AVEZZANO: TROVATO PORCINO GIGANTE, COMMESTIBILITA' VERIFICATA DALLA ASL

9 Agosto 2016



AVEZZANO – Un 'peso massimo' di un chilo e 200 grammi rispetto agli ordinari esemplari di 2 o 300 grammi: è il porcino gigante trovato nei boschi vicino Tornimparte (L'Aquila) e sottoposto alla visione-consulenza del servizio micologico della Asl di Avezzano.

Imbattutosi nel porcino estivo, il fortunato cercatore di funghi, superato l'iniziale sbigottimento misto a grande soddisfazione, lo ha sottoposto all'attenzione dello specialista Asl, Stefano Maggi che, dal giugno scorso, esamina i funghi raccolti nei prati e ne stabilisce la commestibilità a titolo gratuito (e lo farà fino al 28 novembre prossimo).

Nella circostanza, tuttavia, il ricorso all'esperto è servito non a capire se l'esemplare micologico fosse o meno commestibile, poiché l'accertamento per chi lo ha colto era di facile 'lettura', bensì a avere notizie minuziose sulla classificazione scientifica.

Il mega esemplare di porcino estivo, rinvenuto nei pressi di Tornimparte appartiene al genere Boletus della specie aestivalis. Disponeva di un 'ombrello' del diametro di 40 centimetri, gli equivalenti di normali dimensioni non arrivano ai 20, e aveva un peso circa 4 volte superiore ai suoi comuni 'fratelli' di famiglia.

Nella circostanza, quindi, il servizio micologico gratuito, riavviato dalla Asl nel giugno scorso, ha svolto anche una funzione di informazione sui dettagli e sulla nomenclatura del fungo. Un aspetto divulgativo che può contribuire a migliorare la conoscenza dei funghi (spesso già buona) di chi li cerca abitualmente nei prati e, in generale, di chi non coltiva assiduamente la specifica passione ma che pure è mosso da curiosità e interesse.

Dal 6 giugno scorso a oggi, il servizio micologico, attivato ad Avezzano, in via Monte Velino, (ogni lunedì, dalle ore 16 alle 18) ha esaminato 20 quantità di funghi, sottoposti alla verifica di commestibilità dalle persone che li raccolgono, accertamento indispensabile per portali a casa e cucinarli in tutta sicurezza.

Dalle 20 analisi, compiute dalla Asl, sono emersi due casi di prodotto non commestibile, un dato più basso rispetto al passato. Un segnale che testimonia maggiore attenzione da parte degli appassionati ma che non deve esentare dalla necessità di ricorrere comunque all'esperto per dissipare tutti i dubbi sulla commestibilità del prodotto. Le piogge della settimana scorsa nella Marsica hanno fatto spuntare con grande quantità i miceti, in particolare nei prati di Sant'Elia, nei pressi di Collelongo, dove ne sono stati raccolti fino a 30 chili, e nei boschi vicino Cappadocia.

Le favorevoli condizioni climatiche, propizie alla crescita dei funghi, oltre alla tradizionale, folta schiera di appassionati residenti nel comprensorio marsicano, hanno attirato frotte di romani che nel week end frequentano il territorio alla ricerca dei gustosi prodotti

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli