

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



ACACIA Edizioni

Euro 5,90

BIENNALE - ANNO VI - N. 49 NOVEMBRE 2010



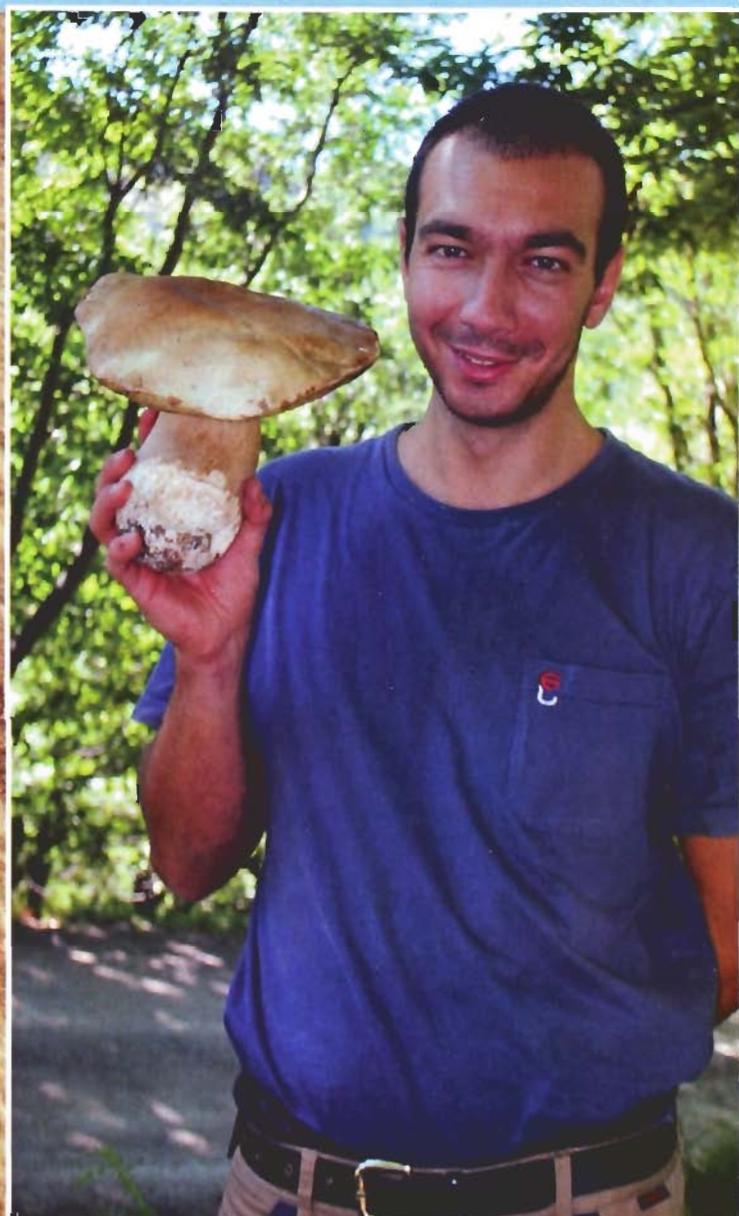
Posti da funghi

Alta Val

Testo e foto
di Nicolò Oppicelli

Incastonata come un diamante fra le alte vette appenniniche e le acque cristalline del Mar Ligure sorge la **Alta Valle del fiume Vara**: teatri non solo di grandi raccolte ma anche di pittoreschi scenari paesaggistici unici al mondo

di Vara



**Nel cuore dei funghi
e dei fungaioli**



➤ Varese Ligure è considerato uno dei borghi più belli di tutta la nostra Penisola

Un piede immerso nelle acque cristalline del Mar Ligure e uno verso le boscate montagne appenniniche. Così, incastonata come un diamante nel cuore di un anello ornato da panorami mozzafiato dominati dalla natura si presenta la Alta Val di Vara. Si trova nell'entroterra ligure ed è la valle più grande della provincia della Spezia e di tutta la Liguria: prende il suo nome dall'omonimo fiume, Vara, che nasce dal monte Zatta e si getta lentamente nel Magra, di cui è il maggior affluente, dopo 58 Km. La valle è circondata da medi e alti rilievi, la cui cima più alta è il Monte Gottero, conosciutissimo per i funghi, che tocca i 1.640 metri di quota. All'interno della Lunigiana storica, che si estende da Deiva Marina fino alla Garfagnana, la val di Vara si trova nella parte più nord occidentale e si sviluppa lungo il corso del fiume verso sud est. Confina con la Lunigiana toscana

