

## Coldiretti; Maltempo "regala" una stagione da record per la raccolta dei funghi



Non solo danni con l'arrivo del maltempo in una estate pazzca, calda e piovosa, che ha creato anche le condizioni favorevoli alla crescita dei funghi per i quali si preannuncia una stagione da record. E' quanto stima la Coldiretti nel sottolineare che in molte aree la raccolta si è avviata con straordinario anticipo e ottimi risultati. Le perturbazioni che hanno provocato gravi danni alle coltivazioni agricole e spinto il controesodo degli italiani dalle vacanze hanno invece favorito la nascita dei funghi che - sottolinea la Coldiretti - per essere rigogliosa richiede come condizioni ottimali terreni umidi senza piogge torrenziali, una buona dose di sole e 18-20 gradi di temperatura all'interno del bosco. Dopo un 2017 particolarmente negativo per gli effetti della siccità che hanno lasciato a mani vuote molti appassionati ricercatori, le previsioni quest'anno sono per un raccolto ben superiore a quello delle annate normali negli oltre 10 milioni di ettari di bosco che - riferisce la Coldiretti - coprono un terzo dell'Italia. Una boccata di ossigeno per gli appassionati lungo tutta la Penisola dove per porcini, finferli, trombette, chiodini si stanno registrando risultati particolarmente incoraggianti. L'ultimo dato Istat rileva in Campania una raccolta di circa 24.000 kg di funghi spontanei. La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è ammessa nel territorio della regione per una quantità massima giornaliera di 3 kg complessivi per persona, di cui non più di 1 kg delle specie Amanita caesarea (Ovolo buono) e Calocybe gambosa (Prugnolo). La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è consentita sul territorio regionale, tutti i giorni della settimana, da un'ora prima della levata del sole ad un'ora dopo il tramonto. La raccolta è disciplinata dalla legge regionale n. 8 del 24 luglio 2007. L'età minima in Campania per ottenere il tesserino per la raccolta di funghi epigei, freschi, commestibili, è di 14 anni. Il rilascio è a cura della Regione Campania attraverso le strutture territoriali provinciali. È necessario evitare le improvvisazioni e seguire alcune importanti regole che - sottolinea la Coldiretti - vanno dal rispetto di norme e vincoli specifici presenti nei diversi territori, alla raccolta solo di funghi di cui si sia sicuri e non fidarsi assolutamente dei detti e dei luoghi comuni, ma anche rivolgersi sempre, in caso di incertezza, per controlli ai Comuni o alle Unioni micologiche e utilizzare cestini di vimini ed evitare le buste di plastica. La buona stagione è una opportunità anche per buongustai che preferiscono cercarli sugli scaffali. L'attività di ricerca - continua la Coldiretti - non ha solo una natura hobbistica che coinvolge moltissimi vacanzieri e svolge anche una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive dove rappresenta un'importante integrazione di reddito per migliaia di

---

"professionisti" impegnati a rifornire negozi e ristoranti di prodotti tipici locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici. In questo caso la Coldiretti invita a verificare l'indicazione il luogo di raccolta o coltivazione, dell'origine in etichetta o su appositi cartellini che deve essere riportato obbligatoriamente da quest'anno dopo i chiarimenti forniti al quesito della Coldiretti nella risposta ufficiale della Commissione Europea che – sottolinea la Coldiretti – ha chiarito che le indicazioni obbligatorie devono essere presenti sui documenti che accompagnano il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione e che l'indicazione del Paese di origine è sempre obbligatoria per tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, anche se esentati dal rispetto della norma di commercializzazione generale, come tartufi e funghi spontanei. Una garanzia – conclude la Coldiretti per sapere se i pregiati frutti del bosco sono stati raccolti nella Penisola o se sono arrivati in Italia da Paesi lontani con minore freschezza e garanzie di qualità e sicurezza alimentare.

Comunicato - 03/09/2018 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)