



A TAVOLA NEL DELTA DEL PO CON I FRUTTI SPONTANEI DELLA TERRA



A cura di

Antonio Dimer Manzolli

Il Delta del Po, terra meravigliosa, sospesa tra cielo e acqua, vanta, oltre alle sue bellezze naturali, una campagna ricca di prodotti di grande qualità: dal riso al tartufo, dal melone al radicchio, dall'aglio alle zucche, solo per citarne alcuni.



Anche il Delta ha alle spalle una grande tradizione culinaria legata ai prodotti spontanei della natura. Le erbe spontanee hanno sempre avuto una notevole importanza nell'alimentazione delle genti del Delta soprattutto sino agli anni cinquanta, per essere poi gradatamente sostituite dagli ortaggi coltivati. Ma ancora oggi una bella passeggiata nelle golene, lungo gli argini o nella campagna del Delta del Po permette di raccogliere prodotti spontanei di grande qualità che la cucina sta riscoprendo con ottimi risultati. Ovviamente la raccolta va fatta lontano dalle fonti di inquinamento quali strade, allevamenti, campi coltivati con metodi intensivi con uso di pesticidi e fertilizzanti chimici.

Ecco di seguito alcuni di questi prodotti spontanei con relative ricette:

Luppolo selvatico – bruscardoli

Pianta perenne, con rizoma ramificato dal quale si estendono esili fusti rampicanti che possono raggiungere i 7 metri d'altezza. Le foglie sono cuoriformi, munite di 3-5 lobi seghettati. La parte superiore si presenta ruvida al tatto, la parte inferiore è invece resinosa.

Essendo una specie dioica, i fiori, unisessuali e di colore verdognolo, sono presenti su individui separati. I fiori maschili sono riuniti in pannocchie pendule e ciascuno presenta 5 petali fusi alla base e 5 stami; i fiori femminili presentano un cono membranoso che circonda un ovario munito di 2 lunghi stimmi pelosi. Si trovano raggruppati alle ascelle di brattee fogliacee, costituendo un'infiorescenza dalla caratteristica ed inconfondibile forma a cono. La fioritura avviene in estate. Cresce spontaneamente sulle rive dei corsi d'acqua, lungo le siepi, ai margini dei boschi, dalla pianura fino



ad un'altitudine di 1.200 metri se il clima non è troppo ventoso ed umido. La sua presenza è molto comune nell'Italia settentrionale.

Risotto con bruscardoli *(piatto tipicamente primaverile)*

Ingredienti (per 4 persone): 300 gr. di riso carnaroli del Delta, 300 gr. di bruscardoli di siepe, 1 cipolla, 1 litro di brodo di carne mista, 1 porro bianco, 60 gr. di burro, 2 cucchiari di olio d'oliva, 50 gr. di formaggio grattugiato, prezzemolo, sale, pepe.

Preparazione: Tritare i bruscardoli, il porro e la cipolla molto finemente e fare soffriggere il tutto per almeno 10 minuti in una pentola con olio e metà del burro. Salare e aggiungere il riso, mescolando per almeno 5 minuti. Solo allora iniziare e versare il brodo ben caldo, senza mai smettere di mescolare. Portare il riso a giusta cottura, regolando il fuoco in modo da terminare di consumare il brodo quando il riso è cotto: il riso alla fine non deve essere troppo asciutto. Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere l'altra metà del burro, il formaggio grattugiato, il prezzemolo ben tritato e il pepe. Servire direttamente dalla pentola oppure su un piatto da portata.

Frittata con bruscardoli

Ingredienti: 6 uova, 200 gr. di bruscardoli già scottati in acqua e sminuzzati; 150 gr. di formaggio dolce a dadini; olio extra vergine d'oliva; sale e pepe.

Preparazione: Sbattete leggermente le uova in una ciotola le uova, Riscaldare l'olio extra vergine di oliva in un padella di ferro. Versate le uova e cuocete a fuoco moderato rimestando continuamente, deve rimanere molto morbida. Aggiungete il formaggio a dadini e i bruscardoli sminuzzati. Salate, pepate e servite subito la frittata accompagnata da crostoni di pane al profumo d'aglio.

