

IL PORCINO

Lagdei, è una località rinomata per la raccolta del fungo porcino (*Boletus edulis* e varietà affini). La zona, caratterizzata da fitte faggete, offre condizioni ideali per la crescita dei funghi, specialmente tra settembre e ottobre.

Valore Gastronomico e Qualità
Importanza Economica e Turistica
Importanza Ecologica



LE SPECIE AUTOCTONE

Fungo Porcino: Molto diffusi nelle faggete e nei boschi

Russole: Presenti in grande varietà nei boschi misti.

Fungo Ostrica o Orecchione: Comune sui tronchi di alberi morti.

Orecchio di Giuda: Frequente nei boschi umidi.

Vescie: Funghi a forma sferica.

FUN FACT!

"Bagno" di funghi: Vengono organizzate escursioni chiamate "Mushroom bathing", che propongono un'immersione totale nell'autunno tra i colori e le forme dei funghi nel castagneto di Bosco



liceo Marconi 2[^]T

FUNGHIALAGDEI

Il comune di Corniglio ha tra le proprie competenze il controllo e la salvaguardia dei funghi, soprattutto ai fini della loro raccolta



COMESTIBILI

Funghi commestibili comuni nella zona:

- Funghi Porcini
- Finferli o Gallinacci
- Chiodini
- Prataioli

per distinguerlo dalla amanita bisogna controllare che non abbia la volva, il velo che possiedono da giovani



TOSSICI

Funghi velenosi comuni nella zona:

- Tignosa verdognola: che può confondersi con alcune specie di *Volvariella* o *Agaricus*.
- Ovolo malefico: spesso trovato vicino ai porcini
- Boletus satanas (Falso porcino)
- Galerina marginata: Fungo mortale che cresce sul legno.



COME RACCOGLIERLI

1. Documenti e Permessi

Tesserino Obbligatorio: È necessario munirsi di un permesso

ATTENZIONE: Le sanzioni per la raccolta senza tesserino possono essere elevate



2. Regole di Raccolta (Emilia-Romagna)

La raccolta va fatta a mano, ed è imposto un massimo di 3kg al giorno per persona; è concessa martedì, giovedì, sabato e domenica dall'alba al tramonto
ATTENZIONE: non si possono prendere funghi troppo piccoli e che si possono riprodurre



3. Dove cercare a Lagdei

I porcini sono comuni nei boschi di faggio lungo i margini dei boschi, vicino ai sentieri, nelle zone con tappeti di muschio e dove il terreno è ben drenato. I periodi migliori sono a valle di piogge miti, specialmente in autunno.

4. Sicurezza e Rispetto

Raccogli solo funghi che conosci perfettamente. In caso di dubbio, fai controllare il raccolto dagli esperti dell'ispettorato micologico della ASL. Non calpestare o distruggere i funghi non commestibili, poiché svolgono un ruolo ecologico fondamentale.

Vesti a strati, indossa scarponi adatti e porta con te una cartina o gps, poiché la zona può essere scoscesa.

IL LORO RUOLO ECOLOGICO



I funghi nella zona di Lagdei svolgono un ruolo ecologico fondamentale come principali decompositori della materia organica, trasformando foglie e legno in nutrienti. Inoltre, formano simbiosi micorriziche essenziali con le radici degli alberi (faggi), sostenendo la biodiversità forestale e fungendo da attrazione naturalistica e micologica.

