



MANUALE

PER IL RILASCIO DEL TESSERINO PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI SPONTANEI
Legge regionale n° 8 del 24 luglio 2007

**DOMANDE COLLOQUIO ABILITATIVO PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE
PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI**

A cura della Prof.ssa Giuseppina Pescatore con nomina dell'Ufficio Scolastico Provinciale di AVELLINO

Sezione Normativa

◆ Chi può esercitare la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

Possono esercitare la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili tutti i cittadini residenti in Campania muniti dell'apposita autorizzazione, che abbiano raggiunto il 14° anno di età. Coloro che hanno età inferiore a 14 possono esercitare la raccolta solo se accompagnati da un adulto munito di apposita Autorizzazione.

◆ Chi rilascia l'Autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

L'Autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è rilasciata dalla COMUNITA' MONTANA o dalla PROVINCIA in cui ricade il paese di propria residenza.

◆ Su quale territorio e per quale periodo ha validità l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

L'autorizzazione ha validità su tutto il territorio della Regione Campania ed ha durata quinquennale a partire dalla data del rilascio o di rinnovo del relativo tesserino. Essa deve essere rinnovata annualmente mediante apposizione di timbro di validazione da parte dell'Ente che lo ha rilasciato e consegna della ricevuta di pagamento del contributo annuo di euro 30.00.

◆ I proprietari o i titolari di diritti personali o reali di godimenti sui fondi in cui si realizza la raccolta dei funghi sono tenuti a munirsi di apposita autorizzazione?

I proprietari non sono tenuti a munirsi dell'autorizzazione alla raccolta se ciò avviene all'interno del proprio fondo. In ogni caso per poter esercitare la raccolta dei funghi devono aver superato il colloquio abilitativo.

◆ Nel caso di controllo da parte del personale preposto, cosa deve esibire l'interessato?

L'interessato dovrà esibire l'apposito tesserino unitamente alla ricevuta del versamento annuo oltre alla documentazione di identificazione.

◆ Qual è la sanzione prevista per chi esercita la raccolta dei funghi senza essere munito di apposita autorizzazione e per chi non ha provveduto al pagamento annuale di 30,00 euro?

Per chi esercita la raccolta senza essere munito di apposita Autorizzazione e per chi non ha provveduto al pagamento del contributo annuale è prevista la sanzione variabile da 50.00 fino a 300,00 euro.

QUALI SONO LE SANZIONI PREVISTE A CHI ESERCITA LA RACCOLTA DEI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI COMMESTIBILI IN DIFFORMITA' ALLA NORMATIVA VIGENTE?

La sanzione prevista da 25.00 a 50.00 euro per i casi sotto specificati:

1. Per ogni Kg di funghi, o sua frazione, raccolti in più rispetto al quantitativo massimo ammesso.
2. Per chi raccoglie funghi della specie Amanita cesarea allo stato di ovulo chiuso.
3. Per chi raccoglie funghi della specie BOLETUS (PORCINI) con diametro del cappello inferiore a 3 cm fatta eccezione per i funghi increscenti.
4. Per chi raccoglie specie di BOLETUS TRICHOLOMA GEORGII – CALOCYBE GAMBO-SA (PRUGNOLO) – PLEUROTUS ERYNGII (CARDONCELLO) – CANTARELLUS CIBARIUS (GALLINACCIO) con diametro del cappello inferiore a 2 cm fatta eccezione per i funghi increscenti.
5. Per chi esercita la raccolta con l'uso di rastrelli, uncini, o altri strumenti che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.
6. Per chi raccoglie esemplari di funghi di cui non è possibile determinare la specie, di cui gli sporofori non sono maturi per la liberazione della specie e per quelli decomposti anche parzialmente,
7. Per chi effettua la distruzione volontaria dei corpi fruttiferi fungini di qualsiasi specie.
8. Per chi non usa contenitori aerati, ossia contenitori di plastica per il trasporto.
9. Per chi non provvede alla pulizia sommaria dei funghi sul luogo del ritrovamento.
10. Per chi taglia alla base i funghi, restandone parte del gambo conficcato nel terreno.
11. Per chi raccoglie funghi negli orari non consentiti dalla legge vigente, ossia un'ora prima dell'alba e un'ora dopo il tramonto.
12. Per chi esercita la raccolta nelle aree protette previa disposizione dell'Ente.
13. Per chi esercita la raccolta in fondi privati debitamente gabellati, ossia tabelle poste ad almeno 1.80 m da terra e ad una distanza non superiore a 150 m visibili contigualmente.
14. Per chi esercita la raccolta nelle aree debitamente tabellate delle riserve naturali integrali e nelle aree interdette dall'autorità forestale competente per motivi silvi-colturali.
15. Per chi esercita la raccolta nelle aree di nuovo rimboschimento e aree attraversate da incendi prima che siano trascorsi 10 anni dalla messa a dimora delle piante.
16. Per chi esercita la raccolta nei castagneti da frutto nei periodi in cui è in atto la raccolta delle castagne, ad esclusione dei titolari di diritti personali in godimento dei fondi medesimi.
17. Per chi esercita la raccolta nelle aree private, debitamente tabellate in cui è interdetta, ai sensi della normativa vigente, la raccolta stessa.

