Cerreto, anche dall’estero e dalla Calabria al Mondiale del Fungo, nel segno della custodia del bosco

written by Marco Salvaterra | 9 ottobre 2023

Complice un sole da cambiamento climatico. Complice l’incredibile afflusso di mezzo migliaio di persone. Complice la scoperta di un nuovo modo di vivere il bosco. Va in rassegna la nona edizione del Mondiale del Fungo di Cerreto Laghi, dove la sfida era a chi “rispettava di più il bosco”.

“Un mondiale della svolta – ha spiegato Fabrizio Rinaldi, alias Fra Ranaldo ideatore della manifestazione -. Una competizione molto attesa che da quest’anno, ha cambiato formula con la giuria intenta a premiare chi ha saputo valorizzare la bellezza (con la foto più bella inviata tramite Whatsapp direttamente dal bosco), a chi ha pulito il bosco con la raccolta di rifiuti (raccolte dai boschi del crinale lattine, bottiglie, carte, scatolame, ma anche tubi, sedie, una mezza cancellata…) e chi ha raccolto il fungo più bello. I funghi c’erano, ma la gente ha capito il significato di questa svolta per tutelare il bosco”.

Spettacolare ed emozionante come ogni anno la partenza delle 300 concorrenti, ognuno con pettorina arancione e numero identificativo (di cui 170 raccoglitori-custodi in squadra e 130 singoli).

Ecco i vincitori del mondiale. Nella categoria singola: 1° Jacopo Goretti (Savona), 2° Andrea Cappelletto (Piemonte), Matteo Picchi (Terranova Bracciolini, Arezzo). Nella categoria squadre: 1° Pieve Group (Camaiore, Lucca), 2° Fungaioli Romagnoli (Ravenna), 3° Squadra B (Bergamo).

Inoltre, premi speciali per i funghi più belli a parimerito sono andati squadra Animals Porcinus (Parma), Jani Canali (Parma), Fabio Bardelli.

Menzioni speciali per: Emily Molinari, di soli 5 anni, la più giovane “custode del bosco”, Premio eleganza per Lella di

“Gast Giochiamo anche se triboliamo” per la ghirlanda più bella, Marco Giuntini, premio Fairplay, Zito Pacifico il raccoglitore custode venuto da più lontano (Gioa di Tauro!), menzione speciale per una squadra giunta appositamente dalla Lituania.
Per le premiazioni erano presenti il presidente e il del Parco nazionale dell’Appennino tosco-emiliano, Fausto Giovanelli e Giuseppe Vignali, il presidente dell’Unione dei Comuni dell’Appennino reggiano e consigliere provinciale con delega alla montagna Elio Ivo Sassi, il sindaco di Ventasso, Enrico Ferretti.
Ai premiati vincitori del mondiale la Coop Valle dei Cavalieri, presente col vicepresidente Oreste Torri, ha offerto come premio il permesso annuale per la raccolta funghi nell’Appennino Reggiano.
Nato da un’idea di Fra’ Ranaldo, il Mondiale del fungo è organizzato ogni anno dal Parco Nazionale dell’Appennino Tosco Emiliano ed i Briganti di Cerreto, in collaborazione con l’associazione ‘A passeggio nel bosco’ e Geoticket s.r.l. con il patrocinio del Comune di Ventasso, impegnati nell’organizzazione gli operatori turistici di Cerreto Laghi e non solo. Pieno nei locali del posto, con menu rigorosamente a tema.
Molto apprezzata, anche, al Park Hotel la conversazione “Da raccoglitori a custodi” con il dottor Andy Taylor, ecologo presso il James Hutton Institute di Aberdeen e il dottor Costantino Bonomi responsabile settore botanico del MUSE di Trento.
“Un giorno fantastico. È per me un piacere per me essere nel Parco nazionale dell’Appennino tosco-emiliano, in un luogo pieno di funghi, dimostrare l’importanza di questi per l’ecosistema – ha affermato Andy Taylor – ed è un piacere scoprire come le persone capiscono l’importanza dei porcini per la sostenibilità del bosco stesso. Senza funghi non ci sarebbero le foreste”.
“Questa manifestazione dimostra che è possibile fare dialogare e crescere assieme le persone che ogni anno in autunno frequentano i boschi – ha affermato Giuseppe Vignali, direttore del Parco nazionale – e con le quali è possibile attuare una forma di conservazione collettiva per tutelare al meglio il nostro capitale naturale che è l’ambiente”.
“La parte principale dei funghi sta sotto terra – ha spiegato Marco Montanari, agronomo e micologo -. In un cucchiaino da caffè di terreno boscato ci potrebbero essere anche più di un chilometro di ife fungine che, con gli alberi, lavorano in simbiosi grazie alle micorrize, i funghi ricevono zuccheri, in cambio amplificano l’efficienza delle radici degli alberi”.
Appuntamento alla prossima edizione.

Parco nazionale Appennino tosco-emiliano