

approfondimento: **LA RACCOLTA DEI FUNGHI**



La raccolta dei funghi in ambiente montano è consentita all'interno delle aree dei **consorzi di funghi** delimitate dalle specifiche tabelle



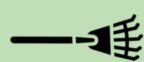
La raccolta dei funghi è subordinata all'acquisto di un **tesserino** (giornaliero, settimanale, mensile, annuo)



La quantità massima consentita è pari a **3 kg al giorno**, con l'eccezione di amanita cesarea (ovolo) per cui è pari a 1 kg



Il periodo di raccolta giornaliero si estende dall'alba al tramonto



Per la raccolta può essere usato un bastone; è assolutamente **vietato** usare strumenti quali rastrelli o uncini, che potrebbero **danneggiare** le radici delle piante e il micelio dei funghi



I funghi raccolti devono essere contenuti in contenitori aperti (es. cestino di vimini)



E' assolutamente vietato raccogliere o danneggiare funghi non commestibili o velenosi; tutti **i funghi svolgono ruoli fondamentali negli ecosistemi** (es. decomposizione della materia organica e simbiosi con altri organismi)



E' disponibile un servizio di controllo micologico, offerto da tutte le ASL della Regione Liguria, nei mesi da settembre a novembre, per certificare la commestibilità degli esemplari raccolti