



Ecomuseo del Vanoi

# La raccolta dei funghi nella Valle del Vanoi

*a cura di Elena Corona  
per l'Associazione Verso l'Ecomuseo del Vanoi*



*Ottilia Zorten, primi anni Ottanta*



*Il nipote Diego Corona, metà anni Novanta*

## l'arte di "andar a funghi"

Gennaio 2008

## Premessa

**L**e interviste da cui sono state tratte le informazioni contenute in questa ricerca, sono state realizzate in momenti diversi e non tutte sono state condotte con lo scopo di indagare il tema specifico della raccolta dei funghi. [mi riferisco in particolare a quelle realizzate per il Sentiero Etnografico e a quelle sul tema dell'acqua] La prima tranche presa in esame, a cura del Parco Pane-

veggio Pale di San Martino, nel corso del 2003 a Caoria, per le ricerche sul Sentiero Etnografico, è stata condotta da Nadia Breda e Daniela Perco.

Un'altra serie di interviste, da qui sono tratte informazioni qui riportate, è quella realizzata da Nadia Breda per le indagini effettuate sui saperi legati al tema dell'acqua nel Vanoi, per conto del Comune di Canal San Bovo, per l'Eco-

museo del Vanoi. La prima indagine specifica sul tema, risale a settembre 2004, quando sono state realizzate delle interviste a persone di Canal San Bovo, a cura di Elena Corona, per un intervento dell'Eco-

museo del Vanoi alla Festa delle Brise. L'ultima serie di interviste è stata realizzata a primavera 2007 a Prade, Zortea e Ronco, dopo la richiesta di collaborazione da parte del Comune per il progetto di certificazione delle brise.

Le interviste a Ronco sono state realizzate da Marina Fontana, le altre da Corona Elena. In totale sono state raccolte le interviste di 22 persone, di cui 6 a Caoria, 4 a Canal San Bovo, 4 a Prade, 2 a Zortea e 6 a Ronco. Di queste persone 16 sono donne e 6 uomini, la maggior parte degli intervistati (17) ha più di 70 anni. Per la parte riguardante la raccolta di funghi (e i fungaroli) abbiamo trovato materiale sufficiente a delineare il quadro dal I° dopoguerra ad oggi, mentre non è stato possibile approfondire la parte riguardante i "compratori", perchè in molti casi non si conosce neppure il nome corretto (la maggior parte degli intervistati ricorda solo il soprannome di queste persone).



*Nella sintesi ricorrono molto spesso i nomi dialettali delle varie specie conosciute e raccolte, perciò, onde evitare fraintendimenti, qui di seguito sono riportati i nomi dialettali con il corrispettivo italiano e scientifico:*

Finfarlo (Finfarli)	Gallinaccio	CANTHARELLUS CIBARIUS
Brisa (Brise) e Brisot (Brisoti)	Porcino (i Brisoti sono i porcini giovani)	BOLETUS EDULIS
Ciodin (Ciodei)	Chiodino	ARMILLARIELLA MELLEA
Sciancàl (Sciancài)	Finfarla, Cantarello a Tromba	CANTHARELLUS TUBAEFORMIS
Païarina (Païarine)	Mazza di Tamburo	MACROLEPIOTA PROCERA

## Un po' di storia...

**I**n valle tutti hanno cominciato ad andare a funghi da giovanissimi, si cominciava accompagnando i parenti, molto spesso la madre, a volte i fratelli più grandi o gli zii, a partire dai 6/7 anni, dopo qualche tempo di "praticantato" si poteva andare da soli. A causa del numero limitato di specie che venivano raccolte non serviva molto tempo per imparare a distinguere i funghi buoni da quelli mati e nessuno ricorda di aver mai avuto paura di sbagliare. Per imparare invece "l'arte di andar per funghi", cioè saper ad esempio riconoscere i posti più favorevoli alla crescita dei funghi e i periodi giusti, serviva più tempo ed esperienza. Fino al primo dopoguerra venivano raccolti solo i finfarli, per integrare l'alimentazione, dopo la fine della guerra si comincia a raccogliere funghi per venderli e poter integrare il reddito della famiglia. Inizialmente le raccolte venivano portate a Fiera per essere vendute agli alberghi o alle famiglie più agiate, alcuni vendevano i propri funghi anche ai locali di Canale; poi nel secondo dopoguerra da Caoria si spingevano fino a Predazzo, da Zortea fino a San Martino e da Ronco a Lamon (soprattutto per la festa patronale del paese).

