



il Mondo dei funghi

Cosa sono i funghi?

Come sono fatti i funghi?

Dove crescono e quanti sono i funghi?

Come si nutrono?

Come si riproducono?

A cosa servono?

Come si riconoscono quelli buoni da mangiare?



Cosa sono i funghi ?

Sono organismi viventi che non si muovono e che si nutrono di sostanze già elaborate (=non fanno fotosintesi)



Regno FUNGHI

Mixomiceti



F U N G I H I



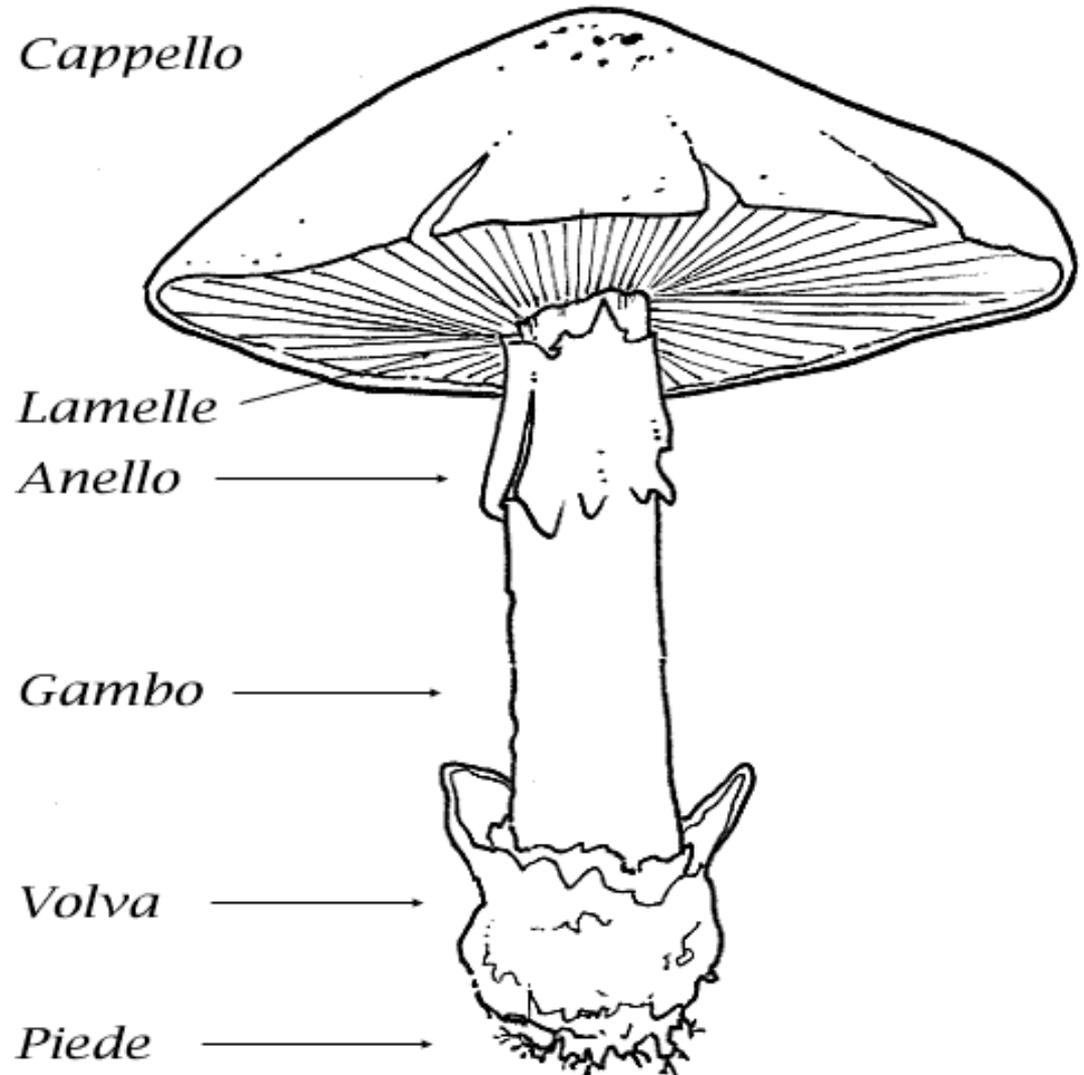
I funghi sono organismi che per nutrirsi hanno bisogno di sostanze organiche già elaborate da altri esseri viventi.



Come sono fatti i funghi?

I funghi che normalmente vediamo spuntare nel sottobosco, sono in realtà il "frutto", quindi solo una parte del fungo.

Il vero fungo, MICELIO, si trova sotto terra, sotto forma di rete di filamenti, le ife.



Come sono fatti i funghi?



Emilio Jose Gabaldon Blanquer

forme e colori









Dove crescono e quanti sono i funghi?



Si stima che
siano circa
1.500.000 le
specie
presenti sulla
terra, ma, ad
oggi, ne sono
state
descritte
72.000
appena il 4,5
% di quanto
stimato.



