

È arrivata la stagione dei funghi: il decalogo di Coldiretti per il bravo “fungiatt”

Pubblicato: Martedì 15 Settembre 2020



Scatta anche in Lombardia la corsa a porcini, russule, cantarelli e chiodini con le piogge delle ultime settimane che hanno creato le condizioni favorevoli alla crescita dei funghi. E' quanto emerge dal monitoraggio della **Coldiretti regionale** sull'inizio delle attività di raccolta, spinta dal ritorno di sole e alte temperature ma anche dalla voglia di trascorrere tempo libero all'aria aperta passeggiando tra i boschi senza stress da distanziamento sociale per l'emergenza Covid.

Nella nostra regione – precisa Coldiretti Lombardia – si raccoglie **in Valcamonica, nel Bresciano**, con la presenza di porcini, russule e altri funghi che è cresciuta parecchio dopo un avvio lento, al punto che nella sua seconda parte la stagione potrebbe rivelarsi migliore di quella del 2019. Più difficile – aggiunge la Coldiretti – fare previsioni per l'alta Lombardia, **dove tra le province di Varese, Como, Sondrio e Lecco i funghi sono ancora assenti nella zona “bassa” mentre si trovano in buona quantità solo nella fascia tra i 1500 e i 1800 metri**. Allo stato attuale – continua la Coldiretti regionale – oltre ai porcini, predominano le “russule”; i cantarelli sono stati i primi a comparire ma piccoli e poco abbondanti. In Valle Brembana e in Val Seriana, nella Bergamasca, la stagione è iniziata da poco, ma sembra che sia buona, soprattutto per i porcini.

La nascita dei funghi – sottolinea la Coldiretti – per essere rigogliosa richiede come condizioni ottimali terreni umidi senza piogge torrenziali, una buona dose di sole e 18-20 gradi di temperatura all'interno del bosco. Una risorsa importante per la Lombardia che può contare complessivamente su oltre 600 mila ettari di bosco – chiarisce la Coldiretti su dati di Ersaf Lombardia – che copre il 26% della superficie regionale. L'attività di ricerca – continua la Coldiretti – non ha solo una natura hobbistica che coinvolge moltissimi vacanzieri ma svolge anche una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive, dove rappresenta un'importante integrazione di reddito per migliaia di “professionisti” impegnati a rifornire negozi e ristoranti di prodotti tipici locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici.

E' necessario tuttavia evitare le improvvisazioni e seguire alcune importanti regole che – precisa Coldiretti Lombardia – vanno dal **rispetto di norme e vincoli** specifici presenti nei diversi territori, alla **raccolta solo di funghi di cui si sia sicuri** e non fidarsi assolutamente dei detti e dei luoghi comuni, ma anche rivolgersi sempre, in caso di incertezza, per controlli ai Comuni o alle Unioni micologiche e utilizzare cestini di vimini ed evitare le buste di plastica.

Per i meno avventurosi il consiglio è comunque quello di recarsi nei mercati di Campagna Amica, dove molto spesso è possibile acquistare anche funghi coltivati. In questo caso la Coldiretti invita a verificare l'indicazione del luogo di raccolta o coltivazione, dell'origine in etichetta o su appositi cartellini che deve essere riportato obbligatoriamente. Le indicazioni obbligatorie devono essere presenti sui documenti che accompagnano il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione e l'indicazione del Paese di origine è sempre obbligatoria per tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, compresi tartufi e funghi spontanei. Una garanzia – continua la Coldiretti – per sapere se i pregiati frutti del bosco sono stati raccolti nella Penisola o se sono arrivati in Italia da Paesi lontani con minore freschezza e garanzie di qualità e sicurezza alimentare. I funghi sono ricchi di proteine e fibre, poco calorici, poveri di sodio e ricchi di potassio e in Italia durante l'anno – conclude Coldiretti – se ne consumano in media circa un chilo a testa.

IL DECALOGO DI COLDIRETTI PER IL “CACCIATORE” DI FUNGHI

- Documentarsi sull’itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie condizioni fisiche
- Comunicare a qualcuno il proprio tragitto evitando le escursioni in solitaria
- Attenzione ai sentieri nel bosco che possono diventare scivolosi a causa della pioggia
- Consultare i bollettini meteo e stare attenti al cambio del tempo
- In caso di rischio fulmini non fermarsi vicino ad alberi, pietre e oggetti acuminati
- Usare scarpe e vestiti adatti con scorte di acqua e cibo.
- Non raccogliere funghi sconosciuti
- Verificare i limiti alla raccolta di funghi con i servizi micologici territoriali
- Pulire subito il fungo da rami, foglie e terriccio
- Per il trasporto meglio usare contenitori rigidi e areati che proteggono il fungo

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it