



CHIODINO O PORCINO?

Top-Ten dei funghi.

Con le istruzioni per l'uso. E la degustazione

di Omar Lapecchia Bis

V

i domando: qual è il più conosciuto e il più apprezzato tra i funghi commestibili? La risposta sorge spontanea, stiamo parlando del Porcino, il Re incontrastato dei boschi nostrani. Il Porcino è la "preda" più ambita durante le battute di ricerca ed il più grande desiderio di ogni cercatore di funghi è quello di tornare a casa con almeno un paniere colmo di profumati e succulenti Porcini. Facciamo una top ten allora di come vanno preparati

La prima grande pioggia della stagione apre le ricerche, l'umidità è quella giusta e forse forse ci porterà finalmente i funghi. Tutti li abbiamo davanti nel nostro immaginario soprattutto quest'anno che finora sono stati scarsissimi. Chi non immagina un cestino di vimini bello pieno di Porcini con i residui di terra e il profumo di bosco.

Per chi non ha mai provato l'ebbrezza, difficile descrivere la sensazione, la sorpresa, camminando nei boschi, di trovarsi davanti un fungo. Il mistero e l'attesa prima di avvicinarsi e vedere se è buono o se è stato solo un attimo di illusione, l'esultanza davanti a un porcino o un ovolo. Quasi un'illusione ottica,



**È STRAGE DI API.
COLPA DEI PESTICIDI?**

Pag VI



un secondo prima non c'era, poi d'un tratto eccolo, ti si materializza davanti. Lo raccogli come un trofeo, lo analizzi bene e tornando a casa già lo vedi dentro un risotto, o sott'olio. Io non saprei quello che preferisco mi lascio ispirare dal fungo...

Proviamo a fare una lista:

1. Crudo in insalata: lo amo moltissimo, a fette sottili con un filo d'olio extra vergine e un pizzico di sale. Superato solo dall'ovolo, che crudo in insalata è il cibo degli dei.

2. Pasta all'uovo: perché è difficile immaginare un piatto che profumi di più di domenica Italiana che la pasta all'uo-



Festa di INIZIO FRANGITURA

Domenica 13 Ottobre
ore 10.00

Incontro tecnico:

rivolto a tutti i produttori

Resa di produzione: i fattori che la condizionano

Seguirà rinfresco

NOVITÀ

Frantoio Certificato
Biologico 

per prenotare la frangitura chiamare:
Cell.: 377 4143149 - Tel. 0438 930221



SERVIZI

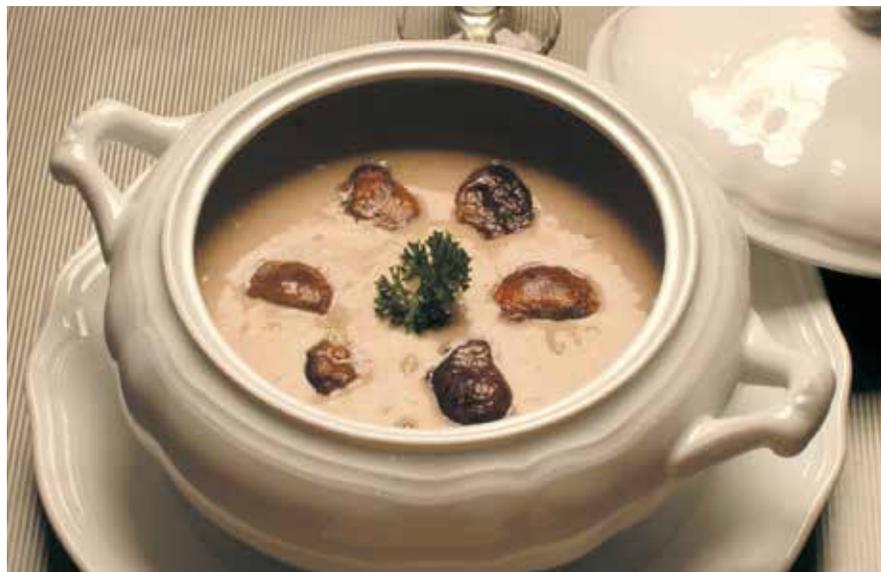
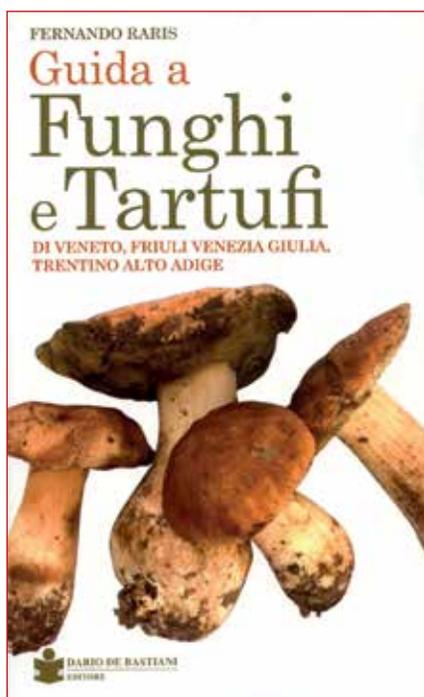
- Uso gratuito di defogliatore, reti e cassette
- Noleggio scuotitori
- Ritiro a domicilio
- Imbottigliamento
- Raccolta

