

# Andar per funghi



di MARIELLA ZADRO-

“Fidarsi è bene, non fidarsi...è meglio”. Le prime piogge settembrine, regalano dei frutti che nascono spontanei nei boschi di faggio, castagni e querce: sono i funghi.

Porcino, Ferlengo, Galletto, Russola, Mazza da Tamburo, Trombetta dei Morti, Spugnola, frutti particolari, gustosi che vanno ad arricchire le pietanze della cucina tradizionale contadina.

E' bene ricordare però che alcuni funghi contengono sostanze tossiche che possono provocare intossicazioni, con conseguenze anche molto gravi.

Non esistono semplici metodi per verificare se un fungo è “mangereccio” o velenoso.

L'occhio esperto lo dovrebbe classificare sulla base delle caratteristiche morfologiche, ma non è sempre facile.

Quindi, per essere più tranquilli, è preferibile rivolgersi all'Ispettorato micologico della Asl, consultando il vademecum “Raccolta dei funghi: i consigli della Asl” presente nella home page del sito istituzionale della Ausi di Viterbo ([www.asl.vt.it](http://www.asl.vt.it)), nella sezione approfondimenti.

