

Linee guida per RACCOGLITORI

Con la Legge Regionale 24 luglio 2007, n. 8, in Campania, è stata disciplinata la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei freschi e conservati, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalle leggi nazionali, con la finalità di garantire:

- a) i benefici derivanti dalla presenza dei funghi agli ecosistemi vegetali;
- b) la gestione economica della raccolta dei funghi commestibili spontanei;
- c) la salvaguardia e la tutela della salute pubblica.

Generalità

I funghi vanno raccolti interi, senza strapparli o tagliarli alla base del gambo, con leggeri movimenti rotatori per lasciare intatti i caratteri morfologici necessari alla determinazione.

Quelli certamente conosciuti vanno immediatamente puliti e, privati delle parti non commestibili, riposti nell'apposito comparto del cesto.

Quelli poco conosciuti vanno ripuliti dalle scorie (terra, foglie, aghi, ecc.) e vanno riposti interi nell'altro comparto del cesto.

Vanno raccolti solo quei funghi che per il loro stato di conservazione assicurino una buona commestibilità; vanno tralasciati quelli troppo adulti o impregnati di acqua o completamente invasi di larve.

I funghi che non vengono raccolti per un qualsiasi motivo, non vanno assolutamente calpestati, bastonati o distrutti; potrebbero servire a qualche esperto o appassionato che transiterebbe sul posto o, quanto meno, continuerebbero nel loro importantissimo ruolo di equilibrio del bosco.

E' bene conoscere particolarmente i funghi velenosi e tossici in modo da evitarne la raccolta e il contatto con gli altri.

I funghi conosciuti e destinati direttamente al consumo, vanno (al ritorno) ulteriormente puliti, lavati, e subito cotti (scottati); vista la deperibilità dei funghi si evita, così facendo, di rimanere intossicati per ingestione di cibo avariato.

Quelli non conosciuti e precedentemente separati vanno sottoposti al più presto possibile al controllo del Micologo dell'ASL.

Molto importante è ricordare strutture, forme e colore dei funghi destinati privatamente al consumo perché nella malaugurata ipotesi di avvelenamento, questi dati possono servire al medico ed al

Micologo per individuare la specie ingerita e trovare così la cura più appropriata al singolo caso.

Infine, per riporre i funghi raccolti è indispensabile un cesto di vimini o di plastica rigida e aerata, possibilmente a due scomparti per le ragioni predette.

Bisogna evitare di porre i funghi in sportine di nylon e plastica o borse flosce e non aerate dentro le quali, dopo un paio di ore, ci si ritrova con una massa informe di briciole dalle quali è un vero problema ricavare qualche parte commestibile senza ombra di dubbio, particolare questo sempre di primaria importanza e da non dimenticare. Occorre inoltre avere sempre con sé un temperino per la pulizia dei funghi raccolti.

Pregiudizi

Vale certamente la pena di spendere qualche parola sulle leggende nate, non si sa come e così dure a morire, che circolano abbastanza di frequente sulla presunta velenosità dei funghi:

A) mettendo un oggetto in argento nella stessa pentola dentro la quale stanno cucinando i funghi, se questi sono velenosi l'oggetto dovrebbe divenire di colore scuro;

B) quando nelle immediate vicinanze del luogo di crescita si ha la presenza di rottami di ferro, di residui di scarpe e altri oggetti non ben definiti, i funghi, anche i più squisiti, diverrebbero velenosi;

C) tutti i funghi mangiati in parte dagli animali sarebbero commestibili;

D) tutti i funghi che crescono sul legno dovrebbero essere commestibili;

E) un fungo velenoso che venga a contatto con dei funghi commestibili farebbe automaticamente diventare velenosi anche questi ultimi e tante altre dicerie come queste, tutte assolutamente prive di qualsiasi fondamento. **Merita attenzione solamente il fatto del contatto fra i funghi velenosi e commestibili in quanto può diventare pericoloso qualora parte del fungo velenoso (frammento o spore) rimanga inavvertitamente fra i commestibili.**

Prevenzione

Non v'è dubbio che la miglior cura di ogni male è la prevenzione; ciò vale in particolar modo per gli avvelenamenti da funghi, di cui non sempre si è in grado di combattere gli effetti frequentemente molto gravi o mortali. Una precisa conoscenza delle specie responsabili è pertanto indispensabile a tutti coloro che amano consumare funghi, specialmente se frutto di dirette raccolte. Deve però essere una conoscenza basata su precise cognizioni dei caratteri morfologici, organolettici ed ecologici del fungo in ogni suo stadio di sviluppo.

