



*Vademecum
del buon raccoglitore
di funghi*



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE"

Centro Micologico Regionale

Campo Boario, 64100, Teramo
Tel. 0861 +39 0861 3321 - Fax +39 0861 332251
www.izs.it - e-mail: Wmaster@izs.it

*Vademecum
del buon
raccoltitore
di funghi*

Indice

Presentazione	4
Decalogo del buon raccoglitore	6
Il corretto comportamento nel bosco	11
I pericoli della montagna	19
Orientamento	19
Infortuni	22
La vipera	24
Tavola sinottica dei termini relativi alle diverse parti del fungo	28
Elenco specie di cui è autorizzata la raccolta	32
Selezione di alcuni articoli della L.R. 8 novembre 2006, n. 34	35
Numeri di emergenza nella provincia di Teramo	46
Numeri utili nel Teramano	47



Presentazione

I funghi da sempre rappresentano una grande ricchezza del nostro territorio che ha stimolato nel corso degli anni migliaia di persone ad appassionarsi alla loro conoscenza e raccolta.

La legge della regione Abruzzo 34/2006, in linea con la legge quadro nazionale (DPR 376/95), costituisce un importante tassello nella regolamentazione di questo settore imponendo, tra l'altro, l'obbligatorietà del possesso di un tesserino abilitante alla raccolta. Tesserino rilasciato a seguito della partecipazione a specifici corsi di formazione finalizzati, oltre che a trasmettere una conoscenza base della micologia e i pericoli legati alle intossicazioni da funghi, anche ad una necessaria crescita del rispetto e della tutela del nostro ecosistema.

La sicurezza alimentare e la tutela dell'ambiente da sempre caratterizzano le finalità di ricerca e operative dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "Giuseppe Caporale", tanto da trovare il giusto riconoscimento nell'ambito della Legge citata con la designazione a Centro Micologico Regionale.

Compito che l'Istituto con sede a Teramo è ben lieto di portare avanti, pur nella consapevolezza della grande responsabilità che tale riconoscimento necessariamente comporta.

Il corso di micologia rivolto a raccoglitori di funghi è solo una delle iniziative che l'IZS A&M sta mettendo in campo, nell'ambito delle proprie attività formative, al fine di diffondere la conoscenza delle specie fungine e prevenire le intossicazioni. E il presente opuscolo "Vademecum del buon raccoglitore di funghi" si situa in questa linea e ne condivide le finalità. Mi auguro che risulti utile e diventi uno strumento sempre a portata di mano del vero "fungaiolo".

Il Direttore dell'IZS A&M
Vincenzo Caporale

Decalogo del

REGOLA FONDAMENTALE **Raccogliere solo i funghi** **che si conoscono perfettamente**

1. Rispettare l'ambiente e proteggerlo.
2. Raccogliere solo la quantità consentita dalle normative vigenti.
3. Attrezzatura: cestino, bastone non appuntito, coltello.
4. Per la raccolta è vietato usare contenitori di plastica non areati.
5. Anche i funghi più pregiati sono difficili da digerire (per l'alto contenuto in cellulosa); evitare quindi grandi mangiate.
6. Non raccogliere funghi in avanzato stato di maturazione, alterati o con cattivi odori (putresceina).
7. Non raccogliere specie di piccola taglia, per evitare specie tossiche.
8. Diffidare di prove empiriche (prova dell'aglio, del cucchiaino d'argento, del prezzemolo, del gatto). In caso di dubbio rivolgersi all'Ispettorato micologico delle ASL.



buon raccoglitore

9. Se si presentano sintomi gastrointestinali in seguito a ingestione di funghi, recarsi immediatamente al Pronto Soccorso.
- 10 Per i principianti: avvalersi di una guida esperta.

Inoltre

- Evitare di mangiare funghi crudi, compresi i commestibili.
- Non esiste antidoto per l'*Amanita phalloides*.
- Non raccogliere o distruggere le specie non commestibili; hanno anch'esse una precisa funzione biologica !
- Non gettare rifiuti...anzi raccoglietli!!!

RICORDA

I funghi tossici mortali
sono solo una decina di specie,
per contro
ve ne sono moltissimi tossici.

*Il corretto
comportamento nel bosco*

Il corretto comportamento nel bosco

Non basta la buona conoscenza dei luoghi e della capacità di reperire funghi, per fare di un raccoglitore di funghi un "vero fungaiolo". Questa definizione comprende in se molte altre conoscenze e soprattutto l'amore ed il rispetto per i funghi e per gli ambienti in cui essi crescono. Il corretto approccio deve quindi tendere si ad ottenere dei buoni risultati in termini di raccolta, ma senza violare le normative specifiche vigenti e quelle regole di educazione ambientale tendenti alla salvaguardia della natura. Anche la sua attrezzatura è indice di conoscenza delle adeguate tecniche di raccolta: cestino in vimini, coltello, bastone, ecc..

