

VareseNews

Ecco i primi funghi del 2016

Pubblicato: Venerdì 15 Aprile 2016



Anche quest'anno, ma con qualche settimana di anticipo, sono arrivate.

Hanno più l'aspetto di strane concrezioni del terreno che la classica forma del porcino, ma funghi sono, e pure buoni da mangiare, ma cotti.

Sono le spugnole, ma il nome corretto è quello di morella, sebbene nelle valli qualcuno le chiama anche “didelle”.

Lo scatto arriva da **Valerio Mondonati, vecchia conoscenza di Varesenews** perché parte attiva nella realizzazione di **un'università dei funghi** nelle baite sopra Dumenza.

Leggi anche

- **Dumenza** – L'università dei porcini che nascerà nel “rifugio” di guerra

Ha trovato questi funghi nei dintorni di Varese, e quindi è possibile che già in altre zone della provincia possano trovarsi.

Di solito le date in cui si trovano i primi esemplari oscillano fra il 25 aprile e il primo maggio, anche se il clima di quest'anno con boschi umidi e temperature alte hanno concorso alla crescita.

Si trovano soprattutto alla base di piante di **frassino** e in boschi di **nocciole**.

Morchella è un genere di funghi appartenenti alla famiglia delle Morchellaceae.

Volgarmente questi funghi sono noti come “spugnole”.

In tutto nel genere Morchella sono state descritte 15 specie, tra cui 6 si trovano in Europa e la cui differenziazione è tuttavia molto incerta.

Commestibilità – Eccellente, con riserva.

Tutte le specie sono eduli solo dopo bollitura e velenose da crude. La tossina in esse contenuta è nota come Acido elvellico e può essere distrutta tramite bollitura oppure essiccazione.

Habitat – Spesso gregarie, le spugnole crescono in primavera in Europa, India, Pakistan, Turchia e Canada, sia nei boschi di conifere che di latifoglie, su terreni ghiaiosi o sabbiosi, ma anche su terreno bruciato.

Alcune specie possono essere coltivate.

Tra i funghi commestibili, le spugnole sono al primo posto per quantità di acido fosforico e al secondo posto per ossido di calcio.

da wikipedia

Andrea Camurani

andrea.camurani@varesenews.it