

# Andare a funghi

☒ Da una settimana ci sto andando sia di mattina sia di pomeriggio (sempre non più di un paio d'ore) e dedico poi il resto della giornata a pulire, seccare, bollire e mettere sott'olio, cucinare.

Perché?

La prima risposta è perché ci sono, ma questo è ovvio. E quando finiranno, si farà altro.

Le altre risposte sono:

1. Si raccolgono prodotti di natura e si riscopre un equilibrio con i ritmi della natura che, in larga misura, è stato distrutto dalla nostra società. Andare a funghi partendo e tornando a piedi senza l'uso della macchina è bellissimo.
2. Si va per boschi e dunque si esplorano le valli. Qui a Iesa il bosco è dominante ed è interessante scoprire passaggi, connessioni, strade silvestri, vecchi sentieri.
3. Si impara a conoscere il fungo; il suo habitat, diverso per i diversi funghi; si osserva l'interazione con il clima.
4. Si sta da soli e in questi giorni la solitudine è assoluta. Nel mio girovagare non ho mai incontrato nessuno e, dallo stato dei funghi non commestibili, nemmeno è passato qualcun altro in mia assenza. Ho incontrato qualche cinghiale e osservato i giacigli di animali selvatici. Ogni tanto si sente il "versaccio" del capriolo ma quello l'ho sentito anche da casa per tutta l'estate.
5. Rispetto a quando andavo nelle Alpi Centrali ho visto all'opera il principio secondo cui il fungo non si cerca, ma si raccoglie. Fuor di battuta mi sono reso

conto di quanto sia inutile girare a vanvera. Si gira, ma per vedere il bosco, che è un'altra cosa. Oggi ho finalmente trovato l'Amanita Cesarea in quantità significativa (una decina di ovuli per un totale di 7 etti lasciando sul posto quelli piccoli e chiusi per i prossimi giorni): bisogna trovare il posto (e ricordarselo). Il fungo va cercato nel senso che bisogna andare nel bosco che va bene ed è inutile andare per bricchi pericolosi; bisogna guardare bene e farlo nei posti giusti (tipo di bosco, esposizione, stato del terreno, ...).

6. La soddisfazione di quando lo vedi o li vedi. E' qualcosa di molto emozionante: ci parli. Ho finalmente visto i grossi porcini, magari gemelli e nel bosco giusto ci sono solo loro, al più qualche altro boleto secondario.
7. L'esercizio fisico e l'abitudine alla fatica (la stessa cosa che si prova con il ciclismo e lo sci fa fondo)
8. Il lavorare sulla conservazione imparando che non esistono solo il porcino e l'ovolo e che per certi tipi di consumo ci sono sempre almeno 5 o 6 altri tipi che vale la pena di raccogliere e trattare.