

COMUNITA' MONTANA "BUSSENTO - LAMBRO E MINGARDO"

Sedi di: Loc. Foresta – 84050 FUTANI (SA) e Piazza L. Padulo, n. 5 – 84077 TORRE ORSAIA (SA)

(Futani: tel. 0974 953186 – fax 0974 950787 / Torre Orsaia: tel. 0974 985161 – fax 0974 985588)

P.E.C. info@pec.cmbussento.it - E-mail info@cmbussento.it

SERVIZIO AGRICOLTURA

BREVE DISPENSA PER IL COLLOQUIO ABILITATIVO PER IL RILASCIO DEL TESSERINO PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI

In questa dispensa sono contenute, divise per capoverso, le materie sulle quali verterà il colloquio per il rilascio del Tesserino per la raccolta dei funghi, che sono nello specifico:

- A. NORMATIVA IN MATERIA DI RACCOLTA DEI FUNGHI;
- B. MODALITÀ' DI RACCOLTA DEI FUNGHI;
- C. ELEMENTI CARATTERIZZANTI LE SPECIE FUNGINE;
- D. RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE FUNGINE;
- E. RISCHI E TOSSICOLOGIA NELL'USO ALIMENTARE DEI FUNGHI;
- F. NOZIONI GENERALI DI TUTELA DEGLI ECOSISTEMI NATURALI;
- G. CONOSCENZA GENERALE DELLE AREE PROTETTE IN CAMPANIA;
- H. CENNI DI SELVICOLTURA - FORME PRINCIPALI DI GOVERNO DEL BOSCO.

NOTA BENE

Le domande contenute in questa dispensa sono solo una parte di quelle a cui i candidati possono essere sottoposti in sede di colloquio.

Si consiglia a coloro che intendono sostenere il colloquio lo studio della Legge 23 Agosto 1993, n. 352, riguardante le **NORME QUADRO IN MATERIA DI RACCOLTA DEI FUNGHI** e la Legge Regionale della Campania 24 luglio 2007, n. 8, riguardante la **DISCIPLINA DELLA RACCOLTA E COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI FRESCHI E CONSERVATI**.

Naturalmente, è sempre opportuna la consultazione di testi specifici riguardanti i funghi, le loro caratteristiche, il loro habitat e le materie su cui verte il colloquio.

Per ogni eventuale ulteriore informazione, gli interessati possono rivolgersi al sig. **Giuseppe Crocchia**, presso il Servizio Agricoltura di questo Ente – tel. **0974 985161** – interno **213**.

A. NORMATIVA IN MATERIA DI RACCOLTA DEI FUNGHI

D. Da quali Leggi è regolata la raccolta dei funghi epigei?

R. La raccolta dei funghi epigei è regolata dalla Legge nazionale n. 352 del 23 agosto 1993, recante “Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati”, nonché dalla Legge Regionale della Campania n. 8 del 24 Luglio 2007, che reca la “Disciplina della Raccolta e commercializzazione dei funghi freschi e conservati”.

D. Chi può esercitare la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

R. Possono esercitare la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili tutti i cittadini residenti in Campania muniti dell'apposita autorizzazione (Tesserino), che abbiano raggiunto i 14 anni di età. I ragazzi di età inferiore possono esercitare la raccolta dei funghi epigei, in compagnia di un adulto munito di apposita Autorizzazione (Tesserino).

D. Chi rilascia l'Autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

R. L'Autorizzazione (Tesserino) per la raccolta dei funghi è rilasciata dalla Comunità Montana o dalla Provincia in cui ricade il paese di propria residenza.

D. In che modo viene rilasciata l'Autorizzazione alla raccolta dei funghi?

R. L'Autorizzazione (Tesserino) per la raccolta dei funghi viene rilasciata dopo il superamento di un apposito colloquio abilitativo, che viene organizzato a cura e presso la sede indicata dalla Comunità Montana o dalla Provincia di residenza. Il colloquio abilitativo è tenuto da un'apposita Commissione formata da un Funzionario dell'Ente interessato, da un Micologo designato dal competente ispettorato dell'A.S.L. territoriale e da un Docente di Scienze naturali di scuola secondaria di II grado designato dal Direttore dell'Ufficio Scolastico Provinciale.

D. In che modo viene rilasciato il Tesserino abilitante alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

R. Il tesserino abilitante alla raccolta dei funghi viene rilasciato dopo il superamento del colloquio abilitativo, previo invio all'Ente di 2 foto formato tessera, di copia di valido documento di identità, di una marca da bollo, e della ricevuta di versamento, intestato all'Ente, della somma di euro 30,00.

D. Su quale territorio e per quale periodo ha validità l'Autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

R. L'Autorizzazione ha validità su tutto il territorio della Regione Campania ed ha durata quinquennale, a partire dalla data di rilascio o di rinnovo del relativo tesserino. Essa deve essere rinnovata annualmente mediante apposizione di apposito timbro di vidimazione, da parte dell'Ente che lo ha rilasciato, sull'apposito Tesserino, dietro consegna all'Ente della ricevuta di pagamento del contributo annuo di euro 30,00.

D. I proprietari o i titolari di diritti personali o reali di godimento sui fondi in cui si realizza la raccolta dei funghi sono tenuti a munirsi di apposita autorizzazione e devono provvedere al versamento annuale di euro 30,00?

R. I proprietari o i titolari di diritti personali o reali di godimento sui fondi su cui si realizza la raccolta dei funghi non sono tenuti a munirsi di autorizzazione alla raccolta dei funghi e sono, quindi, esonerati dal versamento annuale della quota di euro 30,00, se la raccolta avviene sui fondi medesimi. Essi, in ogni caso, per poter esercitare la raccolta, devono avere superato il colloquio abilitativo per la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili.

D. Nel caso di controllo, da parte del personale preposto, cosa deve esibire l'interessato?

R. Nel caso di controllo, da parte degli agenti a tale compito preposti, l'interessato dovrà esibire l'apposito tesserino, unitamente alla ricevuta del versamento annuo dovuto, oltre alla documentazione richiesta per la propria identificazione.

