

LA RACCOLTA

Autorizzazione alla raccolta

L.R. 16 del 22 Marzo 1999

L'autorizzazione consiste nella ricevuta di versamento alla Regione Toscana nella cui causale dovrà essere riportata la seguente indicazione: **"Raccolta funghi - LR 16/99"**

e dove saranno annotate le generalità (luogo e data di nascita, residenza) del raccoglitore. La ricevuta va portata con sé al momento della raccolta unitamente a un documento di riconoscimento.

Non soggetti ad autorizzazione

- Residenti nel comune di raccolta
- Proprietari dei fondi

Tipi di autorizzazione

- Residenti Regione Toscana
- Non residenti
- A fini scientifici

Limiti di raccolta

RESIDENTI: nei territori classificati montani 10 Kg giornalieri; in tutti gli altri comuni 3 Kg giornalieri

AUTORIZZAZIONE PERSONALE: 3 Kg giornalieri. Se la raccolta consiste in un unico esemplare o in un solo cespo di funghi concresciuti, i limiti giornalieri possono essere superati

Modalità di raccolta

È consentita nei boschi e terreni non coltivati dove sia consentito l'accesso e NON sia riservata la raccolta dei funghi stessi, nelle sole ore diurne, da un'ora prima dell'alba a un'ora dopo il tramonto.

Nella raccolta è vietato l'uso di rastrelli, uncini o quant'altro che possa arrecare danno allo strato umifero del terreno, del micelio fungino o dell'apparato radicale della vegetazione.

Divieti

È vietata la raccolta e la commercializzazione di esemplari con dimensione minima del cappello inferiore a:

- cm 4 per il gruppo Boletus;
- cm 2 per l'Hygrophorus marzuolus (dormiente) e per la Calocybe gambosa (prugnolo);

È vietata la raccolta dell'Amanita caesarea allo stato di ovolo chiuso, cioè con le lamelle non visibili e quindi non esposte all'aria.

È vietata la distruzione dei carpofori fungini di qualsiasi specie (anche se velenosi).

CONSULENZE GRATUITE

Il servizio di consulenza micologica è **aperto al pubblico** da metà settembre a metà dicembre;

al di fuori di questo periodo e ove non specificato, servizio disponibile **previo appuntamento**

ZONA FIRENZE

ORARIO da lun. a ven. 8.30 -13.00 - lun. 14.00 - 16.00
Via di S. Salvi, 12 Palazzina 29 - Firenze
Tel. 055 693.3651 - 3793 - 3624
E-mail produzioniprimarievegetali@uslcentro.toscana.it

ZONA FIORENTINA NORD OVEST

ORARIO lun. 14.00 -16.00
Via Arsiero Salvanti ang. Via del Garille/ Via Poliziano snc Calenzano
Segreteria SPV-SA tel. 055 6930513 - 055 6930438

ZONA FIORENTINA SUD EST

ORARIO lun. 14.00 -16.00
Via da Verrazzano 20 - Figline V.no (FI)
Tel. 055 9508479

ZONA MUGELLO

ORARIO lun. 14.00 -16.00
Viale Giovanni XXIII - Borgo San Lorenzo (FI)
Tel. 055 845041

ZONA EMPOLI

ORARIO lun., mer. e ven. 14.00 -16.00
Via dei Cappuccini, 79 - Empoli (FI)
Tel. 0571 704800

ZONA PISTOIA

ORARIO lun., mer. e ven. 12.00 -13.00
Viale Matteotti, 19 - Pistoia
Tel. 0573 353614

ZONA VALDINIEVOLE

ORARIO lun. e giov. 12.00 -13.00
Via 1° Maggio 154 presso Villa Ankuri - Massa e Cozzile (PT)
Tel. 0572 942801 - 942805

ZONA PRATO

ORARIO 14.00 -16.00 altrimenti previo appuntamento
Via Lavarone, 3 - Prato
Tel. 0574 805545 - 805416

SEGUI L'AZIENDA USL TC ANCHE SUI SOCIAL



Boletus edulis

FUNGHI

raccolta e consumo

Centri di controllo

Autorizzazioni

Norme comportamentali



Dipartimento della Prevenzione
UFS PRODUZIONI PRIMARIE VEGETALI
E RACCOLTA DEI PRODOTTI SELVATICI
Firenze, Via di San Salvi 12

