

DGR 3010 DD. 7.12.2006

VISTA la legge regionale 15 maggio 2000, n. 12 (Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei nel territorio regionale.), il cui art. 1 dispone che la raccolta dei funghi epigei nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia sia disciplinata da apposito regolamento, formulato in modo da dare attuazione ai principi espressi dalla legge 23 agosto 1993, n. 352 nonché ai principi enunciati dal comma 2 dell'art. 1 della stessa l. r. n. 12/2000;

VISTO il decreto del Presidente della Giunta regionale 1 dicembre 2000, n. 0436/Pres. che ha approvato il regolamento per la raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale;

VISTO il decreto del Presidente della Regione 7 maggio 2004, n. 0147/Pres. che ha modificato il regolamento per la raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale;

VISTA la legge regionale 25 agosto 2006, n. 17 (Interventi in materia di risorse agricole, naturali, forestali e montagna e in materia di ambiente, pianificazione territoriale, caccia e pesca.), il cui art. 16 modifica alcuni dei principi enunciati dal comma 2 dell'art. 1 della l. r. n. 12/2000;

RITENUTO, conseguentemente, di adeguare alle modifiche dettate dal legislatore regionale il regolamento per la raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale, approvato con il decreto n. 0436/Pres. del 2000, come modificato dal decreto n. 0147/Pres. del 2004;

VISTA la deliberazione giuntale n. 2486 del 20 ottobre 2006, con la quale sono state approvate, in via preliminare, le “Modifiche al regolamento per la raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale, approvato con il decreto n. 0436/Pres. del 2000, come modificato dal decreto n. 0147/Pres. del 2004”, necessarie per dare attuazione alla l.r. n. 17/2006;

SENTITA, ai sensi dell'art. 1, comma 1, della l.r. n. 12/2000, la IV Commissione del Consiglio regionale che, nella seduta del 14 novembre 2006, ha esaminato le modifiche al regolamento, approvate in via preliminare con deliberazione giuntale n. 2486/2006, esprimendo parere favorevole;

VISTO l'estratto del processo verbale del Consiglio delle autonomie locali n. 39 del 20 novembre 2006, dal quale risulta che il Consiglio, richiesto di esprimere il parere di cui all'art. 34, comma 2, lett. b) della l.r. n. 1/2006 sulle modifiche al regolamento, approvate in via preliminare con deliberazione giuntale n. 2486/2006, non ha espresso il parere di competenza a causa del mancato raggiungimento della maggioranza assoluta, prescritta dall' art. 36, comma 6, della l.r. n. 1/2006;

VISTO l'art. 36, comma 4, della l.r. n. 1/2006 che assegna al Consiglio delle autonomie locali il termine di quindici giorni dal ricevimento della richiesta per esprimere il parere di competenza, precisando che, decorso il termine stabilito, si prescinde dal parere;

RITENUTO di approvare in via definitiva le “Modifiche al regolamento per la raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale, approvato con il decreto n. 0436/Pres. del 2000, come modificato dal decreto n. 0147/Pres. del 2004”, nel testo allegato alla presente deliberazione, della quale costituisce parte integrante e sostanziale;

SU PROPOSTA dell'Assessore regionale alle risorse agricole, naturali, forestali e montagna

La Giunta regionale, all'unanimità

## DELIBERA

- 1) di approvare, in via definitiva, le “Modifiche al regolamento per la raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale, approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con decreto del Presidente della Regione 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.” nel testo allegato alla presente deliberazione, della quale costituisce parte integrante e sostanziale.
- 2) Alla presente deliberazione sarà data esecuzione con decreto del Presidente della Regione, da pubblicare sul Bollettino Ufficiale della Regione.

**“Modifiche al regolamento per la raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale, approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con decreto del Presidente della Regione 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.”**

Art. 1

*(Modifica dell'articolo 2 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPReg 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. L'articolo 2 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., è sostituito dal seguente:

“Art. 2

*(Raccolta dei funghi)*

1. La raccolta dei funghi è consentita, subordinatamente al versamento del corrispettivo annuale determinato per la zona del territorio regionale nel cui ambito ricade il luogo di raccolta, a persone maggiorenni in possesso dell'autorizzazione di cui all'articolo 5.”

