



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



**Autunno, il tempo dei funghi.
Da raccogliere nei boschi e da gustare in tavola.
Andare per funghi è anche un modo di godersi i boschi e i colori
dell'autunno.**

Ottobre 2022 - N° 269

Funghi commestibili in Italia

Agli italiani piacciono tanto i funghi, sia come piatto unico, sia come condimento per altri piatti. E sono molti gli appassionati che si dedicano alla loro raccolta.

I funghi più prelibati

I funghi più popolari nelle cucine degli italiani sono gli **champignon** e i **pleurotus**, grazie al fatto che vengono coltivati a livello industriale e si trovano nei negozi tutto l'anno. Di solito gli italiani li aggiungono alle insalate, li mettono nelle crespelle, oppure li mangiano gratinati.

Molto ricercati e apprezzati, i **porcini** che si possano comprare freschi o secchi a seconda della stagione, sono consumati uniti a paste e risotti, trifolati, impanati, fritti, grigliati, farciti o frullati. Tutti i porcini sono caratterizzati da tubuli lunghi con dei pori piccoli e non da lamelle. Gli antichi Romani chiamavano questi funghi *suillus* per il loro aspetto generalmente tozzo e massiccio, e il termine *porcino* ne è l'esatta traduzione. Possono raggiungere facilmente grandi dimensioni: sono frequenti ritrovamenti di esemplari di peso superiore a uno o due chilogrammi.

Veramente amato tra le specie di porcini (porcino estatino, porcino dei pini, edulis...) è il **porcino nero**, (*Boletus aereus*) considerato il re dei funghi: ha un grosso gambo, un cappello convesso, un colore bruno, un sapore intenso, un odore molto grato. La carne di questo fungo è soda e molto aromatica. È adatto all'essiccazione dopo essere stato tagliato a fette. Si presta molto bene alla conservazione sia in surgelatore che sott'olio. Specie termofila, il porcino nero predilige boschi di latifoglie (castagni, querce, cerri) e cresce anche su terreni



sabbiosi. È una specie tipicamente mediterranea che si va rarefacendo man mano che si sale verso il nord.

Alcuni nomi comuni: porcino nero, farno, bronzino, reale (sud Sardegna), moreccio (Toscana), co' nigher (Appennino parmense), lardaro (Sicilia centro-orientale), capeniro (Irpinia).



Diventa sempre più popolare la **spugnola** (o morchella): si mette nei sughi per la pasta e nella frittata. Si considera che il gusto di questo fungo si sposi perfettamente con il gusto delle uova fritte e proprio questo è la spiegazione del successo della frittata di spugnole.

Tra i funghi più ricercati in Italia si ricorda il **prataiolo** (*Agaricus campestris*), chiamato da Orazio il fungo migliore. Si caratterizza per il particolare colore biancastro sfumato di giallo o rosato, per l'ampio cappello globuloso e per il gambo cilindrico. Il prataiolo ha un aroma saporito, lievemente mandorlato e cresce in colonie a meno di 2 000 metri di altitudine.



Altrettanto gradite sono le **Amanita caesarea**, cioè gli **ovuli buoni**, considerati il cibo degli dei per gli antichi Romani. Bianco e molto tenero, questo fungo viene consumato cotto e crudo. Il cappello è sfumato di arancione con un velo bianco a forma di uovo, mentre il gambo cilindrico è giallognolo.

Si tratta di una delle poche specie che necessitano un clima secco per svilupparsi pienamente. Proprio per questo motivo le *Amanita caesarea* sono ampiamente diffuse nel Sud Italia sotto i 900 metri d'altezza.

I **finferli** (*Cantharellus cibarius*) (anche chiamati orecchine, galletti, crete di gallo, gallinacci ...) hanno un bel successo nella cucina italiana grazie al loro sapore fruttato e al bellissimo colore giallo-arancione. Il cappello è irregolarissimo, ondulato, liscio, pruinoso. Ha grosse pieghe



(pseudolamelle) decorrenti sul gambetto. Viene usato spesso in cucina per la carne soda, molto gustosa e liscia. Si tratta della base ideale per salse e sughi e può essere anche fritto oppure trifolato con ottimi risultati. Si presta bene alla conservazione sott'olio oppure sott'aceto o anche essiccato. In quest'ultimo modo viene utilizzato per condire varie pietanze o altri funghi; per questa ragione è detto "il prezzemolo dei funghi".



