NUOVE NORME PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI

La legge regionale n. 16 del 22/3/1999 che disciplina l'attività di raccolta degli epigei spontanei è stata modificata recentemente in alcuni aspetti sostanziali dalla legge regionale n. 58 del 17/11/2010 che entra in vigore il 1 gennaio 2011.

Per la raccolta dei funghi sul territorio toscano occorre l'Autorizzazione che viene adesso rilasciata dalla Regione Toscana, e non più dal Comune di residenza del richiedente.

L'autorizzazione alla raccolta è costituita dalla ricevuta di versamento degli importi previsti sul conto corrente postale n. 6750946 intestato all'Amministrazione regionale.

La ricevuta deve riportare la causale 'Raccolta funghi' e le generalità del raccoglitore e va conservata e portata con sé al momento della raccolta, insieme a un documento di riconoscimento.

I residenti in Toscana devono versare 13 euro per l' Autorizzazione valida 6 mesi oppure 25 euro per 1 anno
; tali importi sono ridotti della metà per chi risiede nei territori classificati montani ai sensi della L. 991/1952. Di analoga riduzione beneficiano i ragazzi, tra i 14 ed i 18 anni, che abbiano frequentato un corso di informazione ed educazione organizzato dalle Amministrazioni provinciali o dalle Comunità montane e abbiano ottenuto il relativo attestato di frequenza.

La raccolta nel territorio di residenza non è soggetta a Autorizzazione.

I non residenti in Toscana devono pagare 15 euro per un giorno, oppure 40 euro per sette giorni consecutivi. La data o l'indicazione della settimana devono essere obbligatoriamente aggiunte nella causale dopo la dicitura "Raccolta funghi".

In base a specifiche convenzioni con la Giunta regionale, i Comuni toscani possono attivare ulteriori modalità di riscossione degli importi per i non residenti. In questo caso viene riconosciuta ai Comuni una parte degli introiti.

Le autorizzazioni acquisite dai residenti in Toscana entro la data del 31.12.2010 mantengono la loro validità fino alla loro naturale scadenza (sei, dodici o trentasei mesi dalla data del versamento); le autorizzazioni turistiche decadono alla data del 31/12/2010.

Il limite di raccolta giornaliero per persona è di 3 Kg a testa, il tetto giornaliero sale a 10 Kg solo nel caso in cui i residenti nei territori classificati montani della Toscana, facciano la raccolta nel proprio comune di residenza.

DIVIETI PER ALCUNE SPECIE

E' vietata la raccolta di esemplari delle seguenti specie, nel caso in cui la dimensione del cappello sia inferiore a:

4 centimetri per il Genere *Boletus sezione Edules* (porcini)

2 centimetri per *l'Hygrophorus marzuolus* (dormiente) e per il *Lyophyllum gambosum* (prugnolo)

E' vietata inoltre la raccolta dell' *Amanita caesarea* (ovolo buono) quando non sono visibili le lamelle.

CONDIZIONI PER LA RACCOLTA

La raccolta dei funghi epigei è consentita nei boschi e terreni non coltivati nei quali è permesso l'accesso e non sia riservata la raccolta dei funghi stessi. Nei parchi nazionali e regionali e nelle altre aree protette la raccolta dei funghi può essere soggetta a norme diverse e subordinata al

possesso di autorizzazioni rilasciate dai soggetti gestori, sulla base di specifici regolamenti.

La raccolta può essere esercitata da un'ora prima del sorgere del sole a un'ora dopo il tramonto. Nella raccolta non devono essere usati strumenti che rovinano il micelio, lo strato superficiale del terreno e gli apparati radicali della vegetazione (es. rastrelli).

I funghi devono essere riposti in contenitori rigidi e areati, atti a diffondere le spore.

E' vietato l'uso di sacchetti di plastica.

Evitare di rompere rami e arbusti, raccogliere sottosuolo, calpestare e calciare i funghi, non accendere fuochi, non lasciare traccia del tuo passaggio (carta, barattoli, ecc)

Raccogliere i funghi interi con una leggera torsione, senza strapparli o tagliarli alla base del gambo per non danneggiare il micelio sottostante.

Se pensi di farli controllare i funghi vanno raccolti conservando inalterati tutti i caratteri morfologici necessari alla determinazione. Per evitare il contatto con i funghi commestibili, si consiglia di avvolgerli in carta stagnola o comunque tenerli separati.

Pulire direttamente nel bosco i funghi conosciuti e conservare integri quelli non conosciuti.

Non raccogliere funghi troppo vecchi in quanto i processi di decomposizione della carne possono causare intossicazioni gastrointestinali anche gravi.

SUGGERIMENTI

Entrando nel bosco osserva la natura e come ogni cosa in essa sia perfetta, ammirane la bellezza e evita di alterare l'equilibrio.

Usa un abbigliamento adatto e semplice: ai piedi calze leggere in cotone con sopra calzettoni di lana, scarponcini o stivali, pantaloni resistenti, meglio se chiusi alla base e tenuti su con una cintura resistente e lunga (può servire!). giacca adatta alla stagione, con molte tasche e se minaccia pioggia una mantellina pieghevole, in capo un cappello con la tesa. Non dimenticare il cellulare (magari tienilo spento e usalo per necessità!)

Rispetta le proprietà private, le zone tabellate, quelle recintate e destinate a usi diversi dalla raccolta.

Regolati con le ore di ricerca e con il grado di difficoltà dei percorsi e ricorda che la notte nel bosco arriva all'improvviso, soprattutto nelle giornate invernali.

Porta sempre una bottiglia di acqua per bere e cibi digeribili per un breve spuntino.

E' preferibile andare a funghi insieme agli amici, ma se vai solo e ti smarrisci nel bosco concentrati sul percorso fatto e rifai il cammino a ritroso senza prendere scorciatoie finché non riesci a ritrovare punti di riferimento certi, ascolta i rumori di centri abitati o delle strade e la prossima volta procurati un gps.

PREVENZIONE

I funghi raccolti, se non consumati subito, devono essere conservati in frigorifero per un massimo di 24 ore.

Evita di raccogliere Ordinali e Famigliole dopo le gelate invernali, in quanto il freddo ne altera i caratteri organolettici.

Solo i “porcini” e i “cucchi” possono essere congelati crudi, le altre specie è consigliabile congelarle previa cottura.

Evitare i mezzi empirici per il riconoscimento dei funghi commestibili da quelli velenosi, tipo moneta d’argento, aglio, latte, piccioli di pera, ecc

Sottoporre a controllo del Micologo della Azienda USL i funghi di cui non si conosce o si dubita la commestibilità e anche nel caso di regalare ad altri i funghi raccolti.

In caso di sospetto avvelenamento recarsi immediatamente al Pronto Soccorso portando con se i funghi avanzati (crudi, cotti, puliture, ecc.)

TIPI DI AVVELENAMENTO

Incubazione breve: da subito dopo il pasto fino a 3 ore circa (esito benigno)

Incubazione lunga: da 6-8 a 48 ore e più dopo il pasto (esito mortale se non si interviene entro le 36 ore)