

Raccogliere funghi: tutto quello che c'è da sapere



La stagione dei funghi, tra estate ed autunno, spinge tantissimi appassionati ad andare a cercare questa prelibatezza del bosco. Purtroppo, non sempre la conoscenza e la prudenza vanno di pari passo con la passione micologica. Soprattutto quando questa passione è improvvisata. Per i turisti della domenica, così come per i veri amanti della raccolta, alcune informazioni, le regole da rispettare, e infine qualche suggerimento per saperne di più.

Il periodo estivo ed autunnale è il vero momento di grazia per le raccolte di funghi. Le insistenti precipitazioni costituiscono uno dei fattori predisponenti fondamentali per il loro sviluppo. Acqua e calore sono, infatti, gli elementi che ne inducono la formazione sul terreno. I miceti sono la parte visibile ed esterna che si origina da un vasto reticolo di filamenti, detti ife e micelio, che normalmente si sviluppa nel terreno degli ambienti naturali. Compito del fungo, detto corpo fruttifero o, in termine tecnico, sporoforo, è la diffusione delle spore, milioni di spore, che provvedono a formare nuove ife e micelio e a diffondere la specie.

Diverse specie sono commestibili e, quindi, vengono attivamente cercate e raccolte. Molte altre o non hanno valore alimentare o possono provocare addirittura fenomeni di intossicazione, anche con esito mortale. Non esistono regole empiriche per ricavare la commestibilità: è necessario che ogni specie venga identificata con certezza prima di essere consumata. Molti funghi mangerecci hanno specie molto simili tossiche, sicché solo una attenta individuazione della specie può scongiurare casi di avvelenamento. Bando, quindi, a tutti quei folclorici ed empirici metodi, appartenenti alle “leggende forestali” e divulgati da “presunti saggi”, che cercano di ricavare la commestibilità da caratteri omogenei ancorché fantasiosi. Secondo queste credenze sarebbero eduli i funghi bianchi, nonché quelli che crescono sotto i castagni, quelli che non determinano conseguenze negative se somministrati al gatto di casa e, ancora, quelli che a contatto con l’argento non lo colorano. Tutti criteri che prima o poi possono avere conseguenze veramente nefaste, e non solo per il gatto. Ogni esemplare deve essere determinato, e solo poi consumato. Fortunatamente, la conoscenza oggi è notevolmente aumentata, sia grazie ai molti gruppi micologici che spesso organizzano lezioni e mostre, sia grazie all’esistenza degli ispettorati micologici presso le aziende sanitarie che per legge, oltre a controllare tutti i funghi destinati alla commercializzazione, effettuano gratuitamente il controllo dei funghi ai cittadini raccoglitori. Conoscere le singole specie fungine però non basta. È necessario conoscere anche la biologia e il ruolo di grande rilievo che i funghi rivestono nell’ecosistema forestale. Esistono, infatti, funghi che si sviluppano su sostanza organica in decomposizione, come l’agarico o il pleuroto, comunemente coltivati su paglia o letame. Altre

