

Elenco degli argomenti specifici e delle domande tipo oggetto della prova orale per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei

(legge regionale 25/2017, articolo 2, commi 1 e 6, lettera b)

Argomenti:

- a) La conoscenza delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti in Regione.
- b) Elementi generali di ecologia fungina e tossicologia.
- c) Norme, divieti e comportamenti inerenti la raccolta e il trasporto dei funghi.
- d) Criteri di conservazione e preparazione dei funghi.

A) Conoscenza delle più comuni specie di funghi eduli e velenosi presenti in Regione

Il candidato dovrà sapere descrivere e riconoscere su materiale fresco o diapositive, foto, immagini e video, senza incertezza, tutti i funghi mortali. Dovrà essere in grado di descrivere 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).

Domande: Riconosce questo fungo? Come fa ad esserne certo?
Quali funghi normalmente raccoglie? Me ne descrive uno a scelta?
Questo fungo potrebbe essere un chiodino (o un porcino, o un galletto o un ...)? 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?

B.1) 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 saprofiti, simbionti 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 (costruzione di strade, autostrade, cementificazioni ecc.) o di abbandono (abbandono della montagna).

Domande: 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 sì?

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?

B.2) Elementi generali di micotossicologia

Il candidato dovrà aver appreso che, a causa dei funghi, si può star male, riportare conseguenze a vita o anche morire e che:

- 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) ma solo la specifica e sicura conoscenza botanica della specie;
- non esistono sistemi di preparazione (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 l'intero raccolto nel più vicino Ispettorato micologico della Azienda sanitaria. Il controllo viene certificato ed è gratuito;
- nei casi acuti di avvelenamento, i sintomi possono comparire da meno di un'ora fino anche a due giorni dopo l'ingestione (in rari casi anche fino a 1-2 settimane). Di solito i sintomi sono a carico dell'apparato digerente (nausea, vomito, dolori addominali e diarrea), oppure anche neurologici, urinari, cutanei, di 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 immediatamente al Pronto Soccorso in quanto la terapia, in alcuni casi, è efficace solo se instaurata entro le 30 ore dall'ingestione, avendo cura di portare con sé gli avanzi dei funghi ingeriti (avanzi della pulitura o del pasto) per poter determinare al più presto la specie di fungo ingerita e mettere in atto le cure appropriate.

E' bene che il candidato sia anche informato che, comunque, nei funghi spontanei, a differenza di quelli coltivati, esiste il problema di una tossicità cronica per accumulo di elementi inquinanti assorbiti dall'ambiente, soprattutto in alcune specie, che nel corso degli anni e per un consumo esagerato, potrebbero portare in alcuni individui allo sviluppo di alcuni tumori (metalli pesanti quali piombo, cadmio, mercurio e altri inquinanti).

Domande: 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?

C.1) Norme comportamentali inerenti la raccolta di funghi

Aspetti normativi inerenti la raccolta e relativi divieti. Metodi corretti di raccolta: non dovranno essere danneggiati il micelio fungino, lo stato 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.

Domande: 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?

C.2) Norme, divieti e comportamenti inerenti il trasporto dei funghi raccolti

Sommatoria 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).

Domande: Come devono essere trasportati i funghi raccolti? Perché?
Perché la legge fa specifico divieto di trasportare i funghi in borse di plastica?

D) Criteri di conservazione e preparazione dei funghi

Il candidato dovrà aver appreso che 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 invasati 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: il candidato dovrà aver appreso che 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, come consiglia il Ministero della Sanità tedesco; dose massima calcolata per un pasto: 300g di fungo fresco). Per l'elevato contenuto di 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.

Domande: 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 di formulazione delle domande:

La prova orale per il rilascio dell'autorizzazione prevede la formulazione di quattro domande di cui:

- una relativa al riconoscimento di almeno quattro specie fungine fra cui almeno una mortale (*argomento A*);
- una relativa ai criteri di conservazione e preparazione dei funghi (*argomento D*);
- due relative ai restanti argomenti individuati nel presente allegato.

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE