

Funghi, un anno buono Ma ricordatevi il tesserino

Il tesoro dei boschi. Cominciata una stagione che tutti si aspettano come ricca. Cresce il numero dei cercatori: il 2023 è stato l'anno record

Giornate di sole che si alternano a quelle di pioggia sono la combinazione migliore per far crescere i funghi. Per questo ci si aspetta un 2025 ricco «già a partire da questo fine settimana» come prevede Luciano Marcon, presidente del Gruppo micologico biellese, «cioè allo scadere dei dieci giorni dalle piogge che hanno bagnato a dovere il terreno»

La platea di chi ama trovare i porcini nei boschi e non al mercato è in crescita. Lo dicono i dati della Regione sul numero dei tesserini rilasciati in Piemonte: il 2023 è stato l'anno-record con 43mila tesserini, quasi 8mila in più rispetto all'anno precedente. Ma l'esperto sottolinea che i fun-



Il bottino di una raccolta funghi in Valsessera

GRUPPO MICOLOGICO BIELLESE

ghi buoni da mangiare sono di più rispetto ai «soliti»: «Teniamo corsi e incontri» spiega Marcon «ma ancora faticiamo a uscire dall'abitudine di raccogliere solo porcini, donne, finferli e mazze di tamburo. Per esempio ho fatto scorta di russule, che somigliano ai porcini ma hanno le lamelle. Sono buonissime. E l'appello ai cercatori è: se avete dubbi, non prendete i funghi a bastonate. Lasciateli per chi passerà dopo di voi».

Tre sono le tipologie di tesserino: il giornaliero da 5 euro, il settimanale da 10 e l'annuale (con validità fino al 31 dicembre dell'anno in corso) da 30 euro. In provincia di Biella sono sette le realtà che possono

rilasciare il documento: le unioni montane della valle del Cervo, della valle Elvo e del Biellese orientale, le unioni dei Comuni colline e rive del Cervo, Biellese centrale e Prealpi biellesi e l'ente parco del Ticino e lago Maggiore. Il tesserino vale su tutto il territorio regionale e va mostrato in caso di controlli insieme alla carta d'identità. Chi venisse sorpreso con i funghi ma senza documento rischia una multa che parte da 88 euro. Ci sono altri limiti da tenere a mente: i funghi raccolti vanno trasportati in un contenitore aperto e non in una busta di plastica e non si possono superare i tre chilogrammi di peso per ogni «battuta di caccia».