vo, al nord le condiamo con burro aglio prezzemolo e i porcini al centro e al sud naturalmente olio al posto del burro. Bilanciare il giusto rapporto olio/burro e funghi non è così semplice. Come cuocere il fungo senza asciugarlo troppo.

3. Fritto: il porcino fritto è goduria allo stato brado. Un buon olio EVO naturalmente, impanato con farina di mais. Difficile trattarsi: il colesterolo? Ci pensiamo domani

4. Bruschetta: pane toscano abbrustolito per esaltare gli altri profumi, aglio strofinato, funghi trifolati, un filo leggero di olio nuovo ancora piccante. Ecco come aprire in bellezza una cena d'autunno.

5. Grigliati: per i grillers niente di meglio che mescolare gli aromi del bosco



con quelli della brace... per gli estimatori della griglia il massimo godimento..

6. Risotto: riso Carnaroli, ovviamente e funghi Porcini sono di quei matrimoni indissolubili e indiscutibili.

7. Polenta: pensare alla polenta ai primi freddi è un automatismo. Io la preferisco bianca con i funghi. Se pensiamo al *comfort food* più coccoloso aggiungiamoci del formaggio.

8. Crepes, Lasagne e Ravioli: non impazzisco per le crepes e per le paste ripiene se non ho il pieno controllo del ripieno. Ma un pomeriggio a preparare con i bambini dei ravioli ai funghi è impagabile, oppure una lasagna bianca con i funghi da gratinare per bene. Devo trovare ancora un bambino (di tutte le età)

Volete conoscere meglio i funghi? Ecco il libro che fa per voi: "Guida ai funghi e Tartufi" di Fernando Raris, Dario De Bastiani Editore

che non adori una lasagna.

9. Zuppe, Creme: i funghi sono un ingrediente che in purezza in una crema è impegnativo come digestione, ma abbinati a altre verdure come la zucca raggiungono vertici di assuefazione assoluti. Non considero per misericordia creme in busta e in barattolo. Per me le uniche zuppe in barattolo da considerare sono le *Campbell's* dipinte da Andy Warhol da appendere alle pareti ...non in dispensa.

10. Carne. Anni 80 scaloppine ai funghi, anni 90 tagliata alla rucola o ai porcini. Comunque sempre un buon mangiare. La carne però che esalta i funghi a mio avviso è quella della selvaggina forse per abbinamento ambientale.

Fuori piove non potrò di certo salire in montagna per raccogliarli e a me è venuta una voglia di funghi incredibile... e a voi?

SPACCIO AZIENDALE

MARGHERITA

Pizze, Pizzette, Bruschette, Snack

PRODUZIONE PIZZE E SNACK, LAVORATE MANUALMENTE E SURGELATE.

