

FUNGHI

La pioggia dei giorni scorsi, temperature miti e vento da nord-est: le condizioni sono ottimali

GROSSETO. Dopo due anni di carestia - con sparute "fungatine" a giugno - si profila, finalmente, un autunno con i porcini. Con tanti porcini. Lo dicono gli esperti, osservando in modo scientifico i dati meteorologici di questi ultimi giorni, ma lo confermano anche gli anziani partendo dal loro insostituibile bagaglio di sensazioni ed esperienza.

E l'entroterra maremmano, l'Amiata, le zone vocate alla raccolta, che da queste parti sono tante, si preparano ad essere invase.

Le piogge dei giorni scorsi, la temperatura gradevole (con l'eccezione dei giorni 14-15 settembre), una discreta umidità e le lievissime folatine di vento da nord est, gradiente ottimale per l'innescare delle muffe fungine, sembrano favorire una stagione da record.

Attesa e occhio vispo. Gli appassionati del porcino, già a partire da questo fine settimana, si riverseranno nei boschi, visitando prima i castagneti poi la macchia mediterranea. Sì, perché verso Roccastrada e Massa Marittima qualche fungo avrebbe già fatto capolino... Porcini schietti e profumati, emozionanti da scoprire sotto una foglia o in una radura.

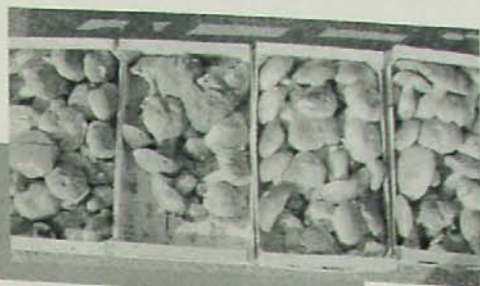
Negli ultimi due anni, le stagioni autunnali 2007 e 2008, non era uscito nulla. Magre soddisfazioni per i fungaioli "professionisti", ancora meno per il cercatore della domenica. Adesso si spera nella ricompensa. E pare proprio che sia così.

La mappa fungina. Intanto c'è chi, tra il serio e il faceto, si è divertito ad esaminare i dati meteorologici di settembre della provincia di Grosseto, provando ad indossare i panni del Bernacca dei funghi. L'ingegner Mario Amerini ha incrociato le cifre delle precipitazioni ricavate dai 40 pluviometri del territorio maremmano con le temperature e i rilevamenti sull'umidità effettuati da igrometri e anemometri, zona per zona, elaborando per il Tirreno una sorta di mappa della probabilità fungina.

In sintesi la zona nord, da Montieri a Roccastrada, fino a Civitella dovrebbe essere ad altissima probabilità mentre più ridotte saranno - pare - le possibilità di incontrare porcini sull'Amiata. Staremo a vedere, in attesa di riscontri.

Quando e perché escono. Per l'ingegner Amerini, infatti, le fungate straordinarie

STAGIONE DA RECORD. Esperti e anziani assicurano: in Maremma per i funghi sarà una stagione di quelle da ricordare



Una mappa per trovare i porcini

Elaborata scientificamente da un ingegnere: «Sarà una stagione super»

LA MAPPA. Elaborata dall'ingegner Mario Amerini indica le zone dove è più alta la probabilità di trovare i funghi nell'ultima settimana di settembre e nella prima di ottobre



hanno sempre una giustificazione scientifica: «Si tratta di combinazioni a loro modo perfette tra umidità relativa e temperature ancora calde, che fanno esplodere la fioritura di muffe. Un'altra condizione importante è che il vento non volti a Tramontana. Ovviamente sia il caldo che l'umidità non devono essere eccessivi. In questi giorni, per esempio, abbiamo la fortuna che il caldo non riesce a penetrare completamente dentro la macchia, smorzato dall'umidità, e non si creano così bolle di calore che danneggiano lo sviluppo del fungo».

Sempre secondo Amerini «In questo periodo boschi e castagneti sono rimasti minimamente umidi. Se nei prossimi giorni non si presenteranno giornate di vento forte e le temperature (la minima e la massima), si manterranno nei limiti di stagione, ci sono buone possibilità di assistere ad un'esplosione del pregiato boletus».

Per i primi non c'è prezzo. I primi boschi da tenere sotto controllo sono le quercete e i castagneti, dove il sottobosco è un misto di erba, muschio, foglie e terreno scoperto.

E i primi a comparire in questi habitat sono proprio i tanto desiderati porcini (prevalentemente *Boletus reticulatus* e *Boletus aereus*). Le quantità di porcini raccolte nei prossimi giorni non saranno abbondantissime e quindi non esiste un prezzo nei negozi di ortofrutta. Chi vuole mangiarli deve andare nei boschi di persona oppure indovinare un ristorante dove il re del bosco (fresco) è inserito nel menù. E da queste parti, per fortuna, locali così non mancano.

Gabriele Baldanzi

ASL 9

Arrivano i consulenti gratuiti per il riconoscimento dei tuberi

GROSSETO. Al via anche per il 2009 il servizio di ispezione micologica della Asl 9: gli esperti dell'azienda offrono consulenza gratuita ai cercatori di funghi. «Il servizio è gratuito, aperto a tutti e riguarda il riconoscimento delle specie raccolte per autoconsumo, non quelle destinate al commercio - spiega Leonardo Ginanneschi, responsabile del servizio - Per il riconoscimento delle specie fungine, consigliamo ai cercatori di portarci funghi integri e conservati in ambiente fresco». I micologi dell'Asl, inoltre, collaborano con il pronto soccorso nei casi di sospetta intossicazione alimentare da funghi.



ASL. Funghi controllati

«In caso di dubbi sulla causa di un malessere - sottolinea il micologo - consigliamo di portare con sé i funghi stimati, gli avanzi, i resti delle puliture, per facilitare l'identificazione della specie».

Dove e quando. Il servizio prenderà il via sabato 26 ad Arcidosso, al distretto sanitario, in via degli Olmi, tel. 0564 914807-8, dove il micologo sarà presente fino al 29 ottobre, il lunedì e il sabato dalle 11 alle 13.

Dal 5 ottobre al 30 novembre, saranno aperti gli altri uffici:
Massa Marittima, viale Risorgimento, telefono 0566 909436, lunedì e sabato 9.30-11;
Follonica, Distretto sanitario, viale Europa, telefono 0566 59529-16, lunedì e sabato 11.30-13;
Orbetello, sede ex Inam, via Donatori del sangue, telefono 0564 869438, lunedì e sabato 9.30-11;
Manciano, via Campolmi, telefono 0564 620710, lunedì e sabato 11.30-13;
Grosseto, villa Pizzetti, viale Cimabue, t. 0564 485605 483626-98-99, lun. 11-13, giov. 16.30-18.30, sab. 11-13.