

## Un lungo weekend da porcini

**Pubblicato:** Venerdì 8 Settembre 2017



**Si svegliano sotto l'acqua, e in una notte diventan 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 pioverà, 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