Boletus aestivalis

Norme comportamentali PER IL RACCOGLITORE

1. Raccogliere solo funghi riconosciuti come sicuramente commestibili, integri ed in buono stato di conservazione.
2. I funghi vanno raccolti integri, senza tagliarli alla base, ma facendoli ruotare leggermente, avendo cura di non arrecare danno alla parte del fungo che rimane nel terreno (micelio) nè all'ambiente circostante.
3. Eliminare dalla base del gambo terriccio, foglie o altro, facendo attenzione a non alterare i singoli caratteri morfologici del fungo, ciascuno dei quali è fondamentale per una sicura classificazione.
4. I funghi poco conosciuti o dubbi, vanno riportati integri in contenitori specifici per permetterne la classificazione.
5. Non utilizzare assolutamente sacchetti di plastica o borse onde evitare alterazioni, ma disporli in contenitori rigidi che permettono una buona aerazione e conservazione.
6. I funghi non raccolti, anche se riconosciuti non commestibili, non devono essere distrutti o calpestati, poiché essi svolgono un ruolo importantissimo nell'equilibrio del bosco e sottobosco.
7. Evitare in modo più assoluto di raccogliere funghi nei centri abitati o lungo strade di notevole intensità veicolare onde evitare di ingerire, tramite l'alimento, quantità elevate di piombo o altri contaminanti.
8. Non raccogliere mai funghi su terreni coltivati o su pascoli senza prima essersi accertati che non vi siano state cosparse sostanze tossiche, quali fertilizzanti, diserbanti o disinfestanti.
9. Ai fini della sicurezza personale, molta importanza per la ricerca dei funghi assume l'attrezzatura ed il vestiario:
 - indumenti che facilitano i movimenti nel sottobosco e che impediscono appigli a rovi o arbusti;
 - calzature idonee (scarponcini alti o stivali);
 - bastone per battere ed esplorare il terreno e quindi evitare di inserire le mani in luoghi coperti da foglie o arbusti in modo da scongiurare eventuali pericoli.

Norme comportamentali PER IL CONSUMATORE

1. I funghi sono un alimento altamente deperibile. Occorre consumarli entro breve tempo dalla raccolta.
2. Consumare crude solo quelle poche specie che si prestano a tale scopo.
3. Ricorrere alla operazione di sbollentatura per quelle specie che richiedono tale operazione. Alcune specie infatti, contengono tossine termolabili che si distruggono durante la cottura, rendendo il fungo commestibile.
4. Provvedere alla cottura, alla conservazione o all'essiccazione solo dopo una sicura identificazione. È molto difficile ed in alcuni casi impossibile riconoscere i funghi dopo tali manipolazioni.
5. Tutti i funghi, porcini compresi, costituiscono un pasto non facilmente digeribile; evitare quindi di mangiarne in grandi quantità e soprattutto in pasti ravvicinati.
6. Non disfarsi immediatamente degli scarti di pulitura e tenere sempre a disposizione eventuali avanzi dei funghi consumati, per accertamenti più approfonditi in caso di necessità.
7. Diffidare dei consigli di amici o conoscenti. Si registrano talvolta intossicazioni da funghi consigliati o regalati da persone "fideate".
8. È sconsigliata la congelazione in proprio dei funghi.

Boletus edulis



FALSE CREDENZE



Amanita muscaria

Non esistono metodi empirici per riconoscere se un fungo è commestibile o velenoso. Tali ingannevoli credenze sono ancora molto in uso e spesso all'origine di intossicazioni.

Non e' vero che...

- se aglio od oggetti in argento messi nella stessa pentola di cottura non modificano le loro caratteristiche, i funghi sono commestibili;
- se i funghi presentano parti mangiate da lumache, scoiattoli o altri animali, sono da considerarsi commestibili;
- il fungo commestibile raccolto accanto a rottami, pezzi di cuoio, ferro o altri rifiuti, diventi per tale motivo tossico. Comunque è bene accertarsi se si tratta di rifiuti singoli che non hanno inquinato il terreno o se il terreno di crescita del fungo in questione sia stato contaminato (nei pressi di discariche, lungo strade di grande traffico, in prati o frutteti trattati con sostanze tossiche). Il fungo, in quanto "frutto" di un organismo vivente sotterraneo, ha una capacità molto elevata di assorbire sostanze tossiche quali piombo, rame, cadmio, etc.
- un fungo commestibile, venuto a contatto con un fungo tossico, diventa anch'esso tossico. È comunque sconsigliato il consumo del fungo in quanto parte del fungo tossico (pezzetti, lamelle o spore) può mescolarsi inavvertitamente con i commestibili.

Si ricorda che...



l'unico sistema sicuro per definire la commestibilità di un fungo è determinare la specie a seguito di un attento esame di tutte le componenti morfobotaniche