

NOTIZIE



PERIODICO D'INFORMAZIONE DELLA REGIONE PIEMONTE | ANNO XLV | SETTEMBRE 2016 | NUMERO 3 |

LA FIBRA PER NAVIGARE

Una formazione di qualità **10**

A lezione con i capelli bianchi **33**



Andare per funghi passione e amore per la natura

UNA PASSEGGIATA CON GLI ESPERTI MICOLOGICI PER
SCOPRIRE VARIETÀ E PROPRIETÀ DI QUESTI ORGANISMI

di Pasquale De Vita

Vicino alle radici di un castagno secolare, ai margini del sentiero che si perde nel verde dei boschi rigogliosi a ridosso delle Alpi Marittime, sotto le foglie cadute dagli alberi dopo il temporale estivo della sera: è lì che bisogna guardare, è lì che bisogna cercare. Ne è sicura **Alba Giraud**, sessantenne torinese a proprio agio fra le valli dell'alto Cuneese, nella piccola frazione Serra di Pamparato. Con il suo bastone da perfetta *boulaiera* d'esperienza, la sua parola è una profezia che si avvera dopo pochi minuti di cammino, all'ombra degli alberi, nel fresco della mattina di fine luglio.

Al confine fra Piemonte e Liguria, l'aria umida del Tirreno arriva con il vento del mare in questa terra di mezzo dove si mescolano i dialetti e le tradizioni culinarie delle due regioni. Il primo *boletus* (nome latino di un genere di funghi di cui fanno parte anche i porcini) è esattamente dove Alba indica col bastone: il cappello fa già capolino tra le foglie. In Piemonte lo chiamano *boulè*. L'eco della tradizione classica rimane nella cultura popolare.

“Non ha piovuto molto in questo periodo - spiega **Alba** - l'estate è asciutta e le chiome degli alberi, facendo da ombrello, hanno impedito all'acqua di penetrare nel suolo. Tutto è secco, gli unici posti umidi sono ai margini del bosco”.

Detto questo, con la sicurezza di chi ha ripetuto il gesto migliaia di volte, si china e stacca il *boulè* da terra, pulendolo e riponendolo delicatamente nel suo cesto di vimini.

Il nostro viaggio nel “Regno dei funghi” parte proprio da qui, in compagnia anche di **Lavinia Latino** e **Roberto Giuffrida** del Gruppo micologico torinese, associazione di volontari esperti e appassionati della materia. È solo uno dei tanti sodalizi di quelle persone che dedicano il proprio tempo libero, alcune la loro intera vita, allo studio e alla raccolta di

questi organismi dalle forme, dimensioni, e colori diversissimi fra loro, ma tutti accomunati dal ruolo essenziale che svolgono per l'equilibrio degli ecosistemi boschivi.

Sono gli “spazzini” del bosco, massimi “esperti” di riciclo di sostanze fondamentali per il perpetuarsi del ciclo vitale.

ESSENZIALE LA FUNZIONE DEI
FUNGHI NEL RISTABILIRE GLI
EQUILIBRI AMBIENTALI





Il Campal e i gruppi micologici in Piemonte

Il Campal è il Coordinamento delle associazioni micologiche piemontesi, valdostane e liguri, costituito per favorire la collaborazione e lo scambio d'informazioni fra i gruppi delle tre regioni. Le associazioni operano nelle proprie zone di competenza, allestendo mostre didattiche che nell'arco dell'anno fanno conoscere ai visitatori la quasi totalità delle specie di funghi presenti sul territorio regionale. Il Coordinamento si propone anche come interlocutore degli enti regionali per la stesura delle leggi sulla raccolta e relativo impatto ambientale. Fanno parte del Campal per il Piemonte: Gruppo micologico torinese (To), Associazione micologica piemontese (Venaria, To), Gruppo micologico Giuseppe Camisola (Asti), Associazione micologica bovesana Ugo Maria Cumino (Boves, Cn), Associazione micologica naturalistica culturale Roccavione (Roccavione, Cn), Gruppo micologico biellese (Sagliano Micca, Bi). Attualmente il presidente del Campal è Fabrizio Boccardo, micologo, autore di diverse pubblicazioni e noto disegnatore scientifico.