Art. 2

*(Modifiche all'articolo 3 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPReg. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. All'articolo 3 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., sono apportate le seguenti modifiche:

a) al comma 1, le parole “della durata massima di due mesi” sono sostituite dalle parole “di durata non superiore a quindici giorni e non rinnovabili”;

b) il comma 2 è sostituito dal seguente:

“2. A tal fine le Comunità montane e i Comuni montani, congiuntamente, stabiliscono annualmente il numero massimo dei permessi da rilasciare.”;

c) al comma 3, le parole “, mensili o bimestrali.” è sostituita dalle parole “o quindicinali.”.

Art. 3

*(Modifiche all'articolo 4 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPReg. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. All'articolo 4 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., sono apportate le seguenti modifiche:

a) al comma 2, le parole “recintarli o” sono soppresse;

b) i commi 8, 9 e 10 sono abrogati.

Art. 4

*(Modifica dell'articolo 5 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPReg. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. L'articolo 5 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., è sostituito dal seguente:

“Art. 5

*(Autorizzazione alla raccolta)*

1. Le domande per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta sono presentate in carta legale entro il 31 maggio di ogni anno alla Provincia di appartenenza, o presso qualsiasi Comunità montana della regione.
2. L'autorizzazione alla raccolta è rilasciata:
  - a) a chi ha superato, presso l'Ente al quale ha presentato la domanda, un colloquio sulle seguenti materie:
    - 1) riconoscimento delle più diffuse specie regionali di funghi eduli e velenosi, di cui all'elenco, allegato VII al presente regolamento;
    - 2) elementi generali di ecologia fungina e tossicologia;
    - 3) normativa in materia di raccolta e trasporto dei funghi;
    - 4) criteri di conservazione e preparazione dei funghi.
  - b) ai micologi in possesso dell'attestato rilasciato ai sensi del decreto del Ministero della sanità 29 novembre 1996, n. 686.
  - c) ai possessori di autorizzazione alla raccolta, rilasciata ai sensi della normativa vigente in altre Regioni della Repubblica italiana che subordina il rilascio dell'autorizzazione al previo accertamento, in capo al richiedente, di conoscenze analoghe a quelle richieste dalla normativa vigente nella Regione autonoma Friuli Venezia Giulia.
3. Lo schema dei contenuti e delle modalità di svolgimento del colloquio previsto dalla lettera a) del comma 2 è recato dall'allegato VIII al presente regolamento.
4. Ai fini del comma 2, lettera a), gli Enti competenti istituiscono una Commissione d'esame e promuovono annualmente, anche in sede decentrata, corsi a frequenza facoltativa per la preparazione al colloquio; a tal fine possono avvalersi delle Associazioni micologiche e naturalistiche.
5. La Commissione d'esame è composta da un rappresentante dell'Ente, con funzioni di Presidente, da un esperto designato dall'Azienda per i servizi sanitari territorialmente competente e da un esperto individuato tra rose di nominativi segnalate dalle principali Associazioni micologiche. Funge da segretario un dipendente dell'Ente.
6. L'autorizzazione alla raccolta ha validità permanente e consente la raccolta dei funghi su tutto il territorio regionale, subordinatamente al versamento cumulativo del corrispettivo annuale previsto per ciascuna Comunità montana e per il restante territorio regionale; diversamente, consente la raccolta dei funghi limitatamente alla zona del territorio regionale a favore della quale è stato versato il corrispondente corrispettivo annuale.
7. Il versamento del corrispettivo annuale consente l'esercizio della raccolta nel territorio cui è riferito sino al 31 dicembre. La ricevuta del versamento è esibita dal possessore dell'autorizzazione, a richiesta degli organi di vigilanza.
8. Gli importi del corrispettivo annuale per l'esercizio della raccolta nei territori di ciascuna Comunità montana e nel restante territorio regionale sono determinati, in modo differenziato per residenti in regione e non residenti, con decreto dell'Assessore regionale competente in materia di risorse forestali e naturali, da pubblicarsi sul Bollettino ufficiale della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia entro il 31 dicembre dell'anno precedente.
9. Il versamento del corrispettivo annuale per l'esercizio della raccolta è eseguito:
  - a) a favore della Provincia o della Comunità montana che ha rilasciato l'autorizzazione, nel caso di primo rilascio; tali enti stabiliscono le modalità di versamento;
  - b) a favore di una o più Comunità montane, nel cui territorio il possessore dell'autorizzazione ha scelto di esercitare la raccolta, con le modalità di versamento dalle stesse stabilite;

c) a favore della Regione, nel caso in cui il possessore dell'autorizzazione ha scelto di esercitare la raccolta al di fuori del territorio delle Comunità montane, mediante versamento su conto corrente postale intestato alla Regione autonoma Friuli Venezia Giulia.

