



### COME RICONOSCERE UN FUNGO DI QUALITÀ'

Per fugare i dubbi d'acquisto che i consumatori si pongono ogni volta che acquistano il prodotto "fungo" sul quale luoghi comuni e disinformazione spesso la fanno da padrone: le 7 regole per l'acquisto di uno Champignon di Qualità.

1. **la compattezza:** segnale importante in quanto denuncia la freschezza dello Champignon, il mantenimento di sapori e profumi; si testa toccando il cappello del fungo che deve essere sodo e compatto
2. **la bianchezza:** segnale di freschezza ma soprattutto di qualità del fungo, curato lungo tutta la filiera, dal produttore al distributore
3. **il cappello deve essere chiuso:** si capisce dal fatto che le lamelle all'interno non si vedono perché un sottile velo lega ancora il cappello al gambo del fungo. È segno di freschezza
4. **le lamelle devono essere rosa:** nel caso in cui il cappello sia aperto, il fungo si può considerare ancora buono se le lamelle all'interno sono rosa o comunque di colore chiaro
5. **il fungo non deve avere:** deformazioni, macchie, tarlature, rovinature in genere
6. **non incide sulla qualità:** la pezzatura, il fungo grande o piccolo ha le stesse caratteristiche qualitative, la scelta da parte del consumatore della dimensione dipende solo dagli usi culinari.
7. Infine **il fungo non si spela**, a meno che non sia sporco e/o rovinato in modo evidente

### COME SI CONSERVA E SI PULISCE IL FUNGO

Il fungo si conserva in frigorifero a pochi gradi sopra lo zero (4°C circa). Si mantiene per 7 – 10 giorni circa.

Il prodotto che il consumatore acquista, ma che non consuma immediatamente va conservato non lavato. Il fungo infatti a contatto con l'acqua scurisce ed ha un deperimento più veloce. Per pulire i funghi acquistati, ben inteso che siano di qualità, basta passarli, una volta eli-

minata la sola parte di terriccio in fondo al gambo, sotto il getto d'acqua corrente del rubinetto, senza lasciarli in ammollo, e successivamente asciugarli delicatamente con un panno umido.

### COME SI CONSUMA

Il modo migliore per consumare il fungo è a crudo, dove la maggior parte delle proprietà, abbinato ad insalate dagli ingredienti più diversi e secondo i gusti: con insalata, sedano, grana stagionato e noci, con rucola e pecorino e così via.