specie sono parassite e pertanto dannose, potendo portare alla morte singole piante arboree o nuclei di bosco. È il caso della famigliola buona o chiodino, conosciuto come fungo commestibile, ma temibilissimo killer di molti dei nostri boschi, dove, dopo aver condotto a morte la pianta, continua a svilupparsi nel legno morto e nelle ceppaie. Per comparire nella stagione autunnale, con numerosissime “famigliole ”che provvedono a diffondere ulteriormente l’infestazione. Molti miceti, comuni in foresta, vivono invece grazie ad uno stretto rapporto, detto di simbiosi, che si realizza tra fungo e albero, utile a entrambi. È questa la ragione per cui questi funghi, quali ad esempio i porcini e le boletacee in genere, non si possono ancora estesamente coltivare. Essi, infatti, sono legati strettamente all’ambiente boscato a causa dell’imprescindibile rapporto mutualistico, necessario alla sopravvivenza, che si realizza con determinate specie di alberi. Si tratta di un legame di fondamentale importanza sia per l’albero che per il fungo. Raccolte troppo intense protratte negli anni, come si verificano in certe zone, possono provocare danni, non ancora facilmente quantificabili, alla componente arborea. Per cercare di rendere la raccolta compatibile esiste oggi una legge quadro a livello nazionale che localmente ha trovato riscontro, ormai in quasi tutte le Regioni, in specifiche normative regionali. Le regole stabilite cercano di evitare non solo che uno sfruttamento troppo intenso, oltre a danni al bosco, provochi una compromissione della risorsa stessa oltre a prevedere che tutti i cercatori siano provvisti di un tesserino che attesti un minimo di conoscenza micologica. Mentre in alcune Regioni la raccolta è consentita solo a chi, a seguito della frequenza di corsi introduttivi, ha maturato un approfondimento sull’argomento, in altre Regioni il tesserino viene rilasciato senza la previa frequenza di un corso o il superamento di un esame che attesti un minimo di preparazione. In genere al tesserino è abbinato un permesso a pagamento emesso dagli enti locali: Comuni, Comunità montane o Province. Tale permesso può avere durata e costi variabili.

Negli ultimi anni i proventi dei permessi hanno costituito, in alcune zone, una risorsa interessante per una produzione del bosco che fino a ieri era considerata prodotto secondario e senza rilievo economico. Si è analizzata, per questo aspetto, la situazione dell’Altipiano di Asiago, una zona montana delle Prealpi venete, estesa per circa quarantamila ettari di cui metà boscati, con, nella vicina pianura, grossi centri urbani. Qui, la voce “legname venduto ” costituiva, fino a cinquanta anni fa, gran parte degli introiti per questi comuni montani. Si pensi, invece, che nel 2002 la vendita del legname ha fornito circa quattrocentomila euro, appena il doppio di quanto ricavato dai permessi per funghi. È evidente il peso dell’apporto economico fornito dai cercatori all’economia locale, anche considerato che l’importo dei permessi non è che una aliquota di quanto lasciato in zona dal “turismo micologico”. Tuttavia, pur riconoscendo i positivi effetti economici dell’attività dei cercatori, in questa, come in tante altre aree, vanno previste e fatte rispettare regole di tutela ambientale. Già la normativa regionale prevede dettagliate limitazioni per la raccolta: nelle quantità, nelle giornate e nelle modalità. È importante però che si considerino anche misure di preclusione completa alla ricerca in talune limitate zone ecologicamente sensibili.

LE REGOLE PER LA RACCOLTA

Primo fondamentale errore da non compiere, quando si va a cercare funghi, è quello di inoltrarsi in zone sconosciute, ignorando i principi base di precauzione, che sono poi gli stessi che vanno tenuti in considerazione quando si effettua un’escursione in montagna o per i boschi. Dunque, conoscere il territorio, avvisare del proprio percorso amici o parenti, tenere in considerazione le condizioni meteorologiche, fare attenzione a non farsi sorprendere dal buio, non perdere di vista punti di riferimento per poter identificare la propria posizione.

Dal punto di vista normativo, è necessario possedere un permesso apposito per raccogliere funghi. Si tratta del cosiddetto tesserino, rilasciato solitamente presso le Comunità montane, i Consorzi di gestione dei parchi, le Province nonché, a seconda dei casi, presso i Comuni e gli esercizi pubblici

convenzionati. Ogni Regione o Provincia autonoma possiede il proprio regolamento. E' bene conoscerlo bene, prima di affrontare la ricerca.

