

Le norme per la raccolta dei funghi

Ai sensi della L.R.n.24/2007 e successive modifiche la raccolta dei funghi è consentita sull'intero territorio della Regione Piemonte previo versamento (esente da marca da bollo) di un titolo all'Unione Montana Valle Varaita. Per i soli residenti in valle Varaita (*) esiste la possibilità di acquistare un titolo per la raccolta di funghi valido sul solo territorio della valle.

	VALIDITÀ REGIONALE	VALIDITÀ VALLE VARAITA*
GIORNALIERO	€ 5,00	€ 5,00
SETTIMANALE	€ 10,00	€ 10,00
ANNUALE	€ 30,00	€ 20,00
BIENNALE	€ 60,00	€ 40,00
TRIENNALE	€ 90,00	€ 60,00

Il versamento è effettuabile tramite bollettino postale o bonifico bancario: oltre ai dati personali vanno aggiunti luogo e data di nascita.

Versamento tramite bollettino postale

CCP: 1029443791

intestato a Unione Montana Valle Varaita

Versamento tramite bonifico bancario

IBAN: IT85Z0629546770000001624639

intestato a Unione Montana Valle Varaita

Causali versamento

L.R. 24/2007 – Titolo per la raccolta funghi anno/i ...

L.R. 24/2007 – Titolo per la raccolta funghi valido il giorno...

L.R. 24/2007 – Titolo per la raccolta funghi valido dal giorno...al giorno...

È inoltre possibile acquistare appositi tickets per la raccolta funghi

giornalieri e settimanali presso La Porta di Valle (Segnavia) a Brossasco, strada Provinciale (tel. 0175.689629, aperto mar-dom ore 7-19).

Note

- Ai fini della validità del titolo di raccolta per più anni solari è ammesso il pagamento in un'unica soluzione di una somma pari a due o tre annualità.
- La ricevuta del versamento, accompagnata da idoneo documento d'identità, deve essere esibita a richiesta del personale addetto alla vigilanza.
- La raccolta dei funghi è consentita tutti i giorni dal levare del sole al tramonto ed è vietata nei castagneti da frutto.
- L'autorizzazione alla raccolta è strettamente personale.
- I minori di 14 anni non necessitano del titolo ma devono essere accompagnati da una persona munita del titolo di raccolta funghi (massimo due minori per una persona dotata del titolo).
- Si segnala inoltre che, ai sensi dell'articolo 3 comma 1 bis introdotto con le modifiche legislative operate con la L.R. 3/2009, la raccolta dei chiodini o famigliola buona (*Armillariella mellea*), dei prataioli (*Agaricus campestris*, *Agaricus macrosporus*), delle specie del genere *Morchella*, delle gambe secche (*Marasmius oreades*), dell'orecchione (*Pleurotus ostreatus*), del coprino chiomato (*Coprinus comatus*) e della mazza di tamburo (*Macrolepiota procera*) è consentita su tutto il territorio regionale senza necessità di autorizzazione, fermi restando i disposti di cui all'articolo 2 della L.R. 24/2007.

Funghi

sotto al Monviso

In valle Varaita boschi di conifere e di latifoglie sono il contesto ideale per la crescita spontanea dei funghi. La raccolta è una tradizione antica e viene effettuata come hobby o come attività professionale dalla primavera all'autunno.

Ma attenzione: i funghi sono fragili e bisogna raccoglierci con la cura che meritano, sapendo distinguere quelli commestibili da quelli velenosi e attenendosi alle leggi e ai regolamenti vigenti.





Qualche consiglio per la buona raccolta

Informarsi sulla legislazione

È opportuno accertarsi delle norme vigenti ed essere in regola con il versamento dell'importo stabilito dalla Regione Piemonte, da effettuarsi a favore di una Unione Montana e da esibire agli organi preposti al controllo qualora richiesto.

Come effettuare la raccolta

Il fungo va raccolto nella sua totalità, facendo attenzione a parti come volva o bulbo che talvolta possono essere nascosti dalla vegetazione ma che sono fondamentali per riconoscere le specie.

Raccogliere solo funghi noti...

Evitare quelli dei quali non si abbia la certezza della commestibilità. Buona norma è tenere separate le diverse specie raccolte.