D. L'Ente interessato può rilasciare altre Autorizzazioni diverse da quella per la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

R. L'Ente competente per territorio, oltre alla normale autorizzazione, può rilasciare anche speciali autorizzazioni per la raccolta di specie di funghi, anche non commestibili, a persone individuate nominalmente, per comprovati motivi di ricerca scientifica, mappatura e censimento delle specie micologiche, per l'organizzazione di mostre, seminari, o manifestazioni di particolare interesse micologico o naturalistico, nella misura massima giornaliera di cinque esemplari per ogni specie. Per comprovate esigenze scientifiche, il limite di raccolta di cinque esemplari giornalieri per specie può essere superato.

D. Quale sanzione è prevista per chi esercita la raccolta dei funghi senza essere munito di apposita autorizzazione e per chi non ha provveduto al pagamento del contributo annuale di euro 30,00?

R. Per chi esercita la raccolta dei funghi senza essere munito di apposita autorizzazione e per chi non ha provveduto al pagamento del contributo annuale è prevista una sanzione variabile da euro 50,00 fino ad euro 300,00.

D. Quali sono le altre sanzioni previste per chi esercita la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili, in difformità alla normativa vigente?

R. Per chi esercita la raccolta dei funghi in difformità alla normativa vigente è prevista la sanzione da euro 25,00 ad euro 50,00, per i casi specificati di seguito.

1. Per ogni chilo di funghi, o sua frazione, raccolti in più rispetto al quantitativo massimo ammesso.
2. Per chi raccoglie i funghi della specie *Amanita cesarea* allo stato di ovolo chiuso.
3. Per chi raccoglie esemplari di funghi della specie *Boletus* (Porcini) con diametro del cappello inferiore a cm. 3, fatta eccezione per i funghi increscenti.

4. Per chi raccoglie esemplari di funghi della specie *Boletus Tricholoma georgii* o *Calocybe gambosa* (Prugnolo), *Pleurotus eryngii* (Cardoncell), *Cantarellus cibarius* (Gallinaccio) con diametro del cappello inferiore a cm. 2, fatta eccezione per i funghi increscenti.
5. Per chi esercita la raccolta con l'uso di rastrelli, uncini o altri strumenti che possano danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.
6. Per chi raccoglie esemplari di funghi di cui non è possibile determinare la specie a causa delle non chiare caratteristiche micologiche.
7. Per chi raccoglie esemplari di funghi i cui sporofori non siano maturi, le cui caratteristiche, cioè, non consentano la naturale liberazione delle spore.
8. Quando si effettua la raccolta di funghi appartenenti alla specie *Agaricomyceti*, come *Armillaria mellea* (Famigliola buona), con sporofori cespitosi o concresciuti, nel cui cespo non siano presenti esemplari di dimensioni tali da determinarne con sicurezza la specie.
9. Quando si raccolgono funghi epigei spontanei non commestibili se non preventivamente autorizzati dall'Ente competente.
10. Quando si effettua la raccolta di funghi decomposti anche parzialmente.
11. In caso di distruzione volontaria dei corpi fruttiferi fungini di qualsiasi specie.
12. Per chi non usa contenitori aerati non di plastica per il trasporto dei funghi.
13. Per chi non provvede alla pulizia sommaria dei funghi sul luogo del ritrovamento.
14. Per chi taglia alla base i funghi, restandone parte del gambo conficcato nel terreno.
15. Per chi non raccoglie con cura i funghi, apportando danni visibili al luogo di ritrovamento.
16. Per chi è sorpreso a raccogliere i funghi negli orari non consentiti.
17. Per chi esercita la raccolta dei funghi nelle aree naturali protette, salvo diverse disposizioni dell'Ente gestore dell'area stessa.
18. Per chi esercita la raccolta dei funghi nelle aree debitamente tabellate delle riserve naturali integrali.
19. Per chi esercita la raccolta dei funghi nelle aree specificatamente interdette dall'autorità forestale competente per motivi silvo-colturali.
20. Per chi esercita la raccolta dei funghi nelle aree di nuovo rimboschimento, prima che siano trascorsi 10 anni dalla messa a dimora delle piante.
21. Per chi esercita la raccolta dei funghi nelle aree di particolare valore naturalistico e scientifico, individuate dagli organismi regionali e locali competenti.
22. Per chi esercita la raccolta dei funghi nelle aree percorse da incendi, prima che siano trascorsi 10 anni dall'avvento dell'incendio stesso.
23. Per chi esercita la raccolta dei funghi nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo, adiacenti agli immobili medesimi, salvo che ai proprietari o ai possessori.
24. Per chi esercita la raccolta dei funghi nei castagneti da frutto nei periodi in cui è in atto la raccolta delle castagne, ad esclusione dei titolari di diritti personali o reali in godimento sui fondi medesimi.
25. Per chi esercita la raccolta dei funghi nelle aree private, debitamente tabellate, in cui è interdetta, ai sensi della vigente normativa, la raccolta stessa.

D. Quando è prevista la revoca dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili e quanto dura?

R. La revoca dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili si applica quando il titolare effettui tre violazioni nel corso del biennio. In questo caso, la revoca stessa dura per un periodo variabile da tre a dodici mesi.

D. Cosa avviene nel caso di revoca provvisoria dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi?

R. A seguito della revoca provvisoria dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi e terminato il periodo di revoca, il rilascio della nuova autorizzazione è subordinato al nuovo superamento del colloquio abilitativo previsto dalla normativa vigente.

D. A seguito della prima revoca dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi, cosa è previsto in caso di recidiva, cioè nel caso in cui l'interessato commetta di nuovo tre violazioni nell'arco di due anni?

R. Nel caso di recidiva l'Ente preposto dispone la revoca definitiva dell'autorizzazione.

B. MODALITÀ' DI RACCOLTA DEI FUNGHI

D. A chi è consentita la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

R. La raccolta dei funghi è consentita ai cittadini residenti nei comuni compresi nella Regione Campania, di età non inferiore ai 14 anni, muniti di apposito tesserino rilasciato dalla Comunità Montana/Provincia di competenza nel Comune di residenza.

D. In quale caso è consentita la raccolta dei funghi anche ai minori di 14 anni?

R. La raccolta dei funghi è consentita ai minori di 14 anni se accompagnati da persona adulta munita di regolamentare autorizzazione.

D. Il proprio tesserino per la raccolta dei funghi può essere ceduto ad altra persona?

R. L'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili ed il relativo tesserino, è personale e non può essere ceduto ad altra persona.