Nell'Appennino centro-settentrionale cresce la **Trombetta dei morti**, veramente apprezzata in queste zone per il suo sapore che ricorda quello del tartufo con un retrogusto dolce. Anche per questo motivo viene soprannominato « tartufo dei poveri » in quanto era usato dalle classi medio-basse per sostituire un ingrediente di lusso. Risulta facilmente

distinguibile per il gambo cavo e per cappello arrotolato simile a una trombetta di colore marrone-bruno.

Molto conosciuti e comuni sono i **chiodini**, il cui nome scientifico è *Armillaria mellea*. Hanno gambi con un anello e un cappello con l'orlo arrotolato. Viene consumato cotto ed è uno dei funghi più utilizzati in cucina non soltanto in Italia, ma anche in tutta



Europa. Ha un sapore sfizioso e complesso, che unisce note dolci e acidule. Ma ... dopo ricerche, i micologi sconsigliano il consumo di questa specie, perché potenzialmente responsabile di intossicazioni!

Infine, i **tartufi**, che vengono utilizzati come le spezie.

Raccolta dei funghi: cosa dice la legge italiana

La raccolta e il consumo dei funghi spontanei possono arrecare danni ambientali e anche provocare malattie ai cittadini. Per prevenire tali evenienze in Italia è stata emanata la Legge n. 352 del 23 agosto 1993. Questa legge definisce le norme di carattere generale, ma delega le Regioni ad attuarle. Abbiamo quindi una serie di Regolamenti regionali che definiscono con precisione le modalità da seguire per la raccolta dei funghi. Si tratta di norme rigorose e che nei dettagli variano da Regione a Regione. Alcune richiedono autorizzazioni preventive, altre delimitano le zone di raccolta, ma tutte cercano di porre dei limiti alle quantità dei funghi raccolti e di evitare danni ambientali. I contravventori sono sottoposti a sanzioni amministrative anche rilevanti.

Se vi verrà voglia di raccogliere funghi in Italia allora dovete ricordare che in alcune regioni del paese bisogna avere un'autorizzazione speciale e che il limite di raccolta giornaliero per persona è di tre-cinque chilogrammi a testa a seconda della regione. Le Regioni hanno anche organizzato degli "Ispettorati micologici" che controllano gratuitamente i funghi consentendo quindi di evitare il consumo di quelli velenosi.

Produzione selvatica di funghi (settembre 2022)

Le piogge settembrine intervallate ad ampie giornate di sole generano il clima ideale per la nascita dei funghi nei boschi italiani. Secondo un monitoraggio di **Coldiretti** (Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti, maggiore associazione di rappresentanza e assistenza dell'agricoltura italiana) sull'inizio delle attività di ricerca lungo la Penisola, la produzione selvatica di porcini, finferli, trombette e chiodini, è aumentata del 50% rispetto all'anno 2021. Quindi l'allerta meteo per il maltempo in 9 regioni, dopo un lungo periodo di siccità e caldo non ha portato solo danni ma anche benefici come nel caso dei funghi.

Martine Hospied

Fonti :

<https://www.casevacanza.it/idee/raccolta-funghi-italia-dove-andare>

<https://italianochefatica.it/it/studiamo-i-nomi-dei-funghi-in-italiano>

<https://funghimagazine.it>

<https://www.coldiretti.it/consumi/1>

https://www.ariannaeditrice.it/articolo.php?id_articolo=44028

Foto : <https://pixabay.com/fr>



La prossima riunione del club di **mercoledì 5 ottobre 2022 alle 19:30** sarà dedicata a delle attività ludiche. I membri del comitato vi proporranno diversi giochi di società. Sarà un modo piacevole di esercitare i vostri talenti e di conversare con i vostri vicini .

È imperativamente richiesto ad ogni socio di portare un sacco di buon umore (e eventualmente un biro...).

Ricordiamo che la quota annuale rimane fissata a 25,00 € da versare sul conto bancario del club "Lo Specchio" **BE51 1261 0020 9962** (BIC CPHBBE75). Scadenza ultima: **30 novembre 2022** (art.6 del regolamento interno del club).



Fine del ciclo scorso:

Assemblea Generale

Il primo giugno scorso si è concluso il 30esimo ciclo del club di conversazione.

Come previsto nel regolamento, l'ultima seduta era dedicata all'Assemblea Generale.

Tra i 68 soci regolarmente iscritti, 12 si erano scusati e 33 erano presenti.

