

CONOSCERLI • TROVARLI • GUSTARLI

n. 49

# F&T funghi & tartufi

4 itinerari,  
notizie e consigli  
per andare a  
colpo sicuro

## Cestini ancora pieni

Non solo chiodini e finferle,  
ma ancora splendidi porcini!

## Le schede di F&T

Dodici funghi, dodici descrizioni:  
un vero libro di micologia in edicola  
ogni mese, tutto da collezionare!



grandi itinerari  
Alta valle del Vara

meraviglie della natura  
Delizia in arancione



Mettiamoli a confronto



Morette sotto la lente

Antipasti d'autore  
inizio giusto, con gusto



ISSN 1828 - 6534



771828 653006

ACACIA Edizioni

Euro 5,90

BIENNALE - ANNO VI - N. 49 NOVEMBRE 2010





# Buto, Costola e Groppo

**NEI PERIODI PIOVOSI E UMIIDI** non è difficile riuscire a raccogliere un bel cesto di porcini a poca distanza dal cuore del paese, in boschi misti di castagno e faggio.



**D**a visitare, nei dintorni di Varese Ligure, si trovano Cassego, con l'interessante museo contadino, San Pietro Vara, con la chiesa parrocchiale e l'Oratorio di Nostra Signora della Spianata, Salino, con i ruderi dell'antico castello, Codivara e Cavizano con ruderi di castelli dei Fieschie dei Pinelli. Tutte località circondate da splendidi boschi che regalano soddisfazione durante la stagione di raccolta. E poi c'è Buto, un paese che paese confina col territorio del Comune di Sesta Godano e in particolare con la frazione di Groppo. Le due località, situate alle pendici del monte Gottero, sono immerse nei boschi di castagni e cerri e



## Un vero bosco "on line"

**M**igliaia sono stati i visitatori virtuali che hanno visionato il sito internet [www.buto.it](http://www.buto.it), aprendo in particolare la sezione dedicata ai funghi. Migliaia di fungaioli che si sono collegati al sito per conoscere l'andamento della crescita dei preziosi porcini, degli ovoli e dei galletti nell'alta Val di Vara. Le condizioni del tempo sono attestate in tempo reale da una precisissima stazione meteorologica, la quantità di pioggia caduta nel periodo, il vento, tutti elementi preziosi ricavabili dal sito per effettuare la previsione sul giorno da dedicare alla ricerca. E se ciò non bastasse, ecco un forum dove gli appassionati si scambiano informazioni sui luoghi dove trovare i funghi e sulle specie che stanno nascendo e commentano i danni che

fungaioli poco accorti apportano al terreno. Oltre ventiduemila visitatori al mese per un paese che ormai conta solo una decina di residenti. Un paese dalla ricca storia millenaria, condizionata dalla sua posizione su di un'antichissima strada che collegava le località della Riviera a quelle della Pianura padana. I mercanti partivano carichi di sale, olio e vino, transitavano per il paese diretti in Emilia e in Lombardia e tornavano in Liguria carichi di grano. Storia dei suoi abitanti, contadini che vissero un'economia di pura sussistenza, un'esistenza semplice e serena, ricca di sani valori e di tradizioni. Avversità atmosferiche, epidemie, carestie, invasioni resero difficili la vita di questi abitanti della Val di Vara che seppero superare tutte

più in alto di faggi, e ambedue abbondano di pregiati miceti, inconfondibili per il particolare sapore; in particolare qui si trovano i "Bertoni" o *Boletus pinophilus*.

### Il "cercatore" di Buto

Il cercatore di funghi butese è una persona un po' speciale, si alza di notte per essere nel bosco all'alba, prima di tutti gli altri, indossa scarpe e capi adeguati, porta con sé il telefonino, acquista il tesserino dalle guardie giurate, si dirige verso i posti "buoni" badando di non essere seguito, muove col bastone le foglie, scruta con attenzione il terreno e quando vede l'oggetto del suo desiderio, un tuffo al cuore e poi lo estrae con estrema delicatezza, lo guarda con amore prima di riporlo nel cestino che poi copre tradizionalmente con una camicia di stoffa sia per non farsi vedere sia per

mantenere i funghi in un ambiente umido e soffice. Il vero fungaiolo butese è persona rispettosa dell'ambiente, non crea danni al bosco e al sottobosco, perché sa che così il prossimo autunno potrà tornare nei luoghi che conosce con buone possibilità di raccolta. Purtroppo nei boschi che circondano i paesini di Buto e di Groppo appaiono bottigliette, sacchetti di plastica, lattine, carte stagnole, pacchetti di sigarette. Vi sono infatti molti cercatori che non rispettano il bosco, che oltre a lasciare i loro rifiuti, danneggiano il terreno impedendo la crescita dei funghi nascenti, distruggono i funghi non mangerecci.

