



La Nuova  
Provincia di Padova



# Corso di Micologia

- 7 -

Legislazione e comportamento

realizzato in collaborazione con



Associazione  
Micologica  
Bresadola  
Padova



Associazione  
Micologica  
Saccardo



Gruppo  
Micologico  
Cittadellese



Gruppo  
Micologico  
Culturale  
Padovano



Gruppo  
Micologico  
Naturalistico  
Colli Euganei  
Teolo



Gruppo  
Micologico  
Naturalistico  
Culturale  
Monselicense

con il patrocinio di  
Provincia di Padova - Servizio Agricoltura

# Corso di Micologia



La raccolta dei funghi è una passione che accomuna schiere di cercatori che, specialmente nella tarda estate e nei mesi autunnali, si avventurano in boschi, prati e pascoli, indugiando a volte perplessi di fronte a una specie dall'aspetto attraente ma a loro completamente sconosciuta. Raccoglierla e tentare l'avventura gastronomica, oppure lasciarla dov'è senza rischiare un eventuale avvelenamento?

La Nuova Provincia di Padova, attraverso le associazioni micologiche, ha avviato dei corsi, tutti realizzati a titolo gratuito, per informare la popolazione sui rischi e sulle insidie connesse alle attività di raccolta dei funghi e per sensibilizzare i cittadini verso il rispetto della natura e la salvaguardia dell'ambiente e del territorio. Un ringraziamento particolare va quindi a tutti i gruppi micologici del territorio che mettono a disposizione la loro esperienza e professionalità per realizzare queste importanti iniziative. Un modo per incrementare l'interesse e la cultura micologica in tutta sicurezza!



**Vincenzo Gottardo**  
Consigliere Delegato all'Agricoltura  
Provincia di Padova



**Enoch Soranzo**  
Presidente  
Provincia di Padova

# Corso di Micologia



## Indice delle lezioni

1. *Introduzione al mondo dei funghi: tipologie, riproduzione, sistema nutrizionale, habitat*
2. *Funghi a lamelle: principali generi e specie più significative – parte I*
3. *Funghi a lamelle: principali generi e specie più significative – parte II*
4. *Funghi a tuboli e pori: principali generi e specie più significative*
5. *Afilloforali, ascomiceti e gasteromiceti: principali generi*
6. *Cenni di tossicologia: funghi velenosi e commestibili*
7. *Legislazione e comportamento*

# Corso di Micologia



Lezione n. 7

## Legislazione e comportamento

a cura della

**Associazione Micologica  
Saccardo**

**Padova**





## PERCHÉ I FUNGHI



Come mai tante persone sono così interessate al mondo dei funghi e soprattutto alla loro raccolta?

Probabilmente perchè

*Il ritmo della vita moderna tende a soffocare la parte di noi che esige di vivere un contatto reale con l'ambiente che ci circonda e del quale l'uomo è parte integrante.*

Così, non appena il tempo lo consente, molti di noi cercano di ritornare là dove il gran disegno della natura ci ha riservato un posto:

**il nostro ambiente**



## FIUMI e LAGHI





# MARI



# MONTI





## Corso di Micologia Legislazione e comportamento



Chi frequenta le zone montane può essere appagato dalla bellezza dei panorami o dall'aria fresca e frizzante; certo è che, prima o poi, il suo sguardo sarà attratto dal fascino misterioso del bosco.



In particolare sarà attratto da quegli **strani abitanti del sottobosco** che sono i **funghi**



## COME, DOVE, QUANDO



**Vestiamoci in modo adeguato** e partiamo: l'abbigliamento sarà quello adatto a proteggerci dalle spine, dalle punture degli insetti e dagli acari, quindi maniche lunghe, pantaloni di velluto, fustagno o materiale tecnico, calzettoni spessi, un paio di scarponcini alti.

L'attrezzatura minima consiste in: un **cesto di vimini**, un coltello a punta e non seghettato, giacca a vento o mantella impermeabile.

**PRIMA DELLA RICERCA** è innanzi tutto necessario informarsi della situazione climatica nelle varie zone possibili, perché il posto dove andremo a fare la nostra raccolta deve avere assorbito un po' di umidità e averla mantenuta: **la situazione ideale prevede una pioggia lenta ma costante seguita da qualche giorno di bel tempo, purché non ci sia stato vento, il gran nemico dei funghi.**



# COMPORTAMENTO



**Ricordati che il Raccoglitore corretto rispetta le leggi, le normative ed i regolamenti locali.**

Quando entri nel bosco non dimenticare che sei in casa d'altri quindi dimostra educazione e rispetto.

