

Il presente manuale è stato realizzato in collaborazione con l'Associazione Micologica "Sila Greca". Si ringrazia in special modo, per il valido contributo, il Presidente dell'associazione, ing. Carmine Lavorato.

**Publicato da: Gruppo Verdi Regione Calabria, www.diegotommasi.it
Con la collaborazione tecnica dell'AMB Gruppo Sila Greca**

MANUALE DELLA MONTAGNA

Regole di comportamento e consigli utili per fruire in sicurezza e correttezza la montagna

Presentazione- La montagna calabrese- Etica della montagna -La raccolta dei funghi - Cosa fare se... - Alcune regole di sicurezza - Numeri Utili - Piccolo glossario - La legge regionale

PRESENTAZIONE

Il successo ottenuto dalle precedenti iniziative ci ha dato ragione nel ritenere che la richiesta di informazioni e conoscenze, proveniente dai diversi settori della società, è sempre crescente e la risposta a tale istanza diventa, quindi, un'esigenza e un dovere da parte delle Istituzioni e di ciascuno dei suoi rappresentanti.

Dopo il "Manuale del Bagnante" e quello di "Autodifesa contro l'elettrosmog" abbiamo, perciò, ritenuto utile elaborare un vademecum della montagna.

La crescente popolarità delle attività di ricreazione all'aria aperta, ha comportato, in questi ultimi anni, anche sulle montagne calabresi, un progressivo aumento di escursionisti, non sempre dotati di sensibilità e rispetto per la natura. Il presente Manuale si prefigge di diffondere la conoscenza di tecniche di "minimo impatto ambientale" che permettano ai visitatori e agli appassionati della montagna, di essere assidui frequentatori delle vette calabresi, senza rinunciare all'osservanza di regole comportamentali rispettose degli ambienti naturali e della sicurezza.

Particolare attenzione è stata rivolta all'attività di raccolta dei funghi che, da poco, forma oggetto di una specifica normativa.

La legge regionale n.30/2001, infatti, recante "Norme per la regolamentazione della raccolta e della commercializzazione dei funghi spontanei, epigei, freschi e conservati", è un elemento di forte modernità perché, disciplinando, per la prima volta l'intero settore, rappresenta un valido strumento per il rilancio dell'economia del comparto. La legge sui funghi nasce per rispondere ad un'esigenza molto sentita tra gli operatori agricoli e quei nuclei familiari il cui reddito annuo è costituito in buona parte, dalla raccolta e dalla commercializzazione dei funghi. Lo spirito della legge, quindi, nelle intenzioni di chi l'ha pensata e proposta, è quello di dettare norme organiche e moderne per la ristrutturazione di un settore agricolo e commerciale che rappresenta una parte consistente del prodotto agricolo



calabrese. L'istituzione delle tessere amatoriali, professionali e scientifiche, poi, oltre a voler regolamentare il settore, risponde all'esigenza di riconoscimento delle varie figure di operatori, fissandone i criteri e i requisiti di appartenenza. Gli introiti

derivanti dal tesseramento saranno ripartiti tra la Regione, i Comuni e le Comunità Montane, alle quali è demandata l'organizzazione dei corsi e il potenziamento dei servizi di vigilanza.

Una quota delle entrate sarà devoluta alle associazioni micologiche presenti sul territorio e iscritte all'albo regionale.

Il Manuale della Montagna è un vademecum indispensabile per chi vuole avvicinarsi alla natura senza tendere sfide di predominio inutili e dannose, ma anzi vuole instaurare e far crescere un nuovo rapporto uomo-natura, basato sulla ritrovata esigenza di preservare e proteggere l'ambiente e il territorio che ci circonda.

LA MONTAGNA CALABRESE

Circa un terzo della superficie della Calabria è coperta da boschi. Il 42% del territorio è costituito da montagna e il 49% da collina.

E' proprio la varietà orografica del nostro territorio che può rappresentare l'ossatura di un nuovo modello di sviluppo ecosostenibile.

