



LA RACCOLTA È CONSENTITA IL SABATO E LA DOMENICA DALLE ORE 06,30 ALLE ORE 12,00



SUGGERIMENTI PER UN BRAVO RACCOGLITORE DI FUNGHI

Evita di inoltrarti nel bosco da solo, la presenza di un compagno è garanzia di un primo soccorso.

Non utilizzare rastrelli o uncini o attrezzi che potrebbero arrecare danno al bosco, rasgando il suolo uccidi il micelio del fungo, ovvero la parte che produce il fungo che raccogli.

Non rompere, calpestare o raccogliere funghi ritenuti velenosi o non commestibili, essi sono lì per garantire l'equilibrio naturale e la salute del bosco.

I funghi raccolti vanno puliti sul posto e trasportati in contenitori rigidi e forati, areati, così mentre cammini disperdi le spore e cresceranno più funghi il prossimo anno. È vietato l'uso di sacchetti di plastica, che non fanno disperdere le spore.

Il raccolto giornaliero all'interno del Parco non deve superare 1Kg per persona autorizzata. In caso di dubbi sul raccolto, effettua un controllo presso gli Ispettorati Micologici. In mancanza di questi contatta persone qualificate (Micologi iscritti nel Registro del Ministero della Sanità).

UN BOSCO PIENO DI FUNGHI È UN BOSCO SANO E FELICE

Ecco i perché:

Il bosco ha bisogno di tutti i funghi per vivere. Insieme ai batteri svolgono la fondamentale funzione di decomporre animali e piante morte e ridare nutrimento al bosco.

Molti funghi sono anche parassiti e aiutano il bosco a stare in salute, eliminando i soggetti deboli e malati a tutto vantaggio delle piante forti e rigogliose.

Alcuni funghi crescono sulle radici, in tal modo i due organismi ne traggono reciproco vantaggio: il fungo riceve dall'albero il nutrimento di cui ha bisogno e l'albero riceve dal fungo le sostanze minerali necessarie.

Tutti gli alberi e le piante di un bosco sono collegati con le radici da una fitta e sottile rete di micelio fungino: il corpo del fungo che si sviluppa sottoterra. Tramite questo micelio scambiano acqua, nutrimento, informazioni chimiche, sensazioni...