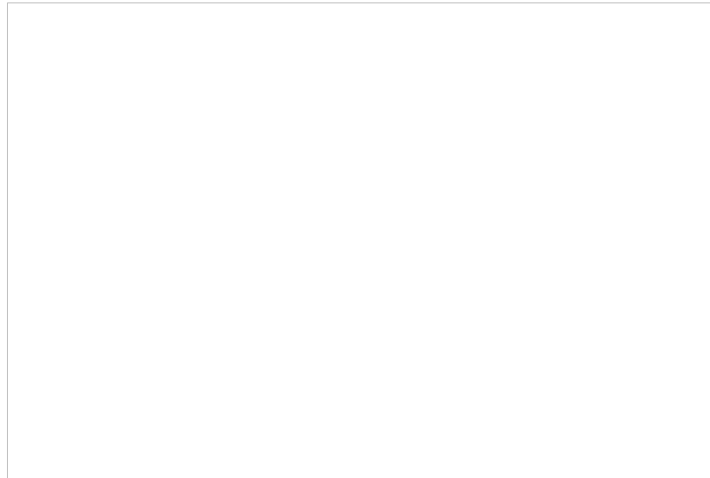


I FUNGHI

Ghjurnata di a Lingua Corsa 2001

©ADECEC Cervioni



Ghjiuseppe Leoni : [Cosa sò i funghi ?](#)

Gilles Simonpaoli & Cesaru Bradesi : [I funghi velenosi](#)

Ghjiuseppe Multedo : [Funghi è cultura](#)

Ghjuvacchinu Bruzi : [I funghi di Corsica](#)

Cucina Corsa: Vincente Tabarani: [I funghi à Tavula](#)

Introduzione: COSA SÒ I FUNGHI ?

Ghjiuseppe Leoni

Una ghjurnata ùn bastaria per parlà di i funghi, moltu più una trentina di minuti. Ghjustu u tempu per pruvà à fanne una presentazione elementare.

Ma perchè avè sceltu i funghi cum'è tema, prima per una conferenza fatta istu veranu, è oghje pè a nostra ghjurnata di a lingua ? Forse perchè i funghi sò una stranezza di a natura è ch'ella seria bè, essenducine tanti in Corsica, di parlanne in lingua nustrale. Nisunu pò stà intrepidu, indifferente, videndu un bellu fungu chì spunta à l'urice d'un viottulu, à u pede d'un castagnu o in l'erburina d'un pratu... Ist'essere bizzarru, affascinaneghja quellu chì u vede. Più hè grossu, culuritu, pulputu è più si feghja, più hè omu attiratu è tentatu di tucallu, di palpallu, quasi quasi d'allisciallu cum'è un essere simpaticu.

Ma cosa sò i funghi ?

I funghi sò esseri viventi situati in a biologia mezu à e piante è à l'animali. Eppure sò studiati in butanica cum'è tutti i vegetali. Hè ghjusta dunque di cunsiderà u fungu cum'è un vegetale, ma un vegetale differente da l'altri postu chì ùn hà nè radiche, nè fustu, nè fronda, nè fiore, nè clorofilla (ista sustanza verde specifica di a maiò parte di e piante).

Sò tantu differenti da e piante chì dapoi u 1960 i funghi sò classificati, da i butanisti in una categoria à parte, detta regnu di i funghi, o regnu funghignu, o regnu fungicu.

Un fungu pò esse furmatu da una sola cellula, cum'è u levitu, l'oidiu (cenderone di u pisu, di a vigna, di u querciu...) o custituitu di parechje cellule, lungarine disposte in fili longhi ramificati è feltrati chì formanu una reta detta miceliu.

Certi funghi sò di dimensione microscopica cum'è i funghi unicellulari simili à u microderma (cum'è u fiore di u vinu), d'altri sò à scarsu visibili è anu forma di fili bianchicci chì ricoprenu e sustanze umide, alterate o scumposte (cum'è a muffa).

Ma una grand parte, più rimarchevuli, sò i funghi chì caccianu un tallu pulputu o curticciosu chì ùn hè altru chè u so organu riproduttore. Sò ghjustappuntu isti cuciombuli, di forma bizzarra, di dimensione varievule, di culore particulare, d'odore caratteristicu secondu e spezie chì no cuglimu è appruntemu in cucina di molte manere pè u piacè di a bocca.

Quantu spezie di funghi ci hè ?

Solu pè l'Europa ne hè statu contu più di 3000 di dimensioni maiò, volesì d'ichi si vedenu à l'ochju, senza bisognu di strumentu otticu. Pè u mondu sanu, trà microscopichi è macroscopichi ci ne serebbe qualchi milione è mezu di spezie secondu l'estima di i specialisti di a micologia.

L'inventariu è u studiu di tutte e spezie di funghi sò luntanu d'esse compii soprattuttu pè e regioni trupicali o l'Australia, ma ancu pè l'America di u Nordu.

Classificazione

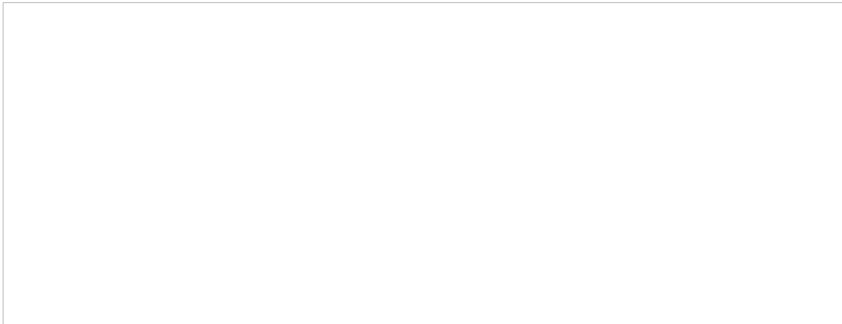
U studiu sistematicu di i funghi ùn hà veramente principiatu chè à u 18esimu seculu cù e ricerche di u professore svedese Magnus Fries, di l'Università di Uppsala. Ne fù fatta una publicazione in u 1821 cù una prima classificazione basata nantu a morfologia esterna in raportu cù a forma, e dimensioni, a cunsistenza, l'aspettu, u culore di u cappellu per ogni spezia cunsiderata. Più tardi si tratterà ancu di sapore, d'odore è pò si farà una descrizione più fine cù l'aiutu di u microscopiu per distinguene cellule è spore.

Dapoi u cumenciu di u 20esimu seculu, i funghi sò classificati in duie categorie : i funghi inferiori è i funghi superiori.

I funghi detti inferiori sò funghi ridutti à una sola cellula cum'è u micoderma (fiori di u vinu), u levitu, l'oidiu (cenderone); o altrimenti sò costituiti d'un filamentu senza alcuna separazione di u citoplasma (cum'è u fungu di a muffa) chì cuntene, in istu casu, parechji nuclei.



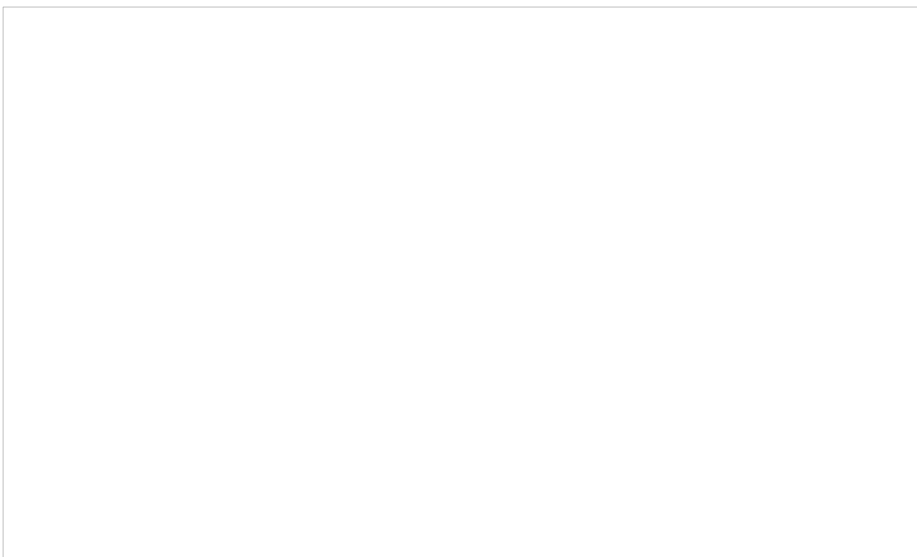
I funghi superiori, elli, sò costituiti di parechje cellule distinte ma adunate una filu l'altra in filamenti chjamati ife.



A maiò parte di i funghi superiori, chì interessanu l'associi micologichi, sò quelli chì si distinguenu soprattuttu mentre di a riproduzione, quand'elli caccianu u tallu fruttiferu più o menu fittu, o fibrosu o ancu curticciosu per certe spezie.

