. Solo consumando funghi determinati e controllati in modo sicuro non rischiate avvelenamenti. Sul sito internet www.vapko.ch si trova la lista di tutti i controllori ufficiali.

Si possono mangiare i funghi crudi?

Tutti i funghi, crudi, sono indigesti. Anche gli champignon coltivati possono causare disturbi a determinate persone. A causa della tenia della volpe, raccomando di rinunciare ai funghi crudi.

Che cosa mi succede se mangio un