



FUNGHI E RICETTE

Coltivare e cucinare funghi

Ricette con i funghi

[Frittata con funghi e pancetta](#)
[Crema di funghi](#)
[Sugo di funghi](#)
[Spinaci ai funghi](#)
[Grigliata di verdure e funghi](#)
[Funghi porcini in gratella](#)
[Funghi porcini nel forno](#)
[Funghi nella panna](#)
[Funghi boleti ripieni](#)
[Verze ripiene](#)
[Timballo di tagliatelle](#)
[Timballo alla Carlina](#)
[Spuntino tendresse](#)
[Tarte Flamande](#)
[Tagliatelle verdi gratinate](#)
[Sformini al gratin](#)
[Risotto alla Radetzky](#)
[Funghi ripieni](#)
[Pasticcio alla Bambi](#)
[Orata alla Patty](#)
[Melanzane baresi](#)
[Pasticciata di lasagne ai funghi](#)
[Fiocchi alla Cyrano](#)
[Filetti di soliola al gratin](#)

I **funghi** non andrebbero mai lavati, a meno che non siano terrosissimi. Se li dovete proprio lavare, asciugate i **funghi** molto bene, stendendo i **funghi** in un telo dove stiano larghi. Se volete che i **funghi** asciughino prima soffiati con l'aria calda del phon asciugacapelli. Sa però si può scegliere, è meglio raschiare i **funghi** con cura, spazzolarli e non bagnarli, o perderanno parte dell'aroma. Il sapore dei **funghi** è migliore se vengono cotti e mangiati appena cotti. Se volete mangiare i **funghi** crudi, raccoglieteli prima che la membrana tra cappello e gambo si spacchi, lasciando intravedere le lamelle. Un tempo era possibile coltivare soltanto alcune specie di **funghi**, simili al "*Prataiolo*" o "*Champignon*"; e, ancora oggi, la maggior parte dei **funghi** coltivati che si trovano in commercio appartengono alla famiglia dei **funghi Agarici coltivati**. Oggi, però, è anche possibile coltivare molte altre specie di **funghi**, in quanto nei centri di giardinaggio si può trovare micelio per inoculo. Da più di 2.000 anni i **funghi Lentunus Edodes** viene coltivato su legno a scopi sia commerciali che familiari. Negli ultimi anni si è rivelata possibile la coltivazione dei **funghi "Foliota Variabile"**. Questi **funghi** si coltivano su paglia non sterile: i **funghi "Strofaria Maggiore"** e l'"*Orecchione*" e altre specie di **funghi** ancora. Per impiantare con successo una coltivazione di **funghi**, è indispensabile indirizzarsi verso quelle specie di **funghi** che si nutrono di materiali in decomposizione, cioè quelle che vengono dette "*saprofite*".

Le specie di **funghi** lignicole coltivabili vengono impiantate su legno di latifoglia: i risultati migliori si ottengono utilizzando pioppi (in particolare pioppi ibridi), castagni, faggi, salici, betulle o aceri (tranne Acer campestre). L'unica

eccezione è costituita dai **funghi Hypholoma Capnoides (funghi discreti)**, che cresce esclusivamente su legno di abete rosso.

I **funghi** si possono coltivare all'aperto, in un angolo ombreggiato, erboso e in un terreno che sia stato arricchito con sostanza organica ben macerata o composti analoghi, ma che non contenga residui di fungicidi, né sostanze diserbanti. Però, questo metodo di coltivazione non è molto vantaggioso: il raccolto è, in genere, incerto e limitato nella durata e, dopo la comparsa dei **funghi**, non è più possibile tagliare l'erba.

Ma i **funghi** si possono coltivare in molti altri modi: su legno, su paglia o su letame, a seconda della specie di **funghi**. Sulle confezioni di micelio da inoculo troverete minuziose istruzioni per ogni tipo di coltura. Al chiuso, si possono coltivare i **funghi** in un angolo poco illuminato di un ripostiglio, di una cantina o di una stanza, purché vi sia assicurata una temperatura pressoché costante attorno ai 10-13°. Comunque, è sempre necessario preparare il terreno d'impianto prima di iniziare la coltura, seguendo le istruzioni scritte sulle confezioni di micelio.

Coltivazione funghi su letame

Per coltivare **funghi** su letame usate letame equino fresco, umido e ricco di paglia; mescolatelo bene e ammicchiatelo, in modo che generi calore. Dopo una settimana, rivoltatelo, poi ripetete l'operazione ogni 2-3 giorni, finché il letame diventa friabile e perde il suo odore: solo allora è pronto per essere usato. Sistematelo in cassette o vasche aperte, formando uno strato spesso dai 25 ai 30 cm, e pressatelo bene. Se non trovate il letame, potete acquistare terriccio per funghi già pronto presso un vivaio o un coltivatore specializzato.

Se volete coltivare i **funghi** all'aperto, in cassette, dovete prima aspettare che la temperatura naturale del cumulo del letame, scenda intorno ai 24°: allora è possibile iniziare la coltivazione. Introdurrete nel letame piccole quantità di micelio a una profondità di 5 cm, lasciando tra un foro e l'altro circa 25 cm; irrigate leggermente. Entro alcuni giorni il micelio comincerà a estendersi con fili sottili su tutta la superficie della cassetta. Circa 10 giorni dopo l'impianto, ricoprite il letame con uno strato di terriccio sterile, perché mantenga la stessa temperatura e conservi l'umidità.