Prima dell'aspetto formale, i soci hanno ricevuto, come di solito, qualche notizia tra cui le ultime informazioni riguardante la visita guidata (in italiano) al Louvre Lens di sabato 4 giugno.

Tra tutte le informazioni, una deve essere considerata molto importante: la Festa del trentennale del club (fondato il 7/10/92). Durante il ciclo 2022-2023, il comitato proporrà diverse attività tra cui il cenone di Capodanno per i soci e i loro familiari, un concerto nel Forum con la banda del direttore d'orchestra Benoît Chantry, ...

Poi, sotto la direzione del presidente, si è svolta l'Assemblea Generale cioè l'occasione per il comitato di fare il bilancio del ciclo trascorso ed evocare i progetti per il prossimo che si concentrerà sull'anniversario dei 30 anni della vita del club.

L'Assemblea Generale permette anche ai soci di esprimersi e dare il proprio parere sul funzionamento, proporre attività e, chissà, impegnarsi in modo attivo.

Dopo l'intervento del presidente e di alcuni soci, l'Assemblea si è conclusa con il voto che ha ratificato i seguenti punti:

- La composizione del comitato
- La scelta di Antonino Mazzarisi di dimettersi dopo 7 anni di impegno
- L'approvazione della candidatura di Martine Hospied per sostituire Antonino
- La validazione del bilancio finanziario provvisorio.

Per concludere, l'Assemblea Generale, il presidente, a nome del comitato ha ringraziato i soci che si sono impegnati nella redazione del bollettino o nell'animazine delle sedute.

La serata è continuata in modo gastronomico grazie al nostro chef Gianpietro e alla sua squadra di assistenti.

Al menu, questa volta, una spaghetтата con pesto al trapanese (aglio, basilico, pomodori, mandorle e pecorino) che tutti i soci hanno potuto assaggiare, chiacchierando e sorseggiando un buon bicchiere di vino (ovviamente italiano).

Il comitato auspica buone vacanze a tutti e vi aspetterà il mercoledì 7 settembre per la seduta di ripresa dedicata a una retrospettiva fotografica (a cura di Pierre Buyse) seguita da una cenetta.

Dominique Bostoën

Visita della mostra temporanea

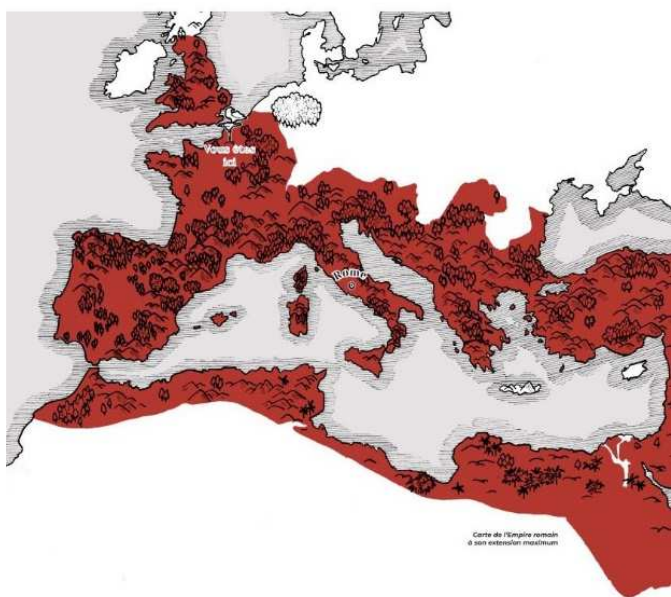
"Roma, la Città e l'Impero" al museo Le Louvre Lens

Sabato 4 giugno, su invito del comitato, 25 soci hanno partecipato alla visita della mostra temporanea "Rome, la cité et l'empire" al Louvre Lens.

Il gruppo ha potuto usufruire della visita in italiano, sotto l'egida di una guida belga (abitante della cittadina di Sint Denijs).

Questa mostra presenta una selezione di opere molto importanti del "Reparto delle Antichità" del Louvre di Parigi, rese disponibili riguardante la chiusura momentanea per lavori. Si sono anche aggiunte opere provenienti da collezioni private.

La mostra propone una gigantesca retrospettiva sulla civiltà romana dalla sua leggendaria fondazione nel 753 a.C. alla caduta dell'impero nel 476 d.C.



