

MILANO — È iniziata, con qualche settimana d'anticipo, la stagione della ricerca dei funghi che si preannuncia da record. Specialmente, in alcune regioni del Nord Italia. Non a caso i boschi, da giorni, sono presi d'assalto da migliaia di appassionati e «fungaioli» di professione.

«Effettivamente, nei mesi scorsi si sono create le condizioni metereologiche migliori per la crescita dei funghi — spiega Fabio Padovan, uno fra i maggiori esperti italiani di funghi — perché è piovuto tanto e ha tirato poco vento. Quindi, il terreno si è preparato al meglio per far nascere i funghi».

Il vento è, infatti, uno dei nemici peggiori dei raccoglitori. Bastano alcuni giorni di folate continue per guastare la stagione. Per questo motivo, tanti siti internet dei «fungaioli» rimandano a quelli metereologici per capire le condizioni climatiche.

«La zona che conosco meglio, il Bellunese, sino a ora — prosegue — promette bene per i porcini gli ovuli e i gialletti. Meno ricca, quest'anno è, invece, la zona intorno Asiago».

In Trentino Alto Adige, solitamente, battuta e ricca di funghi, quest'anno, invece, non è una buona stagione.

«Nelle ultime due settimane — racconta Francesco Bellù, oncologo ed esperto di funghi di fama mondiale — ho girato molto per i boschi ma con scarsi risultati specialmente nell'area di Dobbiaco perché il clima è freddo. Per questa zona non è affatto una buona stagione».

In generale, chiedere a un esperto in che punto esatto si possano trovare è come domandare a un cercatore d'oro dove si trovano le pepite. Impossibile avere una risposta. Questo perché spesso i funghi si riproducono nello stesso po-

2.400

Le specie

di funghi che, sino a oggi, sono state riconosciute dai micologi in tutto il mondo. Solitamente hanno un nome in latino

8.500

Il personale

del Corpo forestale dello Stato in servizio preposto alla sorveglianza dei Parchi e delle 130 Riserve naturali italiane

22

I morti

tra i cercatori di funghi nelle ultime tre settimane. L'ultima vittima, a Casalborgone, nel Torinese: era un uomo di 87 anni

sto, anno dopo anno, e quindi ogni rivelazione è altamente sconsigliabile.

«È vero — dice Pier Luigi Fedele, dirigente di prima fascia del Corpo Forestale — ma dai forum su Internet o da code strane all'alba in certi caselli si può capire il flusso. Così capiamo che quest'anno è buono per i porcini e gli ovuli. Ad esempio, lo svincolo di Borgotaro, in provincia di Parma, è preso d'assalto in questi ultimi giorni con code di sei-sette chilometri. In quelle zone, infatti, si trova uno dei porcini più pregiati e l'unico a fregiarsi del marchio di indicazione geografica protetta (Igp)». Un vero e proprio «santuario».

«Ai locali si sono aggiunti tanti lombardi — prosegue Fedele, comandante provinciale a Parma — specialmente del Bresciano e del Bergamasco. Due province che quest'anno non hanno grandi quantità di funghi». Altre zone particolarmente baciate dalla natura sono quelle dell'entroterra Savonese in Liguria. Ad esempio,

l'area intorno a Sassello è molto battuta per porcini e ovuli. Come del resto, nel Genovese, sono percorsi i sentieri intorno Voltaggio e Bosio.

Passando al Cuneese, i fungaioli segnalano la Val Corsaglia per i porcini e gli ovuli mentre nella Lunigiana la meta preferita è Bagnone.

Una vera invasione nei boschi italiani. Spesso, però, lo spirito di emulazione porta persone inesperte a inoltrarsi nella vegetazione magari senza l'attrezzatura adatta con conseguenze spesso mortali. Quest'anno siamo già a quota ventidue. Una vera e propria strage determinata troppo spesso dalla scarsa conoscenza delle nozioni base.