ORTICA



L'ortica è un'erbacea tipica delle zone temperate, ove è presente nel terreno con molto materiale organico in decomposizione. Sia il fusto che le foglie delle ortiche sono ricoperte da una fitta peluria contenente un liquido caustico che provoca, per contatto, arrossamento e bruciore cutaneo: ciò forse ha determinato il disprezzo che attualmente circonda questa pianta in realtà benefica. Dove sono presenti le ortiche infatti il terreno viene arricchito e le piante vicine prosperano,

inoltre se delle ortiche vengono aggiunte al cumulo del concime ne accelerano la maturazione. Le ortiche crescono ovunque, ma prediligono un substrato ricco di sostanze azotate, per cui vegetano particolarmente bene in

prossimità di casolari, ai piedi dei muri e nei pressi delle concimaie. I getti giovani freschi sono i migliori in cucina, in quanto più teneri e anche in campo medico, perché il loro potere curativo è massimo: il momento migliore per coglierli è dopo una pioggia, il periodo più adatto è la primavera (quando conviene anche farne una buona scorta per l'inverno), o l'autunno quando, dopo il taglio del fieno, crescono i nuovi getti. Naturalmente data la caratteristica di queste piante è necessario munirsi di forbici e guanti.

Risotto all'ortica

Ingredienti: (per 4 persone) ortica tritata 300 gr.; riso carnaroli del Delta del Po 350 gr.; olio extravergine di oliva; una cipolla; 1 dado per brodo vegetale; sale e pepe; besciamella 200 gr.

Preparazione: Ripassare l'ortica in padella con la cipolla rosolata prima nell'olio, aggiungere sale, un bicchiere d'acqua e il dado vegetale. Versare il tutto in un tegame, aggiungere il riso e altri due bicchieri d'acqua facendo attenzione a non far ritirare l'acqua e aggiungerne altra, se occorre, per evitare che il riso si attacchi. Mescolare di tanto in tanto. Quando il riso è cotto aggiungere la besciamella, pepe nero, mantecare e servire.

Frittata all'ortica

Ingredienti: (per 4 persone) 400 gr. di ortiche; sei uova; un ciuffo di prezzemolo; 60 gr. di parmigiano; olio; sale e pepe.

Preparazione: lessare le ortiche, scolare, strizzarle bene e, una volta intiepidite, tritarle con il prezzemolo. Sbattere le uova, con il parmigiano, il sale, il pepe e unire il trito. Scaldare l'olio in una padella antiaderente, versare il composto e sollevare i bordi appena si rapprendono facendo scivolare sotto, con l'aiuto di una spatola di legno, la parte centrale più liquida. Quando la parte inferiore si è rassodata, appoggiare sopra la padella un coperchio e con un gesto fermo e deciso capovolverla e far scivolare la frittata dal coperchio nuovamente in padella per far cuocere l'altro lato per pochi minuti.

TOPINAMBUR

L' *Helianthus tuberosus* ha diversi nomi volgari: elianto, tartufo di canna, patata del Canada, patata selvatica, girasole tuberoso, carciofo del Canada, tartufola bastarda, fior di sole, pera di terra e topinambur, così come è conosciuto in Polesine e non solo. E' una pianta perenne, erbacea, infestante, con robusti rizomi tuberosi, fusti eretti, irsuti alta sino a 3 metri e fiori di colore giallo intenso, simili al girasole. "Topinambur" è la trascrizione di una parola brasiliana, ciò ha indotto alcuni a considerare la specie di provenienza sud-americana, diversamente il termine "Patata del Canada" sembrerebbe indicare l'origine nord-americana. Quello che è certo è che giunse in Europa dopo la scoperta dell'America. Il tubero che somiglia per

forma e consistenza ad una patata ma, contrariamente alla patata, non contiene amido, contiene invece il 15 per cento circa di glucidi composti quasi esclusivamente dal polisaccaride inulina; adatto quindi, nei regimi ipocalorici degli obesi e dei diabetici. Ricco di vitamine A e B. Il Lactobacillus che contiene lo rende utile alle donne che allattano, buon energetico, adatto nell'alimentazione degli anziani dei convalescenti e dei bambini.



