

Ecco perché si “spaccano” gli ultimi porcini

Pubblicato: Lunedì 16 Ottobre 2017



Un’uscita a porcini, una delle ultime, forse della lunghissima stagione iniziata quest’estate, sbocciata a fine settembre e ancora, tra alti e bassi, arrivata fino alla metà di ottobre.

Ma qualche giorno fa un nostro lettore ci girò alcune foto chiedendoci se fossimo stati in grado di spiegare il perché di quei funghi trovati quasi “spaccati”, aperti.

A questo interrogativo dà una risposta scientifica **Valerio Montonati**, in questi giorni intervistato da VareseNews su di un **progetto di sviluppo turistico-economico** legato proprio alla filiera dei funghi.

Ecco la sua risposta:

«La causa principale è certamente il vento che fa seccare progressivamente il carpoforo spaccandolo e provocando, a volte, anche il distacco dell’imenio che è la struttura dello sporoforo che andrà a produrre le spore».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