«Per questo abbiamo stilato un decalogo — spiega sempre il comandante Fedele — dedicato a chi vuole andare per funghi deve documentarsi sull'itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie abilità fisiche e psichiche; comunicarlo a qualcuno prima di intraprendere l'escursione; non andare mai da soli; consultare, prima della partenza, i bollettini metereologici e osservare costantemente sul posto l'evoluzione delle condizioni atmosferiche; scegliere l'abbigliamento e l'attrezzatura adatta alla lunghezza dell'escursione (calzature da trekking, cellulare, lampada e coltello); pulire immediatamente il fungo dai residui di rami, foglie e terriccio per garantire la sua integrità e, infine, trasportarli in contenitori rigidi ed areati come i classici cesti di vimini in modo da permettere la diffusione delle spore fungine nel bosco ed evitare che il fungo si deteriori». La raccomandazione per evitare intossicazioni anche mortali è quella, in caso di dubbi sulla commestibilità, di recarsi per i controlli presso gli Ispettorati Micologici o le Asl.

Alessio Ribaudò
aribaudo@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il nemico numero uno

L'*Amanita phalloides* è molto diffusa, predilige i boschi di querce, faggi, castagni e noccioli. Fungo velenoso mortale è responsabile della sindrome falloidea

LA CUCINA ITALIANA A NEW YORK

Apri Eataly ed è già pronta a mangiarsi la Grande Mela

Il meglio della nostra produzione gastronomica sbarca nella città simbolo degli Usa. Ed è subito grande successo

Paolo Marchi

New York Tre anni e sei città dopo l'esordio accanto al Linguotto, Eataly ha aperto a New York, che si mette così in scia a Torino, Tokyo, Milano, Bologna, Asti e Pinerolo con l' insegna più grande al mondo esclusivamente dedicata alla gola. Dal piccolo con gusto all'immensamente grande perché Manhattan cammina sempre un passo avanti al resto del mondo. Ora si aggiunge questo paradiso dell'eccellenza agroalimentare verde bianca e rossa, che sintetizza secoli di tradizioni nostrane attualizzate dal movimento dello Slow Food. Sul palco a

dare i tempi della conferenza il sindaco Bloomberg, nonché il cardinale Timothy Dolan a benedire un'impresa che il primo cittadino ha elogiato perché «dà lavoro fisso a oltre 300 persone». Poi un fiume di elogi alla nostra cucina: «So quanto si mangia bene a Milano, Roma e Torino, ma sono certo che presto New York sarà la città dove si mangia meglio italiano al mondo». Una splendida sfida. Esci in strada e sei sulla 23rd Street West ma, soprattutto, eri entrato da Madison Square lasciandoti il Flatiron sulla sinistra, quel grattacielo stretto stretto, ribattezzato ferro da stiro, che separa la Fifth Avenue dalla

Broadway.

Con l'apertura al pubblico - l'assalto alle 4 pm locali di ieri, quando in Italia erano le 22 -, i Farinetti, Oscar e suo figlio Nicola, e i loro soci, Lidia e Joe Bastianich con Mario Batali, sono passati da una decina di giorni di simulazioni tra botteghe e ristoranti, 24 punti a livello strada più la birreria sul tetto, a guidare un luogo che propone il meglio del gusto italiano, dalla pasta Barilla al caffè Lavazza e alla birra Moretti, per citare tre simboli, a microproduzioni che riservano sorprese. Farinetti/Eataly rappresenta qualcosa di unico perché tutto ha un'anima italiana ma non tutto arriva

dall'Italia. C'è il made-in-Italy originale che ha senso (e che puoi) trasferire negli Stati Uniti, Parmigiano e Parma, Grana e San Daniele, pasta, riso e formaggi, ivini e le birre, il cioccolato, per il resto si procede a una sorta di adozione e di trapianto di soffio vitale. Anche se la verità fa male a chi non vuole documentarsi, da questa parte dell'Atlantico hanno anche materie prime ottime come patate, pomodori e farine. Prima di stupirci, pensiamo a cosa arrivò in Europa dopo la scoperta dell'America e da dove arrivano le semole migliori lavorate nei nostri pastifici.