### Meravigliosi "bertoni"

Proprio la differenza fra chi è cercatore appassionato e chi è raccogliitore incallito si vede in questi boschi: lungo la strada che porta da Costola a Groppo passando per Buto vi sono numerosi boschi e itinerari per andare alla ricerca dei funghi, in particolare porcini ma troviamo anche tantissimi galletti e ovoli sotto ai castagni. In questi boschi, in periodi di siccità o scarse precipitazioni, i fungaioli del posto, -che oramai si contano sulle dita di una mano- riescono a trovare i bertoni del posto, splendidi *Boletus pinophilus* anche quando il clima non lo consente. E quando si è in piena buttata? Si trovano tantissimi *Boletus edulis* e *Boletus reticulatus*, ma... solo pochi, grandi cercatori appassionati potranno riempire il cestino con i bellissimi bertoni del posto. Rispettando il bosco e la natura, senza lasciare rifiuti e senza raccogliere i funghi più piccoli o troppo maturi.



**SPLENDIDI PORCINI** si possono trovare nelle faggete e nei castagneti che circondano queste frazioni dell'Alta Val di Vara, in estate e autunno.

» Nei castagneti di queste località il fungo più comune è il rosso *Boletus pinophilus*!

## Oltre mille visitatori al giorno per il sito della frazione

La difficoltà. La genialità di questa gente si esprime oggi in varie iniziative, la principale delle quali è proprio il sito [www.buto.it](http://www.buto.it), ideato e continuamente aggiornato da Leandro De Mattei, esperto informatico originario proprio del paesino di Buto. Il sito è uno dei più visitati della provincia spezzina (più di 600.000 contatti) che, oltre le notizie sui funghi, contiene informazioni sulla storia della Val di Vara, foto, cartoline antiche, mantiene contatti tra gli abitanti e i discendenti di coloro che emigrarono in Argentina e in California tra l'Ottocento e il Novecento, ospita la rivista Gazzetta del Vara e accoglie contributi dei valligiani a cui è stata dedicata una "finestra sul Vara".



**SUL SITO WEB** della piccola frazione, gestito da Leandro de Mattei, possiamo anche inviare le foto di raccolta.



Fungo	Descrizione	Quantità
	<b>Bertoni, porcini rossi, porcini del posto</b> ( <i>Boletus pinophilus</i> ) Il porcino del paese spezzino più elevato ed esattamente più bello; nasce generalmente allo scoperto fra faggi e castagni e fra i castelli, dalla fine di aprile a novembre inoltrato. Si riconosce per la cavocchia e il collare tipico.	No
	<b>Fungo nano, Bertoni</b> ( <i>Boletus edulis</i> ) Fungo particolarissimo del collare del cappello (non con sfumature bruno-rossastre sotto i bruchi), quando è castagno ma nel sottile faggio; nasce nei mesi estivi fino a settembre, nelle zone più soleggiate, spesso in compagnia dell'ovolo buono. Fungo di castagno.	No
	<b>Fungo di faggio, fava, porcino</b> ( <i>Boletus edulis</i> ) Comune e apprezzato, nasce alla radice del faggio alla svolta castagno; carnoso e sodo e caratteristico l'aspetto del porcino per eccellenza; al taglio presenta tipicamente un alone rosato al bordo del cappello. Le bruciole da luglio a fine novembre. Fungo di faggio.	No
	<b>Ovoli, massoni</b> ( <i>Boletus edulis</i> ) Conosciuto per il faggio dal colletto si riconosce per il collare anemico che si dissolva e per le tonalità gialle presenti su tutto il fungo nella bianca scottura. Come da legge regolata nel 1978 con il più raccolto alla svolta di Costola. Come da legge regolata nel 1978 con il più raccolto alla svolta di Costola.	No
	<b>Galletti, gallettoni, bertoni</b> ( <i>Boletus edulis</i> ) Il tratto del fungo più conosciuto ed apprezzato al mondo; cresce ovunque dalla cavocchia al faggio, dopo i porcini è il più abbondante presentandosi, in particolare lo troviamo da fine giugno a metà ottobre.	No