10. Le Comunità montane possono stabilire, entro il 31 marzo di ogni anno, di ridurre sino al 100 per cento il corrispettivo annuale per l'esercizio della raccolta a favore dei residenti nei Comuni del proprio territorio.”.

#### Art. 5

*(Modifiche all'articolo 7 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPReg. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. All'articolo 7 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., sono apportate le seguenti modifiche:

a) al comma 1, dopo le parole “un elenco di” è aggiunta la parola “dieci”;

b) dopo il comma 4, è inserito il seguente:

“4 bis. I possessori delle autorizzazioni speciali esercitano la raccolta nei limiti stabiliti dal presente articolo, a prescindere dal possesso dell'autorizzazione di cui all'articolo 5 o del permesso temporaneo di cui all'articolo 3.”.

#### Art. 6

*(Modifiche all'articolo 9 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPReg. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. All'articolo 9 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., sono apportate le seguenti modifiche:

a) il comma 3 è sostituito dal seguente:

“3. La raccolta è altresì vietata, ai sensi dell'articolo 1, comma 2, lettera j) della legge regionale 12/2000, nelle riserve naturali e nei biotopi istituiti ai sensi della legge regionale 30 settembre 1996, n. 42 (Norme in materia di parchi e riserve naturali regionali). In tali siti i possessori delle autorizzazioni speciali, di cui al comma 1 dell'articolo 7, possono chiedere alla Regione apposita deroga, presentando domanda in carta legale che indichi i luoghi, lo scopo, i tempi e le quantità di raccolta. L'ottenimento della deroga non esonera dall'osservanza di quanto disposto dal comma 3 dell'articolo 7.”;

b) al comma 4 le parole “, l'Azienda dei Parchi e delle Foreste regionali” sono sostituite dalle parole “la Regione”;

c) il comma 5 è sostituito dal seguente:

“5. La Regione può individuare ulteriori divieti permanenti o temporanei di raccolta, per una o più specie di funghi, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema o sanitari, sentito il parere della Commissione di cui all'articolo 1, comma 2, lettera l) della legge regionale n.12/2000.”.

#### Art. 7

*(Abrogazione dell'articolo 10 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPReg. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. L'articolo 10 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., è abrogato.

Art. 8

*(Modifica all'articolo 11 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPREG. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. Al comma 1 dell'articolo 11 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., le parole "lettera m)" sono sostituite dalle parole "lettera j)".

Art. 9

*(Integrazione dell'articolo 14 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPREG. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. Al comma 1 dell'articolo 14, dopo la parola "tabella" sono aggiunte le seguenti parole " , nonché l'allegato VII, recante l'elenco delle più diffuse specie regionali di funghi eduli e velenosi e l'allegato VIII, recante lo schema dei contenuti e delle modalità per lo svolgimento del colloquio."

Art. 10

*(Modifica dell'articolo 15 del regolamento, approvato con DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres., modificato con DPREG. 7 maggio 2004, n. 0147/Pres.)*

1. L'articolo 15 del DPGR 1° dicembre 2000, n. 0436/Pres. e succ. mod., è sostituito dal seguente:

"Art. 15

*(Destinazione dei corrispettivi per l'esercizio della raccolta e per il rilascio dei permessi temporanei)*

1. Il corrispettivo per il rilascio dei permessi temporanei è introitato da ciascuno degli enti che li hanno rilasciati.
2. Il corrispettivo annuale dell'autorizzazione per l'esercizio della raccolta nel territorio delle Comunità montane, è introitato dalle Comunità montane nel cui territorio il possessore dell'autorizzazione ha scelto di esercitare la raccolta.
3. Il corrispettivo annuale dell'autorizzazione per l'esercizio della raccolta al di fuori del territorio delle Comunità montane è introitato, nel caso di primo rilascio, dalla Provincia che ha rilasciato l'autorizzazione e, nel caso di versamento per gli anni successivi al primo, dalla Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, che ne devolve il ricavato ai Comuni esterni al territorio delle Comunità montane, secondo criteri stabiliti con deliberazione della Giunta regionale."