con Zeri, Mulazzo, Tresana e Podenzana, da cui è divisa dall'Appennino ligure. La val di Vara è costituita dal susseguirsi di paesini arroccati su cime boschive, borghi medievali, castelli, pievi, santuari e mulini. Allo stesso modo, la natura si ripete con boschi e corsi d'acqua incontaminati, vasti prati, crinali e percorsi che attraversano la zona. Molti dei suoi borghi inoltre, hanno la tipica struttura rotonda medievale, con le vie e le case raccolte intorno al centro del paese. Storicamente, gli insediamenti più antichi sono quelli di Pignone, Suvero, Torza, e Zignago. Seguendo la storia lunigianese, la valle fu territorio bizantino e quindi subì la dominazione longobarda e franca. Importantissima fu la diocesi di Brugnato, nata nel 1133 e quindi sede vescovile, che estese nel tempo i suoi confini fino a Sestri Levante e a Pontremoli, direttamente a contatto con la diocesi di Luni, nella quale confluì dopo l'avvento di



IL CUORE DEL PAESE è nel contrafforte centrale del castello; il borgo ha una tipica forma a pianta circolare, unica al mondo.

Permessi e regolamenti

Martedì e mercoledì possono raccogliere soltanto i soci del consorzio boschivo

Il permesso per andare a funghi nelle località del comune di Varese Ligure che include le località di Buto, Costola, Tevigio, Caranza è quello rilasciato da:

Consorzio Alta Val di Vara

• **Prezzo:**
10,00 € (giornaliero non residenti);
5,00 € (giornaliero residenti);
gratuito (annuale proprietari);
80,00 € (annuale non residenti)

Regolamenti

• **Limite di raccolta:** 3 chili al giorno a persona
Giorni di apertura raccolta: lunedì, giovedì, venerdì, sabato, domenica*
• **Orari:** dall'alba al tramonto
• **Territorio:** il permesso è valido in tutto il territorio del comune di Varese Ligure, nelle località indicate.
**martedì e mercoledì raccolta permessa e riservata ai soci del consorzio*





Napoleone. I comuni che formano la val di Vara sono quindici, Carrodano, Carro, Zignago, Rocchetta Vara, Sesta Godano, Maissana e Varese Ligure sono quelli dell'alta Val di Vara.

Varese Ligure

Centro principale dell'alta Valle, è posto lungo la via di collegamento tra Genova e la pianura padana, attraverso il Passo delle Cento Croci, dove ancora oggi si trova ancora un cippo del 1786, che segna la fine del territorio di Genova e l'inizio del ducato di Parma. La posizione geografica propiziò lo sviluppo economico e commerciale del paese e oggi il borgo è un susseguirsi di eleganti portali, porticati,

decorazioni architettoniche, botteghe e pittoresche piazze. Il centro è caratterizzato da un girotondo di case, arroccate su se stesse con al centro la trecentesca casa del Capitano, e sormontate da due imponenti torrioni, costruiti da Niccolò Piccinino nel 1434 e da Manfredo Landi nel 1478. Nel borgo si ammirano anche la chiesa di Santa Teresa d'Avila e l'oratorio di Santa Sabina. Appena fuori dal borgo si ammira il quartiere di Grecino, raggiungibile da un bel ponte ad una sola arcata. Ma oltre ad essere incluso fra i borghi più belli d'Italia, Varese Ligure è anche una delle località dove possiamo andare a funghi in foreste bellissime e ricche di porcini e altri funghi commestibili.

UN PONTE AD UN UNICA ARCATA sul fiume Vara collega i quartieri centrali di Varese Ligure. sopra, una raccolta di *Russula cyanoxantha*,