Verso la fine degli anni '40 comincia il commercio di funghi anche col feltrino e con Bassano, grazie anche ad Augusto Corona Maranes, che con la sua attività di fruttivendolo, comincia a vende-

re funghi proprio in quelle zone. All'inizio degli anni '50 fanno la loro comparsa nel Vanoi i brisèri, commercianti veneti che passano di paese in paese a comperare i funghi. I brisèri insegnano ai nostri fungaroli a riconoscere inizialmente i porcini – le brise –, poi anche i chiodini – i ciodei –. Queste varietà di funghi prima non erano considerate, tanto che la gente era fortemente preoccupata se vedeva gli animali domestici che mangiavano brise (...e le capre sono notoriamente molto golose di brise). Alcune ragazze ricordano che si divertivano a distruggere le zoke piene di chiodini, maledicendoli perché non erano finfarli...

Il passaggio stabile dei brisèri consentì alle donne e a coloro che avevano tempo da impiegare di integrare il magro reddito che derivava dall'allevamento e dai lavori stipendiati (boschieri e poco altro). Dalle interviste si ricava che molte famiglie hanno potuto far studiare i figli con il ricavato della vendita dei funghi.

Nella maggior parte dei casi, chi andava a funghi per poi venderli erano donne e ragazzi, perché avevano del tempo libero, dopo aver rigovernato gli animali o svolto le faccende domestiche. È per questo che la maggior parte degli intervistati a cui fa riferimento questa relazione sono donne; mentre gli uo-



mini riportano le esperienze fatte da ragazzi. Gli uomini andavano a funghi solo da bambini o da ragazzi poi avevano altri mestieri da fare, però a volte anche da adulti andavano alla domenica. Le donne e i bambini invece andavano tutti i giorni.

I brisèri veneti passarono stabilmente dal Vanoi dall'inizio degli anni '50 fino a circa metà degli anni '70 (a Ronco invece solo fino agli inizi degli anni '60 – nessuno ne conosce il motivo); poi smisero di passare perché da un lato c'era meno gente in Valle (a causa dell'emigrazione mas-

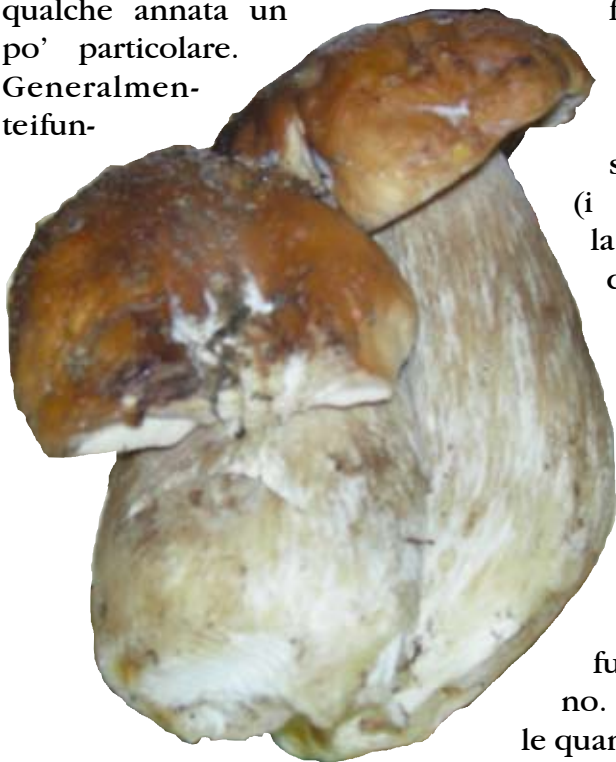
siccia in seguito all'alluvione del '66) e di conseguenza meno potenziali "fornitori", poi la qualità della vita nel Vanoi era migliorata ed integrare il reddito non era più una pressante necessità, quindi c'erano meno raccoglitori di funghi che vendevano inoltre anche perché cominciarono a venire i primi fungaroli da fuori a far concorrenza.

