

Risposte ai lettori

IL PLEUROTUS OSTREATUS, FUNGO COLTIVABILE CHE RESISTE BENE AL FREDDO

1) Prendendo spunto da una vostra risposta a un lettore (vedi il n. 9/2004, pag. 36), ho provveduto a inserire nello scorso mese di novembre uno strato di micelio all'interno di alcuni tronchetti di pioppo tagliati longitudinalmente. Considerato che la fase iniziale di sviluppo del micelio richiede circa tre mesi di tempo e una temperatura che non deve scendere sotto i 18° C (questa ultima informazione l'ho desunta da un sito internet), mi chiedo se la fase successiva consistente nel parziale interrimento dei tronchetti possa essere attuata a febbraio quando le temperature medie stagionali saranno sicuramente inferiori a 18° C.

2) Essendomi avanzato del micelio, vi chiedo inoltre qual è il periodo entro cui il medesimo deve essere utilizzato.

Giovanni Gaiotto
Majano (Udine)



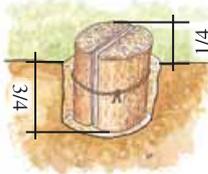
Il *Pleurotus ostreatus*, chiamato anche gelone, resiste al freddo e lo si può raccogliere anche con temperature prossime allo zero

1) Il *Pleurotus ostreatus* dopo la «semina» richiede circa 100 giorni per diffondersi nel legno e prepararsi alla fruttificazione; attraverso uno sbalzo termico piuttosto deciso (un abbassamento di circa 10° C), il micelio inizia a produrre i carpofori (funghi).

La temperatura adatta alla produzione (sia in serra

che in natura) si aggira sui 10° C, con poca escursione termica. I tronchetti «inoculati» in novembre possono pertanto essere interrati per i 3/4 della lunghezza (vedi disegno a sinistra) e coperti con fogliame o paglia già in febbraio. Dopo un mese circa si toglie questa copertura e se la stagione sarà favorevole, cioè caratterizzata da piogge e temperature miti, si potranno raccogliere già in primavera i primi funghi.

Se la stagione invece non risultasse favorevole, il raccolto sarebbe rinviato a fine ottobre-primi di novembre. Questo fungo viene chiamato anche gelone, perché resiste al freddo e lo si può raccogliere anche con temperature prossime allo zero. Se la



primavera e l'estate fossero particolarmente siccitose si devono irrigare sia i tronchi che il terreno ogni 15 giorni.

2) Per quanto riguarda la durata del micelio, si deve distinguere se questo è «fresco» oppure «secco». Nel primo caso la scadenza è a breve termine; appena comperato va utilizzato in tempi strettissimi (2-3 giorni), altrimenti si inquina, attraverso il contatto con l'aria e con le mani, e non risulta più vitale. Se invece il micelio è secco, può essere conservato più a lungo (4-5 mesi), in busta o barattolo chiusi e in ambiente secco ed asciutto; una volta aperta la confezione, il rischio di inquinamento resta in ogni caso molto elevata. (Luciano Perbellini)

IL PEPERONE DI SENISE, VARIETÀ LOCALE ADATTA ALL'ESSICCAZIONE

Sono stata in vacanza in Basilicata e ho assaggiato dei peperoni dolci che mi sono piaciuti tantissimo. Hanno forma conica con la punta rivolta all'insù, sono di colore rosso e la gente del posto usa farli seccare al sole per poi friggerli. A me piacciono freschi e vorrei sapere il nome della qualità.

Ilva Panigutti
Camino al Tagliamento (Udine)

Il peperone di cui la lettrice parla dovrebbe essere il Peperone di Senise, un ortaggio che ha ottenuto il riconoscimento Igp (Indicazione geografica protetta) dall'Unione europea.

Si tratta di una varietà locale, coltivata a Senise ed in altri comuni della Basilicata. La bacca ha la forma di corno di toro, è di sapore dolce e assume a maturazione un colore rosso. Le caratteristiche più importanti di questa varietà sono la sottigliezza della polpa, il basso contenuto d'acqua e la capacità del peduncolo di non staccarsi dalla bacca: tutte caratteristiche che rendono il peperone di Senise adatto all'essiccazione.

I peperoni vengono infatti infilati in collane, dette serte, lunghe fino a 1,5-2 metri, e vengono fatti seccare solitamente all'ombra. Una volta essiccati, vengono venduti interi o macinati. I peperoni secchi interi si friggono semplicemente per pochi secondi (peperoni croccanti, chiamati «zafarani cruschi») e si usano come contorno per baccalà, carne arrosto o



Peperoni di Senise posti ad essiccare in lunghe collane

salsicce. La polvere è usata sia come condimento per minestre e legumi, sia come colorante e antiossidante per molti salumi tipici lucani (della Basilicata).

