
INTRODUZIONE

La maggioranza dei testi divulgativi di micologia è rappresentata da libri e manuali dedicati sempre e soltanto ai privati raccoglitori. Un settore molto più trascurato è quello commerciale, che vede spesso gli operatori correre rischi anche notevoli per mancanza d'informazione.

È proprio alla commercializzazione dei funghi epigei spontanei che è dedicato questo lavoro, la cui realizzazione è stata motivata soprattutto dalla recente entrata in vigore di una legislazione nazionale che disciplina questa materia.

Infatti, su "raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati" la prima vera Legge-quadro nazionale, la ormai famosa 352/93, è stata promulgata il 23 agosto 1993. Fino a quella data, erano in vigore soltanto un Regio Decreto del 1890, che proibiva la vendita di funghi velenosi, alterati o sospetti di esserlo, e un altro Regio Decreto, del 1901, che disponeva di inserire nei regolamenti locali d'igiene la lista dei funghi mangerecci da ammettere in vendita. Poi, fino al 1993, soltanto alcune note e circolari del Ministero della Sanità. Importanti modifiche alla Legge 352/93 sono giunte, per necessità di adeguamento ad alcune direttive CEE, dal DPR 14 luglio 1995 n. 376.

Tale Decreto ha anche notevolmente ampliato il numero dei funghi commercializzabili freschi e ha introdotto la possibilità per le Regioni di integrare l'elenco con specie ritenute idonee alla vendita in ambito locale. Sempre per legge, è ora richiesta, a tutti gli esercenti che vendono i funghi al dettaglio, una migliore conoscenza dei funghi commercializzabili e dei rischi connessi alla loro vendita.

Le stesse conoscenze, inoltre, potranno essere molto utili anche ai ristoratori e a tutti coloro che effettuano la raccolta dei funghi a fini economici, come anche agli incaricati dei controlli: Guardie Forestali, Guardie Ecologiche Volontarie e altri preposti ad effettuare la vigilanza sull'applicazione della Legge.

Alcune informazioni contenute nel testo, inoltre, sono dedicate ai micologi professionisti, in

primo luogo a quanti lavorano presso gli Ispettorati micologici pubblici e sono incaricati di effettuare le certificazioni per i funghi freschi destinati alla vendita al dettaglio: in particolare, i pareri espressi nelle "note" relative a ogni fungo, e formulati in base all'esperienza maturata nel controllo e nella certificazione dei funghi, riguardanti l'applicazione pratica delle disposizioni di Legge.

RINGRAZIAMENTI:

Desidero ringraziare innanzitutto l'ESAV, per la fattiva collaborazione alle modifiche per la realizzazione della presente edizione, dedicata al Veneto. Al tempo stesso ringrazio gli Enti che hanno reso possibile la prima edizione per l'Emilia Romagna, e in particolare l'Assessorato all'Ambiente e Difesa del Suolo della Provincia di Modena.

Ringrazio sentitamente i collaboratori che hanno dedicato il contributo maggiore in termini di tempo: innanzitutto Silvia Presi, per l'impaginazione e la redazione; poi, Stefano Sturloni (disegni), Daniele Stefanato (utilizzi gastronomici), Giorgio Bonelli e Nando Togni (revisione generale del lavoro).

Un grazie anche a tutti gli amici che mi hanno fornito materiali, notizie, informazioni e indicazioni utili: Luca Andreatta, Alberto Ballotti, Bobo Baraldi, Claudio Bertarelli, Giordano Cerè, Andrea Cornia, Paolo Costa, Francesco Damiani, Paolo Di Piazza, Marco Floriani, Paola Follasa, Umberto Lodesani, Giuliano Lonati, Giorgio Marasca, Sandro Marsigli, Francesco Muzzu, Pierre Neville, Renzo Rabacchi, Guy Redeuilh, Mauro Sarnari, Giampaolo Simonini, Livio Torta, Renato Zangrandi.

Nicola Sitta