www.gruppomicologicotorinese.it/

www.associazionemicologicapiemontese.it/

www.amb-asti.it/amb/home-mainmenu-1

<http://goo.gl/ZXFKBI>

www.ambac-cumino.eu/

www.gruppomicologicobiellese.it/



“Siano essi saprofiti, che si nutrono di materia morta o in decomposizione, parassiti o simbiotici, con il loro lavoro contribuiscono a ristabilire gli equilibri ambientali, trasformando il materiale organico in putrefazione in elementi fondamentali per la vita”. I fondamenti scientifici per approcciarsi al mondo dei

funghi ce li spiega così **Lavinia**, cinquantaseienne di origini salentine ma da una vita a Torino, dove è impiegata nella grande distribuzione ed è presidente del Gruppo micologico.

Abbigliamento impeccabile “a strati”, scarpe da trekking ad avvolgere saldamente i piedi, bastone, cesti-

Tutte le regole per la raccolta

Raccogliere funghi fra il tramonto e l'alba nei boschi del Piemonte può costare fino a 99 euro di multa. La stessa cifra può essere comminata se, dopo averli raccolti, li si trasporta in contenitori non idonei alla diffusione delle spore o di plastica, o se se ne raccolgono più di tre chili a persona in un giorno. Sono solo alcune delle sanzioni amministrative previste dalla legge regionale n. 24/2007 sulla tutela dei funghi epigei spontanei, il cui prontuario è in vigore dal 1° aprile 2015. Una disciplina severa per una materia molto delicata per gli equilibri ambientali e per il rischio sanitario che può derivare da un approccio superficiale di chi si improvvisa raccogli-tore senza averne le basi.

La normativa regionale sulla raccolta dei funghi prevede innanzitutto che chiunque voglia dedicarsi a tale attività sia provvisto di un “titolo per la raccolta”, esente da bollo, che può essere di validità giornaliera (al costo di 5 euro), settimanale (10 euro), annuale (30 euro), biennale (60 euro) o triennale (90 euro). Le Unioni montane di Comuni hanno la facoltà di rilasciare ai soli residenti titoli per la raccolta validi esclusivamente nel proprio ambito territoriale. In alcune zone e in determinati periodi la raccolta è consentita solo a giorni alterni. Per raccogliere alcune specie di basso pregio commerciale non è necessario il tesserino: l'eccezione vale per *chiodini*, *prataioli*, *morchelle*, *gambe secche*, *orecchioni*, *coprini chiomati*, e *mazze di tamburo*. Altre regole: si devono raccogliere solo esemplari interi e certamente identificabili, non si devono usare rastrelli o altri attrezzi che rovinino il suolo, non si devono danneggiare o distruggere volontariamente i funghi non commestibili o velenosi ed è vietata la raccolta dei funghi, oltre che in alcune aree protette, nei castagneti da frutto coltivati, anche se non ci sono cartelli di divieto.

no regolamentare, macchina fotografica e zainetto con kit completo per la raccolta. **Lavinia** ha fra gli strumenti anche un seghetto con cui estirpa i funghi del legno “quelli più difficili da catalogare”. Nei suoi occhi la passione trasmessagli dalla presidente onoraria del gruppo, Anna Laura Fanelli.

“È lei che mi ha coinvolto - prosegue **Lavinia** - guidata dalla sua esperienza: si è occupata per una vita intera del controllo dei funghi nella sede dell’Ufficio d’igiene di via Giordano Bruno, a Torino”.

L’associazione, molto attiva sul territorio, dal 21 al 25 ottobre organizza la mostra micologica didattica “Alla scoperta dei funghi” alla cascina Le Vallere di Moncalieri.

Roberto Giuffrida, l’altra nostra guida nei boschi cuneesi, cinquantaduenne ingegnere elettronico, è membro consigliere del direttivo del gruppo.