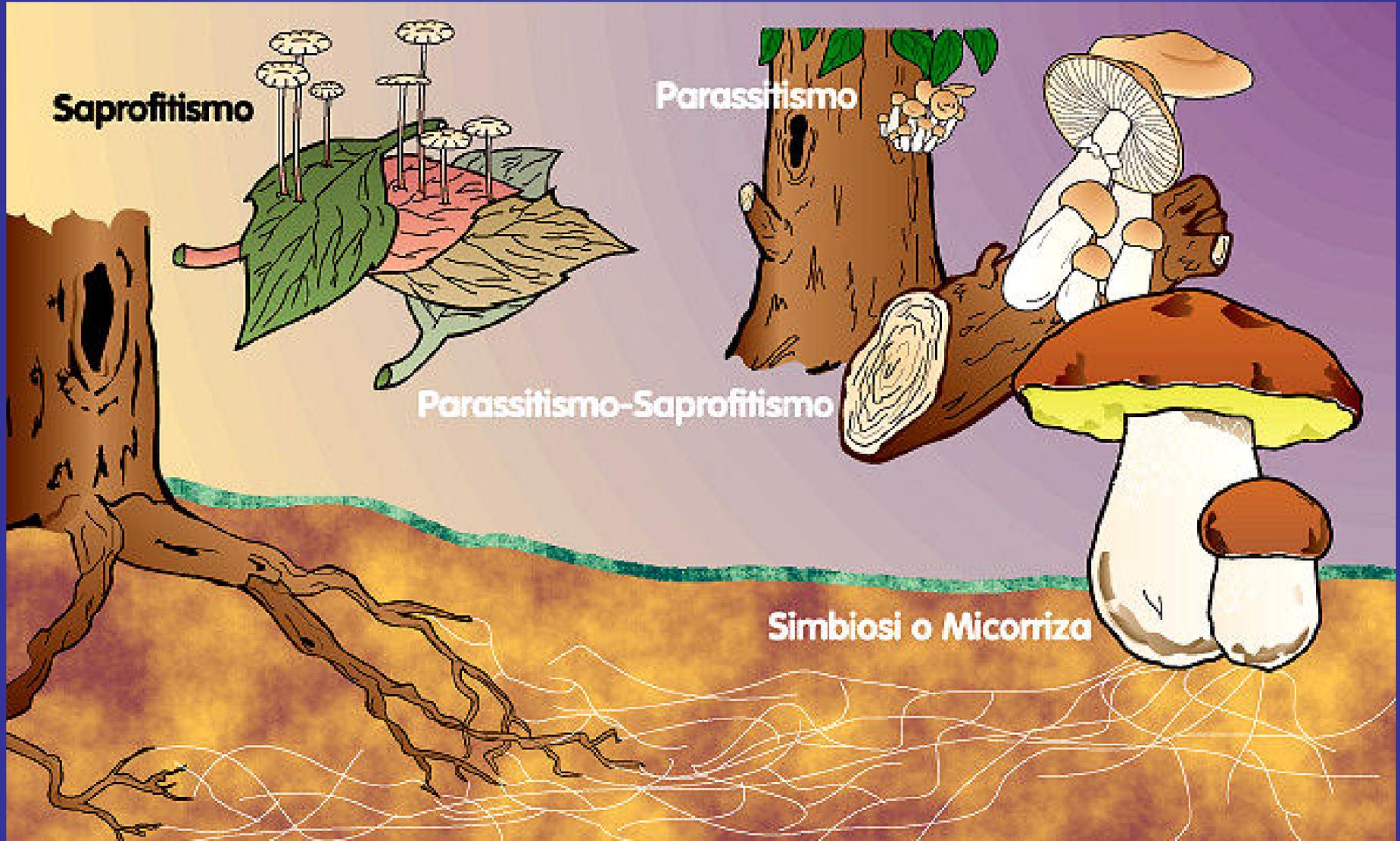
Indovinate dove
sono cresciuti
questi funghi.....







Come si nutrono?