D. Quando è consentita la raccolta dei funghi sul territorio regionale?

R. La raccolta dei funghi sul territorio regionale è consentita tutti i giorni della settimana da un'ora prima dell'alba ad un'ora dopo il tramonto.

D. Dove è vietata la raccolta dei funghi spontanei commestibili?

R. La raccolta dei funghi spontanei commestibili è vietata:

1. Nelle Aree Naturali Protette, delimitate ai sensi della Legge 6 Dicembre 1991, n. 394 e dalla Legge Regionale della Campania n. 33/1993;
2. Nell'area del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni, salvo diverse disposizioni dell'Ente Parco stesso;
3. Nelle aree, debitamente tabellate delle riserve naturali integrali e nelle aree di particolare valore naturalistico e scientifico individuate dagli organismi regionali e locali competenti;
4. Nelle aree specificatamente interdette dall'autorità forestale competente per motivi silvo-colturali;
5. Nelle aree di nuovo rimboschimento, prima che siano trascorsi 10 anni dalla messa a dimora delle piante;
6. Nelle aree percorse da incendi prima che siano trascorsi 10 anni dall'incendio stesso;
7. Nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo, adiacenti agli immobili stessi, salvo che ai proprietari ed ai possessori;
8. Nei castagneti da frutto nei periodi in cui è in atto la raccolta delle castagne, ad esclusione dei titolari di diritti personali o reali in godimento sui fondi medesimi;
9. Nei fondi pubblici e privati, opportunamente delimitati, in cui è vietata la raccolta dei funghi mediante la presenza di tabelle poste ad almeno m. 1,80 da terra e poste ad una distanza non superiore ai 150 m. e visibili contiguamente.

D. Quanti chili di funghi epigei spontanei commestibili possono essere raccolti al giorno?

R. Ogni giorno possono essere raccolti massimo 3 chilogrammi di funghi epigei spontanei commestibili, di cui non più di un chilogrammo può essere costituito da *Amanita cesarea* (Ovolo buono) o da *Calocybe gambosa* (Prugnolo).

D. In quali casi il limite giornaliero di 3 kg può essere superato?

R. Il limite giornaliero di kg. 3 può essere superato nel caso in cui la raccolta sia costituita da un solo ceppo di funghi concresciuti o nel caso in cui a raccogliere i funghi siano i titolari dei diritti personali o reali di godimento sui fondi in cui si pratica la raccolta, fermo restando l'obbligo di superamento del colloquio abilitativo e del rispetto delle altre norme che regolano la materia. Questo limite può essere superato anche dai titolari della qualifica di "Raccoglitore Professionale".

D. Che cosa è la figura di raccoglitore professionale?

R. Il Raccoglitore professionale è quella persona, residente nelle sole aree montane che, munito dell'apposita autorizzazione per la raccolta dei funghi, integra il proprio reddito di lavoro mediante la raccolta e la conseguente vendita dei funghi epigei spontanei commestibili.

D. A chi può essere rilasciata l'autorizzazione alla raccolta come Raccoglitore Professionale?

R. L'Autorizzazione alla raccolta come Raccoglitore Professionale può essere rilasciata:

1. ai coltivatori diretti;
2. a coloro che hanno in gestione propria l'uso del bosco, compresi gli utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive per il territorio di pertinenza;
3. ai soci di cooperative agricolo-forestali e di società costituite ai sensi della legge 31.05.1993, n. 28, nei terreni e nei boschi da esse gestiti.

D. Chi rilascia la qualifica di Raccoglitore Professionale?

R. La qualifica di Raccoglitore Professionale è rilasciata dalla Comunità Montana/Provincia di Residenza, previa presentazione - da parte dell'interessato - di idonea attestazione rilasciata dal Sindaco del Comune di residenza, ai sensi della Legge n. 352/1993, comprovante la necessità di integrazione del reddito.

D. Come si conserva la qualifica di Raccoglitore Professionale?

R. I Raccoglitori Professionali, per poter conservare tale qualifica, devono dimostrare alla Comunità Montana/Provincia di residenza, con apposita ed idonea documentazione legale, di avere commercializzato, nell'arco dell'anno di validità dell'Autorizzazione, almeno Kg. 100 di funghi epigei spontanei commestibili freschi.

D. Quali sono i vantaggi per i Raccoglitori Professionali?

R. I Raccoglitori Professionali possono raccogliere fino ad una quantità massima di funghi epigei spontanei commestibili di Kg. 10. Inoltre per questi raccoglitori può essere prevista una decurtazione del 50% del contributo annuale versato per il rilascio o il rinnovo del tesserino per la raccolta.

D. I proprietari di fondi pubblici e privati possono vietare, su detti fondi, la raccolta dei funghi?

R. SI. I proprietari di fondi pubblici e privati possono vietare, sui loro fondi, la raccolta dei funghi mediante delimitazione dei fondi stessi e con l'apposizione di tabelle poste a minimo mt. 1,80 da terra e distanti tra loro non più di 150 mt.

D. Possono essere costituite riserve private per la raccolta a pagamento dei funghi epigei spontanei commestibili?

R. No, la costituzione di riserve private per la raccolta a pagamento dei funghi è esplicitamente vietata dalla Legge.

D. In quali casi è vietata la raccolta dei funghi epigei spontanei?

R. La raccolta dei funghi è vietata nei seguenti casi:

1. per la specie *Amanita Cesarea* o Ovulo buono, quando si trova ancora allo stato di ovolo chiuso, senza lacerazione naturale e spontanea del velo universale;
2. per la specie dei *Boletus* o Porcini, quando il cappello del fungo è inferiore a cm. 3, fatti salvi i casi di funghi concrecenti;
3. per le specie *Tricholoma georgii* e *Calocybe gambosa* (Prugnol), *Pleurotus eryngii* (Cardoncello), *Cantarellus cibarius* (Gallinaccio), quando il diametro del cappello è inferiore a cm. 2, fatti salvi i casi di funghi con crescenti;
4. quando non è possibile determinarne la specie a causa delle non chiare caratteristiche morfologiche.
5. quando si tratta di funghi non commestibili e quando non si è diversamente autorizzati per motivi di ricerca scientifica;
6. quando i funghi sono decomposti, anche se parzialmente.

