

IN TOSCANA È BOOM PORCINI, MA ANCHE DI FUNGAIOLI CHE SI PERDONO NEI BOSCHI

Publicato il 20 Settembre 2022 di redazione



Categorie: [AMBIENTE](#), [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Coldiretti lancia un decalogo per 'i cercatori della domenica'. E consiglia: "I funghi meglio comprarli al mercato"

FIRENZE – Questo settembre in Toscana è stato anche il mese dei porcini. Talmente tanti, per via del mix di piogge e caldo umido, da spingere anche chi fungaiolo non è ed è poco abituato al bosco ad addentrarsi in luoghi poco conosciuti. **Così da smarrirsi o, peggio, da incappare in qualche incidente.** L'allarme lo diffonde la **Coldiretti** preoccupata per "un crescente numero di cercatori" di funghi "non sempre consapevoli dei pericoli che corrono quando si addentrano sulle montagne". Le cronache qui ci portano **sulle montagne di Zeri, in Lunigiana, dove in cinque si sono persi** per poi essere recuperati grazie all'intervento dell'elicottero dei vigili del fuoco. E casi come questo "sono già decine, in poche settimane, in tutta la regione".

C'è chi si smarrisce come in Lunigiana dove in cinque sono stati soccorsi dall'elicottero dei pompieri

L'associazione, quindi, **lancia il decalogo pensato per 'il fungaiolo della domenica'**, con i comportamenti da seguire nel bosco. Dieci regole di buon senso per la sicurezza delle persone e per la tutela dell'ambiente: Ovvero "documentarsi sull'itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie condizioni fisiche; comunicare a qualcuno il proprio tragitto evitando le escursioni in solitaria; fare attenzione ai sentieri nel bosco che possono diventare scivolosi a causa della pioggia; consultare i bollettini meteo e stare attenti al cambio del tempo; in caso di rischio fulmini non fermarsi vicino ad alberi, pietre e oggetti acuminati; usare scarpe e vestiti adatti con scorte di acqua e cibo; non raccogliere funghi sconosciuti; verificare i limiti alla raccolta di funghi con i servizi micologici territoriali; pulire subito il fungo da rami, foglie e terriccio; per il trasporto meglio usare contenitori rigidi e areati che proteggono il fungo.

fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it

