

Le ferie ed i funghi

Periodo di ferie l'estate e con essa ognuno cerca di trascorrere una piacevole e rigenerante vacanza. Che si stia al sole di una spiaggia o godendo del refrigerio dei luoghi montani, vacanza vuol dire, per quanto possibile, poter "staccare la spina", prendersi una pausa da tutto e da tutti.

Finalmente liberi da orari ed impegni, ci si dedica alle passioni troppo a lungo rimandate. E tra le passioni di stagione, sappiamo tutti, c'è quella di andar per funghi, nella speranza che il clima ci permetta di riempire il canestro con un bel trofeo micologico (sempre entro i limiti di legge si intende!).

I più "pratici" sono sempre a caccia del "porcino" re incontrastato delle speranze di ogni raccoglitore; i più "saggi" sanno già ciò che consumeranno e faranno consumare e limiteranno la raccolta ai funghi conosciuti e più volte provati; gli "esperti" si accingeranno a creare il miglior misto di funghi che la natura gli permetta, potendo anche vantare il merito di conoscere "nome e cognome" di ogni esemplare (il più delle volte anche fotografato!).

Purtroppo ci sono anche coloro che amano approfondire le loro conoscenze micologiche con rischiosi tentativi di consumo, questi li potremmo definire "empiristi"; non mancano nemmeno coloro che, forti di memoria fotografica eccellente, riconoscono perfettamente come "buoni" funghi già visti mangiare dal loro bis-nonno 30 o 40 anni prima, questi "mnemonici" raramente consumano, ma tranquillizzano chi lo fa! Infine non mancano quelli che tutto va raccolto e poi, se si riesce, fatto vedere ad un esperto, non importa se veramente qualificato, l'importante è che si dichiari tale. Il loro scopo è raggiungere quantità tali da poter dire che non hanno lasciato alcunché dietro di loro, ritengo che definirli "Attila" non sia eccessivo.

Per noi micologi pubblici, una bella e gratificante stagione fungina, può significare fare i conti con intossicazioni più o meno gravi, spesso dovute proprio ai comportamenti superficiali di chi raccoglie ed invita a raccogliere i funghi, o ancora peggio ne assicura la commestibilità senza dare un'informazione completa anche su tempi e modalità di cottura e se del caso limiti di consumo ecc. ecc.

Capiamo solo di fronte a famiglie terrorizzate dalla paura di un'intossicazione da funghi, quanto la prevenzione in questo campo sia l'unica via percorribile e talvolta battiamo i pugni con la rabbia di chi, non ascoltato, tenta di dotarsi di validi strumenti operativi.

Allora cari colleghi, buona estate, buone ferie e buon rientro al lavoro, vivendo ognuno di noi il paradosso che, amando la micologia ed il nostro mestiere, speriamo che nascano pochi funghi e non si faccia male nessuno!

Tony Antonini