Per l'acquisto di piantine, la lettrice può rivolgersi al seguente indirizzo:

– Azienda agricola Giuseppe Pennella - Contrada Sicileo - 85038 Senise (Potenza) - Tel. e fax 0973 584053.

Per avere maggiori informazioni sul peperone di Senise rivolgetevi al Consorzio di tutela del Peperone di Senise Igp - C.so Garibaldi, 238 - 85038 Senise (Potenza) - Tel. 0973 585733 - Fax 0973 683154. (Pier Francesco Lisi)

CONTROLLO INDIRIZZI AL 7-11-2006

ATTACCO DI ELATERIDI O «FERRETTI» SU PATATE

Gradirei sapere quale malattia ha colpito le mie patate e cosa fare in futuro per evitare che l'inconveniente si ripeta.

Le mie patate, varietà «Imola», presentano esternamente uno o più fori che si sviluppano all'interno in un labirinto di gallerie. In parecchie il danno è così esteso che sono inutilizzabili. Ne ho sezionate a decine, sperando di scoprire quale insetto fosse l'autore del danno, ma senza alcun esito. Faccio presente che a fine luglio, quando le piante erano ancora completamente verdi e le patate immature, ne ho raccolto una piccola quantità per la cucina, tutte perfettamente sane. Dopo circa un mese, invece, il 50% era già rovinato.

Giancarlo Ferri
Loiano (Bologna)

Le patate sono state interessate da un attacco tardivo di *elateridi* o «ferretti», appartenenti al genere *Agriotes*.

Le larve (2,5 cm di lunghezza, vedi foto a destra) di questi coleotteri vivono nel terreno e danneggiano le piante e i tuberi all'inizio della stagione vegetativa (aprile-maggio), per poi approfondirsi nel suolo con l'arrivo del caldo. In estate, in seguito a piogge o ad irrigazioni, le larve risalgono verso la superficie del terreno e forano i tuberi già sviluppati o prossimi alla raccolta, penetrando all'interno degli stessi con gran parte del loro corpo. I tessuti lesionati e le



Ecco le patate di varietà «Imola» del lettore colpite da un attacco di elateridi o «ferretti»

pareti delle escavazioni si ossidano e assumono color ruggine. Con la diminuzione del tenore di umidità del terreno, le larve si approfondiscono nuovamente nel suolo per sfuggire alla siccità estiva.

Per il contenimento dei danni il lettore può distribuire lungo i solchi, al momento della semina, benfuracarb-4,7 (Oncol 5G Sipcam, irritante), alla dose di 100 grammi per 100 metri quadrati. Gli consigliamo, inoltre, di evitare le irrigazioni tardive che attirerebbero verso gli strati superficiali del terreno le larve degli elateridi eventualmente presenti e favorirebbero i loro attacchi ai tuberi. (Aldo Pollini)

COME COLTIVARE I LAMPAGGIONI O LAMPASCIONI

Possiedo un terreno posto su un altipiano del Parco Nazionale del Gargano. Il terreno ha una struttura leggera, è nero, siliceo, con un pH di 5,8-6,2; vi coltivo grano, avena, orzo, lupini.

Dopo l'aratura raccolgo anche lampaggioni spontanei che noi pugliesi mangiamo cucinati in tanti modi e che sono apprezzati anche in altre regioni italiane e all'estero. Desidererei sapere come si coltiva questo prodotto.

*Michele Coccia
Cagnano Varano (Foggia)*



Lampaggioni appena raccolti e pronti per la lavorazione in cucina

I lampaggioni o lampascioni (detti anche cipollette amare, cipollotti selvatici, cipollacci col fiocco, giacinti dal pennacchio, porrettacci, muscari) crescono un po' ovunque nelle nostre regioni, soprattutto in Meridione, dove risultano persino infestanti.

Si tratta della specie *Muscari comosum*, una pianta attraente al momento della fioritura (che avviene in giugno-luglio) per i graziosi pennacchi violetti. I bulbi sono commestibili e, per quanto amarognoli, assai gustosi.

Non è difficile coltivarli: basta lasciarli crescere spontaneamente dato che si disseminano facilmente; poi, ogni due o tre anni, nel tardo autunno, si possono estirpare i bulbi destinando al consumo quelli più grossi e ripiantando subito, in altro terreno opportunamente lavorato, quelli più piccoli. In questo modo è facile estendere la coltivazione con risultati senz'altro favorevoli. I bulbi raccolti si possono far asciugare e conservare come le cipolle e l'aglio in un locale fresco ma asciutto. (Luciano Cretti)