I funghi superiori sò, ancu elli, divisi in dui gruppi, ascomiceti è basidiomiceti, secondu u modu di pruduzione di a so sumenta ridutta à cellule chjamate spore.

L'ascomiceti creanu e so spore dentru à piccule stacche, l'aschi (u prefissu " ascu " significa saccu, otre). Hè u casu di a spurtellina (o muriglia), è di a tufera (o trufula) ind'è i grandi funghi.

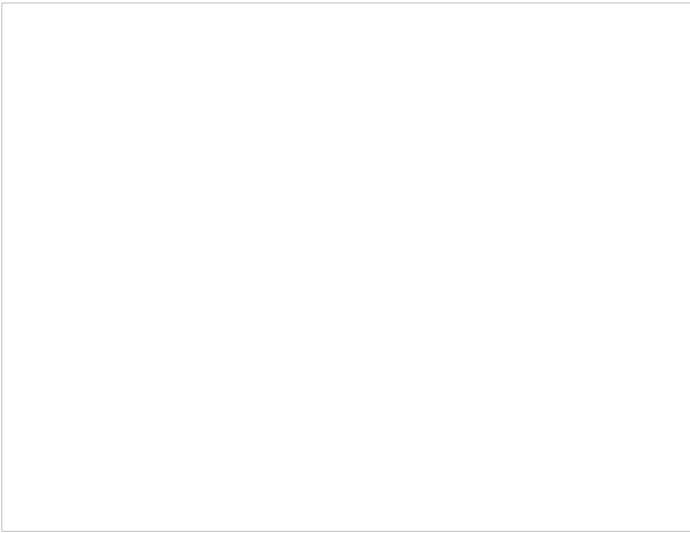


I basidiomiceti costituiscentu a maiò parte di i funghi superiori à cappellu.

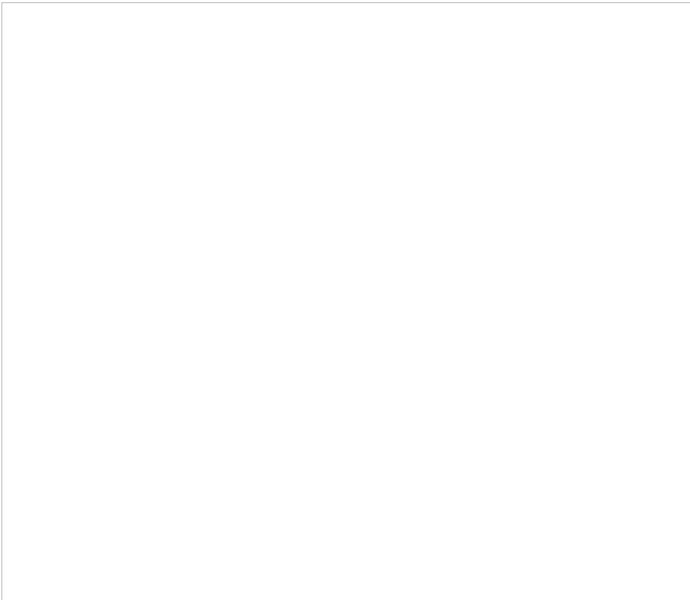
Ind'è questi e spore sò poste da fora è in cima d'un pedunculu à forma di pera chjamatu basidiu (parulla chì vene da u greco " basidion " : basa).

I basidiomiceti sò di parechje varietà secondu a cunfirmazione di u tallu o di u cappellu :

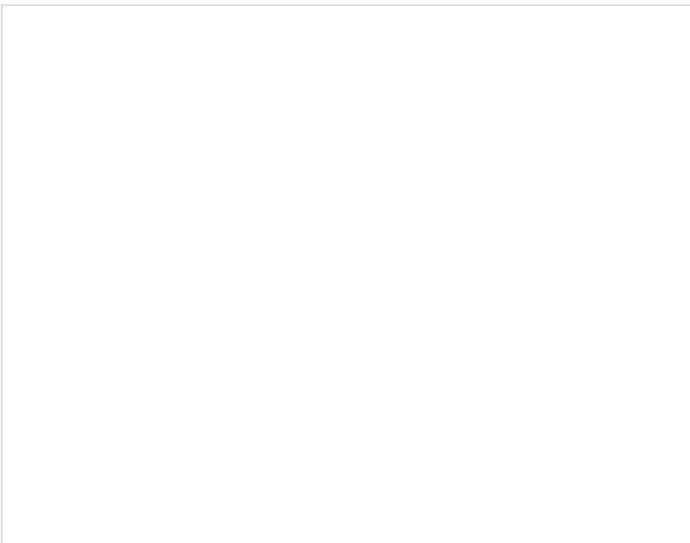
- L'agaricacei chì presentanu, sottu à u cappellu, lamelle disposte radialmente à u pede cum'è u buletru, u prataghjolu, a bavisgiula...



- I poliporacei chì anu u sottu di u cappellu furmatu di tubi (o pori) strinti è zeppi, cum'è u capineru, à lingua, l'esca...



- L'idnacei chì presentanu puntaroli, o dentucci sottu à u cappellu cum'è u dentellulu...



- I clavariacei chì anu u pede semplice o ramificatu cum'è a scopa (cavulufiore, pullezzula) di culore giallu o di culore rassicciu.

Di cosa campanu è induve campanu i funghi ?

I funghi campanu principalmente d'aria, d'acqua è di elementi minerali.

Si ne scontra daperuttu sopraterra è sottuterra duve omu trova materie organiche, piante o animali morti o vivi. Campanu in l'acqua è ancu in parassiti dentru à animali acquaticchi. Si ne trova à più di 4000 metri di prunfundezza in u nord'Atlanticu. Certi funghi campanu in i deserti è altri in i ghjacciaghji.

À u cuntrariu di a maiò parte di e piante i funghi ùn ponu sintetizà da per elli i so nutrimenti è devenu truvassili in l'ambiente duv'elli nascenu.

Ma di chì manera ?

- I **saprophyti** (da u grecu. sapos : putridu) decumponenu e materie organiche (glucosiu, terricciu, sterchi, cadaveri...). Issu putere di decumposizione hà l'avantaghju di rimette l'elementi minerali à dispusizione di e piante o di l'animalotti.

- I **parassiti**, elli, si procuranu i nutrimenti nantu à certe piante. Si pò cità l'oidiu (o cenderone), u mildiù (o infrussu), a rughjina, a fumaghjine, l'esca...

- Ma certi campanu ancu nantu à l'animali o e persone è sò causa di micosi cum'è a tigna, u mughettu, u raspiu, u pitiriasi...

Stallati ch'elli sò, issi funghi riguaranu per contu soiu l'elementi nutritivi è vitali di l'ospide pruvuchendu malatie o ancu a morte.

- I **simbionti**. Isti funghi campanu in simbiosi (volesi d'è in associu) cù animali, cum'è a flora intestinale, ma soprattutto cù piante chjuce è grandi. I licheni, per indettu, sò l'associu d'un'alga è d'un fungu. U fungu dà sali minerali è acqua à l'alga mentre chì questa procura zuccheru è altri prudutti di a fotosintesi à u fungu.

U listessu fenomenu si ritrova ind'è l'orchidea cù u so tuberu chì ùn pò intalli senza a prisenza d'un fungu.

U miceliu di certi funghi tesse rete larghe è filamentose chì s'infrugnanu frà e radiche di e piante furmendu un insemi dettu micoriza (da mico : fungu è riza : radica).

In scambiu d'idrati di carboniu (zuccheri) elaborati per fotosintesi da a pianta, u fungu trasferisce à questa, acqua è elementi minerali : azotu, fosfuru, ramu, zingu... Ciò chì hè u casu di a maiò parte di i funghi chì omu scontra, manghjarecci o nò.

Hè per ciò chì parechji funghi campanu in associu cù certe piante di i prati, di i boschi è di e fureste, cum'è i buletri, i capineri, i ghjallisturzi sottu à i castagni, o a trufula sottu à i querci... o sottu à i nocioli di u Campulori.

E micorize aumentanu assai, è aldilà, a superficie di cuntattu di e radiche cù u terrenu, facilitendu di tantu l'assorbimentu di l'elementi minerali necessari à a vita di a pianta.

Sperienze scientificamente rializate anu pruvatu chì stirpendu i funghi d'un terrenu, disinfitendulu, l'arburi anu persi forza è si ne sò andati di male. È cuntrariamente, i funghi sò smariti di certi terreni dopu avè smachjatu.

A reta di u miceliu si stende tantu chì e micorize sò in relazione frà elle, ciò chì permette à e sustanze nutritive di circolà da una pianta à l'altra.



E micorize sò state osservate à u principiu di u 20esimu seculu (Bernard 1900, Magrou 1910), ma ùn hè chè da u 1955 chì Barbara Mosse è altri butanisti si sò dati à studiale spezialmente.

