



LA GUIDA DEL CERCATORE DI PORCINI



*Dove cercarli, quando nascono,
e gli errori da evitare nel bosco*

GUIDA ESCLUSIVA PER LA COMMUNITY FcP

A cura di Emanuele Dalmeri
funghichepassione.shop

Benvenuto nel bosco.



Se stai leggendo questa guida, significa che condividi con noi qualcosa di prezioso: la passione per il bosco, per il silenzio dei sentieri, per quell'emozione unica che si prova quando il cappello di un porcino fa capolino tra le foglie.

Questa non è una guida qualsiasi. È il frutto di anni di uscite, di errori e di piccole scoperte fatte camminando tra faggete, abetaie e castagneti. Sono consigli pratici, diretti, che vorrei aver ricevuto quando ho iniziato.

In queste pagine troverai:

- **Quando nascono i porcini** — i periodi, le temperature e le condizioni giuste
- **Dove cercarli** — i boschi, l'altitudine e l'esposizione che fanno la differenza
- **I boschi migliori** — come riconoscere gli ambienti più favorevoli
- **Gli errori da evitare** — quelli che tutti facciamo all'inizio
- **Il kit del cercatore** — cosa portare sempre nello zaino

Non leggerla come un manuale scolastico. Portala con te nello zaino. Consultala la domenica sera prima di uscire. E soprattutto: **lascia che sia il bosco, ogni volta, a insegnarti qualcosa di nuovo.**



A presto dal bosco,
Emanuele Dalmeri
Fondatore di Funghi che Passione

Cosa troverai in questa guida

1 **Quando nascono i porcini**
I periodi dell'anno, la pioggia e la temperatura ideale

2 **Dove cercare i porcini**
Boschi, altitudine, esposizione, segnali del terreno

3 **I boschi migliori**
Faggete, abetaie, castagneti e boschi misti

4 **Gli errori da evitare**
I 7 sbagli classici di ogni principiante

5 **Il kit del cercatore FcP**
Cosa portare sempre nello zaino

6 **Il calendario del fungaiolo**
Un anno nel bosco, mese per mese

1

Quando nascono i porcini

C'è un momento, ogni anno, in cui il bosco cambia. L'aria diventa più fresca, il terreno profuma di foglie e umidità, e tra il muschio e le radici degli alberi iniziano a comparire le prime forme tonde e brune che fanno battere il cuore a ogni cercatore.

Trovare porcini non è solo questione di fortuna. È una combinazione di **stagione, pioggia, temperatura e conoscenza del bosco**. Imparare a leggere questi segnali è il primo passo per aumentare davvero le probabilità di successo.

I due periodi d'oro dell'anno

In Italia, e soprattutto nelle zone montane del Nord, le principali nascite di porcini avvengono in due finestre stagionali ben distinte:

◆ Primavera — inizio estate

Tra **maggio e luglio**, soprattutto nelle zone montane e nelle quote medio-alte. Queste nascite sono spesso meno abbondanti ma regalano comunque belle sorprese, specialmente dopo un inverno nevoso seguito da primavera piovosa.

◆ Fine estate — autunno

Il periodo più ricco va da **agosto fino a ottobre**, quando le piogge estive e il calo delle temperature creano le condizioni perfette. **Settembre è spesso il mese d'oro** per il cercatore esperto.

CONSIGLIO PRATICO

Non esiste un calendario fisso. Ogni anno è diverso: il clima può anticipare o ritardare le nascite anche di alcune settimane. Tieni d'occhio il meteo locale e osserva cosa succede nel bosco della tua zona.

La pioggia: il fattore più importante

Se c'è un solo elemento che determina la nascita dei porcini, è **la pioggia**. I porcini hanno bisogno di terreno umido per svilupparsi. Dopo una pioggia abbondante, soprattutto se accompagnata da temperature miti, il micelio nel terreno si attiva.

La regola d'oro del cercatore:

"Dopo una buona pioggia, aspetta 7-10 giorni e poi vai nel bosco."

Questo perché il ciclo di crescita del porcino, dall'attivazione del micelio alla comparsa del cappello in superficie, richiede in media una settimana di terreno umido.

ATTENZIONE — non tutte le piogge sono uguali

Piogge leggere e costanti sono spesso migliori di temporali violenti che fanno scorrere l'acqua senza farla assorbire dal terreno. Se cade tanta acqua in poco tempo, il bosco si bagna solo in superficie.

