

## CAPITOLO 2: I funghi secchi

### I FUNGHI PORCINI SECCHI

La vendita di funghi secchi allo stato sfuso è consentita dalla normativa vigente per i soli porcini secchi (*Boletus edulis* e relativo gruppo).

In equiparazione ai funghi spontanei freschi, anche per la vendita dei porcini secchi sfusi occorre che gli esercenti siano “riconosciuti idonei all’identificazione delle specie fungine commercializzate” e quindi che possiedano un minimo di conoscenze sulle caratteristiche di questo prodotto.

#### Caratteristiche dei porcini secchi

I porcini secchi in commercio devono rispondere alle caratteristiche previste dall’art. 5 del DPR 376/95 e in particolare devono presentare “un tasso di umidità non superiore al 12% + 2% massa/massa”. Si tratta di una richiesta difficile da soddisfare per i porcini secchi in vendita allo stato sfuso: chiunque conosca la derrata “fungo secco”, sa quanto essa sia igroscopica, cioè tendente ad assorbire umidità dall’esterno. Il controllo di questo parametro serve ad evitare che l’eccessiva umidità possa causare l’insorgenza di muffe e il deterioramento della derrata. Un micologo dovrebbe essere sempre in grado di valutare, anche solo toccando i funghi secchi, se la loro umidità è troppo elevata e quindi pericolosa. A livello di autocontrollo, gli esercenti che espongono in vendita i porcini secchi dovrebbero sempre evitare la loro esposizione sia al sole diretto, sia all’eccessiva umidità. Per la protezione dei funghi va inoltre prestata attenzione ai materiali di plastica, che possono provocare la formazione di condense.

Un’altra prescrizione di legge che riguarda

da i porcini secchi sia confezionati che sfusi è l’obbligo di utilizzare delle particolari menzioni qualificative, per classificarli dal punto di vista merceologico, fissate dal D.M. 9/10/98, il cui testo è riportato integralmente alla fine del capitolo sui funghi secchi.

#### Riconoscimento dei porcini secchi

Avere una buona conoscenza dei porcini allo stato fresco (vedi scheda 3A) è necessario ma non è sufficiente, in quanto il riconoscimento dei funghi secchi è cosa ben diversa. Non va dimenticato che “porcini” significa “*Boletus edulis* e relativo gruppo”, quindi parecchie specie diverse (almeno quattro in Europa). Molti caratteri sono variabili, in funzione sia delle diverse specie di porcini, sia di clima, suolo e caratteristiche della zona di crescita.

Per l’identificazione dei porcini secchi si devono valutare anche le caratteristiche date dalla lavorazione fatta dall’uomo (pulizia, taglio, essiccazione). Risulta importante la capacità di valutare a “colpo d’occhio” la massa del materiale essiccato, ovvero saper individuare e separare tutte le unità o i frammenti che risultano diversi rispetto alla massa, per qualsiasi tipo di differenza. I funghi estranei, anche senza la capacità di identificarli come specie, si possono separare “per esclusione”, perché presentano dei caratteri che non rientrano nella variabilità di quelli di “*Boletus edulis* e relativo gruppo”. Ciò consente, anche senza possedere una preparazione approfondita, di eliminare le unità estranee (anche scartando alcune fette di porcino “anomale” per forma o colore).

Le caratteristiche comuni a tutti i porcini secchi sono:

- 1) Colore dei tubuli dal bianco (biancastro-nocciola) fino al verde scuro, passando per il giallo. Si tratta dell'intera gamma di tonalità dovute ai vari stadi di maturazione delle spore nei funghi porcini, più alcune alterazioni che normalmente avvengono a causa dell'essiccazione. In genere prevalgono gli esemplari maturi, con tubuli verdi o verde-bruno scuro, ma si possono anche trovare partite contenenti funghi di diverse "età", con la presenza di tutti questi colori. Un colore bruno anche molto scuro dei soli tubuli, nel porcino secco, è da considerare normale: non si deve confondere una partita di porcini molto maturi con una di funghi "anneriti". In quest'ultimo caso, infatti, anche la carne sarà bruno-scura o quasi nera.
- 2) Colore della carne dal bianco al nocciola e fino a marrone, con tutte le tonalità intermedie. Il colore marrone scuro, in presenza di indurimento delle fette, è da considerare un difetto ("funghi anneriti"). Boleti di altre specie hanno carne, nel secco, con sfumature bruno-grigiastre, marrone-rossicce o gialle. Il loro diverso colore può farle riconoscere a colpo d'occhio.
- 3) Presenza di reticolo sul gambo, più o meno esteso e visibile.
- 4) Cuticola del cappello diversa, per colore e struttura, nelle varie specie del gruppo di *Boletus edulis*. Nei lotti di porcino secco risulta quindi molto variabile, con tutte le tonalità dal bianco-nocciola fino al marrone scuro quasi nero, a volta rossastra (*Boletus pinophilus*). Può essere liscia e quasi lucida (es. *Boletus edulis* e *B. pinophilus*) oppure asciutta e tendente a screpolare (*Boletus aestivalis*, *B. aereus* e gran parte dei porcini di provenienza cinese).

### Confondibilità

Occorre innanzitutto sfatare la leggenda delle melanzane usate per sofisticare i funghi porcini. Sarà anche successo in passato, ma in linea di massima oggi la possibilità di trovare in commercio delle melanzane spacciate per

porcini è decisamente remota. Innanzitutto costerebbero troppo; poi, all'occhio di un micologo (o anche di un qualsiasi compratore attento) difficilmente potrebbero sfuggire.