Non lasciare mai traccia del tuo passaggio.



Foto: Francesco Damiani



# LEGISLAZIONE



**LEGGE QUADRO** (23 agosto 1993, n. 352)

**LEGGE REGIONALE DEL VENETO**

(19 agosto 1996, n. 23, modificata e integrata dalla L.R. 31 gennaio 2012, n. 7)

**DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE**

(Allegato alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 739 del 2012)

**REGOLAMENTI O DELIBERE DEI VARI ENTI**

(COMUNITÀ MONTANE, PROVINCE, REGOLE, PARCHI)

**DISPOSIZIONI PROVINCIALI**

(Deliberazione della Giunta Provinciale n. 253 del 15 aprile 1997 e seguenti)

**COLLI EUGANEI** (Regolamento per la raccolta)



## LEGGE QUADRO



Le Regioni devono avvalersi, nell'esercizio delle funzioni amministrative, dei comuni, delle provincie e delle comunità montane, **anche attraverso la collaborazione delle associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale.**

Le Regioni determinano, sentite le provincie, i comuni e le comunità montane, la quantità massima per persona, o complessiva o relativa a singole specie o varietà, della raccolta giornaliera di funghi, tenendo conto delle tradizioni, delle consuetudini e delle altre esigenze locali, comunque entro il limite massimo di tre chilogrammi complessivi.

Vietano inoltre la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso e stabiliscono limiti di misura per la raccolta di tutte le altre specie.

E' 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.

Il carpoforo raccolto deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche che consentono la sicura determinazione della specie.

E' vietata la distruzione volontaria dei carpofori fungini di qualsiasi specie.

I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori idonei a consentire la diffusione delle spore. E' vietato l'uso di contenitori di plastica.

Le regioni, le provincie, i comuni e le comunità montane, **anche attraverso le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale**, nonché il Corpo forestale dello Stato, possono promuovere l'organizzazione e lo svolgimento di corsi didattici, di convegni di studio e di iniziative culturali e scientifiche che riguardino gli aspetti di conservazione e di tutela ambientale collegati alla raccolta di funghi epigei, nonché la tutela della flora fungina.



## LEGGE REGIONALE VENETO

(L.R. 19 agosto 1996, n. 23, modificata e integrata dalla L.R. 31 gennaio 2012, n. 7)



Per la raccolta è necessario un **permesso**, che può avere validità giornaliera, settimanale, mensile od annuale e per il territorio dell'Ente che lo emette, previo pagamento di un corrispettivo da stabilirsi dall'Ente stesso ed esibizione del **documento d'identità**.

Le Comunità montane, le Province e le Regole, sono delegate a rilasciare il permesso suddetto, nell'ambito del territorio di rispettiva competenza.



## MODALITA' DI RACCOLTA



Le modalità di raccolta sono le stesse della legge quadro.

Le Province, i Comuni, le Comunità montane, **anche attraverso le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale e regionale**, possono promuovere l'organizzazione e lo svolgimento di corsi didattici, convegni di studio e iniziative culturali e scientifiche riguardanti aspetti della conservazione e della tutela ambientale collegati alla raccolta dei funghi epigei, nonché la tutela della flora fungina.



## DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE



**(Allegato alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n.739 del 2012)**

I permessi sono rilasciati dai 14 anni in su e hanno validità nel solo ambito territoriale di competenza dell'Ente che li ha rilasciati, devono essere conservati per tutto il periodo di validità e presentati unitamente al documento di identità.





## DISPOSIZIONI PROVINCIALI



La Provincia di Padova rilascia **permessi annuali**, della validità di 12 mesi dal rilascio.

Il permesso è personale e va accompagnato con un **documento d'identità**; consiste nel semplice pagamento di un contributo di **€ 6,00** sul conto corrente postale n. **13963350 intestato "Provincia di Padova - Raccolta FUNGHI"**. Detto importo è praticamente ai minimi rispetto a quanto previsto dalla Legge regionale n. 23/1996 modificata dalla Legge regionale n. 7/2012 (da € 5 ad € 75).

La somma viene impiegata dalla Provincia per iniziative di tutela, conoscenza, studio e per l'esercizio delle funzioni amministrative in materia micologica.