MARGHERITA s.r.l. - 31010 Fregona TV - Via dell'Industria, 11 - Tel. 0438.915081 - Fax 0438.916161
www.margheritarepomodoro.it - info@margheritarepomodoro.it

400 milioni di euro di Prosecco

Q

ualità buona e quantità da bilancio in attivo. Il Prosecco doc avrà un indotto economico pari al piano di riqualificazione della scuola italiana. Università comprese

In pianura, per le varietà precoci, è già iniziata. Per "l'oro bianco", il Prosecco, sono invece questi i giorni caldissimi della vendemmia, e tutto lascia intendere che sarà un'ottima annata. Un rito capace di muovere migliaia di persone tra Conegliano e Valdobbiadene, e in grado (soprattutto) di immettere sul mercato milioni di bottiglie destinate all'export. Vendemmia un po' in ritardo rispetto agli ultimi anni, ma in linea con la tradizione: sulle Rive di Valdobbiadene si è cominciato addirittura dopo il 20, almeno 10 giorni più tardi dell'anno scorso. Sono 15 i Comuni della denominazione Prosecco Docg, molti di più quelli del Prosecco Doc, che ha messo radici an-

che in Friuli. Nell'area del Conegliano Valdobbiadene Docg, la superficie vitata raggiunge i 6 mila ettari, e dà lavoro a circa 3 mila viticoltori ripartiti tra circa 170 case spumantistiche. Gli addetti al settore vitienologico (soprattutto tecnici) sono oltre 5 mila, di cui 250 enologi. Le bottiglie totali prodotte sfonderanno, probabilmente, quota 70 milioni; di queste, circa il 40% sarà esportato: un valore al consumo di oltre 400 milioni di euro.

Dati di un successo destinato a crescere, perché – dopo le piogge della primavera e il secco dell'estate – la stagione ha trovato il suo equilibrio ideale proprio a settembre, nella fase decisiva per la maturazione degli acini. «La qualità si preannuncia molto buona, con acidità e freschezza maggiori rispetto al 2012» fa sapere il Consorzio di Tutela Prosecco Docg. «L'andamento stagionale registrato in questo 2013 ricorda molto quanto avvenuto nel 2010, vendemmia interessante, come dimostrano anche gli ottimi giudizi della critica enologi-



ca. L'accumulo di zuccheri procede in modo regolare, e la diminuzione degli acidi sta registrando un calo meno repentino di quanto avvenuto nel 2012. E se la qualità sarà molto buona, le notizie sono positive anche sul fronte della quantità».

Il Prosecco sarà ancora il re del mercato. La nuova sfida del Consorzio riguarda l'ambiente: ridurre i prodotti fitosanitari ammessi, perché il mercato europeo cerca sempre di più il vino "green". **A.D.P.**



Azienda Agricola

Baccichetti



**- VENDITA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE PROPRIA
- MOLITURA OLIVE PER CONTO TERZI**

Via Enrico Toti, 46 - Vittorio Veneto (TV)

tel. fax 0438 560743

az.agr.baccichetti@gmail.com / facebook: azienda agricola Baccichetti

Mouie's Bar **Ti aspetta!**
a colazione, a pranzo, a cena.

Panini squisiti
Primi e secondi di buona qualità a buon prezzo
Vasta varietà di birre

RISTOPUB di Nicoletta Grechi **Via Postumia, 41 - Vittorio Veneto - TV - Tel 0438 914072**



Rombo al sale dolce di Cervia, olio profumato alla vaniglia con ragù di funghi



Le note iodate del sale l'aroma esotico della vaniglia esaltano il profumo dei funghi

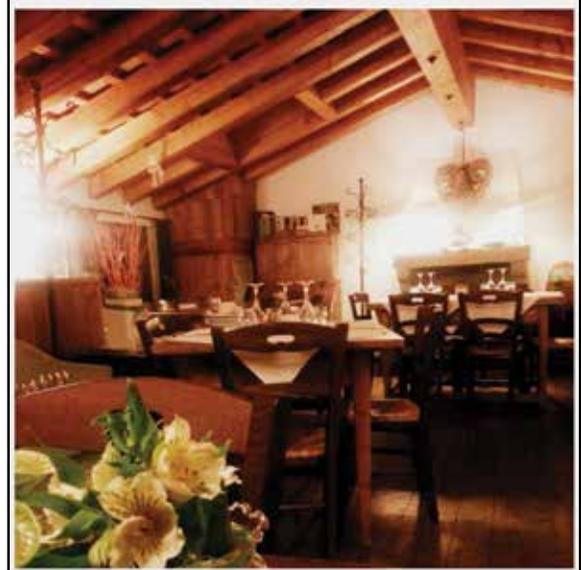
Ingredienti per 4 persone: Per il pesce: 1 rombo da un kg, 200 g di funghi di stagione (porcini, finferli, prugnoli), 30 g di sale grosso di Cervia, 1 baccello di vaniglia, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino, 1 scalogno, 1 cucchiaino di aceto di vino rosso, olio extravergine di oliva, pepe. Per la passata di ceci: 200 g di ceci, 1 rametto di rosmarino, 1 scalogno, olio extravergine di oliva, 1 dl di panna fresca, sale

