



**ATTENZIONE, con i funghi non si scherza!**



**ECCO QUALCHE SEMPLICE MA IMPORTANTE SUGGERIMENTO  
PER LA SICUREZZA DELLE PERSONE**

- **Non consumare mai funghi che non siano stati identificati in modo affidabile e sicuro: è opportuno avvalersi, per la determinazione, di Micologi istituzionalmente abilitati al riconoscimento, evitando il parere di sedicenti esperti e praticoni. Qualora non si riesca a contattare l'Ispettorato micologico occorre sempre scartare i funghi rispetto ai quali non si abbia assoluta certezza che siano commestibili.**
- **Non regalare i funghi raccolti - a meno che non siano stati identificati con certezza e riconosciuti quali commestibili – a parenti, amici, conoscenti e ad alcun altro.**
- **Non fidarsi del riconoscimento fatto solo attraverso il confronto degli esemplari a disposizione con le tavole illustrative o le foto di funghi riportate nei libri.**
- **Evitare di raccogliere funghi, anche se commestibili, cresciuti lungo cigli di strade trafficate, oppure in prossimità di discariche, di campi coltivati (che potrebbero essere stati trattati con prodotti fitosanitari) o, ancora, in ambienti urbani o comunque in qualsiasi altro luogo potenzialmente inquinato: il fungo tende a comportarsi come una spugna, assorbendo e concentrando nella sua struttura sostanze presenti nell'ambiente circostante.**
- **Non consumare funghi, anche se appartenenti a specie eduli, in uno stadio di maturazione troppo avanzato, in quanto potrebbero aver sviluppato sostanze tossiche derivanti dai processi di degradazione, come ad esempio ptomaine, cadaverina, putrescina, in grado di provocare, quanto meno, disturbi gastrointestinali.**
- **Prima di acquistare i funghi presso esercizi di vendita, aree mercatali, banchi mobili ecc. accertarsi sempre che cassette e/o contenitori in cui gli esemplari si trovano esposti siano provvisti (a meno di non essere in presenza di specie coltivate) di un cartellino o un'etichetta attestante l'avvenuto controllo micologico da parte del competente Ispettorato Micologico.**
- **Se dopo aver consumato dei funghi si avvertono disturbi riconducibili al pasto è necessario evitare assolutamente presunti "rimedi autonomi", come bere latte, alcolici ecc. (che oltre ad avere effetti spesso dannosi andrebbero a ritardare le necessarie terapie mediche) e rivolgersi invece al più vicino Pronto soccorso ospedaliero.**



## QUALCHE CONSIGLIO PER LA RACCOLTA

### ... E LA SALVAGUARDIA DEI BOSCHI

- I funghi si raccolgono interamente cioè completi di ogni loro parte e non tagliandoli alla base (questo ne facilita il riconoscimento)
- Non usare mai (è anche vietato) le inquinanti buste di plastica che rovinano i funghi e ne alterano le caratteristiche (potrebbero anche non essere più riconoscibili)
- Limitare la raccolta ai quantitativi di funghi necessari al consumo "risparmiando" gli esemplari troppo giovani (non hanno ancora prodotto i loro "semi") ed evitare quelli troppo vecchi o ammuffiti.
- Non usare uncini, rastrelli o altri attrezzi per smuovere o grattare il sottobosco, poiché, in tal modo si danneggia irrimediabilmente lo strato di micelio che produce i nostri funghi.
- Trasportare i funghi in contenitori rigidi ed aerati (cestini)



*Per essere pronti a partire per andare in cerca di funghi..... è necessario:*

1. Prima di tutto bisogna disporre di un contenitore rigido, come un cestino di vimini o una scatola di cartone, evitando di utilizzare sacchetti di plastica. Molto spesso, inoltre, i funghi raccolti, pressati nel sacchetto, si spezzettano e si riducono a una massa informe, irriconoscibile e inutilizzabile. Si rischia infine di portare a casa un potenziale veleno: i funghi, organismi dalla vita effimera, se compressi in un sacchetto di plastica privo di ogni possibilità di aerazione, possono iniziare con notevole anticipo il loro naturale processo di putrefazione, con una conseguente formazione di sostanze alcaloidi tossiche.

2. Quando si trova un fungo e si desidera raccoglierlo è importante servirsi di un coltellino e operare con delicatezza. In ogni caso, è bene raccogliere solo le specie che si conoscono e, nell'incertezza, scartare senza esitazione: meglio un fungo in meno nel paniere che correre il rischio di un'intossicazione. Un altro accorgimento importante è raccogliere solo i funghi giovani o maturi, scartando gli esemplari troppo vecchi che, anche se appartenenti a specie mangerecce, potrebbero avere un sapore sgradevole. I funghi devono essere puliti nel luogo stesso di raccolta dai residui di terra e foglie, con l'aiuto di un pennello: in questo modo si evita di sottrarre nutrimento prezioso all'ecosistema. I funghi raccolti devono essere disposti nel cestino con il cappello rivolto verso il basso. Se si è comunque deciso di raccogliere un fungo della cui commestibilità non si è certi, è consigliabile trasportarlo tenendolo separato dalle specie sicuramente commestibili.



3. Il momento scelto per la raccolta è molto importante: dopo piogge molto abbondanti non è consigliabile andare per funghi, perché la loro carne avrebbe poco sapore e una consistenza acquosa. Il momento ideale della giornata sono in genere le ore della mattina, quando è ancora presente nell'ambiente l'umidità portata dalla rugiada. Per quanto riguarda i luoghi di ricerca, se in una zona si è già fatta una buona raccolta, dopo qualche tempo può essere utile ritornarvi, dato che le condizioni dell'habitat hanno dimostrato di essere favorevoli alla crescita di funghi.

4. Tra i pericoli che possono riguardare i cercatori sono sempre molto temuti i serpenti velenosi: si tratta di una credenza errata, poiché questi animali, quando vengono disturbati dall'uomo, scelgono sempre la fuga e attaccano solo quando si sentono a loro volta minacciati. Per non correre alcun rischio è sufficiente munirsi di un bastone e tastare il terreno nelle vicinanze del fungo che si vuole raccogliere, l'eventuale "ospite" avrà il tempo di allontanarsi tranquillamente e il cercatore potrà dedicarsi alla raccolta.

5. Evitare di calpestare o distruggere i funghi appartenenti a specie pericolose o non riconosciute: i funghi, infatti, anche quelli velenosi, costituiscono sempre una ricchezza per il bosco e la loro distruzione danneggia anche l'ambiente.