◆ Quando è prevista la revoca dell'Autorizzazione alla raccolta?

La revoca si applica quando il titolare realizza tre violazioni nel corso del biennio. In questo caso la stessa dura un periodo variabile da tre a 12 mesi.

◆ Cosa avviene nel caso di revoca dell'Autorizzazione alla raccolta dei funghi?

A seguito della revoca provvisoria e terminato il periodo di revoca, il rilascio della nuova autorizzazione è subordinato al nuovo superamento del colloquio abilitativo previsto dalla normativa vigente.

◆ Il proprio tesserino può essere ceduto altra persona?

Il tesserino è personale e quindi, non può essere ceduto.

◆ Quando è consentita la raccolta dei funghi sul territorio Regionale?

La raccolta è consentita tutti i giorni da un'ora prima dell'alba ad un'ora dopo il tramonto.

Qual è la quantità di funghi epigei spontanei commestibili che può essere raccolta ogni giorno?

Possono essere raccolti massimo 3 Kg di funghi epigei spontanei commestibili e massimo 1 Kg di ovulo buono e prugnolo. Il limite può essere superato nel caso in cui la raccolta sia costituita da un solo ceppo di funghi concresciuti o nel caso in cui la raccolta viene effettuata dai proprietari di un fondo.

Sezione Ecologia

◆ Che cos'è la Diversità Biologica?

La Diversità Biologica è l'insieme di tutte le specie di Piante, Animali e Microrganismi uniti agli ecosistemi e ai processi ecologici di cui fanno parte.

La variabilità degli organismi viventi di qualsiasi fonte, inclusi, tra l'altro, gli ecosistemi terrestri, marini e gli altri ecosistemi acquatici e i complessi ecologici dei quali fanno parte; comprende la diversità nell'ambito di ciascuna specie, tra le specie, nell'ambito degli ecosistemi.

◆ Che cos'è un Ecosistema?

L'ecosistema è un ambiente in cui ci sono organismi animali e vegetali, aria, acqua, terreno, luce e calore del sole che interagiscono tra loro: ogni elemento entra in relazione con gli altri.

L'esistenza di ciascun ecosistema è assicurata dall'equilibrio ecologico, cioè dalla presenza di tutti i suoi componenti: animali, piante, acqua, luce, aria e così via. Ogni ecosistema tende a conservare il proprio equilibrio. Quando l'equilibrio si rompe l'ecosistema si modifica.

◆ Come si tutela un Ecosistema?

Si tutela evitando di apportarvi modifiche, mantenendo la biodiversità degli organismi vegetali e animali, proteggendo il loro ambiente e i loro siti di produzione, l'intervento selvaggio umano ripristinando quanto eventualmente modificato dall'uomo.

◆ Descrizione di una catena alimentare.

Tutti gli esseri viventi devono nutrirsi perché dal cibo ricavano l'energia necessaria per vivere. Le piante sono i soli esseri viventi in grado di produrre il nutrimento per se stessi; perciò sono chiamati

PRODUTTORI.

