CORRIERE DI VERONA

Data 29-09-2019
Pagina 1
Foglio 1 / 3

L'INCHIESTA

IL GIRO D'AFFARI E IL PRIMATO REGIONALE

## Lessinia e Baldo, annata da record per i funghi

di **Lorenzo Fabiano**

Un'estate calda e umida ha preparato un'annata eccezionale per i funghi in Veneto.

a pagina 15

# Funghi, l'annata record

di **Lorenzo Fabiano**

Estate calda e umida, si preannuncia una «buttata» in crescita del 50% rispetto al 2018
Le regole per i cercatori, i guai provocati da Vaia, il giro d'affari e i primati del Veneto

«Sono i giorni più belli dell'anno. Caldo non fa più, freddo non ancora; c'è qualche nuvola chiara, si mangia il coniglio con la polenta e si va per funghi», scriveva Cesare Pavese nel suo benvenuto all'autunno. Pioggia, sole, la temperatura che scende nell'umidità e nel silenzio del bosco: i fungaioli ringraziano.

La stagione di porcini, chiodini e finferli si preannuncia da record: una crescita del 50% rispetto a un anno fa, annuncia Coldiretti. E così i boschi che dalla Lessinia e l'Alto Vicentino si distendono fino al Bellunese, salutano gli ospiti muniti di ceste.

### Le regole

Buone le premesse, ma sarà pure bene non farsi prendere troppo la mano, come qualche furbacchione ha pensato di fare lo scorso mese di agosto in Alto Adige, quando due turisti bresciani sono stati beccati con oltre 30 chili di funghi nel bagagliaio, o peggio in Tirolo, dove la polizia austriaca ha fermato una coppia italiana con oltre 40 chili di porcini e gallinacci. Meglio quindi attenersi prima di tutto al rispetto delle regole: la legge regionale 23/96, richiede un titolo per la raccolta, costituito da una semplice ricevuta di versamento di un contributo - un ticket, in definitiva - il cui ammontare è stabilito da enti incaricati come le Comunità Montane, i gestori dei Parchi, le Regole, le Province e Veneto Agricoltura. Il titolo può essere giornaliero, settimanale, mensile o annuale e il suo ammontare può variare da 5 a 75 euro.

La quantità giornaliera è limitata a 3 chili, di cui non più di uno per specie quali porcini, pioppini, finferli, gallinacci, mazze di tamburo spugnole, ovoli. Vietato raccoglierli di notte. Le sanzioni variano da 50 a 208 euro per chi non dispone del titolo per la raccolta, da 78 a 156 euro per chi la esercita fuori dalle giornate consentite, e 78 euro per ogni chilo in eccedenza al limite ammesso.

### Lessinia e Monte Baldo

Nella provincia di Verona le due zone vocate sono il Baldo e la Lessinia. L'annata si prospetta molto buona, con un +30-50% di funghi rispetto allo scorso anno. Alberto Clementel, presidente del gruppo micologico e naturalistico DLF di Verona, illustra la sua attività: «Il Baldo è più prolifico rispetto alla Lessinia, che soffre la siccità. Abbiamo oltre 120 iscritti al nostro gruppo: attraverso i corsi e le uscite, facciamo informazione ed educazione. Fino al 2006 era necessario un patentino, che è stato soppresso da quando è entrato in vigore il pagamento del ticket. La legge quadro nazionale demanda la regolamentazione della raccolta dei funghi alle Regioni. Ciò che auspichiamo è un inasprimento dei controlli, come avviene in Trentino Alto Adige, dove sono state recentemente inflitte multe salate ai soliti immancabili furbetti».

### Altopiano di Asiago

«Purtroppo la tempesta Vaia ha reso non più percorribili molti sentieri – spiega Dino Panozzo, ex bancario in pensione ed ex presidente Coldiretti per l'Altopiano, una vita ad andar per funghi, nonché perito micologico –. Nelle zone risparmiate dal disastro, funghi ne spuntano, ma non in maniera così copiosa. Meglio va un po' più in basso, nelle zone collinari. Tutto sommato, qui da noi non mi pare sia un'annata così ricca da tramandare ai posteri. Io di solito mi aggiro tra il Monte Cengio e i boschi attorno a Roana: anni fa eravamo in pochi a ritrovarci in cerca di funghi; oggi - aggiunge Panozzo - il bosco è diventato una piazza con tanti improvvisati, anche se noto con piacere più consapevolezza e rispetto che in passato. Tutti vanno a porcini, ma a me piacciono i gallinacci. Le mazze di tamburo, invece, le regalo».

