

Serrara: Fungo da guinnes a serrara fontana

Antonio Confessore, 25enne volto noto del comune pedemontano, non si smentisce e stupisce ancora i concittadini, riuscendo a scovare un esemplare di “capnir” nella mattinata di giovedì. Nel ricco bottino di circa tre chilogrammi e mezzo il pezzo più grosso e ghiotto, da vero e proprio primato, il porcino di oltre 2kg. Un quadrigambo dalla corolla unica che ha lasciato senza parole quanti hanno potuto ammirarne la bellezza e l’unicità. Un ritrovamento senza precedenti il cui luogo rimane ovviamente un segreto. La conclusione: una succulenta cena tra amici.

Davvero un ritrovamento senza precedenti da guinnes dei primati a Fontana, alle cui scarpate, lì tra le valli del monte Epomeo le prime piogge hanno donato frutti pregiati e dalla impareggiabile bellezza e suprema maestosità. Un fungo porcino gigante, volgarmente noto come “capnir” è stato trovato nella mattinata di giovedì dal giovane 25enne Antonio Coffesore, volto noto del paese che non smette di stupire i suoi concittadini. Il ragazzo è stato visto rientrare dalla battuta a funghi svoltasi tra amici, con in mano un grosso esemplare dalla conformazione atipica, che molti anziani ritengono caratteristico dei primi frutti maturati in occasione dell’inizio della stagione delle piogge pur registrandosi ancora alte temperature, ecco le insolite spaccature sulla testa. Eppure il raggruppamento di più gambi, addirittura quattro su di un unico troncone è cosa mai vista prima d’ora.

Antonio è venuto giù dall’Epomeo a bordo della sua vespa con in mano il suo “fungo gigante” che date le dimensioni non entrava nel canestro usato per la raccolta, così che tutti nel passaggio hanno potuto ammirarlo, il ragazzo in vespa è divenuto in breve l’attrazione della piazza, richiamando a sé un nuvolo di curiosi ed estimatori del prezioso crittogame.

Un rincorrersi di voci e sguardi di stupore hanno accompagnato l’arrivo del “trovatore di funghi”, dunque, che mostrato fieramente il fungone a mo di trofeo è poi tornato a casa da mamma Lisetta, anche lei rimasta senza parole alla viste di cotanta bellezza e grandezza. Già le prime foto di Antonio e del “capnir” hanno fatto il giro ed il proprietario del Bar al centro, “Bar Epomeo”, appunto, ha promesso che ne esporrà le immagini che davvero restituiscono il massimo esempio dei prodotti che l’amato monte può offrire. Pesato e analizzato meticolosamente il porcino è risultato pesare oltre due chilogrammi, con quattro gambi attaccati ad un unico ceppo, la corolla unita e con poche discontinuità. Per il resto nel canestro di Antonio Confessore ancora due porcini dal peso complessivo di un chilogrammo, i fratelli piccoli, diciamo, che insieme al fungone sono finiti nella padella e poi al tavolo dei pochi intimi che hanno avuto l’onore di gustare il prelibato frutto dell’Epomeo. Il punto esatto della scoperta ovviamente resta un segreto sappiate solo che la nostra terra nasconde questo ed altro ancora.