La temperatura ideale

Anche la temperatura gioca un ruolo fondamentale. I porcini crescono meglio quando le temperature non sono estreme e il clima rimane stabile per diversi giorni consecutivi.

Condizione	Range ideale
Temperatura del giorno	18°C – 25°C
Temperatura della notte	10°C – 16°C
Umidità del terreno	Costante e profonda
Stabilità climatica	Minimo 5-7 giorni

Se le temperature diventano troppo alte e il terreno si secca rapidamente, le nascite si fermano. Per questo motivo **settembre è spesso il mese migliore** per i porcini: le notti si rinfrescano, le piogge tornano e il terreno resta umido più a lungo.

I segnali del bosco

Chi frequenta spesso i boschi impara a riconoscere piccoli segnali che annunciano una possibile nascita di porcini. Ecco quelli da osservare sempre:

- **Terreno morbido e umido** — se affondi leggermente il piede, è un buon segno
- **Muschio ben idratato** — verde vivo, non secco e grigio
- **Presenza di altri funghi** — **specialmente le 'spie' del porcino**, che sono: **Clitopilus prunulus** (il Prugnolo o 'Spia dei porcini'), **Amanita muscaria** (l'ovolo malefico, rosso con puntini bianchi) e **Chalciporus piperatus** (il boleto pepato)
- **Foglie umide** — specialmente negli strati più profondi del terreno
- **Clima stabile** — nei giorni precedenti non ci sono stati sbalzi termici bruschi
- **Luce filtrata** — bosco ombroso ma non completamente buio

LA COMBINAZIONE VINCENTE

Quando trovi un bosco giusto + 7-10 giorni dopo una buona pioggia + temperatura stabile tra 15 e 22 gradi + segnali del terreno favorevoli, le probabilità di trovare porcini aumentano enormemente. Vale sempre l'uscita.

2

Dove cercare i porcini

Non basta entrare in un bosco qualsiasi e sperare nella fortuna. I porcini non nascono ovunque: crescono solo in ambienti particolari, dove il terreno, gli alberi e il clima creano le condizioni giuste.

Trovare porcini è un'arte fatta di **osservazione, esperienza e rispetto** per la natura. In questo capitolo scoprirai quali boschi scegliere, dove guardare e come individuare i luoghi più promettenti.

L'altitudine giusta

L'altitudine influisce molto sulla nascita dei funghi. In base al periodo dell'anno, i porcini tendono a seguire una fascia altimetrica specifica.

Altitudine	Periodo migliore	Caratteristiche
600 – 900 m	Primavera-estate	Buone nascite con temperature miti
900 – 1400 m	Estate-autunno	Ambiente ideale, il più ricco
Oltre 1500 m	Fine estate	Nascite brevi ma spesso belle

L'esposizione del bosco

I versanti della montagna non ricevono la stessa quantità di sole, e questo influisce molto sulla crescita dei funghi. Conoscere l'esposizione del tuo bosco è fondamentale.

◆ Versanti Nord

I **più freschi e umidi**. Mantengono l'umidità più a lungo dopo la pioggia. Spesso i luoghi migliori durante i periodi caldi.

◆ Versanti Est

Ricevono il **sole del mattino**, poi restano freschi nel pomeriggio. Un ottimo compromesso, particolarmente produttivi in autunno.

◆ Versanti Sud

Si scaldano e si asciugano velocemente. Meno produttivi in estate, ma possono dare belle sorprese in autunno inoltrato quando il sole si fa più debole.

REGOLA D'ESTATE

Nei periodi caldi (luglio-agosto), concentrati sui versanti Nord e Est, dove il terreno resta fresco. In autunno (ottobre-novembre), i versanti Sud tornano in gioco.

Dove guardare nel bosco

Anche nel bosco giusto, i porcini non sono ovunque. Alcuni punti sono molto più promettenti di altri. Ecco i luoghi dove concentrare la ricerca:

● Il bordo dei sentieri

Il terreno lungo i sentieri è spesso smosso e riceve la giusta quantità di luce. Ma attenzione: non limitarti a camminare sul sentiero. **Allontanati di 5-10 metri** ai lati, dove il terreno è meno disturbato.

● Le radure del bosco

Le zone dove la luce filtra tra gli alberi sono spesso produttive. Il mix di luce, ombra e umidità crea condizioni ideali.

● Le zone con muschio

Il muschio trattiene l'umidità e crea un microambiente perfetto. Spesso i porcini nascono proprio sul bordo di piccole macchie di muschio.

