

Raccolta funghi promettente, Coldiretti Liguria: ecco le regole da rispettare

di **Redazione**

09 Settembre 2019 - 18:39



Genova. Le ultime piogge e l'abbassamento delle temperature, hanno creato le condizioni favorevoli alla crescita dei funghi e la "vendemmia dei boschi" della Liguria si prospetta quantitativamente e qualitativamente buona. Per essere rigogliosa la nascita dei funghi richiede, quali condizioni ottimali, terreni umidi senza piogge torrenziali, buona dose di sole e 18-20 gradi di temperatura all'interno del bosco.

La buona quantità di funghi trovati, fa notare Coldiretti Liguria, si nota già nei menù autunnali degli agriturismi di Campagna Amica dove si rileva un tripudio di questo prodotto con i fiori di zucchine ripieni di finferli, il classico risotto ai funghi, fino ai funghi fritti e funghi con le patate alla boscaiola.

Ma è bene fare attenzione e rispettare i regolamenti comunali per evitare di incorrere in multe salate: **nei Comuni dell'entroterra è richiesto il possesso di un tesserino obbligatorio, acquistabile presso i 31 Consorzi presenti, mentre in quelli costieri la raccolta è libera.** Il tesserino, insieme a un documento di identità in corso di validità deve essere esibito, qualora richiesto, agli organi di vigilanza autorizzati e ben riconoscibili. Il quantitativo massimo consentito per la raccolta è di **3 kg di porcini e**

affini e di 1 kg di amanita caesarea. Vigè anche l'obbligo di indossare giubbini ad alta visibilità.

“L'attività di ricerca - affermano il presidente di Coldiretti Liguria **Gianluca Boeri** e il delegato confederale **Bruno Rivarossa** - non ha solo una natura hobbistica che coinvolge moltissimi vacanzieri che arrivano nel nostro entroterra, ma svolge anche una funzione economica importante a sostegno delle aree interne boschive, dove rappresenta una valida integrazione di reddito per migliaia di “professionisti” impegnati a rifornire negozi e ristoranti di prodotti tipici locali. La nostra è la regione italiana a più elevato indice di boscosità, con i boschi che ricoprono una superficie di circa 375.000 ettari: per noi il bosco è una risorsa che va salvaguardata e i frutti spontanei che ci dona, come funghi e castagne, vanno valorizzati come eccellenze del nostro territorio, sempre nel pieno rispetto delle regole comunali. È necessario inoltre evitare le improvvisazioni e seguire alcune importanti regole che vanno dal rispetto di norme e vincoli specifici presenti nei diversi territori, alla raccolta solo di funghi conosciuti non fidandosi assolutamente di detti e dei luoghi comuni, ma rivolgersi sempre per controlli, in caso di incertezza, ai Comuni o alle Unioni micologiche e, infine, utilizzare cestini di vimini evitando buste di plastica. Per chi preferisce cercarli tra gli scaffali è sempre bene verificare l'indicazione del luogo di raccolta o coltivazione sulle etichette o su appositi cartellini, dal momento che l'indicazione del Paese di origine è sempre obbligatoria per tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, anche se esentati dal rispetto della norma di commercializzazione generale, come tartufi e funghi spontanei. E infine se si vuole gustare un piatto a base di funghi nostrani consigliamo di rivolgersi agli agriturismi del circuito Campagna Amica dove è sempre possibile scoprire tutti i frutti di stagione, spontanei e non, attraverso le ricette della tradizione locale”.

Per la raccolta dei funghi ecco alcune regole importanti a cui attenersi: 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.