

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FUNGHI DELLE VALLATE PIEMONTESI

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Le vallate piemontesi ospitano numerose specie di funghi e vantano un'antica tradizione nelle "cerca" di funghi, testimoniata dai famosi Mercati di Giaveno, di Pagno e di Sanfront, punto di ritrovo per i raccoglitori della valle (e di quelle limitrofe) che qui vendono i migliori funghi. Il periodo della raccolta si apre con l'inizio della primavera per chiudersi a novembre.

Ovulo buono – fungo reale, *Amanita caesarea* (Scop.: Fr.) Quelet. È un fungo molto ricercato per la sua ottima commestibilità. Il gambo è di color giallo carico – come le fitte lamelle – ricoperto da una leggera lanuggine e avvolto dal caratteristico anello membranoso, ampio e cascante. Alla base è presente una volva bianca, ampia e spessa, a forma di sacco. Può essere trovato in estate e autunno, nei boschi di cedui, nelle radure, sotto i castagni e le querce, soprattutto in terreno siliceo. La carne è bianca (gialla sotto la cuticola del cappello) piuttosto tenera, priva di particolare sapori ed odori.

Porcino chiaro, *Boletus edulis* Bull.: Fr. Dal Latino "edulis", commestibile. È un fungo molto conosciuto; il suo habitat è rappresentato da boschi di faggio, abete e castagno. Il periodo di raccolta è compreso tra la fine dell'estate e l'autunno (può essere considerato il porcino autunnale per eccellenza). La carne è soda, bianca e compatta. Ha un ottimo odore tipicamente fungino. Il gambo è cilindrico e robusto, solitamente ingrossato alla base.

Porcino rosso (*Muscatel*), *Boletus pinophilus* Pilàt & Dermek. È una delle migliori specie. La carne è bianca e soda, poco profumata. Il gambo è robusto, bulboso alla base, di colore bruno-rossastro anche intenso, decorato da un reticolo a maglie fini. Caratteristica è la pigmentazione rossa della carne sotto la cuticola del cappello (che si mantiene bene anche dopo cottura). Fruttifica due volte all'anno, in tarda primavera e dalla tarda estate fino all'autunno inoltrato; cresce in boschi di aghifoglie e latifoglie.

Porcino estivo (*Magnin*), *Boletus reticulatus* Schaeff. o *Boletus aestivalis* (Paulet) Fries. È un fungo dalle pregiate caratteristiche organolettiche. Il suo habitat è rappresentato da boschi di latifoglie. La carne si presenta bianca, molto cedevole nel cappello e caratterizzata da tipico odore fungino. Può essere raccolto in estate e autunno nei castagneti. Il gambo è robusto e ingrossato alla base; di colore biancastro e ricoperto da un reticolo brunastro in rilievo.

Porcino nero, *Boletus aereus* Bull.: Fr. Dal Latino *aes*, bronzo, per il suo colore. Fungo eccellente, al pari del *Boletus edulis*. È il più termofilo dei porcini (può essere trovato tra maggio e ottobre), predilige i boschi più aperti di latifoglie, quali querce e castagni. La carne è bianca, soda e compatta. Odore e sapore sono gradevoli. È una specie diffusa principalmente alle basse quote, difficilmente lo si trova oltre gli 800 metri.

Chiodino, *Armarillaria mellea* (Vahl: Fr.) Singer. Cresce in forma cespitosa da parassita su alberi debilitati e da saprofita su ceppi e radici di svariate essenze, sia di latifoglie che di conifere. Si tratta di una specie piuttosto tardiva che è presente dall'autunno inoltrato fino all'inverno. Il colore di questo fungo è molto variabile ed è influenzato dalle radici della pianta ospite. La carne è bianca, soda, coriacea soprattutto nel gambo; ha un odore fungino appena percettibile ed il sapore è amarognolo. Il gambo è slanciato, fibroso, ricoperto da squamette bianche o giallo tenue. Possiede un anello membranoso pendulo. È consigliabile consumarlo con moderazione preferendo gli esemplari giovani (nel caso di funghi adulti è opportuno consumare solo il cappello) e dopo prolungata bollitura. Una volta cotto, il fungo assume una colorazione nerastra. È di facile conservazione.