Coloro che intendono sottoporre ad esame di commestibilità i funghi raccolti per uso proprio, devono recarsi presso l'Ispettorato Micologico dell'ASL e seguire le seguenti indicazioni:

- l'accesso è liberamente consentito ai raccoglitori, negli orari e modi stabiliti, per la determinazione delle specie fungine raccolte;
- i funghi devono essere presentati alla visita esclusivamente in contenitori rigidi e forati (cestini od

analoghi contenitori). Si consiglia di separare con opportuni accorgimenti le diverse specie fungine raccolte;

- i funghi sottoposti a visita devono essere:

- freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
 - interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
 - sani ed in buono stato di conservazione (non larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
 - puliti da terriccio, foglie e/o corpi estranei;
 - provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi di acqua lurida, pascoli ove si sia verificata transumanza, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari);
- all'esame di commestibilità deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, l'intero quantitativo raccolto.

Autorizzazione alla raccolta

L'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è documentata dal possesso, da parte dei cercatori, del tesserino conseguibile a seguito di superamento del colloquio abilitativo presso la Comunità Montana o Provincia di residenza e del versamento di un contributo di euro trenta/00.

Il tesserino di autorizzazione alla raccolta di funghi è vidimato annualmente, a partire dall'anno solare successivo al rilascio, dall'Ente che lo ha rilasciato. La richiesta di vidimazione annuale è accompagnata dalla ricevuta di versamento di euro trenta/00 su conto corrente postale a favore dell'Ente competente preposto al rilascio. Il versamento deve essere effettuato entro il 31 gennaio dell'anno solare a cui si riferisce.

La mancata vidimazione annuale del tesserino determina la cessazione della validità del tesserino stesso, con conseguente inidoneità del titolare alla raccolta de funghi.

L'Ente, nel vidimare il tesserino, prima della riconsegna al titolare, vi annota eventuali violazioni alle norme in vigore accertate con provvedimento definitivo.

Ogni Ente dovrà istituire apposito registro con propria numerazione progressiva del tesserino di autorizzazione.

Per sostenere il colloquio abilitativo gli interessati presentano domanda in carta semplice, con l'indicazione delle proprie generalità, agli uffici preposti dell'Ente.

A seguito di superamento del colloquio abilitativo, l'interessato farà pervenire agli stessi uffici: n. 2 foto formato tessera, la fotocopia di valido documento di identità, una marca da bollo e la ricevuta del versamento del contributo di cui all'articolo 4, comma 9 della legge regionale.

Specifiche modalità di raccolta e divieti

La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è ammessa, nel territorio della regione

Campania, per una quantità massima giornaliera di chilogrammi tre complessivi per persona, di cui non più di chilogrammi uno delle specie *Amanita caesarea* (Ovolo buono) e *Calocybe gambosa* (Prugnolo).

I limiti di cui al comma 1 possono essere superati se la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è costituita da un solo cespo di funghi concresciuti.

E' vietata, per motivi di ordine medico e sanitario, la raccolta di funghi epigei spontanei commestibili della specie *Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso, ossia con velo universale privo di lacerazione naturale e spontanea.

La raccolta dei funghi deve avvenire in modo che gli esemplari di sporofori restino interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie, procedendo in luogo anche ad una sommaria pulizia degli stessi.

Per ragioni di carattere ecologico e sanitario, in riferimento al disposto di cui all'articolo 6, comma 4, della legge regionale è vietato raccogliere gli sporofori di:

- a) *Boletus edulis* (Porcino) e relativo gruppo (*Boletus aereus*, *Boletus reticulatus* = *Boletus aestivalis*, *Boletus pinicola*) con diametro del cappello inferiore a cm 3;
- b) *Tricholoma georgii* = *Calocybe gambosa* (Prugnolo), *Pleurotus eryngii* e *Cantharellus cibarius* (Gallinaccio) con diametro del cappello inferiore a cm 2.

Per tutti gli altri funghi epigei spontanei commestibili è vietato raccogliere gli sporofori immaturi, ovvero che non presentino le caratteristiche morfologiche tali da consentirne la naturale liberazione delle spore (sporulazione) e/o la loro sicura determinazione.

Le specie di agaricomyceti che presentano sporofori cespitosi e/o concresciuti (ad esempio, *Armillaria mellea*, *A. tabescens*, etc.) possono essere raccolte solo se nel cespo sono presenti esemplari di dimensioni tali da determinarne con sicurezza la specie.