Gli animali si nutrono consumando del cibo: alcuni consumano direttamente i vegetali (erbivori), altri mangiano altri animali (carnivori). Gli animali sono CONSUMATORI.

I batteri, piccolissimi organismi che si trovano nel terreno, trasformano i resti di piante e di animali morti in sali minerali, utili per la crescita di nuove piante. I batteri sono chiamati TRASFORMATORI.

- **Tutti i vegetali si chiamano PRODUTTORI perché producono cibo per gli animali CONSUMATORI.**
- Gli animali erbivori (ad esempio i conigli) si cibano di piante e sono i consumatori PRIMARI.
- Gli erbivori vengono mangiati dai carnivori (ad esempio dalle volpi) che si cibano di carne e sono i consumatori SECONDARI.
- Gli animali carnivori che si cibano di altri carnivori sono detti consumatori TERZIARI.

Sezione Morfologica

◆ A quale regno appartengono i Funghi?

◆ Qual è il ruolo dei funghi in Natura?

Il ruolo in natura è fondamentalmente quello di decomporre il materiale organico e renderlo disponibile, in forma di concime, alle piante verdi di cui se ne servono anche per la loro alimentazione.

◆ Quali sono le modalità di nutrimento dei Funghi?

Saprotismo : I funghi saprofiti si nutrono di sostanze organiche appartenente a organismi vegetali o animali morti. Appartengono a questo gruppo i funghi lignivori, la Morchella commestibile, Prataiolo (*Agaricus* - commestibile), Mazza di Tamburo (*Macrolepiota procera* - commestibile), le piote di piccola taglia (le piota cristata non commestibile).

Parassitismo : funghi che si nutrono a spese di un altro organismo vivente chiamato ospite e dal quale traggono nutrimento. **Esempio di funghi parassiti (chiodino).**

Simbionti. I funghi simbionti sono i funghi che stabiliscono un rapporto di simbiosi (vita in comune) e dal quale traggono entrambi benefici. Un esempio di tale simbiosi è dato dai licheni e funghi con piante sia legnose che erbacee.

◆ Da che cosa è costituito il micelio?

Il micelio è costituito da ife

◆ Da quali cellule si originano le ife?

Si originano dalle spore

◆ Breve descrizione della riproduzione sessuata dei funghi a lamelle.

Una spora di un determinato sesso, quando giunge a germinare in un terreno adatto, produce un lungo e stretto filamento monocellulare, detto ifa che presto si accresce nel substrato adatto (terreno, legno, ecc.) ramificandosi. Un intreccio di varie ife costituisce il micelio primario caratterizzato da un determinato sesso. Se in un tempo ed in uno spazio molto ristretto questo micelio primario viene in contatto con un altro micelio primario, nato dalla germinazione di una spora di sesso opposto, si origina quello che viene chiamato micelio secondario. Il micelio secondario è in grado di nutrirsi, accrescersi, riprodursi attraverso la formazione di primordi che si sviluppano in carpofori o corpi fruttiferi. Questi fuoriescono dal substrato (superficie del terreno o del legno) e servono a disseminare le spore per assicurare la continuità della specie con la sporulazione.

◆ Che cos'è l'imenio?

Area in cui maturano le spore

◆ Qual è la caratteristica dell'imenoforo dello Steccherino dorato?

L'imenioforo è costituito da aculei.

◆ Qual è la caratteristica dell'imenoforo del Galletto?

Imenioforo a pieghe

◆ Qual è la caratteristica dell'imenoforo della Morchella conica?

Imenioforo liscio

◆ Qual è la caratteristica dell'imenoforo della Russula virescens (VERDONE)?

Imenioforo a lamelle

◆ Qual è la caratteristica dell'imenoforo BOLETUS?

Imenioforo tubuli e pori

◆ Qual è la caratteristica dell'imenoforo della Mazza di tamburo?

A lamelle libere (Caratteristica della mazza di tamburo: la mazza di tamburo possiede un anello scorrevole ed è importante raccogliere questo fungo ad una certa altezza perché potrebbe confondersi con le piote di piccola taglia non commestibili).

