

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  
izza 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  
nentare 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