Funghi saprofiti

si nutrono a spese di
sostanze organiche
morte



Funghi parassiti

si nutrono a spese di
organismi viventi

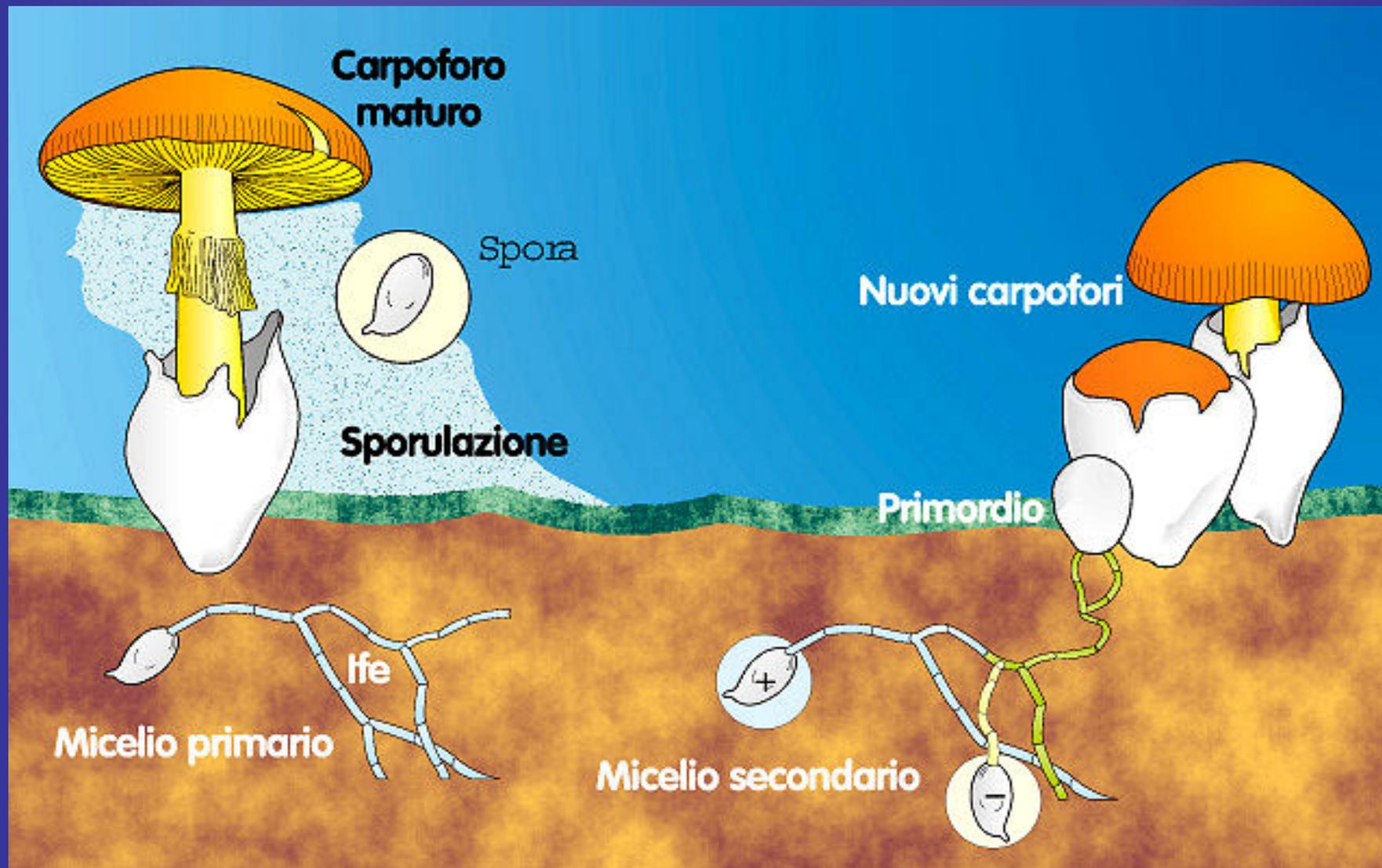


Funghi simbiotici

(= micorrizici) instaurano un rapporto con un organismo vivente, vantaggioso per entrambi



Come si riproducono ?



Come si riproducono ?



Come si riproducono ?



Perché i funghi hanno nomi così difficili?

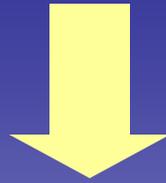


Boletus edulis

Per dare il nome ad una specie, vengono utilizzate due parole latine (scritte in corsivo) che sono un po' come il nome e cognome delle persone.

La prima è inerente al genere ed ha sempre l'iniziale maiuscola, la seconda alla "specie" e si scrive con l'iniziale minuscola.

Classificazione dei funghi



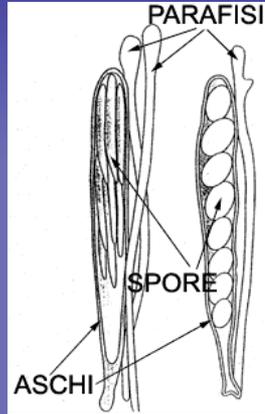
Sistematica

La **sistematica** parte da Plinio il Vecchio (I sec d.C) ma il lavoro fondamentale di classificazione sistematica è stato quello di Linneo nel XVIII sec.

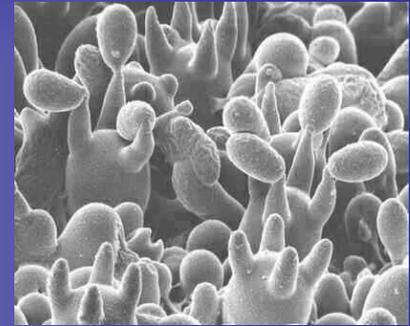
Gli oltre settantamila funghi, finora conosciuti, sono oggi attribuiti al **Regno Fungi** all'interno del quale vengono raggruppati in una struttura gerarchica, in varie categorie per ciascuna delle quali è possibile riconoscere un certo numero di caratteri comuni, tali affinità diventano sempre più strette man a mano che dal **Regno** ci si avvicina ai ranghi inferiori fino alla **Specie**.

Sistematica → Classe

Ascomycetes



Basidiomycetes



Sistematica → Ordine



Boletales

Agaricales



Sistematica



Famiglia



Amanitaceae

Cortinariaceae



Sistematica



Genere



Amanita

Limacella



Sistematica



Specie



Amanita
phalloides

Amanita
pantherina



Lo studio dei funghi :



Le credenze popolari, ma anche alcuni libri, abbondano di pregiudizi a proposito della commestibilità o della tossicità dei funghi.

A volte sono divertenti, ma altre volte può essere pericoloso seguirli.

Per esempio:



i funghi mangiati
dagli animali
domestici sono
commestibili



i funghi con le
larve non
contengono
sostanze nocive



www.acremar.it

i funghi mangiati
dalle lumache
sono sempre
commestibili

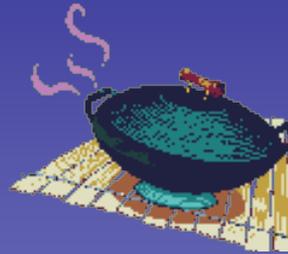


la cottura è
sufficiente ad
eliminare le sostanze
tossiche



se l'aglio o un
cucchiaino d'argento
non cambiano colore
i funghi sono
commestibili

i funghi che cambiano
colore al taglio o al
tatto sono velenosi



i funghi che
crescono sul
legno non sono
velenosi



i funghi che
crescono nei pascoli,
nei prati o in pianura
non sono velenosi

Come si riconoscono i funghi ?

lamelle



tubuli



altro



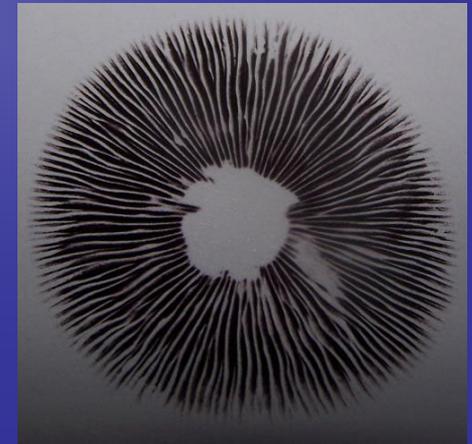
Come si riconoscono i funghi ?



colore delle
lamelle

Come si riconoscono i funghi ?

colore delle
lamelle



Come si riconoscono i funghi ?

odori e sapori



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Amanita muscaria



Amanita caesarea

Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Amanita phalloides



Agaricus sylvicola



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?

