

È iniziata la stagione dei funghi: le regole da seguire

Pubblicato: Lunedì 19 Agosto 2019



Finferli, porcini e anche betullini. È il *bottino* che hanno portato a casa i primi funghi della stagione che in questi giorni hanno percorso boschi e monti tra Italia e Svizzera. Sono tante le foto arrivate in redazione che mostrano l'esito del raccolto ma -come ogni buon raccoglitore conosce- le zone di raccolta sono rigorosamente segrete.

Una passione, quella per i funghi, che però ha dietro regole e norme precise su determinazione, commestibilità e identificazione. Ecco quindi tutti i consigli dell'ispettorato micologico di Regione Lombardia, disponibili anche su un pratico pieghevole ([clicca qui](#)).

Norme principali per la raccolta dei funghi

La raccolta è limitata alle sole parti fuori terra ed è consentita dall'alba al tramonto e il massimo quantitativo consentito è di 3 chili a persona, salvo esemplare unico di maggior peso o che si tratti di "chiodino". Durante la raccolta è vietato usare rastrelli, uncini o altri attrezzi che possano danneggiare il terreno, raccogliere ovuli chiusi di *Amanita caesarea* (ovulo buono) e distruggere funghi di qualsiasi specie, anche se non commestibili o velenosi. Quando si trova un fungo bisogna raccogliere funghi interi e scegliere solo quelli ritenuti commestibili e il trasporto deve avvenire in contenitori rigidi, aerati e forati. Nella stagione calda è bene utilizzare frigo portatili e comunque mantenere i funghi al riparo dal sole.

Avvertenze per il consumo di funghi

I funghi considerati “mangerecci” devono essere conservati in contenitori rigidi, aerati e tenuti in luogo fresco, in frigorifero nel reparto frutta e verdura. Il consumo e le operazioni di conservazione devono avvenire nel più breve tempo possibile. Si consiglia di non consumare funghi: in caso di dubbi sulla commestibilità, in grandi quantità e in pasti consecutivi, crudi (ad eccezione delle pochissime specie che si prestano all’uso), a donne in gravidanza o allattamento e ai bambini nei primi anni di vita, a persone intolleranti a particolari alimenti o farmaci, o che soffrono abitualmente di disturbi a stomaco, fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.

Se insorgono disturbi dopo il consumo, è necessario recarsi immediatamente in Ospedale ai primi sintomi di malessere e portare con sé eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati, residui della pulitura e tutti i funghi della stessa partita eventualmente conservati cotti, crudi o congelati. L’unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità dei funghi è quello di classificarli, sulla base delle caratteristiche, come appartenenti a specie di comprovata commestibilità. Non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli o altro in grado di indicare la tossicità del fungo.

L’ispettorato micologico

Le ATS ogni anno aprono sportelli speciali dedicati per analizzare i funghi. L’accesso all’Ispettorato Micologico è gratuito per i privati e al termine dell’esame di commestibilità viene rilasciato un modulo con il giudizio sui funghi. Per rivolgersi ai funghi devono essere presentati all’ispettore in contenitori rigidi e forati tipo cestini o simili. I funghi giudicati non mangerecci o velenosi saranno immediatamente confiscati per la distruzione e non potranno essere restituiti all’utente, per nessuna ragione. Dettagli e orari degli sportelli di ATS Insubria per il 2019 sono disponibili [cliccando qui](#).

di [mar.co](#).