Porcinello nero, *Leccinum scabrum* Gray. È reperibile tra le betulle, in estate e autunno. Il cappello si presenta perlopiù di colore grigio chiaro con tonalità giallastre. La superficie è in genere vellutata e tende a divenire vischiosa in presenza di elevata umidità. La carne è di colore biancastro, tenera nel cappello e

coriacea nel gambo. Tende a imbrunire se manipolata oppure dopo cottura. Il gambo, piuttosto lungo, si stacca con facilità dal cappello e va rimosso al momento del consumo in quanto coriaceo e poco saporito. Localmente è noto anche come *Crava grisa* o *Gambetta grisa*.

Porcinello rosso, *Leccinum aurantiacum* (Bull.) Gray. Cresce tra le betulle o in boschi umidi di pioppo, in estate e autunno. Il cappello è di color aranciato sino al color albicocca liscio, asciutto ma viscoso, con tempo umido. Lo stipite è cilindrico, attenuato alla sommità, ricoperto da squame dapprima bianche e poi aranciate o brune, alto circa 8-14 cm. Il gambo si presenta biancastro, fittamente ricoperto da squamule prima biancastre, poi rossastre fino a quasi nerastre. È considerato il migliore tra i porcini. È il più comune dei “porcinelli rossi”, riconoscibile per il caratteristico cappello rosso-marroncino. Si deteriora rapidamente, è opportuno consumare esemplari giovani e sani. Localmente è noto anche come *Crava rossa* o *Gambetta rossa*.

Crava scura, *Leccinum carpini* (Schulz.) M.M. Moser ex Reid. Cresce sotto latifolia (in particolare *Quercus* e *Carpinus*) da fine primavera all'autunno. Il cappello è emisferico, di un colore che va dall'ocraceo al marrone. La carne è biancastra e lo stipite è alto 8-9 cm, regolare ma rigonfio a metà, di colore ocre con squame viranti al nero. Soda, poi molle nel cappello, fibroso-legnosa nel gambo. È considerato un commestibile mediocre, perché la carne diventa presto molle, il gambo è duro e i tubuli diventano vischiosi; alla cottura e all'essiccazione diventa nerastro. Ha un debole odore acidulo e sapore dolce.

Gallinaccio, *Cantharellus cibarius* Fr. Caratteristica è la frastagliatura del bordo del cappello; il colore è giallognolo, ha una carne piuttosto croccante; è reperibile tra giugno e settembre, nei castagneti e nel bosco ceduo.

Griffone, *Grifola frondosa* (Dicks.) Gray. E' un fungo dall'aspetto curioso: il cappello è costituito da numerosissimi cappelli imbricati, molto serrati nei giovani esemplari, a forma di spatola, ondulati, vellutati. Il colore è scuro con accenno a una zonatura verso il margine. L'orlo è coperto da pori ed il peso può essere considerevole (fino a 10 kg). E' reperibile tra le radici dei castagni, tra metà agosto e fine settembre.

Lingua di brughiera, *Albatrellus pes-caprae* (Pers.: Fr.) Pouz. Il cappello è molto caratteristico, in quanto ha la forma di una foglia di insalata, di colore marrone nella parte superiore, giallo nella parte inferiore. Al tatto è rugoso. Cresce nei mesi di agosto e settembre, tra le stoppie dei faggeti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I funghi vengono raccolti nei boschi della Val Sangone (TO), a Sanfront e in Valle Bronda (CN).