Evitiamo i posti troppo frequentati perché, seppure è vero che ciò è indice della abbondanza dei funghi, l'eccessiva competizione ridurrebbe la nostra spensierata camminata

ad un'affannosa lotta contro il tempo. Quando si entra in un bosco bisogna considerare innanzi tutto che, con tutte le precauzioni che possiamo prendere, siamo sempre e solo dei visitatori e, fors'anche, degli intrusi. Cerchiamo dunque di disturbare il meno possibile i suoi abitanti, sia animali che vegetali, e di lasciare meno tracce possibili del nostro passaggio.

Il bastone va usato sempre con cautela quando scansiamo rami, arbusti o altri ostacoli che ci precludono lo sguardo o il passaggio. Non va invece usato, come si vede purtroppo di frequente, per spostare le foglie del sottobosco alla ricerca dei funghi che ne sono celati. Si corre infatti il rischio di danneggiare seriamente la parte più superficiale del micelio e di precludere così le produzioni future di corpi fruttiferi. E' vietato comunque l'utilizzo di altri attrezzi ben più dannosi come rastrelli e uncini.

Una volta trovato il tanto desiderato fungo, e prima di coglierlo istintivamente, dobbiamo cercare di riconoscerlo in modo tale da lasciarlo intatto nel caso in cui facesse parte delle specie conosciute o se non è di nostro interesse. Allo scopo, anche per fissare bene

alla mente il luogo, è bene guardarsi un po' intorno per raccogliere quegli elementi utili alla sua classificazione: l'habitat, l'albero più vicino col quale probabilmente il suo micelio ha una relazione micorrizica, l'eventuale presenza e la disposizione di altri funghi della stessa specie, ecc..

Una volta accertato che si tratti del fungo cercato si può procedere alla sua raccolta facendolo ruotare prudentemente su se stesso o, con l'ausilio del nostro coltello, recidendo la parte basale dello stipite. E' comunque da evitare ogni gesto che tenda a strappare, o ancor peggio, a far leva con il bastone. Importante è anche non raccogliere esemplari troppo piccoli o troppo vecchi. Infatti, i funghi troppo giovani, anche un gallinaccio (*Cantarellus cibarius*) che è facilmente riconoscibile, possono riservare sorprese di trasformarsi, crescendo, in specie anche solo dal sapore cattivo. I funghi vecchi, invece, specialmente i boleti, più tardi a casa sembreranno masse informi e appiccicose, la cui sorte migliore sarà di finire nella spazzatura.

Se si vuole, i funghi che non si conoscono possono essere raccolti, nella misura di uno o due esemplari, e riposti nel cestino ma isolati dal

resto del bottino, per poter continuare a casa, con l'ausilio di un buon libro o di un esperto, l'opera di classificazione. Evitiamo invece di riempire il cestino per poi accorgerci, tornati a casa, che si tratta, quando va bene, di una specie di nessun interesse gastronomico.

Tutti gli altri funghi che non ci interessano, siano essi eduli o velenosi, vanno lasciati intatti al loro posto in modo tale che essi possano continuare la loro insostituibile ed utilissima opera biologica cui sono deputati. Ogni atto vandalico nei loro confronti, anche di chi ingenuamente può pensare di rendere un servizio agli altri raccoglitori, può essere perseguibile per legge.

I funghi raccolti, prima di essere riposti nel cesto, vanno puliti sommariamente dalle impurità già nel bosco, in maniera da non imbrattare tutto il raccolto. E' invece sconsigliabile oltre che vietato, ridurre in pezzi il fungo per privarne delle zone attaccate dalle larve in quanto ciò impedirebbe a chiunque, comprese le autorità preposte al controllo, di riconoscere le specie prelevate.

Per quanto riguarda i quantitativi massimi, complessivi o per specie, a persona della rac-

colta giornaliera, la Regione Abruzzo ha stabilito il limite massimo di tre chilogrammi complessivi. Possono comunque esistere limiti e disposizioni diverse in realtà locali particolari, che è bene conoscere prima di intraprendere la raccolta.

Un'ultima raccomandazione riguarda il reperimento dei rifiuti che sempre più spesso siamo costretti a subire andando a funghi. Oltre l'inquinamento che ne consegue, a disturbare enormemente è l'impatto visivo che essi provocano al passaggio e che ci rende, in fondo, meno soddisfatti delle nostre escursioni e delle nostre raccolte in quei luoghi che sentiamo un po' come nostri. Per il bene di tutto ciò, un piccolo sacrificio come quello di riportare indietro tutti i rifiuti che abbiamo portato nel bosco, non solo è fattibile ma contribuirà a farci sentire, anche con una punta di orgoglio, dei "veri fungaioli".

*I pericoli
della montagna*

I pericoli della montagna

Gli ambienti che frequentiamo nella ricerca dei preziosi frutti del bosco, sono molto vari ma tutti, chi più e chi meno nascondono delle insidie nei confronti delle quali è meglio conoscere, premunirsi e se necessario saper agire di conseguenza. La regola generale è quella, possibilmente, di non andare mai da soli. Inoltrarsi nel bosco con un amico o un' amica, oltre a tenerci compagnia, può risultare di grande utilità in caso di necessità , di pericolo o di infortunio.