● I cambi di pendenza

Piccoli avvallamenti o zone leggermente inclinate possono trattenere più umidità. Osserva il terreno: dove l'acqua si ferma, lì il bosco 'lavora' meglio.

IL SEGRETO DEI PORCINI IN GRUPPO

I porcini compaiono spesso in piccoli gruppi. Se ne trovi uno, **FERMATI**. Non camminare. Guarda bene in un raggio di 3-5 metri intorno: probabilmente non è solo.

I segnali di un posto promettente

Dopo molte uscite, imparerai a riconoscere d'istinto i posti giusti. Intanto, cerca queste caratteristiche:

- **Terreno morbido e umido** sotto i piedi
- **Presenza di muschio vivo**, verde e idratato
- **Foglie umide** quando le sposti con un bastone
- **Presenza di altri funghi** nel bosco (anche non commestibili)
- **Bosco poco disturbato**, lontano dalle strade principali

- **Suono ovattato** — il muschio assorbe i rumori, segno di umidità

3

I boschi migliori

Non tutti i boschi sono uguali. Ci sono luoghi dove puoi camminare per ore senza trovare nulla, e altri dove il terreno sembra riempirsi di porcini. **Imparare a riconoscere i boschi giusti** è uno dei segreti più importanti del cercatore.

◆ I boschi di faggio

I **boschi di faggio** sono tra gli ambienti più amati dai cercatori. Il faggio crea un sottobosco umido e ombreggiato che favorisce la crescita di molte specie.

Le foglie che cadono ogni anno formano uno strato morbido sul terreno, capace di trattenere l'umidità e creare condizioni ideali per il micelio.

Cosa puoi trovare: porcini, finferli (galletti), russule, mazze di tamburo.

Periodo migliore: da fine estate a tutto autunno.

◆ Le abetaie

Le **abetaie** (abete rosso e abete bianco) sono tra gli ambienti più generosi per i cercatori. Si trovano spesso nelle zone montane.

Caratteristiche favorevoli: **terreno fresco, ombra costante, umidità elevata**. Sono boschi 'a riposo' anche nelle giornate più calde.

Cosa puoi trovare: porcini, lattari, finferli, chiodini (nelle zone con legno morto).

Periodo migliore: dall'estate fino all'autunno.

◆ I boschi di castagno

I **boschi di castagno** sono molto diffusi nelle zone collinari e montane (soprattutto Appennino, Trentino, Emilia, Toscana). Offrono spesso buone sorprese.

Il terreno ricco di sostanze organiche e la presenza di foglie e legno in decomposizione creano un habitat favorevole alla crescita di diverse specie.

Cosa puoi trovare: porcini (spesso grandi!), russule, amanite, chiodini, mazze di tamburo.

Periodo migliore: settembre-ottobre.

◆ I boschi misti

Uno degli ambienti più interessanti è il **bosco misto**, dove convivono diverse specie di alberi: faggi con abeti, castagni con querce, e così via.

I boschi misti sono spesso ricchi perché:

- mantengono buona umidità nelle diverse stagioni
- offrono diversi tipi di terreno e materia organica
- creano **microambienti favorevoli** alla crescita di molte specie

Per questo motivo sono spesso **tra i luoghi migliori da esplorare**, soprattutto quando non si conosce bene un territorio.

COME RICONOSCERE GLI ALBERI

Per un cercatore è fondamentale saper distinguere faggio (foglie ovali a margine ondulato), abete rosso (aghi corti, pigne pendenti), castagno (foglie dentate lunghe) e quercia (foglie lobate). Un consiglio prezioso: nei mesi estivi, quando non ci sono funghi, fai qualche passeggiata nei boschi della tua zona per imparare a riconoscere gli alberi. Sapere in che bosco ti trovi ti farà guadagnare tempo e raccolto quando arriverà la stagione.

Il ruolo dell'umidità

Oltre al tipo di alberi, un fattore fondamentale è **l'umidità del terreno**. I boschi migliori sono spesso quelli che:

- **Trattengono bene l'umidità** nel sottobosco

- Hanno **presenza evidente di muschio**
- **Ricevono poca esposizione diretta** al sole
- Si trovano su **versanti freschi** della montagna

Le zone dove il terreno rimane umido più a lungo dopo la pioggia sono spesso le più promettenti. Tienile a mente.

4

Gli errori da evitare

Chi inizia ad andare a funghi spesso pensa che basti entrare nel bosco e camminare per trovare porcini. In realtà la ricerca è fatta di **osservazione, pazienza e piccoli accorgimenti** che si imparano con il tempo.

