

FUNGHI TOSCANI FANTASTICI E DOVE TROVARLI



Cercare i funghi in Toscana: una breve guida alle varietà più comuni e ai luoghi in cui andare a cercare questi prelibati frutti del bosco.

Funghi in Toscana, guida essenziale per cercatori golosi

Finalmente è tornato l'autunno! Cosa vi fa pensare questo particolare momento dell'anno? Bè: odore di sottobosco umido, foglie che cadono, gite nel bosco a raccogliere castagne e a cercare funghi.



Funghi, ingredienti tipici della cucina toscana

Le varietà di specie di funghi in Toscana sono veramente tante, grazie anche al fatto che, per estensione di aree boschive, la nostra, è la prima regione d'Italia.

Ad onore del vero, bisogna dire che i funghi crescono in ogni stagione dell'anno, ma è forse in autunno che troviamo una maggiore varietà di questo squisito prodotto, dalle molteplici proprietà organolettiche e nutritive.



Il fungo nella storia

Il fungo ha fin da tempi remoti affascinato, attratto e perché no, anche terrorizzato le varie popolazioni della terra, creando un alone di mistero intorno a sé. Vi si attribuivano poteri mistici e medici. Non ultime, sono nate anche leggende che lo riguardano.

Aztechi, Maya e funghi allucinogeni

Gli Aztechi e i Maya, consideravano i funghi allucinogeni come “carne divina”, in virtù dei poteri divinatori che conferivano agli sciamani.

Gli Antichi Egizi e l’erba dell’immortalità

Geroglifici egiziani invece, risalenti a circa 4600 anni fa, riportano che i Faraoni credevano che i funghi fossero “erba dell’immortalità”. Gli Antichi Egizi ritenevano infatti, che i funghi selvatici fossero figli degli Dei, mandati sulla terra mediante i fulmini. Per questo motivo solo i Faraoni, avevano il privilegio di mangiarli.



I Greci e il sospetto per i funghi

La civiltà greca, guardava con sospetto ed ostilità i funghi, perché ritenuti velenosi. Dunque molto raramente venivano raccolti e mangiati.

