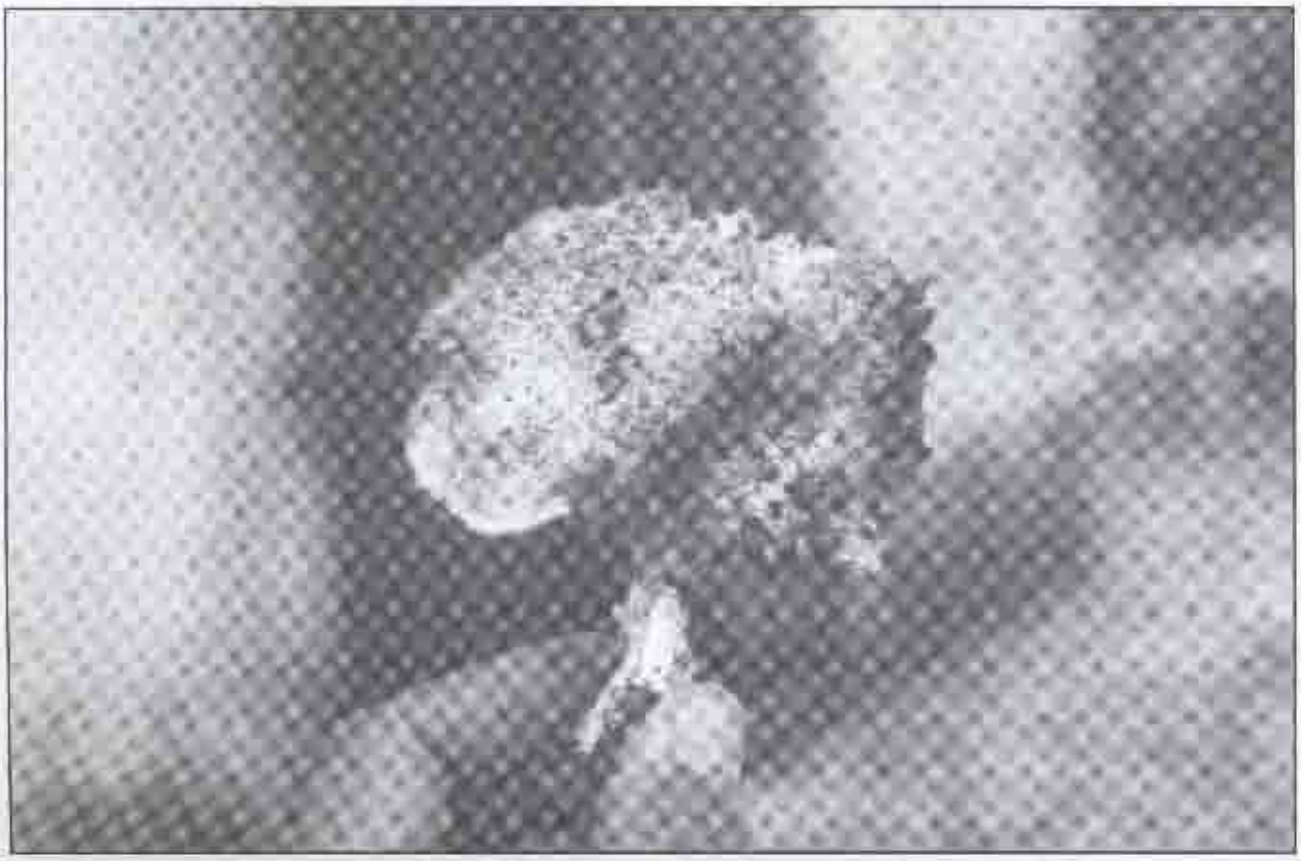
IL FUNGO DEL BRUCIATO

di Massimiliano Moschella



Cominciai ad apprezzare questo fungo nell'immediato dopoguerra, ai tempi dei dissennati rimboschimenti del piano Fanfani. Era capo di una squadra di un cantiere della zona della Nevera, Giulio, ex custode della Villa Reale di Montecristo. Il compenso degli operai erano poche lire e un chilo di pasta. Tutte le occasioni erano buone per mettere insieme il primo con un secondo. In autunno la raccolta delle castagne, il "piegale" per i tordi, i formicoloni con le ali da taglioline per i pettirossi, in primavera le salmelle, gli asparagi selvatici, e quant'altro possibile. Ma la vera ghiottoneria erano i funghi che crescevano dopo che il caposquadra aveva bruciacchiato le ceppe degli "*erbitri*" (Arbutus unedo) tagliati per far posto ai pini nei nuovi atterrazzati del rimboschimento.

Ho continuato negli anni a raccoglierne per il vecchio Giulio, che non disdegnava i "*magnani*" (Boletus luridus), presunti tossici, ma che, trattati secondo il metodo tramandato dai nonni e conservati sotto sale, gli servivano per le frittelle di Natale. Giulio ci ha lasciati quasi centenne, quando cominciava ad apprezzare un po' meno la buona cucina e le donne.

Micologi da me più volte interpellati mettevano in dubbio persino l'esistenza di questo fungo, tanto apprezzato da noi quando sconosciuto in continente. I testi che ho spesso consultato non lo riportano. Non lo cita il sacrovate Cetto, autore di un'opera monumentale di sette volumi sui funghi d'Italia.

Dopo gli incendi della scorsa estate ne ho raccolti molti e mi è tornata la voglia di cercarli anche sui libri. L'ho scoperto in una pubblicazione del 1893 di tale Rodolfo Farneti FUNGHI MANGERECCI E VELENOSI, dalla quale riporto testualmente:

"La sua carne è bianchissima, tenera negli individui giovani, d'un odore gradevole e d'un sapore squisito. Cresce nei dintorni di Roma in numerose famiglie sulle vecchie ceppaie superficialmente carbonizzate. Si preparano all'uopo i ciocchi e, quando si sono ricoperti di funghi si portano in regalo alle più distinte famiglie".

Caro vecchio Giulio, tu non sapevi che il nome scientifico del fungo del bruciato è Polyporus Corylinus, ma tenevi viva una cultura antica che forse scomparirà con noi

□