Fra foglie, cicalotti e dormienti

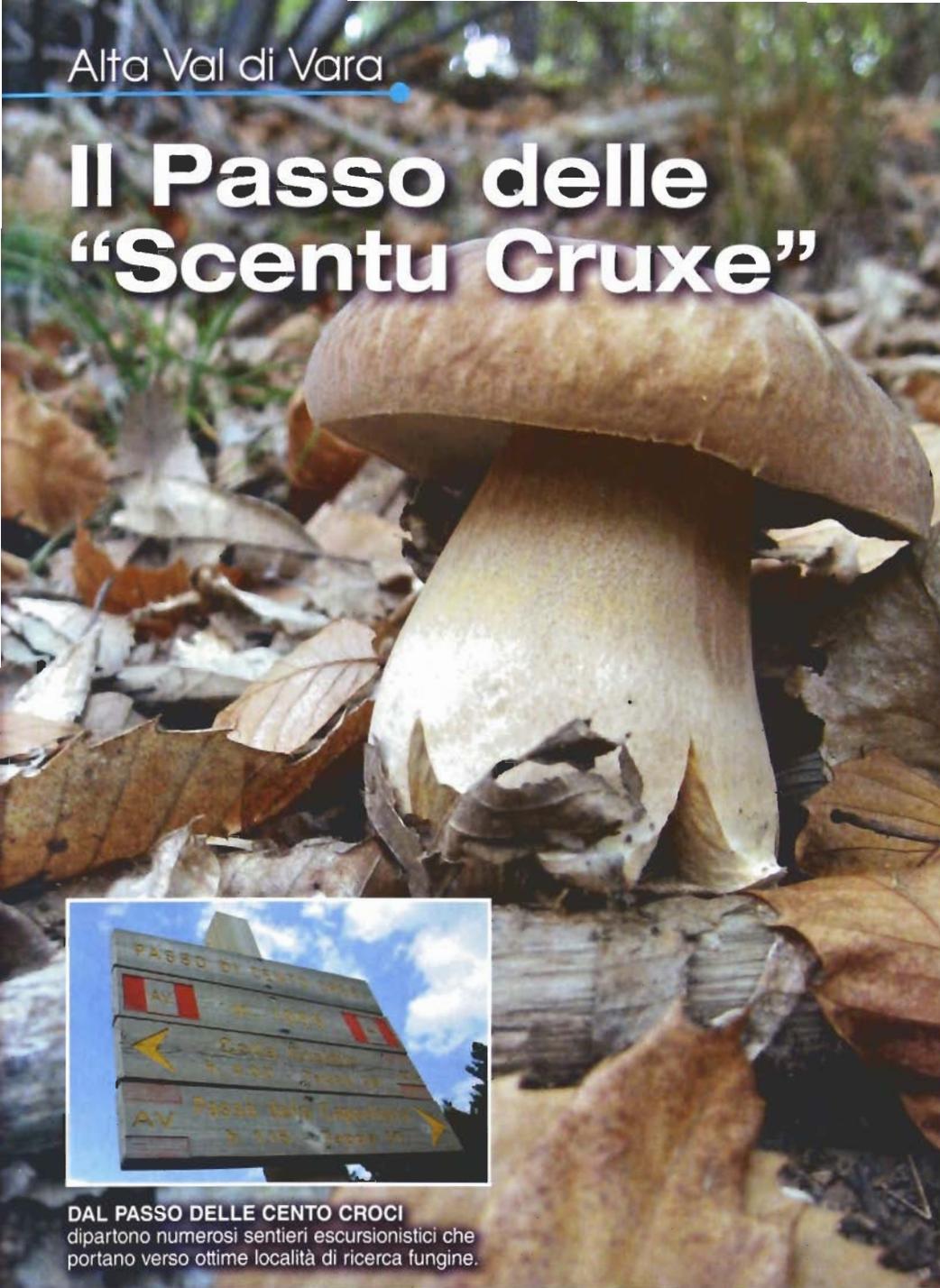
Grigie bontà del bosco, invernali e primaverili

Se andiamo per funghi in Val di Vara nel mese di Novembre, sicuramente potremo trovare qualche ottimo cicalotto o *Tricholoma portentosum* da conservare nei vasetti sott'olio, magari insieme a qualche ultimo, raro porcino rimasto nascosto sotto alle foglie. Ma nel mese di marzo, quando si scioglie la neve... potremo fare anche un incontro particolare: il dormiente o *Hygrophorus marzuolus*. Nelle località dell'alta val di Vara cresce soprattutto in boschi misti di conifera e faggio, ad alte quote, ma si riesce a trovare anche nei castagneti. Le fungaie sono però custodite gelosamente dai pochi amanti e conoscitori di questo meraviglioso fungo.



DALL'INVERNO ALLA PRIMAVERA ecco il passaggio di testimone fra funghi dal colore grigio: marzuoli (sopra) e portentosus.

Il Passo delle "Scentu Cruxe"



DAL PASSO DELLE CENTO CROCI
dipartono numerosi sentieri escursionistici che
portano verso ottime località di ricerca fungine.



Dal cuore del paese di Varese Ligure si possono intraprendere numerosi itinerari per andare alla ricerca di funghi nel territorio circostante. I boschi sono di vario tipo, sia adatti ad escursionisti meno allenati sia per i fungaioli più atletici e sportivi. Iniziamo risalendo la strada statale 523, nota come Passo di Cento Croci: questo nome curioso del valico posto al confine con il comune di Albareto, a 1.055 metri di quota è da ricercarsi tra varie storie popolari, leggende e credenze. Fra le antiche storie, la più conosciuta è quella che ricorda una banda di briganti che operava lungo il crinale appenninico e che avrebbe ucciso, durante le sue feroci scorrerie, più di cento viandanti: da

Possiamo trovare tutti e quattro i porcini!

