

VADEMECUM DEL RACCOGLITORE DI FUNGHI



Azienda Provinciale
per i Servizi Sanitari
Provincia Autonoma di Trento



GRUPPO MICOLOGICO
"G. BRESADOLA" di
Trento A.P.S.



COMUNE
DI TRENTO

trento
Alza lo sguardo.

NORMATIVA

La raccolta di funghi spontanei epigei è disciplinata dalla Legge 352/1993 e dal D.P.R. 376/1995, e in Provincia di Trento dalla Legge provinciale 23.05.2007, n. 11 e dal Regolamento di attuazione D.P.P. 26.10.2009, n. 23-25/Leg.

Tali norme definiscono i criteri, i periodi, le modalità, le quantità ammesse alla raccolta, le competenze in tema di vigilanza, nonché le procedure di presentazione della denuncia e del pagamento al comune di una somma commisurata al periodo di durata della raccolta.

Per eventuali approfondimenti si rimanda alle normative sopra citate.

Nel seguito riportiamo alcune norme e indicazioni di comportamento generale per la raccolta, il trasporto, la pulizia e il consumo dei funghi quali utili consigli per il raccoglitore.

DISCIPLINA PER LA RACCOLTA

Nella provincia di Trento la raccolta di funghi è ammessa con un limite di 2 Kg al giorno per persona con età superiore ai 10 anni (oppure di età inferiore purché accompagnato da un adulto in possesso dei documenti necessari), nel seguente orario: dalle ore 7,00 alle ore 19,00. Il limite di 2 Kg non si applica nel caso di raccolta di un singolo fungo che da solo superi i due chili.



Non necessitano di alcun permesso le persone residenti o nate in uno dei Comuni della provincia di Trento, nonché i proprietari di boschi nell'ambito del territorio di proprietà e gli aventi diritto d'uso civico all'interno del territorio gravato da tale diritto (per dimostrare il loro diritto, coloro che sono residenti o nati in provincia devono presentare un documento d'identità valido mentre i proprietari e gli altri aventi diritto devono comprovare il loro diritto con autocertificazione).

È possibile la raccolta anche per le persone non residenti previa denuncia al Comune interessato e al pagamento di una somma che varia a seconda della durata del permesso. In alcuni casi i Comuni limitrofi si sono accordati istituendo un ambito territoriale omogeneo entro il quale vale l'autorizzazione. In questo caso la denuncia può essere presentata a uno qualsiasi di tali Comuni.

La raccolta è consentita ovunque, tranne dove sia espressamente vietato, segnalato con appositi cartelli dal Comune, dalla Giunta Provinciale o dai proprietari privati dei terreni. Di norma viene esclusa la possibilità di raccolta all'interno di parchi naturali.

REGOLE PER LA RACCOLTA, PULIZIA E TRASPORTO DEI FUNGHI

È fatto obbligo ai raccoglitori di pulire sommariamente i funghi sul posto di raccolta e di trasportarli solo a mezzo di contenitori forati e rigidi.

È vietato danneggiare o distruggere i funghi sul terreno (sia commestibili che velenosi) e usare nella raccolta rastrelli, uncini e altri mezzi che potrebbero danneggiare lo strato umifero del terreno.

Il trasporto in contenitori rigidi e forati preserva il deterioramento dei funghi come alimento, mentre l'utilizzo di contenitori non adatti, come ad esempio buste di plastica, fanno rapidamente deperire il raccolto fino a renderlo non più commestibile.

CONSIGLI UTILI PER LA RACCOLTA

Raccogliere i funghi nella loro interezza praticando una torsione alla base del gambo e facendo attenzione a non lasciare infisso nel terreno parte dello stesso (per essere correttamente identificati i funghi devono essere integri, ogni piccolo particolare può essere indispensabile al micologo per la corretta identificazione della specie).