## Allegato II

(Facsimile di autorizzazione alla raccolta)

### Regole per la raccolta

**- La ricerca dei funghi non è consentita nelle ore notturne, da un 'ora dopo il tramonto ad un'ora prima del sorgere del sole.**

- E' vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo stato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione

- E' vietata la distruzione volontaria dei funghi di qualsiasi specie

- I funghi dovranno essere raccolti evitando di danneggiare il micelio sottostante e, all'atto della raccolta, puliti sommariamente sul posto e riposti in contenitori rigidi ed aerati. E' vietato in ogni modo

### REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

**PROVINCIA O COM. MONT.  
DI**

Logo  
Prov./Com. Mont.

**AUTORIZZAZIONE          RACCOLTA  
FUNGHI**

N. \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Rilasciata ai sensi dell'art. 5 del  
Regolamento di esecuzione della  
Legge Regionale 15 maggio 2000, n. 12

FOTO

### Memorandum

- L'autorizzazione è permanente e valida su tutto il territorio regionale ad eccezione delle limitazioni di cui all'art. 1, comma 2, lettere g) ed j) ed è soggetta al pagamento della tariffa annuale prevista. A tal fine la ricevuta del versamento costituisce parte integrante della autorizzazione medesima, pena la perdita della validità.

- Il titolare dell'autorizzazione può raccogliere, avvalendosi anche di familiari od amici, non più 3 Kg di funghi al giorno. Tale limite può essere superato solo se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti.

Rilasciato il \_\_\_\_\_ al Sig.

**Nome e Cognome  
Codice fiscale**

Comune (Prov.)

Via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

### **Autorizzazione Speciale fino a 15 Kg**

Anno 2001	Anno	Anno	Anno	Anno
Anno	Anno	Anno	Anno	Anno

### Allegato III

(Facsimile di permesso temporaneo di raccolta)

#### Regole per la raccolta

- La ricerca dei funghi non è consentita nelle ore notturne, da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima del sorgere del sole.

- E' vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo stato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione

- E' vietata la distruzione volontaria dei funghi di qualsiasi specie

- I funghi dovranno essere raccolti evitando di danneggiare il micelio sottostante e, all'atto della raccolta, puliti sommariamente sul posto e riposti in contenitori rigidi ed aerati. E' vietato in ogni modo l'uso di borse in plastica.

#### REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

**COMUNE O COM. MONT.  
DI**

---

Logo  
Comune/Com. Mont.

#### **PERMESSO TEMPORANEO RACCOLTA FUNGHI**

N. \_\_\_\_\_/20 \_\_\_\_\_

Rilasciato ai sensi dell'art. 3 del  
Regolamento di esecuzione della  
Legge Regionale 15 maggio 2000, n. 12

#### VALIDITÀ DEL PERMESSO

Per il giorno \_\_\_\_\_

Settimana dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Per il mese di \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Rilasciato il \_\_\_\_\_ al Sig.

**Nome e Cognome**

**Codice fiscale**

Comune (Prov.)

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

#### Memorandum

- Il permesso è valido esclusivamente nell'ambito del territorio di pertinenza dell'Ente che lo ha rilasciato ad eccezione delle limitazioni di cui all'art. 1, comma 2, lettere g) ed j) della LR 12/2000.

**- Il titolare del Permesso può raccogliere, avvalendosi anche di familiari od amici, non più di 3 Kg di funghi al giorno. Tale limite può essere superato solo se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti**

## ALLEGATO VII

(riferito all'articolo 5, comma 2, lettera a), numero 1)

### LISTA SEMPLIFICATA DEI PIÙ COMUNI FUNGHI EDULI E TOSSICI PRESENTI IN REGIONE (al fine del superamento del colloquio per il conseguimento dell'autorizzazione alla raccolta)

#### **Elenco dei funghi commestibili più comuni e presenti nella nostra regione.**

##### Funghi a commestibilità **non** condizionata

(con tempi di cottura normali, solitamente fino a che si è consumata l'acqua di vegetazione)

