



Complesso PRATOMAGNO VALDARNO

IL SISTEMA AMBIENTE DEL PRATOMAGNO

I FUNGHI

Pe' andà a cercà i funghi un bisogna patì i sonno, ci si deve alzà a buio fitto e quando comincia a diventà bruzzico si dev'esse digià alla prima ceppa. I primi funghi vanno colti a i' tasto e quando l'è schiarito bene si dev'avé bell'accecato i culo della cistella, sennò..... e si dura poca fadiga pe' portalli.....

Questo era il ritornello che i vecchi fungai ripetevano tutte le sere a veglia a casa dell'uno o dell'altro. A quei tempi i funghi, come del resto gli altri prodotti del sottobosco, rappresentavano una grossa integrazione economica per gente che viveva di bosco e di castagne e nelle annate buone contribuivano per una grossa percentuale alla formazione del magro bilancio familiare. Quando nascevano i funghi si abbandonava ogni altra attività, per dedicarsi interamente alla ricerca, d'altronde *pe'trovà i funghi bisogna stagni djietro*, nel senso che vanno seguiti tutti gli spostamenti della nascita giorno per giorno, per non correre il rischio di andare in una zona dove non nascono più, oppure in una dove non hanno ancora iniziato a nascere. Per i montanari del Pratomagno *i funghi* erano i porcini e distinguevano benissimo le diverse specie: *i' fungo rosso* (*Boletus pinophilus* Pil. & Derm.), *i' fungo bianco* (*Boletus aestivalis*), *i' fungo nero* (*Boletus aereus* Bull.), *i' fungo bigio* (*Boletus edulis* Bull.), tutti gli altri erano chiamati con il loro nome. Pertanto, quando si sente dire *vò a cercà 'funghi* si intende sempre i porcini, altrimenti si parla di *vò a coglie: i gallinacci* (*Cantharellus cibarius* Fr.), *i' ordinali* (*Clitocybe nebularis* Kumm.), *i pinaroli* (*Suillus luteus* Roussel *Suillus granulatus* Roussel), *le funghe* (*Grifola frondosa*) ecc.

Discorso a parte vale per *i' cocco* (*Amanita caesarea* Pers.) che è stato sempre molto apprezzato ed era commercializzato alla pari con i porcini.

Nelle annate buone i primi funghi si trovavano già a metà primavera (*a maggio i' fungo per assaggio*).

Il primo a venir fuori è il *fungo rosso*, questi ha delle fungaie precise e ben delimitate, in genere nasce su terreni poveri, di poco spessore e ricchi di scheletro, sul Pratomagno lo troviamo fra i castagni, i faggi, gli abeti... ma nasce anche ai ginepri e ai carpini e nonostante il suo nome (*Boletus pinophilus*) non si è mai trovato sotto ai pini.

Dopo il rosso inizia il *fungo bianco*, che qualcuno chiama *nostrale*. Questo è un fungo che *nasce andante*, nel senso che è possibile trovarlo un po' ovunque e pur avendo dei siti particolarmente vocati, non è comunque circoscritto in ristrette fungaie.

Cresce soprattutto sotto castagni e faggi, ma possiamo trovarlo anche nei cerri, nei carpini e vicino ai ginepri e talvolta si spinge fin sulla *capeccina* (*nardus stricta*) nelle praterie di crinale. Con il clima particolarmente favorevole, la nascita del *Boletus aestivalis* si protrae da maggio fino a novembre inoltrato (*pe' trovà i funghi bisogna bagnassi e dormi scoperti*).

Poi è la volta del *fungo bigio* che i nostri vicini fiorentini e casentinesi chiamano *bastardo*. Già dopo metà luglio è possibile trovarne qualcuno, ma il suo periodo migliore va da metà settembre fino alle prime gelate. Il suo habitat preferito sono le faggete e le abetine, ma di tanto in tanto si trova anche fra i castagni e nei ginepri. Di norma dove nasce il *fungo rosso* nasce anche il *bigio*, perlomeno nelle immediate adiacenze, mentre non è sempre valido il discorso inverso. Il *Boletus edulis* è il fungo per eccellenza e la sua ricerca è una delle attività più appaganti dal punto di vista emotivo, forse per l'ambiente particolarmente suggestivo in cui crescono, forse per la sua forma e per le sue peculiarità, forse perché ogni volta che ne vediamo uno sembra un miracolo che ci sia.....

Per ultimo compare il *fungo nero*, il suo ambiente è di solito più in basso, sotto le querce sia caduche che sempreverdi e fra le *scope* (*Erica scoparia* ed *Erica arborea*), ma spesso si spinge anche fra i castagni, nei siti più assolati dove crescono solo le Raggiolane e sebbene raramente, a volte lo troviamo persino tra i faggi. Fra tutti i porcini è quello che degrada più velocemente (*va a male subito*), ma è anche quello che ha il sapore di fungo più spiccato (in particolare fritto non ha eguali).

