

Non solo danni per il maltempo in una estate pazza in cui è caduto ad agosto il 92% di precipitazioni in più rispetto alla media, che ha creato anche le condizioni favorevoli alla crescita dei funghi per i quali si preannuncia un autunno da record. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione della fine dell'estate sulla base dei dati Isac - Cnr, nel sottolineare che in molte aree la raccolta si è avviata con straordinario anticipo e ottimi risultati. Le perturbazioni che hanno provocato mezzo miliardo di danni alle coltivazioni agricole hanno invece favorito la nascita dei funghi che - sottolinea la Coldiretti - per essere rigogliosa richiede come condizioni ottimali terreni umidi senza piogge torrenziali, una buona dose di sole e 18-20 gradi di temperatura all'interno del bosco. Dopo un 2017 particolarmente negativo per gli effetti della siccità che hanno lasciato a mani vuote molti appassionati ricercatori, le previsioni quest'anno sono per un raccolto ben superiore a quello delle annate normali negli oltre 10 milioni di ettari di bosco che - riferisce la Coldiretti - coprono un terzo dell'Italia. Una boccata di ossigeno per gli appassionati lungo tutta la Penisola dove per porcini, finferli, trombette, chiodini si stanno registrando risultati particolarmente incoraggianti. Le buone prospettive per la raccolta di funghi contribuiscono a sostenere la crescita del turismo di settembre con 11,6 milioni di italiani in vacanza, in aumento del 5% rispetto allo scorso anno secondo l'indagine Coldiretti/Ixe'. Il mese di settembre è infatti particolarmente apprezzato da quanti cercano il relax e la tranquillità con il turismo legato alla natura in montagna, nei parchi e nelle campagne a fare la parte del leone. Per settembre - continua la Coldiretti - si stimano secondo Coldiretti oltre un milione di pernottamenti in agriturismo per assistere alle tradizionali attività di settembre come la raccolta della frutta o il rito della vendemmia o avventurarsi nei boschi anche alla ricerca dei funghi. L'attività di ricerca - continua la Coldiretti - non ha solo una natura hobbistica che coinvolge moltissimi vacanzieri e svolge anche una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive dove rappresenta un'importante integrazione di reddito per migliaia di "professionisti" impegnati a rifornire negozi e ristoranti di prodotti tipici locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici. E' necessario tuttavia evitare le improvvisazioni e seguire alcune importanti regole che - sottolinea la Coldiretti - vanno dal rispetto di norme e vincoli specifici presenti nei diversi territori, alla raccolta solo di funghi di cui si sia sicuri e non fidarsi assolutamente dei detti e dei luoghi comuni, ma anche rivolgersi sempre, in caso di incertezza, per controlli ai Comuni o alle Unioni micologiche e utilizzare cestini di vimini ed evitare le buste di plastica. La buona stagione è una opportunità anche per buongustai che preferiscono cercarli sugli scaffali. In questo caso la Coldiretti invita a verificare l'indicazione il luogo di raccolta o coltivazione, dell'origine in etichetta o su appositi cartellini che deve essere riportato obbligatoriamente da quest'anno dopo i chiarimenti forniti al quesito della Coldiretti nella risposta ufficiale della Commissione Europea che - sottolinea la Coldiretti - ha chiarito che le indicazioni obbligatorie devono essere presenti sui documenti che accompagnano il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione e che l'indicazione del Paese di origine è sempre obbligatoria per tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, anche se esentati dal rispetto della norma di commercializzazione generale, come tartufi e funghi spontanei. Una garanzia - conclude la Coldiretti per sapere se i pregiati frutti del bosco sono stati raccolti nella Penisola o se sono arrivati in Italia da Paesi lontani con minore freschezza e garanzie di qualità e sicurezza alimentare.