Da questo periodo in poi tutti gli intervistate asseriscono che andare a funghi diventò una passione e sebbene alcuni continuarono a vendere i propri raccolti ad alberghi della zona (perché non se-

ne consumavano a casa), la maggioranza li raccoglie per uso casalingo o per regalarli agli amici. Nella maggior parte dei casi le persone intervistate continuano ad andare a funghi anche oggi, principalmente per il consumo familiare o per gli amici. Chi non ci va più è perché non ci può più andare (l'età avanzata, problemi alle gambe...). La maggior parte non ha insegnato a nessuno oppure solamente a qualche parente stretto, di solito ai figli. Un paio di intervistati asserisce di aver insegnato "l'arte" anche a qualche amico.

## La raccolta: tempi e modi, le zone, i posti segreti, i trucchi...

**I**l periodo di raccolta è rimasto più o meno lo stesso (da luglio a settembre, qualche volta fino ad ottobre), ad eccezione di qualche annata un po' particolare. Generalmente i fun-



ghi hanno bisogno di una primavera piovosa e poi di un clima caldo umido. Le persone intervistate ricordano che andavano a funghi nel tempo libero, quando avevano svolto le loro mansioni principali (i lavori domestici, la cura del fieno e degli animali...), la maggior parte delle volte stavano fuori una mezza giornata, ma quando c'erano molti funghi si organizzavano per poter rimanere fuori tutto il giorno. Indicativamente le quantità variavano dai

5/6 ai 10/12 chili ad uscita per fungarolo.

*[...] da maridada quando che l'era ora de fonghi me leveva su prest, consegnava le tosate ala mama e andeva su te i me soliti posti, steva via 3 o 4 ore, avevo na zesta che teneva 5/6 chili, po torneva a casa, andeva a tor le fiole, e po bisognava curarli tuti sti fonghi, i pì bruti l'era i finfarli intant metevo su de far de disnar e dopo magnà bisognava anca far i mesceri de casa eh, no se podeva mia lasarli indrio par do fonghi [...]*

*[...] noi no se feva la stagion parchè no se andeva a fonghi tantissime volte, anca parchè co se andeva an po' lontani tipo in Fiamena o Fosernega no l'e che se avese*

*la machina come ades no, se andeva entre in bicicletta e l'era na pedalada, però se ghen bineva su 15 - 20 chilate na volta senza nesun problema [...]*

Le zone di ricerca preferite cambiano a seconda del paese di residenza degli intervistati, di seguito le località, suddivise per paese di provenienza dei raccoglitori:

**da Caoria:** Fiamene, Col dosè, Fossernica, Coltorondo, Valzanca, Laghetti, Val Vedene, Coa de Ceo

**da Prade:** Rore, Valbone, Pale de Marco, Boal de l'ou, Boalon, Col de le Mede, Fiamene, Folga, Lozen, Panzane, Col de Faustino, Frassenedi

**da Zortea:** Boalon, Col de le Mede, Folga, Moltrin, Peronaz, Val Thilgie, Val-

dorde, Panzane, Prà Morin, Lozen

**da Canal San Bovo:** Barchi, Rore, Valbone, Fiamena, Fossernica, strada del Fen

**da Ronco:** Calmandro, Porcame, Aunede, strada del Fen, Spiadon, Arpaco, Pralopaie, Col de le Frate, Ronchi Alti, Pra de Rizon, Piancavalli

È interessante notare che i posti frequentati tutt'oggi dai nostri fungaroli non si discostano da quelli del passato.

Nel Vanoi però ci sono anche delle zone in cui è inutile cercare funghi, come ad esempio il bosco di Poste Cinte, a causa del terreno calcareo, oppure le pendici del Coston.

La maggior parte asserisce di non avere posti segreti, anche se tutti ne avevano e

continuano ad averne... di seguito sono riportati alcuni stralci di un'intervista a tre signore di Ronco...