D. Cos'altro è vietato durante la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili?

R. Durante la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è vietata:

1. l'asportazione del carpoforo, mediante taglio netto del gambo del fungo, rimanendone la parte basale conficcata nel terreno;
2. la distruzione ed il danneggiamento volontario dei corpi fruttiferi fungini di qualsiasi specie, anche se non commestibili;
3. la raccolta e l'asportazione, anche ai fini di commercio, della cortice superficiale del terreno, salvo che per le opere di regolamentazione delle acque, per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strade e dei passaggi e per le pratiche colturali e fermo restando l'obbligo dell'integrale ripristino, anche naturalistico, dello stato dei luoghi;
4. la raccolta, l'asportazione e la movimentazione dello strato umifero e di terriccio in genere;
5. la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili mediante l'uso di rastrelli, uncini o altri strumenti, che possano danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

D. Come si raccolgono i funghi?

R. La raccolta dei funghi deve avvenire in modo che gli esemplari di sporofori restino interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie. I funghi raccolti devono essere posti e trasportati in contenitori rigidi ed aerati, idonei a consentire la diffusione delle spore e, comunque, non di plastica. La raccolta deve avvenire asportando con cura il carpoforo dallo strato arboreo. Il fungo non va tagliato e deve rimanerne conficcata la parte basale nel terreno. Il fungo deve essere obbligatoriamente pulito, sommariamente, sul luogo di raccolta.

C. RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE FUNGINE

D. Come nascono i funghi epigei spontanei commestibili?

R. I funghi nascono dall'associazione tra micelio e spore. Il micelio, generalmente, è di colore bianco ed è composto da diversi filamenti dette ife. Quando le condizioni meteorologiche lo consentono e le spore entrano in contatto con il micelio, si sviluppa il carpoforo del fungo. Il micelio, a sua volta, nasce dall'associazione delle spore sul terreno. Lo schema, più o meno, è il seguente: il fungo produce spore sotto al cappello, le spore cadono sul terreno, si legano tra loro e formano il micelio, quando una nuova spora si posa sul micelio maturo, nasce il nuovo fungo.

D. Quali sono le classi dei funghi che sono normalmente ricercati e raccolti?

R. Le due classi maggiori, in cui sono compresi i funghi che normalmente vengono ricercati e raccolti, sono quelle dei *Basidiomiceti* e degli *Ascomiceti*. Ai Basidiomiceti appartengono i funghi le cui spore sono legate esternamente a particelle microscopiche chiamate basidi, mentre agli Ascomiceti quelli le cui spore sono contenuti in sacchetti microscopici detti Aschi.

D. A quali classi appartengono i funghi epigei spontanei commestibili che generalmente vengono ricercati?

R. I funghi epigei spontanei commestibili che, generalmente, vengono ricercati appartengono, per la maggior parte, alla classe dei Basidiomiceti. Agli Ascomiceti appartengono, tra quelli maggiormente ricercati, i generi *Morchella* (Spugnole) e *Tuber* (Tartufi), che sono però funghi ipogei, crescono sotto terra e sono sottoposti ad un diverso regime di regole, rispetto a quelli epigei

D. A quali ordini appartengono i funghi epigei spontanei commestibili che, generalmente, vengono ricercati?

R. I funghi epigei spontanei commestibili che, generalmente, vengono ricercati appartengono all'Ordine degli Imenomiceti, coi i sottordini degli *Afiloforali*, *Boletali*, *Agaricali*, *Asterosporali*.

D. Da quali parti principali sono composti i funghi epigei spontanei commestibili?

R. I funghi epigei spontanei commestibili sono composti da tre diverse parti: il cappello che è la parte superiore, l'imenoforo che è la parte sottostante al cappello, che sostiene e contiene l'imenio, o parte fertile del fungo, dove si sviluppano le spore, il gambo che è la parte lunga, con la quale il fungo è posto a contatto con il terreno.

D. Qual è la maggiore caratteristica esterna che differenzia le varie specie di funghi?

R. La maggiore caratteristica esterna, che differenzia le varie specie di funghi è la forma dell'imenoforo, cioè della parte che si trova sotto al cappello.

D. Come può essere costituito l'imenoforo?

R. L'Imenoforo può essere costituito da lamelle, da tubuli o da aculei. Le lamelle sono strette fasce di carne che, dal perimetro esterno del fungo, si portano fino all'attaccatura con il gambo. I tubuli sono tanti piccoli buchi, che costituiscono l'imenio ed hanno forma di spugna. Gli aculei hanno la forma di piccoli spilli, che si sviluppano verticalmente sotto l'imenoforo.

D. Quali sono le specie di funghi che hanno l'imenoforo composto da tubuli?

R. Le specie di funghi che hanno l'imenoforo composto da tubuli sono quelli appartenenti all'ordine dei *Boletus* e, quindi, dei Porcini.

D. Un esempio di fungo con lamelle.

R. L'*Amanita cesarea* o Ovulo buono e la *Macrolepiota procera* o Mazza di Tamburo sono due esempi di funghi con lamelle.

D. Esistono sul territorio campano funghi epigei spontanei commestibili che hanno l'imenoforo costituito da aculei?

R. Sì, e si tratta del famoso steccherino dorato o *spinolillo* nel gergo locale.

D. Quante sono le specie di porcini presenti sul territorio campano ed in base a quali caratteristiche si differenziano?

R. In Campania esistono 4 differenti specie di porcini: *Boletus aereus*, *Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus reticulatus*.

1. Il *Boletus aereus* ha il cappello di colore scuro, con presenza di chiazze seppia o arancione ramato, i tubuli sono di colore chiaro, più bianchi rispetto alle altre specie, la carne è bianca escluso un sottile strato sotto il cappello, che è di colore ocra-bruno. Generalmente, si trova associato a boschi di latifoglie, soprattutto querce.
2. Il *Boletus edulis* ha il cappello variante dal bianco al bruno scuro, con tonalità intorno al nocciolo, i tubuli sono di colore chiaro e passano, con l'età, dal giallo carico, al verde oliva; la carne è bianca, tranne che sotto il cappello, dove assume toni vinosi. Cresce in boschi di latifolia, soprattutto di castagno e faggio.
3. Il *Boletus pinicola* ha il cappello bianco, se cresce al coperto, che poi passa al violetto carico ed al granata-rosso; i tubuli sono simili a quelli dell'*edulis* ed, a maturità, assumono macchiature color ruggine; anche la carne è simile all'*edulis*, ma raggiunta la maturità, alla base del gambo possono comparire sfumature gialle. Cresce in boschi di faggio, di castagno ed anche di pino, spesso in associazione tra loro.
4. *Boletus reticulatus* ha il cappello variabile dall'ocra chiaro, fino al marrone-bruno-rossiccio, con tendenza a screpolarsi ed a presentare una superficie rotta in tanti tasselli. I tubuli ed i pori sono simili a quelli dell'*edulis*; la carne è bianca, con sfumature giallo paglierino, a contatto con i tubuli.

D. Quando si taglia o si intacca un fungo e la sua carne cambia di colore è segno che il fungo è velenoso?

R. Il fatto che la carne di alcuni funghi, al taglio cambi colore virando, nel caso dei boleti, verso l'azzurro o il blu, non dimostra che il fungo è velenoso. Alcuni di questi funghi, come il *Boletus Satanas* o Porcino malefico, sono sicuramente velenosi. Altri, come il *Boletus regius* o Porcino regio sono ottimi commestibili. Per cui, è valido sempre lo stesso metodo per distinguere i funghi, che è quello della conoscenza diretta o dell'aiuto di esperti.

D. RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE FUNGINE

Saranno sottoposte al candidato immagini di specie fungine, chiedendogli di riconoscerle e di descriverne le caratteristiche.

E. RISCHI E TOSSICOLOGIA NELL'USO ALIMENTARE DEI FUNGHI.

D. Quali sono le maggiori specie di funghi mortali che si trovano in Campania?

R. Le maggiori specie di funghi mortali che si trovano sul territorio della Regione Campania appartengono al gruppo delle Amanite, con le specie *Amanita phalloides*, *Amanita verna* e *Amanita virosa* ed al gruppo de Cortinari con la specie del *Cortinarius orellanus*.

D. Quali sono le maggiori specie di funghi velenosi che in Campania?

R. I funghi velenosi che si trovano sul territorio della Regione Campania appartengono a diverse specie. Quelli maggiormente presenti sono: *Amanita muscaria*, *Amanita aureola* o falso Ovulo e *A. pantherina*, *Boletus satanas*, *Coprinus atramentarius*, *Entoloma lividum*, *Lepiota helveola* o mazza di tamburo falsa, *Paxillus involutus*, *Pleorotus olearius*.

D. Cosa avviene nel caso di ingestione di Amanita falloide e di altre Amanite mortali?

R. Questi funghi causano la cosiddetta Sindrome Falloide. Tale sindrome si verifica dalle 6 alle 24 ore dall'ingestione dei funghi e la provocano: *Amanita phalloides*, *verna*, e *virosa*. Provoca morte, per grave insufficienza epatica. L'avvelenamento si preannuncia con disturbi gastrointestinali, vomito, diarrea, poca secrezione urinaria, ittero, sudorazione. E' da notare la particolare pericolosità di questo avvelenamento, in quanto il soggetto che lo ha contratto vede alternarsi periodi, in cui i disturbi sono persistenti ed altri (anche più giorni), in cui essi sembrano sparire (per cui, ci si tranquillizza sul proprio stato di salute che permane, comunque, grave). Come rimedi a questo avvelenamento, oltre alla lavanda gastrica eseguita in tempo utile, esistono particolari terapie, come uso di penicillina sodica ad alte dosi, con protettori epatici ed, in casi estremi, il cambio totale di plasma o sangue.

D. Cosa avviene nel caso di ingestione dei funghi della specie *Cortinarius orellanus* e *Lepiota helveola*?

R. L'Ingestione di questi funghi provoca la Sindrome Parafalloide, che si verifica da 3 a 14 giorni nel caso di ingestione di *Cortinarius orellanus* e da 5 a 24 ore nel caso di ingestione di *Lepiota helveola* o mazza di tamburo falsa. Provoca morte per grave insufficienza epatica. I sintomi sono simili a quelli della Sindrome Falloide. Nel caso di uso di cortinari, si nota anche la presenza di dolori alla schiena e forte sete. I rimedi, per questa sindrome, sono gli stessi della sindrome falloide.

D. Cosa avviene nel caso di ingestione dei funghi della specie *Gyromitra esculenta* o Spugnola falsa o di funghi appartenenti al gruppo delle Spugnole se non cotti bene?

R. Nel caso di ingestione di questi funghi si sviluppa la Sindrome Elvellica. Essa si verifica da 5 a 48 ore dall'ingestione. Ne sono responsabili i funghi *Gyromitra esculenta* o Spugnola falsa (anche se cotta, ma mangiata in abbondanza), *Morchelle* ed *Hehelle* (Spugnole). Raramente questo avvelenamento risulta mortale, ma provoca lesioni al fegato e si cura, nei casi gravi, come la sindrome falloidea.

D. Cos'è la Sindrome Muscario-Pantherinica?

R. La Sindrome Muscario-Pantherinica comprende tutti i sintomi che si verificano nel caso di ingestione di funghi delle specie *Amanita muscaria*, *Amanita aureola* o falso Ovulo e *Amanita pantherina*. Si presenta da 1 a 4 ore dall'ingestione e l'avvelenamento è mortale solo in caso di ingestione di *Amanita pantherina*. Esso si presenta con disturbi gastrointestinali, allucinazioni, pupilla dilatata, agitazione, euforia, sonnolenza. Si cura provocando vomito ed intervenendo sui diversi sintomi (evitare, in questo caso, l'ingestione di alcolici e bere molta acqua).

D. Cosa accade nel caso di ingestione di funghi velenosi della specie *Clitocybe* ed *Inocybe*?

R. In questo caso, si sviluppa la Sindrome Muscarinica, i cui primi effetti si hanno da 1 a 4 ore dall'ingestione. Si presenta con disturbi gastrointestinali, pressione bassa, diminuzione del battito cardiaco, vertigini, restringimento della pupilla. Si cura con il vomito, con la somministrazione di Atropina e molta acqua.

D. Con quali funghi si sviluppa e come si presenta la Sindrome Allucinogena?

R. Questa Sindrome si sviluppa nel caso di ingestione di specie di funghi che provocano forti allucinazioni, come *Psilocybe*, *Panaeolus*, *Amanita muscaria*, *Amanita pantherina*, *Amanita aureola*, *Naucoria*, *Conocybe*, *Drosophilla*, *Stropharia papilionacea*. L'esito non è letale. I sintomi variano da alterazioni cardiocircolatorie e sonnolenza, allucinazioni e presunti effetti afrodisiaci. Si interviene mediante lavanda gastrica e con farmaci adeguati al genere di sintomatologia.