Funghi, briciole di pane divino

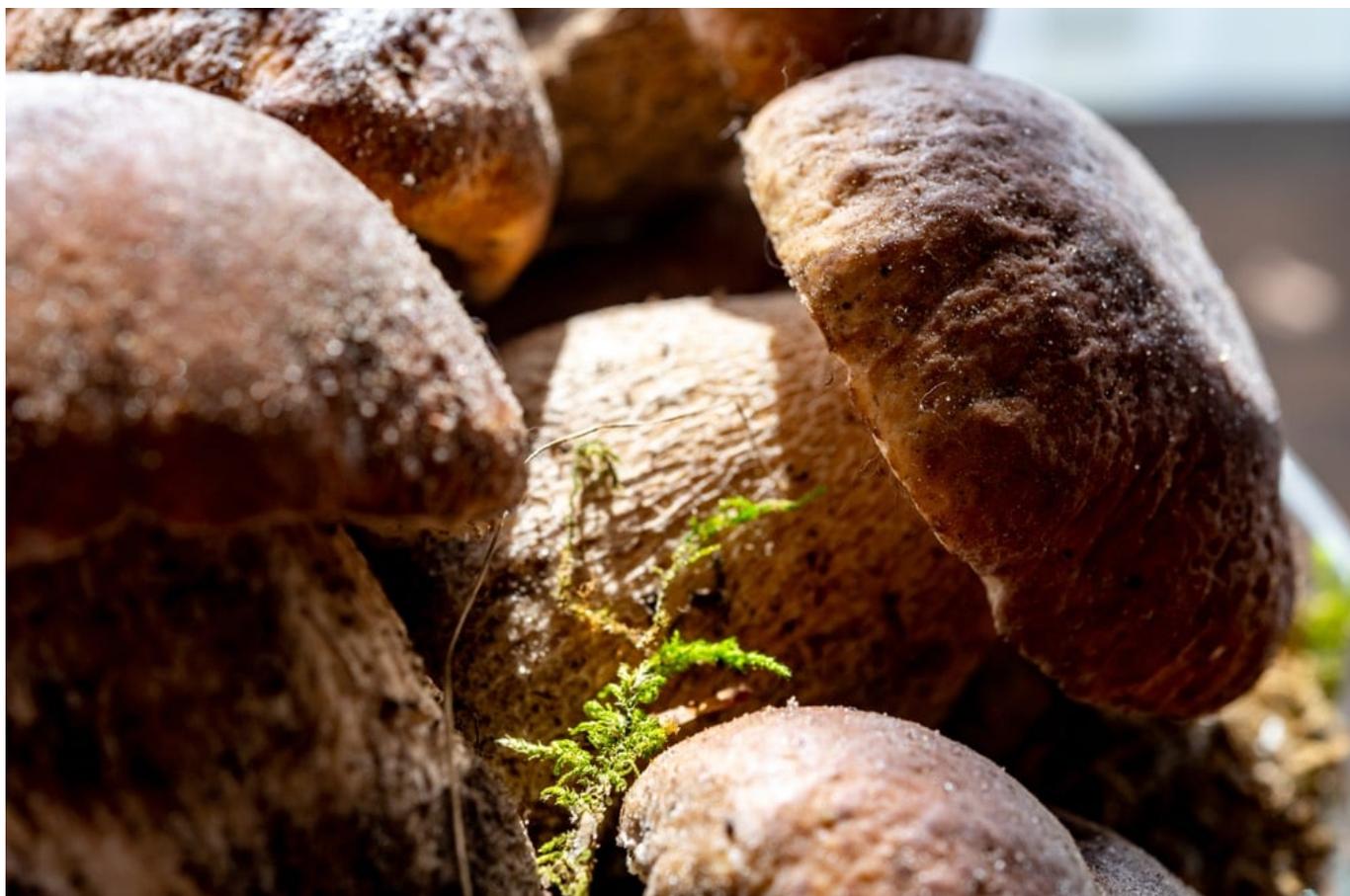
In tempi più recenti, una leggenda narra che i funghi, fossero generati da Gesù e da San Pietro. Si racconta di fatto, che i due camminando nel bosco, stessero mangiando del pane: una pagnotta di pane bianco, e l'altra di pane nero. Le briciole di pane cadute a terra, avrebbero generato funghi commestibili e funghi velenosi.

The Iceman e i funghi curativi

Ma non è finita qui. Anche nella mummia (The Iceman) rinvenuta in Tirolo, abbiamo un riscontro della presenza dei funghi. Si riporta che tra i suoi oggetti, ci fosse un kit medico contenente un fungo, il *Piptoporus betulinus*, dalle proprietà antibiotiche.

Agrippina, nel triclinio, con i funghi velenosi

La storia riporta anche vicende in cui i funghi furono protagonisti di efferate vicende, come quella di compiere delitti. Il primo omicidio conosciuto fu probabilmente quello messo in atto da Agrippina. Come sappiamo era la moglie dell'Imperatore Claudio, e assicurò il futuro del figlio Nerone, avvelenando Claudio con un banchetto a base di funghi velenosi. Il fungo era alimento apprezzato e prelibato dai Romani, ma era altresì portatore di morte. Il termine *fungus*, pare derivare dal latino, e significa "portatore di morte".



Il fungo, ingrediente tipico nella cucina toscana

Tornando al presente, il fungo è un ingrediente versatile e molto impiegato nella cucina toscana. Se sapientemente utilizzato, genera piatti sopraffini dai sapori unici, regalando esperienze gustative spesso fuori dal comune.

Andare per boschi a cercare funghi in Toscana è una pratica abbastanza diffusa. Anche perché, oltre a passare una bella giornata nella natura, può risultare molto divertente. Avete mai organizzato gare di abilità, a chi riesce a trovarne il maggior numero? Ma quali sono le varietà di funghi toscani? Ma soprattutto, in Toscana dove si va a cercare funghi?



Funghi in Toscana: tante varietà e dove cercarle

Di seguito proponiamo un elenco delle principali varietà di funghi in Toscana e le località più battute dai fungaioli più esperti.