◆ Qual è il rivestimento del cappello?

Il rivestimento del cappello è la cuticola

◆ Come può essere il gambo?

Pieno- cavernoso- fistoloso – cavo.

◆ Che cos'è la volva?

La **volva** è il [velo generale](#) che avvolge completamente il [carpoforo](#), da giovane, di alcune specie ([Amanite](#), [Volvaria](#)), di natura membranosa e tenace, che a maturità del fungo si rompe residuando alla base del gambo dove assume aspetti diversi. Alcuni resti a placche, o di forma verrucosa, restano talvolta, in alcuni soggetti, sulla superficie del [cappello](#).

◆ **Quali specie di funghi si trovano nell' habitat del castagneto?**

Il castagneto: Il castagno, come il faggio e le querce, appartiene a quel gruppo di piante che stabiliscono un rapporto di simbiosi con un grande numero di funghi. Il castagneto è legato ad ambienti circoscritti e meno diffusi di quelli del faggio. La sua presenza è legata al suolo acido e a pratiche colturali oggi sempre più in disuso. Infatti i castagneti, soprattutto quelli abbandonati, sono sempre più diffusi contrariamente a quelli da frutto che offrono ambienti luminosi ricchissimi di specie fungine pregiate.

Specie presenti : Boletus edulis - Boletus impolitus - Boletus Iuridus – Boletus Regius – Boletus Erythropus. (tutti commestibili).

◆ **Quali specie di funghi si trovano nell' habitat del querceto?**

querceti: tipici della fascia che dalla base delle colline raggiunge i 1.000 metri di quota, si suddividono in querceti mesofili, cioè che necessitano di una disponibilità di acqua costante e querceti xerofili tipici dei suoli e versanti asciutti. I primi sono costituiti da tutte e quattro le principali querce, cioè cerro, rovere, farnia e roverella; i secondi sono quasi sempre a dominanza di roverella. Varie specie come (carpino nero, nocciolo e frassino) si inseriscono nei querceti mesofili.

Specie presenti : Russula aurea – Russula virescens – Amanita cesarea .

◆ **Quali specie di funghi si trovano nell' habitat dei boschi misti collinari?**

I boschi misti collinari: costituiti da numerose associazioni vegetali sono molto diffusi nella nostra penisola. In questi boschi la produzione micologica è molto varia, in quanto alcune specie arboree sono più predisposte di altre ad entrare in simbiosi con i funghi di maggiore interesse. Così si avrà una produzione fungina molto interessante in presenza di boschi misti con querce, noccioli, tigli, carpini e qualche pino mentre boschi con dominanza di aceri o frassini saranno meno produttivi di funghi. Ancora meno interessanti, saranno i boschi collinari con specie esotiche naturalizzate come la robinia o altre come il sambuco. Specie presenti : Amanita phalloide.

◆ **Quali specie di funghi si trovano nell' habitat dei boschi misti collinari?**

Pascoli e praterie: rispetto ai boschi, negli ambienti di prato o pascolo hanno maggiore importanza i funghi saprotrofi rispetto alle specie simbiotici. Sono ambienti in cui la presenza fungina è determinata dalla tipo di gestione del fondo (pascolo). Specie presenti : **Agaricus campestris - Coprinus comatus.**

CENNI DI SELVICOLTURA, ELEMENTI CARATTERIZZANTI LE SPECIE FUNGINE E RICONOSCIMENTO DELLE STESSE, MODALITÀ DI RACCOLTA DEI FUNGHI

A cura del Dr. Guido DI PAOLA - Comunità Montana dell'UFITA

Il tesserino di cui alla legge Regionale n° 8 /2007 può essere intestato a più persone?
Il tesserino è strettamente personale.

Si può possedere più di un tesserino? No. Esso è uno solo.

Quanto tempo è valido il Tesserino per la raccolta dei funghi spontanei?

Il Tesserino rilasciato dalla Comunità Montana è valido cinque anni, previa registrazione presso l'ente del versamento del tributo annuale.

La mancata vidimazione annuale del Tesserino determina la cessazione della validità dello stesso?