La civiltà romana si è espressa con tutte le tecniche artistiche del suo tempo (scultura, mosaici, oreficeria, ...) e si è diffusa attraverso quasi tutto il mondo conosciuto in quell'epoca.

Al suo apice, l'impero romano si estendeva dalla Britannia all'Egitto, dalla Lusitania all'Asia Minore, ... cioè attorno al "mare nostrum".

Questa grande civiltà ha sempre accettato usi e costumi degli altri popoli, favorendo un'integrazione nella società romana (ad esempio, accordando lo statuto di "citoyen romain").

Dappertutto, l'impero romano ha diffuso una struttura politica e amministrativa, una visione estetica tramite le arti e ha permesso una circolazione delle merci grazie a una rete di vie.

La caduta dell'Impero romano d'Occidente nel 476 d.C. segna la fine dell'Antichità e l'inizio del Medio Evo (ricordatevi il corso di storia della vostra giovinezza 😊).

Il link verso il sito del museo con documenti scaricabili [Rome - Louvre-Lens \(louvrelens.fr\)](http://Rome-Louvre-Lens(louvre-lens.fr))

Dopo la visita, 5 soci (piccolissimo gruppo) si sono ritrovati al ristorante "Venezia" per assaggiare un buon pasto italiano, chiacchierando quasi sempre nella lingua di Dante.

Accoglienza, servizio e cucina, tutto era ottimo (con un cameriere di origine siciliana).

Tra i 5 commensali, Daniel Breuse ha avuto l'onore di cenare con 4 membri del comitato 😊.

Dominique Bostoën



La volta scorsa

Per la prima seduta del 7 settembre, eravamo 41 soci tra cui 3 nuovi che si sono aggiunti al nostro club di conversazione italiana:

Nathalie KIRCH, Renato LEPORE, Marie-Paule WACQUIER

Benvenuti a loro da parte da tutti !

Gianpietro ci ha ricordato l'evento «Lo stile liberty» a Tournai a cura di Jocelyne DESMONS il 24 settembre.

In occasione del 30° anniversario del club, diverse manifestazioni si svolgeranno durante il ciclo.

Già il cenone di Capodanno che si svolgerà il 31 dicembre al collegio Notre-Dame. Non tardare per iscrivervi, ci saranno solo 150 posti.

Le altre manifestazioni saranno comunicate successivamente.

In modo di organizzare una retrospettiva, chi ha delle foto che risalgano all'inizio del club fino ad oggi, può inviarle a Pierre Buyse (al massimo 10).

Purtroppo, Gianpietro ci ha anche informato che il nostro caro Presidente, Dominique Dogot, sarà assente per qualche tempo per motivi familiari. Speriamo tutti che torni prestissimo!



Per questa serata, ogni socio aveva portato uno o due piatti. Il buffet era ben fornito e colorato! Alcuni hanno cucinato polpette, altri melanzane in vari modi; c'erano anche formaggi, bruschette, pasta, dolci... mmmm, tutto buono. Durante tutta la serata l'atmosfera era allegra e piacevole...

È stato veramente un bell'inizio per il trentesimo anno del club !

Rosanna De Vicentis



Soluzionario delle parole bucate (terza serie)

41 Impazzito - 42 Schiocchezza - 43 Moneta - 44 Qualcosa -
45 Ansimare - 46 Spiacevole - 47 Itinerario - 48 Davanzale -
49 Retorica - 50 Affinare

Calendario prossime riunioni e attività del ciclo 2022-2023

- Mercoledì 5/10/22: giochi di società a cura di Martine Hospied
- Mercoledì 9/11/22: "Gli etruschi" a cura di Patrick Bausier
- Mercoledì 7/12/22: Mercatino di Natale a cura di tutti i soci
Ciascuno porterà qualcosa: prodotto, ricetta, decorazione, disegno, ...
- Data da fissare: visita dell'atelier d'arte di Manuela Pamelin
- Sabato 31 dicembre 2022 - Cenone di Capodanno

Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. Per la riunione, la porta rimarrà aperta dalle 18:00 alle 20:15. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Bostoën (0476 56 33 55).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a Tournai e cominciano **alle 19:30**.

Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi via email al seguente indirizzo info@conversazione-italiana.be, pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2022/2023, da versare tramite banca al numero di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Bic CPHBBE75).

Indirizzo del sito internet del club : <https://www.conversazione-italiana.be>

Editore responsabile: Dominique Dogot, avenue des Alliés 87 - 7540 Tournai (Belgique)