Funghi senza più stagioni grazie al surgelamento

funghi-6a0a8217

Non è animale né vegetale, ha un regno a sé il fungo, che popola sogni e fiabe, ma soprattutto in questo periodo dell'anno è il re incontrastato della tavola, richiestissimo nei ristoranti di tutta Italia. Sicuramente è un alimento particolare, dalla vita breve (se fresco va consumato entro 2/3 giorni dalla raccolta), più caro di altre materie prime ma proprio per questo adatto a far aumentare i margini. Un limite che è stato ormai superato dalla surgelazione, che consente di disporre di funghi tutto l'anno senza perderne le caratteristiche organolettiche. La particolarità dei funghi rispetto ad altri alimenti è anche il fatto che le specie più pregiate, e in particolare il porcino, il più richiesto nel surgelato, crescono spontanee e non possono essere coltivate. «Sono raccolti nel bosco, manualmente, e non sono trattati in alcun modo con fertilizzanti o antiparassitari. Dunque, sono soggetti a larvatura, che è più o meno evidente a seconda del momento della raccolta ma anche del clima. Chi conosce e usa questo tipo di fungo lo sa, e ne tiene conto» spiega Ivano Lemmetti, Ad di Versilfungo.

funghi 2RACCOLTI IN TUTTO IL MONDO. Una vera caccia al tesoro insomma, che avviene ogni anno nei boschi delle zone temperate del mondo. «Siamo presenti nelle maggiori zone di produzione: Balcani, Polonia, Russia e Paesi Baltici, Sudafrica e anche Cina, dove abbiamo una sede nello Yiunnan, ai piedi del Tibet», dice Giorgia Reniero, Responsabile Marketing e commerciale Estero di Greens Food. «Da giugno a ottobre ci spostiamo dove il raccolto è migliore. L'Italia è tra i maggiori consumatori al mondo di porcini, ma la produzione interna è esigua, e i prezzi proibitivi». LA SELEZIONE. Per offrire ai ristoratori italiani la disponibilità lungo tutto l'arco dell'anno di funghi porcini, Cooperativa Italiana Catering pone una particolare attenzione sul processo di approvvigionamento dei funghi surgelati. «Tra ottobre e novembre i responsabili del settore gelo visitano le aziende più importanti e si fanno un'idea della qualità e dei prezzi, valutando il prodotto alla vista e all'olfatto, ma anche in base alla consistenza, alla bacatura e alla taglia. La raccolta cambia ogni anno in base al clima delle zone di produzione. A questo punto diamo indicazioni ai soci per le varie categorie: per ogni tipo di fungo, all'interno delle fasce qualitative che hanno tutti i fornitori (extra, prima, seconda e

terza scelta), creiamo una griglia che incrocia qualità e prezzo, con le varie quotazioni», spiega Roberto Zanobi di Formasal. «Il controllo qualità parte nella zona di produzione, una prima selezione avviene nel centro di raccolta dove le fattorie portano il raccolto. In fabbrica c'è un secondo controllo da parte di personale esperto. Il processo di surgelazione avviene sul posto, perché deve essere effettuato entro due/tre giorni dalla raccolta», aggiunge Reniero.

MERCATO STABILE. La richiesta è stabile, anche se si nota una maggiore destagionalizzazione. «Però, all'interno della categoria fungo, negli ultimi anni c'è una propensione verso le taglie a più facile lavorazione come fettine e lamelle, che richiedono una scongelatura e una pulitura minime" afferma Zanobi. «Ogni zona d'Italia, poi, predilige determinate varietà: da noi in Centro Italia ad esempio è molto apprezzato il porcino a testa nera, tipico di Romania ed ex-Yugoslavia, altre zone preferiscono la testa chiara, che si trova in Romania soprattutto, a quote più basse». «La domanda è costante tutto l'anno – conferma Reniero – anche se c'è un picco tra settembre e dicembre. Tra l'altro si sono aperti nuovo canali come gli agriturismi e nuove occasioni di consumo come l'abbinamento con il pesce».

I VANTAGGI DEL CONGELATO. Oltre a quello evidente di destagionalizzare un prodotto che funghi 3 fresco si può utilizzare solo poche settimane l'anno, c'è anche una qualità più costante perché i funghi, specie quelli pregiati, provengono da un'accurata selezione, mentre il prezzo è, per quasi tutte le tipologie, nettamente più basso del fresco. Le condizioni climatiche, che influenzano fortemente la raccolta, determinano anche una variazione delle quotazioni: «Il responso si ha solo a raccolta terminata: un anno molto caldo di solito porta a una maggiore bacatura dei funghi, quindi sale il prezzo dell'extra, mentre negli anni in cui si hanno raccolti più sani il prezzo dell'extra si abbassa e sale la seconda scelta» spiega Zanobi. Il tutto però avviene all'interno di una forbice contenuta.

INTERO, A CUBETTI O LAMELLE? "La tipologia - spiega ancora Zanobi - è scelta a seconda dell'uso in cucina: tra i porcini, il cubettato ha il sapore e il profumo del fungo ma non è riconoscibile, è usato su pizze e risotti, mentre il lamellato mostra il fungo nella sua interezza, ed eventuali bacature risultano evidenti. È il motivo per cui molti non amano l'intero, che non si può controllare all'interno. Il misto funghi è utilizzato da tutta la ristorazione per zuppe e salse: hanno una base di funghi vari con qualche fungo porcino che in parte rilascia il caratteristico profumo».

Ferdinando Moia, lo chef che piace a TripAdvisor. E che ama i funghi

La ricetta degli chef Apci: doppio petto di faraona farcito ai funghi porcini