

SOMMARIO

PRESENTAZIONE ASSESSORE	pag. 5
PRESENTAZIONE AMMINISTRATORE UNICO	» 6
INTRODUZIONE ALLA SECONDA EDIZIONE.....	» 7
CAPITOLO 1: <u>Raccolta e commercio dei funghi freschi in Italia</u>	
- La raccolta dei funghi	» 9
- Il commercio dei funghi spontanei freschi	» 10
- Il ruolo del micologo.....	» 12
- Il commercio dei funghi coltivati.....	» 13
- Introduzione alla conoscenza dei funghi spontanei	» 15
- Le schede descrittive dei funghi spontanei commercializzabili freschi	» 20
- SCHEDE “FASCIA A”	» 21
1A - <i>Agrocybe aegerita</i>	» 22
2A - <i>Armillaria mellea</i>	» 24
3A - <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo.....	» 27
4A - <i>Cantharellus cibarius</i>	» 32
5A - <i>Cantharellus</i> altre sp	» 34
6A - <i>Craterellus cornucopioides</i>	» 38
- SCHEDE “FASCIA B”	» 40
1B - <i>Agaricus arvensis</i> , <i>A. bitorquis</i> , <i>A. campestris</i>	» 41
2B - <i>Amanita caesarea</i>	» 46
3B - <i>Auricularia auricula-judae</i>	» 49
4B - <i>Boletus appendiculatus</i>	» 50
5B - <i>Boletus impolitus</i>	» 52
6B - <i>Boletus regius</i>	» 53
7B - <i>Boletus badius</i>	» 55
8B - <i>Boletus granulatus</i> , <i>Boletus luteus</i>	» 57
9B - <i>Leccinum</i> sp. pl.	» 60
10B - <i>Clitocybe geotropa</i>	» 63
11B - <i>Clitocybe gigantea</i>	» 67
12B - <i>Hydnum repandum</i>	» 69
13B - <i>Lactarius deliciosus</i>	» 71
14B - <i>Lepiota procera</i>	» 75
15B - <i>Marasmius oreades</i>	» 78
16B - <i>Morchella</i> sp. pl.	» 80
17B - <i>Pleurotus cornucopiae</i>	» 83
18B - <i>Pleurotus eryngii</i>	» 85

19B - <i>Pleurotus ostreatus</i>	pag. 87
20B - <i>Pholiota mutabilis</i>	» 89
21B - <i>Tricholoma georgii</i>	» 91
22B - <i>Tricholoma columbetta</i>	» 93
23B - <i>Tricholoma equestre</i> Ordinanza 20/08/02 divieto commerc.	» 95
24B - <i>Tricholoma imbricatum</i>	» 97
25B - <i>Tricholoma portentosum</i>	» 99
26B - <i>Tricholoma terreum</i>	» 101
- ALTRE SPECIE COMMERCIALIZZABILI IN VENETO.....	» 104
1/V - <i>Polyporus pes-caprae</i>	» 105
2/V - <i>Russula virescens</i>	» 106
- FUNGHI VELENOSI O NON COMMESTIBILI.....	» 108
 CAPITOLO 2: <u>I funghi secchi</u>	
- I funghi porcini secchi	» 118
- Testo del Decreto Ministeriale 9 ottobre 1998.....	» 121
- Il problema dei parassiti nei funghi spontanei	» 122
 CAPITOLO 3: <u>Legislazione</u>	
- Testo della Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 3468 del 17 novembre 2009	» 123
- Testo della Legge-quadro 23/8/93 n. 352, integrato con il testo del D.P.R. 14/7/95 n. 376	» 128
- Testo della L.R. 19/08/96 n. 23 del Veneto.....	» 135
APPENDICE: questionario d'esame	» 140
BIBLIOGRAFIA	» 156
INDICE ALFABETICO delle specie trattate e citate.....	» 157

Collaboratori:

- MARIA SILVIA PRESI *(parte legislativa, impaginazione)*
- DANIELE STEFANATO *(utilizzi gastronomici dei funghi)*
- STEFANO STURLONI *(disegni)*

Le fotografie, se non diversamente specificato nella didascalia, sono dell'autore.

PRESENTAZIONE ALLA SECONDA EDIZIONE



A più di un decennio dall'entrata in vigore della Legge Regionale 23/96 "Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati", la Regione del Veneto, con la ristampa della presente pubblicazione, rinnova il proprio impegno nel sostenere i commercianti al dettaglio chiamati ad affrontare l'esame di idoneità alla vendita di funghi epigei freschi spontanei e porcini secchi sfusi.

La ricchezza di specie e varietà fungine di cui il territorio veneto è ricco, la tradizione gastronomica incentrata su questi prodotti della terra e l'eterogeneità del bacino di appassionati e esperti che frequentano i nostri boschi per raccogliere funghi, spiegano la particolare attenzione della Regione a questa tematica.

Sono infatti sempre attuali i principi che hanno ispirato allora l'adozione di tale provvedimento normativo: la necessità di introdurre una regolamentazione finalizzata da un lato alla tutela del territorio nelle sue componenti

ecologiche e dall'altro idonea a garantire un capillare ed efficace livello di controllo sanitario, ottenuto con la creazione degli Ispettorati Micologici presso tutte le ULSS della regione ed ulteriormente esteso con il coinvolgimento e la responsabilizzazione dei commercianti al dettaglio.