Procedimento: mettere a bagno con acqua fresca i ceci per circa 6 ore. Scolarli e cuocerli in abbondante acqua con il rosmarino. Tritare lo scalogno e farlo appassire in un tegame con un filo d'olio, aggiungere i ceci scolati, aggiungere la panna e far bollire per qualche minuto. Passare il tutto al setaccio, aggiustare di sale e mantenere al caldo. Dal rombo ricavare 4 filetti di pesce, scottarli brevemente da ambo le parti in padella con un poco d'olio e un rametto di rosmarino. Adagiarli su una pirofila da forno, condirli con il sale grosso di Cervia e terminare la cottura in forno ben caldo. Pulire e tagliare a fettine i funghi, saltarli velocemente in padella con l'olio e lo spicchio d'aglio, salare e pepare. Tritare lo scalogno, farlo appassire con un filo d'olio, unirvi i mirtilli salare, sfumare con l'aceto e unirli ai funghi. Aprire il baccello di vaniglia grattare i semi ed emulsionarli con l'olio.

Con un cucchiaino prendere della passata di ceci e strisciare morbidamente creando un solco al centro, disporre il ragù di funghi adagiarvi in alto i filetti di rombo. Condire il tutto con l'olio alla vaniglia e servire ben caldo. Nella foto è servito con patate soufflè.



**Sono finite le calde
serate d'estate,
ma Ca dei loff vi aspetta sempre
a gustare gli altrettanto
caldi e gustosi piatti
della tradizione!**



Cison di Valmarino (TV)
Via Vittorio Veneto, 15
tel. 0438 85962
www.cadeiloff.it

È strage di api. Colpa dei pesticidi?

Decine di migliaia di api, asfissiate dai pesticidi. Brutta sorpresa per Severino Saccon, apicoltore 74enne di Susegana, che a cavallo di Ferragosto ha scoperto di aver perso il 90 per cento delle sue "bottinatrici", le api addette alla raccolta del nettare e dei pollini.

La loro unica colpa, è stata quella di aver scelto i fiori di un prato adiacente un vigneto che poche ore prima era stato trattato con i pesticidi, senza che il proprietario tagliasse l'erba (per evitare, appunto, la strage di insetti) come prescritto dalla legge. L'apicoltore di Susegana, che per quest'anno può scordarsi la sua produzione di miele, ha sporto denuncia ai carabinieri, e ha portato le api all'Istituto Zooprofilattico di Padova, perché sia appurato l'avvelenamento da pesti-



Alcune delle api morte di Severino Saccon

cidi. Se così fosse, Saccon potrebbe vedersi riconosciuto un lauto indennizzo per il danno subito.

«Sono proprietario di 47 arnie di api, faccio questo lavoro da sessant'anni» spiega Saccon «e non avevo mai visto una cosa del genere. La mattina del 18 agosto mi sono accorto che davanti a

tutte le arnie vi erano numerosissime api morte. Parlando con il vicino, mi ha spiegato che la sera del 16 agosto, nel vigneto a 200 metri di distanza, era stato irrorato un prodotto che emanava un fortissimo odore, tanto che lui si era chiuso in casa. Non so con sicurezza a quanto ammonti il danno subito, dovrò

Trattoria LEON D'ORO



Serravalle di Vittorio Veneto

AUTUNNO IN MUSICA 
AL LEON D'ORO

SABATO 12 OTTOBRE

FESTA SALENTINA...RITMO E TRADIZIONE DELLA PIZZICA con Gigi Pano e Stefania Valente

Menu a tema... antipasti misti, orecchiette con cozze e fagioli, polipo in pignata.

Menu tipico a euro **25**, acqua e caffè inclusi.