Le quattro grandi catene montuose calabresi: il massiccio del Pollino, la catena Costiera, l'altopiano della Sila, l'Aspromonte, con la loro imponente diversità, sono la grande palestra dove promuovere una nuova cultura e una nuova civiltà della montagna. Per la diversità del substrato roccioso e del terreno, del clima, dell'altitudine, dell'esposizione dei versanti, la flora calabra risulta estremamente varia, infatti è presente sia la flora alpina, sia quella appenninica e quella mediterranea, e nel seno di questa biodiversità si rilevano gli endemismi più interessanti d'Italia. La forte differenziazione ambientale accoglie oltre 5000 essenze vegetali e circa 20.000 specie di funghi, compresi naturalmente quelli non commestibili e tossici.

La conoscenza di questa immensa ricchezza naturale, è condizione indispensabile per lo sviluppo di un turismo più diffuso ma ecocompatibile.

La disinformazione e il discutibile comportamento di numerosi visitatori e frequentatori domenicali della montagna calabrese, sono stati finora causa di ingenti danni ambientali.



La raccolta dei funghi eseguita in modo errato causa danni irreversibili al micelio (pianta del fungo). Per la stretta convivenza tra le piante e il micelio, il danno si estende a tutto il bosco, compromettendo la vita degli ecosistemi forestali, che si è costituita attraverso migliaia di anni.

Abbandonare nel bosco qualsiasi tipo di rifiuti, oltre a danneggiare visibilmente e deturpare l'ambiente, mette a rischio le preziose e vitali falde acquifere.

Persino la semplice cicca di sigarette (nel bosco se ne abbandonano milioni di unità!), con il suo filtro concentrato di nicotina, è un pericolo da non sottovalutare per la salubrità del terreno e delle acque. Non c'è pubblicità peggiore per il nostro turismo che l'imbattersi in discariche e rifiuti di ogni tipo nei boschi, lungo i ruscelli, al margine delle strade di grande comunicazione. Lo scopo di questo manuale è proprio quello di migliorare i nostri rapporti con il bosco e la montagna, sollecitare comportamenti improntati al rispetto del verde, evitare pericoli per se stessi e per l'ambiente, rafforzare la nostra salute psicofisica attraverso un contatto armonioso con la natura.

ETICA DELLA MONTAGNA

L'amore per la natura non deve trasformarsi in forza distruttrice e in atteggiamenti di sfida o peggio di conflitto con gli ambienti e gli ecosistemi.

Il visitatore cosciente, informato e impegnato rappresenta la più valida garanzia per la salvaguardia della natura e degli habitat.

Scegliamo indumenti appropriati

Un negativo impatto sull'ambiente può essere determinato anche indossando un vestito dai colori molto vistosi. Perciò, invece di acquistare una camicia, uno zaino o una tenda rosso fiammanti, che mettono in evidenza la nostra presenza, anche da molto lontano e possono mettere in fuga gli animali o peggio attirare la loro attenzione, scegliamo dei colori appropriati e rispettosi dell'ambiente, quali il marrone, il verde ed il beige. Anche le scarpe rivestono la loro importanza: oggi più solide e più leggere rispetto al passato, consentono di evitare di trascinare del peso inutile e di ridurre i problemi d'erosione o di compattazione del terreno. E' necessario inoltre, munirsi di un copricapo per evitare eventuali insolazioni, un ombrello o un leggero impermeabile in caso di pioggia improvvisa, un bastone senza punteruolo, un kit di pronto soccorso (contenente almeno un disinfettante, bende e garze, cerotti, lacci, pinzetta e lametta), una borraccia d'acqua, la mappa e la bussola e soprattutto buonsenso.

Restiamo sempre lungo il sentiero

Evitiamo, anche quando sarebbe meno difficoltoso, di camminare lungo i bordi del percorso o di prendere delle scorciatoie quando esse scendono a zig-zag, soprattutto nelle zone di maggior pendenza. Tali comportamenti possono infatti innescare o peggiorare sensibilmente i fenomeni erosivi esistenti, alterare il paesaggio e creare confusione negli altri escursionisti.