Dormiente

I funghi dormienti, crescono generalmente tra febbraio e marzo, tra gli abeti nell'area l'Appennino, nella provincia di Pistoia e nel [Pratomagno](#). Sono caratterizzati da un cappello che varia dal bianco grigiastro al grigio/bruno.

Morchelle o Spugnole

Sempre nel mese di aprile, lungo la [costa toscana](#) che parte dalla Versilia fino nella Maremma, in prossimità dei pini marittimi, frassini, olmi e alberi da frutto, si trovano le morchelle o spugnole. Si riconoscono per la particolare forma del cappello che sembra somigliare ad una spugna, con gambo liscio e biancastro.

Prugnolo

Tra i funghi in Toscana, in zona [Mugello](#), esattamente a Firenzuola, tra aprile e maggio, nasce il pregiato prugnolo, dall'inteso e inconfondibile profumo. Generalmente si trovano tra le radure, sotto i biancospini, e nasce annidato.





Leggi anche: [La cucina del Monte Amiata, succulenti piatti tutti da gustare](#)





Galletti o Gallinacci

Una delle varietà più comuni di funghi in Toscana, da raccogliere tra giugno e ottobre, è il galletto o gallinaccio. Il suo inconfondibile colore giallo intenso, lo rende riconoscibile per la forma ad imbuto, ed il gradevole profumo fruttato.

Gambesecche

Particolarmente profumati, ma difficili da trovare per la loro ridotta dimensione sono quella varietà di funghi che in Toscana chiamiamo gambesecche. Questi simpatici funghetti primaverili dal gambo esile ma coriaceo, e dal cappello color ocra, crescono disposti a file o in cerchio, e la loro profumazione ricorda vagamente le nocciole e le mandorle.

Questi funghi in Toscana crescono un po' ovunque nella stagione primaverile, dai boschi della [Lunigiana](#) e [Garfagnana](#), al [Mugello](#), tra i faggeti e castagni del [Monte Amiata](#), fino ad arrivare alla zona del senese e la Maremma.

Prataiolo

Altro fungo toscano tipico della stagione primaverile, ma che possiamo trovare fino all'autunno, è il prataiolo che, se coltivato, altro non è che il comune champignon. Il suo cappello è chiaro ed il colore varia dal bianco al giallastro o al bruno e al tatto macchia le dita, emanando un profumo che ricorda quello dell'anice. Come il nome stesso suggerisce, il prataiolo, si trova nei prati e nelle radure.



Porcino, Piopparelli o Pioppini

Maggio e giugno, sono generalmente i periodi in cui è possibile iniziare a raccogliere il delizioso porcino, il Re dei boschi, probabilmente tra i funghi più amati e conosciuti. La sua crescita si prolunga fino al periodo autunnale, il capello è marrone e nasce tra i castagneti di bassa montagna. Nello stesso periodo nascono anche i piopparelli o pioppini, facilmente riscontrabili lungo prati o sentieri.

I mesi estivi tra luglio, agosto e settembre sono caratterizzati da una buona raccolta di funghi, soprattutto (tempo permettendo) tra i rilievi del Casentino, la Garfagnana, il Mugello, l'Appennino ed il Monte Amiata.

Lardaiolo bianco e rosso, Finferlo, Trombetta dei morti, Leccinellum Lepidum

A partire da settembre, i funghi in Toscana si trovano praticamente ovunque, dalla costa fino alla montagna. Se volete andare sul sicuro, prediligete boschi di castagni, faggi, lecci e querce, dove troverete un'alta concentrazione di porcini e ovuli.

Nel mese di ottobre per cercare i funghi in Toscana ci si sposta in collina, nelle località dove il sole ottobri-no scalda il terreno mantenendo la temperatura ideale per la crescita dei funghi. Troverete lardaioli bianchi e rossi, finferli, trombette dei morti e i leccinellum lepidum. Questi ultimi sono spesso scambiati per porcini per l'incredibile somiglianza.