ORIENTAMENTO

La buona conoscenza dei luoghi frequentati è importante non solo ai fini della ricerca dei funghi ma anche per il rischio, sempre presente, di smarrirsi.

Lo strumento più semplice e più sicuro per orientarsi è senza dubbio la bussola: il suo ago magnetico indica sempre, in ogni condi-

zione, il nord. Sprovvisi di questo strumento è possibile orientarsi osservando la posizione del sole che come sappiamo sorge ad est, che nella nostra zona corrisponde alla direzione del mare, nelle ore centrali della giornata segna il sud, per tramontare poi verso ovest. Si tratta di un orientamento approssimativo, ma osservando l'ombra proiettata dal nostro bastone, l'indicazione ricavata sarà più che sufficiente per toglierci d'impaccio.

In mancanza di bussola o in giornate con il sole coperto, si possono adottare altri espedienti per trovare la direzione del nord. Guardando bene le rocce e i tronchi degli alberi, una parte di essi è sovente più scura, più umida e ricoperta talvolta di muschi. Da quella parte sarà il nord. Nei boschi di latifoglie, querceti e castagneti in particolare, sarà l'edera ad indicare il nord.

Anche la neve può darci delle indicazioni dato che resiste sul terreno e sulle rocce più tenacemente dove non batte il sole.

Se siamo in prossimità di un crinale della montagna, l'osservazione della vegetazione del sottobosco ci aiuterà anch'essa, dato che le zone ben esposte presentano quasi sempre una buona presenza di erbe, arbusti e comunque complessivamente una vegeta-

zione più consistente rispetto al versante nord.

Tutte queste indicazioni relative alla ricerca del nord presuppongono comunque un minimo di conoscenza della zona che si visita, o quantomeno la coscienza della direzione intrapresa nel bosco.

Qualora mancasse anche questa, dovremo affidarci anche ad altri sensi oltre alla vista, e cioè all'udito, al fiuto e magari al...sesto senso, quello nato pian piano, discretamente, a forza d'andare in giro per boschi. Anche i rumori possono esserci d'aiuto: il suono di una campana, l'abbaiare di un cane, il passaggio di un'automobile, ecc.

Le stradine che si inoltrano nel bosco, diverse tra loro per dimensione ed utilità, hanno sempre una ragion d'essere, la conoscenza della quale, può rivelarsi molto utile. Esse sono originate o dall'uomo, quelle carrabili, o semplicemente dagli animali domestici e selvatici, quelle più piccole, allo scopo di spostarsi dai luoghi di ricovero a quelli di pascolo e di abbeverata. Tutte ci saranno utilissime, sia per penetrare più facilmente il bosco, sia per ritrovare la strada smarrita. Seguendo infatti "a scendere" uno di quei camminamenti, e scegliendo a bivi sempre quelli più grossi, ci condurranno senz'altro

ai luoghi più frequentati dagli animali: una strada carrabile, la stalla, un torrente. Se siamo in prossimità di un torrente le cose sono più semplici. Basta seguire il senso della corrente e prima o poi incontreremo qualcuno.

In ogni caso, mai perdersi d'animo, rimanere calmi e guardandosi intorno sarà sempre possibile trovare una soluzione.

INFORTUNI

Ricordiamoci, durante le passeggiate in montagna, che l'infortunio è sempre in agguato ed anche un piccolo inconveniente può essere amplificato dalla lontananza dei soccorsi.

Quindi prudenza, prudenza e ancora prudenza!

Ecco alcune indicazioni utili, che è sempre meglio conoscere, per metterle in pratica nelle situazioni d'emergenza.

Nel caso di **emorragie nasali** occorre slacciare il colletto della camicia per liberare il collo ed applicare sulla fronte e sulla faccia delle bende bagnate con acqua fredda.

In possesso di garza sterile, con le mani pulite, formare un tampone e infilarlo delicatamente nella narice.

Le ferite, se superficiali, vanno lavate con abbondante acqua, disinfettate con batuffolo imbevuto di alcool e fasciate con un fazzoletto. Se la ferita è profonda, è prudente bloccare la fuoriuscita di sangue con un laccio emostatico (all'occorrenza una cinta andrà benissimo).

In caso di **svenimento** il paziente deve essere posto con il capo verso il basso, cioè a valle, ed i piedi verso l'alto, cioè a monte. Vanno slacciati gli indumenti e frizionati e massaggiati gli arti.

Fratture. L'arto va immobilizzato, lentamente e con dolcezza, proteggendo la parte con cotone o lana ma senza stringere troppo la fasciatura finale. Reggere poi la parte sostenendola anche sotto la sede della fratture.

