

## Morfologia del fungo

Detto delle parti di cui si compone il *tallo* del fungo (ife, micelio primario e secondario), nel carpoforo - o corpo fruttifero epigeo, la parte che si può considerare frutto del fungo e che darà poi origine ai semi (le spore) - si possono distinguere alcune parti principali, utili al riconoscimento della specie.

Il *cappello* è la parte superiore che conferisce spesso la il classico aspetto ad ombrello aperto mentre, in alcuni casi, si sviluppa in senso verticale. La forma del margine e le ornamentazioni del cappello sono utili caratteri diagnostici e tipici di ogni fungo.

Il *gambo* sostiene il cappello e si sviluppa dalla parte basale che spunta dal substrato. Anch'esso, come il cappello, ha innumerevoli caratteristiche e particolari che variano da fungo a fungo e sono utili per la discriminazione della specie. Alcuni funghi sviluppano dei veli protettivi di cui, successivamente, mantengono solo alcuni lembi, l'*anello* e la *volva*.

La parte fertile, o *imenoforo*, quella cioè in cui si sviluppano le spore e da cui vengono poi rilasciate, può assumere differenti conformazioni, *liscia, lamelle, pori, aculei*.

## Intossicazioni

Le intossicazioni da funghi sono causate dai funghi che contengono concentrazioni più o meno elevate di sostanze tossiche per l'uomo. Si distinguono dalle "false intossicazioni", causate dall'ingestione di funghi non velenosi ma che diventano tossici in determinate situazioni. Tutti i funghi contengono infatti quantità più o meno grandi di sostanze tossiche e altre difficilmente digeribili. Gli effetti di questi ultimi dipendono dunque dalla quantità ingerita e dal rispetto dei corretti tempi di cottura (molte tossine sono infatti termolabili, distrutte dal calore dopo prolungata cottura). Si manifestano principalmente tramite gastroenterosi, causate spesso da errate pratiche di raccolta (funghi troppo giovani, vecchi o intrisi d'acqua), di conservazione e inadeguato trasporto (sacchetti di plastica o bauli delle automobili) che danno inizio a processi enzimatici responsabili della formazione delle tossine.

In caso di specie dubbia, fare riferimento all'Ispettorato Micologico della ASL di competenza.



### PLIS Valle del Lanza

Ufficio Sede Legale  
c/o Parco Pineta di Appiano G. e Tradate  
Via Manzoni 11 - Castelnuovo B. (CO)  
Sito: [www.parcovallelanza.com](http://www.parcovallelanza.com)  
E-mail: [info@parcovallelanza.com](mailto:info@parcovallelanza.com)



### Gruppo GEV Valle del Lanza

Ufficio Sede GEV  
Centro polif. "Merazzi" - Via D'Azeglio 3  
22043 Solbiate con Cagno (CO)  
Tel. (+39) 320 0345056  
Sito: [www.parcovallelanza.com](http://www.parcovallelanza.com)  
E-mail: [gev@parcovallelanza.com](mailto:gev@parcovallelanza.com)



Comune di  
Bizzarone



Comune di  
Solbiate con  
Cagno



Comune di  
Malnate



Comune di  
Rodero



Comune di  
Valmorea



Comune di  
Veduggio

*a spasso nei PLIS*  
collana a cura di  
PLIS Valle del Lanza e  
Gruppo GEV Valle del Lanza

# Raccolta dei Funghi

*Regole e consigli  
per il buon "Fungiatt"*



# La raccolta dei funghi

## Biologia ed ecologia

I funghi, come l'uomo, sono organismi **eterotrofi**, in grado cioè di ottenere le sostanze nutritive di cui hanno bisogno esclusivamente tramite assorbimento dall'ambiente che li circonda. Si differenziano così dalle piante, organismi **autotrofi**, che sintetizzano le sostanze di cui hanno bisogno tramite la fotosintesi clorofilliana.

Ricoprono un ruolo molto importante nel ciclo ecologico della materia organica. Sono infatti gli unici organismi in grado di mineralizzando le sostanze organiche utilizzate dalle piante, decomponendone i tessuti e restituendo i sali minerali al ciclo della materia.

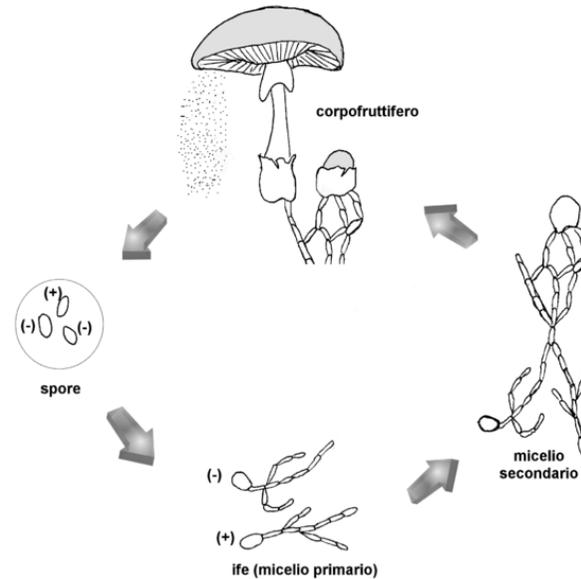
Da ciò deriva quindi la grande importanza ecologica dei funghi, organismi viventi da rispettare e tutelare, indipendentemente dalla velenosità e dal valore alimentare.

