

Autunno stagione dei funghi. Regole e occhio alla raccolta

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



LECCE, 28 SETTEMBRE 2011 -Con l'autunno già in corso, con l'arrivo delle piogge sparse un po' su tutto il Territorio nazionale ed il conseguente aumento di livelli di umidità sul terreno, in tutta Italia e non solo in montagna o collina, si scatena la mania della raccolta dei funghi, una vera e propria passione per tanti esperti e non da Nord a Sud. [MORE]

E come ogni anno Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di IDV e fondatore dello "Sportello dei Diritti", riporta l'attenzione degli appassionati, specie dei meno esperti, sulla necessità di seguire le regole basilari per evitare che l'improvvisazione si trasformi in fatalità per sé stessi e per gli amici che s'invitano a cena.

Una moltitudine di cittadini, un popolo di camminatori spesso improvvisati, è pronto a percorrere in questo periodo dell'anno campagne, prati e boschi alla ricerca di prataioli, spugnole, finferli, trombette, galletti e dei succulenti porcini.

Mossi dal crescente interesse per la natura o da semplice

tradizione che si rinnova di anno in anno o ancora dalla passione per l'arte culinaria che vede i funghi quali ingredienti a volte pregiati ed elemento imprescindibile di saporite ricette, ci si sposta dalle rare zone di verde rimaste intorno alle Nostre città sino ai più remoti angoli del Belpaese. Non tutti però, o ci verrebbe da dire pochissimi, hanno la necessaria preparazione ed esperienza per discernere tra specie pericolose e non, poiché in gran parte dei casi ci si muove in modo dilettantesco e quasi trascurando la non irrilevante circostanza che l'intossicazione è dietro l'angolo e può portare ad eventi tragici come non di rado continua ad accadere.

Alcune associazioni di esperti hanno provato a stilare alcune semplici regole comportamentali basilari che tutti i cittadini che si avvicinano alla raccolta o al consumo dovrebbero osservare perché la confusione tra i funghi commestibili e non commestibili è la causa principale o pressoché unica di avvelenamento anche perché minime diversità fra specie e specie fanno la differenza e purtroppo a volte anche fra la vita e la morte di chi li ingerisce.

Al di là dell'importanza delle regole che ciascuno, raccoglitore, cuoco o casalinga dovrebbe conoscere, in parte derivate dalla tradizione e dall'esperienza, Giovanni D'Agata suggerisce ed invita a farsi accompagnare sin dai primi approcci e consigliare da esperti del settore, perché in questi casi l'inesperienza e la scarsa conoscenza possono essere foriere di conseguenze anche tragiche.

Di seguito un decalogo di alcune semplici ma fondamentali regole, al di là delle singole legislazioni regionali che ciascun raccoglitore dovrebbe preventivamente conoscere prima di approcciarsi alla raccolta, tenuto conto anche che in alcune regioni per “andare a funghi” è necessario essere muniti di apposita autorizzazione o, se privi, di essere residenti nel comune in cui si effettua la raccolta:

1) Non consumare mai dei funghi che non siano stati identificati con certezza: nel dubbio meglio buttare.

2) Non danneggiare i funghi velenosi o quelli che non si conoscono: svolgono indispensabili funzioni per il mantenimento dell'equilibrio biologico del bosco –in apposite legislazioni regionali questa prassi è vietata e si rischia una sanzione (per esempio L. R. Toscana 16/99)

3) I funghi si raccolgono interamente cioè completi di ogni loro parte e non tagliandoli alla base (questo ne facilita il riconoscimento).

4) Trasportare i funghi in contenitori rigidi ed aerati (cestini) Non usare mai le inquinanti buste di plastica che rovinano i funghi e ne alterano le caratteristiche (potrebbero anche non essere più riconoscibili) –anche questo comportamento è vietato dalle legislazioni regionali e si rischia una sanzione.

5)Non usare uncini, rastrelli o altri attrezzi per smuovere o grattare il sottobosco. Si danneggia irrimediabilmente lo strato di micelio che produce i nostri funghi. (È vietato e si rischia una sanzione).

6)Limitare la raccolta ai quantitativi di funghi necessari al consumo. (La L. R. Toscana 16/99, pone il limite di 3 kg pro capite, 6 kg per i residenti in territori classificati montani).

7)Risparmiare gli esemplari troppo giovani (non hanno ancora prodotto i loro "semi") ed evitare quelli troppo vecchi o ammuffiti.

8)Non fidarsi del riconoscimento fatto esclusivamente con le tavole o con le foto di libri di funghi.

9)Non trasportare insieme funghi commestibili e funghi sconosciuti o velenosi.

10)Non raccogliere i funghi, neanche se commestibili, che crescono lungo le strade, nelle discariche o in altri luoghi potenzialmente inquinati. Il fungo è una spugna che assorbe tutto quello che è presente nell'ambiente circostante.

(notizia segnalata da **giovanni d'agata**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/autunno-stagione-dei-funghi-occhio-alla-raccolta/18185>