*[...] Certo, tutti avevano dei posti segreti. Ma nessuno ti diceva di avere posti segreti! [...] Quando chiedevi a qualcuno dove trovava i funghi ti mandavano dalla parte opposta. Ma non perché si era cattivi o invidiosi! È perché con i funghi capita una cosa strana dentro e si diventa gelosi [...] tutti sono sempre stati gelosi dei funghi e dei posti! Ma non perché si è cattivi! Però è una cosa naturale le fungarole giuste sono gelose dei funghi, altrimenti non si è fungarole giuste! [...] Quando si andava nel bosco e si vedeva che lì intorno girolava qualcuno ci si nascondeva sempre, chissà perché, giusto*



*par no farse vedar!! Ma anche gli altri se mi vedevano si nascondevano! ...e anche oggi è ancora così! Capita qualcosa di strano dentro! I funghi facevano diventare invidiosi [...]*

Molte intervistati ricordano anche degli stratagemmi per far riprodurre più facilmente i funghi:

*[...] Bisogna guardare la luna di agosto e poi tutto dipende da come si raccolgono i funghi: sempre andare con il cestino così si disperdono i semi. Poi per andare a funghi non bisogna fare passi lunghi, piccoli passetti, e andare a piano, non bisogna avere fretta altrimenti non ne trovi. [...] A me un signore mi aveva insegnato un trucco: quando raccoglievo una brisa non dovevo strapparla dal terreno così malamente come fanno oggi che rovinano tutto il terreno perché non hanno più nessun rispetto!! Ma bisogna tagliarla piano piano e lasciare il fondo ancora nel terreno, senza rovinarlo! Se dopo 10 giorni o anche meno torni in quel posto la brisa è ricresciuta! E guarda che è vero perché me lo hanno fatto vedere [...]*

Tutti gli intervistati affermano che al giorno d'oggi ci sono meno funghi rispetto al passato, per molti è causa dei fungaroli che vengono da fuori e non hanno rispetto del bosco, "passano a rastrello", danneggiando il sottobosco, raccogliendo anche i funghi troppo piccoli, che non hanno ancora rilasciato le spore

nel terreno... Uno dei motivi di questa diminuzione, però è anche l'abbandono delle malghe, dei pascoli e dei masi di mezza montagna e il conseguente avanzamento del bosco:

*[...] le stagion allora l'era quasi tute bone par via de fonghi, si vegneva fora i ani pi abbondanti e quei meno... par conto mio manca le malghe e amnca i animai, co i animai l'era come vangar an orto, i pescheva i feva tera e dala tera vegneva su i fonghi, e bei parchè i era ingrasadi e adeso ghe ne ancora fonghi ma no pi tanti come sti ani, forsi anca par sto motivo qua [...]*  
*te le spessine de pezi masa fisi no pol vegner su funghi, le massa scur e sec e po no pasa entre aria... quella volta che i a pensa de piantar pezi i ghe 'na fat proprio una de giusta! [...]*

Per alcuni invece è un problema d'inquinamento:  
*[...]mi no so come mai che adeso se ghen cata tanti de manco, no so se l'e parchè ghe n'e pi tanti che va... ma anca allora ghe n'era dent che andeva per quel... no ghe n'era i foresti che vegneva apostata par andar a fonghi no, ghe n'era i locali però i andeva tuti e probabilmente l'e l'inquinamento che ha inciso sul discorso dei funghi... per esempio dopo Cernobyl per*

*do/tre ani no se cateva pi nient [...]*

Qui di seguito sono riportati alcuni stralci delle interviste effettuate, che parlano di raccolte straordinarie e avventure a caccia di funghi nei boschi...

*[...] Una volta ho trovato una biscia e mi ha fatto molta paura. Ma i o*



*n o n  
a v e v o  
tanto paura  
delle bisce quanto delle vespe! Ab quelle si che erano pericolose. La biscia se la lasci stare se ne va da sola e non ti da fastidio, sai si dice*

*serpente prudente! [...] [...] Ma le vespe erano pericolose, una volta mi hanno punta tantissime vespe e sono svenuta,*



*avevo 14 anni e ancora oggi mi fanno tanta paura, ma non ero per funghi quella volta! Poi io ero un po' incosciente ad andare nel*

*bosco perché andavo sempre in un posto pericoloso e per passare dovevo prendere la rincorsa, appendermi ad un ramo e fare un gran salto!!! Pensa che testa!! [...]*

