

Dalla Comunità montana il decalogo del cercatore di funghi

Pubblicato: Venerdì 18 Agosto 2006

✖ I temporali dei giorni scorsi hanno dato ufficialmente il via alla stagione della caccia ai funghi. Dalla **Comunità montana della Valcuvia** arriva dunque il decalogo studiato ad hoc per gli appassionati delle ricerche nei boschi:

1. Non consumare mai dei funghi che non siano stati identificati con certezza (avvaletevi solo di micologi regolarmente abilitati alla cernita): un fungo dubbio si scarta **SEMPRE!**
2. I funghi si raccolgono interamente, cioè completi di ogni loro parte e non tagliandoli alla base (questo ne facilita il riconoscimento).
3. Non usare mai (è anche vietato) le inquinanti buste di plastica che rovinano i funghi e ne alterano le caratteristiche (potrebbero anche non essere più riconoscibili).
4. Limitare la raccolta ai quantitativi di funghi necessari al consumo "risparmiando" gli esemplari troppo giovani (non hanno ancora prodotto i loro "semi") ed evitare quelli troppo vecchi o ammuffiti.
5. Non trasportare insieme funghi commestibili e funghi sconosciuti o velenosi.
6. Non danneggiare i funghi velenosi o quelli che non si conoscono: svolgono indispensabili funzioni per il mantenimento dell'equilibrio biologico del bosco.
7. Trasportare i funghi in contenitori rigidi ed aerati (cestini).
8. Non usare uncini, rastrelli o altri attrezzi per smuovere o grattare il sottobosco. Si danneggia irrimediabilmente lo strato di micelio che produce i nostri funghi.
9. Non raccogliere i funghi, neanche se commestibili, che crescono lungo le strade, nelle discariche o in altri luoghi potenzialmente inquinati. Il fungo è una spugna che assorbe tutto quello che è presente nell'ambiente circostante.
10. Non fidarsi del riconoscimento fatto esclusivamente con le tavole o con le foto di libri di funghi.

Da ricordare è inoltre che **la raccolta giornaliera non può superare i tre chilogrammi** e che è vietato raccogliere i funghi nelle ore notturne, così come un'ora prima dell'alba e un'ora dopo il tramonto.

✖ Per sfatare ogni dubbio sulla bontà o sulla commestibilità del bottino raccolto la Comunità montana ha messo a disposizione dei cittadini, all'ufficio agricoltura, il suo **sportello** gestito dagli ispettori micologici del Dipartimento di Prevenzione medico dell'A.s.l. della provincia di Varese. Il servizio, attivo ormai da quattro anni, è gratuito e aperto a tutti. Gli utenti potranno richiedere informazioni sulla commestibilità dei funghi, nozioni per imparare a conoscerne la qualità e materiale illustrativo fornito dalla Regione Lombardia su tutte le qualità tossiche e commestibili.

Lo sportello micologico della Comunità montana della Valcuvia ha sede in piazza Marconi 1 a Cuveglio.

Orari di apertura:

Agosto: sabato 26 (dalle 10 alle 12), mercoledì 30 (dalle 15 alle 17)

Settembre: sabato (dalle 10 alle 12), mercoledì (dalle 15 alle 17)

Ottobre: mercoledì (dalle 15 alle 17), sabato (dalle 10 alle 12)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it