

COLDIRETTI: IN ABRUZZO E' "BOOM" FUNGHI, CON LE PRIME PIOGGE RUSSOLE E PORCINI

12 Settembre 2019



TERAMO - Nonostante i primi segnali negativi con un inizio un "lento" segnato dalla siccità estiva, in Abruzzo il 2019 verrà ricordato per l'improvviso boom della raccolta dei funghi settembrini. Le ultime piogge hanno infatti creato le condizioni favorevoli alla crescita delle varietà più pregiate per le quali si preannuncia una buona stagione mentre al nord Italia si parla addirittura di una annata record.

E' quanto emerge dal monitoraggio di Coldiretti sulla vendemmia dei porcini 2019 con le regioni del Sud dove, al contrario di quelle del Nord, la caccia a porcini, chiodini, finferli e altre varietà non è ancora entrata nel vivo per carenze di pioggia.

"In Abruzzo - dice Coldiretti Abruzzo - rispetto ai primi mesi estivi, la stagione sta subendo una decisa inversione di tendenza. Mentre nei mesi di luglio e di agosto, a causa della grande siccità, si era registrato un calo del 50-60% di funghi di bosco (principalmente Russole e Porcini), l'arrivo delle prime piogge e dei temporali di fine state stanno dando una boccata di ossigeno alle varietà più diffuse con una possibile ripresa della produzione. Possiamo sperare in un boom di funghi settembrini anche se, per fare un bilancio, è ancora presto. Ricordiamo che la nascita, per essere rigogliosa, richiede come condizioni ottimali terreni umidi senza piogge torrenziali, una buona dose di sole e 18-20 gradi di temperatura all'interno del bosco".

L'attività di ricerca dei funghi - continua la Coldiretti - non ha solo una natura hobbistica che coinvolge moltissimi vacanzieri e svolge anche una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive dove rappresenta un'importante integrazione di reddito per migliaia di "professionisti" impegnati a rifornire negozi e ristoranti di prodotti tipici locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici. E' necessario tuttavia evitare le improvvisazioni e seguire alcune importanti regole che - sottolinea la Coldiretti - vanno dal rispetto di norme e vincoli specifici presenti nei diversi territori, alla raccolta solo di funghi di cui si sia sicuri e non fidarsi assolutamente dei detti e dei luoghi comuni, ma anche rivolgersi sempre, in caso di incertezza, per controlli ai Comuni o alle Unioni micologiche e utilizzare cestini di vimini ed evitare le buste di plastica.

"E per i meno avventurosi - dice Coldiretti - il consiglio è quello di recarsi nei mercati di Campagna Amica dove molto spesso è possibile acquistare anche funghi coltivati. La buona stagione è infatti una opportunità anche per buongustai che preferiscono cercarli sugli scaffali. In questo caso la Coldiretti invita a verificare l'indicazione il luogo di raccolta o coltivazione, dell'origine in etichetta o su appositi cartellini che deve essere riportato obbligatoriamente. Le indicazioni obbligatorie devono essere presenti sui documenti che accompagnano il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione e

che l'indicazione del Paese di origine è sempre obbligatoria per tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, anche se esentati dal rispetto della norma di commercializzazione generale, come tartufi e funghi spontanei.

Una garanzia – continua la Coldiretti per sapere se i pregiati frutti del bosco sono stati raccolti nella Penisola o se sono arrivati in Italia da Paesi lontani con minore freschezza e garanzie di qualità e sicurezza alimentare. I funghi sono ricchi di proteine e fibre, poco calorici, poveri di sodio e ricchi di potassio e in Italia durante l'anno – conclude Coldiretti – se ne consuma in media circa un chilo a testa.

IL DECALOGO DI COLDIRETTI PER IL "CACCIATORE" DI FUNGHI

- Documentarsi sull'itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie condizioni fisiche
- Comunicare a qualcuno il proprio tragitto evitando le escursioni in solitaria
- Attenzione ai sentieri nel bosco che possono diventare scivolosi a causa della pioggia
- Consultare i bollettini meteo e stare attenti al cambio del tempo
- In caso di rischio fulmini non fermarsi vicino ad alberi, pietre e oggetti acuminati
- Usare scarpe e vestiti adatti con scorte di acqua e cibo.
- Non raccogliere funghi sconosciuti
- Verificare i limiti alla raccolta di funghi con i servizi micologici territoriali
- Pulire subito il fungo da rami, foglie e terriccio
- Per il trasporto meglio usare contenitori rigidi e areati che proteggono il fungo