



porcini della specie *Boletus edulis* ad esempio crescono di preferenza in mezzo al bosco, mentre quelli della specie *Boletus reticulatus* scelgono sempre le radure erbose; le vesce crescono nei prati, gli ovoli nel bosco; i finferli sotto ogni tipo di albero, i pinaroli solo sotto pini e così via. Consultare quindi un libro o un esperto è essenziale per conoscere l'habitat giusto dei funghi che cerchiamo.

Anche la situazione climatica ci impone di scegliere una ben precisa direzione: fa un gran caldo e c'è un po' di secco? E' il momento dei fondivalle un po' scuri e dei boschi esposti a nord. C'è stata troppa pioggia e fa freddo? Sono ideali i boschi esposti a sud e gli altipiani. Il sottobosco ha pure la sua importanza: il mirtillo, l'erica, il ginepro, la felce sono piante generalmente amiche dei funghi, il muschio alto accoglie delle ben precise specie sempre, e quasi tutti i funghi migliori quando l'umidità scarsa. E' importante, una volta trovati i primi esemplari, cercare preferibilmente in posti con analoga esposizione e sottobosco simile. E' preferibile cercare camminando in salita, perché molti funghi si nascondono sotto alle radici affioranti.

ECCO LA PRIMA "PREDA"

Quando finalmente i nostri occhi si posano su una bella fungaia, abbiamo tre possibilità. Si tratta di esemplari che non ci interessano perché velenosi, perché poco attraenti, perché appartengono a specie che non sono di nostro gusto o per qualsiasi altro motivo: li lasciamo stare dove sono, senza danneggiarli in alcun modo. Distruggere i funghi velenosi non salva la vita a nessuno (chi è così idiota da raccogliere funghi senza mostrarli agli esperti prima di consumarli troverà comunque il suo killer) mentre toglie dall'ambiente uno dei suoi protagonisti più belli.

Si tratta invece di miceti che ci paiono buoni ma non ne siamo certi, o comunque ci interessano per studio: ne raccogliamo soltanto 3 o 4 esemplari, possibilmente in diversi stadi di sviluppo, li accomodiamo interi nel cesto tra grosse foglie (oppure in sacchetti di plastica per alimenti un po' rigonfi d'aria), ne annotiamo l'habitat preciso, l'odore al momento della raccolta, gli eventuali cambiamenti di colore al tocco.

Infine si tratta di funghi sicuramente o quasi sicuramente buoni: cogliamo solo gli esemplari perfettamente sani, lasciamo invece nel loro ambiente quelli troppo giovani, quelli troppo vecchi, quelli evidentemente danneggiati dai parassiti. La raccolta va fatta con una leggera rotazione, aiutandosi affondando leggermente le dita nel terreno ed estirpando il fungo intero senza però asportare tutta la zolla. E' un grave errore tagliare col coltellino il fungo alla base! Non strappiamo il muschio e non scaviamo alla ricerca dei funghetti più piccoli, rovineremmo irrimediabilmente il micelio. Puliamo poi sul posto gli esemplari prescelti eliminando tutto il terriccio: oltre che risparmiarci una doppia fatica a casa, è una pratica obbligatoria per legge in tutte le regioni.

Prima dei fornelli pag. 3 | 1



NON SCIUPIAMO QUEL CHE CI E' COSTATO TANTA FATICA

Il fungo è più deperibile del pesce: ad ogni ora che passa il suo profumo ed il suo gusto vanno scemando, se poi di ore ne passano troppe rischia pure di diventare tossico. Per questo il buon micofago si sacrifica e, anche se stanco dopo la scarpinata, pulisce e inizia a cucinare i suoi funghi appena tornato a casa.

La pulizia, rapida per i porcini, è invece pratica spesso lunga e stressante per le altre specie, per cui è bene tenerne conto quando si tende ad eccedere nel riempire il cestino; il cercatore di buon senso si comporta come un animale del bosco: costui mangia solo finché ha fame, il fungarolo dovrebbe cogliere solo tanti funghi quanti è in grado di pulirne in tempi ragionevoli. In primo luogo completiamo l'operazione di pulizia iniziata sul luogo di raccolta, asportando con il coltellino dal gambo, dal cappello, dalle pieghe delle lamelle, ogni residuo di terriccio o di detriti del bosco.