
IL RUOLO DEL MICOLOGO

Sul nostro territorio sono presenti numerosi, validi e attrezzati centri di micologia facenti capo o alle Università, nelle quali esistono persone che svolgono ricerca micologica per professione, o, più spesso, a Gruppi ed Associazioni. Tuttavia, visto che, in Italia, il maggior numero di micologi è dato da appassionati, spesso molto competenti, che però svolgono altre professioni, occorre sicuramente potenziare la presenza di micologi professionisti. Ciò significa principalmente:

- accertare l'attuale preparazione dei micologi esistenti;
- aumentarne il numero formandone di nuovi.

Innanzitutto, occorre definire che cos'è un micologo professionista. Per legge, è una persona abilitata ad effettuare l'attività di riconoscimento e controllo dei funghi epigei spontanei, nell'ambito di strutture pubbliche o private. Tale definizione, tradotta in pratica, corrisponde a due figure professionali:

- 1) Il dipendente di Azienda USL che viene adibito all'Ispettorato micologico, con le funzioni di effettuare il controllo dei funghi per i raccoglitori (per l'autoconsumo) e di certificare i funghi destinati al commercio.
- 2) Il libero professionista (o, raramente, il dipendente) che svolge il controllo dei funghi (identificazione delle specie) presso Aziende private che preparano o confezionano funghi spontanei secchi o conservati. Tutte le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono tale attività dovranno avere l'assistenza di un micologo entro il 30 giugno 1998.

L'attestato di micologo viene rilasciato dalle Regioni secondo le modalità definite in un decreto di recentissima approvazione, il D.M. 29 novembre 1996 n. 686. Tale documento, previsto dal DPR 376/95, fornisce numerose e dettagliate disposizioni sui corsi di formazione (che dovranno

essere di almeno 240 ore) e sulle modalità di svolgimento degli esami; infine, nelle "norme transitorie", esamina il "panorama" delle categorie di micologi attualmente esistenti, per i quali individua diverse modalità per l'ottenimento dell'attestato. Nel decreto è contenuto anche un elenco di argomenti che costituisce il programma del corso di micologia, molto vasto, che comprende molte parti pratiche (la cui durata dovrà essere di almeno 120 ore, metà del corso).

È opportuno sottolineare quanto sia delicato il ruolo del micologo professionista. Infatti, svolgere il controllo dei funghi per il pubblico è ben diverso dalla semplice determinazione dei generi e delle specie di appartenenza dei funghi, quindi dal saper dire se si chiamano in un modo o in un altro! Si tratta di ben altra responsabilità! In ambito commerciale, poi, i micologi in futuro si troveranno ad avere un ruolo "ufficiale" che finora non hanno mai avuto: dovranno garantire che i funghi, freschi, secchi o conservati, che vengono commercializzati, rispondano a determinate caratteristiche fissate dalla legge, e dovranno essere presenti in alcune fasi importanti precedenti la vendita o la lavorazione. Insomma, la figura professionale del micologo dovrà entrare a far parte dell'ingranaggio commerciale.

Si ritiene che il presente lavoro, trattando questioni pratiche legate alla commercializzazione dei funghi, possa risultare utile anche nell'ambito dei corsi per la formazione dei micologi, sebbene non possa certamente essere proposto come unico testo base. Qualora venga utilizzato, questo libro dovrà accompagnare una guida o un atlante per la determinazione dei funghi, e potrà venire affiancato all'unico testo di micologia ispettiva attualmente esistente (TOGNI e FIANDRI, 1987).