“Secondo un’antica credenza popolare, se si indossa la giacca al contrario si trovano più funghi”, racconta **Roberto**, con



Sopra, Alba Giraud e Roberto Giuffrida del Gruppo micologico torinese esaminano alcune specie di *Russula* nella pagina precedente, una passeggiata in cerca di funghi a Serra di Pamparato, nell’alto Cuneese

Dall'Amanita al Porcino

BREVE VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI FUNGHI PRESENTI SUL TERRITORIO ITALIANO E PIEMONTESE

di **Carlo Lomonte**

Chiunque abbia attraversato un bosco, una radura o un prato alberato si è imbattuto in qualche fungo, specie in estate e in autunno. Pochi sono quelli che non vi hanno fatto caso, pochissimi quelli che hanno saputo identificarne le specie con sicurezza. Il Piemonte per sua conformazione morfologica, è una regione in cui sono presenti molte varietà di funghi, diverse delle quali commestibili. Ecco le principali.



● Amanita muscaria

Uno dei funghi più belli che si possano incontrare nei nostri boschi da fine estate a inizio autunno. È velenoso a causa della presenza di muscarina. La sua tossicità, tuttavia, è limitata e quasi mai si rivela fatale.



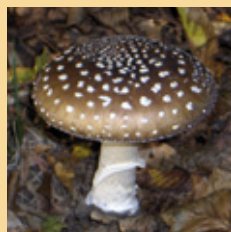
● Amanita verdognola

Il più terribile dei funghi conosciuti, in quanto la sua velenosità non lascia scampo, risultando nella maggior parte dei casi mortale. Si trova nei boschi di tutt’Italia in estate e in autunno. Una piccolissima parte di fungo è sufficiente a uccidere un uomo.



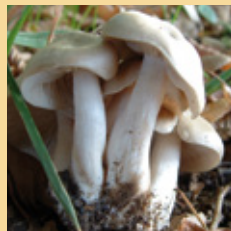
● Colombina rossa

Molti funghi appartenenti al genere “russula” non vanno consumati o perché contengono sostanze tossiche o perché poco appetibili. Crescono in estate e in autunno nei boschi di conifere e latifoglie. La loro ingestione provoca disturbi gastro-intestinali.



● Amanita pantherina

Appartiene alle specie precedenti e ha gli stessi effetti velenosi, con esiti non mortali. Cresce nei boschi di collina e di montagna dall’estate all’autunno.

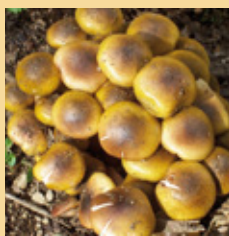


● Entoloma lividum

Questo genere di funghi velenosi, a volte anche mortali, vive nei boschi e nelle radure ad essi vicine. Si trova molto frequentemente d’estate sotto querce, faggi, castagni e robinie. Molto più difficile trovarlo in autunno.

● Chiodini

Commestibili, crescono in gruppi di numerosi "individui", solitamente alla base di alberi morenti come gel-si, salici, querce e abeti. Sono difficilmente confondibili con altre specie nocive.



● Colombina verde

La "russula virescens", conosciuta anche con il nome di "verdone" o "colombina verde", prende il suo nome dalla parola latina "virescens" che significa appunto "verdeggiante". Fungo con cappello carnoso con colore dal verde al giallastro.



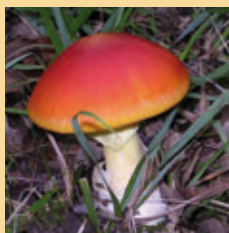
● Mazza di tamburo

Molto conosciuto tra i raccoglitori in quanto decisamente vistoso a causa delle dimensioni e della forma elegante. Si trova in tutta Italia, specialmente nei prati montani, dall'estate all'autunno.



● Ovulo buono

Tra i funghi più prelibati e ricercati, con carne bianca e sapore raffinato, cresce nei boschi soleggati di castagno, querce e nocciolo. Lo si trova un po' in tutta Italia in estate e in autunno. Facile da riconoscere da adulto, da non cogliere assolutamente quando è ancora chiuso.



● Porcino comune

Il più noto e apprezzato tra i funghi commestibili, molto facile da riconoscere per i suoi caratteri evidenti, che molto facilmente diventano famigliari. Prolifera nei boschi di conifere, sotto querce, castagni, faggi e pini e cresce anche nei prati di montagna.