Russula heterophylla



Amanita phalloides



e questi li mangiamo tutti ?



Amanita phalloides

Agaricus sylvicola

Ovoli



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?

Cantherellus cibarius



Omphalotus olearius



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?

Boletus pinophilus



Boletus satanas



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?

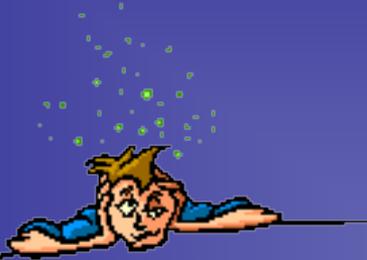
Morchella esculenta



Gyromitra gigas



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Agaricus xanthoderma



Agaricus campestris



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Lepiota brunneoincarnata



Macrolepiota praocera



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?

Tricholoma terreum



Tricholoma pardinum



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Entoloma lividum



Clitocybe nebularis

Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Clitocybe dealbata



Clitopilus prunulus

Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?

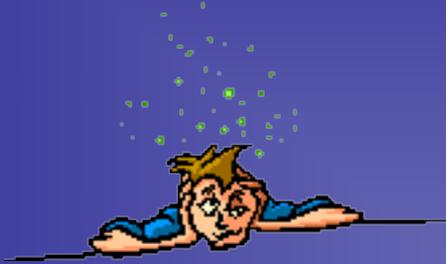
Marasmius oreades



Lepiota brunneoincarnata



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?

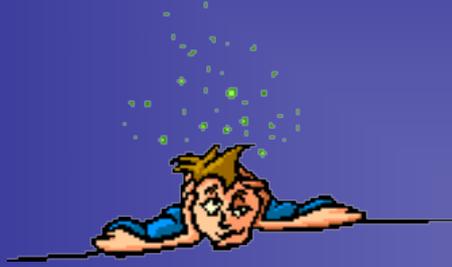


Russula cyanoxantha



Russula olivacea

Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Lactarius scrobiculatus



Lactarius deliciosus

Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Tylophorus felleus



Boletus aestivalis

Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



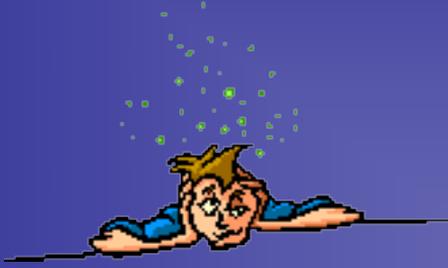
Ramaria formosa



Ramaria botrytis



Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Choiromyces meandriformis



Tuber magnatum

Come si riconoscono i funghi "buoni" da mangiare ?



Tricholoma sciodes



Tricholoma portentosum



e per raccogliere i funghi?



1. munisciti dell'autorizzazione locale;
2. controlla se nel luogo dove vai a raccogliarli è prevista qualche limitazione per la raccolta da parte degli enti locali;
3. ricorda che non puoi raccoglierne più del quantitativo previsto dalla legge;
4. trasporta i funghi in contenitori aperti (non sacchetti di plastica);
5. non usare rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo strato humifero del suolo o il micelio sotterraneo;
6. non danneggiare i funghi che non raccogli, anche se velenosi, perché essi sono comunque importanti per la vita del bosco.



Autorizzazione per la raccolta

2. L'autorizzazione alla raccolta avviene da parte degli Enti competenti con il rilascio di apposito tesserino, conforme al modello assunto dalla Regione. Gli Enti sopracitati si potranno avvalere ai fini del rilascio della collaborazione dei Comuni e, previa stipula di apposita convenzione, dei pubblici esercizi operanti nel territorio regionale.
3. Gli Enti competenti nell'ambito di una stessa Provincia e di Province confinanti possono definire reciproci accordi finalizzati ad unificare le autorizzazioni alla raccolta relativamente al territorio di rispettiva competenza.
4. Ai minori di anni quattordici è consentita la raccolta purché accompagnati da persona munita di autorizzazione. I funghi raccolti dal minore concorrono a formare il quantitativo giornaliero personale di raccolta consentito.
5. Gli Enti competenti, in riferimento alle esigenze di conservazione ed equilibrio di ecosistema forestale, e sentiti i soggetti di cui al comma 5 dell'[articolo 3](#), determinano il numero di autorizzazioni da rilasciarsi anno per anno.
6. L'autorizzazione è valida nei territori di rispettiva pertinenza degli Enti competenti.
7. L'autorizzazione può essere rilasciata per i seguenti periodi:
 - a. Giornaliero;
 - b. Settimanale;
 - c. Mensile;
 - d. Semestrale.

I costi del rilascio dell'autorizzazione sono determinati annualmente dagli Enti competenti.

8. Gli Enti competenti, tenuto conto delle consuetudini e delle tradizioni locali, stabiliscono modalità e condizioni del rilascio ai residenti nei comuni montani di un'autorizzazione alla raccolta con validità annuale. Ai residenti nei comuni montani, aventi almeno il trenta per cento del territorio istituito a parco, è rilasciata a richiesta un'unica autorizzazione annuale valida sia nel territorio del parco sia in quello della comunità montana su cui il comune medesimo insiste, secondo modalità e condizioni stabilite in accordo tra gli Enti competenti.

Articolo 5

Limiti alla raccolta

1. La quantità massima della raccolta giornaliera per persona è fissata in chilogrammi 3, di cui non più di 1 chilogrammo delle specie *Amanita caesarea* (Ovolo buono) e *Calocybe gambosa* (Prugnolo); se la raccolta consiste in un unico esemplare o in un solo cespo di funghi concresciuti detto limite può essere superato.
2. Per ragioni di carattere ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'*Amanita caesarea* (Ovolo buono) allo stato di ovolo chiuso.
3. È vietata altresì la raccolta di esemplari di *Boletus edulis* (Porcino) e relativo gruppo con diametro del cappello inferiore a centimetri 3 e di esemplare di *Calocybe gambosa* (Prugnolo) e *Cantharellus cibarius* (Gallinaccio) con diametro del cappello inferiore a centimetri 2.
4. La raccolta è altresì vietata nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo adiacenti agli immobili medesimi, salvo che ai proprietari.
5. In presenza di particolari condizioni climatiche stagionali e di nascita fungina, gli Enti competenti possono fissare quantitativi di raccolta inferiori a quelli stabiliti dalla presente Legge.

Articolo 6

Modalità della raccolta

1. La raccolta è consentita nei giorni di martedì, giovedì, sabato e domenica nelle ore diurne, da un'ora prima della levata del sole a un'ora dopo il tramonto. Queste limitazioni non si applicano ai soggetti di cui al comma 4 dell'[articolo 5](#) ed all'[articolo 10](#), limitatamente alla raccolta effettuata negli ambiti ivi considerati.
2. Nei territori montani gli Enti competenti possono autorizzare, ai residenti, la raccolta anche in un giorno ulteriore.
3. La raccolta deve avvenire cogliendo esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie, procedendo in luogo ad una sommaria pulizia degli stessi.
4. È vietata la raccolta mediante l'uso di rastrelli, uncini o altri attrezzi che possono danneggiare lo strato humifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale delle piante.
5. È vietata la raccolta di funghi decomposti anche parzialmente, nonché il danneggiamento o la distruzione volontaria dei funghi epigei spontanei di qualsiasi specie.
6. I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori rigidi ed aerati.

Articolo 7

Raccolta nelle aree protette

1. La raccolta è vietata nelle riserve naturali regionali e nelle aree classificate come "Zona A - Zona di protezione integrale" dei parchi regionali.
2. Il regolamento del parco, nel rispetto dei principi stabiliti dalla presente Legge, può vietare o introdurre limiti più restrittivi alla raccolta nelle altre zone a parco.
3. Nelle more dell'approvazione del Regolamento gli Enti di gestione dei parchi regionali sono autorizzati a dotarsi di una disciplina provvisoria, secondo i principi di cui al comma 2.
4. La raccolta è altresì vietata nelle aree ricadenti in parchi nazionali ed in riserve naturali statali, salve diverse disposizioni dei competenti organi di gestione.

Articolo 8

Divieti alla raccolta

1. Gli Enti competenti, anche su parere o richiesta delle associazioni micologiche e di istituti universitari, scientifici e di ricerca, possono interdire la raccolta:
 - a. in zone determinate per motivi silvocolturali e nei castagneti da frutto in coincidenza con le operazioni di raccolta delle castagne;
 - b. per periodi definiti e consecutivi, in zone determinate, al fine di garantire la capacità di rigenerazione dell'ecosistema.
2. La Regione, anche su parere o richiesta degli Enti competenti, delle associazioni micologiche e di istituti universitari, scientifici e di ricerca, può:
 - a. interdire la raccolta in aree di particolare valore naturalistico e scientifico;
 - b. interdire la raccolta di singole specie di funghi epigei in significativa rarefazione o in pericolo di estinzione.

Anno 2009

COMUNALIE DI CASALPORINO-VOLPARA, SELVOLA-REVOLETO, CASAMURATA, CORNOLO E LIVEGLIA IN COMUNE DI BEDONIA E GRANERE-LOBBIE-TANUGOLA-CANETO, TIGLIO-ACQUANERA E FAGGIO IN COMUNE DI BARDI

CONSORZIO VALORIZZAZIONE TERRITORIO VAL NOVEGLIA IN COMUNE DI BARDI E CONSORZIO DI VALORIZZAZIONE MONTE BARIGAZZO IN COMUNE DI VARSÌ

COMUNALIE DI GOTRA, BUZZO', ALBARETO, BOSCHETTO, TOMBETO, GROPPO, MONTEGROPPO, CONSORZIO M. SCHEGGIA E CONSORZIO LA ROCCHETTA IN COMUNE DI ALBARETO

All'interno della zona, delimitata da tabelle, sono presenti aree escluse dalla tabellazione senza riserva della raccolta (zone bianche)

CONSORZIO FORESTALE "MONTE CROCE DI FERRO" (COMUNALIE DI BASELICA, PONTOLO, SAN VINCENZO-ROVINAGLIA, S. MARIA, VALDENÀ IN COMUNE DI BORGOTARO E PRIVATI

All'interno della zona sono presenti aree, delimitate da tabelle, a raccolta riservata ai proprietari/utenti (zone rosa)

CONSORZIO FORESTALE "LA VECCHIA" IN COMUNE DI BERCETO

CONSORZIO VALORIZZAZIONE BOSCHI DI BERGOTTO-CORCHIA-VALBONA IN COMUNE DI BERCETO

FORESTA "MONTE PENNA", COMUNALIA DI SETTERONE, COMUNALIA DI STREPETO, COMUNALIA DI CODORSO-GIUNCAREGGIO E CONSORZI FORESTALI ALTO TARO - TAROLA SPORA E ALPE NEI COMUNI DI BEDONIA E TORNOLO

COMUNALIE DI TORNOLO, RAVEZZA, TARSOGNO E CONSORZIO FORESTALE CASALE VAL TARO IN COMUNE DI TORNOLO

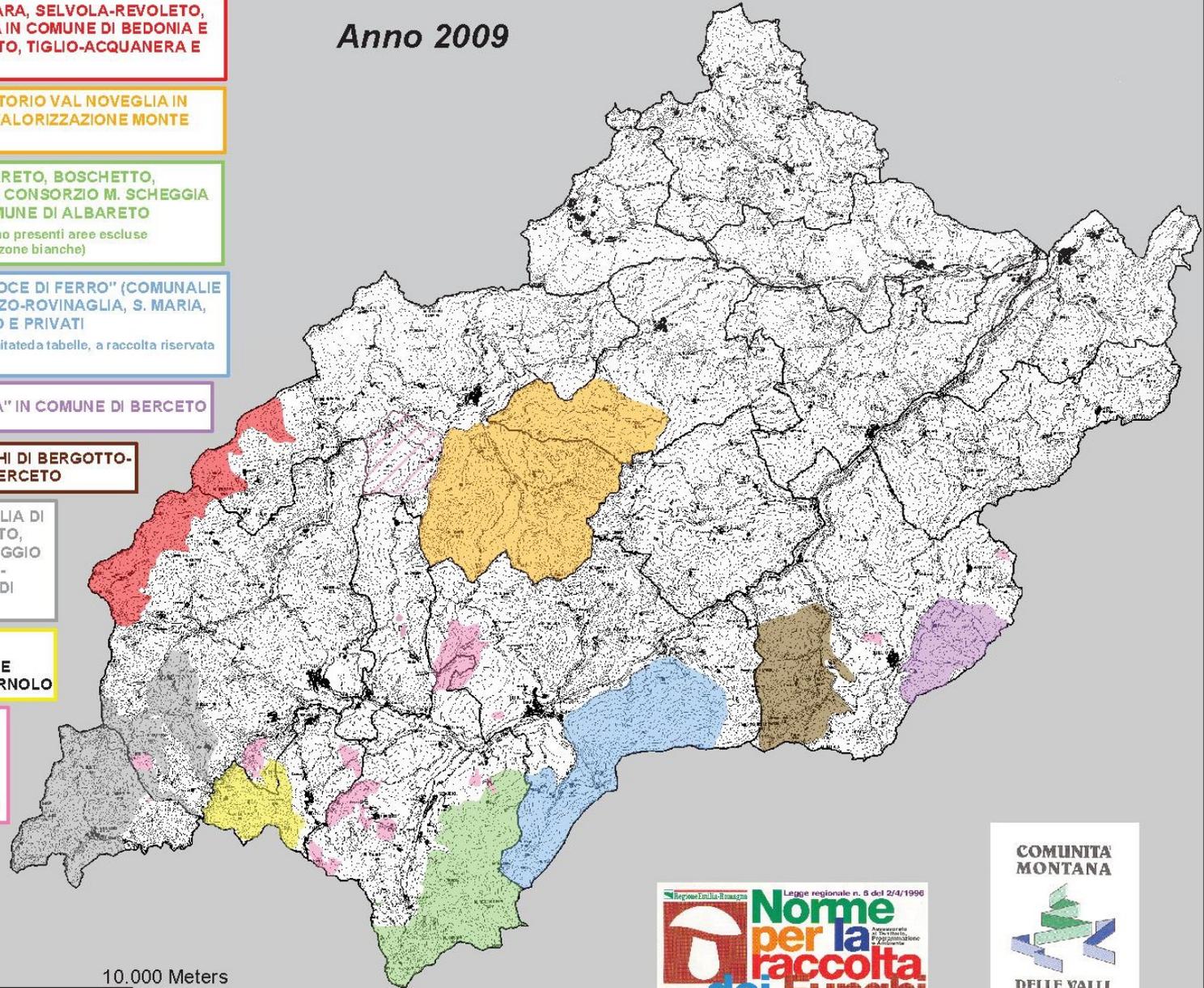
AREE A RACCOLTA RISERVATA AGLI UTENTI



All'interno della zona delimitata da tabelle, sono presenti aree escluse dalla tabellazione senza riserva della raccolta (zone bianche)



10.000 5.000 0 10.000 Meters





VISTA LA L.R. 6/96 recante "Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale"

INFORMA

che la raccolta potrà essere effettuata, nei boschi e nei terreni non coltivati esenti da divieti, da chiunque abbia titolo o ne abbia ottenuto l'autorizzazione.

L'autorizzazione alla raccolta viene disposta dalla Comunità Montana Unione Comuni Parma Est con rilascio di apposito tesserino conforme al modello assunto dalla Regione.

Il tesserino è valido nei territori della Comunità Montana Unione Comuni Parma Est.