*[...] Una volta sotto un albero ne ho visti tanti e mi sono sdraiata per raccogliarli e strisciando nel bosco mi sono rotta tutta la maglia e non avevo più il coraggio di tornare a casa. [...]*

*[...] Una volta ne avevamo trovati così tanti (24 kg.) che li avevamo messi nella gerla, poi nei cesti e poi non c'era più posto ma c'erano ancora tanti funghi allora mi sono tolta la gonna, sono rimasta in mutande anche con la vergogna, ma li abbiamo messi lì e sono tornata a casa in mutande. Quel giorno eravamo molto contenti perché pensavamo di guadagnare tanto! Invece quando è arrivato il Piero delle brise, ne aveva già così tanti e aveva anche fretta che ci ha comprato le cassette e ci ha dato un tot per cassetta senza pesarli, così ci ha pagato meno di quello che valevano! Non per fregarci però perché il Piero era onesto!*

*Solo per la fretta e la gran quantità! [...]*

*[...] Quando si raccoglievano i ciodei andava tutta la famiglia e si andava col bigol, sulle Panzane e i Fras-*

*senedi, poi i funghi raccolti si stocavano in un tabià di Barbine finché la sera non passava el brisèr [...]*

*[...] an an ai 10 de otobre ho catà na taca de 11 chili de finferli [...]*

*[...] 'na volta ho bina na brisa sul tel campigol de Val Vedena, i me la pagada el dopio el Gusto Maranes perché la peseva an chilo e sie etti, no podo dighe la alteza giusta, comunque l'era bela alta, binca sot, ma perfetta, come an brisot, solche de an chilo e sie etti, mi l'e stat la pi bela brisa che ho binà, l'ho catara in mez an cespuglio de deneor [...]*

*[...] quando cominciavano a crescere i primi brisoti (le "primizie" venivano pagate di più) nelle zone vicino al maso si facevano delle perlustrazioni la sera per poter andare a colpo sicuro la mattina dopo... alcuni partivano prestissimo quando faceva ancora buio, andavano col feral (la lanterna) per essere i primi [...]*

*[...] la brisa pi grossa che ho catà mi la feva do chili e doi, l'era l'inizio dei ani '80, on fat anca la foto, ma no la cato pì... on fat polenta par tuta la famea, i me fioi co le so famee [...]*

*[...] 'na volta do tose de Prade che le era al maso in Loden, le è 'ndate a fonghi sora el campigol del Loden... le era a piei descolzi e una l'e stata becada da na bisa.*

*Alla malga el caser col cortel l'a taià sora la ferida par cavar el sangue catiu e dopo le e 'nadate dal medego in Canal... comunque la tosa-ta la è vivesta [...]*

## La vendita: gli acquirenti, i guadagni...

**Acquirenti locali:** a Canale l'albergo Brocon (soprattutto anni '50 e '60), a Caoria Augusto Corona Maranese, commerciante ortofrutticolo e taxista (dagli anni '50), poi ancora il rifugio Lozen (fine anni '70)... a Canale i funghi venivano venduti anche direttamente ai villeggianti, che in alcuni casi addirittura li prenotavano.

**A Predazzo:** C'è la testimonianza di un gruppo di ragazze e ragazzi di Caoria che negli anni '60, partiti dai Pradi de Lavedìn e Forzeletta, dopo aver portato alcune gerle di finferli fino a Predazzo, attraverso la forcella di Coldosé, in occasione della festa del patrono di Predazzo (in luglio), non essendo soddisfatti del prezzo di vendita hanno preferito distruggerli e tornare ai pradi de Lavedin e Forzeletta senza soldi e senza finferli.

**A Fiera di Primiero:** [...] *da Prade molti andavano a Fiera a vender funghi, ma l'era na strusiada, perché bisognava alzarsi presto e andare a Fiera a piedi e girare alberghi e case private [...]*

**A San Martino:** nel dopoguerra gli alberghi (in questo caso i venditori soprattutto persone che avevano il maso nella valle del Lozen, o nella zona della Valzanca e Valsorda) però per poter vendere tutta la raccolta bisognava girare tanti alberghi, poiché la maggior parte, ne comperava solo una parte - ½ kg, massimo 1 kg). In alcuni casi i funghi venivano venduti anche a privati, le famiglie agiate di San Martino...