Oghje, e micorize sò diventate un duminiu di ricerche approfondite, siasi per aumentà a pruduzione di certi funghi siasi per attivà a criscenza di e piante.

Cumu si ripruducenu è crescenu i funghi ?

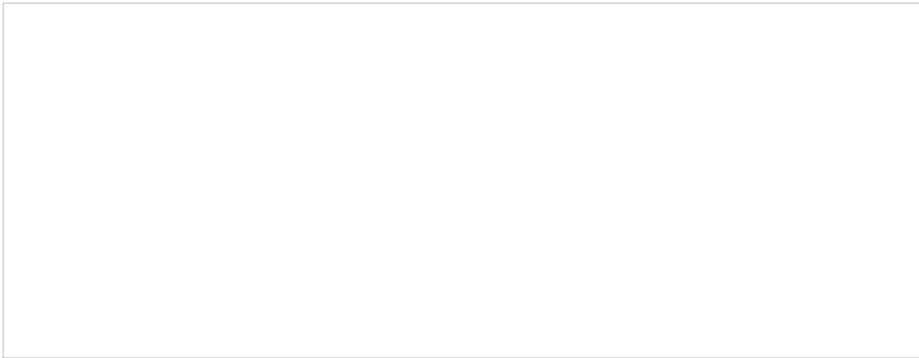
Quando e cundizioni di temperatura è d'umidità sò favorevuli, u miceliu crea siasi cellule riprudutrici, siasi un tallu chì prduce e spore (1).

Un fungu ùn hè nè masciu nè femina (o hè attempu masciu è femina), mà i nuclei di e so cellule o di e so spore anu duie polarità differenti è complementarie.

Secondu e spezie, è ancu per una listessa spezia, a riprduzzione ind'è i funghi si face, grossu modu, di duie manere : asessuata o sessuata.

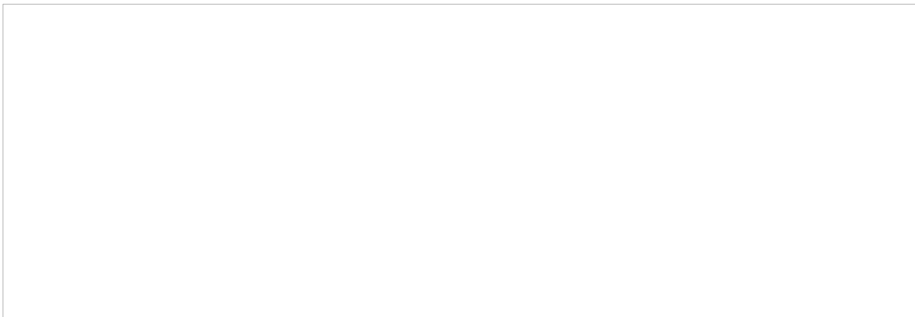
- A riprduzzione asessuata hè quella chì si scioglie à partesi da una sola cellula o da una sola spora.

Ind'è i funghi unicellulari cum'è u levitu (chì permette a fermentazione di u zuccheru) u nucleu di a cellula pò dà direttamente 4 spore pronte à germinà.



Ind'è i funghi multicellulari una cellula di u miceliu, o una spora, porta dui o parechji nuclei di pularità diferente : maschile (+) o femminile (-).

Un nucleu di pularità (+) s'adunisce cù un nucleu di pularità (-) per dà un ovu chì si multiplicarà furmendu u miceliu.

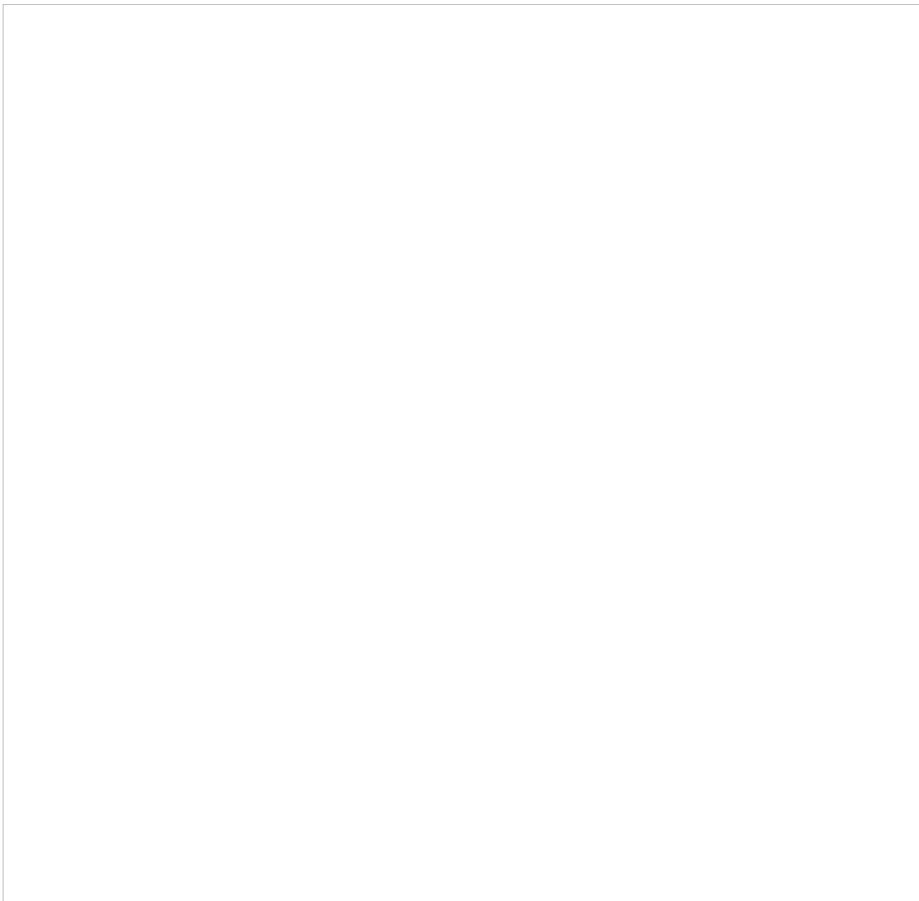


- A riprduzzione sessuata hè quella chì si scioglie à partesi da 2 cellule, o da 2 spore, chì cuntenuunu unu o parechji nuclei, ognunu di pularità (+) o (-) è chì crescenu sviluppendu un primu miceliu chì porta nuclei d'una sola pularità siasi (+) siasi (-).

In un secondu tempu, 2 micelii di pularità diferente s'aduniscenu in un miceliu secundariu chì cuntene, ellu, nuclei di duie pularità. Istu miceliu secundariu crescerà per dà cellule riprduatrici o spore.



Riproduzione d'un fungu di i basidiomiceti casu di u ferlaghju, ancu chjamatu petraghjolu.



- Quandu una spora di fungu casca è germoglia, i filamenti di u miceliu s'allonganu in ogni direzione à l'intornu, furmendu un discu. Ogni annu, à l'epica di a criscenza, u miceliu si stende cuncentricamente à misura chì a parte centrale si ne more. Pare chì un gruppu di micologhi abbia scupertu è misuratu un miceliu d'una superficie di 15 ettare, stimatu à più di 100 tunellate di pesu è vechju di più di 1500 anni. Si omu ne dubitassi, istu fenomenu si trova in America, in u statu di U Michigan.

Dapoi chì epica geologica esistenu i funghi ?

Per via ch'elli sò troppu acquosi è molli (90% d'acqua) a maiò parte di i funghi si fustilizeghjanu male è si ne trova pochi petrificati (2). Ne hè statu scupertu trà tuttu da 400 à 500. Certi datanu di a terza era (da 1 à 55 milioni d'anni) è parechji ricollanu à u cretaceu (à qualchi 65 milioni d'anni).

Ma i primi funghi, simili à certi funghi attuali, ricollanu à 500 milioni d'anni. Ciò chì corrisponde à l'epica chì e piante verdi principianu à sparghjesi nantu à a Terra. Ghjustu à puntu, forse grazia à i funghi, secondu u parè di certi paleobotanisti, vistusi chì à quella epica a Terra mancava d'elementi minerali assimillevuli direttamente da e piante. Ciò chì face pensà chì senza funghi, micca piante; dunque micca animali è dunque micca omi...

Chì " utilità " anu i funghi ?

L'omu si ghjova di i funghi per fà u so pane (levitu); per fà certi casgi (penicilliu); per fermentà beienda (levitu saccaromice); per prудuce certe medicine, penicillina è streptomycina cum'è antibiotichi; a ciclosporina per impedi u righjettu di i trapianti di tessuti è organi in chirurgia. L'agricultori l'adopranu in trattamentu fitosanitariu contru à certi parassiti di e piante.

