

Una giornata di pioggia e nel Varesotto riparte la voglia di funghi

Pubblicato: Giovedì 18 Agosto 2022



E' bastata una giornata di pioggia dopo tanta siccità per accendere **speranze e desideri dei tanti fungiatt del Varesotto**, pronti a lanciarsi nei boschi alla ricerca di profumate primizie. Complice la diffusione sui social dei primi "bottini" di porcini e finferli, in molti stanno rispolverando cestini di vimini e scarponcini.

Come sempre quando si va nei boschi e in montagna pericoli e rischi sono in agguato ed è quindi utile ripassare i consigli del **Corpo Forestale dello Stato** che ha stilato un **vademecum** su come organizzare una gita per funghi in tutta sicurezza e legalità.

La prudenza non è mai troppa

- Documentarsi sull'itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie abilità fisiche e psichiche.
- Comunicare i propri spostamenti prima di intraprendere l'escursione.
- Evitare di inoltrarsi da soli nel bosco, la presenza di un compagno è garanzia di un primo soccorso.
- Consultare, prima della partenza, i bollettini meteo e osservare costantemente sul posto l'evoluzione delle condizioni atmosferiche. In caso di maltempo non sostare in prossimità di alberi, pietre ed oggetti acuminati perché potrebbero attirare fulmini.
- Scegliere l'abbigliamento e l'attrezzatura adatte all'impegno e alla lunghezza dell'escursione: si

consigliano calzature da trekking, cellulare, lampada e provviste di acqua e cibo.

- Evitare sempre la raccolta di funghi di specie non conosciute, se non si è certi della commestibilità del proprio raccolto effettuare un controllo presso gli Ispettorati Micologici dell'Azienda Sanitaria Locale.
- Per la raccolta spesso sono previsti tesserini, permessi o specifiche autorizzazioni. Informarsi prima.
- Attenersi alle quantità fissate nelle specifiche zone: in assenza di indicazioni il raccolto giornaliero non deve superare i tre chili per persona.
- Non utilizzare rastrelli o uncini che possano danneggiare il micelio.
- Pulire immediatamente il fungo dai residui di rami, foglie e terriccio per garantire la sua integrità.
- I funghi raccolti devono essere trasportati in contenitori rigidi ed areati. Il cestino è perfetto, mentre l'utilizzo di sacchetti di plastica non permette la diffusione delle spore fungine nel bosco. Inoltre la mancanza di areazione causa il deterioramento del prodotto.

Controlli gratuiti sui funghi raccolti

Come ogni anno l'Ispettorato Micologico di Ats Insubria nel periodo di raccolta (da agosto a novembre) attiva sportelli dove è possibile **far verificare gratuitamente la commestibilità dei funghi raccolti**, ma anche ricevere consigli per una raccolta sicura, per come trattare i funghi prima del consumo (pulizia, quali parti non consumare, tempi di cottura, ecc.) o avere indicazioni precise su cosa fare nel caso si verificassero problemi clinici a causa dei funghi: chi chiamare, cosa dire, cosa conservare per poter individuare esattamente la causa dell'intossicazione.

In provincia di Varese gli sportelli sono attivi a Varese e Luino:

Varese – in via Ottorino Rossi 9 (ingresso dal Padiglione Golgi). Dal 1° agosto al 31 agosto lo sportello è attivo solo su appuntamento telefonico (chiamando al numero 0332 277240 dalle 9 alle 12), mentre dal 1° settembre al 30 novembre il lunedì e il venerdì dalle 11 alle 12,30 oppure su appuntamento.

Luino – in via Verdi 6 (1° piano, Ufficio tecnici della prevenzione. Aperto dal 12 settembre al 30 novembre il lunedì dalle 14 alle 15,30 oppure su appuntamento, telefonando al numero 0332 277240 dalle 9 alle 12.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it