**A Lamon:** da Ronco, in alcuni casi particolari (ad esempio per la festa patronale di Lamon), i fungaroli partivano a piedi per andar a vender funghi...

### Commercianti da fuori (i brisèri):

**a Caoria:** passava Umberto Vallorini, detto "Berto el brisèr" da Bassano [...] *an an in settembre, le ultime brise che vegneva, allora son andat a fonghi e bo catà 3 - 4 porcini de quei bei, son do a Refavaie e ghe n'era due commercianti e quando che i li ha visti e dameli a mi e dameli a mi che te dago de pi e questo e quel e quelaltro insoma i a tirà fora el cortel e mi bo pensà "i se copa par do brise" [...]*

### sora i Ardeni:

arrivava "El Capelon" da Vicenza [...] *Lo chiamavamo capelon perché si metteva sempre un gran cappello. [...]*

### a Ronco: "El Piero de le Brise"

da Bassano [...] *Arrivava tutte le sere con un camion da Bassano. E quando era a Canale cominciava a suonare, allora noi lo sentivamo, sapevamo che doveva arrivare ci preparavamo con tutte le nostre cassette sulla strada. Le pesava con una gran bilancia e ci dava subito i soldi [...]*

**a Canal San Bovo:** nessuno ricorda chi fossero i brisèri che passavano da Canale, anche se molto probabile erano gli stessi che passavano nelle altre zone, in fondo Canale era passaggio obbligato per andare negli altri paesi

[...] *alora vegneva su i commercianti de Basan e de Treviso a portar via i funghi, magari in doi co an camion-*



*zin, prima i vegneva su par brise e finfarli e de autunno anca par i ciadini e lori i vegneva su con casete de uva, peri e se feva anca an po de cambio merci [...]*

Per la vendita dei funghi c'erano delle piccole astuzie per presentare meglio il prodotto...

*[...] Quelli belli si sistemavano sopra e quelli brutti sotto! Preparavamo bene le cassette con quelli più "duri" e belli "marroni" sopra. Tante volte si faceva anche una scelta e li dividevamo nelle cassette in piccoli, medi e grandi [...]*

*[...] se capitava che el brisèr non passasse (ma sarà capitato 3 o 4 volte, che io ricordi) alcuni riponevano i funghi nella caneva più fresca che avevano e poi gli davano molta acqua, così alla fine pesavano di più [...]*

A Ronco alcuni ragazzini mettevano dei piccoli sassolini nei gambi delle brise per farle pesare di più, ma El Piero de le Brise, li ha rimproverati bonariamente "son vegnest a comprar brise, no sasi"; così i ragazzini hanno subito smesso. Per quanto riguarda i prezzi tutti concordano che i brisoti erano quelli pagati meglio, poi c'erano le brise e i finfarli, dopo gli altri. Comunque le "primizie" venivano pagate sempre un po' di più.

A Caoria una signora ricorda che i finfarli, nel primo dopoguerra venivano pagati 80 centesimi al chilo, mentre una signora di Ronco ricorda che negli anni '50 le brise ve-

nivano pagate 60 lire al chilo. Un ragazzo di Caoria all'inizio degli anni '70 in una stagione di raccolta ha guadagnato 100.000 lire.

Un importante particolare è che nessuno è mai rimasto con raccolte invendute. Anche se in alcune situazioni, se c'era una gran quantità di funghi il prezzo poteva scendere... soprattutto per quel che riguarda i chiodini. Alcuni intervistati ricordano che c'erano dei fungaroli sfegatati che andavano a chiodini, raccogliendo la quantità che riuscivano a trasportare e che i funghi che non si potevano portar via li distruggevano, per impedire ad altri di raccogliarli ed evitare cadute di prezzo.