Ma per compiene cù l'utilità di i funghi ùn ci vole à scurdassi di mintuà chì l'umanità ne face usu in gastronomia, dapoi l'epica paleolitica, è chì u nome di " fungu " duvimuci ripete, face prima pensà à un tallu pulputu chì omu appronta di molte manere pè u piacè di a bocca. Si ne cunsuma tantu chì i spezialisti si sò messi à fà ricerche per truvà mezu di facilitante a crescita di a pruduzione.

Note

(1) un fungu prataghjolu pò prудuce sin'à 16 milioni di spore per ghjornu.

(2) U tallu di i funghi (carpofuru) pò campà da pochi ghjorni (prataghjolu) sin'à 16 anni (l'esca).

I FUNGHI VELENOSI

Gilles Simonpaoli è Cesaru Bradesi

I fungacci

I circadori di funghi dicenu ch'elli sò goffi, tossichi è spessu velenosi.

Gilles Simonpaoli, farmacistu in Cervioni ci n'hà fattu un studiu fine è scientificu. Per contu meu, aghju da pruvà di danne un ristrettu... cortu di sicuru... spiegativu speru è forse ancu utile per qualchidunu.

Cunnosce o ricunnosce tutti'ssi fungacci saria un scopu pretenziunutu. Dunque circheremu à tenecine à limite più mudeste.

Parleremu d'intussicazione digestiva senza conseguenze grave. Pò d'avvelenamenti critichi è murtali.

C'interessereu solu à a tossicità indutta da a consumazione di i macromiceti... Volesi di à funghi chì crescenu in e machje, e fureste o i prati.

Sti funghi ùn anu chè poca ricchezza nutritiva, mà u piacè di circalli è di truvalli vale quant'è quellu di manghjalli. Spezie è varietà sò tantu numerose ch'è megliu à cunnosce ciò ch'omu coglie nanzu di mettesi à tavula.

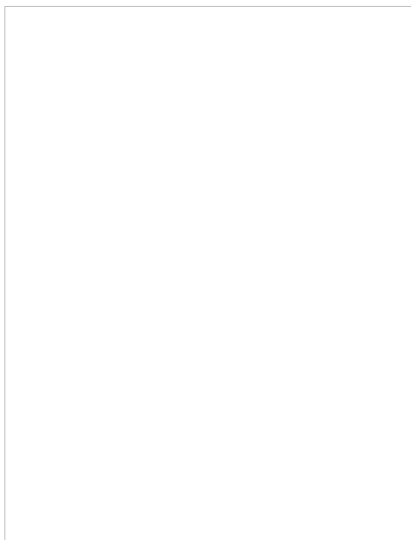
I funghi manghjarecci, anch'elli sò indigesti s'omu ne face abusu. Aghjustemu chì certe spezie chì li s'assumiglianu, ponu spessu, diventà pericolose s'om'un ci face casu. Si vada da un'intussicazione digestiva senza gravità à casi d'avvelenamenti pessimi è ancu murtali.

Rari sò i funghi manghjevoli crudi, ancu puru cù muderazione. Pigliemu un fungu, u più nucente di tutti " u Pratarolu "... anch'ellu cuntene derivati d'elementi tossichi.

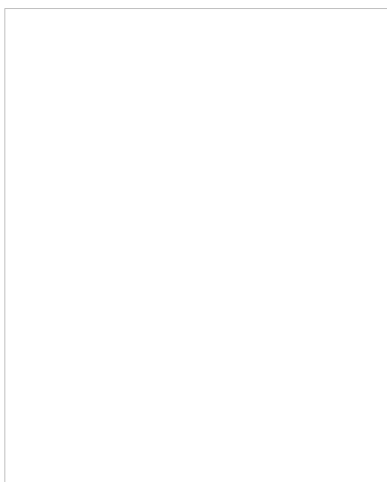
A gravità di l'intussicazione hè funzione di a putenza nuciva di a varietà incausata.

I sintimi di conseguenze sò diversi : pò esse un'effettu purgativu cù diarrea è voglia di rende senza gravità. A l'origine d'un'intussicazione senza gravità, ci hè a cunfusione, benintesu, mà qualchi volta dinù a cunniscenza insufficiente di u fungu coltu.

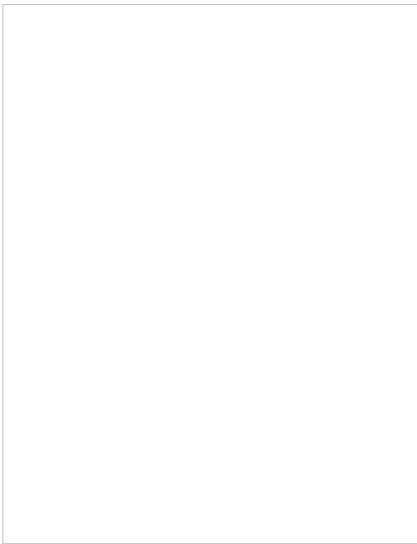
U Pinaghjolu : Sprignolu chì cresce sott'à i pini. Tocc'à spellalli u cappellu per caccialli u limicu indigestu.



L'Armillaria : culore di mele, deve esse colta giovane è manghjata subitu... chì coltu ch'ellu hè stu fungu si guasta prestu per diventà tossicu.



A **Psalliota gialliccia** : anch'ellu un'Agaricu, hè un fungu indigestu chì pò esse coltu per sbagliu à a piazza di u nostru pratarolu campestre.



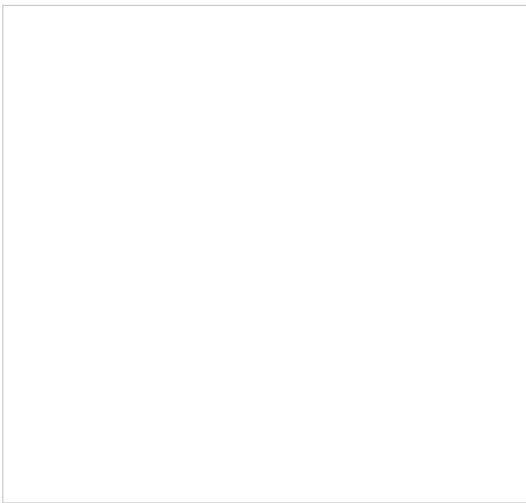
A **Macrolepiota velenosa** : s'assumiglia à a cappelletta (babisgiula) ma u so pede hè più grussieru. Quellu di a cappelletta hè più fine, più altu è più elegante. Issa Macrolepiota hè velenosa.

S't'esempii ci permettenu di signalà a presenza simultanea in e trè varietà di l'Agaricu, di a lepiota è di l'amanita, di spezie periculose è ancu murtale chè no'videremu dopu cun d'altri casi d'intussicazione.

A cunfusione hè dunque a principale cagione di u sintimu di gastroenterite. Indiziu rapidu, dulurosu chì pruvoca voglia di rende, sudori in abbondanza, diarree è ansietà. Si pò andà fin'a perdita di cuscenza è ancu a morte.

E trè spezie, spesso, rispunsevule sò :

Ferlaghju o petricaghjolu di l'oliva : stu fungu chì cresce sott'à l'olivi s'assumiglia à u gallisturzu. Pò nasce dinù sott'à e suare. Fungu giallu, d'odore putente è tossicu. U Ferlaghju hè u listessu fungu chì nasce à mez'à ferule.



U Tignone : dettu dinù u " buletru di satanassu ". Hè megliu à lasciallu è ùn sbagliassi cù d'altri sprignoli manghjevoli à pede rossu.

A Tasgia : in latinu u " tricholoma pardinum ". Fungu tossicu pò esse cunfusu cù u picculu grisgiu.

U sindrome falloidianu

Hè u sindrome in relazione cù u fungu velenosu u più cunnisciutu è maladettu : l'amanita falloide o " u buletru verdognu è tignosu ". Un'amanita velenosa anch'ella hè l'amanita virosa.

Stu sindrome falloidianu tocca dinù altre spezie cum'è e piccule lepiote chì sò a " Lepiota helveola " è a " Lepiota brunincarnata " (nomi latini).

A principale cagione d'intussicazione vene, l'avemu digià detta, da a cunfusione ch'omu pò fà trà e varietà manghjareccie è d'altre tossiche chì s'assumiglianu.

U pratarolu, di a famiglia di l'agarichi, ellu stessu quand'ellu hè giovanu è chjucu pò esse cunfusu cù una d'iss'amanite periculose è murtale.

A principale sfarenza, fendusi spesso, à u solu culore di e lamelle è ciò malgradu altri caratteri distintivi. Dunque, tenesine à u solu culore, più à menu russicciu, pò, à disgrazia, facci manghjà d'isse piccule lepiote chì elle sò murtale.

Isse lepiote, elle stesse si distinguenu d'altri funghi cum'è a " cappelletta " (parasole o a babysgiula) da a statura è l'altezza. Ritenimu, chì si pò lascià à pianu quelle chì anu un cappellu di diamitru menu di 10 centimetri.

