

a dei funghi
versamento
e Varaita.
quistare un
lle.

VALLE VARAITA*

5,00
10,00
20,00
40,00
60,00

ti alle
olta funghi
più

one del
controlli,

a.it

ne, luogo di
to diverse

ro data ...
ale dal ... al ...

pagamento in
a, deve essere
ramonto ed è

agnati da una
una persona

n le modifiche
nigiola buona
(*osporus*), delle
dell'orecchione
zza di tamburo
za necessità di
'2007.

Funghi

sotto al Monviso

In valle Varaita boschi di conifere e di latifoglie sono il contesto ideale per la crescita spontanea dei funghi. La raccolta è una tradizione antica e viene effettuata come hobby o come attività professionale **dalla primavera all'autunno.**

Ma attenzione: i funghi sono fragili e bisogna raccoglierci con la cura che meritano, sapendo distinguere quelli commestibili da quelli velenosi e attenendosi alle leggi e ai regolamenti vigenti.





La buona raccolta

cora
rea.

ulare
anti
all'uomo; è
quelli che
a grande
trie
enzione
concimati che
prati e nei

a
egge e si
ciare il
mentare per
otrebbero

origine a
ni. Usare un
ndo largo
razione degli
nche la
re.

i, fragili e si
: buona regola
rli al più
mpossibilità,
esco.

sempre il bosco
a dei funghi.

La legge vieta l'uso di rastrelli o uncini che possano danneggiare il suolo e di conseguenza il micelio dei funghi; si deve poi adottare la precauzione di rimettere al loro posto foglie o muschio che attorniano il fungo appena raccolto. La legge vieta inoltre la raccolta nei castagneti da frutto coltivati.

In un bosco esistono decine di funghi non commestibili o velenosi; vanno comunque rispettati e lasciati al loro posto senza distruggerli. Rispettare il bosco vuol dire infine non abbandonarvi rifiuti, indice tra l'altro una totale assenza di civiltà.

Astuzie meteorologiche

È inutile andare in cerca di funghi con la pioggia, perché gli esemplari trovati risulterebbero imbevuti d'acqua e quindi poco conservabili, oltre al fatto di non avere quasi più sapore.

Pericoli del bosco

Anche se il bosco può sembrare un luogo idilliaco e rilassante, può celare pericoli nascosti: animali come le vipere o nidi di insetti possono essere incontri spiacevoli di cui tenere conto. Si raccomanda sempre la prudenza nel muoversi, per evitare cadute o altri rischi.



Quantità consentite

Il limite quantitativo giornaliero e individuale di funghi che si possono raccogliere è fissato in tre chilogrammi al giorno. Sono comprese nel peso massimo complessivo anche le specie fungine che possono essere raccolte senza il possesso del titolo per la raccolta.

Attenzione ai funghi commestibili

In Italia sono note oltre 3.000 specie di funghi, ma la gran parte non hanno valore dal punto di vista culinario né sono velenose.

Le specie commestibili sono all'incirca 300, quelle tossiche 200 mentre quelle mortali raggiungono a mala pena la ventina; eppure tutti gli anni vengono segnalati decine di casi di avvelenamento, alcuni dei quali con esito letale. Questo fenomeno è dovuto principalmente al fatto che alcune specie decisamente pericolose sono facilmente confondibili con altre che sono invece commestibili. Una confusione in tale caso può risultare davvero fatale; in caso di dubbio si consiglia di far esaminare il raccolto ai micologi dell'ASL di competenza.

Quando si parla di commestibilità dei funghi è bene ricordare che essa è sempre legata alla loro cottura. Solo rarissime specie possono essere consumate crude. La tossicità di un fungo dipende inoltre dal tipo di metabolismo dell'animale o essere umano che lo ingerisce e in modo particolare dal modo in cui le tossine sono degradate nel tubo digerente. Non mangiate mai dei funghi che abbiano contemporaneamente queste tre caratteristiche:

- lamelle bianche sotto il cappello
- anello sul gambo
- volta a forma di sacco