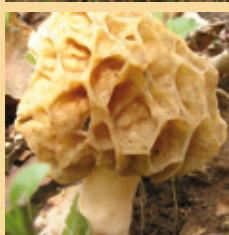
● Prataiolo

Tra i funghi commestibili più comuni, molto variabile in quanto a dimensioni e colori. Cresce in colonie in campi e prati fino a 2.000 metri di altitudine e compare dall'estate all'autunno. Ottimo fungo mangereccio conosciuto fin dai tempi antichi.



● Spugnola rotonda

Tipico del periodo primaverile, cresce di preferenza nei prati e sotto piante latifoglie in terreno preferibilmente calcareo. Ha sapore delicato e necessita di essere cotto prima di essere consumato.



● Vescia maggiore

Può raggiungere dimensioni ragguardevoli e arrivare a pesare anche fino a cinque chilogrammi. Ha forma tondeggiate, non ha gambo ed è ancorato al terreno per mezzo di minuscole e sottili radici.



il sorriso sulle labbra ma con piglio deciso. In effetti un'intera serata del corso di micologia organizzato dal gruppo è dedicata a sfatare tutte quelle leggende metropolitane che alimentano confusione ed equivoci su una materia tanto complessa.

Il corso tratta di biologia fungina, tassonomia e nomenclatura, caratteri distintivi delle principali specie, con particolare attenzione agli aspetti ecologici, tossicologici e preventivi.

"Ci piacerebbe - prosegue l'ingegnere elettronico - che anche in Piemonte si organizzassero corsi di formazione obbligatori per il rilascio del tesserino di raccolta dei funghi, in modo da salvaguardare la salute pubblica dal rischio d'intossicazioni e insegnare le modalità corrette di ricerca e raccolta".

Mentre parliamo il cestino di vimini di Alba si riempie sempre di più: lì c'è un *lactarius*, e più oltre, dietro la siepe, ecco sbucare il porcino, con il cappello rosicchiato da una lumaca gigante. Anche se fuori stagione, guidati dai nostri accompagnatori, la nostra mattinata di ricerca si conclude senza aver raggiun-

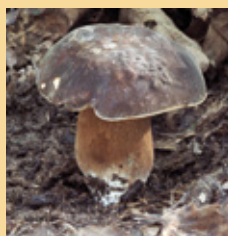
to il sogno di tutti i *boulaïè*: l'*amanita cesarea*, anche detta *boulè real*, il fungo più pregiato di tutti, dal cappello arancione con le lamelle gialle. Adesso però sappiamo che non bisogna confonderlo con l'*amanita muscaria*, il “fungo del cartone animato dei Puffi”, che provoca effetti psicotropi e allucinogeni, e ancor meno con l'*amanita phalloides*, uno dei più velenosi. Riconoscerli è il primo passo verso un consumo consapevole e sicuro delle specie commestibili, e per preparare un risotto ai funghi porcini in tutta tranquillità. ■

<http://goo.gl/NprHAz>



Sopra, una lumaca su di un fungo

nella pagina precedente, Lavinia Latino, presidente del Gruppo micologico torinese, con in mano un *Tylopilus felleus*. A pagina 47 Roberto Giuffrida esamina un *Lactarius piperatus*



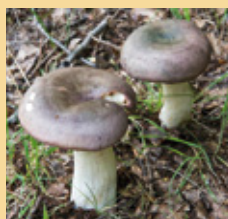
● Porcino nero

Il “*boletus aereus*” è probabilmente il più pregiato della famiglia dei porcini, oltre a essere il più robusto e colorato. Il suo cappello è di colore bruno scuro, quasi nero, e il suo nome “*aereus*” significa letteralmente colore del bronzo. Cresce prevalentemente nei boschi di conifere e lo si può trovare in molte zone dell'Italia settentrionale e centrale.



● Boletto lurido

Appartenente alla famiglia dei porcini, ha un cappello che può raggiungere i 25 centimetri di diametro, mentre il gambo può misurare fino a 15 centimetri. Deve essere consumato solo dopo cottura perché crudo è velenoso.



● Colombina maggiore

Il suo cappello, che misura in genere tra i 5 e i 18 centimetri di diametro, è carnoso e compatto. Il colore varia in base all'età del fungo e all'umidità dell'ambiente in cui vive.