Raccogliere solamente esemplari giovani, freschi, sani e in buone condizioni evitando quindi funghi in avanzato stato di maturazione, inzuppati d'acqua, invasi da parassiti o da muffe; evitare la raccolta dopo gelate, su terreni inquinati o nei pressi di coltivazioni trattate con antiparassitari, in zone industriali, in prossimità di discariche, strade trafficate e nei parchi urbani.

Raccogliere solo funghi dei quali si è certi della loro commestibilità. Nei casi dubbi, tutti i funghi raccolti devono essere fatti controllare al micologo.

Nel caso di raccolte di funghi dei quali non si conosce assolutamente la commestibilità, si raccomanda la separazione fisica dagli altri, facendo controllare l'intero raccolto al micologo.

CONSIGLI PER CHI ACQUISTA FUNGHI SPONTANEI

La vendita dei funghi può essere fatta, previa certificazione micologica solo in negozi e mercati.

Verificare la presenza di un'etichetta attestante l'avvenuto controllo, obbligatorio, da parte di un micologo. Evitare di acquistare il prodotto se non è presente il cartellino di certificazione.

CONSIGLI UTILI DOPO LA RACCOLTA O L'ACQUISTO

I funghi dopo la raccolta o l'acquisto, vanno conservati in luogo fresco o in frigorifero, vanno puliti e cotti quanto prima perché si alterano facilmente. È buona norma che a vuotare il cesto sia il raccoglitore stesso, il quale, pulendo i funghi, potrà contemporaneamente controllare una seconda volta ciò che ha raccolto e togliere tutte le parti rovinare ed eventualmente invase da parassiti.

Pulire i funghi, usando appositi spazzolini abbastanza rigidi e panni leggermente umidi. Se poi fosse necessario procedere oltre, i funghi devono essere lavati in acqua fredda e corrente, senza mai lasciarli completamente a bagno, per evitare che assorbano acqua in quantità eccessiva.

CONSIGLI PER CHI CONSUMA FUNGHI SPONTANEI

- consumare **solo funghi controllati**; si ricorda che per **micologo** (D.M. 686/96) si intende colui che risulta iscritto nel registro nazionale dei micologi.
- consumare **quantità moderate**
- non somministrare ai **bambini**
- non ingerire in **gravidanza**
- consumare solo se in **perfetto stato di conservazione**
- consumare i **funghi ben cotti**, ovvero dopo prolungata cottura (30 minuti) **e masticare a lungo**

- **sbollentare** i funghi prima del congelamento e consumarli **entro pochi mesi**
- non consumare funghi raccolti in zone esposte a possibili **inquinanti ambientali** (esempio lungo le strade)
- **non regalare** i funghi raccolti, se non controllati da un micologo
- fare attenzione al potenziale sviluppo di **tossina botulinica** nella preparazione dei funghi sott'olio. Si consiglia la consultazione delle "Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico"
- Non utilizzare app, smartphone e simili per il riconoscimento dei funghi (non sono attendibili!)

CONSIGLI IN CASO DI DISTURBI DOPO CONSUMO DI FUNGHI

Se dopo l'ingestione di funghi insorgono disturbi, recarsi subito in Pronto Soccorso, portando con sé tutti gli avanzi di funghi (crudi, cotti, resti di pulizia o eventuali foto di funghi raccolti). ed eventuali resti di vomito.



Ricorda infine di...

DIFFIDARE DEGLI “ESPERTI” IMPROVVISATI.

Far controllare i funghi ti salva la vita: più controllo, meno rischi per la salute!

METODI DELLA TRADIZIONE POPOLARE... DA SFATARE

L'unico metodo di identificazione certa è la conoscenza approfondita delle caratteristiche delle specie fungine.

Di conseguenza si invita a **diffidare delle credenze popolari**, come ad esempio:

- non è vero che sono commestibili se sono stati mangiati da parassiti o da animali (es. lumache)
- non è vero che diventano velenosi se cresciuti vicino a ferri arrugginiti
- non è vero che sono velenosi i funghi che cambiano colore al taglio
- non è vero che il fungo è velenoso se alla cottura l'aglio diventa nero

Bibliografia:

“Vademecum”- 2018 della Federazione dei Gruppi Micologici del T.A.A.