## DOVE CERCARE I FUNGHI



Soltanto se si parla in linea generale si può affermare che i funghi crescono nei boschi. Infatti, se la gran parte dei macrofunghi ha abitudini boschive, non possiamo dimenticare che un'altra cospicua rappresentanza vegeta in ambienti diversi.



Foto: Gianluca Donà

E' molto importante però conoscere e sapere valutare l'ambiente nel quale ci si avventura per la ricerca; ogni tipo di bosco ha un proprio carattere e favorisce la crescita di alcune specie fungine più che di altre.





## CHE TIPO DI BOSCO



La scelta del tipo di bosco (conifere o latifoglie) è essenziale: quasi tutti i funghi hanno habitat preferenziali o esclusivi, molti in particolare vivono addirittura in simbiosi micorrizica con ben precise specie botaniche.



## QUANTO RACCOGLIERE



**La raccolta giornaliera pro-capite dei funghi epigei commestibili è limitata complessivamente a Kg. 3, di cui non più di un Kg. delle specie indicate nel seguito:**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**Agrocybe aegerita**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Francesco Damiani

**Amanita caesarea**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**BOLETUS (GRUPPO EDULIS)**



Foto: Francesco Damiani

**Boletus pinophilus**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**Boletus aereus**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Gianluca Donà

**Boletus edulis**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Enzo Cantarello

**Boletus aestivalis**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**Calocybe gambosa (Tricholoma georgii)**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Gianluca Donà

**Cantharellus cibarius**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**Clitopilus prunulus**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**Clitocybe geotropa**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**Craterellus cornucopioides**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**Cantharellus lutescens**





Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Gianluca Donà

**Macrolepiota procera**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Giorgio De Faccio

**Morchella esculenta**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Giorgio De Faccio

**Morchella umbrina**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Vitaliano Milanese

**Mitrophora semilibera**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



Foto: Vitaliano Milanese

**Albatrellus (Polyporus) pes-caprae**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**TRICHOLOMA (GRUPPO TERREUM)**



**T. terreum**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



T. scalpturatum



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



T. gausapatum



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**T. myomyces**



Legislazione e comportamento  
Limite alla raccolta: 1kg



**Russula virescens**



## NEL BOSCO



Evita di inoltrarti nel bosco da solo.

Nel bosco puoi ritemprare lo spirito e godere delle bellezze naturali più genuine: paesaggi mozzafiato ...



## NEL BOSCO



... sole, aria pura, alberi stupendi, arbusti ...



... fiori, frutti, farfalle ...





## NEL BOSCO



... fauna selvatica ...



Puoi però fare anche incontri meno piacevoli: insetti fastidiosi, erbe urticanti, rovi ed arbusti spinosi, temibili zecche, vipere o anche altri animali pericolosi.



## DOVE



Giunti nel bosco occorre saper riconoscere il posto migliore: il pendio giusto è quello esposto a nord se fa caldo e c'è poca umidità, quello a sud se fa freddo o è piovuto parecchio. Il fondovalle protetto offre più possibilità nelle giornate di vento, l'altopiano battuto dal sole è più generoso nelle giornate molto umide.





## DURANTE LA RICERCA



Oltre all'albero occorre tenere conto anche del sottobosco: ci sono funghi che amano il buio ed il fitto, altri che preferiscono ricevere i raggi del sole. Particolarmente favorevoli per i funghi più ricercati sono gli angolini coperti da muschio alto ed umido, oppure le distese di mirtillo, di felce, di erica.

Cerchiamo di guardare sempre dal basso verso l'alto, perché i funghi amano cercare l'umidità sotto le radici affioranti, rimanendo invisibili dall'alto. Battiamo con cura i bordi dei sentieri e dei ruscelli, dove spuntano le specie che amano la luce.

**Ecco finalmente la possibile preda.** E' da raccogliere? Ci sono tre ipotesi: siamo certi della sua commestibilità, sappiamo che non è buona, abbiamo dei dubbi.



## NEL PRIMO CASO



Dopo aver controllato che si tratta di un esemplare perfettamente sano e maturo, lo estirpiamo intero, con una leggera rotazione, senza però asportare troppo terriccio, e lo puliamo sommariamente sul posto, stando bene attenti a non togliere elementi per il suo riconoscimento. Evitiamo la raccolta di esemplari bacati, troppo intrisi d'acqua, troppo piccoli: lasciamo che svolgano la loro funzione nell'ambiente, a noi non servirebbero a nulla. Non scaviamo alla ricerca di "cuccioli" di fungo: potremmo rovinare in modo irreparabile lo strato umifero del terreno e il micelio.