Ecco i 7 errori più comuni che riducono le tue possibilità di successo. Evitali, e farai un salto di qualità enorme.

× **Errore #1 — Cercare nel bosco sbagliato**

Il più grave. I porcini non nascono ovunque: crescono solo in boschi con alberi simbiotici (faggi, abeti, castagni, querce). Se il bosco è sbagliato, puoi camminare tutto il giorno senza trovare nulla. **Prima di uscire, studia la mappa e verifica che tipo di bosco stai per visitare.**

× **Errore #2 — Andare nel momento sbagliato**

Uscire il giorno dopo una settimana di caldo e siccità è tempo buttato. Le nascite avvengono **7-10 giorni dopo una buona pioggia**, con temperature miti. Controlla il meteo dell'ultima settimana prima di partire.

× **Errore #3 — Camminare troppo velocemente**

I porcini non sempre sono facili da vedere: a volte sono nascosti sotto le foglie, tra il muschio o accanto alle radici. Se cammini veloce, **ci passi accanto senza accorgertene**. Rallenta. Fermati. Osserva.

× **Errore #4 — Non osservare il terreno**

Molti guardano lontano nel bosco invece di guardare **quello che hanno sotto i piedi**. I porcini possono essere nascosti tra foglie, erba o muschio. A volte si vede solo una piccola parte del cappello. Osserva piccoli rigonfiamenti, foglie sollevate, zone con muschio umido.

× Errore #5 — Restare sui sentieri

I sentieri sono buoni punti di partenza, ma i luoghi migliori si trovano **qualche metro all'interno del bosco**, dove il terreno è meno disturbato. Esci dai percorsi battuti (sempre rispettando la sicurezza e le regole locali).

× Errore #6 — Ignorare l'ambiente

Chi cerca con successo osserva sempre l'ambiente circostante: **muschio, umidità, esposizione, tipo di alberi**. Ogni dettaglio racconta qualcosa. Imparare a 'leggere' il bosco richiede tempo, ma fa la differenza.

× Errore #7 — Pensare che sia solo fortuna

Molti credono che trovare porcini sia questione di fortuna. **In realtà l'esperienza fa una grande differenza**. Chi frequenta spesso i boschi impara a riconoscere i luoghi migliori, i momenti giusti e i segnali della natura. È un vero istinto che si sviluppa con le uscite.



Anche nelle giornate in cui torni a casa con il cestino vuoto, ogni uscita nel bosco è un'occasione per imparare. Evitare questi errori ti permetterà di migliorare rapidamente e vivere la passione con più consapevolezza.

5

Il kit del cercatore FcP

Uscire nel bosco senza l'attrezzatura giusta è come andare al mare senza costume. Ecco cosa ti serve davvero, suddiviso per priorità.

Essenziale (sempre con te)

◆ Gerla o cestino in vimini

MAI sacchetti di plastica. I contenitori aerati permettono alle **spore di disperdersi nel bosco** mentre cammini, contribuendo alla propagazione naturale del micelio. La gerla FcP o un cestino in vimini sono la scelta tradizionale corretta.

◆ Coltellino con spazzolino

Per la **pulizia sommaria del fungo sul posto**: spazzolare via terra, aghi e foglie, togliere la parte basale sporca se necessario. Alcuni cercatori preferiscono tagliare il fungo alla base, altri estrarlo delicatamente: è una scelta personale. I coltellini da fungaiolo hanno sempre entrambe le funzioni.

◆ Telefono carico + power bank

Per sicurezza, fotografie di funghi dubbi, e per usare l'app **FcP Map** nel bosco.

◆ Mappa della zona

Cartacea o digitale (la mappa FcP è perfetta). Il bosco sa essere disorientante anche per i più esperti.

◆ GPS — app o dispositivo dedicato

Fondamentale per non perdersi quando esci dai sentieri. **FcP Map, la nostra app ufficiale, include tracciamento GPS, salvataggio della posizione del parcheggio e navigazione ritorno al punto di partenza** — pensata proprio per chi vive davvero il bosco.

◆ Acqua e snack

Un'uscita a funghi può durare 4-6 ore. Non sottovalutare.

Utile (quando puoi)

Oggetto	Perché serve
◆ Giacca impermeabile	Il meteo in montagna cambia velocemente.
◆ Scarponi da trekking	Suola vera, non scarpe leggere. Il bosco è scivoloso.
◆ Bastone da trekking	Aiuta nella camminata e per sollevare foglie senza chinarsi.
◆ Macchina fotografica	Per documentare funghi interessanti che non raccoglierai.
◆ Quaderno di campo	Annota dove trovi i funghi. Diventerà il tuo archivio personale.

