

# LLIBRETA DE CAMP

carles puche - josep llovera

## EL REIG (Amanita caesarea)



Quan les fortes calors de l'estiu comencen a minvar i les fulles dels caducifolis taquen la muntanya de colors torrats, marrons i ocres, fa bo de passejar pels corriols boscars, descobrint entre la molsa i la fullaraca els primers bolets de la temporada.

Però, entre tots, el més vistós i exquisit, el que més il·lusió fa trobar, és el reig (*Amanita caesarea*). A vegades, tot just el veiem esclatar de dins la seva volva, com si es tractés d'un rovell d'ou. Aleshores és quan se l'anomena ou de reig o cocou. Però el que ens fa obrir els ulls de veritat és quan, entre el sotabosc, al peu d'una alzina surera, l'albirem ja en estat adult.

El podem descriure com un bolet esvelt, de volva blanca, peu i làmines de color groc ataronjat i barret també de color taronja intens. Però, alerta als boletaires novells. No el confonguen amb el reig bord (*Amanita muscaria*), exemplar tòxic i de propietats al·lucinògenes, que té, a diferència de l'altre, la volva, el peu i les làmines de color blanc i el capell de color vermell fort amb parts de la volva encara enganxades al damunt.

Finalment, si algun de vosaltres esteu de sort i aconseguim trobar-ne algun, pensen que tindreu a les vostres mans un dels bolets més apreciats en el món de la cuina. Tot i que es pot consumir de totes maneres (guisat, fregit,...), la delicadesa de la seva carn convida a menjar-lo cru, en amanides de tot tipus. El seu sabor mantegós i la seva suau aroma, són un vertader plaer pel nostre paladar.