## NEL SECONDO CASO



**Amanita phalloides**



**Cortinarius orellanus**



**Amanita virosa**

Se i funghi che abbiamo visto sono tossici o comunque non appetibili, li lasciamo dove stanno senza estirparli né romperli.



## NEL TERZO CASO




**Amanita sp**




**Boletus satanas**

Nel dubbio (o se raccogliamo per la mostra o per motivi di studio) preleveremo, senza pulirli, due o tre esemplari (mai tutta la colonia) possibilmente in diverso stadio di sviluppo, annotandone l'odore al momento della raccolta, il colore (che può variare al tocco o col tempo), l'habitat ben preciso.



# RACCOLTA - CONSIGLI



**Raccogli esclusivamente funghi dei quali hai l'assoluta certezza della commestibilità. Nel dubbio rinuncia.**

**Per un risotto non vale il rischio di mettere a repentaglio la salute o la vita !**

La commestibilità va sempre riferita a funghi freschi, sani ed in buono stato.

Ci sono più casi rilevati di intossicazioni da funghi alterati che non da quelli tossici.

Niente sacchetti di plastica ma contenitori rigidi e ben aerati.

Pulizia sommaria nel luogo di raccolta e pulizia accurata, a casa, nel più breve tempo possibile.



# RACCOLTA - CONSIGLI



**di Silvia Bergamini**  
#Cittadella

**Intossicati dai funghi, in questi giorni** il medico di famiglia di Cittadella, Marco Basso, ha ricevuto un paziente di 78 anni, Maria, 78, figlia, 44, e figlia, 27, sono stati ricoverati nel reparto di Medicina dell'ospedale di Cittadella, per aver ingerito un fungo appartenente alla specie *Amanita muscaria*, che può causare intossicazioni di tipo gastroenterico. La prima, in alcuni casi, termina al pronto soccorso di Cittadella e ospita il figlio.

«I funghi, che assomigliano alle nostre, erano stati raccolti da una madre che lavorava a casa sua, trovati, aveva fatto un risotto con il suo marito e i suoi figli», racconta il medico. «I funghi erano stati raccolti in un campo di grano, vicino a un bosco, e sono stati mangiati con un risotto». «I funghi erano stati mangiati con un risotto, ma stavano alla spiccia». «Il primo ad essere ricoverato in ospedale è stato il figlio, che aveva mangiato il fungo». «Non si è mai visto un risotto con i funghi». «Non si è mai visto un risotto con i funghi». «Non si è mai visto un risotto con i funghi».

**Il micologo: «Anche cotto con il "cittorybe nebularis" è se**

Il fungo che ha causato l'intossicazione, si chiama *Amanita muscaria*, è un fungo molto comune, che si trova in tutti i boschi. È un fungo molto tossico, che può causare intossicazioni di tipo gastroenterico. La prima, in alcuni casi, termina al pronto soccorso di Cittadella e ospita il figlio.

«I funghi, che assomigliano alle nostre, erano stati raccolti da una madre che lavorava a casa sua, trovati, aveva fatto un risotto con il suo marito e i suoi figli», racconta il medico. «I funghi erano stati raccolti in un campo di grano, vicino a un bosco, e sono stati mangiati con un risotto». «I funghi erano stati mangiati con un risotto, ma stavano alla spiccia». «Il primo ad essere ricoverato in ospedale è stato il figlio, che aveva mangiato il fungo».

**UN KILLER A TAVOLA**

**Intossicato a cena dai funghi velenosi**  
**Gravissimo giocatore di football**  
*Ricoverata anche la fidanzata: hanno mangiato amanita phalloides*

**TRAPIANTO URGENTE**  
**Giuliano Genova, 28 anni, ha bisogno di ricevere subito un fegato nuovo.**

**NEMICI NEL BOSCO**

**L'amanita phalloides causa un'intossicazione che si manifesta in 6-8 giorni e 40 percento sono letali**

**L'amanita verna causa un'avvelenamento lento e grave dell'amanita phalloides**

**I sintomi causati dal caratteristico avvelenamento si manifestano da 2 a 5 giorni dall'assunzione**

**Famiglia avvelenata dai funghi**

Padre, madre e due figli di Cittadella ricoverati all'ospedale: erano convinti di aver mangiato funghi commestibili.