La mancata vidimazione annuale del Tesserino determina la conseguente inidoneità del titolare alla raccolta dei funghi.

In caso di smarrimento o deterioramento del tesserino che cosa bisogna fare?

In caso di smarrimento o deterioramento del tesserino bisogna denuncia alle autorità giudiziarie competenti per territorio, e richiedere alla Comunità Montana il rilascio del Duplicato.

Che cosa è il registro anagrafico dei raccoglitori dei funghi spontanei?

E' l'elenco nominativo degli abilitati all'esercizio della raccolta funghi spontanei residenti nei comuni di competenza della Comunità Montana.

Può la Regione predisporre limitazioni temporali alla raccolta dei funghi? Si.

Può la Comunità Montana dell'Ufita vietare e/o limitare per un periodo di tempo la raccolta di uno o più specie di funghi spontanei epigei?

Si. La Comunità Montana dell'Ufita può vietare e/o limitare per un periodo di tempo la raccolta di uno o più specie di funghi spontanei epigei (rari o in pericolo di estinzione).

Quando si raccolgono funghi, è giusto distruggere i funghi non adulti o non commestibili?

E' deleterio e negativo distruggere i funghi non adulti o non commestibili, perché pur non essendo idonei alla raccolta contribuiscono all'equilibrio dell'ambiente.

Può il proprietario del fondo raccogliere i funghi spontanei senza il colloquio abilitativo?

No. E' vietato.

I proprietari o i conduttori di fondi pubblici e privati possono interdire la raccolta dei funghi epigei spontanei?

Si. I proprietari o i conduttori in tal caso hanno l'obbligo di delimitare i propri fondi ed apporre apposite tabelle recanti l'esplicito divieto, di altezza di 1.80 da terra e poste ad una distanza non superiore a 150 mt. e visibili.

E' vietata la costruzione di riserve private di raccolta di funghi epigei spontanei a pagamento?

Si, è vietata.

Cosa comporta la raccolta dei funghi senza il Tesserino rilasciata dalla Comunità Montana?

La raccolta dei funghi senza tesserino comporta la sanzione da 50 a 300 Euro.

Cosa comporta a chi esercita la raccolta dei funghi senza aver assolto il pagamento del contributo annuale?

La raccolta dei funghi senza pagamento del contributo annuale comporta la sanzione da 25 a 150 Euro per ogni Kg. di funghi o frazione di esso.

Che cosa succede per i casi di infrazioni alle disposizioni di legge per la raccolta dei funghi epigei spontanei?

Comporta anche la confisca dei funghi raccolti e la relativa distribuzione ad enti o istituti di beneficenza, mentre quelli non idonei al consumo sono destinati alla distruzione a cura dell'Asl che ha eseguito il controllo.

NORMATIVA, RISCHI E TOSSICOLOGIA NELL'USO ALIMENTARE DEI FUNGHI

A cura della Dr.ssa **Giuseppina MONGELLUZZO** - A.S.L. AV 1 -
Dipartimento di Prevenzione SIAN - Ispettorato MICOLOGICO.

Quali sono le principali Leggi che in Italia disciplinano la raccolta, la commercializzazione e conservazione dei funghi epigei spontanei commestibili?

Le principali Leggi che in Italia disciplinano la raccolta, la commercializzazione e la conservazione dei funghi epigei spontanei commestibili sono:

- Legge 352 del 23.8.93
- D.P.R. 376 del 14.7.95 e D.M.686 del 29.11.96
- L.R. Campania n° 8 del 24.07.2007
- Delibera di Giunta Regionale n° 179 del 28.01.08

Che cosa disciplina la Legge Regionale n° 8 del 24 Luglio 2007?

La Legge Regionale n°8 del 24 Luglio 2007, di recepimento delle leggi nazionali, disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei (commestibili) freschi e conservati, nella Regione Campania.

Per poter raccogliere funghi, nell'ambito del territorio della Regione Campania, di cosa devono essere muniti i raccoglitori?

Per poter raccogliere funghi, nell'ambito della Regione Campania, occorre l'Autorizzazione prevista dall'art.4-5-8 della L.R. n° 8/07.