(Topinambur a Panarella di Papozze)

Nel Delta del Po abbiamo testimonianze del consumo di topinambur a Papozze e a Porto Tolle, era un cibo molto povero, quasi da sopravvivenza. Negli ultimi tempi il topinambur, dal gusto simile al carciofo, sta avendo, invece, una buona valorizzazione con numerose ricette; contorni, primi e secondi piatti di carne e di pesce.

Insalata di topinambur

Ingredienti: 400 gr. di topinambur; 4 cuori carciofo; 1 limone; 1 carota; 4 cucchiaini di olio d'oliva; sale; Pepe

Preparazione: mondate i topinambur, lavateli, asciugateli, tagliateli a fettine molto sottili, metteteli in un'insalatiera. Mondate i cuori di carciofo e, dopo averli affettati sottilmente, spruzzateli con il succo di limone e uniteli ai topinambur. Aggiungete la carota tagliata a julienne. In una ciotola emulsionate quattro cucchiaini d'olio con due di succo di limone, sale e pepe. Versatelo a filo nell'insalatiera, mescolate delicatamente e servite.

Branzino e topinambur

Ingredienti: filetto di branzino gr. 150; topinambur pelati gr 50; 2 cucchiaini di olio d'oliva; erba cipollina; sale.

Preparazione

Scaldare in una padella un cucchiaino di olio e rosolatevi i topinambur per una decina di minuti, girandoli di tanto in tanto e salandoli a fine cottura. Nel frattempo cuocete a vapore, per 3/4 minuti, il filetto di branzino, quindi tenetelo in caldo. Tagliate finemente alcuni fili di erba cipollina. Ponete sul piatto il pesce, salatelo e conditelo con il secondo cucchiaino di olio, disponete intorno i topinambur e cospargete il tutto con il trito di erba cipollina.

TARASSACO

Il tarassaco è noto con mille appellativi comuni che ne dimostrano l'enorme



diffusione: "dente di leone", "soffione", "dente di cane", "cicoria matta" e "piscialletto" sono alcuni dei nomi in uso nelle varie regioni italiane per indicare questa erbacea perenne. Ha foglie oblunghe, frastagliate con i lobi triangolari dentati simili per forma ai denti del leone, che formano rosette alte anche una trentina di centimetri. Sono assai ricche di vitamine e sali minerali perciò si raccolgono in

(tarassaco in golena a Papozze)

primavera, quando sono tenere, e si mangiano crude, mischiandole all'insalata. I fiori gialli, dal colore molto deciso, sono solitari, eretti su lunghi steli e appaiono tra aprile e ottobre. Se il tempo è cupo, quando viene sera e se vengono recisi e posti in un vaso questi fiori si chiudono. Al termine della fioritura avviene la loro trasformazione in quello che comunemente è detto "soffione", cioè la sfera lanuginosa tipica di questa pianta erbacea, i cui acheni disperdendosi facilmente al vento consentono la diffusione dei semi. In autunno giungono a maturazione le piccole bacche, di color nero-violaceo, dal sapore acidulo, riunite in grappoli, e molto ricche di vitamina C. E' molto diffuso nei campi e nei prati di tutta Italia, nel Delta del Po vive anche nelle golene. Le foglie del Tarassaco si raccolgono preferibilmente prima della

fioritura, per le radici i periodi migliori per la raccolta sono la primavera o l'autunno avanzato. Gli steli vanno raccolti durante la fioritura. Una curiosità: nel Cinquecento le virtù depurative del tarassaco erano conosciute ed apprezzate, si pensava anche che indossando una collana formata da pezzi di radici di quest'erba si acquisisse maggiore serenità e migliorassero i rapporti sociali.



Risotto al tarassaco

Ingredienti: 300 gr. di riso carnaroli del Delta; 400 gr. di foglie di tarassaco; 150 gr. di ricotta; 1 Scalogno; 1/2 cipolla; olio d'oliva; vino bianco; brodo vegetale; 1 foglia salvia; sale.

Preparazione: Lavare il tarassaco, lessarlo in poca acqua per 5 minuti. Strizzarlo e farlo saltare in poco olio con lo scalogno ed 1 foglia di salvia; tagliuzzarlo. In una casseruola imbiondire in poco olio la cipolla tritata, quindi tostarvi il riso; irrorare con vino bianco e far evaporare. Unire il tarassaco ed il brodo vegetale; aggiustare di sale e far cuocere. A fuoco spento mantecare con la ricotta, amalgamando.

