

10 Ottobre 2014

5 regole per raccogliere funghi? in modo ?sostenibile?

Ottobre è il mese migliore per andare in cerca di questi preziosi prodotti del sottobosco: ecco alcuni consigli per farlo nel pieno rispetto dell'ambiente



cosa bisogna e non bisogna fare per andare a funghi

Ottobre è il mese migliore per andare in cerca di questi preziosi prodotti del sottobosco: ecco alcuni consigli per farlo nel pieno rispetto dell'ambiente

Andar in cerca di funghi è una passione sempre più diffusa. Per molti l'appuntamento con la "fungata" è un'occasione per fuggire dalla città anche solo per qualche ora, **ristabilire un contatto con la terra e riscoprire i gesti di una consuetudine antica**, per lungo tempo appannaggio solo di coloro che abitavano in prossimità dei boschi. Una pratica, tuttavia, che può rivelarsi assai poco sostenibile se condotta senza tenere conto di **alcune semplici norme** e di **un po' di sano buonsenso**. Ecco allora che cosa bisogna e non bisogna fare per andare a funghi nel totale rispetto dell'ambiente.

1. **Non danneggiamo i funghi che non ci interessano.** Commestibili o meno, non abbiamo alcun diritto di distruggere i funghi che incontriamo lungo il nostro cammino: hanno infatti un ruolo fondamentale per la salute del bosco e costituiscono in molti casi una preziosa integrazione all'alimentazione degli animali selvatici. La loro distruzione non solo non ci aiuterà a trovare una maggior quantità di funghi "buoni", ma comporterà un danno irreversibile per il bosco e i suoi abitanti.
2. **Utilizziamo sempre contenitori idonei.** Lo dicono i regolamenti e lo dice anche la scienza: l'utilizzo di contenitori rigidi aerati da un lato favorisce la dispersione delle spore, garantendoci buone raccolte anche negli anni a venire, dall'altro preserva i funghi dall'attacco di muffe e da fenomeni di marcescenza, che ne comprometterebbero la commestibilità. Quindi, "no" al sacchetto di plastica e "sì" al classico cestino di vimini o ai più moderni zaini da funghi, eredi delle "antiche" gerle.
3. **Portiamo a casa i nostri rifiuti.** Uno spuntino è quello che ci vuole per recuperare le forze durante una lunga passeggiata in cerca di funghi, ma una volta rifocillati siamo attenti a non gettare a terra cartacce, bottiglie o altri rifiuti: al bosco non servono. E se altri sono così maleducati da non rispettare questa elementare norma, rimediamo noi raccogliendo quel che essi hanno gettato: non costa alcuna

fatica e il bosco saprà come ricompensarci.

4. **Non raccogliamo funghi troppo piccoli o troppo maturi.** Raccogliere funghi decisamente immaturi significa sottrarli al bosco prima che abbiano potuto produrre e disperdere spore: i regolamenti, del resto, parlano chiaro, vietando la raccolta di funghi con diametro del cappello inferiore ai 4 centimetri. Analogamente, gli esemplari troppo vecchi vanno lasciati nel bosco: ormai eccessivamente maturi per finire in padella, daranno un contributo importante alla riproduzione del micelio nelle annate successive.
 5. **Non eccediamo con le quantità.** Varia da 1 a 5 chilogrammi, a seconda delle zone e delle norme locali, il quantitativo massimo che un raccoglitore può mettere nel cesto in un solo giorno. Niente ingordigia, quindi: anche di fronte a crescite eccezionali cerchiamo di selezionare gli esemplari migliori e rispettiamo quanto più possibile i limiti imposti. Eviteremo così di sottoporre il bosco a una pressione eccessiva e, in caso di controlli da parte del Corpo forestale dello Stato, anche di incorrere in salatissime multe!
-