Evitiamo di distruggere la vegetazione più fragile e delicata

Certe specie, come ad esempio quelle che vegetano lungo i ghiaioni (che non devono assolutamente essere utilizzati quali scorciatoie), sono facilmente distrutte anche dal semplice calpestio. Perciò, quando possibile, camminiamo sulla roccia o dove il terreno è stabile e duro.

In campeggio o durante un pic-nic

E' in ogni caso necessario ridurre al massimo l'impatto delle attività di camping o di pic-nic, usando i seguenti accorgimenti.

Utilizziamo un equipaggiamento moderno

Le attrezzature da camping più nuove consentono, proprio perché realizzate con gli obiettivi di preservare al massimo l'ambiente, di ridurre ogni tipo di danno. Ad esempio, scavare un canaletto di scolo intorno alle tende moderne, oltre che dannoso, è del tutto inutile.

Scegliamo siti appropriati

Non campeggiamo mai sopra il limite della vegetazione arborea ed in particolare nelle praterie d'altitudine, ambienti assai fragili e delicati. Evitiamo, in ogni caso, le zone già utilizzate da altri (è l'uso continuo che provoca il danno). Restiamo distanti, almeno 50 metri, da un sentiero o da un corso d'acqua, evitando, nell'andirivieni, di tracciare nuovi percorsi (scegliere sempre itinerari differenti).

Provvediamo sempre ad eliminare i rifiuti

Scegliamo cibi con contenitori che, dopo l'uso, possono essere facilmente trasportati a valle. Non lasciamo gli avanzi del pasto o altri rifiuti sul terreno, anche se biodegradabili (bucce di banana, arancio, ecc...), non bruciamoli (ciò provoca un'alterazione nella composizione e nella struttura del suolo), né sotterriamoli (è probabile che gli animali selvatici scavino e li riportino in superficie disperdendoli ovunque). Comunque non dimentichiamoci mai, di lasciare il posto dove ci siamo fermati così come lo abbiamo trovato, o meglio ancora, portiamoci via anche gli eventuali rifiuti (bottiglie, lattine, carta ecc...) lasciati da altre persone meno responsabili.

Come cucinare

Gli incendi possono diffondersi facilmente ed i danni conseguenti, soprattutto alle quote più elevate, possono richiedere molti anni prima che la vegetazione naturale possa riprendersi.

La stagione utile di crescita per le piante, in questi ambienti, dalle peculiari condizioni climatiche, è infatti assai limitata. Anche un fuoco controllato determina dei "buchi" assai durevoli nel cotico erboso, alterando i delicati equilibri naturali. Pertanto, invece di accendere fuochi (consentiti peraltro unicamente nelle aree appositamente attrezzate) portiamo dei fornelli a gas o simili che possono conciliare, al meglio, le esigenze di ciascuno, con la tutela dell'ambiente. In ogni caso, ricordiamoci di non accendere mai un fuoco nei giorni ventosi, di mantenerlo comunque piccolo e di essere sempre assolutamente sicuri che sia spento, prima di andarcene (se ci sono ancora delle braci, spegnerlo versandoci sopra dell'acqua e non della terra).

LA RACCOLTA DEI FUNGHI

Equipaggiamento

Oltre agli indumenti idonei è necessario munirsi di un cesto di vimini o altro materiale naturale per la raccolta dei funghi e di un temperino per pulirli sommariamente sul posto; un cestello per la raccolta dei frutti selvatici. Evitare sempre contenitori in plastica.

La normativa regionale

La legge Regionale 30/2001 disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei e spontanei, in Calabria. Per andare a funghi sono previsti diversi tipi di tesserini, amatoriale per la raccolta dei funghi per uso privato, professionale per la commercializzazione. Il fungo va raccolto intero, esercitando una delicata torsione e va coperto il vuoto lasciato nel terreno. Per la raccolta è necessario usare un cesto arieggiato, è vietato il sacchetto o altro contenitore di plastica.

Per la vendita, oltre al tesserino professionale, necessita l'autorizzazione comunale ed il certificato di controllo da parte dell'AS.



COSA FARE SE.....