Fiori di tarassaco in pastella

Ingredienti: fiori di tarassaco; 4 cucchiaini di farina; 4 cucchiaini di acqua; sale; olio per friggere.

Preparazione: preparate la pastella mescolando bene farina ed acqua, facendo attenzione che non si formino grumi. Fate riposare la pastella per mezz'ora e poi immergetevi i fiori uno per uno facendoli ben friggere nell'olio. Una volta dorati scolateli su carta da cucina in modo da eliminare l'eccesso di olio, salateli e serviteli subito.

ROSOLE



Con questo nome è uso comune chiamare le giovani piante del Tarassaco molto prima che facciano i fiori gialli. Però le vere "Rosole" sarebbero le giovani piante del papavero. Le rosole di tarassaco sono simili a quelle di papavero, salvo che nelle ultime le foglie terminano arrotondate invece che appuntite. Le rosole di papavero sono molto più delicate.

Rosolaccio, papaver rhoeas, papavero dei campi, papavero rosso

E' una pianta erbacea annuale appartenente al genere *Papaver*. La specie, largamente diffusa in Italia, cresce normalmente in campi e sui bordi di strade e ferrovie ed è considerata una pianta infestante. Petali e semi possiedono leggere proprietà sedative: il papavero è parente stretto del papavero da oppio, da cui si estrae la morfina. Famosi sono i verdi campi di grano dipinti dai macchiaioli, con tante macchie rosse tipiche dei papaveri.



(Claude Monet – Papaveri)

Frittata con i rosolacci

Quando le piante sono ancora piccole (primavera), tenere e senza fiori, sono raccolte e consumate insieme agli spinaci e ad altre erbe selvatiche. Da soli si lessano in pochissima acqua salata, si strizzano, si insaporiscono in padella con poco lardo battuto e aglio, si mescolano, appena tiepidi, alle uova sbattute e un po' di pangrattato e formaggio grattugiato. Si cuoce in padella con strutto bollente, come per la frittata di sole uova.

Lasagne di rosole

Ingredienti: rosette di rosolaccio, prosciutto cotto, farina, uova, grana grattugiato, burro, olio d'oliva, sale.

Preparazione: Lessare e strizzare delle rosette di rosolaccio, quindi tritarle grossolanamente e farle insaporire in olio e burro aggiungendo qualche cubetto di prosciutto cotto. Preparare una besciamella non eccessivamente densa e arricchirla con l'aggiunta di tuorli d'uovo e grana grattugiato. Stendere nella placca imburata i fogli di lasagne alternati alla besciamella e al rosolaccio, cospargendo ogni strato con dell'altro grana grattugiato. Far cuocere in forno a 190° per una ventina di minuti sino a quando la superficie del pasticcio risulterà dorata e croccante.

Viola

Cresce soprattutto nel centro-nord Italia negli incolti ma anche nei campi coltivati (senza diserbanti!) e lungo i fossi. Nel Delta del Po la troviamo anche lungo gli argini e nelle golene. I fiori della viola, profumati e bellissimi, si raccolgono appena sbocciati. Si usano freschi o si essiccano al buio e si conservano al riparo dalla luce. Nonostante l'aroma intenso, la viola è versatile in cucina. Oltre che nelle insalate di stagione, i suoi fiori sono strepitosi fritti in pastella,



canditi, oppure come ingrediente per i gelati. La viola è sempre stata uno dei fiori più apprezzati, sia per l'aspetto estetico e per la delicata profumazione, da tutti i popoli e in tutti i tempi. Gli antichi romani e le popolazioni arabe erano solite aggiungere alle bevande fiori di viola oppure estratti della stessa, al fine di rendere più delicata e gradevole la consumazione. Molti poeti hanno celebrato e inserito nelle proprie opere la viola, come uno dei fiori più belli e delicati; altrettanto ricorrente è la rappresentazione del fiore in dipinti e decorazioni. Nel linguaggio dei fiori la viola è l'emblema dell'umiltà e della modestia.

Marmellata di viole

Ingredienti: (per 4 persone) 100 gr. di viole, una tazza di acqua calda, 350 gr. di zucchero.