“**Q**uella giornata che passeggiavo a Tarsogno (in provincia di Parma, ndr), non avevo trovato nemmeno un fungo porcino, così decisi di esplorare i vasti boschi del versante ligure”. Così ci racconta Carlo, un fungaiolo di lunga data originario di Bedonia e residente a Borgotaro, sul versante emiliano del Passo Cento Croci. “Decisi di spostarmi verso il Monte Gottero...e fra castagni, faggi e quercie, trovai porcini di diverse forme e colori... una meraviglia!” Carlo, difatti, non mente: nei boschi che risalgono le pendici del Monte Gottero, sia sul versante emiliano sia sul versante ligure-toscano si possono trovare tutte e quattro le specie di porcini,

dal nero profumato al rosso sodo e robusto. Partendo dal basso, nei boschi di cerro, faggio e castagno (che arrivano anche a 1.000 metri di altitudine) incontriamo sia il *Boletus aereus* e il *Boletus reticulatus*, sia il *Boletus pinicola* e il *Boletus edulis*: nascono tutti e quattro in abbondanza a seconda delle zone che frequentiamo; il meno comune è il porcino nero, mentre per gli altri tre risulta davvero difficile stilare un ordine di nascita. Nascono anche tantissimi galletti in zona o *Cantharellus cibarius*, e, a seconda delle annate, si possono trovare splendide *Amanita caesarea* o ovoli buoni. Il tutto, risalendo sia il Gottero, sia la vicina Foce dei Tre Confini.





LA CIMA DELLA MONTAGNA che domina val di Vara, val di Taro e Lunigiana est è contraddistinta dalla presenza di una croce in ferro storpiatasi per il troppo vento.

qui le corrispondenti cento croci, messe come monito e rimaste nella denominazione del valico. Potremo ribattezzarlo passo dei Cento Funghi: infatti tutto il percorso dal versante ligure è rivestito da boschi misti di quercia e castagno dove i porcini non mancano mai.

Località di ricerca

Ma il vero tesoro boschivo del Passo è quello che caratterizza le località di ricerca che si raggiungono attraverso le varie strade che dipartono dalla principale 523: Taglieto, con i suoi castagneti aperti, dove nascono tantissimi *Boletus reticulatus*; Caranza, dove in un sottobosco ricco di mirtili il fungo più comune è lo splendido *Boletus pinophylus*,

noto ai locali come "bertone". E poi ancora, proseguendo verso il valico, le località di Prea e Pietre Bianche, dove fra faggi, querce e castagni la raccolta diventa ottimale in tutta la stagione estiva e autunnale, se supportata da buone precipitazioni.

Verso le cime

Una volta raggiunto il Passo di Cento Croci, possiamo anche tentare l'avventura nel comune di Albareto, sia proseguendo sulla statale per qualche chilometro (entriamo nei boschi di Tarso), sia svoltando poco prima nei pressi del Ranch Camillo sulla sinistra, verso il passo della Cappelletta, località visibile a distanza per il suo parco eolico. Parcheggiando sul crinale possiamo ridiscendere la parte alta dei boschi delle comunali di Albareto di faggi e abeti, dove i funghi, se le condizioni climatiche sono buone, non mancano mai e sono di ottima qualità. Da qui si può anche risalire verso il Passo del Lupo, e successivamente verso la vetta brulla del Monte Gottero: prataioli, mazze di tamburo, vescie, igrofori e altre specie praticole ci terranno compagnia nel cammino, anche se decidiamo di fare un giro ad anello seguendo il percorso circolare passante per la foce dei Tre Confini. I boschi, alternati a tratti più ripidi e pianeggianti, regalano grandi soddisfazioni sia in primavera sia nella stagione autunnale, ma anche durante l'estate, quando le precipitazioni sono buone, è facile imbattersi in splendidi *Boletus reticulatus* cresciuti ai margini del sentiero o vere buttatine di *Boletus edulis* nei luoghi più umidi.



> La vetta del "Monte Gottero" è sulla bocca di tutti i fungaioli per le sue immense faggete



Dal "nero" di quercia al bertone delle faggete

IL PORCINO ROSSO chiamato da quelli del posto "bertone" è molto comune nei castagneti bassi della zona mentre si trova a fasce nelle faggete; a sinistra il porcino nero o *B.aereus*.



MERAVIGLIE AD OGNI QUOTA il *Boletus reticulatus* (sopra) e il *Boletus edulis* (a sinistra) si possono trovare più o meno in tutti i boschi della Alta Valle del Vara.