Il tesserino avrà le seguenti validità:

- stagionale
- giornaliero

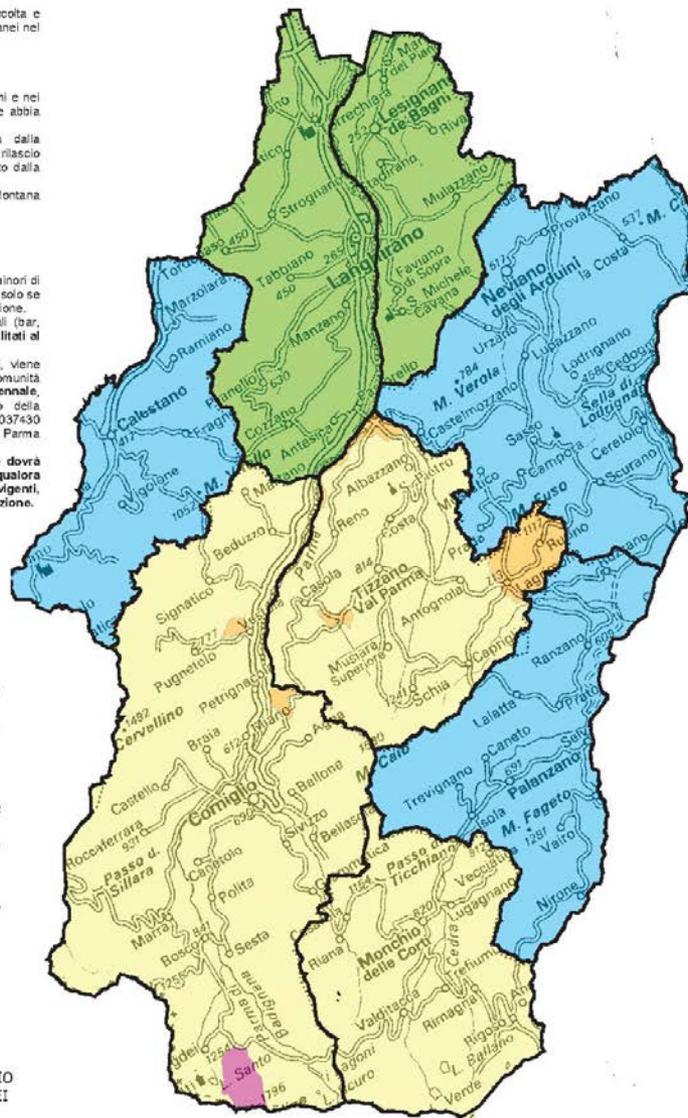
Il tesserino non può essere rilasciato a persone minori di anni quattordici; questi potranno raccogliere funghi solo se accompagnati da una persona munita di autorizzazione.

A valere dall'anno 1999 i distributori tradizionali (bar, tabaccherie, trattorie, comunità montana) sono abilitati al solo rilascio dei tesserini giornalieri.

Per quanto riguarda le autorizzazioni stagionali, viene istituito un nuovo tesserino rilasciato dalla Comunità Montana Unione Comuni Parma Est, di durata **decennale**, rinnovabile annualmente, mediante versamento della tassa indicata dall'Ente, sul c/c postale n. 10037430 intestato a Comunità Montana Unione di Comuni Parma Est - Langhirano.

Per il rilascio di tale tesserino, l'interessato dovrà produrre n. 2 fotografie formato tessera e, qualora intenda beneficiare degli sconti e delle tariffe vigenti, dovrà produrre idonea e conforme autocertificazione.

- A) RESIDENTI ALL'INTERNO DEL PARCO REGIONALE DELLE VALLI DEL CEDRA E DEL PARMA E NELLA PORZIONE TERRITORIALE DEL PARCO NAZIONALE DELL'APPENNINO TOSCO-EMILIANO RICOMPRESO NELLA PROVINCIA DI PARMA.
- B) RESIDENTI NEI COMUNI FACENTI PARTE DEL PARCO REGIONALE DELLE VALLI DEL CEDRA E DEL PARMA (Comiglio e Tizzano Val Parma - Aree non ricomprese nel Parco).
- C) RESIDENTI NEI COMUNI DI CALESTANO, NEVIANO DEGLI ARDUNI E PALANZANO.
- D) RESIDENTI NEI COMUNI DI LANGHIRANO E LESIGNANO DE' BAGNI.
- E) RESIDENTI NEI COMUNI NON FACENTI PARTE DELLA COMUNITA' MONTANA UNIONE COMUNI PARMA EST.
- F) RISERVA GIADINE-PRADACCIO OVE E' VIETATA LA RACCOLTA DEI FUNGHI.



Per la raccolta dei tartufi occorre fare domanda di autorizzazione amministrativa alle Province nel cui territorio il richiedente ha la residenza anagrafica.

L'autorizzazione è concessa con il rilascio di un tesserino e subordinata al superamento di un esame per accertare la conoscenza delle varietà di tartufo, delle modalità di raccolta dello stesso e della normativa nazionale e regionale vigente.

Il tesserino ha validità per sei anni dal rilascio su tutto il territorio nazionale, se entro tale data viene richiesto il rinnovo lo stesso viene concesso senza bisogno di sostenere di nuovo l'esame di idoneità. Se invece la scadenza dei sei anni viene superata senza che ne venga richiesto il rinnovo, occorre richiedere il rilascio di un nuovo tesserino a seguito di superamento di esame di idoneità. Per esercitare la raccolta è dovuta una **tassa di concessione regionale**.

La ricerca e raccolta dei tartufi deve essere effettuata esclusivamente con l'ausilio di non più di due cani per ciascun cercatore e con l'impiego di apposito attrezzo (vanghetto o vangarola) di larghezza non superiore a 6 cm 6. Lo scavo deve essere limitato al punto indicato dal cane e il raccoglitore ha l'obbligo di provvedere, subito dopo la raccolta, alla riempitura di ogni buca che abbia aperto.