Preparazione: La quantità di zucchero può essere variata a seconda di come piace la marmellata: più o meno dolce. Mettere 75 dei 100 gr di fiori nell'acqua calda e lasciar riposare tutta la notte; il giorno seguente aggiungere lo zucchero e gli altri fiori e far bollire. Passare al setaccio e mettere nei vasi.

Risotto alle viole

Ingredienti: (per 4 persone) 1 mazzetto di violette fresche, 300 gr di riso carnaroli del Delta del Po, 1 cipollotto, 30 gr di burro, 3 cucchiaini di olio, il succo di 1 limone, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 60 g di parmigiano grattugiato, 1 litro di brodo vegetale, sale.

Preparazione: Per preparare un brodo vegetale delicato portate a bollore circa 2 litri di acqua nella quale avrete aggiunto 1 cucchiaino di aceto bianco. Aggiungete 2 carote, 1 pezzetto di scalogno e 1 gambo di sedano bianco, salate e aromatizzate con 1 chiodo di garofano. Dopodichè lavate le violette, togliete il gambo e lasciate asciugare su carta assorbente da cucina. Pulite il cipollotto, tritatelo e fatelo appassire in un tegame con l'olio. Unite il riso e fatelo tostare leggermente, aggiungete il succo di limone, versate il brodo, salate e portate a cottura aggiungendo il brodo quando è necessario. A fine cottura unite il burro, il prezzemolo, qualche violetta e il parmigiano. Amalgamate e cospargete di violette. Lasciate riposare qualche minuto, poi servite.

SAMBUCO

Il Sambuco è una pianta originaria dell'Europa e del Caucaso; oggi è una specie ormai cosmopolita, diffusa in tutte le aree temperate dei continenti. In Italia è presente in tutte le regioni, dal piano ai 1.400 metri circa di quota. Nel Delta, l'Oasi golena di Panarella in comune di Papozze conta numerosissimi esemplari.

Raggiunge un'altezza di 10 metri, ha chioma espansa e densa. I frutti sono retti e molto ramificati, con rami ad andamento arcuato e ricadente. Molteplici sono gli usi di questa pianta: le foglie e la scorza fresca vengono utilizzate per medicinali di uso cutaneo. I fiori vengono utilizzati per preparare frittelle, dolci, sciroppo.



Frittelle con sambuco

Ingredienti: fiori di sambuco , 1 bicchiere latte, 100 gr. farina, 100 gr. zucchero, 3 uova, 1/2 bustina lievito vanigliato, un pizzico di sale, molto olio per friggere.

Preparazione: Togliere i gambi più grossi alle infiorescenze del sambuco. Montare gli albumi a neve. A parte, mescolare farina, zucchero, i tuorli ed il latte; quando avrete sciolto tutti i grumi, incorporate i bianchi, poi il lievito ed infine i fiori, mescolando con molta delicatezza. Fatene frittelle e frigatele bene; scolatele e mangiatele ancora calde.

Sciroppo al sambuco

Ingredienti: 30 infiorescenze di sambuco, 3 litri di acqua, 3 kg di zucchero, succo di 6 limoni.

Preparazione: Mettere a macerare nell'acqua per circa due giorni i fiori di sambuco ed i limoni tagliati a spicchi. Filtrare e unire lo zucchero. Far sciogliere lo zucchero riscaldando a fuoco moderato il liquido e mescolando. Far raffreddare il tutto ed imbottigliare. Si consuma diluito con acqua per formare una bevanda rinfrescante, prezioso sollievo durante le passeggiate e nelle calure estive in genere. Si conserva al fresco in cantina.

FUNGHI

Molte specie di ottimi funghi sono presenti nel Delta del Po, anche se meno apprezzati dei cugini di montagna. Va però ricordato che la raccolta del fungo è normata da apposite leggi e regolamenti, di cui anche il Parco Regionale Veneto del Delta del Po è dotato.

REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DELLA RACCOLTA DEI FUNGHI EPIGEI COMMESTIBILI ALL'INTERNO DEL PARCO REGIONALE VENETO DEL DELTA DEL PO

(comma 1. art. 5 , L.R. 19 agosto 1996 n. 23)

Art. 1 Finalità

1. Il presente Regolamento disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei nel territorio del Parco Regionale Veneto del Delta del Po al fine di conservare l'equilibrio degli ecosistemi e di assicurarne la tutela preservando tali risorse naturali da un eccessivo impatto antropico e salvaguardando nel contempo la raccolta legata agli usi e alle consuetudini degli abitanti residenti nei Comuni del Parco, in base a quanto stabilito dalla L. n. 352/1993 e dalla L.R. n. 23/1996.

