

Come si raccolgono i funghi

Scritto da Marco Gallione

Domenica 25 Gennaio 2009 08:18 -

Raccogliere i funghi è una operazione importantissima che sottovalutano. Vi diamo alcune indicazioni per raccogliere bosco e della natura.

forse molti
funghi nel rispetto del

Cos'è il fungo?

Il fungo non è altro che il corpo fruttifero di una quasi sempre invisibile pianta. Questa pianta è un insieme di filamenti che vive nascosta nel terreno, nel legno, nei detriti vegetali o in vari altri substrati. Questa parte nascosta del fungo si chiama micelio e può avere dimensioni microscopiche oppure tessere una rete di diversi chilometri e i suoi frutti possono essere invisibili, visibili solo in massa o di dimensioni tali da attirare la nostra ingordigia. Il micelio fruttifica solo in condizioni ottimali producendo il frutto fungo che ha lo scopo di maturare e diffondere le spore che dovranno dare vita a nuovo micelio.

Proprietà

Il fungo è un vegetale anomalo in quanto, chimicamente, è più vicino ad un prodotto di origine animale. La sua composizione media è 90% circa di acqua, dal 3 al 5 % di proteine, tra cui tutti gli amminoacidi essenziali, 3% di idrati di carbonio, per il resto sali minerali, vitamine, pochissimi grassi, fibre grezze. Un porcino fresco sviluppa per 100 gr, 34 calorie, secco 283. Quanto alle vitamine sono più costantemente presenti quelle del complesso B, abbondanti nei boleti; nel galletto è abbastanza consistente la A.

Quali

funghi raccogliere

L'uomo ha il suo ruolo negli equilibri ambientali ed ha il diritto-dovere di esserne partecipe. Il cercatore di funghi educato e amante della natura raccoglie solo quei funghi che è in grado di utilizzare, sia qualitativamente che quantitativamente. Qualitativamente non vale la pena raccogliere gli esemplari troppo giovani in quanto non sono ancora al meglio dei loro pregi organolettici. Non asportare dal loro ambiente neppure gli esemplari troppo vecchi (possono diventare pericolosamente tossici !) o intrisi d'acqua o invasi da larve : durante il trasporto il loro stato peggiorerebbe ulteriormente e, una volta a casa non se ne ricaverebbe granché di commestibile. Quantitativamente occorre tenere presente che il fungo è più deperibile del pesce, dura pochissimo; ci si limiti perciò a raccogliere solo gli esemplari che si è in grado di lavorare in tempi rapidi (cucinandoli subito o preparandoli per la conservazione).

C

ome si raccolgono

Il vero pericolo per l'ambiente non è costituito dalla quantità di funghi raccolta, bensì è il modo in cui si affronta la natura. Negli ultimi anni il danno grave al bosco è dato dall'eccessivo camminamento nel bosco stesso. La natura va affrontata con passione e con un minimo di conoscenza : cento cercatori di funghi educati fanno assai meno danno di uno solo maleducato.

Ecco alcune piccole regole per cogliere funghi nel rispetto della natura :

- Percorriamo il più possibile sentieri e tracciati naturali, senza sconfinare nel fitto del sottobosco: è possibile guardare attentamente ovunque senza calpestare alcuna pianticella, perché in qualsiasi punto esistono tracciati

Come si raccolgono i funghi

Scritto da Marco Gallione

Domenica 25 Gennaio 2009 08:18 -

quasi impercettibili dove si può camminare, magari piegati e punti dalle spine, ma senza far danni.

- Se, come è buona regola, usiamo un bastone per la ricerca, non meniamo fendenti a destra e a manca, ma limitiamoci a gesti moderati. - Non raccogliamo inutilmente fiori o rami di alberi, nè uccidiamo animali.

- Quando finalmente incontriamo il fungo, controlliamo che sia una qualità da noi perfettamente conosciuta, che sia un esemplare sano e ben sviluppato. Afferriamolo inferiormente ed estirpiamolo con una leggera rotazione badando a non asportare una zolla troppo grossa e ad alterare il meno possibile il terreno circostante; puliamolo bene con un coltellino affilato e riponiamolo con cura nel cestino. Non si deve per nessun motivo scavare o rastrellare intorno : potremmo sì trovare un altro fungo ma distruggeremmo irrimediabilmente il micelio, la pianta del fungo; è come se per raccogliere una mela, buttassimo giù tutto l'albero.

- Se il fungo che incontriamo non ci interessa oppure è velenoso o è troppo giovane o troppo vecchio, lasciamolo dov'è, senza toccarlo in modo che possa continuare la sua opera a favore dell'ambiente.

- Trasportiamo i funghi esclusivamente in un cestino di vimini : potranno respirare e non accelereranno i processi di maturazione. Nel sacchetto di plastica i funghi si decompongono rapidamente, acquistano cattivi odori, diventano mollicci e si sporcano l'un l'altro. Inoltre se, per errore, avessimo raccolto un esemplare tossico, esso inquinerebbe tutti i funghi trasportati mentre nel cestino ciò non può accadere. Poiché eventuali larve che vivono nel piede del gambo tendono sempre ad espandersi verso l'alto, poniamo sempre i funghi a testa in giù.

Come pulirli

Una volta a casa, la pulizia dovrà essere accurata. Vanno eliminate le parti intaccate da vermi o rosicchiate dagli animali del bosco; vanno tolti con delicatezza tutti i residui dalle lamelle, eliminate le cuticole vischiose o squamose del cappello e, per i boleti, eliminare la parte spugnosa dei tubuli se è molla, annerita o vischiosa. Per alcuni funghi è necessario eliminare anche il gambo. Non è opportuno lavarli troppo a lungo, per non disperderne il sapore; è meglio lavarli interi e non tagliati perché così assorbono meno acqua, con una rapida sciacquatura e con acqua fredda. Per i funghi perfettamente sani e di carne consistente, è sufficiente strofinarli con uno straccetto umido.

[Torna a "Prodotti tipici - I funghi"](#)

[Trebbeia"](#)

[Torna a "Prodotti](#)

[tipici della Val](#)