Distorsioni e lussazioni. Poiché, specie se il dolore è vivo e il gonfiore intenso, è difficile distinguerle, a prima vista, da una frattura senza spostamento, è consigliabile immobilizzare come nelle fratture.

Se si è colti da uno **strappo muscolare**, è consigliabile fare impacchi con acqua fredda e fasciare rigidamente.

Punture d'insetti o ragni. Non è raro essere punti da alcuni piccoli abitanti del bosco, più spesso completamente innocui per noi, che possono provocare fastidio, gonfiore, pruri-

to. A scopo preventivo, è bene munirsi di un efficace repellente contro mosche, tafani e zanzare che talvolta in estate e nei luoghi frequentati dagli animali domestici, possono diventare molto insistenti. Nel caso di puntura gli impacchi freddi ci daranno un po' di sollievo.

Se a pungerci saranno api, vespe, scorpioni o ragni, controllare prima se è rimasto il pungiglione, che va eliminato, e poi versare solo qualche goccia di ammoniacca e coprire con impacchi freddi.

LA VIPERA

Se è vero che la maggior parte dei serpenti che incontriamo nei nostri boschi sono completamente innocui all'uomo perché totalmente sprovvisti di veleno, frequenti sono anche gli incontri con le vipere. Quando ci si china a raccogliere un fungo è prudente ispezionare bene prima la zona circostante e fare del rumore con i piedi o con il bastone. Se nei paraggi c'è una vipera, essa si allontanerà innocuamente e noi potremo tranquillamente continuare la nostra pratica. Ucciderla, è un gesto non soltanto inutile ai fini della nostra sicurezza ma che denota mancanza di rispetto per una creatura che

tenta solo di difendersi e che non ha nessuna colpa della sua condizione.

Se siamo morsi da un serpente, prima di tutto dobbiamo riconoscere che si tratti del morso di una vipera. Questo è caratteristico perché presenta due puntini rossi distanti tra loro all'incirca un centimetro e il colore bluastro nella parte colpita. Se siamo in possesso del siero antiofidico, prima di praticare l'iniezione, tranquillizzare l'infortunato e legare il laccio al di sopra del morso.

In mancanza del siero, ecco alcune cose da fare subito e con calma.

L'infortunato deve essere disteso, rilassato e va praticata una legatura all'arto, a monte della ferita, con una cinta, un fazzoletto, un laccio di scarpa, per rallentare l'effetto del veleno, che di solito agisce entro 10 – 15 minuti. Praticare con una lama affilata, possibilmente disinfettata con la fiamma di 3 – 4 fiammiferi, un taglio su ognuno dei forellini lasciati dai denti dell'animale e comprimere lateralmente cercando di far sanguinare abbondantemente. Lavare poi con acqua, mai con alcool, o frizionare con batuffoli imbevuti con ammoniacca. Ogni quarto d'ora allentare il laccio e spostarlo verso l'alto.

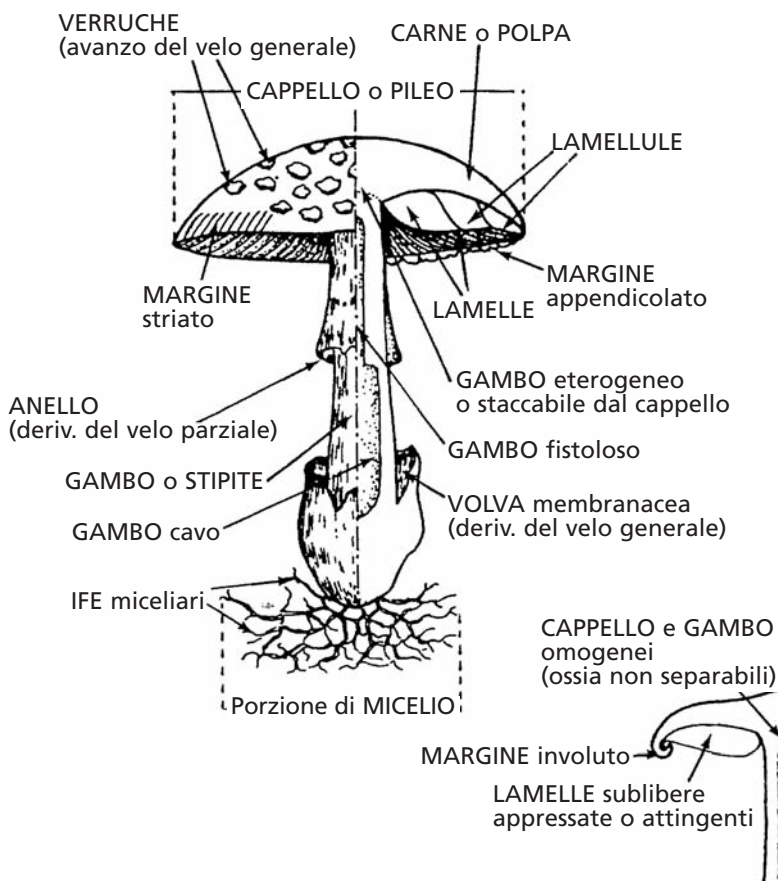
Trasportare poi l'infortunato, il più rapidamente possibile, al pronto soccorso o all'ospedale per le cure del caso.