Qual'è l'Ente preposto al rilascio delle autorizzazioni alla raccolta?

L'Ente che deve rilasciare l'Autorizzazione per la raccolta dei funghi è la Comunità Montana nel cui ambito ricade il Comune di residenza.

Quanti anni è valida l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

L'Autorizzazione alla raccolta è valida 5 (cinque) anni e va convalidata ogni anno solare.

Qual'è l'età minima per conseguire l'autorizzazione alla raccolta?

L'età minima per poter conseguire l'Autorizzazione è di 14 anni.

Quanti Kg di funghi, complessivamente, possono essere raccolti al giorno da una persona?

Complessivamente ogni persona può raccogliere al giorno Kg 3 di funghi.

I funghi che crescono in ambienti inquinati possono assorbire sostanze tossiche?

Si, i funghi possono assorbire sostanze tossiche dal terreno e dall'ambiente in cui crescono (metalli pesanti come piombo, cadmio, rame; pesticidi ecc).

A chi bisogna rivolgersi per avere consulenza circa la commestibilità dei funghi?

Bisogna rivolgersi agli Ispettorati Micologici delle A.S.L. competente di zona.

Come devono essere presentati agli Ispettorati Micologici i funghi raccolti?

Devono essere presentati interi, freschi, non lavati ma ripuliti dal temccio e fogliame, non ammuffiti o in cattivo stato di conservazione.

Perché è vietata la raccolta dell'amanita caersarea allo stato di ovulo chiuso?

La raccolta dell' Amanita caersarea allo stato di ovulo chiuso E' VIETATA sia perché l'ovolo non possiede ancora tutti i caratteri distintivi della specie e potrebbe essere scambiato con altre amanite tossiche, sia per prevenirne l'estinzione.

E' consentita la vendita di funghi epigei spontanei commestibili in forma ambulante?

La vendita dei funghi in forma ambulante è vietata.

Cosa si intende per funghi COMMESTIBILI?

Sono COMMESTIBILI quei funghi che una volta consumati non danno disturbi di alcun genere e sono di sapore accettabile (ottimo, buono, mediocre).

Cosa si intende per funghi NON COMMESTIBILI?

NON COMMESTIBILI sono quelli che non vengono consumati perché di sapore, odore sgradevole, cattivo, perché duri, legnosi ecc.

Quali sono i principali funghi VELENOSI MORTALI?

I principali funghi VELENOSI MORTALI sono: Amanita phalloides, Amanita virosa, Amanita verna, Cortinarius orellanus e le piccole Lepiote

E' vero che i funghi rosicchiati dalle lumache sono sempre commestibili?

No, non è vero che i funghi rosicchiati dalle lumache sono sempre commestibili.

Quale tipo di cottura viene considerato sufficiente per eliminare i principi tossici contenuti nei funghi commestibili?

La bollitura prolungata, perché l'alta temperatura elimina le tossine contenute in molte specie fungine commestibili.

Perché non possono essere congelati crudi i cosiddetti chiodini o famigliole (Armillaria mellea)?

L'armillaria mellea non va mai congelata allo stato crudo perché le basse temperature fissano le tossine e la successiva cottura non riesce ad eliminarle.

Come possono essere suddivise, a grandi linee, le intossicazioni da funghi?

Le intossicazioni da funghi possono essere suddivise: A BREVE INCUBAZIONE quando i disturbi compaiono a breve distanza dal consumo di funghi (da 15 minuti a 8 ore) con esiti quasi sempre benigni; A LUNGA INCUBAZIONE quando i disturbi compaiono a distanza di alcune ore dal consumo di funghi (da 4-5 ore a 24-48 ore oppure dopo alcuni giorni) e, sono le forme di avvelenamento più pericolose.

In caso di disturbi conseguenti al consumo di funghi qual' è la prima cosa da fare?

In caso di disturbi, dopo il consumo di funghi, la prima cosa da fare è quella di rivolgersi al più vicino pronto soccorso portando, se disponibili, gli avanzi del pasto o i resti dei funghi, per facilitare l'individuazione (da parte del micologo) della specie responsabile.