1. Amanita caesarea	ovolo buono
2. Agaricus campestris	prataiolo
3. Boletus edulis e relativo gruppo	porcini
4. Clitocybe geotropa	fungo della brina, cimballo
5. Calocybe gambosa (ex Tricholoma georgii)	prugnolo o fungo di S.Giorgio o della saetta
6. Calvatia gigantea, C.utiformis	vescia gigante
7. Coprinus comatus	agarico chiomato
8. Hydnum repandum	steccherino dorato
9. Lactarius deliciosus e relativo gruppo	sanguinelli
10. Macrolepiota procera	mazza di tamburo
11. Rozites caperatus	caperata
12. Russula cyanoxantha	colombina viola
13. Russula virescens	colombina verde o verdone
14. Cantharellus cibarius e relativo gruppo	gialletto o galletto
15. Cantharellus lutescens, C.tubaeformis	finferle
16. Craterellus cornucopioides	trombette dei morti
17. Agrocybe aegerita	piopparello o pioppino

##### Funghi a commestibilità condizionata

(Specie fungine che necessitano di tempi di cottura lunghi, comunque non inferiori a 40 minuti, al fine di inattivare le tossine termolabili in esse contenute. In questi casi sono a rischio tutte le cotture troppo brevi come per esempio quella alla griglia, alla piastra o il fritto che non garantiscono una cottura completa del fungo. Se non sufficientemente cotti, questi funghi sono in grado di provocare gastroenteriti, anche molto gravi nelle specie con asterisco).

18. Armillaria mellea e relativo gruppo*	chiodini (consigliata anche la prebollitura)
19. Leccinum (tutte le specie)	porcinelli
20. Russula olivacea*	Brunello o colombina bruna
21. Morchella (tutte le specie)*	spugnole

**Note:** *Esistono molte altre specie commestibili (circa 100 specie!) presenti in regione e comunemente raccolte in alcune zone, ma che per il loro riconoscimento necessiterebbe un bagaglio di conoscenze molto elevato da parte del raccoglitore che esulerebbe dalle finalità del rilascio dell'autorizzazione alla raccolta. Si tenga conto che il raccoglitore medio ritiene di conoscere e si fida a raccogliere mediamente non più di 5 o 6 specie di funghi.*

*L'elenco proposto, perciò, comprende solamente quelle specie fungine per le quali esiste una consolidata tradizione nella raccolta in tutto il territorio regionale e verso le quali, con minime conoscenze di base, si dovrebbero evitare possibili scambi con specie tossiche similari.*

Nei casi dubbi è bene che il raccoglitore si astenga comunque dal consumo dei funghi raccolti se non preventivamente controllati da parte di un esperto micologo dell'Ispettorato Micologico delle Aziende sanitarie territoriali. Si rammenta che tale controllo è completamente gratuito.

### **Elenco dei funghi sospetti.**

Specie fungine che, pur saltuariamente raccolte e consumate per tradizione in alcune zone della nostra regione, hanno provocato in molti casi e per svariate cause, delle intossicazioni anche gravi.

- |                              |                             |  |
|------------------------------|-----------------------------|--|
| 1. Clitocybe nebularis       | fungo delle nebbie          | (anche se cotto a lungo o sbollentato) |
| 2. Suillus (tutte le specie) | fungo del larice e pinaroli | (anche se privati della cuticola)      |
| 3. Leucoagaricus leucothites | falso prataiolo o naucina   |  |
| 4. Hebeloma sinapizans       | sinapizans                  |  |
| 5. Macrolepiota rhacodes     | falsa mazza di tamburo      | (anche se cotto a lungo)               |
| 6. Boletus luridus           | boletto lurido              | (anche se cotto a lungo)               |

### **Elenco dei funghi tossici più comuni e presenti nella nostra regione.**

Funghi mortali (per i quali è imprescindibile una conoscenza sicura e certa da parte del raccoglitore)

- |  |  |
|--|--|
| 1. Amanita phalloides                                      | ovolo malefico o tignosa verdognola        |
| 2. Amanita phalloides forma alba                           | falso prataiolo                            |
| 3. Amanita virosa  | tignosa bianca                             |
| 4. Cortinarius orellanus                                   | cortinario orellano                        |
| 5. Cortinarius orellanoides (=C.speciosissimus=C.rubellus) |  |
| 6. Lepiota di "piccola taglia"                             | falsi prataioli o piccole mazze di tamburo |

**Nota:** esistono anche altre specie di funghi mortali presenti nel nostro territorio, ma che per l'aspetto poco invitante o per la piccola taglia o per la rarità nei ritrovamenti, non sono state, fino ad oggi, mai raccolte o responsabili di casi di intossicazioni nella nostra regione. Ci si riferisce soprattutto alle numerose specie appartenenti ai generi *Galerina* e *Conocybe* (o *Pholiotina*).