Il capitolo "Il corretto comportamento nel bosco" è liberamente tratto da *Il Vademecum del cercatore di funghi*, edito da Andromeda editrice, per conto dell'Associazione di Micologia e Natura, Teramo.



*Tavola sinottica
dei termini relativi
alle diverse parti
del fungo*

TAVOLA DEI TERMINI RELATIVI ALLE



SINOTTICA DIVERSE PARTI DEL FUNGO

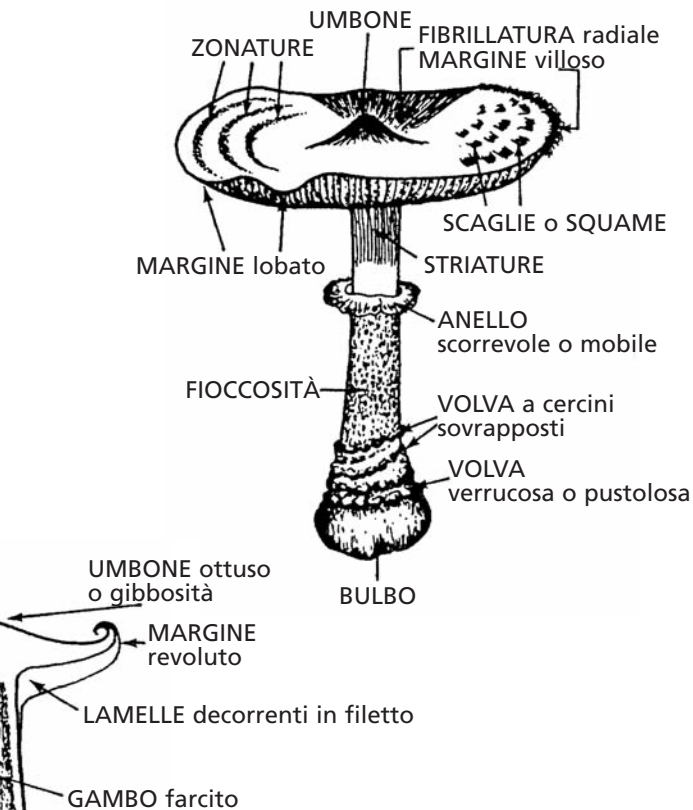
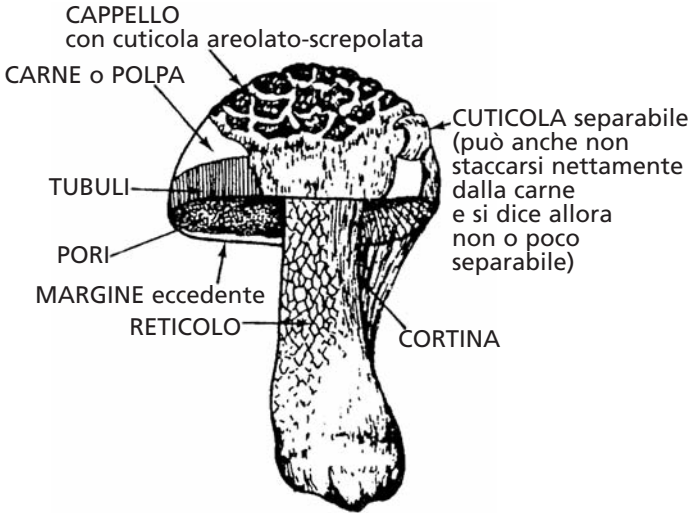


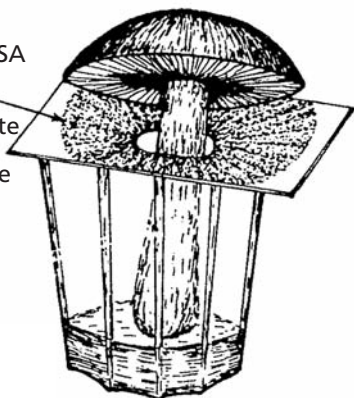
TAVOLA DEI TERMINI RELATIVI ALLE



SINOTTICA

DIVERSE PARTI DEL FUNGO

SPORE IN MASSA
(il loro colore
è elemento
assai importante
per la
determinazione
della specie)



