

Escursione 25 Ottobre 2015

Giornata Micologica (A funghi sui Monti Simbruini)

Accompagnatori: D. Lunghini, G. Simeoni, A. Iori

Anche stavolta abbiamo perso del tempo con gli appuntamenti per strada, ma eravamo tanti e non ci siamo fatti mancare la colazione al bar sulla Sublacense.



La faggeta di Livata ci aspettava, l'abbiamo trovata in abito elegante, i colori rosso arancione delle foglie, nella bella giornata di sole, offrivano uno spettacolo come al solito di grande bellezza.





I funghi c'erano, non proprio in grande quantità ma con la presenza di qualche specie di particolare interesse dal punto di vista della possibile confusione tra quelle commestibili e quelle tossiche.

In un paio d'ore di tranquilla passeggiata, abbiamo raccolti quelli che bastavano per le spiegazioni dei micologi, Dario, Giovanni e Alessandro al tavolo del ristorante prima del pranzo.



Tante le domande e tanta la curiosità, eravamo una trentina di persone, funghi ottimi da mangiare come le mazze di tamburo e gli agarici violetti, funghi pericolosi come i cortinari di colore rossiccio, funghi allucinogeni sempre abbondanti in faggeta e funghi da classificare con più calma. Questo mondo è sempre affascinante e misterioso, è d'obbligo la massima cautela nel consumare funghi per evitare di incorrere in pericolose intossicazioni.





Nella comitiva erano presenti due piccole e interessate escursioniste, Eva e Cloe, che non fanno dieci anni in due e se la sono proprio divertita.



Davvero una bella giornata, unico neo il ristorante del campeggio di Livata dove la scarsa professionalità e simpatia dei gestori non ci ha fatto proprio il massimo del piacere, ed è un vero peccato!

Cose che capitano e che nulla hanno tolto alla piacevole giornata passata tra amici in un posto tanto bello, al quale siamo affezionati e nel quale torneremo ancora!



Alessandro Ieri