... arriva un temporale improvviso

Per il rischio di fulmini evitare di sostare vicino ad alberi, specialmente se emergono dal bosco e se isolati sulle alture. Fermarsi lontano dalle piante. Evitare di usare ombrelli con la punta di metallo. Raggiungere luoghi di rifugio, strutture usate da boscaioli, pastori, agricoltori, senza arrecare danni alle cose. Evitare ripari lungo i corsi d'acqua.

... si sviluppa un incendio

Spegnerlo, solo se di piccolissime dimensioni, altrimenti allontanarsi velocemente dal luogo seguendo una direzione controvento ed allertare il servizio antincendio, chiamando il numero 115 oppure il numero 1515. Se non si trova un telefono, raggiungere la strada più vicina e dare l'allarme tramite automobilisti di passaggio.

... c'è la presenza di processionaria

Evitare di sostare sotto le piante infestate da tale parassita, che si riconoscono per la presenza dei nidi sericei pieni di bruchi (grosse ragnatele di forma globosa). Non toccare il nido o la stessa processionaria, contiene un liquido e peli urticanti, evitare di inalarli. Per distruggere i bruchi bisogna bruciarli, con precauzione, senza venire a contatto diretto con i parassiti. In caso di contatto lavare abbondantemente con acqua e sapone la zona d'urto.

... si verifica una puntura di insetti

Spalmare un antistaminico nella zona della puntura, in mancanza strofinarvi foglie di piantaggine lanceolata (*Plantago lanceolata*). Se possibile rinfrescare la parte dolorante con acqua fredda di sorgente o con quella della borraccia.

... si verifica una puntura di zecca

Con una pinzetta, senza alcuna aggiunta, (olio o altro liquido indurrebbe la zecca a difendersi e a riversare nel corpo della persona sostanze poco gradite), afferrare la zecca e ruotarla in senso antiorario (come se si svisasse una vite). Assicurarsi, dopo tale operazione, che la testa della zecca sia stata sicuramente asportata. Disinfettare se c'è la possibilità, lavare con acqua fresca, garantire al ritorno un controllo sanitario.

... si verifica un morso di vipera

Per evitare rischi, non sdraiarsi sull'erba in modo incauto, non fiancheggiare briglie, muri a secco, muraglie di pietra, cataste di legna, rive di corsi d'acqua o stagni; prima di sedersi sui sassi, pietre, tronchi, ceppaie, ecc. ispezionare accuratamente il luogo. In caso di morso di vipera, sulla pelle si notano due forellini circondati da un alone rosso che con il tempo diventano violacei, distanziati 6-8 mm, da cui fuoriesce sangue misto a siero. Steccare l'arto per immobilizzarlo, tenere calmo l'infortunato, praticare un taglio e succhiare la ferita solo se si è esperti in questa pratica o se si possiedono adeguate competenze di pronto soccorso, chiamare il 118, allertare con ogni mezzo il più vicino ospedale.

... mordono animali selvatici

I morsi degli animali selvatici sono ad alto rischio di infezione per i germi presenti nella loro saliva. Lavare bene la ferita e disinfettare. Essere in grado sommariamente di descrivere l'animale una volta giunti al pronto soccorso.

... c'è la presenza di volpe con la rabbia silvestre

La volpe malata riesce a vedere solo i movimenti, restare immobili. Se si avvicina prendere un legno e agitarlo, lasciate che lo afferri a morsi. Lasciate lentamente il legno e sempre lentamente allontanatevi. Lei resta a mordere il legno.

... si perde l'orientamento

Specialmente nelle giornate senza sole il rischio è grande se non si conosce bene il bosco. Prima di avventurarsi con queste condizioni atmosferiche avverse, è necessario studiarsi la carta topografica, munirsi di una buona bussola, osservare la vegetazione e il rilievo lungo il cammino. In ogni caso, se si ha la sensazione di avere perso l'orientamento, è bene salire su un cucuzzolo o comunque verso l'alto per cercare di capire in che direzione dirigersi. Prima di entrare nel bosco è utile guardarsi intorno per memorizzare punti di riferimento sull'orizzonte. Il muschio delle piante esposto a Nord, spesso inganna. In caso di smarrimento e sta per sopraggiungere la notte cercare di individuare un rifugio sicuro, in caso contrario fermarsi in un luogo riparato, munirsi di bastone, se possibile accendere un fuoco, prendendo tutte le precauzioni per evitare rischi di incendio ed attendere con pazienza l'alba.