BASIDIO
con spore



ASCO
con spore

ELENCO SPECIE DI CUI È
(allegato 1, DPR

1. *Agaricus arvensis*
2. *Agaricus bisporus*
3. *Agaricus bitorquis*
4. *Agaricus campestris*
5. *Agaricus hortensis*
6. *Amanita cesarea*
7. *Armillaria mellea*
8. *Auricularia auricula-judae*
9. *Boletus aereus*
10. *Boletus appendiculatus*
11. *Boletus badius*
12. *Boletus edulis*
(dimensioni minime per la raccolta cm 4)
13. *Boletus granulatus*
14. *Boletus impolitus*
15. *Boletus luteus*
16. *Boletus pinophilus*
17. *Boletus regius*
18. *Boletus reticulatus*
19. *Boletus rufus*
20. *Boletus scaber*
21. *Cantharellus*
(tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis*
varietà *lutescens* e *muscigenus*)
22. *Clitocybe geotropa*
23. *Clitocybe gigantea*
24. *Craterellus cornucopioides*
25. *Hydnum repandum*

AUTORIZZATA LA RACCOLTA

14 luglio 1995 n. 376)

26. *Lactarius deliciosus*
27. *Leccinum* (tutte le specie)
28. *Lentinus edodes*
29. *Macrolepiota procera*
(dimensioni minime per la raccolta cm 5)
30. *Marasmius oreades*
31. *Morchella* (tutte le specie)
32. *Pleurotus cornucopiae*
33. *Pleurotus eryngii*
34. *Pleurotus ostreatus*
35. *Pholiota mutabilis*
36. *Pholiota nameko mutabilis*
37. *Psalliota bispora*
38. *Psalliota hortensis*
39. *Tricholoma columbetta*
40. *Tricholoma equestre*
(vietata la raccolta, la commercializzazione
e la conservazione dall'ordinanza
del Ministero della Salute del 20 agosto 2002)
41. *Tricholoma georgi*
(dimensioni minime per la raccolta cm 3)
42. *Tricholoma imbricatum*
43. *Tricholoma portentosum*
44. *Tricholoma terreum*
45. *Volvariella esculenta*
46. *Volvariella volvacea*
47. *Agrocybe aegerita* (*Pholiota aegerita*)
48. *Stropharia rugosoannulata*.

**SELEZIONE DI ALCUNI ARTICOLI
DELLA L. R. 8 NOVEMBRE 2006, n. 34**

Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei in Abruzzo (pubblicata sul BURA n° 66 del 22 novembre 2006).

Art. 2

Limiti di raccolta

- 1) La raccolta giornaliera pro capite di funghi epigei spontanei idonei al consumo è determinata complessivamente in 3 chilogrammi, salvo che il raccolto sia costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti, fatti salvi i diritti dei cittadini che effettuano la raccolta al fine di integrare il reddito normalmente percepito ai sensi dell'art. 6, comma 1, dei proprietari dei boschi e dei terreni, se soggetti privati di cui all'art. 7, comma 4, nonché i diritti di uso civico riconosciuti alle comunità locali.
- 2) Al fine di impedire la raccolta di esemplari fungini immaturi o troppo piccoli sono stabilite le seguenti dimensioni minime del diametro del carpoforo, escluse per gli eventuali elementi concresciuti:
 - a) *Amanita caesarea* (ovolo buono): cm 4;
 - b) *Boletus edulis* e relativo gruppo (porci-

- no): cm 4;
- c) *Calocybe gambosa* (spinarolo o prugnolo): cm 3;
- d) *Hygrophorus marzuolus* (marzuolo o dormiente): cm 3;
- e) *Macrolepiota procera* e simili (mazza di tamburo): cm 5.
- 3) Per ragioni di ordine ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso.
- 4) La raccolta di funghi epigei spontanei non inseriti nell'elenco delle specie di cui è autorizzata la raccolta, di cui all'allegato 1 del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376, è consentita solo per scopi didattici e di studio nel limite giornaliero di cinque esemplari per singola specie o varietà.

Art. 6

Raccolta per l'integrazione del reddito

- 1) Le Province interessate, in deroga all'art. 2 comma 1, possono autorizzare, sentito il parere del Corpo Forestale dello Stato, la raccolta giornaliera dei funghi spontanei in misura superiore ai 3 chilogrammi, ma non superiore ai 10 chilogrammi per persona, in favore dei cittadini residenti nei comuni interessati dalla raccolta, con reddito annuo individuale inferiore a

13.000,00 (tredicimila) euro, appartenenti alle seguenti categorie:

- a) coltivatori diretti, a qualunque titolo;
 - b) soci di cooperative agricolo-forestali;
 - c) coloro che hanno in gestione propria l'uso del bosco;
 - d) utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive.
- 2) Gli interessati, per godere dell'agevolazione al fine di integrare con la raccolta il reddito normalmente percepito, devono effettuare annualmente richiesta, dimostrando di appartenere ad una delle categorie elencate e corredando la domanda con l'autocertificazione del proprio reddito e una copia della documentazione fiscale di vendita, riferiti all'anno precedente la richiesta.
 - 3) La raccolta per l'integrazione del reddito è consentita esclusivamente nei territori del comune di appartenenza.
 - 4) I raccoglitori che godono dell'agevolazione al comma 1 devono limitare la raccolta e la vendita alle sole specie commerciali elencate nel DPR 376/1995.
 - 5) Ciascuna Provincia deve istituire un apposito elenco pubblico in cui devono essere iscritti i raccoglitori interessati dall'agevolazione.