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei funghi rispondono alla normativa sanitaria vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I funghi possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale o commercializzati presso il mercato locale.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La raccolta dei funghi nelle vallate piemontesi è pratica diffusa da tempi remoti, tramandata attraverso le generazioni e ancora viva oggi. Si tratta sia di una pratica hobbistica, legata al piacere di una passeggiata nei boschi di media e alta valle (perlopiù faggio e ceduo di castagno), sia di una attività semi-professionale condotta da veri e propri professionisti della raccolta, i *boulerè*. Si tratta di profondi conoscitori dei sottoboschi locali che da aprile a novembre dedicano parte del loro tempo a perlustrare il territorio alla ricerca dei funghi migliori da vendere freschi al mercato locale. Spesso esistevano ed esistono figure intermedie nella “filiera del fungo” che svolgono il ruolo di “grossisti”, raccogliendo i funghi provenienti da diversi *boulerè* e organizzandone la vendita sul mercato.

La notorietà del mercato dei funghi di Giaveno risale all'800 quando grazie anche alla posizione strategica della città, i *boulajour* si recavano in paese per vendere i prelibati esemplari nella storica via della Breccia. All'inizio il mercato si teneva al Paschero (Paschè), nei pressi dell'attuale palazzo municipale, ma il 29 maggio 1892 – per deliberazione del Consiglio Comunale presieduto dal Sindaco Fasella – fu spostato nella “strada della Breccia, la salita che da via Roma conduce al Balletto”. Al mercato di Giaveno giungevano singoli *boulajour* o anche persone che del fungo avevano fatto un'organizzata attività commerciale.

Oggi il mercato si svolge lungo la passeggiata di Piazza Molines. Si tratta di un mercato di funghi freschi spontanei provenienti dalla Val Sangone e messi in vendita dai ricercatori autorizzati. I cestini presentati sono accompagnati da indicazioni sul prodotto esposto. Presso il mercato, in stagione, è inoltre attivo un servizio di controllo micologico della Comunità Montana Valle di Susa e Val Sangone. Un regolamento comunale disciplina la vendita e garantisce la provenienza del prodotto. Da documenti fotografici del primo '800, il mercato dei funghi era situato in via Breccia (denominazione derivante dalla breccia praticata dal generale francese Catinat quando riuscì ad espugnare la Cittadella Abbaziale, alla fine del XVII secolo ed a distruggere il Palazzo dei Savoia). Recentemente, il “Mercato dei Funghi” di Giaveno è stato spostato in Piazza Mautino (mercato coperto).

Sono due le iniziative che celebrano ogni anno i Funghi di Giaveno: “Fungo in Festa” e “Fungo d'Oro”. La prima è organizzata dalla Città di Giaveno e dalla Nuova Pro Loco con le associazioni dei *boulajour* locali, gli “Amici dei funghi” *boulajour* della Val Sangone, nata nel 1993, e i “*Boulajour*” della Val Sangone, nati anch'essi nel 1993, si svolge nei primi dieci giorni di ottobre ed è l'occasione per acquistare e gustare i funghi nei ristoranti e trattorie della zona o presso il “Palafungo”. Il programma offerto a turisti e visitatori è volto anche a promuovere la città e le sue risorse naturalistiche. Durante “Fungo in Festa” si svolge anche la premiazione dei *boulajour* e del miglior cestino di funghi e, la domenica, viene presentata al pubblico una ricca mostra micologica con decine di esemplari di funghi.

Il concorso enogastronomico “Fungo d'Oro”, invece, si svolge fra settembre ed ottobre e vede coinvolti i Comuni di Giaveno, Pinerolo e San Pietro Val Lemina con mostre, premi e degustazioni a base di funghi. In particolare, il “Mercato dei Funghi di Pagno” ha origini molto antiche che risalirebbero al XIV secolo, periodo in cui i nobili e familiari della Casa Marchionale del Marchesato di Saluzzo erano stati nominati Priori di Pagno, dove – presso l'antico borgo – si svolgevano numerose attività legate ai nobili. Attualmente il “Mercato dei Funghi” si svolge da aprile a novembre, tutti i pomeriggi dalle ore 16.00, sotto l'ala della Piazza Mercato Comunale.