... si verifica un incidente

Solitamente i motivi sono: limitata efficienza fisica, imprudenza, mancanza di esperienza, disattenzione, equipaggiamento non idoneo, scivolata su sentiero.

Se trattasi di traumi dei muscoli il dolore è forte. La terapia è quella del riposo, coadiuvata da impacchi di acqua fredda. Se ci sono traumi ossei il dolore è anche forte, aumenta al minimo movimento, inoltre subentra il gonfiore. Non resta altro che steccare l'arto interessato con mezzi di fortuna, e organizzare l'immediato trasporto in ospedale. Per traumi di una certa gravità non toccare il ferito, coprirlo adeguatamente e offrirgli assistenza psicologica, mentre uno del gruppo allerta il 118.

Per piccole ferite con fuoriuscita di sangue, lavare la ferita, disinfettarla e bendarla, garantire in giornata il controllo sanitario.

...si verifica un colpo di sole.

Portare il paziente in un luogo ombroso e farlo sdraiare sulla schiena. Sbottonare i vestiti e fare impacchi freschi sulle gambe, braccia, collo capo. Somministrare bevande fresche e saline.

ALCUNE REGOLE DI SICUREZZA

Valutare la propria forma fisica.

Informarsi sulle previsioni del tempo e sul percorso.

Informare i famigliari sulla propria meta.

Non andare mai da soli, almeno in due, meglio in tre o più.

Essere equipaggiati adeguatamente a seconda del luogo e delle esigenze.

Portare con se il telefonino e i numeri di pronto soccorso.

Partire di buon ora e calcolare più tempo per il ritorno.

Camminare a passo lento finché non si riscaldano i muscoli.

Portare cibi energetici e leggeri e buona scorta di acqua.

Fare delle brevi pause.

Valutare i pericoli e non allontanarsi dal gruppo senza avere indicato agli altri la direzione che si intende seguire.

Lasciare i luoghi visitati più puliti di come li troviamo.

Non accendere fuochi, fuori dalle aree riservate allo scopo, se non c'è un motivo grave.

Spegnere con accortezza il fuoco nelle aree riservate.

Segnalare a guardie forestali e agenti di polizia situazioni di pericolo di qualsiasi natura.

La montagna fa bene alla salute, mette alla prova l'amicizia e ne rivela l'autenticità.

NUMERI UTILI

PRONTO SOCCORSO	118
CORPO FORESTALE DELLO STATOSERVIZIO ANTINCENDIO BOSCHIVOE REATI AMBIENTALI	1515
VIGILI DEL FUOCO	115
CORPO FORESTALE DELLO STATOREGIONE CALABRIA	800496496

PICCOLO GLOSSARIO

Bosco di latifoglie

Con piante arboree a foglia espansa, per lo più caduche.

Bosco di conifere

Con piante arboree a foglia aghiforme, per lo più sempreverdi.

Macchia mediterranea

Boscaglia caratteristica della zona mediterranea, formata da alberi di piccole e medie dimensioni e arbusti. Situata a quote di solito inferiore a 1000 m.

Sottobosco

Piante spontanee erbacee e legnose che vivono sotto le piante ad alto fusto.

Gariga

Boscaglia caratteristica della zona mediterranea, formata da arbusti e cespugli tipici. Situata a quote di solito inferiore a 1000 m.

Brughiera

Boscaglia formata da arbusti e piccoli cespugli su terreni alluvionali. Situata a quote basse.

Bosco demaniale

Boschi appartenenti allo Stato o agli Enti locali.

Parco nazionale

Zona di interesse naturalistico, tutelata, che non può subire modificazioni o alterazioni.

Riserva naturale

Zona delimitata a protezione della flora e della fauna.

Oasi WWF

Zona delimitata, tutelata dal WWF a protezione, in particolare, della riproduzione della fauna.