Art. 7

Diritto di riserva

- 1) I proprietari dei boschi e dei terreni di cui all'art. 2, comma 1, della presente legge o coloro che ne hanno godimento hanno il diritto di riservarsi la proprietà dei funghi spontanei, subordinatamente all'ottenimento, da parte della Provincia, del riconoscimento di tale titolo.
- 2) Tale diritto viene esercitato secondo le modalità previste dalle leggi vigenti e con l'apposizione, a propria cura e spese, di tabelle con la scritta "Raccolta funghi riservata", dislocate sul perimetro del terreno stesso.
- 3) Le tabelle di segnalazione devono avere dimensioni minime pari a 30 cm di base e 25 cm di altezza e devono essere poste su pali ad almeno 2,50 m. di altezza dal suolo, ad una distanza reciproca tale che da ogni tabella sia visibile la precedente e la successiva, e in modo che almeno una di essa sia visibile da qualsiasi punto di accesso al terreno.
- 4) Nessun limite di raccolta è posto al proprietario, all'usufruttuario del fondo e ai componenti il nucleo familiare nell'ambito dei territori di loro proprietà e dei quali abbiano l'usufrutto o il possesso.

Art. 8

Permessi temporanei per i non residenti in Regione

- 1) I non residenti in Regione, nei limiti di età stabiliti all'art. 3, comma 2, sono autorizzati alla raccolta dei funghi epigei spontanei subordinatamente al rilascio, da parte dei comuni interessati dalla raccolta, di apposito permesso conforme ad un modello-tipo adottato dalla Giunta regionale, che abilita alla raccolta stessa, nell'ambito del comune, previo versamento del contributo di cui al comma 4.
- 2) I non residenti in Regione devono dotarsi di tale permesso personale anche se in possesso di analogo permesso rilasciato da altri organismi extra regionali.
- 3) Tali permessi vengono rilasciati dai Comuni, o da soggetti da questi delegati.
- 4) Le quote sono determinate, per l'anno 2006, in:
 - a) Euro 7 per un giorno;
 - b) Euro 15 da due a tre giorni consecutivi;
 - c) Euro 30 da quattro a sette giorni consecutivi.
- 5) Le quote di cui al comma 4 sono aggiornate, con cadenza quinquennale, dalla Giunta regionale.

- 6) Sul permesso devono essere riportati, a stampa, gli articoli della presente legge necessari a rendere edotto il raccoglitore dei vincoli da rispettare e delle sanzioni in cui può incorrere il trasgressore.

Art. 10

Modalità di raccolta

- 1) La raccolta dei funghi epigei spontanei è vietata durante le ore notturne, da un'ora dopo il tramonto a un'ora prima del sorgere del sole.
- 2) Nella raccolta dei funghi epigei spontanei è assolutamente vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo stato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.
- 3) E' vietato calpestare, danneggiare e distruggere la flora fungina anche delle specie non commestibili.
- 4) Il fungo con riferimento al carpoforo deve essere raccolto intero, completo di tutte le sue parti, in modo che possa conservare tutte le caratteristiche morfologiche atte a consentire la sicura determinazione della specie. E' fatto obbligo ai raccoglitori di pulire sommariamente i funghi all'atto della raccolta e di riporli e

trasportarli in contenitori rigidi e adeguatamente aerati o, eccezionalmente, in contenitori di rete a maglie larghe, al fine di favorire la caduta e la diffusione delle spore fungine e impedire la marcescenza del raccolto. E' vietato, in ogni caso, l'uso di buste o altri contenitori chiusi in materiale plastico.

Art. 11

Divieti di raccolta

- 1) La raccolta dei funghi epigei spontanei è vietata:
 - a) nelle riserve naturali integrali regionali;
 - b) nelle aree specificamente interdette dalla Giunta regionale, su proposta degli enti locali interessati, delle Associazioni micologiche, degli Istituti Universitari, previo parere della Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 14, per motivi silvo-colturali o perché ritenute di particolare valore naturalistico o scientifico.
- 2) La raccolta dei funghi può essere interdetta dal proprietario del fondo o da chi ne ha titolo legittimo, con l'apposizione, a proprie spese, di apposita tabellazione recante il divieto esplicito.

- 3) E' vietato inoltre raccogliere i funghi nelle aree urbane a verde pubblico, sul margine delle strade di viabilità pubblica e di sponde fluviali, nonché nelle aree recuperate da ex discariche, nelle zone industriali e negli aeroporti.