...e solo funghi freschi

È meglio lasciare sul terreno quelli vecchi, verminati, ammuffiti, pieni d'acqua o che abbiano subito delle gelate: sono di scarsa qualità ma importanti per l'ecosistema del bosco. Non si devono raccogliere esemplari troppo giovani perché non hanno ancora avuto la possibilità di rilasciare le spore e di riprodursi. È infine vietata dalla legge la

raccolta di esemplari ancora chiusi di *Amanita caesarea*.

Funghi e inquinamento

I funghi possono accumulare numerosi agenti inquinanti dannosi per la salute dell'uomo; è meglio non raccogliere quelli che crescono lungo strade a grande traffico o vicino a industrie chimiche e prestare attenzione anche ai pesticidi e ai concimi che si possono trovare nei prati e nei frutteti.

Non usare sacchetti di plastica

L'uso è proibito dalla legge e si rischierebbe di schiacciare il raccolto e di farlo fermentare per mancanza d'aria: si potrebbero sviluppare pericolosi microrganismi dando origine a rischiose intossicazioni. Usare un cesto di vimini con fondo largo permette, oltre all'aerazione degli esemplari raccolti, anche la dispersione delle spore.

Conservazione

I funghi sono delicati, fragili e si deteriorano in fretta: buona regola è quella di consumarli al più presto o, in caso di impossibilità, riporli in un luogo fresco.

Rispettare il bosco

Occorre rispettare sempre il bosco o il luogo di raccolta dei funghi.

La legge vieta l'uso di rastrelli o uncini che possano danneggiare il suolo e di conseguenza il micelio dei funghi; si deve poi adottare la precauzione di rimettere al loro posto foglie o muschio che attorniano il fungo appena raccolto. La legge vieta inoltre la raccolta nei castagneti da frutto coltivati.

In un bosco esistono decine di funghi non commestibili o velenosi; vanno comunque rispettati e lasciati al loro posto senza distruggerli. Rispettare il bosco vuol dire infine non abbandonarvi rifiuti, indice tra l'altro una totale assenza di civiltà.

Astuzie metereologiche

È inutile andare in cerca di funghi con la pioggia, perché gli esemplari trovati risulterebbero imbevuti d'acqua e quindi poco conservabili, oltre al fatto di non avere quasi più sapore.

Pericoli del bosco

Anche se il bosco può sembrare un luogo idilliaco e rilassante, può celare pericoli nascosti: animali come le vipere o nidi di insetti possono essere incontri spiacevoli di cui tenere conto. Si raccomanda sempre la prudenza nel muoversi, per evitare cadute o altri rischi.

Quantità consentite

Il limite quantitativo giornaliero e individuale di funghi che si possono raccogliere è fissato in tre chilogrammi al giorno. Sono comprese nel peso massimo complessivo anche le specie fungine che possono essere raccolte senza il possesso del titolo per la raccolta.

Attenzione ai funghi commestibili

In Italia sono note oltre 3.000 specie di funghi, ma la gran parte non hanno valore dal punto di vista culinario né sono velenose. Le specie commestibili sono all'incirca 300, quelle tossiche 200 mentre quelle mortali raggiungono a mala pena la ventina; eppure tutti gli anni vengono segnalati decine di casi di avvelenamento, alcuni dei quali con esito letale. Questo fenomeno è dovuto principalmente al fatto che alcune specie decisamente pericolose sono facilmente confondibili con altre che sono invece commestibili. Una confusione in tale caso può risultare davvero fatale; in caso di dubbio si consiglia di far esaminare il raccolto ai micologi dell'ASL di competenza. Quando si parla di commestibilità dei funghi è bene ricordare che essa è sempre legata alla loro cottura. Solo rarissime specie possono essere consumate crude. La tossicità di un fungo dipende inoltre dal tipo di metabolismo dell'animale o essere umano che lo ingerisce e in modo particolare dal modo in cui le tossine sono degradate nel tubo digerente. Non mangiate mai dei funghi che abbiano contemporaneamente queste tre caratteristiche:

- lamelle bianche sotto il cappello
- anello sul gambo
- volva a forma di sacco



Crediti fotografici:

Gruppo Micologico Bovesano,
Giovanni Manavella, Mauro Manavella