## AMBIENTE



A volte l'ambiente nel quale il fungo cresce può produrre effetti negativi sulla sua commestibilità. Non per le false credenze popolari prive di alcun fondamento, ma per le conseguenze dovute agli elementi inquinanti rilasciati dalla nostra civiltà.

La vicinanza ad arterie di alto scorrimento, la prossimità di zone industriali, le zone agricole dove si fa uso di pesticidi ed altre località con rilevamenti di radioattività sono assolutamente da evitare.



## CONSUMO



**I funghi vanno consumati con cautela e parsimonia.** Soprattutto vanno sempre ben cotti.

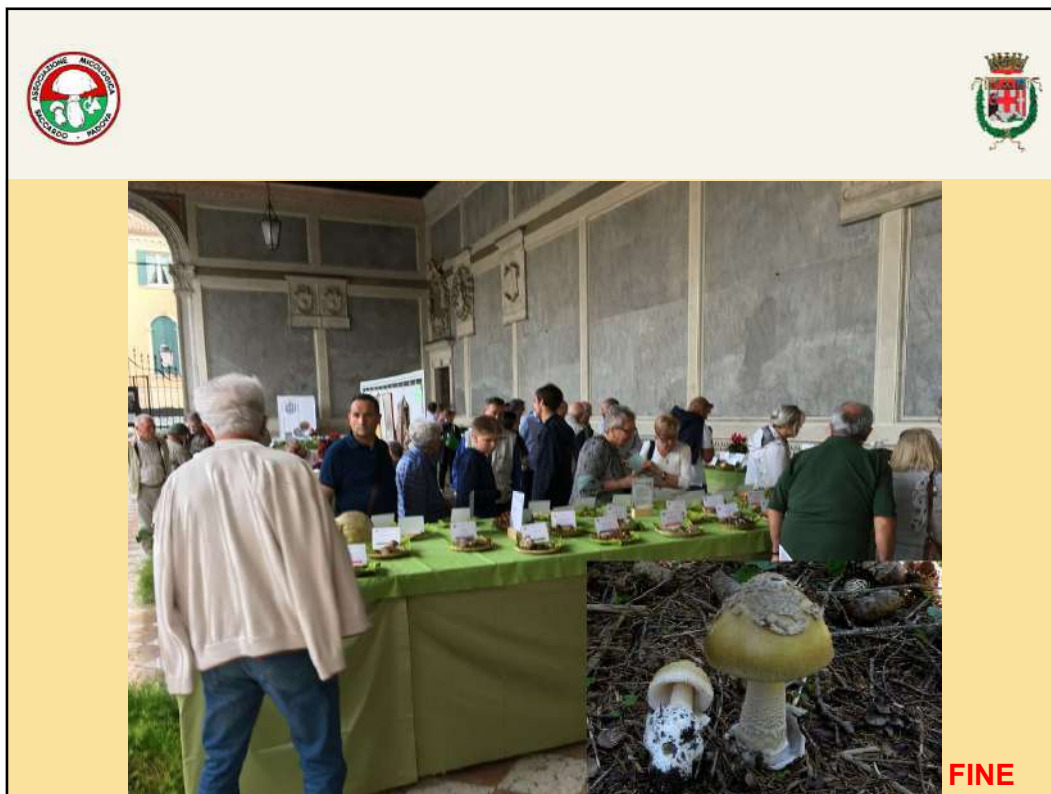
In quasi tutti, specie allo stato crudo, sono presenti elementi tossici.

Non ci sono sistemi empirici per rilevarne il grado. Vale solo una precisa ed assoluta determinazione.

**Fidati soltanto di esperti qualificati o dei periti micologi.** Diffida dei praticoni. Non aver timore di chiedere.

Per tua tranquillità **usa prudenza** in ogni circostanza.

**Iscriviti all'Associazione e partecipa ai nostri incontri, ti sarà molto utile.**





## Corso di Micologia



**Grazie per l'attenzione !**

Per informazioni:  
**Associazione Micologica Saccardo  
 Padova**

Via Madonna della Salute n. 148  
 35129 Padova

tel: 338 8100706  
 email: [saccardo2013@libero.it](mailto:saccardo2013@libero.it)



tel: 049 8201872  
 fax: 049 8201898  
 email: [agricoltura@provincia.padova.it](mailto:agricoltura@provincia.padova.it)

**Provincia di Padova  
 Servizio Agricoltura**

P.zza Bardella n. 2  
 35131 Padova