E' permessa la raccolta di un unico esemplare di sporoforo fungino che ecceda il limite stabilito dei tre chilogrammi (*Langermannea gigantea*, etc.) o di un unico cespo di funghi concresciuti che ecceda tale peso (*Pleurotus ostreatus*, *Armillaria mellea*, etc.).

Per i funghi ammessi al consumo e commercializzabili solo in qualità di sporofori giovani, è consentita la raccolta degli sporofori giovani che comunque presentino tutte quelle caratteristiche morfologiche necessarie alla loro sicura determinazione.

E' vietata la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili mediante l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

E' vietata la raccolta di funghi epigei spontanei commestibili dei quali non sono conservate le caratteristiche morfologiche che consentono la sicura determinazione della specie.

E' vietata la distruzione volontaria dei corpi fruttiferi fungini di qualsiasi specie.

La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è consentita sul territorio regionale, tutti i giorni della settimana, da un'ora prima della levata del sole ad un'ora dopo il tramonto.

La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è vietata nelle aree debitamente tabellate delle riserve naturali integrali.

La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è vietata nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo adiacenti agli stessi, salvo che ai proprietari o ai conduttori.

I proprietari o i conduttori di fondi pubblici e privati possono interdire la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili, mediante opportuna delimitazione ed apposite tabelle recanti l'esplicito divieto.

E' vietata, nei castagneti da frutto, la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili nei periodi in cui è in atto la raccolta delle castagne, ad esclusione dei titolari di diritti personali o reali di godimento sui fondi medesimi.

Raccoglitori professionali

Gli enti competenti rilasciano nelle sole aree classificate montane speciali autorizzazioni, a scopo di lavoro, a raccoglitori professionali che, con idonea attestazione del sindaco del comune di residenza, ai sensi della legge n. 352/93, comprovano la necessità di integrazione del reddito.

Le categorie cui è riconosciuta la qualifica di raccoglitore professionale sono:

- c) i coltivatori diretti;
- b) coloro che hanno in gestione propria l'uso del bosco, compresi gli utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive per il territorio di pertinenza;
- c) i soci di cooperative agricolo-forestali e di società costituite ai sensi della legge regionale 31 maggio 1993, n. 28, nei terreni e nei boschi gestiti.

L'ente che ha provveduto al rilascio o al rinnovo dell'autorizzazione speciale di cui al comma 1, può verificare, durante il periodo di validità dello stesso, se persistono i requisiti ai fini del riconoscimento della qualifica di raccoglitore professionale di cui sopra.

Ispettorato Micologico

E' stato istituito, al fine di tutelare la salute pubblica, un centro di controllo micologico pubblico denominato Ispettorato Micologico, nell'ambito di ciascun dipartimento di prevenzione delle ASL.

L'Ispettorato Micologico esercita funzioni di informazione, di identificazione e di controllo dei funghi, al fine di prevenire fenomeni di intossicazione e svolge funzioni di supporto tecnico agli ospedali in caso di intossicazione.

Gli Ispettorati Micologici assicurano le funzioni di controllo e di certificazione per il commercio e quelle di riconoscimento delle specie per il consumo personale, secondo le esigenze delle diverse realtà territoriali.

Sanzioni amministrative

Per le violazioni, alle disposizioni della legge, si applicano le sanzioni amministrative previste dalla stessa che variano da un minimo di 25,00 ad un massimo di 1032,00 Euro. Esse comportano anche la confisca dei funghi raccolti e la relativa distribuzione ad enti o istituti di beneficenza.

Nel caso di tre violazioni nel corso di un biennio, al trasgressore si applica la sanzione accessoria della revoca dell'autorizzazione per un periodo da tre a dodici mesi ed il nuovo rilascio è subordinato al superamento del colloquio abilitativo di cui all'articolo 4, comma 6. In caso di ulteriore recidiva si applica la revoca definitiva dell'autorizzazione.

E' fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali se le violazioni alle disposizioni contenute nella legge costituiscono reato.

Vigilanza

La vigilanza sull'applicazione della legge è demandata al personale del corpo forestale dello Stato, ai nuclei antisofisticazione e sanità dell'Arma dei carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia urbana e rurale, agli operatori professionali di vigilanza ed ispezione delle ASL - ispettori micologi e tecnici della prevenzione -, alle guardie giurate campestri, alle guardie giurate volontarie, agli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali ed agli uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera del Ministero della salute, nonché ai soggetti di cui alla legge regionale 23 febbraio 2005, n. 10.

Nelle aree protette, nazionali e regionali, la vigilanza è svolta con il coordinamento degli enti di gestione.

Buona Raccolta.

Il Tecnico della Prevenzione - Micologo

Dott.Domenico SENESE