### Funghi tossici

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 7. Amanita pantherina                     | tignosa tigrata                     |
| 8. Amanita muscaria                       | fungo di "Cappuccetto rosso"        |
| 9. Agaricus xanthoderma e relativo gruppo | falsi prataioli                     |
| 10. Clitocybe "bianche di piccola taglia" | falsi prugnoli                      |
| 11. Inocybe (tutte le specie)             |                                     |
| 12. Paxillus involutus                    |                                     |
| 13. Entoloma sinuatum                     | entoloma livido                     |
| 14. Gyromitra esculenta                   | falsa spugnola                      |
| 15. Omphalotus olearius                   | falso gialletto                     |
| 16. Hypholoma fasciculare e sublateritium | falsi chiodini                      |
| 17. Ramaria (molte specie tossiche)       | manine                              |
| 18. Lactarius torminosus                  | lattario delle coliche              |
| 19. Russula emetica e relativo gruppo     | colombina pepata                    |
| 20. Boletus satanas                       | porcino malefico o boletto satanico |
| 21. Tricholoma pardinum                   | agarico tigrino                     |
| 22. Tricholoma sciodes e virgatum         | false morette                       |
| 23. Tylopilus felleus                     | falso porcino o porcino del fiele   |
| 24. Amanita ovoidea                       | farinaccio                          |

**Nota:** Anche in questo caso, l'elenco delle specie tossiche presenti nella nostra regione è molto più lungo (circa 200 specie!). Quello proposto, è relativo alle specie tossiche più comuni nella nostra Regione che sono state negli anni

*responsabili di avvelenamenti più o meno gravi e che, per la taglia invitante la raccolta o per l'aspetto generale, possono essere scambiate con le specie dei funghi commestibili e sospetti precedentemente elencati. Si ricordi comunque, che diventano tossici anche tutti i funghi commestibili se non raccolti e trasportati in modo corretto, se non conservati in modo idoneo e, per quelli contenenti tossine termolabili, se non sufficientemente cotti.*

## ALLEGATO VIII

(riferito all'articolo 5, comma 3)

**Il colloquio:** materie e domande individuate al fine di rendere omogeneo il colloquio in ambito regionale.

La preparazione del candidato dovrà essere finalizzata al raggiungimento degli obiettivi ispiratori dalla legge 12/2000 e cioè alla diminuzione dei casi delle intossicazioni da funghi in ambito regionale e ad un aumento della cultura del raccoglitore per un più consapevole rispetto dell'ambiente.



### 1 - Conoscenza delle più comuni specie regionali di funghi eduli e velenosi

Il candidato dovrà saper descrivere e riconoscere (su materiale fresco o da diapositive, foto o immagini video), senza incertezza, tutti i funghi mortali. Dovrà essere in grado di descrivere e riconoscere almeno le specie commestibili che dichiara di raccogliere normalmente ed i relativi funghi tossici che con esse potrebbero essere scambiati. Il candidato dovrà dimostrare di aver appreso, in qualche modo, un metodo certo nel riconoscimento dei funghi, che tenga conto della grande variabilità che esiste all'interno di una stessa specie, e a non fidarsi del colpo d'occhio (es.: tipo e caratteristiche dell'imenoforo, dimensioni e forma dello sporoforo, forma e ornamentazioni di cappello e gambo, presenza o assenza di veli e, solo per ultimo!, il colore del cappello).

*Riconosce questo fungo? Come fa ad esserne certo?*

*Quali funghi normalmente raccoglie? Me ne descrive uno a sua scelta?*

*Questo fungo potrebbe essere un chiodino (o un porcino, o un gialletto, o ...). Perché non lo è?*

*Quali sono i funghi mortali presenti nella nostra regione? Me li può sommariamente descrivere?*

*Perché le Lepiota di piccola taglia sono i funghi mortali più comuni?*

*In quali habitat si possono trovare i funghi mortali? In quali stagioni?*

### 2 - Norme e comportamenti inerenti la raccolta dei funghi.

Aspetti normativi inerenti la raccolta e relativi divieti. Metodi corretti di raccolta: non dovranno essere danneggiati il micelio fungino, lo strato umifero del terreno e l'apparato radicale della vegetazione. Strato umifero del terreno (humus): rappresenta il punto critico del "sistema di compostaggio" del bosco che deve essere il più possibile rispettato all'atto della raccolta dei funghi.

