

Forestale: Il vademecum per la raccolta funghi



Con l'arrivo dell'autunno si riapre la stagione dei funghi e, come tutti gli anni, sono molti gli appassionati che si avventurano all'interno dei boschi, spesso incorrendo in spiacevoli episodi, quali malori, persone disperse, ferite o addirittura morte.

Al fine di evitare simili incidenti, **il Corpo forestale dello Stato fornisce alcuni consigli utili agli amanti di questa attività.**

1. Documentarsi sull'itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie abilità fisiche e psichiche;
2. Comunicare i propri spostamenti prima di intraprendere l'escursione;
3. Evitare di inoltrarsi da soli nel bosco, la presenza di un compagno è garanzia di un primo soccorso;
4. Consultare, prima della partenza, i bollettini meteorologici e osservare costantemente sul posto l'evoluzione delle condizioni atmosferiche. In caso di mal tempo non sostare in prossimità di alberi, pietre ed oggetti acuminati perché potrebbero attirare fulmini;
5. Scegliere l'abbigliamento e l'attrezzatura adatta all'impegno e alla lunghezza dell'escursione: si consigliano calzature da trekking, cellulare, lampada e coltello;
6. Se non si è certi della commestibilità del proprio raccolto, effettuare un controllo presso gli Ispettorati Micologici o l'Azienda Sanitaria Locale;
7. Il raccolto giornaliero non deve superare i tre chili per persona;
8. Non utilizzare rastrelli o uncini che possano danneggiare il micelio;
9. Pulire immediatamente il fungo dai residui di rami, foglie e terriccio per garantire la sua integrità;
10. I funghi raccolti devono essere trasportati in contenitori rigidi ed areati. L'utilizzo di sacchetti di plastica non permette infatti la diffusione delle spore fungine nel bosco. La mancanza di areazione causa il deterioramento del prodotto;
11. In caso di necessità contattare il 1515, numero di Emergenza Ambientale del Corpo Forestale dello Stato.

Bisogna ricordare che la raccolta e la commercializzazione dei funghi è disciplinata da leggi nazionali, regionali o dai regolamenti locali che indicano le specie, le dimensioni, e il quantitativo massimo di funghi che si possono raccogliere, oltre al calendario dei giorni in cui questa attività è consentita. Tali norme vietano inoltre la raccolta dei funghi nelle aree protette, quali riserve naturali e parchi nazionali, e la raccolta nelle ore notturne, sia per salvaguardia dei funghi stessi, sia per motivi di sicurezza.

Alcune Regioni hanno previsto nella propria normativa l'obbligo del possesso di un tesserino autorizzativo rilasciato dal competente Ufficio Provinciale, previa istanza, alla quale andrà allegato anche l'attestato di partecipazione ad uno specifico corso micologico.

Ogni violazione delle norme comporta la confisca dei funghi raccolti (fatta salva la facoltà di dimostrarne la legittima provenienza) e l'applicazione, da parte delle competenti Autorità, di sanzioni di tipo amministrativo che variano a seconda dell'illecito commesso.

Il Corpo forestale dello Stato ricorda che la raccolta dei funghi è comunque subordinata ad obiettivi generali di conservazione dell'integrità territoriale e degli equilibri degli ecosistemi. Pertanto, chi in generale ama la natura ed in particolare chi ama andare per boschi a cercare funghi dovrebbe assumere un comportamento adeguato e rispettoso, evitando di sconvolgerne gli equilibri con comportamenti inopportuni. Non è raro infatti trovare funghi danneggiati a calci o bastonate, oppure gettati via dopo essere stati raccolti, a seguito di dubbi o ripensamenti circa la loro commestibilità.