Con questa pubblicazione, che affronta contemporaneamente gli aspetti commerciali, normativi e scientifici e che ha già riscosso un notevole successo nella sua prima edizione del 1998, la Regione del Veneto ha quindi voluto avvicinare gli operatori commerciali del settore alla conoscenza dei funghi epigei spontanei commercializzabili, per fornire loro un efficace ausilio per il superamento dell'esame e per sostenerli nella propria attività di vendita.

L'Assessore all'Economia
e Sviluppo, Ricerca e Innovazione
Marialuisa Coppola

PRESENTAZIONE ALLA SECONDA EDIZIONE



Nell'ampio panorama della manualistica dedicata alla micologia mancava un testo che affrontasse l'argomento dal punto di vista della commercializzazione dei funghi.

Questo volume, che grande successo ha riscosso nella sua prima edizione, contiene tutte le indicazioni utili per il superamento della prova di riconoscimento per conseguire l'idoneità alla vendita dei funghi freschi spontanei e dei porcini secchi sfusi, prevista con L.R. n. 23/96.

Accanto ad una completa rassegna di dettagliate schede su tutte le specie fungine commercializzabili, ricche di documentazione fotografica e di consigli utili sulla conservazione e sulla cottura, presenta un'ampia documentazione sulle specie velenose confondibili con quelle commestibili. Nell'appendice vengono riportati i test d'esame e tutti i riferimenti normativi.

Veneto Agricoltura, che ha collaborato alla prima realizzazione di questo libro, rinnova il proprio impegno a fianco della Regione del Veneto nell'azione di coordinamento svolta tramite l'Ufficio Micologico per favorire l'applicazione a livello regionale di questa normativa.

Ci auguriamo dunque che possa fornire un valido aiuto ai commercianti nel fornire ai propri clienti tutte le indicazioni necessarie per il consumo dei funghi acquistati nella massima sicurezza.

L'Amministratore Unico
di Veneto Agricoltura
Paolo Pizzolato

INTRODUZIONE

ALLA SECONDA EDIZIONE

Publicato nel 1998, il manuale “Funghi spontanei del Veneto – Riconoscimento e commercializzazione” è stato uno dei principali strumenti di formazione degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che effettuano la vendita di funghi spontanei freschi e/o di porcini secchi sfusi, per conseguire l’attestazione di idoneità all’identificazione delle specie fungine commercializzate.

La realizzazione di questo Manuale fu una delle tante attività portate avanti in quel periodo in Regione Veneto, in funzione di quanto previsto dalla normativa nazionale del settore dei funghi spontanei, emanata pochi anni prima. In particolare l’istituzione degli Ispettorati Micologici presso le Ulss e la realizzazione di due corsi di formazione per Micologi ai sensi del D.M. 686/96, condotti presso la sede di Motta di Livenza, presso i quali ho avuto l’opportunità di insegnare. Presso questi corsi, che servirono ad aumentare il numero di micologi operanti presso le Ulss, fu utilizzato anche il manuale “Funghi spontanei del Veneto”, che, sebbene concepito nella semplicità che serve per la formazione degli OSA, conteneva anche parti dedicate ai micologi del servizio pubblico, in funzione della certificazione sanitaria da effettuare sui funghi destinati alla vendita al dettaglio.

A 14 anni di distanza, si potrebbe dire che il compito di questo manuale è ormai esaurito, essendo ormai da alcuni anni che presso il Ministero della Salute si discute di una revisione complessiva della normativa che regola il commercio e i controlli dei funghi spontanei destinati all’alimentazione umana. Eppure, in attesa dell’emanazione di questa nuova legge, ho aderito convintamente alla richiesta di

Veneto Agricoltura di realizzare una seconda edizione aggiornata del libro. Le fotografie di alcuni funghi avrebbero potuto essere sostituite, dato che oggi, nell’era del digitale, c’è molto più materiale disponibile e di migliore qualità. Ma certamente, al fine di ottenere il massimo risultato con il minimo sforzo, ho condiviso la scelta di modificare solo l’indispensabile.

A tal proposito, va detto che dal 1998 a oggi, nel settore del commercio degli alimenti è “cambiato il mondo”: oggi si opera esclusivamente in regime di autocontrollo, la Sanità è di competenza concorrente fra Stato e Regioni, e sono in corso di cambiamento una serie di disposizioni inerenti l’etichettatura, l’origine dei prodotti alimentari, le modalità di svolgimento del controllo ufficiale.

Alcune cose sono cambiate anche nella normativa vigente sul commercio dei funghi: dal completamento della normativa sui porcini secchi con il D.M. 9/10/98, all’Ordinanza del 2002 che ha vietato la commercializzazione del *Tricholoma equestre*. Di queste e di altre novità si è dovuto tenere conto in questa seconda edizione di “Funghi Spontanei del Veneto”

Desidero ringraziare nuovamente quanti mi aiutarono nella realizzazione della prima edizione di questo libro in Emilia-Romagna, e coloro che sostennero la pubblicazione di una versione dedicata al Veneto. Un grazie particolare a Silvia Presi per tutto il tempo dedicato.

6 agosto 2012

Nicola Sitta