Le regole per cercare i funghi in Toscana

Esistono una serie di norme comportamentali, che regolano la raccolta di funghi in Toscana. Ricordiamo che il rispetto per la natura, deve essere alla base di ogni attività all'aria aperta. È severamente vietato: accendere fuochi nel bosco, abbandonare rifiuti, utilizzare sacchetti di plastica per la raccolta, raccogliere più di 3 kg al giorno. Per tutte le norme che regolano la raccolta di funghi in Toscana, vi rimandiamo alla [sezione specifica del sito della Regione](#).

La mancata osservanza di tali restrizioni, possono anche far incorrere il raccoglitore occasionale di funghi, in sanzioni severe.



Leggi anche: [La Toscana, fiore all'occhiello di biodiversità](#)



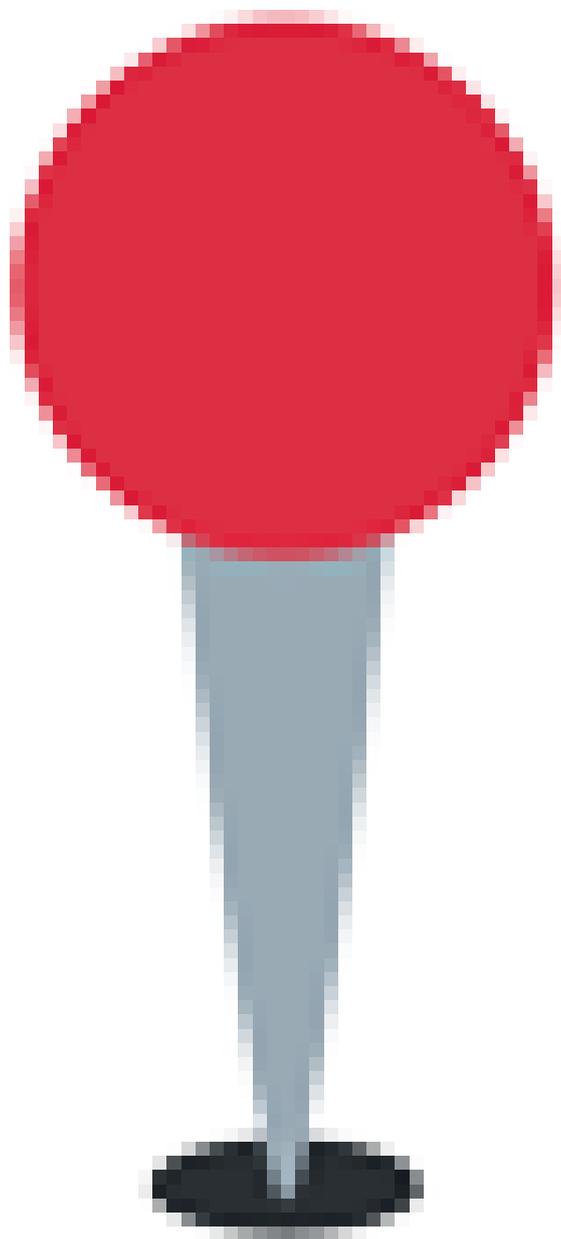


Controllare sempre l'effettiva qualità dei frutti raccolti

A coloro che non si sono mai cimentati nella raccolta dei funghi, ma anche a coloro che non sono dei veri esperti navigati consigliamo di accertarsi dell'effettiva qualità di ciò che hanno raccolto.

È possibile consultare gratuitamente gli sportelli specializzati dell'Azienda Sanitaria Toscana, che sapranno fornirvi indicazioni sulla effettiva commestibilità dei funghi raccolti. Questo il sito a cui rivolgersi: uslcentro-toscana.it.

ATTENZIONE: le immagini presenti nell'articolo sono puramente illustrative. Si raccomanda di non prenderle in alcun come modello per il riconoscimento di eventuali funghi raccolti.



PER APPROFONDIRE:





[I funghi e la cucina toscana: 4 ricette della tradizione da leccarsi i baffi](#)





5 vini rossi toscani per 5 piatti della tradizione





[Per i boschi e i borghi dell'Alto Mugello](#)





Tartufo, le miniere d'oro dei boschi toscani

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



