

Le piogge annunciano l'autunno, il tempo dei (tanto attesi) funghi

«Dopo la prima fascia di temporali c'è stata un'impennata, che però non si è confermata costante», spiega Nicolò Oppicelli, micologo e direttore scientifico della Mostra Internazionale del Fungo di Ceva, che si conclude oggi. Tante le ricette da rispolverare

Piole e ristoranti propongono menu a base di funghi. La caratteristica delle proposte è legata alla disponibilità che cambia di settimana in settimana. Tante le lavorazioni proposte e le feste dedicate

Sono arrivati, ma non dappertutto e non con la stessa abbondanza. La stagione dei funghi in Piemonte procede a macchia di leopardo. «Dopo la prima fascia di temporali c'è stata un'impennata, che però non si è confermata costante», spiega Nicolò Oppicelli, micologo e direttore scientifico della Mostra Internazionale del Fungo di Ceva, che si conclude oggi. Le nascite si sono concentrate soprattutto sulla fascia alpina, meno nel Basso Piemonte. Il porcino può ingannare. Per chi cerca soprattutto quello, l'annata può sembrare abbondante; guardando alla varietà delle specie, invece, non è memorabile. Per i micologi, del resto, il fungo più ricercato a tavola è stracomune. Il caldo ha frenato le nascite e una nuova pioggia potrebbe farle ripartire. Intanto Oppicelli segnala una crescita particolarmente importante di *Boletus reticulatus* (noto anche come *B. aestivus*), il porcino estivo. In cucina è già tempo di funghi. Fino al 21 settembre il Gardenia di Caluso propone A tutto funghi. Sottobosco è uno dei piatti del menu: uovo colante, Ornithogalum, funghi, tartufo estivo, toma dolce e abete. Ci sono poi lo spaghetti con finferli, mirtilli selvatici e aglio ursino e il porcino allo spiedo, fritto nel cartoccio e nell'argilla. Dopo A tutto funghi arriverà Bosco in scena, con selvaggina e prodotti del sottobosco. A Barolo la Locanda in Cannubi si affida invece ai fuori carta per seguire la disponibilità giorno per giorno. I porcini si mangiano fritti oppure crudi in insalata, quando ci sono gli esemplari a cappello chiuso, tagliati sottilmente. Il San Genesio di Castagnette. Po parte dai classici, con i porcini protagonisti della carne cruda, dei tajarin fatti in casa e del tortino. Ma non sono gli unici funghi in cucina. Il fungo ostrica è servito in tempura con Nocciola Tonda Gentile; finferli e licheni in sauté con crema di topinambur. A Torino il Cubique porta il porcino accanto al pesce: orata in crosta di porcini, cannolo di mais ripieno di mantecato di orata e olio di porcini canditi. El Be-



Porcini e non solo in questi giorni si fa più intensa la ricerca di funghi nei boschi del Piemonte

Il gran caldo di questa estate ha frenato le nascite e ora si spera nel cambio di clima per riassaporarli crudi all'insalata o cotti



San Genesio Carne cruda e porcini

so guarda invece al Messico. L'huitlacoche, *Ustilago maydis*, è il fungo che cresce sul mais, ingrediente della tradizione messicana inserito nell'Arca del Gusto di Slow Food. Finisce nelle quesadillas al comal, con tortillas artigianali e formaggio fuso. A

Trana, La Betulla lavora porcini della Val Sangone e della Val Chisone, disponibili con regolarità dal 22 agosto. E ancora la cosiddetta buttata del caldo; le scarse precipitazioni hanno ridotto le quantità, non i profumi. Ora l'abbassamento delle temperature fa attendere una nuova nascita. Fino ai primi di novembre il menu dedicato cambia ogni settimana; restano anche i piatti più tradizionali, dal fritto ai tagliolini. Da domani, 21 settembre, cambia menu anche Radix Cucina Contemporanea a Giaveno. Tra le aperture più recenti della zona, sceglie di andare oltre il classico porcino fritto con un antipasto dedicato alle cinque sfumature del porcino: altrettante lavorazioni pensate per

esaltarne caratteristiche diverse, dall'umami alla consistenza. I funghi entrano anche in 4 passi nella tradizione, il percorso che riprende piatti della cucina piemontese rileggendoli secondo la stagione. La Val Sangone torna protagonista anche nei prossimi appuntamenti. Il 26 e 27 settembre FunghiAmo Coazze propone la cena a tema del sabato: carne cruda con insalata di porcini, flan con fonduta, polenta e funghi in umido, risotto, scaloppina e porcini fritti. Domenica mercatino e fritto nel Parco Comunale. Dal 2 all'11 ottobre tocca a Giaveno con Fungo in Festa, quest'anno per la prima volta Fiera Nazionale.

P. Gen.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CHIERI

Il Nocciolino, dolce piccolo ma di grande tradizione

Dal 22 al 27 settembre torna a Chieri la Festa dei Nocciolini, i dolci più piccoli del mondo. Che quest'anno ha diverse novità, a cominciare dalla nuova web app, strumento digitale pensato per accompagnare alla scoperta dell'evento. E poi, largo ai nocciolini con le tre serate del 22, 23 e 24 settembre che trasformano la Chiesa degli Angeli e la Pasticceria Bonfante in luoghi di racconto e approfondimento. Da venerdì 25, degustazioni e abbinamenti dedicati ai nocciolini, veri ambasciatori di Chieri, *show cooking*, presentazioni dei Maestri del Gusto e dell'enoteca dei vini liquorosi e nei ristoranti aderenti va in scena la Cena del Nocciolino, appuntamento ormai iconico. Domenica 27 nel pomeriggio la Confraternita distribuisce zabajone e nocciolini, prima della premiazione del Nocciolino d'Oro che quest'anno va a Fiorentino Rosa, commerciante erede di una tradizione dagli Anni 30 nella storica ferramenta di famiglia, e del Nocciolino d'Onore 2026 assegnato al Magnifico Rettore del Politecnico di Torino, Stefano Paolo Corgnati, per il suo impegno nei campi dell'efficienza energetica e della sostenibilità ambientale. Gran finale con un evento davvero speciale: la Cena sull'Acqua all'Edificio di Presa del Canale Cavour, nel 160° anniversario della sua storia.

Ros. Gra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA