

LA LEZIONE DI BOZZINI

L'universo dei funghi arriva all'Unitre



Grande interesse ha sollevato la lezione sui funghi

■ La sua passione per i funghi è l'ultima di una serie («mi piaceva anche la pesca, poi però le acque sono diventate delle fogne») ma ha radici nell'infanzia («mio papà mi portava lungo la riva dei fossi in cerca di chiodini. A quel tempo per chi come noi viveva in campagna servivano a coprire un buco nello stomaco») ed



Stefano Bozzini

è un giorno sbocciata in un campeggio di montagna («raccolsi un bel porcino, poi comprai un librone per saperne di più»). È stato con un vivace amarcord campestre - popolato anche di lumache («si lasciavano una settimana in gabbia a spurgare con la crusca e poi si mangiavano trifolate con la polenta») e di rane («a settembre saltavano da tutte le parti, anche quelle si mangiavano con la polenta») che Stefano Bozzini, vicepresidente del gruppo micologico Amici del bosco di Basiasco, ha introdotto ieri all'Unitre la sua lezione sui funghi. Sullo schermo del Teatrino di via Gorini, precedute dalla raccomandazione «ricordatevi che tutti i funghi hanno almeno un sosia», sono apparse decine di immagini. Quelle ad esempio del gambasecca («è un fungo rivivisciente: nasce, muore e rinasce a seconda che ci siano la pioggia o il sole. Col cappello si possono preparare degli ottimi sughi»), della spugnola («ormai è merce rara, in Francia viene venduta a 100 euro al chilo»), del finferlo («buonissimo, ha un profumo che ricorda un po' l'albicocca e un po' la pesca») e del pioppino («io li metto alla pari col porcino»). Il finale è stato dedicato ad alcune ricette, in particolare a quella della polenta con uovo all'occhio di bue e chiodini. La sala ha apprezzato, con applausi prolungati. ■