

Boletus Aestivalis

Racconti di vita da fungaiolo

di Angelo Mattia Rocco



Passano gli anni, le passioni si modificano, la Montagna non solo quel luogo di ritrovo “spirituale” che concilia i sensi e dona pace, ma diventa sempre di più uno stile di vita sano e salutare. L’escursionismo porta a riscoprire nuove sensazioni e nuove modalità di avvicinamento alla natura, e così dopo aver toccato con mano l’ebbrezza di vette, valli e fiumi, si passa alla ricerca degli amati funghi. In quest’ultimo anno la passione è cresciuta, i corsi micologici hanno caratterizzato parte dei miei studi personali, ed ora finalmente posso vantare di riconoscere a colpo sicuro oltre 104 specie diverse di funghi. Ovviamente non tutti commestibili, alcuni velenosi, altri mortali, ma il fascino del ritrovamento non sta nell’atto gastronomico finale, ma proprio nello stesso della “raccolta”.

La stagione purtroppo parte in ritardo a causa di alcuni problemi alle ginocchia. Il mese di Marzo non mi ha visto partecipare nella ricerca dell’ *Hygrophorus marzuolus* (dormiente) e neanche Aprile è stato caratterizzato dalle

splendide Morchelle (spugnole) o dai prelibati e ricercati *Calocybe Gambosa* (prugnoli). Maggio, primo vero mese di attività. Si parte con piglio da guerrieri, ai primi caldi dopo le grandi piogge, alla ricerca dei primi “fioroni” nei castagneti più esposti a mare e più bassi. Alcuni giri lungo le coste di Gauro, nelle località di Migliara e Circhio risultano improduttive, mentre i primi ritrovamenti “seri” avvengono in quel di Laviano.

Laviano con le sue splendide cerrete da vita alla riscoperta dei primi “*Boletus impolitus*” (le monete gialle) e dei primi *Boletus Regius* (cardinali, fragolata), ma soprattutto fa pregustare l’inizio della stagione del *Cantarellus Cibarius* (Galletto o Finferlo).

Giugno sembrava partire con premesse eccezionali, eppure oltre a qualche raro esemplare di *Boletus Aestivalis* (porcino d’estate), si raccolgono solo piccole quantità di galletti di dimensioni modeste e poco carnose. I castagneti non sembrano dare il giusto spunto ai cercatori, e mano mano che la temperatura sale decido a spostarmi nella mia natura preferita: la faggeta. Faggio “amore mio” potrei citare, ed infatti sarà proprio questa pianta a garantire i migliori raccolti e soprattutto le grandi soddisfazioni.

Ultimi giorni di Giugno con le prime ceste semi-piene di bei porcini un po’ spaccati dal vento, ma pur sempre carnosissimi. I galletti spuntano più numerosi e costanti, ed è proprio nei primi giorni di Luglio che sotto alle felasche bagnate dei faggi ritrovo oltre 4 kg di questo splendido fungo. Un successo che mi riempie di gioia e mi spinge a continuare. Galletti freschi, grandi, a gruppi di

20-30 che affiorano dal terriccio e lasciano un sobbalzo ogni qual volta raccolto uno ne spunta subito un altro.

Passeranno altri giorni propizi, con raccolte di finferli e qualche porcino, finchè la seconda settimana di Luglio si dimostra impressionantemente fruttuosa. Il faggio nella sua parte più "pulita" ci regala i primi 6 kg abbondanti! Boleti di varie dimensioni, duri come pietre e stupendi a guardare.



Passano altri giorni e i ritrovamenti si intensificano, sempre nell'ordine dei 3-4 kg giornalieri. In alcune località giorno dopo giorno, negli stessi punti, ritrovo esemplari nuovi e pronti ad essere raccolti, e le continue uscite mi danno la possibilità di scoprire interessanti porcinaie. Un aneddoto simpatico risale a qualche giorno fa, dove nell'avvistare un porcino di oltre 1 kg e mezzo lungo una costa, e facendo a gara con un amico per raggiungere per primi l'obiettivo, scoviamo nello stesso luogo ben 4 porcinaie, ognuna contenente 10 o più esemplari di porcini, intatti, giovani e profumatissimi. Un posto che rimarrà impresso nella mente. Mano mano che il mese di Luglio fruttificava e lasciava "doni" il secco prendeva il sopravvento, mi alzavo di quota per ritornare a casa con quantitativi sempre più piccoli, ma che difficilmente scendevano sotto ai 2 kg.



Finalmente ieri, dopo tant'attesa, le nuove piogge che probabilmente regaleranno nuove emozioni al dispetto di un proverbio che cita: Agosto fungo mio non ti conosco. Aspettiamo ansiosi questa nuova decade, la luna e il sole, sperando in raccolti sempre migliori e nella capacità di scoprire nuove località.

Anche se il porcino rappresenta l'essenza più ricercata non nascondo che il mio pensiero è rivolto già ad altro. Settembre arriverà con i primi *Edulis* (porcino settembrino) e gli *Aereus* (capanera), nasceranno finalmente le *Amanita cesarea* (Ovolo buono), le *Macrolepiota Procera* (mazza di tamburo) e scoppieranno in Ottobre le *Armillaria Tabescens* (Pelusiello) e l'*Armillarea Mellea* (chiodino), fino alla spettacolare e conclusiva stagione del *Clytogybe Geotropa* (ordinale commestibile).

Un piccolo e rapido resoconto per tornar a scrivere e porgere un saluto a tutti gli amici di Bagnoli e dell'Associazione che per problemi personali non ho potuto sentire da tanto tempo.