*Che cosa si deve evitare di fare, per legge, quando si raccoglie un fungo?*

*Come si raccoglie un fungo?*

*Perché non devono essere distrutti i funghi, nemmeno quelli mortali?*

*Dove e quando è fatto divieto di raccogliere i funghi?*

*Quali sono i funghi per i quali è vietata o regolamentata la raccolta?*

*Quando non si devono raccogliere i funghi, anche se di specie commestibile? Perché?*

### 3 - Norme, divieti e comportamenti inerenti il trasporto dei funghi raccolti.

Sommaria pulizia sul posto e trasporto in contenitori rigidi ed aerati con specifico divieto nell'uso delle borse di plastica. Le ragioni non sono di tipo ambientale (improbabile disseminazione delle spore?), ma di ordine sanitario (precoce attivazione delle fermentazioni anaerobiche con produzione di tossine non termolabili!).

*Come devono essere trasportati i funghi raccolti? Perché?*

*Perché la legge fa specifico divieto di trasportare i funghi in borse di plastica?*

### 4 - Elementi generali di ecologia fungina

I funghi: esseri viventi distinti dai vegetali (concetto di organismi autotrofi ed eterotrofi). Ruolo dei funghi in natura in relazione al loro sistema di nutrizione: funghi saprotrofi, simbiotici e parassiti. Parti costitutive dei funghi: micelio e corpo fruttifero e relative funzioni. Sistemi di riproduzione. <<Proteggere i funghi significa proteggere i loro miceli e gli habitat dove essi vivono!>>. La raccolta, di per sé e se attuata in modo corretto, non determina una diminuzione della crescita dei funghi: le specie in via di estinzione non appartengono, infatti, a quelle commestibili. Le cause sono da ricercare invece nell'inquinamento, nella scomparsa di habitat specifici (es. prati stabili), nelle attività umane (agricoltura intensiva, aratura, fresatura e concimazione dei terreni, pascolo intensivo, ecc.), di sfruttamento (disboscamenti con mezzi meccanici) o produttive (costruzioni di strade, autostrade, cementificazioni, ecc.) o di abbandono (abbandono della montagna).

*Come definirebbe un fungo?*

*Perché i funghi non sono dei vegetali?*

*Che importanza hanno i funghi in natura?*

*I funghi che lei raccoglie abitualmente, appartengono a specie simbiotici, saprofiti o parassiti?*

*Di che cosa si cibano i funghi?*

*Quanto vive un fungo? Ed il suo micelio?*

*Perché per raccogliere castagne non è necessario conseguire un patentino, e per i funghi invece si?*

*Come si riproducono i funghi? E' un meccanismo molto o poco efficace?*

*Cosa succederebbe in natura se non esistessero i funghi?*

*Ci sono altri organismi viventi in natura che svolgono lo stesso ruolo dei funghi?*

*Cosa significa proteggere e rispettare i funghi?*

## **5 – Elementi generali di micotossicologia**

Non esistono funghi privi totalmente di sostanze nocive. I funghi tossici sono quelle specie che ne contengono in quantità maggiori. Non esistono metodi empirici o trucchi per stabilire la tossicità di un fungo (funghi rosicchiati da animali - prova dell'annerimento del cucchiaino d'argento o dell'imbrunimento dell'aglio durante la cottura - somministrazione preventiva a cani o gatti): esiste solo la specifica e sicura conoscenza botanica della specie. Non esistono altresì sistemi di preparazione (come bollitura o cottura prolungata) o di conservazione (essiccazione o congelamento) che possano rendere commestibile una specie tossica. Nei casi dubbi non si deve rischiare, ma far controllare, prima di consumare!, i funghi raccolti nel più vicino Ispettorato micologico della ASL. Il controllo viene certificato ed è completamente gratuito. Di funghi si può star male, portare conseguenze a vita o anche morire. Esiste anche il problema di una tossicità cronica da funghi commestibili che, nel tempo, potrebbe portare alla formazione di alcuni tumori (presenza di metalli pesanti quali piombo, cadmio e mercurio, di altri elementi inquinanti quali arsenico e selenio anche in elevate quantità o di sostanze cancerogene, mutagene o radioattive). Nelle intossicazioni acute i sintomi di avvelenamento compaiono con latenze che vanno da un'ora fino a due giorni dopo l'ingestione (in rari casi anche fino a 1-2 settimane). I sintomi sono di solito a carico dell'apparato digerente (nausea, vomito, dolori addominali e diarrea), ma possono anche comparire, a seconda dei funghi tossici ingeriti, sintomi neurologici, urinari, cutanei, sudorazione, disturbi della vista, vampate di calore e difficoltà respiratorie. Per questi motivi è bene, sin dai primi sintomi di malessere accusati dopo un pasto a base di funghi, rivolgersi al Pronto Soccorso, senza indugiare in inutili stoicismi, tipici dei cercatori di funghi!, che non avrebbero altro effetto di ritardare un'eventuale terapia (la terapia, in alcuni casi, è efficace solo se instaurata entro le 30 ore dall'ingestione!). Di fondamentale importanza che l'intossicato porti con sé al Pronto Soccorso degli avanzi dei funghi ingeriti (esemplari freschi interi o a pezzi ancora reperibili o avanzi della pulitura o del pasto) affinché il micologo reperibile possa determinare al più presto la specie di fungo responsabile ed il medico mettere in atto le cure appropriate.

