



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



NEWSLETTER

NUMERO SPECIALE – 20 SETTEMBRE 2005

LA RACCOLTA DEI FUNGHI EPIGEI NEL TERRITORIO DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA: INFORMAZIONE SINTETICA SULLA DISCIPLINA VIGENTE PER IL 2005

Condizioni per la raccolta:

1) possesso dell'autorizzazione alla raccolta, rilasciata dalla Provincia di appartenenza o dalla Comunità montana, se il richiedente risiede in Comune montano;

2) versamento per il rinnovo annuale dell'autorizzazione. Per l'anno 2005 l'importo di rinnovo è di euro 30,00 per i residenti in regione e di euro 110,00 per i non residenti in regione. Il versamento si esegue su bollettino di conto corrente postale n. 238345, intestato alla UniCredit Banca S.p.A. di Trieste, Tesoreria della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

N.B. per la raccolta nei territori dei Comuni di Tarvisio, Malborghetto-Valbruna, Pontebba e Ovaro occorre essere in possesso del permesso temporaneo turistico.

Limiti territoriali di raccolta: l'autorizzazione regionale ha validità permanente e consente la raccolta su tutto il territorio regionale, salvo:

- 1) i terreni di proprietà privata recintati o tabellati;
- 2) nei territori dei Comuni montani di Tarvisio, Malborghetto-Valbruna, Pontebba, Ovaro che hanno istituito riserva di raccolta esclusiva a favore dei residenti e dei turisti sull'intero territorio comunale;
- 3) nelle riserve naturali e nei biotopi istituiti ai sensi della LR 42/96 (Riserva naturale del Lago di Cornino, Riserva naturale della Valle Canal Novo, Riserva naturale delle Foci dello Stella, Riserva naturale della Valle Cavanata, Riserva naturale della Foce dell'Isonzo, Riserva naturale dei Laghi di Doberdò e Pietrarossa, Riserva naturale delle Falesie di Duino, Riserva naturale del Monte Lanaro, Riserva naturale del Monte Orsario, Riserva naturale della Val Rosandra; Biotopo Magredi di S. Quirino nel Comune di S. Quirino, Biotopo Palude di Fontana Abisso nel Comune di Buia, Biotopo Palude Fraghis nel Comune di Porpetto, Biotopo Paludi del Corno nei Comuni di Gonars e Porpetto, Biotopo Torbiera Scichizza nel Comune di Tarvisio, Biotopo Torbiera di Sequals nel Comune di Sequals, Biotopo Torbiera di Casasola nel Comune di Majano, Biotopo Prati di Col S. Floreano nel Comune di Rive d'Arcano, Biotopo Palude di Cima Corso nel Comune di Ampezzo, Biotopo Torbiera di Pramollo nel Comune di Pontebba, Biotopo Torbiera di Lazzacco nei Comuni di Moruzzo e Pagnacco, Biotopo Risorgive di Flambro nel Comune di Talmassons, Biotopo Torbiera di Curiedi nel Comune di Tolmezzo, Biotopo Risorgive di Zarnicco nel Comune di Rivignano, Biotopo Palude del fiume Cavana nel Comune di Monfalcone, Biotopo Risorgive di Virco nei Comuni di Bertolo e Talmassons, Biotopo Prati umidi dei Quadris nel Comune di Fagagna, Biotopo Prati della Piana di Bertrando nei Comuni di Martignacco e Pasian di Prato, Biotopo Torbiera di Groi nel Comune di Aiello del Friuli, Biotopo Torbiera di Borgo Pegoraro nel Comune di Moruzzo, Biotopo Laghetti delle Noghère nel Comune di Muggia, Biotopo Risorgive di Schiavetti nei Comuni di Monfalcone e Staranzano, Biotopo Torbiera Selvote nel Comune di Castions di Strada, Biotopo Torbiera Cichinot nel Comune di Cassacco, Biotopo Prati del Lavia nel Comune di Pasian di Prato, Biotopo dell'Acqua Caduta nel Comune di San Daniele, Biotopo di Selvuccis e Prat dal Top nel Comune di Pocenia).