### Dolomiti

«È stata un'estate calda e umida, condizioni che favoriscono le "buttate"». Questo il quadro tratteggiato da Michele Nenz, capozona di Coldiretti Belluno. «La tempesta Vaia – prosegue - non solo ha reso inaccessibili i boschi, ma ha anche inciso sulle quantità: nelle zone esposte al sole, infatti, i funghi non crescono. L'elevato tasso di umidità e le piogge di questi ultimi giorni sono favorevoli: la stagione è abbondante». Anche Nenz batte il tasto sul rispetto delle regole da parte dei cercatori: «In pochi pagano il permesso giornaliero per la raccolta, sfuggendo così ai controlli. Per quanto concerne il mercato, non siamo ancora riusciti a fare dei nostri funghi un'economia: ne importiamo ancora troppi dall'estero».

### Il mercato

Sessantadue milioni di tonnellate l'anno, metà delle

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Veneto

quali vengono dal Veneto (su duecento produttori, trenta sono nella nostra regione), che conferma il suo primato nazionale. L'Italia dispone di oltre 10 milioni di ettari di bosco, un terzo del territorio; la raccolta coinvolge circa 200mila raccoglitori ufficiali che riforniscono negozi e ristoranti, per un business stimato attorno al mezzo miliardo di euro, tra fresco e trasformato.

«L'Italia, per qualità, è al primo posto in Europa: la Polonia è invece il primo produttore»: la classifica la stila Andrea Prando, segretario da oltre 20 anni di AIF, unica associazione della fungicoltura in Italia, eletto lo scorso anno coordinatore del Comitato di prodotto del fungo coltivato di Ortofrutta Italia (organizzazione riconosciuta dal ministero delle Politiche agricole). Prando chiede maggior chiarezza in merito all'annunciato obbligo di etichettatura con luogo di origine anche per funghi come i porcini, raccolti in natura: «Vedo ancora un vuoto normativo. Il consumatore ha il diritto di sapere se il porcino che ha nel risotto proviene dall'Italia o dalla Turchia», lamenta.

## In cucina

Daniele Cipriani, titolare del ristorante La Cola, altura che domina Verona, si è da pochi giorni fregiato del Fungo d'Oro della Lessinia, concorso giunto alla nona edizione che, a Roveré Veronese, premia il miglior piatto preparato a base di funghi tra cinque ristoranti della provincia. Cipriani così lo descrive: «Abbiamo preparato un raviolo ripieno di coniglio alla cacciatora e funghi porcini della Lessinia». Poi spiega: «I funghi freschi del territorio non soddisfano la domanda, pertanto diciamo che il 90% del fresco proviene dalla Romania o dalla Polonia; il prezzo all'ingrosso del porcino d'importazione è di circa 11 euro, mentre quello italiano, di qualità ben maggiore, si aggira attorno ai 30 euro, quotazione che può scendere in caso di "buttate" abbondanti. Per quanto concerne la cucina - prosegue Cipriani – noi i funghi li proponiamo tutto l'anno, come piatto del territorio, sia in primavera, stagione delle spugnole, che adesso con l'arrivo dei porcini».

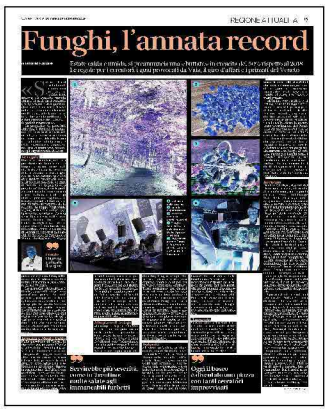
Spostandoci in città, nel tempio dei Dodici Apostoli di Verona, la casa del compianto maestro Giorgio Gioco, il figlio Antonio ricorda l'attrazione del padre per un fungo in particolare: il «fungo dell'esca», che si attacca agli alberi. «Si chiama così perché un tempo era utilizzato per l'accensione del fuoco. Otzi, l'Uomo di Similaun, ne aveva con sé quattro pezzi. Curioso che un uomo di cucina come mio padre, amasse un fungo non commestibile». In cucina, lo chef stellato Mauro Buffo propone il recupero di una vecchia tradizione: «È una zuppa di funghi servita con una dadolata di tartufi e castagne leggermente glassate, con rifinitura di cipolle caramellate al balsamico. Dai funghi si ottengono anche ottime salse per la selvaggina o maionesi per la frittura di testina».

Squisitezze. E allora, benvenuto autunno.

**Prando**
Chiarezza sui luoghi di origine

**Servirebbe più severità, come in Trentino: multe salate agli immancabili furbetti**

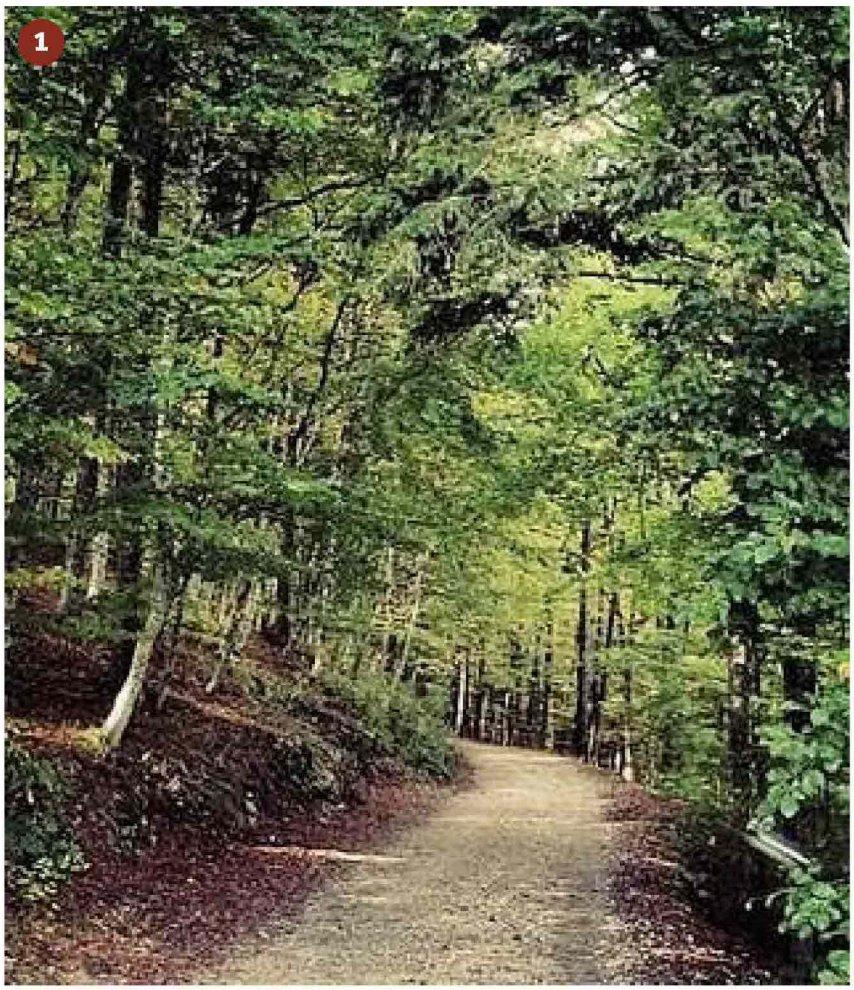
**Oggi il bosco è diventato una piazza con tanti cercatori improvvisati**




Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DI VERONA

Data 29-09-2019
Pagina 1
Foglio 3 / 3



1 Un bosco della Lessinia
2 Finferli appena raccolti
3 Un cesto ricolmo di porcini nostrani
4 Giorgio e Antonio Gioco del ristorante Dodici Apostoli di Verona
5 La giuria del premio Fungo d'Oro, premio che si assegna da 9 anni nel Veronese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Veneto