

Stefano Romelli:
«I porcini mettono
d'accordo carnivori
e vegetariani».

Re autunnale

Il porcino è il fungo per eccellenza della tradizione culinaria ticinese. Visita al Grotto Bundi di Mendrisio, dove Stefano Romelli li cucina tutti i giorni.

L'autunno non è ancora iniziato, ma alcuni ippocastani stanno già perdendo le foglie, piovigginia e una fitta nebbiolina avvolge il paesaggio. A rafforzare la sensazione, un cammino con un grande paiolo di polenta all'interno del Grotto Bundi a Mendrisio. Ad accoglierci il proprietario e cuoco Stefano Romelli. Ha appena messo a cuocere la polenta e in cucina sta pulendo i funghi. «Tra fine agosto e settembre riceviamo funghi freschi, ma ne abbiamo anche in congelatore. La polenta e funghi è uno dei nostri cavalli di battaglia. Mettono d'accordo carnivori e vegetariani, piacciono a tutti. All'anno cuciniamo circa una tonnellata e mezza di porcini in umido o trifolati», commenta sorridente l'ex fungiatto.



precedente e molte ricette sono rimaste le stesse. In oltre trent'anni ho visto passare tre generazioni. Ragazzini che venivano con la famiglia sono diventati a loro volta genitori. Alcuni, persino nonni. Da giovane ci venivo anche io come cliente: negli anni '60 non esistevano ancora le pizzerie e si usciva a mangiare solo la domenica».

Oggi il panorama gastronomico è più ampio e permette di fare il giro del mondo, assaporando cucine esotiche. Allo stesso tempo, è bello che restino luoghi come questo, capaci di regalarci un piccolo viaggio nel tempo.

«Con mio padre, quando ero ragazzino, ci alzavamo alle 3 di mattina, marciavamo un paio d'ore e ci fermavamo a mangiare un boccone. All'albeggiare eravamo già nei boschi a cercare funghi. Sapeva sempre dove trovarli!». Oggi, più che le levatacce, sono le serate lunghe al grotto a procurargli notti corte. «Ho appena compiuto 65 anni, ma per ora non intendo smettere. Mi piace pensare a questo grotto come a una macchina del tempo: nulla è cambiato da quando l'ho rilevato dalla proprietaria

Il fascino dei funghi

“Pilze Mitteleuropas” (“Funghi dell'Europa centrale”) è un'opera che guida alla conoscenza di oltre 3.000 specie europee, illustrate e descritte. Intervista a Gaby Keller, biologa e micologa, coautrice insieme al collega Rudolf Winkler, sui e retroscena della realizzazione del libro.

GABY KELLER



Biologa
e istruttrice
micologica.

sorpreso i micologi del passato che sapevano di aver trovato una specie mai descritta prima, pur potendola osservare solo con i loro microscopi di bassa qualità.

C'è qualche curiosità su un fungo presente in Ticino ma non nel resto della Svizzera?

In Svizzera sono stati segnalati 23 ritrovamenti di *Favolaschia calocera*, 22 dei quali in Ticino. Fu scoperto nel 1933 in Madagascar. Si diffuse poi in Nuova Zelanda, su pali da recinzione, legname da costruzione ecc., e in seguito ha "conquistato" il mondo. Nel 1999 è comparso nel Nord Italia e ora viene segnalato un po' in tutta Europa. È piccolo, bello, ma è un neomicete invasivo che preoccupa. Però contiene sostanze dall'azione fungicida e antimalattica che lo rendono interessante per la medicina.

Qual è stato l'aspetto più complicato nella stesura del libro e come avete selezionato le specie da includere?

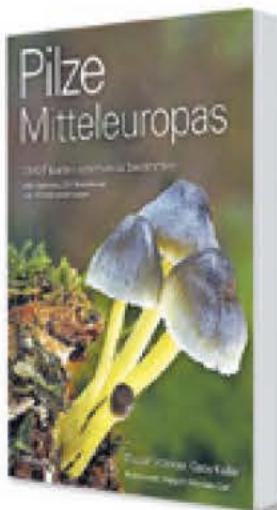
Per la scelta delle specie ci siamo basati sul numero di segnalazioni dell'Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio Wsl. Nel frattempo, però, sono uscite altre pubblicazioni che abbiamo voluto integrare. Perciò la sfida più grande è stata riuscire a mettere un punto finale al progetto.

Che cosa la affascina dei funghi?

Con l'esperienza si impara a conoscere i luoghi in cui, se c'è abbastanza umidità, crescono i funghi. Ciononostante, il più delle volte non si trova ciò che ci si aspetta. Mi affascina la loro "imprevedibilità". Così, cercare un bel gruppo di corpi fruttiferi che non conosco diventa un'attività ancora più emozionante.

Cosa l'ha sorpresa preparando il libro?

Più che i funghi in sé, mi hanno



“Pilze Mitteleuropas – 3800 Pilzarten schrittweise bestimmen” di Rudolf Winkler e Gaby Keller, Edizioni Haupt.