

IL COMMERCIO DEI FUNGHI COLTIVATI

“La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli” (DPR 376/95, art. 2). Quindi non è previsto alcun obbligo di autorizzazione comunale per poterli vendere e non è necessaria alcuna certificazione di avvenuto controllo da parte degli Ispettorati micologici delle Aziende USL.

Può tuttavia capitare che gli stessi funghi che vengono coltivati siano comuni anche allo stato spontaneo, come il pioppino *Agrocybe aegerita*, il gelone *Pleurotus ostreatus*, gli champignons *Agaricus hortensis* e *bisporus*. I funghi di queste specie, se spontanei, per essere messi in vendita dovranno essere accompagnati comunque dalla certificazione, come per tutte le specie spontanee non coltivabili. Questo conviene sia in funzione del rischio (improbabile, ma sempre possibile) di confusione con specie tossiche, sia a causa dell'impossibilità di dimostrare, in caso di controlli effettuati dagli Enti preposti, che i funghi messi in vendita provengono da coltivazione.

L'allegato I del DPR 376/95, insieme a quelli spontanei, elenca anche i funghi coltivati di cui è ammessa la commercializzazione. Le specie coltivate presenti anche allo stato spontaneo sono descritte o citate nelle schede, con l'eccezione di *Flammulina velutipes*, il cui nome non è compreso nel suddetto elenco, e che quindi viene descritta in questo capitolo.

I funghi elencati nel DPR 376/95 e presenti in Italia solo (o quasi) come coltivati, sono il fungo del muschio *Volvariella volvacea* (*Volvariella esculenta*), lo Shii-take *Lentinus edodes*, la strofaria *Stropharia rugosoannulata*, e il nameko *Pholiota mutabilis nameko* (*Pholiota nameko*).

IL FUNGO DEL MUSCHIO (*Volvariella esculenta*)

La legge riporta i nomi di *Volvariella esculenta* e *V. volvacea*, che alcuni autori distinguono e

altri pongono in sinonimia. Si ritiene, comunque, più corretto l'uso del nome “*Volvariella esculenta*”, corrispondente al fungo che si trova commercializzato, che è di origine orientale. La coltivazione della specie europea *V. volvacea*, che è di maggiori dimensioni, risulta improponibile per la sua rapidissima alterabilità (LAZZARI e CADONICI, 1982).

Nei paesi tropicali la *V. esculenta* è sicuramente il fungo più coltivato: oltre che in Cina, Formosa, Thailandia e Vietnam lo troviamo diffuso anche in Madagascar, Costa d'Avorio e Brasile.

Il fungo del muschio, al momento della comparsa, è avvolto dalla volva, quindi è somigliante a un uovo dalle dimensioni medie, all'incirca quello di un piccione. È considerato una vera ghiottoneria quando è allo stadio di “bottone”, cioè ancora del tutto chiuso nella volva. Nel nostro mercato ciò non è assolutamente gradito: si vuole il fungo del muschio a volva aperta e con cappello semiaperto.

Nei paesi di origine la *Volvariella* viene commercializzata come fungo secco o fresco, mentre le nostre aziende la richiedono in salamoia, sbollentata in acqua e sale, per le lavorazioni “al naturale” o “sott'olio”.

LO SHII-TAKE (*Lentinus edodes*)

È il fungo maggiormente coltivato nei paesi orientali: Giappone, Cina, Indonesia, mentre in Italia è decisamente poco conosciuto. Viene essiccato in forni, con temperatura massima di 60-64 gradi centigradi, poi commercializzato secco.

LA STROFARIA (*Stropharia rugosoannulata*)

È un fungo che raramente si trova sul mercato italiano, forse a causa dell'aspetto o del gusto che

non incontrano i favori degli acquirenti.

**L'AGARICO DAL PIEDE DI
VELLUTO**
(*Flammulina velutipes*)

La *Flammulina velutipes* è il fungo invernale per eccellenza. Compare da novembre a febbraio sui tronchi di varie latifoglie, soprattutto salici, pioppi e olmi. Una sua caratteristica è la riviviscenza: gli sporofori compaiono al sopraggiungere di periodi piovosi, mentre nei momenti di freddo secco e ventilato si essiccano, per poi ritornare all'aspetto originale alla prima pioggia.

Come fungo spontaneo è raccolta da pochi cercatori e difficilmente raggiunge i mercati, inoltre non è inserito nell'Allegato I del DPR 376/95, pertanto potrà essere commercializzato solo in quelle Regioni che lo inseriranno negli elenchi regionali, oppure se proveniente dall'estero. La sua richiesta, comunque, è molto bassa e legata soprattutto alla ristorazione orientale. La coltivazione di questa specie da noi risulta praticamente improponibile.

Altri funghi di provenienza estera

“È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati provenienti da altri Paesi purché riconosciute commestibili dalla competente autorità del Paese di origine.” (DPR 376/95, art. 4 comma 3). Contenuti simili, ma riferiti rispettivamente a funghi secchi e diversamente conservati, hanno gli articoli 5 comma 3 e 9 comma 3 del medesimo DPR 376/95.

Vale la pena di sottolineare come i funghi abbiano la caratteristica di concentrare sostanze inquinanti e tossiche. Pertanto, occorre valutare attentamente se esista la necessità di far svolgere accurate analisi sui substrati e sui funghi provenienti da territori interessati da forme specifiche di inquinamento (per esempio il Vietnam per la diossina, le aree vicine a zone industrializzate per i metalli pesanti, le zone contaminate da radioattività).