

Un lungo weekend da porcini

Pubblicato: Venerdì 8 Settembre 2017



Si svegliano sotto l'acqua, e in una notte diventano grandi, perché fa ancora caldo: se in questi giorni non avete ancora trovato nulla, o nel cestino ne sono stati adagiati pochi, non disperate perché stanno per arrivare.

Sono, ovviamente, i porcini, funghi ben conosciuti da appassionati cercatori e gourmet.

Bene: sta per inaugurarsi un fine settimana dedicato a loro in provincia, un lungo fine settimana che continuerà per i molti fortunati che avranno il tempo di cercarli anche nei giorni feriali.

METEO – Il tempo non sarà bello nei giorni a venire. Sabato piovgerà, anche forte. Domenica mattina altra acqua [ma dal pomeriggio sono previste schiarite](#). Le temperature massime saranno sempre sopra i 20 gradi ed è previsto rialzo termico già da lunedì con belle giornate, e sole.

LA SCUOLA – Per chi volesse cimentarsi nel conoscere di più sui funghi da qualche tempo la Fondazione Beltrami organizza a Dumenza, in una baita ristrutturata lezione gratuite di micologia. **C'è un programma**. [E questo sabato la possibilità di partecipare ad una lezione](#) (anche se piove).

IL DECALOGO DELLA SICUREZZA – Pochi giorni fa pubblicammo l'articolo che segnalava le regole di comportamento [per i cercatori di funghi in Canton Ticino](#).

Anche il **CNSAS**, il **soccorso alpino** di casa nostra [consiglia di tenere il comportamento adeguato durante le escursioni](#), che rappresentano uno dei principali motivi di infortunio e uscite per ricerca persona da parte dei tecnici del soccorso.

In caso di bisogno è possibile chiamare sempre il **112**. E magari prima di fare l'uscita date un'occhiata a questa pubblicazione specifica per i cercatori di cinghi, consultabile [QUI in pdf](#).

COSA SI RACCOGLIE (E COSA SI MANGIA!) – La massima attenzione va prestata a quanto si raccoglie. Sì, l'occhio è importante, l'esperienza anche, ma quando si è incerti su un fungo – andare per funghi non è solo cercare i porcini – allora è bene chiedere agli esperti micologia. **Ats Insubria da tempo ha reso noti gli orari e gli sportelli** per sottoporre a controllo i funghi raccolti, eccoli.

LA RACCOLTA – Su tutto il territorio regionale la raccolta dei funghi è gratuita salvo disposizioni assunte dai Comuni ricompresi nei territori delle Comunità montane: in provinciali Varese ce ne sono due, dove la raccolta non è sottoposta a rilascio di tessere o ad alcun tipo di pagamento.

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., per i quali è consentito il taglio del gambo.

Il limite massimo di raccolta giornaliera per persona è di tre chili, 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 eduli, mentre non sussiste obbligo di pulitura per gli esemplari da sottoporre al riconoscimento degli ispettorati micologici.

È obbligatorio l'uso di contenitori rigidi, idonei a favorire la dispersione delle spore durante il trasporto.

Buona raccolta.

di [ac](#)