

È LA STAGIONE DEI FUNGHI, MA OCCHIO A QUALI SI RACCOLGONO

29 Settembre 2017



ROMA – Con l’arrivo dell’autunno si riapre la stagione dei funghi. Un must per gli amanti della buona tavola, ma che presuppone prudenza nella raccolta, e rispetto per l’ambiente boschivo e per la propria incolumità.

“Raccomandiamo particolare cautela. Gli ambienti naturali dove crescono i funghi possono nascondere dei pericoli”, sottolinea il colonnello **Pierluigi Fedele**, comandante del Gruppo Carabinieri Forestale di Parma ed esperto micologo, nel precisare che “negli ultimi anni sono più i decessi di cercatori che hanno avuto incidenti nei boschi di quelli avvelenati da funghi”.

“Sono già diverse decine – segnala l’Arma – le richieste di soccorso pervenute al numero dei carabinieri forestali di emergenza ambientale 1515 da parte di cercatori di funghi che, a causa della scarsa conoscenza dei luoghi o delle condizioni climatiche avverse (nebbia e temporali), si perdono nei boschi e a volte si feriscono anche gravemente”.

Bisogna poi ricordare che la raccolta e la commercializzazione dei funghi sono disciplinate da leggi nazionali, regionali o dai regolamenti locali che indicano le specie, le dimensioni e il quantitativo massimo di funghi che si possono raccogliere, oltre al calendario dei giorni in cui questa attività è consentita.

Tali norme vietano la raccolta dei funghi in alcune aree protette e la raccolta nelle ore notturne su tutto il territorio, sia per la salvaguardia dei funghi stessi, sia per motivi di sicurezza.

Ecco alcuni consigli dei Carabinieri Forestali utili ai cercatori: documentarsi sull'itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie capacità fisiche; comunicare i propri spostamenti prima di intraprendere l'escursione; evitare di inoltrarsi da soli nel bosco, la presenza di un compagno è garanzia di un primo soccorso; consultare, prima della partenza, i bollettini meteorologici e osservare costantemente sul posto l'evoluzione delle condizioni atmosferiche.

In caso di mal tempo non sostare in prossimità di alberi, pietre ed oggetti acuminati perché potrebbero attirare fulmini; scegliere l'abbigliamento e l'attrezzatura idonea: si consigliano calzature da trekking, indumenti resistenti e leggeri su più strati, cellulare, torcia e coltellino da funghi; astenersi sempre dalla raccolta di funghi dei quali non si è certi della commestibilità, in caso di dubbi sottoporre il raccolto agli Ispettorati Micologici delle Aziende Sanitarie Locali; il raccolto giornaliero non deve superare il limite previsto per legge; non utilizzare rastrelli o uncini che possano danneggiare il micelio; pulire immediatamente il fungo dai residui di rami, foglie e terriccio per garantire la sua integrità; I funghi raccolti, preferibilmente solo esemplari freschi e giovani, devono essere trasportati in contenitori rigidi ed areati.

L'utilizzo di sacchetti di plastica non permette infatti la diffusione delle spore fungine nel bosco. La mancanza di areazione causa il deterioramento del prodotto; In caso di necessità contattare il 1515, numero di Emergenza Ambientale dell'Arma dei Carabinieri.