

Funghi, cerchi delle streghe e realtà micologiche per mitologie percorribili

scritto da Barbara Zattoni

I funghi sono organismi simbiotici. Nella simbiosi i funghi traggono importanti sostanze nutritive cedendo a loro volta preziosi elementi utili per l'accrescimento dell'altro organismo. La simbiosi più diffusa e importante è detta micorrizica. Si instaura fra le radici delle piante e il micelio del fungo: l'elevata capacità assorbitiva del fungo unita all'estensione della rete miceliare permette di cedere sostanze minerali e acqua alla pianta, che a sua volta cede composti organici quali glucosio, fruttosio e saccarosio. Equilibrio perfetto.

Capacità di riscatto - Silenziose costruzioni - Ricostruzioni di connessioni - Comprovate "tecniche di resistenza" - Riutilizzo dei "buchi neri" seminati da globalizzazioni deliranti.



E ancora avanti, affascinata dal libro di Anna Lowenhaupt Tsing ([qui](#)), vado virtualmente a funghi, cominciando da quello più significativo: il fungo Matsutake, con la sua capacità di crescere dove null'altro riuscirebbe in questa impresa. Dopo Hiroshima, è stato fra i primi segnali di vita ad apparire in un paesaggio nel quale rigenerazione e rinascita sembravano impossibili. Dell'importanza delle connessioni tra questo fungo e il sistema globale, potete leggere nell'articolo di cui sopra; io racconto la veste culinaria sua e di altri funghi e delle meravigliose storie a loro connesse, dai cerchi delle streghe, alle arti e conoscenze di culture altre, il loro mondo sotterraneo e non solo.

La diceria che l'erba disposta a cerchio fosse stregata, per cui oltre a non essere brucata dagli animali, permetteva la nascita dei soli funghi (i cerchi delle streghe o delle fate) di fatto rafforza una tesi onirica, che va a braccetto con la speranza e poco importa se la spiegazione scientifica si discosta (ma non troppo) da queste

particolari manifestazioni della natura. Tantissimi i racconti di origine celtica sull'origine di questi anelli magici quasi sempre legati alla presenza del "piccolo popolo" (fate, folletti, elfi). Scomodo anche Shakespeare che nella "Tempesta" li ha citati espressamente con danze notturne di folletti ed elfi.

Nel Medioevo, soprattutto in Germania, si pensava che questi cerchi fossero prodotti dalle streghe durante le loro danze notturne e guai avvicinarsi! Incorrere in maledizioni era cosa certa. In Austria invece, i Cerchi delle streghe venivano

tracciati dalla coda di un drago durante il suo atterraggio sul terreno, in quel luogo per sette anni



nulla poteva crescere, escluso i funghi.

Nel folklore dell'Europa occidentale i "*fairy circles*" erano circondati da un alone di magia che in alcuni luoghi, soprattutto nel Galles, ha resistito nelle tradizioni contadine fino al XX secolo, storie legate a piccole creature che con le loro danze vertiginose e illusorie creavano anelli magici da cui gli esseri umani erano esclusi e chi osava spiare o interrompere le danze era condannato a danzare in eterno in questi festini malefici.

Vi erano particolari giornate dell'anno in cui i cerchi fatati rappresentavano un pericolo come le notti di luna piena, Halloween o il 30 Maggio (Notte di Walpurga) che nel folklore tedesco e scandinavo celebrava un importante sabba di maghi e stregoni.

Per quanto poi riguarda il potere allucinogeno e medico dei funghi, sorvolo

perché l'argomento è copioso e ognuno si sceglierà a quale stregone fare da apprendista.

Tornando in cucina invece ho cose da dirvi.

Il Matsutake è anche chiamato fungo di pino. La sua rarità lo rende il fungo più costoso del mondo (A seconda del mercato attuale, è tra 1400 e 2000 Euro). Questo fungo ha un sapore molto fruttato e speziato simile alla cannella. Il suo gusto e il suo odore sono unici, molto selvatici e viene usato per molte preparazioni. Se per caso ve ne regalassero, usateli come dei porcini.

Accosto a questo fungo, un altro meno conosciuto dai molti, ma prelibatissimo e attore, anche lui, di quelle "credenze" di cui sopra: il prugnolo.



E così,
fine
aprile,
maggio
e una
parte
di
giugno,
trovia
mo
questi
funghi
nelle
radure
dei
boschi

soleggiati, in luoghi erbosi e luminosi, quando intorno c'è odore di biancospino, di rosa canina e, se siamo fortunati, possiamo imbatterci in una loro disposizione a "cerchio delle streghe". Chiamati anche fungo di San Giorgio perché secondo la tradizione popolare matura proprio il 23 aprile, giorno della ricorrenza di S. Giorgio o anche funghi saetta, per il loro veloce apparire e scomparire, sono poco famosi, piuttosto rari, belli d'aspetto, non coltivabili, di un singolare sapore un po' acidulo e fresco. Hanno insomma tutti "gli ingredienti" per risultarmi simpatici e terribilmente cucinabili.

Avendone a disposizione di più aperti e più chiusi, grandi e piccoli, si possono destinare ad usi diversi. A tutti va pulito bene il gambo, raschiando il poco di terra con un coltellino: le cappelle più grosse le passo velocemente sotto l'acqua e le asciugo, perché hanno lamelle molto fitte e così son sicura di togliere tutta la terra. Per i piccoli, basterà passare una spugnetta inumidita sulla cappella, come per i più famosi porcini.

I due piatti decisi sono: taglierini al sugo di prugnoli e cappelle ripiene in forno,
Per il sugo:

300 gr di prugnoli puliti
aglio (a primavera si trova anche fresco)
nepitella
olio ex-sale-pepe nero

Tagliate i prugnoli piccoli e medi a listarelle e saltateli in padella con olio e aglio fresco tritato, salate e aggiungete la nepitella tritata. Lessate in molta acqua salata la pasta, scolatela nella padella con i funghi, aggiungendo poco olio a crudo e una macinata di pepe nero. Con o senza formaggio... decidete voi.

Le cappelle più grandi sono invece adatte a questa preparazione:

Una volta lavate e asciugate, le salerete leggermente aiutandovi con un filo di olio. Con 2 manciate di pane raffermo ammollato in acqua e strizzato, preparate il "ripieno", unendo i gambi dei funghi trifolati come sopra, olio-sale-pepe e un trito di maggiorana, prezzemolo, nepitella e aglio. Una volta amalgamato, riempite l'incavo delle cappelle, mettetele su una teglia da forno, (con la parte del ripieno verso alto) spolverandole con pane grattugiato grosso mescolato al parmigiano grattato. In 20 minuti a 150° saranno pronte.

***Barbara Zattoni**

[mks_tabs nav="horizontal"] [mks_tab_item title="**Se hai letto sin qui...**"] forse vuol dire che hai apprezzato il nostro modo di fare giornalismo.

Come sai la La Città invisibile è una rivista del tutto gratuita. Nessuno è costretto a pagare per informarsi in maniera libera e indipendente e contribuire così a diffondere una visione critica dei danni delle politiche liberiste.

Se ti piace quello che scriviamo sostieni le attività del laboratorio politico perUnaltracittà condividendo i contenuti che riterrai opportuno sui tuoi social e magari con un piccolo contributo: [scopri qui come fare](#).

Grazie per averci letto, e buon tutto!

la redazione de La Città invisibile

[/mks_tab_item] [/mks_tabs]