

## LA SPEZIA, VAL DI VARA, LUNIGIANA

### Sotto le castagne, un tesoro

Superata la zona di Sestri, Chiavari e Lavagna, con le numerose vallate, andiamo a esaminare nel dettaglio l'entroterra spezzino, in particolare quello della Val di Vara e della Valle del Magra, aree da sempre conosciute per la loro produzione di porcini

Molti fra i boschi migliori risalgono lungo le pendenze del **Monte Gottero**, vanno dai 300 ai 1.500 metri di altitudine e sono di vario genere e tipologia: si passa dal castagneto purissimo alla pineta marittima, dalla faggeta montana ai quercu-carpineti senza dimenticare le abetaie e le radure prative dove qualche fungo si rimedia sempre. Fra le più note località di ricerca troviamo Sesta Godano, **Bergassana**, Casoni, Rocchetta Vara, **Zignago**, Calice al Cornoviglio, **Chiusola** e **Suvero**. Se invece vogliamo restare più vicini alla città della Spezia, boschi di castagno, leccio, roveri e carpini fanno da cornice verde alle varie località di Carpena, **Valdipino**, **Valdurasca**, Montecapri e verso il promontorio **Campiglia**, dove funghi come porcini neri, ovoli e galletti si trovano facilmente in autunno dopo abbondanti precipitazioni, meno facile scovarli in estate, ma se i temporali sono tanti e il sole non scalda troppo... Infine, se vogliamo fare una passeggiata ancora più vicino al mare, Levante e le Cinque Terre nascondono piccoli tratti di boschi... molto ripidi, che talvolta però regalano in ottobre, novembre e talvolta dicembre splendidi porcini. Ma la provincia della Spezia confina

**Funghi spesso anche a dicembre nei boschi delle Cinque Terre**

anche con uno dei territori più famosi e rinomati per i funghi porcini: la Lunigiana. Situata quasi interamente in Toscana in provincia di Massa Carrara, si estende dal paese di Sarzana a Pontremoli e al **Passo della Cisa**. Qui, dove i boschi erano in antichità puliti e curati per la raccolta delle castagne, si può andare a cercare funghi immersi in un contesto spettacolare dove grandi e pianeggianti castagneti si fondono con ripide e rocciose faggete. Risulta pressoché impossibile stilare un elenco completo delle migliori località di ricerca nei boschi pontremolesi, visto che qui, da maggio a novembre, i funghi crescono dappertutto. Fra le località più gettonate troviamo **Bagnone**, **Mulazzo**, Tavernelle, la antica **Licciana Nardi**, la borgata di Fivizzano, Parana, Piagna e il **Bosco di Rossano** dove soprattutto nascono porcini, di tutti i quattro tipi. E se cerchiamo anche un po' di aria fresca ad alta quota, il **Passo del Lagastrello** con le splendide **faggete di Pratospilla** e **Comano**, il valico della Cisa con le porte della Garfagnana e la panoramica zona di Cerreto Laghi si trovano poco distanti. In questi posti troviamo tanti tipi di funghi anche particolari e rari, anche per soddisfare i più interessati alla micologia.



**Macrolepiota procera**  
Mazza da tamburo, Trulla

OTTIMO

**Sinonimi** Lepiota procera

**Etimologia** Dal latino "procerus", alto, slanciato; per le sue dimensioni.

**Cappello** 5-30 cm; carnoso, da sferico-ovoidale ad aperto, con umbone liscio e scuro nella parte centrale, e margine lievemente involuto. Cuticola di colore bruno-grigiastro o argenteo-fuliginoso, tipicamente desquamata a scaglie irregolari scure e fibrillose su fondo biancastro.

**Imenoforo** Formato da lamelle libere e irregolari, fitte, di colore biancastro; con l'età diventano leggermente brunastre.

**Gambo** 15-40 x 1-3 cm; cilindrico regolare e bulboso alla base, è lunghissimo già nei funghi giovani; da fibroso a cavo; è tipicamente screziato-squamato e di colore brunastro nella parte sotto all'anello; bianco nella zona apicale. L'anello, molto caratteristico, è distaccato, mai pendulo, doppio, bianco-brunastro e fioccoso.

**Carne** Tenera e fragile nel cappello, fibrosa nel gambo; è di colore biancastro, talvolta rosata all'aria. Odore e sapore molto gradevoli, di nocciola.

**Habitat** Cresce in ambienti ricchi di humus, in boschi, praterie, radure, dalla pianura all'alta montagna, in periodi piovosi. Dalla tarda primavera all'autunno inoltrato, comune ovunque.

**Commestibilità** Ottimo commestibile dopo cottura; cruda o poco cotta può essere indigesta e causare lievi disturbi.

**Note** Inconfondibile per la sua stazza, si riconosce dalla tossica *Chloropyllum rhacodes*, non commestibile, per il gambo zebrato e la carne immutabile al taglio.

### Una fungaia consigliata

#### I DINTORNI DI BUTO

Andare a funghi negli anni è sempre stata un'attività riservata a coloro che mantenevano segreti e stretto riserbo sulle nascite: se i funghi erano iniziati a Lumarzo, il cercatore fortunato si sarebbe sicuramente indirizzato verso altri lidi. Da diversi anni però un paesino dell'entroterra ligure fa eccezione: si tratta di Buto. Sul sito [www.buto.it](http://www.buto.it), oramai da diversi anni viene postato un bollettino delle crescite da parte degli appassionati che informa quasi quotidianamente sulla presenza di funghi in dette località. Raggiunto il paesino nei pressi della chiesa svoltiamo a sinistra e percorriamo la strada che porta verso località Costola. Parcheggiando e risalendo i boschi sul lato monte, potremo imbarcerci in splendidi porcini fino alla fine del mese di novembre, in particolare sotto i castagneti secolari che distinguono questa località; proseguendo verso l'alto potremo incrociare anche diversi sentieri che risalgono le pendici del Monte Gottero, che con i suoi 1.639 metri di quota interamente ricoperti da boschi è una delle più affascinanti montagne liguri dove recarsi alla ricerca di funghi.

#### Lunigiana

	Set.	Ott.	Nov.
Sesta Godano	4	4	2
Valdurasca	4	3	1
Gropo	3	4	2
Campiglia	2	3	2
Rocchetta Vara	3	3	1
Lagastrello	4	3	0
Licciana Nardi	4	3	1
Bagnone	3	5	1
P.So Cisa	4	3	0
Fivizzano	3	3	1