“Primi Passi in Micologia ” Ristampa – 2021 Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento

“Per non sbagliare fungo!” - 2021 G. Vecchielli e R. Mazza

“I funghi: guida alla prevenzione delle intossicazioni” – 2012 Francesca Assisi

“Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico” Ministero Salute – ISS

“Guida Ragionata alla Commestibilità dei Funghi” – 2021 Nicola Sitta, Paolo Davoli, Marco Floriani ed Edoardo Suriano

ALCUNI FUNGHI COMUNI PERICOLOSI PER LA SALUTE

Velenosi e potenzialmente mortali



Amanita phalloides



Amanita virosa



Amanita verna



Cortinarius orellanoides
= *C. speciosissimus*



Cortinarius orellanus



Galerina marginata



Lepiota subincarnata



Lepiota brunneoincarnata



Gyromitra esculenta



Paxillus involutus

Funghi velenosi



Amanita pantherina



Amanita muscaria



Clitocybe cerussata



Mycena rosea



Inocybe erubescens



Tricholoma pardinum



Entoloma sinuatum



Omphalotus olearius



Hypholoma fasciculare



Lactarius torminosus



Agaricus xanthodermus



Russula badia



Russula emetica



Clitocybe phaeophthalma



Ramaria pallida



Russula foetens



Lactarius
scrobiculatus



Leucoagaricus
americanus



Boletus satanas



Hygrocybe conica



Hypholoma
lateritium



Coprinopsis
atramentaria

Fungo con divieto di raccolta, commercializzazione e conservazione su tutto il territorio nazionale

(Ordinanza Ministero della Salute 20 agosto 2002)



Tricholoma equestre

Fungo non commestibile, non presenta un sufficiente livello di sicurezza alimentare.



Clitocybe nebularis

Funghi a commestibilità condizionata

Possono essere consumati solo dopo trattamenti preliminari (prebollitura con eliminazione dell'acqua e/o eliminazione completa dei gambi, cottura completa e prolungata) in assenza dei quali possono manifestare sindrome gastrointestinale



Armillaria mellea s.l.
(chiodini)



Amanita rubescens



Boletus erythropus



Amanita vaginata s.l.



Morchella elata



Morchella esculenta



Russula olivacea



Boletus luridus

SERVIZIO DI CONTROLLO GRATUITO DEI FUNGHI

A Trento in piazza Vittoria è attivo, **dal 7 luglio all'11 novembre dalle ore 8,00 alle ore 10,00**, un servizio gratuito per il privato cittadino di controllo dei funghi raccolti e destinati al consumo personale.

Il servizio è effettuato dal **lunedì al sabato** dai micologi dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari - APSS, del Comune di Trento (Polizia Locale) e del Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento.

Avvertenze per il controllo: I funghi portati al controllo devono essere in buono stato di conservazione, integri, contenuti in cesti o altri contenitori aerati e comunque mai in borse di plastica. Deve essere portato al controllo l'intero quantitativo raccolto. I funghi giudicati velenosi o non commestibili sono ritirati immediatamente dal micologo e smaltiti nei rifiuti organici. Se fra il raccolto viene rinvenuta la presenza di specie potenzialmente mortali, l'intero raccolto portato in esame viene ritirato e distrutto, al fine di evitare che qualche frammento velenoso possa rimanere fra gli altri funghi.

Altre opportunità per richiedere informazioni sui funghi presso:

Polizia Locale in via Maccani 148, previa verifica della presenza dei micologi abilitati chiamando la Centrale Operativa (0461889111) da lunedì a sabato dalle 7.30 alle 18.30

Gruppo micologico Bresadola in via del Torrione 6, tutti i lunedì sera dalle 20.30 alle 22.15

Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari

*Dipartimento di Prevenzione, U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Centro Servizi Sanitari, Viale Verona - 0461 904686*