Ogni Regione decide un tetto massimo per la raccolta (solitamente 2 o 3 Kg). Esistono poi restrizioni particolari per qualità particolari di funghi. Per fare un esempio, in Emilia Romagna ogni persona può raccogliere fino a 3 kg di funghi al giorno di cui non più di 1 kg di Ovuli buoni (*Amanita caesarea*) e 1 kg di Prugnoli (*Calocybe gambosa*). E' vietata invece la raccolta di *Amanita caesarea* allo stato di ovulo chiuso, di esemplari di porcini (*Boletus edulis*, *B. pinicola*, *B. aereus*, *B. reticulatus*) con un cappello di diametro inferiore a 3 cm e di Prugnolo (*Calocybe gambosa*) e Galletto (*Cantharellus cibarius*) con cappello di diametro inferiore a 2 cm.

Solitamente il limite di peso per la raccolta varia per i residenti. La raccolta non è consentita sempre, ma in giorni ed orari ben specifici.

E' solitamente vietato:

- usare nella raccolta rastrelli, uncini ed altri attrezzi simili per smuovere o grattare il sottobosco, che possano danneggiare l'humus del terreno, compromettendo irrimediabilmente lo strato di micelio che produce i nostri funghi

- usare per il trasporto buste di plastica. I funghi raccolti vanno puliti sommariamente sul posto e conservati in appositi contenitori rigidi aerati (per esempio i famosi cestelli, in modo da evitare fenomeni di compressione e fermentazione e da consentire la disseminazione ulteriore delle spore. Va quindi assolutamente evitato l'utilizzo di sportine di plastica, carta e simili, che, tra l'altro ne alterano le caratteristiche e non li rendono riconoscibili ai controlli

- tagliarli alla base, rendendoli irriconoscibili

- raccogliere gli esemplari troppo giovani (non hanno ancora prodotto i loro "semi"); mentre si consiglia di evitare quelli troppo vecchi o ammuffiti

- danneggiare intenzionalmente funghi di qualsiasi specie, che non vanno mai staccati per essere abbandonati sul terreno. Anche i funghi velenosi o quelli che non si conoscono svolgono indispensabili funzioni per il mantenimento dell'equilibrio biologico del bosco

Infine, evitare sempre di consumare dei funghi che non siano stati identificati con certezza: nel dubbio meglio non rischiare mai.

PER SAPERNE UN PO' DI PIU'

Il primo, magico approccio con una "Mazza di tamburo" o con una "Muscaria" non può non evocare il mondo incantato dei folletti e di Peter Pan. Poi, si imparano ad apprezzare le squisite sfumature di sapore che si nascondono dietro alle specie commestibili, e si desidera saperne di più. Libri e manuali illustrati costituiscono un valido sussidio per coloro che si avvicinano al mondo della micologia, anche se non bisogna mai dimenticare i danni – a volte anche irreparabili – prodotti dall'imprudente presunzione di esperienza acquisita esclusivamente attraverso la consultazione di foto e descrizioni. Numerosi sul mercato sono i volumi divulgativi che si occupano di micologia; tuttavia chi intende acquistare un libro sui funghi dovrebbe innanzitutto orientarsi su un testo che

contenga illustrazioni fotografiche (in linea di massima preferibili ai disegni), meglio se a colori, di esemplari “catturati” nel loro habitat. In secondo luogo, il testo deve contenere riferimenti precisi al luogo, all’ambiente ed al periodo preferenziale di crescita, nonché un’accurata descrizione della morfologia e delle caratteristiche di ogni singola specie. Inevitabile è il riferimento alla commestibilità o alla tossicità del fungo. Il testo sacro della micologia italiana è rappresentato dai volumi di Bruno Cetto, I funghi dal vero (edito da Saturnia); la collana è costituita da 7 volumi, ma i primi due costituiscono il cardine dell’opera. Si trovano oltre 500 illustrazioni a colori nel libro Funghi, di Giovanni Pacioni (Mondadori). Di semplice consultazione anche Andar per funghi, di Silvano Landi (CieRre) e Il libro dei funghi d’Italia di Antonio Testi (edizioni Demetra), essenziale nel numero delle schede (170) ma molto curato, e ricco di ricette a tema: ideale per un primo approccio.

Dalla Newsletter del Corpo Forestale

Su Gondrano dal 23 settembre 2005