



COMUNITÀ MONTANA DI
VALLE CAMONICA

Queste pagine si riferiscono al
libro "IL REGNO DEI FUNGHI"

Per maggiori informazioni contattare:
santinobonazzoli@tiscali.it



PRESENTAZIONE

Il mondo variegato dei funghi è protagonista di molte storie, favole e tradizioni che si raccontano e tramandano di generazione in generazione. Così, ci sono tanti modi di conoscere e parlare dei funghi.

Questo libro indaga il mondo dei miceti con un'attenzione particolare alle esigenze scientifiche e didattiche, ed è rivolto soprattutto agli studenti e agli insegnanti delle nostre scuole.

Una pubblicazione che la Comunità Montana di Valle Camonica ha voluto e sostenuto, nell'ambito delle iniziative per la gestione del regolamento comprensoriale dei funghi. In tutto il territorio della Valle Camonica vi è infatti un solo regolamento che fissa alcune modalità per la raccolta dei funghi, grazie alla delega che i Comuni hanno affidato alla Comunità Montana.

Sono poche regole, ma essenziali per garantire non solo il rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema del bosco, ma anche la tutela della salute di chi raccoglie i funghi, perché questi come noto, possono anche essere pericolosi e a volte mortali.

Per questo la Comunità Montana promuove sul territorio pubblicazioni, incontri, corsi e consulenze avvalendosi di esperti micologi, anche in collaborazione con i presidi sanitari, e promuove la riscoperta consapevole delle tradizioni alimentari connesse all'uso dei funghi in cucina.

Il mondo dei miceti è da conoscere e scoprire con curiosità ma anche con particolare attenzione: per questo è indispensabile partire dai più giovani e dalle scuole per informare della loro importanza e del loro valore.

Questo libro permette di entrare nei nostri boschi forniti di alcune essenziali conoscenze, che in nulla scalfiscono le suggestioni della fantasia e la magia dei racconti popolari.

Il Presidente
della Comunità Montana di Valle Camonica
Ente gestore del Parco dell'Adamello
Alessandro Bonomelli

DA RICORDARE:

1. Informarsi sulle leggi nazionali e locali vigenti.
2. Munirsi di idoneo abbigliamento e adeguata attrezzatura: calzettoni, scarponi, pantaloni lunghi, camicia a maniche lunghe, cestino, coltellino, bastone.
3. Non usare rastrelli, uncini od oggetti appuntiti.
4. Riporre i funghi ordinatamente nel cestino senza mescolare specie commestibili con specie tossiche.
5. Attenti alle vecchie credenze popolari, alcune sono inutili e pericolose.
6. I funghi possono essere conservati in congelatore, però attenzione alle specie che devono essere prima sbollentate o cotte (per es. *Cantharellus cibarius*, pag. 49, se congelato crudo diventa amaro).
7. Non regalare funghi ad estranei se non preventivamente controllati da un micologo.
8. Il viraggio del colore non è sempre indice di tossicità: ci sono alcuni funghi che mutano il loro colore e non sono velenosi se cotti in modo adeguato (per es. *Boletus erythropus* pag. 29); altri, per esempio la *Amanita phalloides*, pur avendo la carne bianca immutabile, sono funghi velenosi mortali.

INTOSSICAZIONE da funghi: cosa fare

1. Provocare il vomito per eliminare il più possibile i funghi tossici ingeriti.
2. Recarsi al pronto soccorso con il vomito emesso (anche se si tratta solo di succo gastrico), con i residui dei funghi freschi scartati e con gli avanzi dei funghi cotti: ciò servirà per l'identificazione del fungo ingerito che ha creato l'intossicazione.
3. Riferire al personale sanitario i tempi intercorsi tra l'ingestione del fungo e la comparsa dei primi sintomi.
4. Non assumere farmaci o bevande alcoliche.



I funghi raccolti o ricevuti in regalo devono essere sempre controllati da micologi prima di consumarli.