Parlemu avà cù cunsiderazione più scientifiche.

L'Amanitine, pezziculi di proteine, sò sustanze chì cagiuneghjanu l'intussicazione. Anu una grande affinità pè u nucleu di e cellule di l'organismu umanu, induve si prucedenu e sintesi pruteiche. Custi, iss'amanitine bloccanu e cellule e impediscenu a sintesi di fassi. E pruteine essendu necessarie à u funzionamentu è à a custituzione di i differenti organi... a so mancanza cagiuneghja disfunzioni è ancu distruzioni di l'organi.

Dopu à un'incubazione da 12 à 48 ore, mentre ch'ist'amanitine si sparghenu in l'organismu, appariscenu i primi sintimi di fastidiu è di malandà. Sò prima pene di corpu cum'è una forte gastroenterite. Pò, in i trè o sei ghjorni chì seguitanu, si pruce a distruzione massiva di u fecatu : hè tandu un'epatite gravissima à l'urigne di disturbi gravi in i reni, in u core è in u sangue.

A cura hè complessa è necessiteghja d'esse uspitalizatu è prestu, in un serviziu di rianimazione. Abbasognanu trattamenti cù antibiotichi utilizati da contravelenu. U sindrome falloidianu hè un sindrome murtale.

U sindrome " orellianu "

Altr'attacchi di l'organi, ponu vene da a cunsumazione di funghi di a famiglia di l'agarichi, chjamati i curtinarii... " Curtinarius orellanus " in latinu chì dà u so nome à issu sindrome. Sò belli funghi ch'è vo' cunniscite forse... funghi russicci chì crescenu per u più in muntagna, ch'ellu ùn ci vole à cunfonde cun altri funghi di sumiglia, utilizati, à le volte, da cundi stufati è tiani.

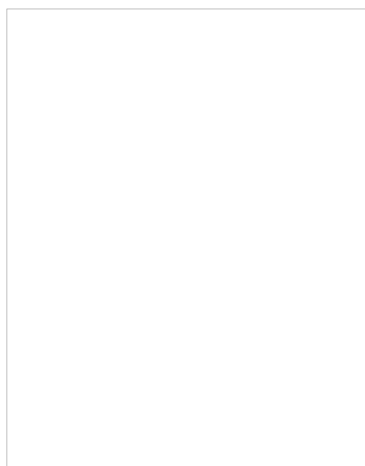
Issa varietà pussedenu sustanze tossiche chì attaccanu u renu. A perioda d'incubazione hè longa è pò durà da dui ghjorni à trè settimane.

I primi sintimi sò a diminuzione importante di l'urine chì cuntenu di più in più albumine, prova chì u renu hè scundizatu, iss'alterazione pò diventà cronica.

U trattamentu deve principià à u più prestu per evità disgrasti senza rimedi di u renu. L'utilisazione d'un renu artificiale o dialisi hè necessaria.

L'insufficienza renale cronica pò evolùà ver di a morte.

Azzione nuciva nant'à i nerbi.



Certe spezie cuntenu sustanze tossiche chì si portanu nant'à i nerbi. Di regula, st'intussicazione ùn lascia conseguenze grave for di fanne un cunsumu importante. L'Amanita tomamosche pò esse cunfusa cù u Buletru (esciutu di l'ovu) quandu, sott'à l'effettu di l'acque, e squame bianche sparscenu di u cappellu russicciu chì pò diventà arancinu.

Circondu è ambiente.

Per compie u nostru prupositu, aghjustemu à 'ssi casi d'avenenamentu, chì sò di regula cunnisciuti, e nostre ricumandazioni di prudenza d'ùn coglie funghi u longu di e strade impuzzicate da u passeghju di vitture nè menu in i lochi vicinanti à riminzulaghji.

FUNGHI È CULTURA

Ghjiseppu Multedo

Per principià u me picculu discorsu vularia prima spieganne u titulu un pocu imprecisu.

A cultura hè ciò chì face a vita d'un populu è a lingua ne hè di sicuru u fundamentu; ma da a literatura à a cucina, da a caccia à u cantu, sò parechji i fatti culturali; hè per quessa chì i funghi dinò ci ghjocanu a so piccula parte.

Dunque : micca cultura di i funghi ma i funghi in a vita di i corsi.

V'aghju da dà subitu un esempiu di un fattu culturale liatu à i funghi. L'affare si passa d'ottobre di l'annu in piazza Porta, in Sartè.

Eramu ni pochi à discorre di u tempu o di a caccia quandu unu mi disse : " Sta mani sogu andatu à ramassà i "champignon" è ùn n'aghju trovu manc'unu ". Quellu chì hà dettu cusì ùn hè micca qualchi corsu impinzutitu, hè sartinese sciappatu, un omu dighjà anzianettu chì hè sempre statu in paese è chì ùn parla mai chè corsu. Li vulia risponde " S'è tù fussi andatu à codda i funzi n'avaristi trovu uni pochi ", ma ùn aghju dettu nunda è mi sò pinsatu chì duiemila era un'annata pessima pè i funghi è pè a cultura.

Eppuru si pò truvà una scusa à quelli chì dicenu " champignon ". Ci vole à ramintà chì, tant'anni fà, sò morte famiglie sane avvilinate da i funghi. Durante anni è anni a ghjente si disfidavanu, si guardavanu da i funghi cum'è da un nimicu murtale; face chì issa paura hè

strappatu u liame cù a natura è forse cù a lingua. Bisogna à pricisà dinò chì issa parolla " champignon ", chì vene da u latinu popolare " campaniolus " (fungu di pratu, **pratarolu**), esiste dinò in lingua tedesca è italiana, hè u nome di u fungu cultivatu, dettu di Parigi, vale à di quellu chì nasce nantu à u suvu è chì si compra soprattutto in scatola di cunserva. Allora perchè micca champignon in corsu ? Ma solu per questu qui chì ùn sente di nunda.

Per ritruvà a cultura più schietta faremu un saltu di quarant'anni in daretu è di parechji chilometri versu u nordu. Ci muvemu in San Martinu di Lota. Era u tempu filice di a zitillina è di e vacanze, quellu tempu chì dà un'idea di ciò ch'ellu pò esse u paradisu. Ma issa scuperta s'hè fatta d'una manera strana. Sapete chì puru in paradisu u focu hè una disgrazia, ma per i sammartinaghji un sconciu pò sempre fà un acconciu. Hè cusì chì un bellu ghjornu mi sò trovu à mezu à i paisani cù u spurtellu in manu caminendu versu a Cumichjula duve era corsu u focu qualchi ghjornu nanzu. Chì piacè di scopre è di coglie i picculi funghi chì nascianu cum'è surtiti da u buchju, nantu à e ceppu carzulate di l'albitroni. Paria chì a morte avissi suminatu a vita. Era fieru u zitellu di dece anni, vultendu in paese, bruttu è mascaratu di negrufume, mustrendu à a so mamma u spurtellu pienu d'isse meraviglie. È a sera manghjava a me prima frittata di funghi di u focu (*Polyporus tunetatus*).

Più tardi aghju imparatu à cunnosce l'altri funghi, quelli chì spuntanu dopu à e prime gruppate sittimbrine, sottu à i castagni, e lecce, l'albitri o e scope. Aghju imparatu dinò à chjamalli per nome : buletri, cucchi, cappusgiule, albitrelle, funghi à latte, lingue è altri chì incantanu l'arechje quant'è u palaticu.

Per andà à circalli, ùn ci era mancu bisognu di spurtellu. Bastava à buscassi una vetta fina di castagnu, di frassu, d'emara o puru di filetta è ne faciamu cum'è un spetu. Era un ghjocu per noi altri zitelli d'imbruccà i funghi pretti è pulputi. Iss'attrazzu si chjama una filza (sicundu Petru Vachet-Natali si face ancu in Ampugnani ma si chjama culà una pinghella).

Ma filza o pinghella ci vole dopu à manghjalli. Ancu s'ella dispiace à i nostri amichi di *Cucina Corsa* i funghi anu abbastanza gustu da per elli è ùn volenu tantu accuncciamentu. Una bella frissughjata è basta; per cundime un sprichju d'agliu è una pizzicata di nepita o di reganu (chjamatu carnepula, cunella). Sò boni dinò in frittata. Certi si manghjanu ancu arrustiti cum'è e **cappusgiule** (*Macrolepiota*) chjamate paracqui, bavisgiulu, cappellu di mortu. Allora ùn v'inchiate micca si un amicu v'invita à manghjà cappelli di mortu arrustiti, sò propiu boni. Quando a raccolta hè bundante, ci vole à cunsirvalli. À chì i face sicca, à chì i tene in un caraffone in un mischju d'acqua è acetu. Quesse sò i modi tradizionali di preparà i funghi. I liccataghji pudaranu pruvà è tastà e sosule publicate da a *Sucetà Miculogica d'Aiacciu* o quelle di *Cucina Corsa*.

