
SCHEDE FASCIA “B”

La fascia “B” comprende :
- tutte le specie della fascia “A” precedentemente descritte nelle schede da 1A a 6A (pagg. 21 - 39) ;
- tutte le rimanenti specie dell’elenco nazionale (allegato I del D.P.R. 376/95) : schede da 1B a 26B (pagg. 41 - 103) ;
- le due specie vendibili solo nella Regione Veneto (schede 1/V e 2/V, pagg. 104 - 107).

Alcune specie fungine della fascia “B” non sono trattate nelle schede: significa che sono funghi non presenti allo stato spontaneo, ma diffusi sui mercati solo come provenienti da coltivazione. Si veda a tal proposito il paragrafo “Il commercio dei funghi coltivati”, pagg. 13 - 14.

Coloro che sceglieranno di sostenere l’esame per la fascia “B” dovranno saper riconoscere e quindi potranno vendere tutti i funghi commercializzabili in Veneto. Complessivamente, si tratta di un gran numero di specie, alcune delle quali poco conosciute o addirittura inesistenti in ambito commerciale : basti pensare a funghi come *Boletus impolitus* o *Tricholoma imbricatum*, o a certi piccoli *Cantharellus* Tuttavia, la maggior parte di questi funghi, anche se per ora non sono molto presenti sui mercati, perlomeno sono abba-

stanza conosciuti dai raccoglitori privati. Pertanto, si può ipotizzare, a medio - lungo termine, un aumento della vendita di alcune specie, magari più a livello locale che come presenza nei grandi mercati.

Attualmente, tuttavia, molte specie della fascia “B” non sono facilmente reperibili, soprattutto nei grandi mercati, ove sono presenti le sedi degli Ispettorati micologici per la certificazione di avvenuto controllo. A tal proposito, si ricorda che, nonostante l’idoneità al riconoscimento delle specie fungine commercializzate, che viene rilasciata al titolare dell’esercizio o ad un preposto, i funghi freschi spontanei, per legge, devono comunque essere certificati da un Ispettore Micologo della ULSS .

Pertanto, per questi funghi della fascia “B” di provenienza esclusivamente locale, occorrerà che gli esercenti si organizzino per raggiungere la più vicina sede di certificazione. Una soluzione potrebbe essere quella di chiedere già al raccoglitore “professionista” di recarsi presso l’Ispettorato micologico e far certificare i funghi per conto dell’esercizio.