

## Funghi, ecco quelli più cercati

**Pubblicato:** Martedì 1 Settembre 2015



Sono tantissimi, la maggior parte forse nemmeno li notiamo perché abbiamo in testa solo quelli che conosciamo e che di solito mettiamo nel “vimini”.

Conoscere i funghi è importante e se non si vuole correre alcun rischio è bene far controllare quelli che si raccolgono: l’Asl di Varese ha predisposto appositi **sportelli micologici** dove il raccolto può venir valutato da parte di esperti qualificati. Una nota importante sta nella percentuale di funghi non commestibili riscontrata dagli accessi ai centri Asl: **il 33% di quelli esaminati è stato buttato.**

**L’attenzione, quindi, non è mai troppa.** Molti cercatori, tuttavia, hanno imparato a riconoscere a prima vista il raccolto: non sono esperti micologi, ma semplicemente cercatori che hanno affinato l’occhio e di solito mettono nel cestino da anni esemplari della stessa specie.

**Ecco quindi quali sono i funghi commestibili che con maggior frequenza vengono raccolti dai cercatori del Varesotto in questa stagione, a cavallo fra i due mesi estivi di agosto e settembre.**

**Li abbiamo raccolti in una galleria fotografica** – assolutamente non esaustiva – corredata da nomenclatura scientifica e volgare.

Essi sono: *Boletus erythropus* (**Faré**); *Boletus badius* (**Castagnino**); *Boletus edulis* (**Porcino**); *Macrolepiota procera* (**Mazza di tamburo**); *Cantharellus cibarius* (**Finferlo**); *Russula virescens* (**Russola**); *Coprinus comatus* (**Coprino**).

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it