*[...] El Capelon un giorno l'e pasà in bicicletta a farne vedar i ciadini, dei ani '50 penso, che dovevene zercar sti ciadini, parche qua no i era nianca conosudi, non lontan da casa nostra, cioè tela Val Zilgia in fondo, ten quele rive la l'era pien de*

*ciadini... adiritura i vegneva in do co la sloiza carga... più tanti che i era meno i li pagheva, questo l'era el mal [...]*

Alcuni aneddoti riferiti alla vendita dei funghi a Ronco, quando passava El Piero de le Brise:

*[...] El Piero era molto onesto perché di solito pesava la quantità perfetta, perfetta e ti dava sempre i soldi giusti! Non ha mai fregato nessuno, sai! Soprattutto i bambini, quando vendevano i loro funghi glieli ha sempre pagati giusti, giusti, non è che provava ad imbrogliarli perché erano bambini! È sempre stato molto onesto come uomo. Il camion poi non so dove li portava. Dicevano che li vendeva sul mercato. Quando invece veniva a comprare i chiodini, che ce n'erano sempre tanti, li comprava tutti anche quelli che non erano più buoni da mangiare, quelli un po' marci, e li buttava così sul camion! Era talmente pieno*



*che uscivano anche dal camion e si schiacciavano tutti. Dicevano che quei funghi li portava non so dove per metterli sul treno e portarli in una fabbrica dove li usavano per fare la penicillina! Ma così raccontavano però!*

[...]  
[...]*El Piero veniva tutte le sere e in settembre portava l'uva moscata e ce la regalava a noi ragazze, un po' per ciascuna! Era proprio bravo e onesto perché uva moscata così buona e così dolce non ne ho mai più mangiata [...]*  
*Arrivava con il camion pieno di uva e andava via con il camion pieno di chiodini [...]*

A Prade aspettare l'arrivo del camioncino del brisèr era un momento d'incontro fra i ragazzi del vicinato:

[...]*el Capelon el rueva verso le 8/8.30 de sera e sel spe-teva tuti sulla banca del Col (vicino alla curva dei Coroni), saron stati 8/9 tosati, se confronteva i funghi, se feva do ciacole, l'era an bel momento [...]*

Il ricavato della vendita serviva come integrazione del reddito, per poter comperare il grembiule per la scuola, i quaderni, le scarpe. Le donne comperavano il fazzoletto per la testa al marcà della sagra di San Bortol, un grembiule, un vestito. Una signora ricorda che col ricavato della vendita dei funghi si è potuta comperare l'abito da sposa, un'altra invece ha potuto preparare la "dota" alle due figlie.

In alcuni casi il ricavato del-

la vendita dei funghi riuscì a compensare stagioni agricole non proprio favorevoli o annate pessime per l'allevamento.

[...]*Un anno col ricavato della vendita dei chiodini (non era stato un anno buono per i nostri animali, ma di chiodini ne erano venuti parecchi) sono riuscita a comperare libri e altri cose di scuola per i miei tre figli che frequentavano tutti le medie [...]*

A volte invece la vendita dei funghi non era solo integrazione del reddito, ma l'unica fonte di sostentamento...

[...]*C'erano delle famiglie che potevano sopravvivere grazie alla vendita dei funghi (in alcuni casi, quando ad esempio non c'erano uomini che andavano a lavorare). Stavano via tutto il giorno e ritornavano la sera con le gerle e le ceste piene, poi però dovevano pulirli e il giorno dopo andare a venderli, a Fiera dalle famiglie abbienti, perché pagavano molto meglio [...]*

Più tardi invece la vendita dei funghi serviva a soddisfare qualche capriccio: una borsetta, una maglia elegante, una gonna, una trapunta di lana pregiata.

[...]*Io mi sono comprata una trapunta di lana che costava 70 mila lire, pensa quanti funghi ho dovuto raccogliere, ma era una trapunta molto bella e calda! [...]*

Per i ragazzi era anche un modo per non pesare sulle spalle dei genitori, così ci si poteva comperare le cose

per la scuola (magari qualche volta potendosi permettere il lusso di scegliere).

[...]*quando che l'era el 24 de agosto, a San Bortol se eva i soldi de comprase an per de scarpe, qualche vesti e dopo pian pian se se com-preva roba de libri, la cartella, roba de scola e i genitori no sei tocheva par via de portafoglio [...]*

[...]*I ragazzi che vendevano i funghi si tenevano tutti i loro soldini, quelli erano soldini solo per loro, noi genitori glieli lasciavamo tutti! È fatica andare a funghi! [...]*

Generalmente si compravano delle cose per loro o che servivano per la scuola, c'è anche chi è riuscito a comprarsi una bicicletta. C'era chi si comprava la scarpe.