Ci hè fungu è fungu. Ùn sò micca tutti manghjarecci è po a parolla fungu, in certi lochi, hè un aghjettivu sinonimu d'infungatu o ammuffatu. I funghi sò chjamati culà funzi è u fungu, in u sensu di muffa, si dice fioccu. Issu fioccu hè pocu simpaticu, guasta a roba è merza i frutti, ma hè dinò una medicina. Madama Conrad, chì hà fattu tantu per a cunniscenza di a natura corsa, conta in e so " *Chroniques mycologiques* ", editate da a SMA, a storia d'un pastore di a Gravona chì hà guaritu una piaga, mittendu sopra u fioccu chì s'era furmatu nantu à u villutu di vechji pantaloni ch'ellu avia lacatu in a so capanna. U fungu era nantu da una tacca di latte picurinu. Issu pastore chì ùn si chjamava micca Flemming, cunniscia e prupietà micidiale di a penicillina. Si sà chì un fungu di listessa razza dà u so gustu à parechji furmagli.

Un antru, chjamatu vescia vulpina (peta, curreghja), hà prupietà simile è hè adupratu pè curà e mucche di l'animale è e brusgiature. Si ghjuvava di a polvara chì scappa da u fungu maturu. Sò ancu boni da manghjà quand'elli sò giovani. (Chì ne dite d'una piattata di pete vulpine ?)

Per finisce nantu à issu tema si pò cunsiglià à quelli chì ùn ci sboccanu à addurmintassi di manghjà uni pochi di Tasgi è cascaranu in un dolce sonnu. I capicursini sanu e virtù d'issu fungu (*Clitocybe giganteus*).

Ci vole à mintuà un'antra spezia ch'è vo cunniscite di sicuru, omancu di nome, vogliu parlà di l'esca (*Fomes fomentarius*). Mi cuntintaraghju qui di cità un ritagliu di " *Arburi, arbe è arbigiule* ", publicatu da u Parcu Rigiunale... (p.145).

V'avvidite dunque chì u mondu di i funghi, puru stranu, hè abbastanza stesu. Ma ùn ci vole micca à stinzallu troppu. Di fatti parechji chjamanu fungu ciò chì ùn hè micca, cum'è quell'erba chì nasce nantu à i muri (*Umbillicus rupestris*) chì hà una chirientula di nomi corsi : baiocca, conca, billicu, soldu di muru, cunchetta, ciocchia, algaghjola, piattatella ecc... un antru falsu fungu si piatta sottu à i muchji è hè chjamatu per quessa fungu muchju o pedigiallone, cuccu. (*Cytinus hipocistis*). Dunque ci hè fungu è fungu è erba è erba !

Avà, s'è vo ùn avete micca a fame, s'è vo ùn vulete micca dorme... Pudete fà cum'è certi sciamani messicani, indiani o siberiani chì cunsumanu i funghi allucinatoghji chì agiscenu cum'è una droga. Quelli chì i manghjanu imbisgialiscenu, sò presi di trimuleghju, vedenu è sentenu cose strasurdinarie, dicenu spruppositi. Un pocu dopu impallidiscenu, parenu stantarati è qualchi ora più tardi ripiglianu cuscenza è ùn s'invenenu più di nunda. Issi funghi chì facenu stravede, l'avemu ancu in Corsica (*Amanita muscaria*) è parechje spezie di *Psilocybe*. Cridaria vulinteri chì i nostri mazzeri l'avissinu aduprati per avè e so visione di morte. In e civilisazione preculumbiane u psilocybe era chjamatu " *Teonanacatl* " : carne di diu. Allora s'è vo vulete pruvà, à risicu vostru. Per contu meu prifiriscu i funghi cristiani.

Cum'aghju dettu nanzu, quist'annu i funghii eranu scarsi. Allora cumu fà ? Si sà chì s'entre in paradisu per via di i santi, eh bè si trovanu i funghi per via di a madonna. In i funghi c'entre dinò a riligione. S'è vo ùn truvate chè un fungu, pudete prigà a madonna di l'Acquagnu dicendu : O madonna di l'Acquagnu, fatemi truvà un cumpagnu..., s'è vo ùn ne truvate manc'unu, tandu entrenu in ballu tutte e madonne di Corsica :

O madonna di Loretu, fatemi truvà un buletru.

Lozzi : dui albitrozzi

Riventosa : vinososa

Argentella : albitrella

Finaghjola : arichjola

Petranera : capinera

Oletta : capellatta

Santa Manza : coma d'abundanza

E Cardose : due cusgiuse

Valduniellu : fungagnellu

Cateraghju : fertaghju
Cagnanu : scupitanu
Spiluncatu : fungu di u brusgiatu
Linguizzetta : grisgetta
Erbaghjolu : pinachjolu
Niolu : sprinolu
Ventimiglia : famiglia

Per compie issu girettu in u mondu miculogicu, turnaremu à parlà un pocu di a lingua è faremu una cansata in a literatura. Per ciò chì tratta di a lingua sò pochi e buccate è i proverbiu duv'elli entrenu i funghi. Circà, aghju circatu, ma ci hè poc'affare. S'è vo vi vulete sbarazzà di un impachjuculu, li diciarete : " v'è à coglie i sprignoli " (*Boletus edulis*). Sicondu Falcucci, d'una persona pocu stabile si dice : hè à postu cum'è i cimbali (*Clitocybe géotrope*). Di un travaglione chì dà pocu risultatu o un scandalu per un nunda si dice : " tantu piovu ch'un fungu nasci ". Infine tutt'ugnuu deve sapè chì in Santa Catalina, tutti i funghi vanu in brina.

Postu ch'ind'è noi tuttu finisce in poesia, cumpiaremu cù qualchi strufata di i nostri pueti chì anu messu i funghi in i so versi. Attacchemu per u più grande, Anton Franciscu Filippini, in " Acque sitembrine " :

À di sta mane ch'ellu piove
Ma dumane senza più lagni
Ci n'andaremu à circà l'ove
Sbucciate fresche pè i castagni.

Petrina Folco-Pasqualini parla di listessu fungu :

Oln Campile s'è chjamatu
Lu buletru o l'ovo bonu
Ed in tuscana in faccia
Uovo reale hè u to nome.

Sempre listessu in issa strufetta spiritosa di Paoli di Tagliu in un cuntrastu cù Teseo Santini, di l'Alzi :

O Tesè li to buletri
Sò fatti à cicchi ciambara
Laca e muse à i pueti
È po un' altra volta ampara
À cundilli è à lardalli
S'è t'è conti di manghjalli.

Infine Petru Vattelapesca si ramenta di a buccata : v'è à coglie i sprignoli... vultendu scuzzulu d'a caccia.

Eh, cosa voli, chè ind'e nostre muntagne più ci bola
Salvu e mosche è e zinzale
U schioppu eo chjodu, à parte d'oghje, è v'è à coglie i sprignoli.

Eccu, aghju pruvatu à dà à i funghi a piazza ch'elli meritanu in a nostra cultura. Avà un v'invitu micca à coglie i sprignoli, saria dispietosu è un hè micca a stagione. Andarete più tardi, dopu à l'acque sitembrine, sperendu chì quist'annu sarà bonu per i funghi è per a cultura corsa.

I FUNGHI DI CORSICA

Ghjuvacchinu Bruzi

Esempi di significati di i nomi di funghi : fungu bellu (Buletru calli), Amanita (vene da i monti), Tricholoma (tricho-lana cappellu), seccu (Xeromus), porcu, buitu (suillus), caunatu (cavibes), pedepinzu (Fugipes) s'assumiglianu à escens, Filia (figliola), musciosus (muccicosu), fissipes (u pede spaccatu)... Hè tutta una significazione.

Qualchi volta, u fungu porta u nome di u sapiente chì l'hà vistu u primu è l'hà descrittu « queletti - Bon, Romagnus », ci n'hè ancu unu chì si chjama Tricholoma ghjuvacchinu. Dopu ci sò funghi boni è menu boni. I boni eranu pè i rè o lasciati pè i lignaghjoli, si parla d'imperatori (di César), di Rè (cèpe royal) di cavalieri (Tricholoma Equestre) è i poveri si contentavanu di quelli di buiateru (bouvier) o di carbonaru (charbonnier).

I funghi si ricunnoscenu secondu i loghi induv'elli nascenu (Biotope-habitat) :

- Agaricaccae - Agrestis - Campestri - in i prati
- silva - furesta - Silvarecciu - furesta di castagni
- coprinus - stertiu (nasce nant' à i cacati di vacca)

Dopu si guarda induv'ellu nasce è s'ellu hè natu in terra, nant' à u legnu, e fronde, vespe morte, vechji funghi ecc... Ghjè un elementu impurtante pè ricunnoscelu, ci hè dinù l'altitudine, (piaghja, muntagna, in Corsica suttana di granitu, Corsica suprana di matticciu). Terrenu di machje.

