

Parte la stagione dei porcini in provincia di Varese

Pubblicato: Martedì 1 Agosto 2023



La danza della pioggia per i cercatori di porcini potrebbe essere servita a qualcosa: sembra che la stagione del re dei funghi in provincia di Varese sia in procinto di cominciare. Le prime avvisaglie, poco scientifiche poiché legate all'empirico orario dell'aperitivo nei circoli di paese (dove se ne sparano, ma, a pance secche, esce anche un fondo di verità), confermavano di ritrovamenti di **«fioroni»**, qualche settimana fa: cioè porcini diciamo fuori stagione che tuttavia anticipano l'arrivo del "magic moment", cioè la buttata fruttifera che fa riempire le sporte dei cercatori.

Le "campane" dei tecnici del fungo consigliano tuttavia prudenza: fa ancora troppo freddo (stamane in cima al Lema c'erano meno di 13 gradi) piove di continuo e la temperatura non si alza, fatto che posticiperebbe di qualche giorno, con l'atteso arrivo del caldo, il vero e proprio esplodere del porcino. Momento che sembra essere alle porte.

Il sito funghimagazine.it nel frattempo si è inventato il **"semaforo" dei funghi** a seconda delle aree, semaforo che ha colore verde su Varesotto, Ticino (Sopra e Sotto Ceneri), zone attigue al Lago Maggiore e alle valli interne sia per l'area varesotta (Luinese, Valcuvia e versanti del Campo dei Fiori), sia per quella piemontese.

PREPARARSI

Andare a funghi non è come salire sul ring, quindi non si deve saltare con la corda e fare le flessioni, ma una buona preparazione fisica, specialmente dal punto di vista della resistenza, di certo aiuta. Prima di partire è necessario avere un abbigliamento adeguato (no stivali in gomma, si scarponi), conoscere i

luoghi, e consultare bene le previsioni meteo, che come hanno dimostrato le cronache di questi giorni sono fondamentali per capire se è il caso o meno di uscire: il clima è cambiato e i fenomeni anche intensi si ripetono con una frequenza inaspettata. Evitare poi di andare a funghi sotto la pioggia (atteggiamento degli irriducibili per la serie “così trovo tutto io perché gli altri se piove stanno a casa”, che sommato al vecchio stivale con suola in gomma – vedi sopra – costituisce il mix ideale per farsi qualche settimana in trazione con le ossa rotte, se va bene). E non andare da soli, mai, anche per le uscite banali: cadere nel bosco dietro casa e rompersi un femore col telefono che se ne va, può costare la vita.

DOPO LA RACCOLTA

Non ci sono le guardie del Re ad ogni albero per controllare quanti funghi sono stati raccolti (in provincia di Varese non ci sono tesserini da fare: la raccolta è gratuita. Altrove, nel caso, seguire le regole del posto, specialmente se si va a raccogliere in Svizzera), ma in caso di comportamenti non corretti nella raccolta si rischia una multa da parte delle Guardie ecologiche volontarie e dagli altri soggetti preposti al controllo, pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio. Invece si rischia moltissimo, anche la vita, nei casi in cui si consumassero funghi velenosi. Quindi è meglio far apprezzare quanto raccolto in uno dei **centri micologici gratuiti messi a disposizione, in provincia di Varese, da Ats Insubria**.

Ogni anno dieci intossicazioni da funghi. Ecco come verificare se sono commestibili

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it