



“Fungiatt” si diventa!

Cercatore di funghi non ci si improvvisa: ci si diventa con molta passione, curiosità ed amore per la natura e l'ambiente

E' specialmente il bosco, con le sue diverse specie forestali, pure od in associazione, a fare da scenario al ripetersi dell'annuale fenomeno, talvolta fin troppo massiccio, della raccolta di questi organismi, un po' a metà tra regno vegetale animale.

La legge consente la raccolta giornaliera di non più di 3 chili di funghi per persona (è bene dunque portare sempre con sé un bilancino a molla per verificare il peso raccolto!). Se ci si pensa, tale quantità (che in Valle d'Aosta è ridotta a 1 chilo) può considerarsi soddisfacente per chiunque: con tre chili di funghi il cercatore e la sua famiglia avranno da mangiarne per almeno sei giorni! Più precisamente, un etto di fungo fresco a persona al giorno è già più che sufficiente alle nostre papille gustative. Abbuffarsi di miceti può non far bene al nostro organismo, per cui è sempre meglio la prudenza! Va detto anche che il valore nutrizionale dei funghi è molto scarso: un fungo fresco contiene per lo più acqua e pochissime proteine. A chi si avvia per la prima volta alla raccolta di funghi si consiglia di documentarsi con appositi manuali (in Lombardia è necessario frequentare un corso apposito!), di non raccogliere molti esemplari e di portarli a controllare nei centri di riconoscimento delle Asl. Se possibile, è sempre meglio cominciare insieme a un raccogliatore esperto.

Gli ambienti boschivi delle aree protette del Lago Maggiore offrono una certa diversificazione, tale da attirare molti raccoglitori. Non ci sono limiti o regole diverse dal resto della Regione (anche qui è obbligatorio il "tesserino"); va però ricordato che nel Parco dei Lagoni di Mercurago è vietato abbandonare i sentieri: è consentito solo l'accesso ai boschi nei mesi di ottobre e novembre.

In questo parco la zona più frequentata dai cercatori è quella della pineta di Pino strobo dove, quando si verificano le condizioni ottimali, numerosi gruppi di *Xerocomus badius*, detto *castanello* o *castagnolo*, spuntano con la loro eleganza dal terreno sollevando lo strato di morbidi aghi di pino. Si tratta di un fungo della famiglia delle *Boletaceae* (boleti), abbastanza comune e ben distribuito anche in boschi di



AMANITA FALLOIDE

castagno oltre che in quelli di pini, commestibile e di buon gusto.

Nelle zone di brughiera con presenza di betulle, pioppi tremuli e isolate farnie, è possibile scoprire il *bulit negar* e il *rusitt* (*Leccinum scabrum* e *Leccinum aurantiacum*), due specie di boleti commestibili, ma solo discreti come gusto.

Nei boschi di robinia è molto frequente la specie *Armillaria mellea* (chiodini) e nelle zone incolte *Macrolepiota procera* (mazza di tamburo): per queste due specie la legge consente la raccolta senza tesserino, fermo restando il limite giornaliero di 3 chili per persona.

Nella riserva naturale di Bosco Solivo la maggior parte dei boschi è composta da pinete di pino silvestre allo stato puro, oppure associato al castagno: qui si può rinvenire più frequentemente che ai Lagoni il *Boletus edulis*, ottimo fungo commestibile, oppure il *Boletus erythropus*, detto anche *ferè* o *frè* in dialetto, caratteristico per i tuboli giallastri che diventano immediatamente blu al tocco, dato dai manuali come "commestibile dopo prolungata cottura".

Andare in cerca di funghi non vuole dire accanirsi in una raccolta convulsa. Spesso i comportamenti più sciocchi e dannosi sono proprio quelli del cercatore improvvisato, che lascia la città per tuffarsi nei boschi, con calzature inadeguate, ad esempio pesanti stivaloni di gomma, impugnando un bastone con uncini e muovendosi con poca attenzione, danneg-



giando vegetazione e strato umifero del bosco. L'errore più frequente è non usare un idoneo raccogli- tore, come il cestino di vimini, ma dannosi sacchetti di plastica che impediscono il propagarsi delle spore. E' ancora molto frequente la maleducazione di abbandona- re nel bosco i propri rifiuti quali contenitori di vetro, plastica, lattine, eccetera: inutile dire quanto ciò sia stu- pido e dannoso!