Purtroppo, invece, esiste la possibilità, all'acquisto di lotti di porcini secchi, di trovarvi fettine o frammenti appartenenti ad altre specie fungine. Queste unità estranee devono sempre essere eliminate, anche se il rischio che si tratti di funghi velenosi è remoto: chi ha fatto seccare i funghi, difficilmente vi mescola delle specie tossiche, salvo errori di riconoscimento. La maggior parte delle specie estranee che si rinvergono nelle partite di porcini secchi appartengono a specie commestibili, localmente commercializzate. Va detto che alcune specie extra-europee sono per noi inconsuete, di più difficile individuazione e talvolta di dubbia commestibilità (per esempio alcuni *Scleroderma*, *Tylopilus*, o Boleti a pori rossi, in Italia considerati tossici o non commestibili, in Cina sono consumati); in ogni caso vale la regola di scartare "ciò che è diverso dalla massa del materiale".

In caso di dubbi, il consiglio per chi acquista partite di porcini secchi per venderli sfusi, è di farli esaminare da un micologo (anche se la legge non lo prevede). Infatti, occorre sempre ricordare le gravi conseguenze, di tipo penale, ma anche di pubblicità negativa, cui un esercizio si espone nel caso dell'intossicazione di un cliente seguita al consumo dei funghi acquistati. Tanto più che, dopo aver mangiato i funghi, anche una banale indigestione, o una indisposizione di altro tipo, viene quasi sempre interpretata come un avvelenamento.

### Difettosità e Menzioni qualificative

La normativa prevede, per i porcini secchi, la tolleranza per alcune categorie di impurezze (vegetali e minerali) e per due tipologie di unità difettose o alterate: "funghi anneriti" e "tramiti di larve di ditteri micetofili". I funghi anneriti sono fette di colore bruno-scuero o nerastro nella carne del cappello e/o del gambo, spesso più dure e pesanti delle altre; il difetto deriva da essiccazione a temperature troppo

---

elevate o dall'essiccazione di esemplari molto bagnati. Le unità con tramiti sono fette di fungo che presentano i buchi del passaggio di larve di ditteri e altri "parassiti" che hanno attaccato i funghi quando erano nell'ambiente di crescita, comunque prima dell'essiccazione.

Per tutte le categorie qualitative di porcini secchi rimangono fisse le tolleranze massime per le impurezze: abbastanza alta (max 2%) per quelle minerali (tracce di terriccio, sabbia ecc.) e bassissima (max 0,02%) per quelle "organiche di origine vegetale" (fili d'erba, muschi, frammenti di foglie).

La tolleranza per le unità difettose varia invece a seconda delle categorie merceologiche dei porcini secchi (menzioni qualificative previste dal D.M. 9/10/98: *extra, speciali, commerciali, briciole*): dal 10% al 25% per le unità con tramiti di larve, dal 5% al 20% per i funghi anneriti. Le menzioni sono definite anche in base a una presentazione dei porcini secchi (data da colore, interezza delle sezioni e presenza di briciole). In pratica i porcini di qualità migliore devono essere meno difettosi, di colore più chiaro e non sbriciolati (per l'extra è richiesto il 60% di fette intere).

### **Provenienza dei porcini secchi in commercio**

Fra porcini secchi di diversa provenienza si può riscontrare una certa diversità, sia morfologica, sia merceologica e organolettica (quindi... gastronomica: in particolare aroma e sapore). Tali differenze possono dipendere sia dalla specie e dalla qualità dei porcini freschi, sia dal metodo di essiccazione e dalle condizioni in cui la derrata è stata conservata.

I porcini secchi che si trovano in commercio in Italia non sono quasi mai di provenienza locale. Infatti, quella piccola parte di produzione nazionale che va sul mercato, viene commercializzata allo stato fresco. I porcini secchi in commercio hanno due principali origini geografiche:

1) Cina. Esemplari di dimensioni varie (in

genere medio-piccole o piccole), portamento slanciato, reticolo spesso molto vistoso. L'aroma è particolare, può ricordare un misto tra funghi essiccati e spezie. Lo stato di conservazione di solito è molto buono e i funghi spesso risultano molto secchi (talvolta persino duri e "polverosi"), con umidità residua molto bassa, per via dell'essiccazione perlopiù effettuata con molto calore e poco ricambio di aria (in fornelli ed essiccatori artigianali). Le caratteristiche merceologiche dipendono dalla cernita del prodotto secco fatta all'origine, e quindi dalla classificazione merceologica di partenza. I lotti di qualità migliore, che vengono importati con le denominazioni "Cina AA" e "Cina A" presentano caratteristiche adatte ad attribuire la menzione qualificativa "speciali" e ad essere presentati alla vendita allo stato sfuso. Alle partite di qualità inferiore (Cina B, Cina C), dopo ulteriore cernita, può essere attribuita la menzione "commerciali", ma si ritiene che questi prodotti siano poco adatti alla vendita allo stato sfuso.

2) Europa. Esemplari di dimensioni varie, in genere medio-grandi. Le caratteristiche possono cambiare moltissimo, a seconda delle modalità di essiccazione e successiva conservazione. Aroma e sapore sono spesso ottimi, paragonabili a quelli dei porcini di provenienza nazionale. I porcini secchi europei di essiccatoio sono il prodotto migliore in assoluto e spesso vengono commercializzati con la menzione qualificativa "extra". Nel caso dei porcini secchi europei di essiccazione artigianale (il cosiddetto "originale slavo"), lo stato di essiccazione e la conservazione spesso lasciano a desiderare. Nei lotti di questo prodotto, all'importazione, si segnala la frequente presenza di deterioramento da larve di ditteri e infestazioni post-essiccazione da lepidotteri (farfalline, tignole).

Per ogni approfondimento sui funghi secchi e conservati, si consiglia il Manuale "Parliamo di funghi" edito dalla Provincia Autonoma di Trento (2007).