



# Der Herbst bringt den Duft von Pilzen

Damit der aromatische Duft dieses auserlesenen Geschenks der Wälder nicht verloren geht, raten Chefkoch Egidio Iadonisi und Sommelier Luigi Liguori...



# Tempo d'autunno, profumo di funghi

Per non perdere la fragranza aromatica di questo squisito regalo dei boschi, lo chef Egidio Iadonisi e il sommelier Luigi Liguori consigliano...

di GIACOMO NEWLIN

Sono pochi i poeti che hanno citato i funghi e uno di questi è stato Marino Moretti che nel secolo scorso scrisse questi versi: "Il cielo ride un suo riso turchino, benchè senta l'inverno ormai vicino; il bosco scherza con le foglie gialle, benchè l'inverno senta già alle spalle; ciancia il ruscel col rispecchiato cielo, benchè senta nell'onda il primo gelo, e sorto è appiè d'un pioppo ossuto e lungo un fiore strano, un fiore a ombrello: un fungo". Una poesia che ci richiama l'autunno, periodo in cui i buongustai gioiscono per le tante prelibatezze che esso offre, una di queste, appunto, i funghi, di molte varietà e cucinati in vario modo. A noi interessano i funghi spontanei che troviamo nei boschi, ovviamente quelli commestibili, che hanno un'aromaticità pronunciata; i funghi coltivati, pur buoni, non possiedono una

spiccata intensità aromatica, quindi influenzano poco l'abbinamento col vino. È chiaro che l'aromaticità dipende dal tipo di fungo e dal modo in cui lo si cucina. Comunque per gustare al meglio i funghi è bene non aggiungerci ingredienti che possano coprirne i profumi (bisogna però dire che, se utilizzati con giudizio, aglio e prezzemolo garantiscono piatti prelibati). Vale la pena di gustarli cucinandoli in modo semplice, dando loro una certa spidità che non hanno in natura ed evitando cotture lunghe, in quanto sia la temperatura elevata, sia una lunga cottura li ossidano rapidamente nascondendone i profumi. Chiaramente ci sono funghi che vengono gustati crudi in insalata, come gli ovoli bianchi, conditi semplicemente con un filo d'olio d'oliva leggero. Poi, solo per citare un paio tra le varietà più cono-

sciute ed utilizzate, abbiamo i finferli e i porcini, che entrano in varie preparazioni. Per gli abbinamenti col vino si possono dare i seguenti suggerimenti: con i funghi crudi si può optare per vini bianchi di medio corpo, morbidi, freschi di acidità e con delle note aromatiche di vegetali e frutta fresca; mentre con i funghi trifolati si può pensare ad un vino bianco secco, morbido, di buona struttura e con un bouquet abbastanza evoluto e intenso con aromi di frutta matura; infine con dei funghi alla griglia, ad esempio delle cappelle di porcini che risulteranno di sapore deciso e intenso, si può consigliare un rosso giovane, di buon corpo, fresco di acidità e moderatamente tannico. La parte esemplificativa la lasciamo questa volta allo chef Egidio Iadonisi e al sommelier Luigi Liguori dell'Hotel Swiss

Diamond a Vico Morcote che nelle loro rispettive competenze suggeriscono un paio di piatti. Dapprima un'insalatina di porcini freschi, su letto di spinacino novello, condita unicamente con sale, pepe, olio extravergine d'oliva leggermente fruttato e una spruzzatina di prezzemolo, piatto abbinato al Sauvignon Blanc di Adriano Kaufmann, capace con la sua freschezza ed aromaticità di esaltare non solo i porcini, ma anche lo spinacino novello. Nel secondo piatto troviamo delle fettucine di Gragnano alle chanterelles (galletti, finferli), pietanza che prevede dell'aglio per la rosolatura dei funghi nel burro. Un buon accostamento è quello con il Bianco Rovere DOC Merlot 2009 di Guido Brivio, per la sua corposità, rotondità e freschezza, qualità che si addicono alla cremosità del piatto.

von GIACOMO NEWLIN

Es gibt wenige Dichter, die Pilze zitieren. Einer von ihnen war Marino Moretti, der im vergangenen Jahrhundert folgende Verse schrieb: "Il cielo ride un suo riso turchino, benchè senta l'inverno ormai vicino; il bosco scherza con le foglie gialle, benchè l'inverno senta già alle spalle; ciancia il ruscel col rispecchiato cielo, benchè senta nell'onda il primo gelo, e sorto è appiè d'un pioppo ossuto e lungo un fiore strano, un fiore a ombrello: un fungo." Uns interessieren die Pilze aus dem Wald - die essbaren natürlich - mit ausgeprägten Aromen; Zuchtpilze, auch wenn sie gut sind, verfügen nicht über diesen intensiven Geschmack und beein-

flussen daher die Kombination mit dem Wein wenig. Selbstverständlich hängen die Aromen auch mit der Art der Zubereitung und des Pilzes zusammen. Damit sie richtig zur Geltung kommen, fügt man besser keine Zutaten bei, welche ihre Aromen überdecken (mit Verstand eingesetzt, ermöglichen Knoblauch und Petersilie allerdings köstliche Gerichte). Es lohnt sich, Pilze einfach zubereitet zu geniessen, was ihnen eine gewisse Würze verleiht, die sie in der Natur nicht haben. Ebenso sind hohe Temperaturen wie langes Kochen zu vermeiden, da sie schnell oxidieren und an Geschmack verlieren. Selbstverständlich gibt es Pilze wie der Steinpilz, die roh als Salat genossen werden. Für andere Arten, zu denen als bekannteste der Pfifferling und Steinpilz gehören, sind verschiedene Zubereitungen möglich. Folgenden Ratschläge helfen, den passenden Wein zu finden: zu rohen Pilzen nehme man weiche Weissweine von mittlerem Körper, mit frischer Säure, vegetalen Noten und frischer Frucht. Werden sie fein geschnitten und in Knoblauch und Petersilie gedünstet, kann man es mit einem trockenen, weichen Weisswein versuchen, der eine gute Struktur und ein gut entwickeltes wie intensives Bouquet von reifen Früchten aufweist.; grillierte Pilze schliesslich, etwa der Hut des Steinpilzes mit seinem intensiven Eigengeschmack, vertragen sich mit jungem Rotwein mit gutem Körper, einer frischen Säure und mässigem Tanningehalt. Die Erläuterungen dazu überlassen wir dieses Mal dem Chefkoch

**DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN**  
**SWISS DIAMOND HOTEL LUGANO**  
 Riva Lago Olivella,  
 6921 Lugano - Vico Morcote  
 tel. +41 (0) 91 735 00 00  
 info@swissdiamondhotel.com  
 www.swissdiamondhotel.com