2. La raccolta deve essere improntata alla tutela dell'ambiente e quindi deve essere fatta nel rispetto della flora, della fauna e degli ecosistemi in generale.

Art. 2 Norme generali

1. La raccolta dei funghi epigei commestibili è consentita previo rilascio di apposita autorizzazione da parte dell'Ente Parco e per la quale è necessario il preventivo possesso del tesserino regionale di cui all'art. 2 comma 1 della L.R. 23/1996. (1)

2. La raccolta giornaliera pro-capite dei funghi epigei commestibili è limitata complessivamente a Kg. 2, di cui non più di Kg. 1 delle seguenti specie:

- a) AGROCYBE AEGERITA (Pioppini);
- b) AMANITA CAESAREA (Ovoli);
- c) BOLETUS gruppo edulis (Porcini);
- d) CALOCYBE GAMBOSA (Tricholoma Georgii) (Fungo di S. Giorgio, Prugnolo);
- e) CANTHARELLUS CIBARIUS (Finferlo, gallinaccio);

- f) CANTHARELLUS LUTESCENS (Finferla);
- g) CLITOPILUS PRUNULUS (Prugnolo);
- h) CLITOCYBE GEOTROPA;
- i) CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES (Trombetta da morto);
- j) MACROLEPIOTA PROCERA e simili (Mazza di tamburo);
- k) MORCHELLA tutte le specie compresi i generi Mitrophora e Verpa (Spugnola);
- l) POLYPORUS poe caprae;
- m) TRICHOLOMA gruppo terreum (morette);
- n) RUSSULA VIRESCENS (verdone).

3. I limiti di cui al comma 1 possono essere superati se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti.

4. La raccolta di funghi non commestibili è consentita solo per scopi didattici e scientifici nel limite giornaliero di tre esemplari per specie.

5. Per tutti i funghi è consentita la raccolta, solo quando sono manifeste tutte le caratteristiche morfologiche idonee a permettere la determinazione della specie di appartenenza.

6. È vietata la raccolta dell'AMANITA CAESAREA allo stato di ovolo chiuso.

7. Al proprietario, all'usufruttuario, al conduttore del fondo ed ai loro familiari, nell'ambito del fondo in proprietà od in possesso, è consentito di derogare ai limiti giornalieri fino ad un massimo del triplo della quantità prevista dal comma 2.

8. Non sono rilasciati permessi cumulativi a gruppi, colonie o comunità in genere.

9. I minori di 14 anni possono esercitare la raccolta senza permesso solo se accompagnati da familiare maggiorenne in possesso di permesso. In questi casi il limite quantitativo giornaliero sarà quello valido per una sola persona.

Art. 3 Autorizzazione alla raccolta per i residenti nei Comuni del Parco

1. I cittadini residenti nei Comuni del Parco Regionale Veneto del Delta del Po (Adria, Ariano nel Polesine, Corbola, Loreo, Papozze, Porto Tolle, Porto Viro, Rosolina e Taglio di Po) possono raccogliere i funghi epigei commestibili, secondo quanto stabilito dal presente regolamento, purché muniti di apposito tesserino autorizzativo rilasciato dall'Ente Parco su apposito modello.

2. Il tesserino ha validità 5 anni scaduti i quali potrà essere rinnovato sempre dall'Ente Parco.

3. Il tesserino deve essere vidimato ogni anno con apposito timbro presso l'Ente Parco. La vidimazione annuale sarà fatta previo versamento, da parte del possessore, della somma di € 10,00 sul conto corrente postale intestato all'Ente Parco.

Art. 4 Autorizzazione alla raccolta per i non residenti

1. L'Ente Parco Regionale Veneto del Delta del Po può concedere apposito permesso alle persone non residenti nei Comuni del Parco per la raccolta dei funghi epigei commestibili, per uso esclusivamente familiare e nel rispetto del presente regolamento e di ogni altra normativa di settore.