Limiti quantitativi di raccolta: è consentito raccogliere non più di 3 Kg di funghi al giorno. Tale limite può essere superato se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti.

Divieti di raccolta:

- 1) E' vietata la raccolta dell'Amanita cesarea allo stato di ovulo chiuso;
- 2) E' vietata la raccolta di esemplari appartenenti al gruppo del Boletus edulis (B. edulis, pinophilus, aestivalis ed aereus) quando il diametro del cappello sia inferiore a 3 cm.

Modalità di raccolta:

- 1) la ricerca dei funghi non è consentita durante le ore notturne (da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima della levata del sole);
- 2) è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione;
- 3) è vietata la distruzione volontaria dei funghi di qualsiasi specie;
- 4) è vietato, nella raccolta, danneggiare il micelio sottostante;
- 5) i funghi raccolti vanno puliti sommariamente e riposti in contenitori rigidi ed aerati. E' vietato l'uso di borse di plastica.

Alla presente informativa, inerente la normativa regionale vigente in materia di raccolta dei funghi epigei, si unisce una **lista semplificata** dei più comuni funghi eduli e tossici presenti in regione, approvata dalla Commissione scientifica regionale per la micologia nella seduta del 5 settembre 2005 e qui proposta come guida minima per una raccolta sufficientemente sicura da rischi di intossicazione. La lista comprende solamente le specie fungine per le quali esiste una consolidata tradizione di raccolta in tutto il territorio regionale. Nei casi dubbi, è indispensabile far controllare i funghi raccolti rivolgendosi agli Ispettorati Micologici delle Aziende sanitarie territoriali, che lo eseguono gratuitamente.

LISTA SEMPLIFICATA
DEI PIÙ COMUNI FUNGHI EDULI E TOSSICI PRESENTI IN REGIONE

Elenco dei funghi commestibili più comuni, 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

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).

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

Note:

L'elenco proposto comprende solamente le 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, 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.



Illustrazione di Gabriele Gossner
(da Hans Haas, "Pilze Mitteleuropas. Speisepilze und Giftpilze",
Stoccarda, 1964)

Al fine di far pervenire i contenuti della "NEWSLETTER" al maggior numero di interessati si prega di diffondere l'iniziativa. E' gradita in questo caso la comunicazione a questa Redazione degli indirizzi non ancora raggiunti direttamente dalla "NEWSLETTER".

Si prega infine di voler cortesemente segnalare eventuali imprecisioni ed errori nella trascrizione degli indirizzi, numeri telefonici, fax, e-mail.

LA REDAZIONE

newsletter.agrifor@regione.fvg.it

Riunire in un'unica area i problemi dell'agricoltura, dei parchi e delle foreste rappresenta indubbiamente una sfida a motivo della complessità e dell'ampiezza della materia.

In tale cornice si inquadra " NEWSLETTER" , strumento informatico che si ritiene utile per raggiungere chiunque, a vario titolo, ne sia interessato.

Esso si propone di informare sulle iniziative assunte dall'Amministrazione regionale tramite la Direzione di riferimento.

Informazioni utili per gli operatori del settore, che potranno essere arricchite dai suggerimenti che il lettore riterrà di avanzare allo scopo di migliorare questo nuovo strumento di informazione, volutamente rapido e sintetico.

Grazie per la collaborazione.

Per eventuali comunicazione , informazioni e richieste :

Direttore responsabile

Carlo Morandini

Telef.0432-555620

e-mail carlo.morandini@regione.fvg.it

Umberto Alberini

Telef.0432-555305

FAX 0432-555140

e-mail umberto.alberini@regione.fvg.it

Donatella Bulfoni

Telef. 0432-555235

FAX 0432-555140

e-mail donatella.bulfoni@regione.fvg.it

Periodico in attesa di registrazione presso il Tribunale di Udine
(richiesta di iscrizione n. 20/2005)