Il negozio (riduttivo) di New York, non ancora completo perché la microbirreria studiata da Teo Musso sul tetto è ancora in costruzione, è la somma di più botteghe, tanto che non esiste un pavimento unico ma cinque diversi. Tutto ruota attorno alla cosiddetta Piazza, lo snodo a tutto formaggi, salumi e crudo di mare, da cui si raggiungono ristoranti e scaffali. Ecco panetteria, pizzeria (Rossopomodoro) e spazio pasta; ecco poco distante la macelleria, carne La Granda allevata in Usa, con il teatro di Mario Batali alle sue spalle, chiamato «Manzo». Due passi ed ecco la scuola di cucina di Lidia Bastianich, qualcuno in più e si entra nel mondo della pasticceria, suddivisa per regioni (e Luca Montersino propone ad esempio il veneto «Tiratisù»), e del cioccolato.

L'investimento è di 25 milio-

EVENTO Il sindaco

Bloomberg presiede

l'inaugurazione:

«Un orgoglio avervi qui»

ni di euro (con previsioni di

fatturato del primo anno tra un pessimistico 40 milioni e un ottimistico 80, con la convinzione di attestarsi a metà strada), poi discende ogni sapere come l'imperativo salutistico tanto che sono stati dimezzati i quantitativi di sale e di zucchero («Per stare bene bisogna mangiare italiano - ha detto Bloomberg -, li ho visto pochi ciccioni»). Con un concetto ben preciso come ricordato da Farinetti: «Aprii Torino e parlai di orgoglio. A Tokyo invece di semplicità, qui trionfa il dubbio. La nostra specialità è cambiare idea, non amo le certezze. A New York la parola che riecheggia di più è maybe, forse».



IN PRIMA LINEA

A sinistra l'imprenditore Oscar Farinetti e Lidia Bastianich nel settore del vino dove sono esposte mille etichette italiane
A destra i due chef Mario Batali e Lidia Bastianich e una panoramica del megastore Eataly



in casa quel che posso. Riparola bici (clauso). Ogni famiglia "bilancista" riceve poi una carta sconti. L'Altracard, risposta polemica alla socialcard di Tremonti. «Non la puoi usare nei negozi ma vale di più»: dà accesso a un sito dove un programmino ti calcola quanto stai risparmiando con i comportamenti "sostenibili". Anche centinaia di euro al mese.

Con l'aiuto del tedesco Wuppertal Institute, i "Bilanci di giustizia" hanno cominciato a misurare i propri successi. I risultati sono sorprendenti. Rispetto alla famiglia italiana media Istat, le famiglie "bilanciste" consumano il 16% in meno, con significativi trasferimenti di poste: meno 49% nell'abbigliamento, addirittura -56% in cosmetici e detersivi, più 72% in divertimenti e cultura. I consumi energetici sono la metà di quelli medi (107 litri d'acqua al giorno contro 192, e 599 Kwh annui contro 1202). Dal punto di vista etico, la famiglia "bilancista" sposta ogni anno quasi il 20% delle proprie risorse su prodotti meno "ingiusti". Tutto senza sacrificare il proprio stile di vita: l'indice di soddisfazione si colloca sul 5 in una scala di 7.

Ma la scelta del bilancista

non è utilitaria: comprare prodotti biologico o equo-solidali in realtà costa di più, anche se «proprio per questo ne sprechi meno», non molla Marta, «ma il vero guadagno non è monetario». Per scambiare vestiti devi avere molti amici e frequentarli: devi costruire relazioni. Dario e Antonella hanno scoperto che invitandosi a cena una volta alla settimana si risparmia e ci si diverte.

Quando Enrico e Serenella hanno dovuto cambiare auto hanno lanciato un appello *email* a tutta la rete, «Ci aiutate a trovare la più "sostenibile"?», e s'è riunita un'assemblea (con grigliata finale). La differenza tra i bilancisti e un'associazione di consumatori è tutta qui: «Non lo facciamo per risparmiare, ma per nostalgia di giustizia», dice don Gianni. E allora, da oggi questa cosa è giusto chiamarla Politica: «Le nostre

Un obiettivo al mese: via l'acqua minerale, sì alla bici, termostato più basso

famiglie vivono in città in preda alla corruzione, alla non-cura del bene comune. Noi in questo sfacelo vogliamo camminare puliti». Lo vede, don Gianni, che alla fine torniamo al punto: inquinare, sprecare sono peccati. «No! Sono schiavitù. Di questo sistema siamo le vittime, non i colpevoli. Quindi dobbiamo liberarci, non pentirci».