● Trombetta dei morti

il suo aspetto non è un granché e il nome oscilla tra il comico e l'apocalittico. Spesso snobbato dai raccoglitori, non è un fungo da sottovalutare e in molte parti d'Italia è conosciuto come “il tartufo dei poveri”. Raggiunge il picco di proliferazione tra fine ottobre e inizio novembre.



● Porcino bruno

Il suo cappello è di colore marrone scuro, molle, viscido con tempo umido, e può raggiungere un diametro massimo di 15 centimetri. Cresce nei boschi di conifere e latifoglie e, di preferenza, nelle pinete con terreno sabbioso.

Le intossicazioni e la prevenzione

Le intossicazioni da funghi possono essere di vari tipi, alcune delle quali causano la morte o danni permanenti irreversibili. Uno dei principali scopi delle associazioni micologiche è insegnare a porre particolare attenzione al riconoscimento dei funghi e a mantenere un livello di diffidenza e attenzione sempre molto elevato.

In tutte le regioni d'Italia sono presenti, all'interno delle Asl, gli Ispettorati micologici, che in Piemonte sono una ventina. Qui, gratuitamente, tutti i cittadini possono portare i funghi raccolti, perché vengano esaminati dagli addetti, che scartano quelli che per tossicità o evidente deterioramento devono essere assolutamente evitati. Ogni Asl dedica orari specifici a questo servizio, usualmente il lunedì, nei periodi di raccolta dei funghi.

Esistono poi i Centri anti veleno (Cav) contattabili ventiquattro ore al giorno, sette giorni su sette. Qui sono presenti esperti che affrontano le emergenze anche per quanto riguarda le intossicazioni alimentari e specificamente gli avvelenamenti da funghi tossici. Nel nord Italia i Cav sono a Milano e a Pavia.

Feste e sagre per il “re con il cappello”

Con una cospicua parte del territorio coperta da boschi, il Piemonte è terreno fertile per i funghi. L'autunno, stagione clou della raccolta, è il periodo in cui in diversi Comuni si susseguono feste, manifestazioni e sagre a

tema micologico-enogastronomico. La più famosa è la “Mostra del fungo” di Ceva (Cn), la più grande quella di Giaveno (To), “Fungo in festa”. Queste le principali manifestazioni in Piemonte, suddivise per provincia.

ALESSANDRIA

Cassinelle, Sagra del fungo porcino
2 e 3 settembre
www.iatovada.it/it/cassinelle.html

Lerma, Festa del fungo e del vino dolcetto
settembre
www.iatovada.it/it/lerma.html

Ponzone, Sagra del fungo
seconda settimana di settembre
<http://goo.gl/xcpul>

BIELLA

Trivero, Un menu tutto di funghi alla Brughiera
settembre-ottobre tel. 015 7158175

Alta Valsessera, Andar per funghi
10 settembre

Soprana (frazione Baltigati)
42ª Festa del fungo, 10 e 11 settembre
<http://goo.gl/YrKpsN>

Oropa, Giardino botanico
Nel regno dei funghi, 7ª Mostra micologica della Valle Oropa,
25 settembre

Bielmonte, Funghi, nebbiolo e dolcezza,
14 ottobre



CUNEO

Ceva, 55ª Mostra del fungo
16-18 settembre
e 12ª Mostra del fungo
(centro storico di Borgo Sottano)

Rossana, Sagra della castagna e del fungo
30 settembre - 2 ottobre

TORINO

Ciriè, Funghi in piazza
4 settembre

Giaveno, Fungo in festa
ottobre

Cossano Canavese, Sagra del fungo
1-2 ottobre

Verbano Cusio Ossola

Gignese, 19ª Festa e mostra del fungo
11 settembre

Trontano, Sagra del fungo
16-18 settembre

Vercelli

Lozzolo, Cena del fungo
ottobre 2016

L'abc per un consumo senza rischi

Seppur numericamente pochi, i funghi velenosi devono essere riconosciuti con sicurezza. Chi affronta il problema con superficialità può incorrere in sgradevoli sorprese.