SABATO 19 OTTOBRE

SERATA ARABA...COUS COUS E DANZA DEL VENTRE con Alessandra

Menu a tema... antipasti tipici e cous cous di verdure e agnello

Menu tipico a euro **25**, acqua e caffè inclusi.

SABATO 26 OTTOBRE

INTENSO NAPOLETANO TRIO...CANZONI E SKETCH DI NAPOLI con Antonio Quarta, Loris Collodel e Andrea Gallucci

Menu a tema...impepata di cozze, calamarata e alici fritte

Menu tipico a euro **25**, acqua e caffè inclusi.



Via Cavour, 8 - Serravalle di Vittorio Veneto

Per info e prenotazione tavoli tel. 0438/521071 - Seguici su facebook





Un'ape ricoperta di polline su un fiore di tarassaco

Api, farfalle e altri insetti impollinatori sono essenziali per il giardino, frutteto e orto. La presenza di questi insetti in agricoltura aumenta notevolmente la produzione e fruttificazione senza arrecare alcun danno alle culture presenti. Troppo spesso questi aiutanti vengono distrutti nella lotta chimica contro parassiti con il conseguente calo drammatico nella produzione di ortaggi o frutti.

vedere quante arnie sono ancora utilizzabili».

Le api erano tornate nelle arnie già avvelenate, e Saccon spiega che sono state le loro "colleghe" addette alla pulizia a spostarle e accatastarle sul balcone dell'alveare, fuori dal loro luogo di lavoro: «Sono una società estremamente organizzata. All'interno mantengono tutto pulito, e hanno spostato all'esterno le loro compagne avvelenate. Avevano tutte la lingua fuori, chiaro sintomo di avvelenamento».

Un'ecatombe che potrebbe non restare impunita. Per fine mese sono attesi gli esiti delle analisi dell'Istituto Zooprofilattico. Nelle scorse settimane, quelle dei trattamenti sui vigneti, diverse associazioni ambientaliste avevano denunciato proprio il rischio che questi prodotti si rivelino letali per api, insetti vari, passeri. «Mi era già capitato di perdere alcune api dopo i trattamenti» conclude Saccon «ma al massimo il 10 per cento del totale. Stavolta è stata una strage».

Andrea De Polo

Maestri nell'esportazione

C'è tempo fino al 30 settembre 2013 per partecipare alle selezioni del nuovo corso post-diploma "Tecnico Superiore per la valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari - indirizzo commercio estero". In seguito al successo raggiunto dai primi corsi dell'Istituto Tecnico Superiore (ITS) del settore agroalimentare del Veneto, dal prossimo Ottobre i diplomati hanno un'opportunità in più per specializzarsi come professionisti nel settore della valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari nelle due sedi dell'ITS di Conegliano Bardolino. Può partecipare alle selezioni del nuovo corso di durata biennale chiunque sia in possesso del diploma di maturità di qualsiasi indirizzo scolastico. Durante il corso, gli studenti verranno formati nel settore agroalimentare con particolare attenzione alla commercializzazione internazionale, alla rete di vendita, alla comunicazione aziendale ed esterna, al marketing, all'organizzazione e formazione del personale, al controllo della qualità dei prodotti, alla sicurezza degli impianti di produzione, alle filiere del "made in Italy", alla logistica fino alla gestione ed alla legislazione delle imprese. Info: <http://itsagroalimentareveneto.wordpress.com>, 0438.61421 (chiedere della segreteria ITS).

osteria
con cucina
Franco



La cucina
tradizionale
rivisitata



via piazza Osigo, Fregona
0438.950431

www.osteriadafranco.it
osteriadafranco@libero.it



cuorebio[®]
i negozi biologici

**METTITI IN GIOCO
REALIZZANDO IL TUO
PIATTO PREFERITO E
MANDACI LA TUA RICETTA!**

Visita il sito partecipa.ecor.it



IL MESE DI ECOR

**20 PRODOTTI
A UN PREZZO SPECIALE**


ecor

coop. ariele vittorio veneto supermercato biologico

Via D. Nannetti 156, Vittorio V.to (TV) - Tel. 0438 553171

ariele conegliano supermercato biologico

Via S. Giuseppe 38/P, Conegliano (TV) - Tel. 0438 370642