2. Il permesso è individuale e viene rilasciato mediante autorizzazione o apposito tesserino a seguito del versamento delle seguenti somme:

- € 5,00 per l'autorizzazione giornaliera;
- € 15,00 per l'autorizzazione settimanale;
- € 50,00 per l'autorizzazione mensile;
- € 100,00 per l'autorizzazione stagionale;(1)

3. Ogni anno il Presidente dell'Ente Parco, con Decreto, stabilisce il numero massimo di permessi per i non residenti rilasciabili.

LA SPUGNOLA

In queste pagine vogliamo parlare non di tutti i funghi che vivono nel Delta del Po ma di uno in particolare, la Spugnola.

Alcuni considerano la spugnola la regina dei funghi. Cresce nei boschi, nei prati e i boschi di latifoglie, quali frassino e olmo, e lungo le **golene**. Si trova da aprile a giugno, sia isolata sia in colonie. Colpisce l'occhio per il suo cappello marrone giallognolo-ocra con incavi a cellette, che ricordano la struttura del favo. La sua carne sa vagamente



di cera ed è fragile. La spugnola ha un profumo saporito e un gusto delicato.

Abbiamo scelto la spugnola perché è un fungo non molto conosciuto ma legato ad una vecchia tradizione di cercatori di Papozze, capeggiati dal maestro Armando Manzolli, uomo di grande cultura con la passione per i funghi. Molti se lo ricordano ancora partire in bicicletta, armato del suo bastone ed accompagnato dal fedele cane, e dirigersi verso le golene o in campagna. Il maestro Manzolli sosteneva che il momento migliore per la raccolta della spugnola era subito dopo un temporale, la riteneva, in pratica, figlia del tuono. L'arrivo del primo temporale di primavera, che un tempo dava il segnale inequivocabile della fine dell'inverno, diventava per il maestro Manzolli un momento di grande gioia. Iniziava la stagione della spugnola (*"spusgnola", così come viene chiamato questo fungo in dialetto papozzano*).



In Cucina

*Con le **spugnone**, da sottoporre sempre a prolungata cottura, si possono fare squisiti sughi per condire tagliatelle e risotti, ottimi antipasti di crostini, eccellenti frittate e tanti altri gustosi piatti.*

Filetto e spugnone al vino rosso

Ingredienti: (per 4 persone) 800 gr. di filetto di manzo tagliato in 4 fette; 5 dl di vino rosso; 100 gr. di burro; 60 gr. di funghi spugnone; sale, pepe e un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Preparazione: fate bollire il vino in un pentolino fino a ridurlo di un terzo. Incorporatevi 30 gr. di burro sbattendo con una frustina in modo da ottenere una salsa. Salate e pepate, quindi profumate con un cucchiaino di prezzemolo tritato. In una padella dal fondo spesso fate dorare nel burro rimasto i filetti per 3/4 minuti per parte. Salateli, pepateli, levateli dal fuoco e teneteli al caldo. Nella stessa padella saltate le spugnone a fiamma vivace per 7/8 minuti; aggiustate di sale. Servite la carne con le spugnone irrorata dalla salsa di cottura.

Pollo alle spugnone:

Ingredienti: Pezzi di pollo, spugnone, burro, olio, panna, vino bianco.

Preparazione: dorare il pollo in burro e olio, cuocere 30 minuti. Aggiungere il vino bianco, le spugnone, la panna liquida e cuocere per circa 15 minuti. Servire ben caldo.

Primavera di spugnole

Ingredienti: Olio, burro, sale, pepe, aglio, prezzemolo.

Preparazione: Le spugnole pulite e liberate del gambo e tagliate, vengono passate in padella, coperte e senza condimento a fuoco vivace. Questa prima cottura serve per far fuoriuscire l'abbondante liquido che contengono. Una volta scolate, viene poi terminata la cottura nella padella con poco olio e poco burro e l'aggiunta di un trito fine di prezzemolo ed aglio. E' ottimo l'abbinamento con fettine di polenta arrostita, insaporita anch'essa con un pizzico di pepe.

Sono questi soltanto alcuni dei tanti frutti spontanei che offre la meravigliosa terra del Delta del Po. Coloro che si dedicano alla loro raccolta devono tener presente che l'ambiente va sempre trattato con grande cura e soprattutto va sempre rispettato.