Aree protette

Come riserva naturale

LA LEGGE REGIONALE

LEGGE REGIONALE 26 novembre 2001, n. 29

NORME PER LA REGOLAMENTAZIONE DELLA RACCOLTA E DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI SPONTANEI EPIGEI FRESCHI E CONSERVATI

Art. 1

(Finalità)

Omissis.....

Art. 2

(Disposizioni e divieti)

1. Ai fini della salvaguardia dell'ambiente vigono le seguenti disposizioni:

- a) è vietato danneggiare e distruggere la flora fungina, indipendentemente dalle caratteristiche di commestibilità e velenosità della stessa e la flora spontanea di rilevante interesse fioristico, ecologico e monumentale;
- b) nella raccolta dei funghi commestibili vanno osservate le norme di cui ai successivi articoli 3, 4 e 5;
- c) è vietato raccogliere, asportare, danneggiare, detenere, anche in parte, nonché commerciare sia allo stato fresco che secco la flora spontanea a protezione assoluta di cui all'allegato A);
- d) è altresì vietato ogni intervento che non abbia carattere di urgenza e non sia finalizzato alla tutela e alla conservazione dei biotopi, di cui all'allegato B);
- e) Per ragioni di carattere ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'Amanita Caesarea allo stato di ovulo chiuso.

Art. 3

(Raccolta dei funghi)

1. E' consentita la raccolta di funghi (corpi fruttiferi) maturi, individuati con provvedimento della Giunta regionale su proposta, per ciascuna specie, dal Comitato di cui all'articolo 10.

2. E' consentita la raccolta di funghi non commestibili solo per scopi didattici e scientifici.

3. La raccolta dei funghi è consentita entro il limite massimo previsto dall'articolo 4, comma 1°

della legge 23 agosto 1993, n. 352. Tuttavia la Regione, sentito il comitato di cui all'articolo 10 della presente legge, può prevedere una deroga fino a 10 chilogrammi, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 3, comma 1° della citata legge n. 352. Per coloro che effettuano la raccolta al fine di integrare il loro reddito, non vi sono vincoli quantitativi. Tale agevolazione si applica alle seguenti categorie:

- a) coltivatori diretti e conduttori a qualsiasi titolo;
- b) utenti di beni di uso civico e di proprietà collettive;
- c) soci di cooperative agricolo-forestali.

4. La raccolta dei funghi è consentita solo nelle ore diurne. All'interno delle aziende faunistico-venatorie e delle aziende agrituristiche venatorie la raccolta dei funghi è consentita nei soli giorni di silenzio venatorio.

5. La raccolta è riservata ai possessori di apposita tessera normativa regionale di cui al successivo articolo 5, comma 1.

6. Su segnalazione del Comitato tecnico di cui al seguente articolo 10, la Giunta regionale, su proposta dell'Assessore regionale all'agricoltura dispone la sospensione della raccolta dei funghi nelle aree in cui si manifestano situazioni di rischio ambientale. In tal caso il divieto di raccolta è reso pubblico ed esecutivo dalla Regione con opportuna cartellonistica posta in modo visibile nelle aree a rischio.

Art. 4

(Modalità di raccolta)

1. Nella raccolta dei funghi è fatto divieto di usare uncini, rastrelli o qualsiasi altro strumento che possa danneggiare il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

2. E' fatto obbligo ai cercatori di pulire i funghi sommariamente sul posto e di usare, per il trasporto, contenitori forati rigidi che permettano la diffusione delle spore e la giusta conservazione del corpo fruttifero.

3. E' vietato l'uso di buste di plastica o di altri contenitori non fessurati o non rigidi, al fine di consentire la conservazione di tutte le caratteristiche morfologiche per la sicura determinazione della specie del fungo (carpoforo).