Dire, fare e vedere



Come si arriva

Da Sud, raggiungiamo La Spezia, indi attraverso la Strada Statale n.566 arriveremo a Varese Ligure, cuore della Valle. Da Genova, autostrada A12 in direzione Livorno fino al casello di Sestri Levante, da dove prenderemo il bivio per la Strada Statale n.523 che ci porta fino a Varese. Da Parma, autostrada A15 fino al casello di Borgo Val di Taro; seguire le indicazioni per Albareto/Passo Cento Croci.



Dove mangiare

- **Osteria Du Chicchinettu**
P.zza Mazzini, 5 Varese Ligure
Tel/Fax 0187/842052 - Chiuso il mercoledì
- **Trattoria del Gallo Nero**
P.zza Vittorio Emanuele, 26 Varese Ligure
Tel. 0187/840513 - Chiuso il Giovedì
- **Ristorante Margherita**
Fraz. Codivara - Tel. 0187/849009
- **Ristorante "I Fieschi"**
Via Garibaldi, 42- Varese Ligure
Cell. 339/5985561 - Chiuso il Lunedì
- **Ristorante "Picetti"**
Fraz. Scurtabò - Via Chiesa, 137
Tel. 0187/843043 - Chiuso il Lunedì
- **Trattoria "Picchetto"**
Fraz. San Pietro Vara - Via Vara, 8
Tel. 0187/847731 - Chiuso il Lunedì



Dove dormire

- Alberghi**
- **Amici (***)**
Via Garibaldi, 80 - tel. 0187/842139
 - **Della Posta (**)**
P.zza V. Emanuele, 16 - tel. 0187/842115
 - **Picetti (**)**
Via Chiesa, 137 - tel. 0187/843043
 - **Alpino (*)**
Via Chiappara, 50 - tel. 0187/842101
 - **Amici - Dipendenza (*)**
Via Garibaldi, 99 - tel. 0187/842139
- Agriturismo**
- **Canova** - Loc. Caranza Canova
tel. 0187/840084 - cell. 3395342390
 - **Cibele**
Loc. Cerro, 66 - tel. 0187/842552
 - **Colle Del Faggio**
Via Cassego, 101 - tel. 0187/843003
 - **Gumo**
Loc. Gumo, 69 - tel. 0187/842282
 - **Monte Zatta**
Via Corbelletta, 48 - tel. 0187/849117 - 0187/849073
 - **Pruno Selvatico**
Loc. Groppo Marzo, 70/C
tel. 0187/842382 - cell. 334-33896912
- Casa per ferie**
- **A. Mori**
Loc. Cento Croci - Fraz. Taglieto - tel. 0187/840033
 - **San Pio X**
Loc. Giavenù - Fraz. Cassego
tel. 0187/843053 335/6406130

Il biologico...

L'attività agricola e l'allevamento rappresentano una risorsa fondamentale per la vallata: attualmente sul territorio operano più di 600 aziende nei settori dell'agricoltura e della zootecnia. Il patrimonio zootecnico è ingente. Negli ultimi anni molte aziende si sono dedicate all'allevamento

biologico del bestiame: attualmente il 70% delle aziende zootecniche della vallata hanno ottenuto la certificazione bio. Oltre all'attività zootecnica sono presenti aziende agricole specializzate nella produzione di frutti del sottobosco (lamponi, mirtili, ribes, eloagno, ecc.) di miele, di prodotti orticoli, di farina di mais e di castagne, di vino, di olio. Sul territorio della Comunità Montana operano due Cooperative (nel comune di Varese Ligure), una per la trasformazione del latte in formaggi e derivati biologici, una per la vendita di carne biologica e derivati. La Comunità Montana ha contribuito all'incattivazione della nascita ed alla crescita delle due cooperative ed ultimamente ha realizzato un mattatoio con la capacità di 20 capi di bovini, suini e ovicaprini adulti a settimana, ottenendo per il prodotto macellato il bollo C.E.E.. Numerosissimi prodotti della Val di Vara sono certificati PAT: i prodotti agroalimentari tradizionali italiani sono i prodotti inclusi in un apposito elenco, predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Gigante nera d'Italia, Pisello nero di L'Ago, Salsiccia di Brugnato, Cavagnetto di Brugnato e Canestrello di Brugnato, Patata salamina, Patata di Pignone, Fagiolo rampicante basso, Fagiolo dell'aquila o fagiolo dall'occhio, Cipolla di Pignone, Fagiolo Borlotto di Mangia: questi i prodotti PAT della Val di Vara.