D. Cosa accade se si mangiano funghi quali *Boletus satanas*, *Entoloma lividum* e *Tricholoma tigrinum*, *Pleorotus olearius*, *Russale* e *Lactarius* velenosi?

R. Nel caso di ingestione di questi funghi, dopo circa un'ora e fino a 4 ore, sorgono dolori gastrointestinali, sete, mal di testa. Si tratta della Sindrome Digestiva o Catartica. Si interviene provocando vomito e mediante terapie appropriate consigliate dal medico.

D. Quali sono i sintomi dell'ingestione di funghi della specie *Coprinus atramentarius*, *micaleus* e simili, accompagnati da bevande alcoliche?

R. I sintomi dell'ingestione di funghi della specie *Coprinus atramentarius*, *micaleus* e simili, accompagnati da bevande alcoliche, si presentano sotto forma di arrossamenti, ronzi, pruriti, battito accelerato. Nel caso, basta evitare assunzione di bevande alcoliche per alcuni giorni. Si tratta della Sindrome Coprinica, che non ha effetti letali.

D. L'ingestione del fungo *Paxillus involutus* cosa provoca?

R. L'ingestione di *Paxillus involutus*, crudo o poco cotto, dopo 1-3 ore provoca disturbi gastrointestinali e cardiocircolatori. Si interviene mediante provocazione di vomito. Raramente si tratta di avvelenamento mortale.

D. Dopo un avvelenamento da funghi, aspettando le rapide cure mediche, che cosa si può fare per il paziente?

R. Nel caso di avvelenamento, evitare di far bere latte al paziente, si deve contattare subito un medico e, nel caso quest'ultimo consigli di far vomitare il paziente, dargli da bere molta acqua e schiacciare la lingua interna con la coda di un cucchiaino. Sempre in caso di avvelenamento, il paziente va tenuto quanto più calmo possibile e bisogna evitare di fargli assumere sostanze alcoliche, che favorirebbero la circolazione delle tossine. E' importante conservare quello che si vomita, per consentire al medico di individuare la causa dell'intossicazione.

D. Esistono metodi sicuri per determinare se un fungo è velenoso o meno?

R. L'unico metodo sicuro, per determinare se un fungo sia velenoso o meno, è la conoscenza diretta. Non esiste alcun sistema empirico per determinare la tossicità dei funghi. Nel caso di dubbi il ricercatore, a tutela della propria e dell'altrui incolumità, deve rivolgersi all'ispettorato micologico della propria ASL, per la determinazione certa della specie e della sua eventuale tossicità.

D. E' consigliabile mangiare i funghi commestibili da crudi?

R. I funghi commestibili non dovrebbero essere consumati da crudi se non si tratta di specie di provata commestibilità come porcini ed ovoli buoni. Molti funghi commestibili, da crudi, possono creare disturbi per l'apparato digerente, per cui il consiglio è quello di cuocere sempre molto bene ed a lungo i funghi commestibili che si intendono mangiare.

D. Possono essere consumati i funghi commestibili in cui sia in atto un processo, anche se iniziale, di alterazione organica?

R. I funghi commestibili in cui sia in atto un processo, anche se iniziale o minimo, di alterazione organica vanno sempre scartati e non consumati, perché possono provocare gravi intossicazioni. Una buona parte di avvelenamenti da funghi deriva proprio dal consumo di funghi avariati.

D. Un fungo commestibile, che è cresciuto in presenza di ferri arrugginiti, diventa automaticamente velenoso?

R. I funghi cresciuti in prossimità di ferri arrugginiti, da eduli, non si trasformano in velenosi, anche perché la ruggine non è un elemento velenoso.

D. Possono essere consumati funghi commestibili che sono cresciuti ai bordi delle strade, in giardini urbani ed in zone/terreni inquinati?

R. Il fungo è un elemento legato all'ambiente in cui si sviluppa. Esso assorbe dal terreno le sue sostanze nutritive. Se il terreno è, per qualsiasi motivo, inquinato, il fungo assume gli elementi inquinanti contenuti sul luogo di crescita. Per questo, è altamente sconsigliato assumere funghi commestibili cresciuti in ambienti inquinati, anche lungo le strade ed aree urbane. In quest'ultimo caso, l'inquinamento è dovuto, soprattutto, ai fumi di scarico degli autoveicoli, che il fungo assorbe comunque. Per lo stesso motivo, non vanno raccolti funghi cresciuti in vicinanza o su terreni agricoli trattati con fertilizzanti e con antiparassitari chimici. E' importante ricordare che i funghi sono degli ottimi assorbenti di elementi come il mercurio, il cadmio, l'arsenico ed il cromo.

D. I funghi commestibili possono essere consumati in qualsiasi quantità?

R. No, è necessario osservare una certa attenzione, anche nel consumo di funghi eduli. In effetti, come è stato confermato dal Fondo Mondiale per l'Alimentazione e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, non dovrebbero essere assunti più di 100 grammi a settimana di funghi commestibili, a persona. Particolare cura va tenuta nel consumo di funghi come il *Clitocybe nebularis*, le *Amanitopsis*, il *Boletus luridus*, l'*Armillariella mellea*, che contengono sostanze termolabili e risultano indigesti. Una fondamentale precauzione è quella di lessarli abbondantemente prima di cucinarli, per circa 30 minuti, non riusando l'acqua di bollitura. Nel caso dei chiodini, vanno eliminati i gambi, che sono particolarmente coriacei.

D. Tutti i funghi commestibili possono essere considerati sicuri, dal punto di vista alimentare?

R. Quello che in molti non sanno è che anche alcuni funghi, ritenuti normalmente eduli, contengono sostanze sicuramente pericolose, come l'acido cianidrico o prussico. Questo acido è sicuramente presente in funghi quali il *Clitocybe nebularis* o Ordinale, il *Clitocybe suaveolens*, i *Polyporus frondosus e umbellatus* o Fonghe, nel *Marasmius oreades* o Gambesecche. Per cui, vale sempre la regola che non vanno assunti più di cento grammi a settimana di funghi eduli.