I cani debbono essere tenuti al guinzaglio, quando i raccoglitori, per raggiungere zone di libera raccolta, attraversino tartufale riconosciute, utilizzando gli accessi che, ove occorra, vanno previsti all'atto del rilascio della autorizzazione.

Sono in ogni caso vietate la raccolta dei tartufi immaturi e la ricerca e la raccolta del tartufo durante le ore notturne e comunque dalle ore 17.00 alle ore 7.00 nei mesi di dicembre e gennaio, dalle ore 18.00 alle ore 6.00 nei mesi di ottobre, novembre e febbraio, dalle ore 20.00 alle ore 6.00 per gli altri periodi consentiti dal calendario.

Nelle zone di libera raccolta, il quantitativo massimo giornaliero raccogliabile per cercatore è fissato in 1 kg. Qualora venga raccolto un solo esemplare di tartufo di peso superiore, il quantitativo massimo è elevato al peso dello stesso.

Nelle tartufale coltivate, riconosciute ai sensi di legge, la ricerca e la raccolta sono consentite in qualunque periodo dell'anno. Nel restante territorio regionale la ricerca e la raccolta dei tartufi sono consentite nei soli periodi seguenti:

Provincia di Parma

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI PARMA - Servizio Risorse Naturali Fauna Selvatica ed Ittica
Legge Regionale n. 24 del 2 settembre 1991 e Legge Regionale n. 20 del 25 giugno 1996

TARTUFO	CALENDARIO RACCOLTA				CARATTERISTICHE			
	AMBITO	INIZIO	TERMINE	DIMENSIONI	FORMA	SCORZA	POLPA	ODORE
BIANCO PREGIATO (<i>Tuber magnatum</i>)	PIANURA	15 settembre	31 dicembre	variabili da quelle di un pisello ad una grossa patata	regolarmente globosa ma anche irregolare	colore giallo ocraceo	colore variabile dal bianco al	aromatico, spiccato,
Pico)	COLLINA	15 settembre	31 dicembre	una grossa patata	con lobi e sinuosità	superficie liscia	grigiastro	un pò agliaceo
BIANCHETTO o Tartufo di Pineta (<i>Tuber albidum</i>)	PIANURA	15 novembre	30 aprile	più piccole di quelle del Bianco Pregiato	globosa più o meno regolare	liscia, colore biancastro, bruno-rugginoso	colore rosso-bruno scuro, con venature	intensamente agliaceo
NERO PREGIATO o Nero di Norda (<i>Tuber melanosporum</i>)	PIANURA	15 novembre	15 febbraio	variabili da quelle di una nocciola ad una grossa arancia	rotondegliante regolare, a lobi in quelle di maggiori dimensioni	colore nero, verruche	colore bruno-violetto	Intenso e gradevole (tipico della specie)
COLLINA	15 novembre	15 febbraio	una grossa arancia	irregolare	piramidali di media grandezza	o nero-rossiccio con esili venature biancastre		tendenzialmente fungino
NERO SCORZONE (<i>Tuber aestivum</i>)	PIANURA	1° giugno	30 giugno	variabili da quelle di una noce ad una arancia	rotondegliante irregolare	colore nero, con grosse verruche	colore biancastro-ocraceo, raramente color nocciolo	debole, tendenzialmente fungino
COLLINA	1° giugno	30 giugno	una grossa arancia	irregolare	piramidali			
<i>Ilm ritatamente alle giornate di sabato e domenica</i>								
NERO DI FRAGNO (<i>Tuber uncinatum</i>)	PIANURA	15 settembre	15 febbraio	variabili da quelle di una noce ad una arancia	rotondegliante irregolare	colore nero, verruche	colore	spiccato e gradevole (ricorda la nocciola)
COLLINA	15 settembre	15 febbraio	una grossa arancia	irregolare	più piccole che nello scorzone		nocciolo scuro	
NERO LISCIO (<i>Tuber macrosporum</i>)	PIANURA	15 settembre	31 dicembre	variabili da quelle ad un uovo	globosa, più o meno regolare	colore nerastro-rugginoso, verruche schiacciate (sembra liscio)	colore bruno, bruno-ruggino, so, esili venature di colore biancastro	spiccato, leggermente agliaceo (ricorda il Tartufo Bianco)
COLLINA	15 settembre	31 dicembre	una grossa arancia	irregolare				
NERO D'INVERNO (<i>Tuber brumale</i>) e sua	PIANURA	15 novembre	15 febbraio	variabili da quelle di una nocciola ad una grossa arancia	globosa, più o meno regolare	colore nero, verruche	colore fulgginoso-nerastro	Intenso (ricorda quello di)
COLLINA	15 novembre	15 febbraio	una grossa arancia	irregolare	di grosse dimensioni	con rade venature	una rapa)	una sgradevole (ricorda il biturco o gli idrocarburi)
varietà <i>Moschatum</i>				una arancia			bianche	
NERO ORDINARIO (<i>Tuber mesentericum</i>)	PIANURA	15 settembre	15 febbraio	variabili da quelle di una nocciola ad una grossa arancia	globosa, più o meno regolare, alla base presenta un incavo	colore nero, verruche	colore grigio-bruno	ricorda il biturco o gli idrocarburi)
COLLINA	15 settembre	15 febbraio	una grossa arancia	irregolare	più piccole che nello scorzone	con numerose venature bianche		



Alcune immagini sono state scaricate da Internet



Grazie per l'attenzione