*Come si fa per sapere se un fungo è commestibile o tossico? Quali prove si possono fare?*

*Nei casi dubbi, da chi si può far controllare i funghi raccolti? Quanto costa il controllo?*

*Cosa bisogna fare se si accusano dei malesseri dopo aver consumato dei funghi?*

## **6 – Criteri per una corretta preparazione e conservazione dei funghi raccolti (o acquistati)**

La commestibilità di un fungo non è solo legata al corretto riconoscimento della specie, ma anche a molti altri fattori. La maggior parte delle intossicazioni da funghi (oltre il 60% dei casi!) sono in realtà dovute al consumo di specie di per sé commestibili, divenute tossiche per i seguenti motivi:

- perché raccolti non sani, intrisi d'acqua, congelati, troppo vecchi od invasi da muffe
- perché trasportati in contenitori non aerati, sotto il sole o ad elevate temperature
- perché consumati crudi
- per il non rispetto dei tempi di cottura
- perché cotti con preparazioni a rischio (fritti, alla piastra o alla griglia o “spadellati”)
- perché conservati crudi per più giorni in frigorifero
- perché conservati sott'olio in modo empirico o non corretto
- perché congelati da crudi per periodi molto lunghi

Valore nutritivo dei funghi: i funghi non rappresentano degli alimenti, ma delle pietanze di contorno da consumare saltuariamente (non più di una volta per settimana) ed in modiche quantità (non più di 200g di fungo fresco per settimana, consiglia il Ministero della Sanità tedesco. Dose massima calcolata per un pasto: 300g di fungo fresco). Per l'elevato contenuto in chitina (sostanza indigeribile per l'uomo) presente in tutti i funghi, essi rappresentano sempre e comunque delle pietanze indigeste (da non somministrare quindi a bambini, ad anziani, a donne gravide o a chi già soffre di problemi epatici-renali o gastroenterici). Devono essere sempre consumati cotti, poiché possono aver subito contaminazioni microbiche, previo lavaggio accurato in acqua corrente.

*Come si può finire al Pronto Soccorso avendo consumato dei porcini?*

*Come si può finire al Pronto Soccorso avendo consumato dei chiodini?*

*Come si può finire al Pronto Soccorso avendo consumato delle specie fungine commestibili?*

*Perché i funghi non devono essere consumati in grandi quantità o troppo di frequente?*

*Perché i funghi non dovrebbero mai essere consumati crudi? In quali casi è invece possibile?*

*Perché i funghi non devono essere congelati crudi?*

*In quali rischi si può incorrere consumando funghi sott'olio preparati in casa?*

*In quali rischi si può incorrere consumando funghi congelati in casa?*

*In quali rischi si può incorrere consumando funghi essiccati in casa?*

*Quali sono le preparazioni dei funghi considerate a rischio?*

*Per quanto tempo si devono cucinare i funghi?*

### **Modalità:**

Previste 4 domande:

- 1) Riconoscimento di almeno 4 specie fungine di cui almeno una mortale;
- 2) Una domanda relativa al punto 6 (preparazione e conservazione);
- 3) A scelta tra gli altri punti;
- 4) A scelta tra gli altri punti.

### **Esito:**

L'errore in una delle prime due domande preclude il superamento del colloquio.

Un errore su una delle seguenti, prevede la domanda di riserva.