Aspettiamo dunque che il clima ci regali giornate di piog- ge autunnali, che la luna sia quella giusta e se Dio vorrà sarà un anno di funghi, da raccogliere con il rispetto do- vuto, oppure e sarebbe bello anche solo da osservare o fotografare, avvicinandoci un po' alla cultura della gente del Nord Europa, dove il fungo è solo un piccolo essere che vive felice e tranquillo tra gnomi e fate.

Testo e foto di Fabio Baglioni



MAZZA DI TAMBURO

Nuove regole per la raccolta funghi

Rispetto alla precedente stagio- ne (vedi Martin Pescatore n. 55), ecco le novità in materia di rac- colta funghi:

- **Non serve più l'autorizzazione** (ex "tesserino") per la raccolta di: **chiodini, prataioli, mazze di tam- buro, gambe secche, orecchioni, coprini chiomati.**

- **La sanzione** pagabile in via breve per quantitativi eccedenti il limite giornaliero di 3 kg a persona (pri- ma di 10 euro ogni 100 grammi) è di **10 euro ogni 500 grammi.**

- È confermato che la **raccolta nelle aree protette è possibile, sal- vo divieti** contenuti nelle normati- ve specifiche delle singole aree.

Nelle aree protette del Lago Mag- giore dunque è consentita, con gli stessi limiti e obblighi che altrove.

Attenzione però: **ai Lagoni di Mer- curago è vietato abbandonare i sentieri**, tranne che nei mesi di ot- tobre e novembre.

Riassumendo:

Autorizzazione (ex "Tesserino")

- E' **obbligatoria**, tranne che per i proprietari sui fondi propri: è costi- tuita dalla ricevuta di versamento della somma stabilita (**30,00 euro**)

su cui va apposta una **marca da bollo da euro 14,62.**

- Consente la raccolta sull'intero territorio regionale e va esibita in- sieme a un **documento d'identità.**

- Si può pagare alle Comunità Montane (per tutte quelle di No- vara e VCO il conto corrente è unico ed è il **14274286**, intestato alla **Comunità Montana Valle Os- sola**), oppure ai seguenti Comuni:

Boca (c.c.p. 1710282), **Cava- glio d'A.** (c.c.p. 7379280), **Ghem- me** (c.c.p. 17114281), **Grigna- sco** (c.c.p.15499288), **Maggiara** (c.c.p. 1718285), **Romagnano Se- sia** (c.c.p.17220286).

- **Si può pagare in una volta sola** fino a tre annualità (60,00 euro per due anni, 90 euro per tre).

- Le **Comunità Montane delle Pro- vince di Novara e del VCO**, tranne la Valstrona e la Monterosa, **han- no ridotto a 15,00 euro** la somma da versare, solo per i propri resi- denti e per la raccolta sul proprio territorio.

Principali modalità di raccolta

- **Limite massimo di 3kg al giorno**, per persona, esclusi i proprietari dei fondi.

- **Gli esemplari vanno raccolti in- teri** e puliti sul posto.

- Usare contenitori che consenta- no la dispersione delle spore: **vie- tati i sacchetti di plastica.**

- Vietati **rastrelli o uncini.**

- Vietato **danneggiare o distrug- gere qualsiasi fungo, anche vele- noso.**

- Vietata la raccolta **dal tramonto all'alba.**

- Vietata la raccolta nei **casta- gneti coltivati** e presso le abitazio- ni, salvo che ai proprietari.

Sanzioni

- Per ogni 500 grammi in più dei 3 kg consentiti: **10 euro.**

- Per il mancato rispetto delle mo- dalità di raccolta o per la raccol- ta in zone vietate: **30 euro.**

- Per assenza del versamento: **80 euro.**

- Tutte le sanzioni possono com- portare il **sequestro** dei funghi.

Ulteriori informazioni presso gli uf- fici o i siti internet della Regione, delle Province o dei Comuni inte- ressati.

A cura di Danilo Vassura