

L'ESAME PER IL PATENTINO DEI FUNGHI IN FRIULI VENEZIA GIULIA

TUTTO CIÒ CHE SERVE SAPERE
PER RACCOGLIERE FUNGHI IN SICUREZZA
E NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

CLAUDIO ANGELINI



FUNGOMANIA/6
CERCAR FUNGHI IN
FRIULI VENEZIA GIULIA

Autore: **Claudio Angelini**

Via Cappuccini, 78/8 - 33170 Pordenone (Italia)
claudio_angelini@libero.it

Progettazione e stampa: **Litostil s.a.s.**

Z.I. Via G.A. Pilacorte, 2
33034 Fagagna (UD)
Tel. 0432.800640 - Fax 0432.801241
info@litostil.com - www.litostil.com

Testi e foto di: **Claudio Angelini**

Vietata la riproduzione senza il permesso scritto dell'Autore

In copertina: Mucidula mucida
(foto: Claudio Angelini)

© Corvino Edizioni
Proprietà letteraria riservata
www.corvinoedizioni.com

Prima edizione settembre 2024

Litostil® sas
di Corvino Nicola e Michele & C.
via G.A. Pilacorte, 2
33034 Fagagna (Udine)
Tel. +39 0432 800640
Fax +39 0432 801241
www.litostil.com

ISBN: 978-88-6955-097-3

Presentazione

Esaurita la precedente edizione – **fungomania\5** – sollecitati dai Gruppi micologici e da molti appassionati raccoglitori di funghi che ci chiedevano la ristampa del libro, abbiamo invece deciso di pubblicare questa nuova edizione di **fungomania\6** che rappresenta l'evoluzione ampliata ed aggiornata delle precedenti edizioni.

Testi e immagini sono sempre a cura dello stesso Autore, il micologo dott. Claudio Angelini, ma a quest'ultima edizione sono state aggiunte 10 nuove schede di funghi, cambiate alcune foto (sempre rigorosamente scattate in ambienti naturali del Friuli

Venezia Giulia) ritenute dall'Autore maggiormente rappresentative delle specie raffigurate. Si riconferma, dato l'interesse dimostrato e la rilevanza sanitaria dell'argomento, il capitolo relativo alle zecche. Abbiamo inoltre integrato un capitolo riguardante "Le stagioni dei funghi" con 4 schede relative ai funghi commestibili maggiormente ricercati dai raccoglitori del Friuli Venezia-Giulia divisi per periodo di crescita.

Michele, Nicola e
Gianfranco Corvino



Prefazione dell'autore



Il Friuli Venezia Giulia è una delle poche Regioni d'Italia ove per ottenere il cosiddetto "patentino di raccolta dei funghi" bisogna superare "un prova orale" nella quale il raccoglitore dimostri di possedere alcune conoscenze di base in merito al riconoscimento delle principali specie di funghi eduli e velenosi, al ruolo che essi svolgono nell'ambiente, alle modalità di raccolta e trasporto, nonché ai criteri per una corretta preparazione e conservazione dei funghi raccolti. Gli obbiettivi che la Legge regionale intende raggiungere sono essenzialmente due: diminuire il numero degli avvelenamenti da funghi e far crescere la consapevolezza del rispetto per l'ambiente. Per il raggiungimento di tali obbiettivi si è voluto puntare più ad elevare la cultura del raccoglitore che ad inasprire le sanzioni o a limitarne la raccolta in alcuni periodi o a poche giornate. **Questo libro vorrebbe costituire una sorta di manuale dove il raccoglitore appassionato di funghi possa trovare riunite in un solo testo tutte le nozioni di base necessarie e sufficienti per il superamento della prova orale prevista per legge.**

Dedica

A mia madre Antonietta (†).



Ringraziamenti

Un immenso grazie alla Casa Editrice Corvino Edizioni - Litostil di Fagnagna (UD), con Gianfranco, Michele, Nicola e Francesco, ch  senza il loro sprone e disponibilit , difficilmente questo libro avrebbe visto la luce; ci rende particolarmente orgogliosi l'essere riusciti a pubblicare questo libro ove nessuno, al netto delle spese della pura stampa e rilegatura, ci guadagner  qualcosa, frutto solamente dell'amicizia che ci lega e della comune passione per i funghi.

Ancora un grazie di cuore a tutte quelle persone, e sono veramente tante, che ho incontrato durante le lezioni di micologia che ho avuto modo di tenere un po' dovunque in Regione, che mi hanno sollecitato a pubblicare un libro "sui funghi nostrani" e, soprattutto, scritto in maniera semplice e comprensibile " nca dai m ne".

Claudio Angelini

Cosa sono i funghi?

Quello che la gente di solito chiama fungo, in realtà non è altro che una specie di **“frutto”** (organo che serve cioè solo per la riproduzione) prodotto da una specie di “pianta” molto particolare che vive sottoterra o nel legno di un albero.

In genere, queste specie di “frutti” spuntano dal terreno (funghi epigei), cosicché li possiamo vedere ed eventualmente raccogliere; in altri casi, invece, fruttificano sottoterra (funghi ipogei, come per esempio i tartufi) ed in questo caso non ci è possibile né vederli né raccogliarli senza ricorrere a particolari stratagemmi (osservazione del comportamento delle mosche) o senza l'aiuto di un cane appositamente addestrato che ne percepisca l'odore e indichi al raccogliatore dove scavare.

Per comodità, continueremo a chiamare questa specie di frutto con il nome di fungo, anche se il suo nome scientifico corretto sarebbe quello di carpoforo o, meglio ancora, di **sporòforo** (che significa organo portatore di spore).

Micelio è, invece, il termine esatto per indicare quella “specie di pian-

ta” sotterranea che produce il “frutto-fungo”. Lo possiamo immaginare come una grande ragnatela sotterranea costituita da un intreccio di migliaia di sottili e lunghi filamenti (singolarmente non visibili ad occhio nudo) chiamati **ife**, e che vive e si sviluppa negli strati più superficiali del terreno sotto il fogliame o più in profondità, a stretto contatto con le terminazioni più sottili delle radici degli alberi, oppure all'interno di tronchi e rami.

Raccogliere funghi, quindi, non è come raccogliere castagne o mirtilli! I funghi, infatti, non sono dei veri e propri frutti del bosco (anche se, purtroppo, nel Codice Civile sono ancora considerati tali) perché non prodotti da una pianta vegetale dotata di fusto, foglie e radici, ma organi di riproduzione del tutto particolari prodotti da un micelio filamentoso di natura non vegetale che vive proprio sotto ai nostri piedi e che dobbiamo assolutamente evitare di danneggiare per l'importante funzione che esso svolge in natura.



Il micelio fungino si manifesta come una fitta ragnatela biancastra. A destra lo stesso micelio fruttificato dopo una settimana con condizioni climatiche favorevoli.