

L'estate record dei cercatori di funghi, nell'entroterra di Genova clima ideale per porcini & co

Domenica 25 agosto 2019



Genova. No, i porcini, gli ovuli, le trulle e le combette non stanno spuntando più del solito soltanto sui social network - anche se gli hashtag da sottobosco si sono effettivamente moltiplicati - l'annata record dei funghi, e di chi li cerca e trova, è tutt'altro che virtuale.

Clima caldo, assai umido, e non ventilato. Con qualche acquazzone pomeridiano specialmente nell'immediato entroterra. Questa la ricetta climatica che, se da un lato ci sta facendo boccheggiare, dall'altro corrisponde alla congiunzione astrale perfetta per la diffusione dei funghi, edibili e non solo.

Non solo boletus - ovvero i porcini - nell'entroterra di Genova sono ottimi in questo agosto 2019 i ritrovamenti di amanita cesarea, gli ovoli reali (da non confondersi con altri tipi di amanita, pericolosi), e poi finferli, mazze di tamburo e persino - a quote più alte - russule, verdi, bianche oppure rosse, note anche come "colombine" o "combette".

Tesserino obbligatorio, che confusione. La stagione calda intervallata da fenomeni temporaleschi sporadici sta portando nei boschi anche molti neofiti. Con un rischio che non è solo quello di friggere qualcosa di velenoso, ma anche quello di tornare a casa con il cestino pieno ma il portafoglio vuoto a causa di un mancato pagamento del tesserino obbligatorio. Esistono diversi consorzi che li vendono in Liguria - sono 31, di cui 9 solo a Genova - e prima di mettersi a cercare i funghi bisogna dotarsi del tesserino (nei comuni dell'entroterra, non i quelli costieri).

Non è una cifra da poco. Si va dai 6 agli 8 euro per i tesserini giornalieri, dai 60 ai 90

per quelli annuali. A persona. Inoltre bisogna ricordare che **non si possono raccogliere più di 3 chili di funghi** a persona, **1 chilo se tratta di ovuli**. Per i chiodini non c'è limitazione. Le **sanzioni** amministrative vanno da un minimo di 16 euro sino ad un massimo di 100 euro secondo la norma violata.

Presto però anche **i consorzi autorizzati alla vendita avranno qualche obbligo in più**. A luglio è stata votata all'unanimità in commissione regionale la proposta di risoluzione del consigliere regionale Fabio Tosi (M5S): fulcro del testo, la trasmissione da parte dei consorzi dei dati relativi agli introiti derivanti dalla vendita dei tesserini per la raccolta dei funghi. Dovranno, nella fattispecie, comunicare i dati degli anni 2014, 2015, 2016 e 2017 entro e non oltre il 15 settembre 2019.

Sarà commestibile? I porcini si riconoscono facilmente, ma i dubbi - quando si parla di funghi - possono sorgere spesso, e non è il caso di tentare la sorte. La **Asl 3** genovese mette a disposizione dei cittadini un **servizio gratuito di riconoscimento dei funghi**. Ecco luoghi e orari:

dal 1 giugno al 15 novembre:

Via Archimede, 30 A, secondo piano

lunedì e giovedì dalle ore 11.30 alle ore 12.30

qualora il micologo fosse impegnato per servizio esterno nei giorni ed orario indicati, potrà essere contattato il Coord. micologi al seguente n. 328 04 74 988

via Operai 80, Palazzetto della Salute, stanza 40 piano terra

lunedì e venerdì dalle ore 11.30 alle ore 12.30

qualora il micologo fosse impegnato per servizio esterno nei giorni ed orario indicati, potrà essere contattato il Coord. micologi al seguente n. 328 04 74 988.