Pigliemu un esempju : Lactarius (lattaghjolu) nasce sott' à l'arburi à fronde (un hè micca bonu da manghjà); listessu tippu di fungu chì nasce sott' à l'arburi à aghi (Pinu) hè bonu da manghjà (lattaghjolu deliciosus o sanguinarius).

Funghi solu corsi

- 1) « u muchjiru » (bolet corse), nasce in i muchji. *Leccinum Corsicum*
- 2) *Leccinum lepidum* (cèpe noirissant, fruttellu di *Leccinum Corsicum*, un pocu più maiò, nasce sott' à u lecciu)
- 3) *Hydnum cyrneum* (scupinu chì nasce in Corsica, hà l'odore di a « Chichorée Willot »)
- 4) U ferlinu (chì nasce sott' à a ferla ? pleurote *Erengy*)
- 5) *Terratululu* - *Terratruffia corsica* (truffe corse) micca troppu bonu
- 6) *Marasmius Hellebori corsici*. Hè statu l'ultimu scupertu in Corsica (Bastelica). Fungu di a nocca
- 7) *Albitrozzu* (*Hygrophore Russule*) u più cunnisciutu, i *Capicursini* u vindianu nant' à u mercatu di Bastia, ma curiosità di a natura, stu fungu ùn hè micca manghjato ghju in Aiacciu è in Portivechju per via di u so amarore.

Qualchi nome di funghi cunnisciuti in Corsica

Capineru - *Boletus Ereus* (Tête de nègre)
 Sprignolu - *Boletus Edulis*, *Boletus Estivalis*
 Fungo porcino - Cèpe de Bordeaux
 Sprignolu fele o amaru - *Boletus filleus* (Bolet-fiel)
 Sprignolu di u pinu *Boletus Pinophilus*
 Sprignolu di castagnu (scarsu) : *Boletus castaneus* (Bolet du châtaignier)
 Leccapecura (Campile) - *Boletus Edulis*
 Tignosu - Tignone (*Boletus Sataneus*) - Mudone, Mulone (*Bolet Satan*)
 I tignoni - *Boletus Erytropus*, *Boletus Luridus*, *Boletus queletti*
 U giallone/ ghjallone - *Boletus Appendiculatus* (cèpe appendiculi)
 U capirossu - *Boletus regius* (cèpe royal)

U capibiancu - *Krombholzoiella scabra*, (nasce sempre sott' à i nocioli), *Leccinum scabra bollerum* (Bolet rude)
 U muchjiru - *Leccinum corsinum* (nome di l'associu di Portivechju) - cèpe Corsica
 Sprignolu di querci - *Leccinum lepinum* (Hè più maiò chè u muchjiru).
 U schincu sialinu - *Xeroronus subtomentosus* - Seccu - Villutu (*Bolet subtomenteux*)
 Pinnaghjolu - *suillus granulatus*
 Suillus luteus (nonette volée), bonu da manghjà.
 Suillus (pece) - sporcu - di purcellu
 Rossula o culomba - muglia (*russule charbonnière*), *rossula cyanoxantha*.
 Rossula o culomba - *Russule vraie*, *rossula sanguinea*, *rossula sanguigna*.
 Rossula di palomet o culomba verde - *Russula verescens* (*Russule verdoyante*).

Rossula (o culomba) culor d'oru - *Russula aurantica*, *russule dorée*.
 Lattaghjolu - Funghi chì sò parechji (150) - Listessu caratteru chè a *Russula* ma sgotta u latte
 Lattaghjolu verde ramu (*Lactarius deliciosus*) - *Lactaire délicieux-safrané*
 Lattaghjolu sanguignu - *Lactarius sanguifluus* (*Lactaire sanguin*)
 Lattaghjolu culor di vinu - *Lactarius vinosus* (*Lactaire vineux*)
 A pecurella - *Lactarius volemus* (*vachette-vachotte*)
 Lattaghjolu pivarosu - *Lactarius piperatus* (*Lactaire poivré*)
 Albitrozzu - *Hygrophorus russula* (*hygrophore russule*) : fungu assai cunnisciutu, prediletto da i Capicursini.
 Arechjola - *Pleurotus Eringi* (*pleurote du Panicaut*)
 Ferlinu o ferlinu o ferlone, *pleurotus Eringi*, varietà *ferulae*
 In Corsica, a varietà *Ferulae* chì nasce sott' à a ferla, fungu bunissimu, si trova solu ind'è noi è in Sardegna, assai cunnisciutu in l'Agriate.
 Muzzarellu - *Marasmius oreades* (*Mousseron*)
 Tasgia - *clitocybe gigantea* (nasce in i prati è à 600 m d'altitudine, face una tacca in u pratu)
 U Cimbellu, Testa di frate - *clitocybe geotropa* (Tête de moine)
 Tasgia turchina : muscatella - *Lepista nuda* (Pied bleu)
 Tasgia culor di nuli : muscatellu grisgiu - *Lepista nebularis* (*Clytocybe nébuleux*)
 Cimbellu - *Lepista inversa* (*Clytocybe en entonnoir*)

Orechja di l'alivu - *Clytocybe olearia* (*ompholatus olearius*) - Fungu velenosu (*pleurote de l'olivier*) - *Clytocybe de l'olivier*.
 Alivinu (o famigliola) - *Armillaria Mellea* (*Armillaire couleur de miel*) - Chjudinu « Chjudinu talianu »
 Piupinu - *Agrocybe Aegerita* (*pholiote du peuplier*)
 Famigliola - *Collybia Fusipes* (*souchette - collybia à pied en fuseau*)
 Galligula - *sparassis crispa* - Chou-fleur, poule des bois - Clavaire crépu
 Gallina - grifola *Froncosa* (poule des bois)
 Gallinula - *Ramaria* (*clavaires*)
 Muccicosi (pece) - *Volvariella* (*volvaire gluante*) - *Hygrophorus personi* - *Hygrophorus Limacinus* (*Baveux - morvellaus*)
 Tricholoma - Trico - Lana - Capelli (350) : Fungu di San Martinu (u più cunnisciutu) - *Tricholoma Terrum* (*petit-gris*)
 Cortinariu (Cortinaire - 2300) - Latinu Cortina : *Tilatica* (corsu) - (voile - cortine)
 Entoloma : Ento = dedans + loma = bord ? bord retourné (320).
 Coprinus - Grecu: *Kopros* = suvu *Coprinus Comatus* (*Coprin chevelu*) - *Coprinus picaccus* vene da Pichju (ocellu); i più cunnisciuti:
 Coprinus *Atramentarius* (*coprin noir d'encre*) - Coprin pie.
 Pratarolu - *Agaricus campestris* (*Rosé des prés*)
 Pratarolu di l'imperatore - *Agaricus Augustus* (*Agaric d'Auguste*).
 Pratalinu Leccapecura - *Agaricus Arvenus* (*psallote des jachères*).
 Pratalina pale di neve - *Agaricus nivescens* - *Agaricus macroporus* (*Boule de neige*).
 Silvicola - *Agaricus Salvicola* (*Agaric des bois*)

Bavisgiulu, Paracqua, Parasole, Cappelletta : Macrolepiote procera (lepiote élevée coulemelle) in talianu : Baghette di tamburo.

Amanita (vene da i monti)

- Buletru ovu - Amanita Caesaree (orange)

- Ovu tombamosche Amanita Muscara

Buletru trizinatu (Amanite tue-mouche - Fausse orange)

Ovu di ciga Amanita Phalloides - Buletru murtale Amanite phalloide (murtale) - Buletru falloidu

Carnaghjolu - Buletru vinosu Amanita rubescens (Amanite rougissante)

Buletru di a pantera - Amanita pantherina (Amanite panthère - e tacche facenu pensà à l'animale)

Buletru veranincu o di veranu - Amanita verna (Amanite printanière) - Surella di u falloidu Murtale.

Ovu maiò - Amanita ovoïdes.

Vescia cania o « vulpina » - Lycoperdon perlatum, vascellum pratense.

Vescia cania gigante - Longerina gigantea (vesse de loup géante ou tête de mort) o testa di morte secca.

Terratufula - Tuber melanosporum (truffe du Périgord).

Terratufula corsa (truffe corse)

Terratruffia - scleroderma (parechje).

Galli sturzu - Cantarellus cibarius - Bellusturzu girolle chanterelle - Ghjallusturzu - « Calli - Kallistos - Beau très beau » - Kallisté - kalliste très belle.

Ghjallusturzu - Laetiporus sulfureus « costera di Golu » (Polypore soufré).

Corna di Bundenza - craterellus cornocropoides - Piuarella (trompette des Morts).

Ghjallina (Clavariaceae) è a Ghjalinella (clavaire) sò parechji. Scupigliola.