### LA RIPRODUZIONE

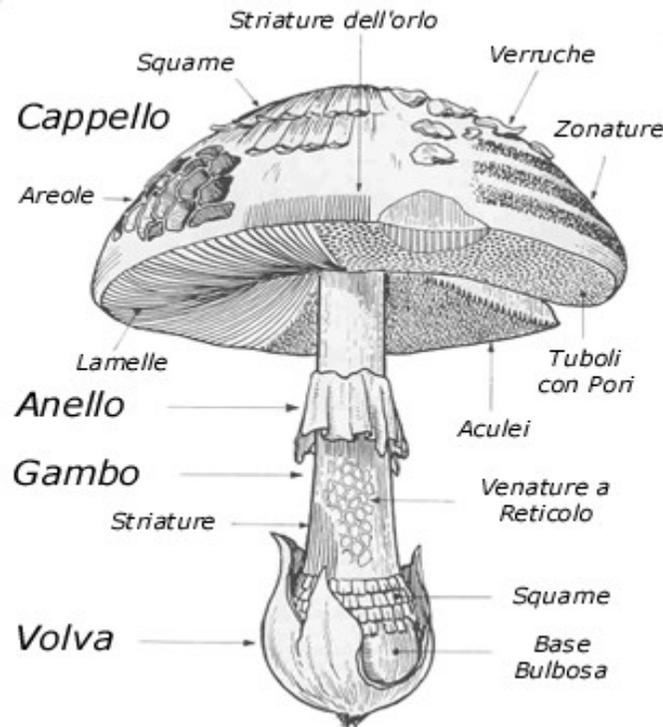
Il ciclo biologico del fungo inizia attraverso una piccola **spora** di dimensioni microscopiche. Quando in un substrato trova condizioni adeguate di nutrienti, temperatura e umidità, inizia a germinare producendo un filamento chiamato **ifa**. Le ife ramificandosi nel substrato creano il **micelio**, il vero corpo - o **tallo** - del fungo.

Nel momento più idoneo durante il suo sviluppo, il micelio dà origine al corpo fruttifero epigeo (**carpoforo**), la parte comunemente chiamata fungo, che darà poi origine a milioni di spore, ricominciando il ciclo biologico.

Le spore possono riprodursi tramite riproduzione **asessuata** - una cellula madre si scinde in due cellule figlie - o **sessuata** - spore con polarità sessuale germinano e danno origine a un "micelio primario" che, incontrando ife con polarità opposta, dà origine al "micelio secondario", il vero organismo fungino.



Ciclo biologico di un fungo (sopra) e morfologia (sotto)



## La Normativa Regionale

La Legge Regionale 31 del 5 dicembre 2008, nel Titolo VIII, fornisce le disposizioni in materia di raccolta, coltivazione e commercializzazione dei funghi epigei, al fine di tutelare la risorsa fungina e le relative nicchie ecologiche di sviluppo.

Nel territorio dei Comuni afferenti al PLIS Valle del Lanza non è necessario richiedere permessi particolari per la raccolta dei funghi, né avere con sé il tesserino. Tuttavia sono in vigore poche ma essenziali norme che regolano le modalità di raccolta (Art. 98, LR 31/2008).

**Su tutto il territorio regionale:**

a) la raccolta autorizzata è limitata ai soli corpi fruttiferi epigei ed è consentita dall'alba al tramonto in maniera esclusivamente manuale, senza l'impiego di alcun attrezzo, fatta salva l'asportazione dei corpi fruttiferi cespitosi quali le *Armillaria* spp (Chiodini) per i quali è consentito il taglio del gambo;

b) il limite massimo di raccolta giornaliera per persona è di tre chilogrammi, salvo che tale limite sia superato per la raccolta di esemplari di *Armillaria* spp (Chiodini), genere per il quale non sono fissati limiti quantitativi;

c) è obbligatoria la pulitura sommaria sul luogo di raccolta dei funghi riconosciuti eduli;

d) sono vietati:

- 1) la raccolta, l'asportazione e la movimentazione dello strato umifero e di terriccio;
- 2) la raccolta di funghi decomposti e di ovuli chiusi di *Amanita cesarea*;
- 3) l'uso di contenitori non aerati per il trasporto;

e) è obbligatoria l'uso di contenitori rigidi, idonei a favorire la dispersione delle spore durante il trasporto.

L'articolo 110 stabilisce le sanzioni

Sono sanzionate con il pagamento di una somma da euro 50,00 a euro 100,00 le seguenti violazioni:

(...)

e) raccolta di *Amanita cesarea* allo stato di ovulo chiuso;

f) uso di attrezzi o di contenitori non conformi alle prescrizioni;

h) mancata pulitura dei corpi fruttiferi;

h bis) distruzione dei carpofori.

Nel caso di raccolta di un quantitativo superiore rispetto al limite massimo consentito si applica, oltre alla sanzione minima, una ulteriore sanzione di 25 euro per ogni kg in eccesso o frazione di esso.