

# Il regno dei funghi (2<sup>a</sup> parte)

## Curiosità e tecnologie

Le specie fungine vengono preparate essiccate o congelate/surgelate oppure in conserve sott'olio oppure sott'aceto o sotto sale, eventualmente aromatizzate con erbe aromatiche e/o spezie.

La prima fase che viene eseguita in tutte le tecnologie sopracitate è la cernita della materia prima, ovvero la selezione di prodotti sani e privi d'imperfezioni (come "tarli", ammaccature ed altri difetti); in genere tale fase è manuale da parte di operatori, che controllano visivamente il prodotto in avanzamento su un nastro trasportatore.

In continuo il prodotto non scartato procede verso delle calibratrici, fase in cui il prodotto viene selezionato in base al peso ed alla omogeneità.

Se si applica la metodologia dell'**essiccamento**, i funghi selezionati vengono privati della base del gambo, normalmente ricoperta di terriccio, e passano alla pulitura attraverso una vasca di lavaggio per flottazione, dove una corrente di acqua trascina il prodotto verso le fasi successive di scolatura, eventuale taglio ed asciugatura. Quest'ultima fase è la più delicata e viene condotta all'interno di essiccatoi (armadi o tunnel) ad aria calda ed asciutta, che investono il prodotto affinché esso diminuisca di volume e di peso e che l'umidità posseduta raggiunga valori molto bassi (ca 12%), fattore fondamentale per la conservabilità successiva.

La referenza viene poi confezionata in sacchetti o vaschette filmate di materiale idoneo al contatto alimentare. La shelf life (ovvero la vita commerciale del prodotto) in genere è di 12 mesi, le confezioni devono essere conservate in luogo fresco ed asciutto (a volte può essere consigliato dal produttore anche il freezer) e prima del consumo i funghi essiccati devono essere reidratati in acqua e cotti.

In Italia si commercializzano prevalentemente funghi secchi porcini appartenenti al gruppo Edulis (*Boletus edulis*, *B. pino-*



*philus*, *B. aestivalis* o *reticulatus*, *B. Aereus*), anche se la normativa più recente ammette l'impiego di altri funghi, ma mai in miscela tra di loro.

Il Decr. MININDUSTRIA 9.10.98 dettaglia le menzioni qualitative da riportare in etichetta dei porcini secchi a seconda di alcuni requisiti qualitativi (percentuale di imenio annerito, tramiti di larve e presentazione) dividendoli in ordine decrescente dal punto di vista qualitativo in **extra**, **speciali**, **commerciali** e **briciole**. I porcini in polvere da tale norma vengono designati come il prodotto della macinazione di porcini secchi provenienti dai paesi aderenti all'Accordo sullo spazio economico europeo.

Ad ogni modo i funghi devono corrispondere alla qualità dichiarata in etichetta e nel caso questa non venisse rispettata si configura il reato di frode in commercio.

I controlli igienico sanitari che vengono attuati al prodotto finito sono di tipo organolettico (colore, odore, sapore e consistenza tipici del prodotto), merceologico (peso, dimensioni, spessore), fito-patologico (% di larve e tramiti), chimico (metalli pesanti, residui di pesticidi), fisico (passaggio in metal detector per verificare l'assenza di corpi estranei metallici), microbiologico (patogeni, lieviti e muffe) e radiometrico.

All'acquisto di funghi essiccati da parte degli operatori della filiera occorre che venga prestata attenzione a sofisticazioni, che potrebbero essere celate, quali vendita di falsi porcini (specie *Boletus calopus* molto simile al porcino *Boletus edulis*, che si distingue più che dal colore dal gusto decisamente amaro) o di prodotti contaminati (come per esempio la presenza di nicotina ritrovata nel 2009 in alcune partite di funghi, per cui l'EFSA, autorità europea per la sicurezza alimentare, ha stabilito un limite massimo tollerabile).

Dott.ssa Serena Pironi  
Tecnologo Alimentare - serenapironi@pigaservice.it  
Presidente dell'ordine dei tecnologi alimentari di  
Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

