

Coldiretti; Tesserino raccolta funghi 14 anni l'età minima per il tesserino



Non solo danni per il maltempo in una Estate pazzica in cui è caduto ad Agosto il 92% di precipitazioni in più rispetto alla media, che ha creato anche le condizioni favorevoli alla crescita dei funghi per i quali si preannuncia un autunno da record. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione della fine dell'estate sulla base dei dati Isac - Cnr, nel sottolineare che in molte aree la raccolta si è avviata con straordinario anticipo e ottimi risultati. Le perturbazioni che hanno provocato mezzo miliardo di danni alle coltivazioni agricole 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. Per prevenire i rischi legati al consumo dei funghi sono previste iniziative informative di Coldiretti e Campagna Amica, in collaborazione con le aziende sanitarie locali. Si parte domani, Venerdì 21 Settembre al mercato di Campagna Amica di Benevento presso il cortile della parrocchia del Sacro Cuore, dove dalle 9:30 alle 13:00 saranno presenti gli esperti dell'ufficio micologico dell'Asl Bn1. Obiettivo del laboratorio informativo è alzare il livello di attenzione e conoscenza, diffidando da raccoglitori non autorizzati e da esperti improvvisati, ed evitando l'autoapprendimento sul web. 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. Le buone prospettive per la raccolta di funghi contribuiscono a sostenere la crescita del turismo di settembre con 11,6 milioni di italiani in vacanza, in aumento del 5% rispetto allo scorso anno secondo l'indagine Coldiretti/Ixe'. Il mese di settembre è infatti particolarmente apprezzato da quanti cercano il relax e la tranquillità con - precisa la

Coldiretti – il turismo legato alla natura in montagna, nei parchi e nelle campagne a fare la parte del leone. Per settembre – continua la Coldiretti – si stimano secondo Coldiretti oltre un milione di pernottamenti in agriturismo per assistere alle tradizionali attività di settembre come la raccolta della frutta o il rito della vendemmia o avventurarsi nei boschi anche alla ricerca dei funghi.

Comunicato - 20/09/2018 - Benevento - www.cinquerighe.it