D. Le persone con debilitazioni fisiche, possono consumare funghi?

R. Dipende dal caso. Molta attenzione deve avere chi soffre di disturbi ai reni, perché i funghi contengono elevate quantità di potassio e di fosforo, nonché di purine, che sono composti azotati. I funghi, poi, per l'alto contenuto di fibre, sono sconsigliati a chi presenta infiammazioni dell'intestino, come le coliti ed il morbo di Chron e a chi ha difficoltà digestive.

F. NOZIONI GENERALI DI TUTELA DEGLI ECOSISTEMI NATURALI

D. Che cosa è la diversità biologica?

R. La diversità biologica o biodiversità è l'insieme di tutte le specie di piante, animali e microrganismi, uniti agli ecosistemi ed ai processi ecologici di cui fanno parte.

D. Come si tutela un ecosistema naturale?

R. Un ecosistema naturale si tutela evitando di apportarvi modifiche. In una situazione dove le attività umane sono presenti dappertutto, l'ecosistema si tutela mantenendo la diversità di tutti gli organismi animali e vegetali e proteggendo il loro ambiente ed i loro siti di riproduzione.

D. Quali sono le azioni principali per la tutela di un ecosistema naturale?

R. Un ecosistema naturale si tutela con una serie di attività volte a salvaguardare l'ambiente ed, in particolare:

- 1 con la riduzione degli interventi dell'uomo e con la realizzazione di interventi di recupero e ripristino di quanto modificato dall'uomo stesso;
- 2 con il mantenimento delle attività tradizionali. Piante ed animali sono in sintonia con l'ambiente naturale, per come si è venuto a formare. Per questo, anche le attività tradizionali umane dovrebbero essere mantenute per evitare stravolgimenti del territorio e della natura;
- 3 la creazione di un sistema a mosaico. Un ambiente naturale diversificato consente il maggiore successo di specie animali e vegetali. Un bosco con vicino un corso d'acqua o un'area umida, con la presenza di un pascolo vicino, garantisce meglio lo sviluppo dell'ecosistema;
- 4 la protezione delle specie animali e vegetali, soprattutto quelle rare.

D. I cercatori come possono tutelare l'ambiente in cui raccolgono i funghi?

R. I cercatori di funghi possono tutelare l'ambiente evitando ogni atteggiamento che possa danneggiare la natura. Innanzitutto, vanno raccolti solo i funghi che si conoscono bene e secondo le dimensioni e quantità stabilite dalla normativa. Poi, non vanno apportati danni di qualsiasi genere al bosco, nelle sue diverse componenti. I funghi vanno raccolti senza alterare il terreno circostante e senza smuoverlo con bastoni o con altri strumenti, I funghi devono essere raccolti e trasportati in modo da consentire la diffusione delle spore. Non va distrutto nessun tipo di fungo, neanche quelli velenosi. Non vanno tagliati rami di vegetazione, né vanno danneggiate le piante con coltelli o strumenti simili. In generale, va tenuto un comportamento educato e silenzioso. In ogni caso, non vanno utilizzati contenitori di plastica ed ogni tipo di rifiuto prodotto va opportunamente smaltito negli appositi raccoglitori in ambito urbano (il rifiuto si conserva e si porta indietro a casa e si butta nel cestino dei rifiuti, secondo la sua tipologia). Per l'accesso automobilistico, si usano le strade in cui è consentito circolare e non si invadono stradelli secondari, di bonifica montana o viali antincendio.

G. CONOSCENZA GENERALE DELLE AREE PROTETTE IN CAMPANIA

D. Cosa è un'Area Protetta

R. Un'Area Protetta è una parte di territorio o di mare, in cui l'ecosistema è sottoposto a particolare protezione. In queste aree il patrimonio naturale e storico-paesaggistico viene protetto, conservato e valorizzato, anche ai fini dello sviluppo turistico.

D. Come si dividono le Aree Protette?

R. Le Aree Protette si dividono in base alla loro estensione ed alla loro funzione. In Italia, le maggiori Aree Protette sono i Parchi Naturali Nazionali, i Parchi Naturali Regionali e le Riserve Naturali.

D. Come si dividono le Aree Protette della Regione Campania?

R. Le Aree Protette della Regione Campania si dividono in:

- 1 PARCHI NATURALI NAZIONALI;
- 2 PARCHI NATURALI REGIONALI;
- 3 RISERVE NATURALI STATALI;
- 4 RISERVE NATURALI REGIONALI;
- 5 RISERVE NATURALI MARINE;
- 6 ALTRE AREE DI CARATTERE LOCALE O GESTITE DA ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE.

D. Come si dividono e quali sono i Parchi Naturali della Regione Campania?

R. I Parchi Naturali della Regione Campania si dividono in Parchi Nazionali, con il Parco del Vesuvio ed il Parco del Cilento-Vallo di Diano-Alburni ed in Parchi Regionali, con i Parchi dei Monti Picentini, del Partenio, del Matese, del Taburno-Camposauro, di Roccamonfina-Foce del Garigliano, del Fiume Samo, dei Campi Flegrei e dei Monti Lattari.

D. Quali sono le Riserve Naturali Statali della Regione Campania?

R. Le Riserve Naturali Statali della Regione Campania sono quelle di Castelvotumo, del Cratere degli Astroni, del Tirone Alto Vesuvio e della Valle delle Ferriere.

D. Quali sono le Riserve Naturali della Regione Campania?

R. Le Riserve Naturali della Regione Campania sono quelle di Foce Sele e Tanagro, Foce Volturno e Costa di Licola, Lago di Falciano, Monti Eremita-Marzano.

D. Su quali Province si estende il Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni?

R. Il Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni ricade interamente in provincia di Salerno.

D. Quante sono le Comunità Montane ed i Comuni che fanno parte del Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni?

R. Il Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni comprende, in tutto o in parte, i territori di 8 Comunità montane e di 80 Comuni, oltre ad altri 15 Comuni ricadenti interamente nelle aree contigue.

D. Su quale superficie si estende il Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni e quanta popolazione conta?

R. Il Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni si estende su una superficie di circa 181.000 ettari con una popolazione residente di circa 220.000 abitanti

D. La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è consentita all'interno delle Aree Protette e quindi del Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni?

R. La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili non è consentita all'interno delle Aree Protette e, quindi, anche nel territorio del Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni, risultano vietate la raccolta ed il danneggiamento delle specie, salvo nei territori in cui sono consentite le attività agro-silvo-pastorali e per quelle commestibili, come i funghi, nei limiti e nei quantitativi ammessi dal Piano del Parco e dai regolamenti ad esso associati.

