

IL PORCINO NELLA MENTE

E' notte e non dormo, le ore sembrano più lunghe del solito, sono stanco e spossato per ieri eppure non riesco a dormire pensando a lui. La giornata trascorsa è stata molto movimentata e la racconto: all'alba ero già in piedi perché l'idea fissa di trovare porcini mi tormentava, oramai ero stato carpito dalla "porcinomania", malgrado i miei sforzi, non riuscivo ad eliminarla dalla mia mente. Con gli occhi fissi al buio, sognavo ad occhi aperti chili e chili di porcini, questo sogno diventava sempre più maniacale, enormi porcini mi si presentavano ai miei occhi stupiti ma sempre sognanti. L'indomani mi vedevo già nella prima pagina dei giornali nazionali ed anche europei, con questo scettro nelle mani che orgogliosamente lo mostravo al mondo intero, l'impresa storica era ormai alle porte, l'intero paese che festeggiava questa mia impresa di proporzioni indescrivibili, gli amici che mi stringevano la mano per invidia o per sincera ammirazione.

Il giorno fatidico arrivò, il paniere era pronto, dico il paniere per una questione ecologica, nel Trentino se il guardiaboschi ti becca col sacchetto di cellofan, ti appioppa una multa che te la ricorderai per tutta la vita. Il bosco si presentava ombroso perché era spuntata appena l'alba, dovevo subito cambiare zona in quanto quello non era il posto ideale dei porcini. Feci un'altra mezzora di marcia e finalmente giunsi sul posto, prima di tutto cercai di controllare la mia attrezzatura: un bel coltello, quello era molto utile per la pulitura dei funghi nel luogo in cui li trovavo, un fazzoletto di tela, una siringa pronta antivipera, qualche cerotto e possibilmente un po' di spirito contro eventuali ferite, un bastone, un cappello ed un paio di scarponi col carro armato. Molto utili gli scarponi, questi evitano inutili slogature. Intanto i raggi del sole timidamente stavano penetrando nel luogo da me occupato. Il vero cercatore di funghi non svela mai a nessuno i luoghi buoni da lui conosciuti, quindi dovevo arrangiarmi da solo ed affidarmi alle mie scarse doti di fungaiolo. Dirò che non sono un grande cercatore ma in compenso conosco tanti tipi di funghi, quindi il mio pasto quotidiano lo recupero sempre, però il sogno di ognuno è il porcino. Intanto mentre ero alla ricerca dell'oggetto, avevo il tempo di ammirare i meravigliosi colori dell'autunno alle porte, le foglie di variegato colore, sfoggiavano i loro meravigliosi colori. Il mio sguardo restava meravigliato da quegli alberi sontuosi che allineati in modo

perfetto sembravano soldati giganti coperti da enormi capigliature. L'erba era ancora verde, i ruminanti la mangiavano con enorme ghiottoneria come se capissero che ormai l'inverno avrebbe coperto quel cibo per alcuni mesi ed a loro toccava mangiare l'erba secca (fieno). I faggi con la loro immensa statura, si innalzavano in quel bosco antistante, la faggiola non c'era, sono stato curioso ad accertarmene di persona, aprii la cupola del frutto e mi accorsi con nostalgia che queste risultavano vuote. Dico con nostalgia perché a San Sostene (CZ), il frutto matura e da piccolo lo mangiavo spesso, il frutto ha un sapore misto pinolo-noce. Purtroppo la temperatura fredda del Trentino non permette la maturazione della faggiola o faggina.

Ad un tratto mi svegliai dai miei vecchi ricordi e decisi di cercare i funghi a me cari; il mio sguardo si posava sempre verso l'alto, i funghi si cercano sempre così, mai verso il basso. Feci qualche chilometro di bosco, il tempo passava e la speranza di trovare porcini diminuiva passo dopo passo, oramai il buio stava giungendo e finora il cesto era completamente vuoto, a questo punto decisi di raccogliere ogni tipo di fungo mangereccio per evitare che rincasassi senza neanche un fungo. Prima non li raccolsi perché la legge provinciale trentina prevede che si possono raccogliere solo due chili di funghi, superato questo limite, ci sono grosse ammende. Il residente può raccogliere 2 kg di funghi il non residente solo 1 kg.

Ritornai a casa mogio mogio col mio panierino colmo di funghi misti e mi veniva in mente ciò che mi ero proposto la sera prima, tutti i miei sogni di gloria erano crollati, i giornali del giorno dopo sarebbero usciti senza la mia foto col porcino gigante in mano. La passeggiata nel bosco era stata salutare ed il malloppo era alquanto voluminoso, giunto a casa con mia moglie pulimmo per bene questo misto di funghi e lo cocemmo subito, il profumo emanato dalla cottura dei funghi era eccezionale, quel giorno capii che il fatto di trovare porcini è solo una mania ma il sapore del misto non si può mai paragonare alla sola cottura dei porcini. Secondo me è meglio seccarli, acquisiscono più sapore. Ai lettori voglio dare un consiglio, quando andate nel bosco a raccogliere funghi, oltre che lasciare gli scarti dei funghi sul posto, quelli velenosi non distruggeteli ma lasciateli interi senza levarli, loro hanno la funzione ecologica e di equilibrio del bosco, rispettando la natura rispettiamo noi stessi.

La notte mi sono addormentato con tranquillità, le pupille degli occhi oscillavano dalla stanchezza, ho ricordato con gioia la bella giornata

trascorsa nei boschi, come di soprassalto la voce brusca e decisa di mia moglie mi scuote e mi dice: **alzati che è tardi mio caro pensatore.**

Trento, 7 ottobre 1990

L'autore: Gregorino Capano

Boletus edulis (porcino)