4. E' vietata la distruzione volontaria dei carpofori fungini di qualsiasi specie.

Art. 5

(Tessera regionale di autorizzazione)

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei, ad esclusione dei soggetti titolari di diritti personali o reali di godimento sui terreni è subordinata al possesso della relativa tessera nominativa regionale prevista nelle seguenti tipologie e caratteristiche:

- a) Tessera professionale: rilasciata a coloro che hanno conseguito attestato di superamento di apposito corso, di cui al successivo comma 5; il costo della tessera è fissato in lire 50.000 annuali (euro 25,82). Ai possessori di tessera professionale è consentita la raccolta dei funghi a fini economici nei termini previsti dall'articolo 3, comma 2° della legge 23 agosto 1993, n. 352;
- b) Tessera amatoriale: liberamente acquistabile presso i Comuni e le Comunità montane; il costo della tessera con validità annuale è fissato in lire 20.000 (euro 10,329), ridotte del 50 per cento se rilasciata a giovani di età inferiore ai 18 anni;
- c) Tessera per raccolta a fini scientifici: rilasciata dalla Regione, a seguito di formale richiesta, a soggetti pubblici e privati per la raccolta di qualsiasi specie fungina per comprovati motivi di studi e ricerche o in occasione di mostre, seminari ed altre manifestazioni aventi carattere scientifico.
2. Il possesso della tessera di cui al precedente comma 1 consente la raccolta nell'ambito del territorio regionale.
3. Gli introiti derivanti dal rilascio delle autorizzazioni all'esercizio della raccolta con tessera professionale ed amatoriale, sono ripartiti secondo i seguenti parametri.
- a) il 25 per cento dell'intero montante alla Regione per le spese di istituto e per la predisposizione dei modelli delle tessere micologiche;
- b) il 25 per cento dell'intero montante alle associazioni micologiche iscritte all'albo regionale da ripartire tra le stesse in misura proporzionale al numero dei loro iscritti;
- c) il rimanente 50 per cento del montante alle province che li destinano ai Comuni ed alle Comunità montane per l'organizzazione dei corsi didattici ed il potenziamento dei servizi che sono tenute a fornire, il numero di tessere micologiche valide ed attive sul territorio di competenza.
4. La tessera professionale viene rilasciata, su apposito modello predisposto dal comitato di cui all'articolo 10, su istanza prodotta al Presidente della Provincia per il tramite del Comune di residenza a seguito della frequenza di un corso il cui esame finale è teso ad accettare la conoscenza dell'ambiente, delle specie e della flora fungina, nonché della normativa vigente in materia.
5. Le Province, i Comuni, le Comunità montane, le Associazioni micologiche iscritte all'albo regionale di cui al successivo art. 6, avvalendosi dell'ISPETTORATO MICOLOGICO dell'ASL competente per territorio, di cui superamento e condizione necessaria per l'abilitazione alla titolarità della tessera professionale.

Art. 6

(Associazioni micologiche - Albo Regionale)

Omissis.....

Art. 7

(Commercializzazione dei funghi)

1. I funghi epigei spontanei freschi, posti in commercio, devono essere:

- a) suddivisi per specie e con l'indicazione della provenienza;
- b) contenuti in cassette od in altri imballaggi tali da consentire una sufficiente aerazione;
- c) disposti in singolo strato e non pressati;
- d) integri al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono la sicura determinazione della specie;
- e) freschi, sani, in buono stato di conservazione e non invasi da muffe e parassiti;
2. E' ammessa la vendita di funghi epigei spontanei freschi inclusi nell'elenco delle specie di cui all'allegato 1 del DPR 14/7/95, n. 376 e successive modificazioni ed integrazioni, o appartenenti ad altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale dalla Giunta Regionale con apposito atto deliberativo, ai sensi dell'art. 4, comma 2, del sopra citato DPR. 3
3. La vendita dei funghi freschi spontanei raccolti dai possessori di tessera professionale è soggetta alla normativa di cui all'articolo 2 del DPR 14 luglio 1995, n. 376. Ai possessori di tessera amatoriale non è consentita la commercializzazione dei funghi raccolti.
4. I funghi spontanei conservati, posti in vendita, sono sottoposti al controllo da parte dell'Ispettorato Micologico, di cui al successivo art. 12, territorialmente competente, che rilascia apposito certificato di commestibilità, dal quale risultano:
- a) la generalità e la residenza del venditore;
- b) la specie e la quantità posta in vendita;
- c) la data di scadenza del prodotto correttamente conservato;