- I funghi devono essere raccolti integri, completi in tutte le loro parti - quindi mai tagliati alla base - per consentire un sicuro riconoscimento;
- raccogliere solo esemplari ben sviluppati, scartando quelli più vecchi o alterati (ammuffiti, fradici...) ed evitare quelli troppo giovani che, non ancora completamente sviluppati, mal si prestano a una sicura determinazione;
- non raccogliere i funghi in aree sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico: vicino a discariche o a cumuli di macerie, su sponde di fiumi dove l'acqua è sporca, in zone limitrofe a strade a traffico intenso, intorno a stabilimenti industriali, in campi trattati con prodotti fitosanitari;
- solo se si è certi della loro commestibilità provvedere, già sul posto, alla loro pulizia per evitare che si sporchino ulteriormente tra di loro;

- trasportarli in un contenitore aerato e rigido: sì al cestino di vimini, no al sacchetto di plastica che non consente la traspirazione e li fa decadere rapidamente;
- non fidarsi mai degli “esperti” che s’incontrano nei boschi;
- annotare tutte le caratteristiche dei funghi trovati (alcune si perdono irrimediabilmente poche ore dopo la raccolta) e fare successivamente una verifica sui libri;
- nelle prime escursioni è consigliabile avvalersi di un compagno esperto da cui si possono acquisire buoni suggerimenti per il riconoscimento e le tecniche di raccolta;
- i funghi devono essere consumati al più presto dopo la raccolta (non tenerli giorni e giorni in frigorifero);
- consumare preferibilmente funghi cotti;
- non mangiare mai funghi della cui commestibilità non si è più che certi e ricordare che devono dare ai piatti profumi e sapori e non essere mangiati in quantità eccessive.



Non è vero che... i pregiudizi da sfatare

- 1 Non è vero che i funghi mangiati senza danni da animali domestici, rosicchiati da lumache e altri piccoli animali o invasi da larve di insetti siano commestibili anche per l'uomo. Perché la fisiologia umana è diversa da quella animale e gli effetti di eventuali veleni contenuti nei funghi sono, di conseguenza, differenti.
- 2 Non è vero che se il prezzemolo, l'aglio, la mollica del pane od oggetti d'argento anneriscono quando vengono messi nel recipiente di cottura dei funghi, questi ultimi siano tossici. Perché - per esempio - il prezzemolo cotto con la velenosa *amanita phalloides* conserva il proprio colore naturale.
- 3 Non è vero che la cottura dei funghi sia sempre sufficiente ad eliminare eventuali sostanze tossiche per l'uomo. Perché le sostanze tossiche possono essere termoresistenti.
- 4 Non è vero che un fungo che al taglio non cambi colore sia commestibile. Perché - per esempio - il *boletus erythropus*, che vira al blu al taglio, è considerato commestibile dopo cottura e la velenosa *amanita phalloides* al taglio non cambia colore.
- 5 Non è vero che i funghi eduli, anche i più buoni, diventino velenosi se nelle immediate vicinanze sono presenti rottami di ferro o residui di scarpe. Perché una specie o è commestibile o non lo è, indipendentemente da eventuali suole o ferraglie.
- 6 Non è vero che tutti i funghi che crescono sul legno siano buoni. Perché - per esempio - l'*hypholoma fasciculare* e l'*omphalotus olearius* crescono su legno ma sono velenosi.
- 7 Non è vero che i funghi di prato non siano mai velenosi. Perché non mancano specie tipiche di prato anche molto tossiche, come l'*agaricus xanthoderma*.
- 8 Non è vero che nel caso in cui si verifichi un'intossicazione da funghi di una specie di cui non si trovi la causa della tossicità, la responsabilità sia da attribuire al passaggio di una vipera nelle vicinanze. Perché non c'è trasferimento di sostanze velenose tra fungo e serpente.
- 9 Non è vero che perforare qualunque fungo con un ferro da calza rovente sia sufficiente a eliminare le eventuali sostanze tossiche. Perché si tratta di una pratica dal valore scientifico non provato.
- 10 Non è vero che i funghi che crescono al di sopra di una certa quota siano tutti commestibili. Perché alcuni funghi d'alta montagna possono essere tossici.