H. CENNI DI SELVICOLTURA - FORME PRINCIPALI DI GOVERNO DEL BOSCO

D. Cosa è un bosco?

R. La legge considera bosco un terreno sul quale esista o si venga a formare, per via naturale o artificiale, un popolamento di specie legnose forestali arboree o arbustive a qualsiasi stadio di sviluppo si trovino, di estensione non inferiore a 2.000 metri quadri e con larghezza media non inferiore a 20 metri. Più in generale, un bosco è un insieme di elementi viventi, animali e vegetali, viventi e non viventi, uniti tra loro da legami di interdipendenza ed in continua evoluzione.

D. Quali sono le funzioni del bosco?

R. Le maggiori funzioni di un bosco sono quelle:

- **Bioecologica.** Il bosco, infatti, è un ecosistema ricco di molte specie di esseri viventi che interagisce con gli ambienti ad esso collegati, contribuendo alla biodiversità ed all'equilibrio naturale più generale dell'intera biosfera.
- **Di protezione.** Il bosco, infatti, protegge il suolo dall'erosione e dai vari dissesti a cui può essere soggetto (ruscellamenti, frane, valanghe, ecc.); protegge il clima, con la fissazione dell'anidride carbonica, l'abbattimento delle polveri presenti nell'aria e la positiva influenza che esercita sul ciclo dell'acqua e sulle escursioni termiche; contribuisce alla purificazione delle acque nel suolo e protegge le riserve idriche.
- **Di produzione.** Il bosco fornisce innanzitutto legno ed ossigeno, ma non vanno dimenticati i cosiddetti "prodotti secondari", come ad esempio i funghi ed i frutti del sottobosco.
- **Culturale.** Il bosco ha un'importanza crescente, per il benessere fisico e psichico dell'uomo, sin dall'antichità è fonte d'ispirazione per diverse forme d'arte (basti pensare ad esempio a pittura, musica e poesia), è legato ad usi e tradizioni locali o regionali ed infine è un importante ed apprezzata componente del paesaggio.

D. Quale funzione svolgono i funghi nel bosco?

R. I funghi svolgono una funzione fondamentale nel bosco, per la sua economia complessiva. Essi hanno un particolare rapporto con le piante e la vegetazione, in quanto sono privi di clorofilla e devono assumere dal bosco alcune sostanze già pronte. Il loro rapporto con il bosco si traduce in tre diversi fenomeni:

- **Saprotitismo.** Si sviluppa quando i funghi si nutrono di elementi morti ed in decomposizione, sia vegetali che animali del bosco.
- **Parassitismo.** Si sviluppa quando i funghi si nutrono di organismi vegetali ed animali viventi.

- **Simbiosi o micorrizia.** Si tratta di un rapporto di reciproco aiuto tra fungo ed albero. Le ife del fungo si legano alle radici minori dell'albero costituendo le micorrizie, che aiutano il fungo a trarre le sostanze per la propria crescita dall'albero e l'albero ad assorbire meglio le sostanze nutrienti dal terreno, attraverso la radice interessata. La radice micorrizzata si presenta più sviluppata e con più rametti laterali rispetto a quella normale. Questo perché i funghi producono delle sostanze, come auxine e citochinine, che provocano la ramificazione delle radici. Le ife fungine, che nel rapporto di micorrizia diventano dei prolungamenti delle radici, penetrano maggiormente nelle minuscole cavità del terreno aumentando la capacità di assorbimento delle radici di diverse volte. Per l'assorbimento di azoto, questa capacità aumenta da **2** a 6 volte; per il fosforo da 3 a 9 volte.

D. Qualche esempio di funghi Saprofiti, Parassiti e Simbionti.

R. Tra i maggiori saprofiti ricordiamo la Mazza di Tamburo ed il Chiodino. Tra i parassiti, il Piopparello e l'Orecchione. Tra i Simbionti il Porcino ed il Gallinaccio.

D. Cosa è la Selvicoltura?

R. La Selvicoltura è la scienza che studia l'impianto, la coltivazione e l'utilizzazione dei boschi.

D. Cosa è il Governo dei boschi?

R. Il Governo dei boschi è il modo con cui un bosco viene curato, coltivato e rinnovato e dipende dal come le piante si propagano nel bosco stesso.

D. Quali sono le principali forme di governo del bosco?

R. Le principali forme di governo del bosco sono:

- 1 a fustaia;
- 2 a ceduo;
- 3 a ceduo composto.

D. Che cos'è un bosco governato a ceduo?

R. Un bosco governato a ceduo riguarda solo le piante generate da semi che sono costituite da un unico tronco. Queste piante sono lasciate crescere fino al loro eventuale abbattimento. Dopo il taglio il bosco si rinnova lasciando crescere le piantine nate spontaneamente o mediante piantumazione artificiale di nuove piante.

D. In quali casi si può parlare di bosco governato a ceduo?

R. Il bosco governato a ceduo riguarda solo le piante appartenenti alle latifoglie. Quando le piante raggiungono una certa età possono essere tagliate ed il bosco si rinnova attraverso la crescita dei polloni originati dalla base dell'albero tagliato. In questo caso si ha il rinnovo del bosco attraverso le gemme.

D. Un bosco quando è governato a ceduo composto?

R. Un bosco a ceduo composto è quello in cui le piante allevate a ceduo sono accompagnate da piante ad alto fusto in misura di circa cento per ettaro

D. Che cosa è un ceduo matricinato?

R. Un ceduo matricinato è un bosco ceduo in cui si lasciano crescere una decina di piante per ettaro ad alto fusto. Queste piante sono chiamate matricine ed hanno la funzione di ricostituire naturalmente il bosco con la produzione dei semi.

D. Che cosa è un ceduo a ceppaia?

R. Un ceduo a ceppaia è un bosco ceduo in cui le piante vengono tagliate rasente a terra periodicamente ogni 15-30 anni.

D. In quale periodo è possibile operare il taglio dei boschi cedui?

R. Il taglio dei boschi cedui si può operare nel periodo che va dal 1° ottobre al 15 aprile di ogni anno

D. In quale periodo è possibile operare il taglio dell'alto fusto?

R. I boschi di alto fusto possono essere sottoposti a taglio in qualsiasi periodo dell'anno.