



FUNGOROBICA

Raccogliamo la qualità[®]



Il regno dei “*funghi*”



- **La raccolta è consentita dall'alba al tramonto** in maniera esclusivamente manuale, senza l'impiego di alcun attrezzo, fatta salva l'asportazione dei corpi fruttiferi cespitosi quali le *Armillaria* spp. (csd. "chiodini") per i quali è consentito il taglio del gambo;
- **Il limite massimo di raccolta giornaliera per persona** è di tre chilogrammi, salvo che tale limite sia superato per la raccolta di esemplari di *Armillaria* spp., genere per il quale non sono fissati limiti quantitativi;
- **È obbligatoria la pulitura sommaria** sul luogo di raccolta dei funghi riconosciuti sicuramente buoni da mangiare;
- Non sussiste obbligo di pulitura **per gli esemplari non riconosciuti** o sui quali si hanno dubbi da sottoporre al riconoscimento degli ispettorati micologici A.S.L. che prestano consulenza gratuita;
- **È obbligatorio l'uso di contenitori rigidi, idonei** a favorire la dispersione delle spore durante il trasporto."



Qualche consiglio in cucina:

Risotto ai porcini



Ingredienti per 4 persone:

400 g di riso,
300 g di Porcini *Fungorobica*,
80 g di parmigiano grattugiato,
80 g di burro, 1 cipollina,
1 litro circa di brodo, 1 dl di vino bianco secco, olio, sale, pepe.

Mondare bene i porcini, lavarli, asciugarli e tagliarli a pezzetti. Portare il brodo ad ebollizione. Far appassire la cipolla tritata in una casseruola con mezz'etto di burro e un cucchiaino di olio, unire il riso, rigirarlo, aggiungere i funghi, salare, pepare, bagnare con il vino e, appena sarà evaporato, versarvi, a poco a poco e mescolando continuamente, il brodo bollente. Al termine della cottura condire il risotto con il rimanente burro e un po' di parmigiano.



Coniglio e Pioppini



Ingredienti per 3 persone:

300 g di Pioppini *Fungorobica*
1/2 coniglio, 1 cipolla,
2 bicchieri di vino bianco,
2 noci di burro, 2 cucchiaini di farina, olio d'oliva, sale, pepe, prezzemolo.

Pulire i Pioppini *Fungorobica*. In una casseruola rosolare mezzo coniglio tagliato a pezzi per 15 minuti con burro e olio, aggiungere due cucchiaini di farina e bagnare con il vino.

Quando il coniglio sarà dorato e il vino sarà evaporato aggiungere la cipolla tritata e i funghi.

Cuocere a fuoco lento per 30 minuti, salare, pepare e bagnare se occorre con altro vino. A fine cottura aggiungere il prezzemolo e servire.



**Nuova Amaglio Fungorobica - Strada Privata delle Orobie n° 3,
Località Santa Maria 20873 Cavenago Brianza (MB)**

www.fungorobica.it