

10 piccoli consigli per la raccolta dei funghi

1. Portare un documento di riconoscimento e non raccogliere funghi non consentiti con diametro del capello inferiore ai 4 cm
2. Usare sempre il cesto di vimini (mai i sacchetti di plastica)
3. Non fidarsi se un fungo è attraente per l'aspetto ed il profumo
4. Se trovate un gruppo di funghi sconosciuti, non raccoglieteli tutti per poi gettarli. Prendete solo uno o due esemplari da far controllare. Serve molto di più imparare anche per altre volte, piuttosto che fare del danno o incorrere in sanzioni se sottoposti a probabile controllo da parte degli incaricati alla vigilanza.
5. Visto che l'andare a funghi è diventata una passione che sta dilagando ogni anno di più, consiglio di andarci al mattino presto per avere più probabilità di successo.
6. Molta gente mi domanda spesso dove si possono trovare i porcini! Ebbene, il porcino (*boletus edulis*, *aereus*, *reticulatus*) è un fungo micorrizico, cioè vive in simbiosi con certe essenze erboree. Le piante interessate sono: castagno, quercia, faggio, nocciolo.
7. I porcini prediligono boschi non troppo giovani o troppo fitti; non anfratti oscuri ed umidi. Si trovano più facilmente al limitare del bosco o negli spiazzali erbosi interni. Spesse volte l'*Amanita Phalloide* (cappello verde chiaro) o lo *Steccherino* bruno indicano che l'habitat è ottimale anche per il porcino.
8. Il pascolo con erba alta si presta ad ospitare i prataioli (*Psalliote*), le mazze da tamburo (*Macrolepiote*), e le fragili *Hygrocybe* dai colori vivacissimi.
9. Non raccogliete mai le mazze da tamburo di piccole dimensioni (sono velenose).
10. Evitate i funghi campanulati che crescono sul letame (*Panaeolus Subballteatus* e *Fumicola-Psilocybe semilanceata* e *serbica*); hanno effetto neurotropico ed allucinogeno.