[...]*quelli dei funghi erano soldini particolari!! [...]*  
[...]*sti ani co erevene dove-ni noialtri on podest far le nosse figure anca co la gioventù dela nosssa età, parchè magari i altri i podeva de pi, ma noi no podevene tant, ma co la scusa dei fonghi, avevene soldi anca noi, senza domandargheli a nesuni [...]*

[...]*mi no feva la stagion de fonghi, andeva a fonghi co andeva a pascolar i nossi animali la in Fiamena, ma i soldi i me serviva par comprarme de magnar: pasta riso... parchè ero sol su al maso e me tocheva rangiar-me e coi animai e col magnar e con tut insoma [...]*

A metà degli anni '70 un ragazzo di Prade è addirittura riuscito, in una stagione, a comperarsi la moto...

## L'uso dei funghi in famiglia

In casa si consumavano solo finferli e brise, ma pochi, erano riservati a qualche occasione particolare. Di solito si mangiavano con la polenta e qualche volta (quando c'era) lo spezzatino. Più recentemente si utilizzano nel risotto. [...] *Misto di funghi in padella: prima si metteva il burro, la cipolla, l'aglio, poi i funghi (misto di finferli e brise generalmente) e solo quando erano cotti un po' di prezzemolo [...]*

[...] *A casa si mangiavano di solito con la polenta. Però si facevano anche con la poina e tante volte si tagliavano dentro delle patate a fette.*

*Quando le brise erano un po' amarognole si tagliava fina fina una carota e si faceva cuocere con i funghi così gli dava un po' di dolce!! Oppure si metteva un pizzico di zucchero quando erano quasi cotti, però. Sono buoni con l'aglio e con un po' di cipolla dorata, oppure si mette una cipolla intera, si fanno cuocere e poi si toglie la cipolla! Tante volte si mangiavano i porcini con le lasagne (sono le tagliatelle) fatte in casa [...]*

In passato, non c'era l'abitudine di conservare i funghi per inverno; solo recentemente (dopo gli anni '60) si comincia a far seccare le brise. Nelle notizie raccolte non c'è alcun riferimento ad altri sistemi di conservazione.

In alcune occasione i funghi venivano donati al parroco del paese:

[...] *sai cosa si faceva delle brise quelle proprio belle? O anche dei funghi belli? Si portavano al prete!!! Poverino anche lui aveva bisogno di un "pastot de funghi". [...]*

Talvolta il consumo dei funghi però si è rivelato pericoloso, tanto che alcuni dei fungaroli intervistati non ne mangiano più...

[...] *una volta a mangiar funghi sono quasi morta. Perché ne ho mangiati tanti e mi hanno fatto molta sete così ho bevuto tanta tanta acqua! Ma non bisogna mai bere acqua dopo aver mangiato tanti funghi! Così per 20 anni non ne ho più mangiati ma adesso ogni tanto li mangio se non mi viene in mente quanto sono stata*

*male! [...]*

[...] *mi no ho magna fonghi, nianca adeso, parche tel '46 me papà l'e stat in montagna dopo la desmontegada, co le vacche do tre giorni in Tognola san Vittor, che quel ano i l'aveva montegada el casel de Zortea e i ha raccolto funghi se vede che nei funghi ghe nera qualcun de tossico e i ha magna i fonghi a medodì co la polenta, dopo i sa sentu mal, par fortuna i aveva mes l'acqua tela caldrola dela polenta par smollar le croste e l'era calda l'acqua e i gha butà do sal e po col cazot i bevevo acqua in modo che dopo i a remetu, i se ha salvà... me papà l'e ruà a casa e la contà sto fatto, le rua distrutto, mi da allora mai pi asagià an fongo, nianca el risotto [...]*





## **Ecomuseo del Vanoi**

*un museo del tempo, dello spazio,  
della comunità, dei saperi*

**38050 CANAL SAN BOVO (TN)**

Piazza Vittorio Emanuele, 9

Tel. 0439 719106

[www.ecomuseo.vanoi.it](http://www.ecomuseo.vanoi.it) - [ecomuseo@vanoi.it](mailto:ecomuseo@vanoi.it)