Art. 8

(Divieti di raccolta)

1. La raccolta dei funghi epigei è vietata, salva diversa disposizione dei competenti organismi di gestione:

- a) nelle riserve naturali integrali;
- b) nelle aree individuate dalla Giunta regionale con specifico provvedimento per particolari motivi selvicolturali;
- c) in aree di particolare valore naturalistico e scientifico, individuate dalla Giunta regionale su proposta del Comitato di cui all'articolo 10.
2. Nei territori ricadenti nelle aree protette regionali, la raccolta dei funghi, nelle zone individuate dallo strumento di pianificazione ambientale, è autorizzata dai relativi enti gestori.
3. E' vietato raccogliere funghi nelle aree urbane e perturbane destinate a verde pubblico.

Art. 9

(Limitazioni)

1. La Giunta regionale dispone limitazioni temporali alla raccolta dei funghi nelle zone in cui possono manifestarsi nell'ecosistema sfavorevoli modificazioni dei fattori biotici ed abiotici che regolano la reciprocità dei rapporti fra micelio fungino e radici della vegetazione.
2. Il Comitato tecnico di cui all'articolo 10 può chiedere alla Giunta regionale di vietare, per limitati periodi di tempo, la raccolta di una o più specie fungine dichiarate in pericolo di estinzione.
3. La raccolta dello strame o del terriccio (lettiera) nei boschi è consentita previa autorizzazione rilasciata dall'Assessorato all'agricoltura non può essere ripetuta sullo stesso terreno prima di un quinquennio.

Art. 10

(Comitato Tecnico)

Omissis.....

Art. 11

(Ricerca Scientifica e Corsi di formazione)

Omissis.....

Art. 12

(Ispettorati Micologici)

1. Ciascuna ASL, entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, istituisce un unico ISPETTORATO MICOLOGICO, strutturato in uno o più centri di controllo micologico, avvalendosi di proprio personale con adeguata formazione in urico-tossicologia.
2. Il personale di cui al comma precedente deve preferibilmente essere in possesso dell'attestato di micologo rilasciato ai sensi del Decreto Ministro della Sanità 29/11/96, n. 686, ovvero aver superato apposito corso di formazione.
3. I Compiti dell'Ispettorato micologico tramite i centri di controllo sono prevalentemente i seguenti:
servizio di controllo micologico dei funghi raccolti;
servizio di supervisione organizzativa dei corsi e degli esami per il rilascio dello attestato per il conseguimento della tessera professionale;
servizio di controllo dei funghi spontanei conservati che vengono commercializzati.

Art. 13

(Vigilanza)

Omissis.....

Art. 14

(Sanzioni)

1. La violazione delle norme recate dalla presente legge comporta la sanzione amministrativa del pagamento di una sanzione pecuniaria da un minimo di lire 100.000 (pari ad Euro 51, 64) ad un massimo di lire 1.000.000 (pari ad Euro 516,46) e la confisca dei funghi raccolti, fatta salva la facoltà di dimostrarne la legittima provenienza, nonché il ritiro immediato dell'autorizzazione alla raccolta per la durata dell'anno in corso, salvo maggiore durata in caso di recidiva.
2. La sanzione è determinata con decreto del Presidente della Giunta regionale su proposta del Comitato tecnico di cui al precedente articolo 10.
3. Gli introiti derivanti dalle sanzioni amministrative, e da ogni altra somma introitata in dipendenza delle violazioni alla presente legge ed alle norme ad essa correlate spettano alla Regione, la quale li fa confluire nell'istituendo capitolo di bilancio della Regione Calabria finalizzato all'applicazione della presente legge e di cui al successivo articolo 15.
4. E' fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni contenute nella presente legge costituiscano reato

Art. 15

(Norma finanziaria)

1. Omissis.....

Art. 16

(Norma finale)

Omissis.....

Il presente manuale è stato realizzato in collaborazione con l'Associazione Micologica "Sila Greca". Si ringrazia in special modo, per il valido contributo, il Presidente dell'associazione, ing. Carmine Lavorato.