Art. 21

Sanzioni

- 1) Per le violazioni delle disposizioni di cui alla presente legge, si applicano le seguenti sanzioni:
- a) da euro 25 a euro 50 e confisca del raccolto:
 - a1) per mancata pulitura dei corpi fruttiferi;
 - b) da euro 100,00 a euro 200,00 e confisca del raccolto per chi:
 - b1) esercita la raccolta senza avere versato il contributo annuale di cui all'art. 5;
 - b2) contravviene alle disposizioni relative ai limiti di raccolta di cui all'art. 2 e art. 6 comma 1;
 - c) da euro 200,00 a euro 400,00 e confisca del raccolto per chi:
 - c1) esercita la raccolta dei funghi senza il prescritto tesserino regionale di autorizzazione;

- c2) contravviene le disposizioni relative alle modalità di raccolta di cui all'art. 10;
 - c3) esercita la raccolta dei funghi nelle aree riservate ai sensi dell'art. 11;
 - c4) esercita la raccolta dei funghi in periodi di divieto ai sensi dell'art. 12;
 - d) da euro 300 a euro 600 per chi:
 - d1) procede alla tabellazione di aree per la raccolta riservata dei funghi a fini economici senza regolare autorizzazione di cui all'art. 7 comma 1;
 - d2) rimuove o danneggia le tabelle ai sensi dell'art. 7 comma 2;
 - e) da euro 50 a euro 100 per:
 - e1) le violazioni delle disposizioni di cui al presente capo non espressamente sanzionate.
- 2) Ogni violazione delle disposizioni, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dalla legge ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, comporta altresì la confisca del prodotto raccolto, attuata direttamente dal personale che accerta l'infrazione. I funghi confiscati devono essere conferiti

all'Azienda Sanitaria Locale, competente per territorio, che provvederà, previa compilazione di apposito verbale, alla consegna ad enti di beneficenza e assistenza o ai soggetti titolari delle aree tabellate, a raccolta riservata, nel caso di prodotto raccolto nelle aree medesime.

- 3) Chi con un'azione od omissione viola diverse disposizioni e commette più violazioni della stessa disposizioni prevista dalla presente legge soggiace alle sanzioni amministrative previste per ciascuna violazione.
- 4) Nei casi di recidiva delle violazioni di cui al comma 1 l'autorizzazione alla raccolta dei funghi è sospesa per un periodo di un anno.
- 5) Tutte le sanzioni comminate vengono annotate sinteticamente sul tesserino regionale di autorizzazione.
- 6) Tutte le violazioni indicate sono accertate mediante processo verbale a norma della legge 24 novembre 1981, n. 689. Una copia del verbale deve essere consegnata al trasgressore. Nel caso che questi ne rifiuti l'accettazione, il verbalizzante ne dà atto nello stesso verbale e la notazione si considera fatta in mani proprie, a norma del comma 2 dell'art. 138 del

codice di procedura civile. L'originale del verbale è trasmesso dal verbalizzante alla Provincia competente per territorio con riferimento alla località in cui è stato contestato l'illecito, che definisce l'azione sanzionatoria ai sensi della legge 24 novembre 1981, n. 689. Copia del verbale è altresì trasmessa all'ente, di cui all'art. 3 comma 1.

- 7) I proventi dell'azione sanzionatoria sono versati, su apposito conto corrente postale, alla Provincia, la quale provvede a ristornare in favore dell'amministrazione che ha provveduto a contestare l'infrazione, il 35% della somma introitata.

Art. 22

Commercializzazione dei funghi epigei spontanei

- 1) La vendita dei funghi epigei freschi è soggetta ad autorizzazione comunale rilasciata esclusivamente agli esercenti riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate a seguito di superamento di specifico esame-colloquio da sostenersi presso l'Ispettorato micologico della Azienda ASL competente per territorio.

- 2) La vendita dei funghi epigei freschi spontanei è inoltre soggetta a certificazione sanitaria, rilasciata dai predetti ispettorati micologici, che deve indicare tra l'altro provenienza, specie e quantità dei funghi oggetto di controllo.
- 3) L'etichetta di certificazione va apposta su ogni confezione, che deve contenere una sola specie fungina, ed accompagna il prodotto in ogni fase di commercializzazione.
- 4) I funghi devono essere presentati al controllo in singolo strato, suddivisi per specie ed in appositi imballaggi.
- 5) La Giunta regionale, ai sensi dell'art. 4 del DPR 14 luglio 1995, n. 376, con proprio atto può integrare l'elenco delle specie fungine riconosciute idonee alla commercializzazione di cui all'allegato 1 del DPR medesimo.

Art. 24

Norme transitorie e finali

...

- 4) L'obbligo di cui al comma 1 dell'art. 21 per la commercializzazione dei funghi epigei spontanei freschi decorre da 1° gennaio 2008.
- 5) Sono fatti salvi i diritti di uso civico delle comunità locali, dove formalmente rico-



NUMERI DI EMERGENZA DELLA PROVINCIA DI TERAMO

- Ospedale di Teramo
.....0861.4291
- Corpo Forestale dello Stato
.....0861.242341
- Vigili del Fuoco
.....0861.32341
- Carabinieri
.....112
- Polizia
.....113
- Guardia di Finanza
.....117
- Polizia Provinciale
.....0861.3311
- Protezione Civile
.....0861.2591





