

VareseNews

Coldiretti: “Nei boschi arrivano i porcini, ma attenti alla sicurezza”

Pubblicato: Martedì 22 Settembre 2020



Finalmente arriva la pioggia che, oltre a dissetare le campagne, accelera la stagione dei funghi, a patto che si rispetti l'equilibrio perfetto in alternanza col bel tempo. In ogni caso, **l'arrivo della prima pioggia di autunno**, interrompe bruscamente la lunga estate calda e fa tenere gli occhi incollati al meteo agli appassionati di funghi. La nuova perturbazione dell'autunno 2020 ha raggiunto la provincia di Varese proprio allo scattare dell'autunno, portando anche un sensibile calo delle temperature dopo un'estate da caldo record.

Si aprono quindi scenari più positivi per una raccolta iniziata in ritardo rispetto numeri dello scorso anno. Ma ad essere premiate per prime sono state proprio le zone “alte” della provincia di Varese, le prime a dare il “la”, già nelle scorse settimane, alla raccolta di porcini, trombette e quant'altro.

Le attività di raccolta sul territorio registrano un vero boom, spinte dal ritorno del bel tempo ma anche dalla voglia di trascorrere tempo libero all'aria aperta passeggiando tra i boschi.

Ma **il vero problema dell'annata 2020 sono, purtroppo, gli incidenti anche gravi e mortali** che sono incorsi nei boschi lombardi: è quindi necessario rispettare ogni norma di sicurezza ed evitare le improvvisazioni: in particolare, non ci si deve mai avventurare su sentieri impervi e sconosciuti, mai tentare azzardi specie quando la pioggia rende scivolosi i sentieri e, importante, rendersi sempre rintracciabili in caso di bisogno.

«E' altresì importante seguire alcune importanti regole che – spiega Coldiretti Varese – vanno dal rispetto di norme e vincoli specifici presenti nei diversi territori, alla raccolta solo di funghi di cui si sia sicuri e senza fidarsi assolutamente dei detti e dei luoghi comuni, ma anche rivolgendosi, in caso di incertezza, ai servizi dei Comuni o delle Unioni micologiche e utilizzare cestini di vimini ed evitare le buste di plastica.

Il “termometro” della stagione è, come sempre, quello dei porcini, che dopo un avvio incerto ora sono tornati a protagonisti. **Allo stato attuale, oltre ai porcini, predominano le “russule”** tra i funghi commestibili; i cantarelli sono stati i primi a comparire ma piccoli e poco abbondanti. Massima attenzione ai funghi velenosi: è già comparsa sul territorio, infatti, anche l'amanita falloide o tignosa verdognola, assai diffuso e il più pericoloso esistente in natura a causa della sua tossicità estremamente elevata.

«La nascita di porcini, chiodini, finferli e altre varietà – ricorda la Coldiretti provinciale – per essere rigogliosa richiede come condizioni ottimali: **terreni umidi senza piogge torrenziali, una buona dose di sole e 18-20 gradi di temperatura all'interno del bosco**. Una risorsa importante per il comprensorio del Varesotto che può contare, in provincia, su 55 mila ettari di foresta: l'indice di boscosità più alto di tutta la Lombardia».

«L'attività di ricerca – continua Coldiretti Varese – non ha solo una natura hobbistica che coinvolge moltissimi vacanzieri e svolge anche **una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive** dove rappresenta un'importante integrazione di reddito per migliaia di “professionisti” impegnati a rifornire negozi e ristoranti di prodotti tipici locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici».

Nel caso in cui i funghi non vengano raccolti ma acquistati, Coldiretti **invita a verificare l'indicazione il luogo di raccolta o coltivazione**, dell'origine in etichetta o su appositi cartellini che deve essere riportato obbligatoriamente. Le indicazioni obbligatorie devono essere presenti sui documenti che accompagnano il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione e che l'indicazione del Paese di origine è sempre obbligatoria per tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, compresi tartufi e funghi spontanei: «Una garanzia per sapere se i pregiati frutti del bosco sono stati raccolti nella Penisola o se sono arrivati in Italia da Paesi lontani con minore freschezza e garanzie di qualità e sicurezza alimentare».

Il decalogo di Coldiretti Varese per i funghi

- Documentarsi sull'itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie condizioni fisiche
- Comunicare a qualcuno il proprio tragitto evitando le escursioni in solitaria
- Attenzione ai sentieri nel bosco che possono diventare scivolosi a causa della pioggia
- Consultare i bollettini meteo e stare attenti al cambio del tempo
- In caso di rischio fulmini non fermarsi vicino ad alberi, pietre e oggetti acuminati
- Usare scarpe e vestiti adatti con scorte di acqua e cibo.
- Non raccogliere funghi sconosciuti
- Verificare i limiti alla raccolta di funghi con i servizi micologici territoriali
- Pulire subito il fungo da rami, foglie e terriccio
- Per il trasporto meglio usare contenitori rigidi e areati che proteggono il fungo

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it