Ghjallinula - Sparasis crispa (poule des bois).

Esca - Fomes Fomentarius (Amadou).

Lingua di boie « polpa vaccina » - Festulina Hepatica (langue de boeuf) : « Nasce nant' à i castagni, una volta trovu nant' à un querciu. »

Scupinu, Scupignu - Hydum repandum (Pied de mouton).

Scupinu cyrnea - Hydum cyrneum (nasce solu in Corsica).

Spurtola « sporta » - Morchella conica - Muriglia (morille conique)

Mitrola Vole di cappellu Morchella rotunda (morille blonde, morille ronde)

Cappellu di vescu Helvella crispa

Helvella lacunosa

Helvella sculta

(chapeau de mitre)

ou bonnet de capelan.

Usu di i funghi da i nostri Antichi

L'esca pè accende u focu, u penicilium pè l'antibiotichi chi curanu e ferrite...

A naturalista madama Conrad conta chi un pastore feritu, curò a so piaga mettenduci nantu u fungu d'un pannu crosciu di latte ch'ellu tenia in u so stazzu.

Anumalie è cose curiose

Secondu e pievi, pè u listessu nome, si parla di funghi sfarenti :

- ghjallusturzu in Campile (girolle), in Vignale (polypore sulfureux)

- Tasgia - ponu esse trè o quattru funghi sfarenti :

- Clytocybe gigantea

- Clitocybe nebularis (clitocybe nébuleux)

- Lepista nuda (pied bleu)

- Cimbellu (Clytocybe geotropa è Lepista inversa)

Culomba o Rossula : Hydrophorus russula - Albitrozzu - Fungu più cunnisciutu è manghjatu in Capicorsu è micca in Portivechju è Aiacciu.

Pinnaghjolu - Suillus granatulus - suillus collinitus, suillus luteus, (bolet des pins - pissacan); indigestu in Vergiu è Vizzavona, bonu in u San Petrone

Bibliografia :

- Dizzunariu etimologicu di i nomi scientifici di funghi

(Dictionnaire étymologique des noms scientifiques de champignons)

Association mycologique d'Aix-en-Provence Yves Bresson

- A Miculugia - i Funghi tramachjotti di Petru Treanto di Borgu

- I funghi d'Europa di Marcellu Bon

(champignons d'Europe occidentale Marcelle Bon)

Aghjuntu :

Arechjula di l'alivu Pleurotus olearius - Origgola omphalotus olearius (pleurote de l'olivier) « fungu cunfusu cù u gallusturzu »

Muccicosu : Hygrophorus Latitabundus (Baveux - Morvellus) Hygrophorus Personii, Hygrophorus dichrous.

Culomba merzulina - Hygrophorus Marzuolus (Hygrophore de Mars), Culomba di San Ghjorghju Calocybe gambosa, u Filettinu (Tricholome Saint-Georges), Mousseron de la Saint-Georges.

Culomba di l'uffiziu - Hygrophorus penarius (Hygrophore de l'office).

Culomba di i pueta - Hygrophorus poetarum (Hygrophore des poètes).

Cimbellu di u mulinaghju Clitopilus prunulus, Cimbellu di u tangu purcinu (clytophile du meunier, clytophile petite prune)

U chjodu rossu - Chroogomphus Rutilus.

Muccicosu - Volvaria gloisciphela, Volvaria speciosa (volvaire gluante).
A cioccia - Pleurotus ostraetus (pleurote en forme d'huître).
Falsu ghjallusturzu - Cantharellus aurantiacus, Hygrophoropsis aurantiaca (fausse girofle - girofle des pins).
E culombe - Tricholoma Columbetta (Tricholome colombe).
Arehja di Ghjuda - Auricularia auricula judae - Tremella judae (oreille-de-judas).
Arehja di ghjattu Helvella crispa (oreille-de-chat).
Capellu di vescu - Helvella sulcata (mitre d'Evêque).
Orehja di levra - Oticlea onotica (oreille-de-lièvre).
Cavulufiore ramaria bothrytis (clavaire chou-fleur).

Pede caprunu - polyporus pes-caprae, Scutigera pes-caprae (pied-de-chèvre)
Fungu di u focu (Madama Conrad), Polyporus tunetatus ? polypore du feu ou de Tunisie

I FUNGHI À TAVULA
Vincente Tabarani

Fetta di vitella cù funghi salvatichi

Per sei persone vi ci vole :

- 150 gr di vitella corsa
- 50 gr di farina
- 3 cl d'oliu d'uliva

Per u cundime : cipola fresca o di Siscu (60 gr), vinu biancu (10 cl), « fond brun lié » (30 cl), erba barona salvatica

Per i funghi : funghi salvatichi (capineri, sturzi, ferlaghji) 600 gr; 3 sprichji d'agliu; petrusellu tazzatu (una cuchjarina); nepita; oliu d'uliva (5 cl).

S'aghjusta : sale fine è peveru macinatu.

Preparazione :

I funghi : richjarateli è tagliateli à fette. Sbuchjate è macinate l'agliu cù a nepita è u petrusellu. Fate frighje i funghi in a frissoghja à oliu assai caldu. Aghjunghjate carne è petrusellu è tenite à calore.

Asalsa : sbuchjate è tazzate e cipolle fine fine. Fate sudà e cipolle in u stuvigliu di cucitura di i funghi. Sguagliatele cù a medità di u vinu biancu, ammuagliate cù u fondu di vitella ; fate bolle è tenite à calore à focu dolce.

Acarne : infarinate è frighjate e fette di vitella in una frissoghja cù oliu d'uliva assai caldu. Tenitele arrusulate. Cundite è tenite à calore.

Cunfezzione di a salsa : fate cunsummà. Mettitele appenuccia in u stuvigliu di cucitura. Sguagliate cù ciò chì ferma di vinu biancu ; ammuagliate cù u fondu di salsa, lasciendula riduce di metà, è appuntate u cundime.

Per serve : guarnite i piatti di funghi belli caldi è mettiteci a carne nantu; ricuprite cù a salsa è servite.

Lonzu tupinu di vitella cun prisuttu è ghjallisturzi

Sosula per sei persone :

lonzu tupinu di vitella (1,200 chilò)
fette fine di prisuttu corsu, appena grassu (120 gr)
cipolle (80 gr), carotte (80gr) oliu d'uliva (3 cl)
600 grammi di ghjallisturzi
3 sprichji d'agliu
una cuchjara à suppa di petrusellu tazzatu
oliu d'uliva (5 cl)
10 cl di muscatu
10 cl di «fond brun lié»
cundi cù sale è peveru.

Preparazione :

Puli, lavà è sgottà i funghi. Tazzà minutu agliu è u petrusellu. Frighje i funghi cù l'ogliu bellu caldu. Lampacci l'agliu è u petrusellu. Fà rivene prestu è mette da cantu.

Sbuchjà, lavà è tazzà cipolle è carotte. Veste u lonzu tupinu cù e fette di prisuttu è ligallu. Fà rivene u rustitu. Aghjustacci cipolle è carotte. Fà coce è tennelu à calore.

Fà cunsummà. Aghjustà u muscatu, è u suchju di l'arrostu bellu cunsummatu. Colà in un colu fine. Tene tuttu què sopra à una cassarola d'acqua bullente.

Affetà u lonzu. Prisentalu cù i funghi è guarnillu cù a salsa bella calda.

Carpacciu à i capineri

Preparazione per sei persone vi ci vole :

- 500 gr di lonzu

- 6 capineri

Per u cundime : 6 cl d'acetu di mele, 12 cl d'oliu di nuciola, 1 agliu.

Per sapuri : peveru macinatu, fior di sale di Purtivechju.

Per a finizione : baghi di morta o di ghjineparu, nepita, petrusellu.

Preparazione :

I funghi : richjarateli è tagliateli à fette. Sbuchjate è macinate l'agliu cù a nepita è u petrusellu. Fate frighje i funghi in una frissoghja cù oliu assai caldu. Aghjunghjite carne è petrusellu è tenite à calore.

Asalsa : sbuchjate è tazzate e cipolle fine fine. Fate sudà e cipolle in u stuvigliu di cucitura di i funghi. Sguagliatele cù a medità di u vinu biancu, ammugliate cù u fondu di vitella ; fate bolle è tenite à u caldu à calore nant'à focu dolce.

Acarne : infarinate è frighjite e fette di vitella in una frissoghja cù oliu d'uliva assai caldu. Tenitele arrusulate. Cundite è tenite à calore.

Cunfezzione di a salsa : fate cunsummà. Mettitele appenuccia in u stuvigliu di cucitura. Sguagliate cù ciò chi ferma di vinu biancu ; ammugliate cù u fondu di salsa, lasciendula riduce di medità, è appuntate u cundime.

Per serve : guarnite i piatti di funghi belli caldi è mettiteci a carne nantu; ricuprite cù a salsa è servite.

E bon'appitittu !