REGOLA D'ORO DELLA SICUREZZA

Prima di uscire, DI' SEMPRE A QUALCUNO dove stai andando e a che ora prevedi di tornare. Il bosco è meraviglioso ma può essere insidioso. In montagna non c'è sempre copertura telefonica, e un incidente può succedere anche al cercatore esperto.

6

Il calendario del fungaiolo

Un anno nel bosco, mese per mese. Ricorda: queste indicazioni sono generali e variano a seconda della zona geografica, dell'altitudine e dell'andamento climatico dell'anno.

◆ **Gennaio - Febbraio** — *Riposo*

Il bosco dorme. È il momento di studiare, pianificare, preparare l'attrezzatura. Valuta mappe e leggi le tue annotazioni.

◆ **Marzo - Aprile** — *Risveglio*

I primi funghi di primavera (spugnone, prataioli, prugnoli). Poche uscite mirate, ma spesso sorprese.

◆ **Maggio - Giugno** — *Prime nascite porcini*

Nelle zone montane, primi porcini di primavera. Zone tra 1000 e 1400 metri.

◆ **Luglio** — *Estate calda*

Cercare solo nei versanti Nord e zone fresche. Mese spesso povero, tranne dopo temporali estivi.

◆ **Agosto** — *Inizio stagione d'oro*

Le piogge di agosto danno inizio alle grandi nascite. Versante giusto + pioggia = porcini.

◆ **Settembre** — *IL MESE D'ORO*

Il mese migliore per i porcini in quasi tutta Italia. Temperature ideali, umidità, bosco attivo.

◆ **Ottobre** — *Autunno pieno*

Seconda ondata abbondante, specialmente nei castagneti e nei boschi misti di collina.

◆ **Novembre** — *Ultime uscite*

Tempi più freddi, nascite in declino. Si trovano ancora funghi nei giorni miti. Ultime perle della stagione.

◆ **Dicembre** — *Riposo invernale*

Il bosco si prepara all'inverno. È il momento di conservare, essiccare e preparare la prossima stagione.

IL SEGRETO DEL FUNGAIOLO SERIO

Tieni un diario delle tue uscite: data, zona, condizioni meteo dei 10 giorni precedenti, cosa hai trovato. Dopo 2-3 stagioni avrai uno strumento unico per capire i pattern della TUA zona. Meglio di qualsiasi guida generica.

E ora?



Hai in mano una guida concentrata, pratica, basata su anni di uscite nel bosco. Ma sai qual è il segreto vero? **Uscire e provare.**

Nessun libro, nessuna guida, nessun consiglio sostituisce l'esperienza del cammino. Ogni bosco ha la sua personalità, ogni stagione ha le sue regole, ogni uscita insegna qualcosa di nuovo.

◆ La mappa FcP ti aspetta

Ricordati che hai accesso gratuito alla **mappa di crescita dei porcini in tempo reale**. Ti mostra le zone attive d'Italia, con previsioni di crescita basate su meteo, temperatura e storico delle nascite.

→ funghichepassione.shop/map

◆ L'attrezzatura del cercatore

Nel nostro shop trovi le **gerle FcP** (Il Principiante 6kg, L'Ingordo 12kg) e tutta l'attrezzatura pensata per chi vive davvero il bosco. Lavorazione artigianale, materiali naturali, pensate da fungaioli per fungaioli.

→ funghichepassione.shop/shop

CODICE SCONTO RISERVATO ALLA COMMUNITY

Usa il codice `gerlapiena5` al checkout per ottenere il 5% di sconto sul tuo primo ordine. Un piccolo grazie per essere qui.



*"Cercare funghi non significa solo trovare qualcosa nel bosco.
Significa **imparare a conoscerlo davvero**, stagione dopo
stagione."*

A presto dal bosco,

Emanuele Dalmeri

Fondatore — Funghi che Passione



IMPORTANTE: Prima di consumare qualsiasi fungo raccolto, consulta sempre un micologo o il servizio di ispezione micologica della tua ASL. L'identificazione errata può causare intossicazioni anche gravi o mortali. Funghi che Passione e l'autore non rispondono di consumi fatti senza verifica professionale.

© 2026 Funghi che Passione — Emanuele Dalmeri, P.IVA 04779150988
funghichepassione.shop — info@funghichepassione.shop