I **funghi** compaiono, in genere, 8-10 settimane dopo l'impianto e continueranno, poi, a formarsi per altri 3 mesi almeno. Queste indicazioni non valgono, però, per i corredi già completi, venduti dai vivaisti; questi, infatti, di solito contengono le istruzioni per l'uso.

Coltivazione funghi su tronchetti di legno

Per coltivare **funghi** su tronchetti di legno tagliate una porzione di ramo di pioppo lunga 50 cm e con un diametro di 15 cm, e interratala per metà verticalmente. Luoghi adatti sono le posizioni ombrose e umide, ma non bagnate: per esempio, a nord sotto un albero del giardino, ma non troppo vicino al tronco, poiché lì penetra troppo poca acqua piovana. Sul lato superiore del legno interrato distribuite uno strato di micelio alto circa 1/2 cm, sopra il quale va posto un secondo pezzo di legno, delle stesse dimensioni del primo.

Poi, per proteggere l'inoculo dalle lumache e per evitare che si asciughi, avvolgete i 2 legni con un foglio di plastica largo 10-20 cm. Il tronchetto inoculato non va più mosso per 6 mesi. Trascorso questo periodo, togliete il foglio di plastica, sollevate il primo pezzo di legno e interratalo per circa 25 cm, curando che la faccia che è stata a contatto con il micelio sia rivolta verso l'alto.

Si ottengono, ammesso che le superfici siano state ricoperte dal micelio bianco, 2 porzioni di legno che, secondo la specie dei **funghi**, daranno i primi corpi fruttiferi di **funghi** 1 o 2 anni dopo l'inoculo.

Coltivazione funghi: inoculo a cuneo

Con questo tipo di inoculo si utilizzano ceppaie naturali. Ciò è molto utile nel caso si debba abbattere un albero in giardino. Nel ceppo tagliate un cuneo appuntito; spargete il micelio sia sulla superficie inferiore del taglio, sia su quella superiore del cuneo, che va poi reinserito nel ceppo. Infine, la zona dell'inoculo va protetta con una fasciatura di plastica, legata o fissata con piccoli chiodi a testa larga.

Coltivazione funghi: inoculo per trivellatura

Inoculo per trivellatura su pezzi di legno fresco, appena tagliato, lunghi almeno 1 m e larghi non meno di 12 cm, effettuate con un trapano molti fori del diametro di 15-20 cm, profondi fino al midollo; poi riempiteli di micelio e chiudeteli con un tappo di corteccia o stagnola o con un tassello di legno. I tronchi così inoculati vanno posti su segatura o torba inumidite, e ricoperti per metà.

Coltivazione funghi su paglia non sterile

I **funghi** "*Strofaria Maggiore*" può essere coltivato su paglia fresca non sterile, che sia stata inaffiata abbondantemente. La paglia - circa 1 balla - va "sprimacciata" vigorosamente, disposta su un fondo permeabile e poi inumidita. L'acqua bollente facilita e accelera il lavoro, perché scioglie il naturale strato ceroso che ricopre la paglia. Stendete uno spesso strato di questa paglia in una cassetta o un letto da serra non più utilizzato o anche in un altro recipiente; sistematelo in un luogo non troppo ombroso e pestate la paglia con i piedi finché il suo spessore si riduce a circa 20 cm.

Se ora ne raccogliete una manciata e la stringete fra le dita, ne dovrebbero uscire goccioline d'acqua. Se questo grado d'umidità non è stato raggiunto, bisogna bagnare ulteriormente la paglia; se, al contrario, la paglia è imbevuta d'acqua, è necessario lasciarla sgocciolare per alcuni giorni, protetta da un tettuccio. Nel letto così preparato sotterrate, a una profondità di 5-7 cm e a una distanza di 15-20 cm l'uno dall'altro, pezzi di inoculo grandi come una noce, disponendoli sui lati di un quadrato. Coprite il tutto con un foglio di plastica trasparente e non toccate più per 4-6 settimane.

Dopo questo periodo dovrete vedere il micelio bianco che si è allargato nei punti dove sono stati posti i pezzetti di inoculo, formando delle larghe superfici: questa è la garanzia che l'inoculazione ha avuto successo. Trascorse le 6 settimane, togliete il foglio di plastica e coprite il micelio con uno strato di 5 cm di terra. Trascorse altre 6-8 settimane dovrebbero fare la loro comparsa i primi **funghi**.

Se l'impianto è stato preparato alla fine dell'estate o in autunno, i corpi fruttiferi dei **funghi** spuntano nel primo periodo di primavera. La zona inseminata non dovrebbe essere più larga di un metro, per permettere di raccogliere i **funghi** mantenendo i piedi al suo esterno. Infatti, bisogna evitare di danneggiare in qualsiasi modo i primordi dei corpi fruttiferi dei **funghi**, perchè potrebbero diventare **funghi** deformati o addirittura non crescere più, in quanto, una volta germinati, crescono quasi esclusivamente attraverso l'assunzione di acqua. Si può calcolare un rapporto di circa 5-7 kg di **funghi** ogni mq, suddivisi in 2-4 produzioni; dopo di che la paglia può essere considerata sfruttata a sufficienza e si deve procedere alla preparazione di un nuovo letto, rimuovendo tutto e ricominciando con paglia fresca.

[Funghi Funghi commestibili](#)

[Funghi pericolosi](#)

[Ricette funghi](#)

[Sistematica funghi](#)