

WOOD

FUNGHI E FORESTE

Sommario

REGOLAMENTO RACCOLTA FUNGHI

3

PERMESSI DI RACCOLTA FUNGHI

4

FUNGHI COMMESTIBILI

6

FUNGHI NON COMMESTIBILI

8

VADEMECUM DEL RACCOGLITORE

10

ESCURSIONI MICOLOGICHE

12

IL GRUPPO MICOLOGICO
"G. BRESADOLA"

16

DON GIACOMO BRESADOLA E
IL MUSEO DELLA CIVILTÀ SOLANDRA

18



Regolamentazione raccolta funghi

NELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

La raccolta dei funghi nella Provincia Autonoma di Trento è disciplinata dalla L.P. 23 maggio 2007, nr. 11 e successivo regolamento di attuazione 26 ottobre 2009, nr. 23-25 del quale citiamo gli articoli più importanti (il testo integrale può essere richiesto presso gli Uffici Informazioni di Valle).

Art. 1 0 - Modalità di raccolta

- Nel territorio della Provincia la raccolta dei funghi spontanei, sia commestibili che non, è ammessa in quantità non superiore ai due chilogrammi al giorno per persona di età superiore ai 10 anni.
- Il limite massimo ammesso non si applica qualora il singolo esemplare, non in aggiunta di altri, ecceda da solo il predetto limite.
- È fatto obbligo ai raccoglitori di pulire sommariamente i funghi sul posto di raccolta e di trasportarli solo a mezzo di contenitori forati e rigidi.
- È vietato danneggiare i funghi sul terreno ed usare nella raccolta rastrelli, uncini ed altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno.

Art. 1 2 - Denuncia di raccolta funghi

- La denuncia di raccolta funghi è personale e non trasferibile.

Art. 22 - Disposizioni comuni

- I minori di anni 10 possono esercitare la raccolta solo se accompagnati da una persona adulta, fermo restando il limite massimo ammesso.
- La raccolta funghi è consentita dalle ore 7.00 alle ore 19.00.



Permessi di raccolta funghi



SCOPRI
TUTTE LE TARIFFE,
ANCHE QUELLE
AGEVOLATE!

I permessi con tariffa agevolata sono acquistabili esclusivamente presso gli uffici informazioni di valle previa compilazione di autodichiarazione.

I permessi per la raccolta funghi possono avere le seguenti durate (con relativa quota):

1 GIORNO	€ 10,00
3 GIORNI (consecutivi)	€ 18,00
1 SETTIMANA (7 giorni)	€ 24,00
2 SETTIMANE (14 giorni)	€ 40,00
30 e 90 giorni	€ 60,00
180 giorni	€ 120,00



I permessi per la raccolta funghi sono validi sull'intero territorio della VAL DI SOLE che racchiude i seguenti 13 Comuni: **Vermiglio, Peio, Ossana, Pellizzano, Mezzana, Commezzadura, Dimaro Folgarida, Croviana, Malé, Terzolas, Caldes, Cavizzana, Rabbi.**

Il pagamento del permesso può essere effettuato:

- ONLINE, tramite il sito internet www.geoticket.it o la relativa APP Geoticket
- presso gli sportelli BANCOMAT (ATM) della Cassa Rurale Val di Sole
- presso gli UFFICI INFORMAZIONE DI VALLE o tramite BOLLETTINO DI CONTO CORRENTE POSTALE n. 89384242 intestato a:

Azienda per il Turismo delle Valli di Sole, Peio e Rabbi

Via Marconi, 7 -38027 Malé

indicando nella causale la dicitura "tassa per la raccolta funghi",
le generalità dell'interessato ed il periodo esatto di raccolta.



Funghi COMMESTIBILI



Pleurotus ostreatus
(Jacq. : Fr.) P. Kumm.



Clitocybe geotropa
(Bull.) Quéf.



Cantharellus cibarius
Fr. : Fr.



Camarophyllus pratensis
(Pers. : Fr.) Kumm.



Lyophyllum loricatum
(Fr.) Kühner ex Kalamees



Hygrophorus russula
(Schaeff. : Fr.) Kaufmann



Amanita caesarea
(Scop. : Fr.) Pers.



Entoloma clypeatum
(L. : Fr.) P. Kumm.



Agaricus arvensis
Schaeff. : Fr.



Macrolepiota procera
(Scop. Fr.) Singer



Rozites caperatus
(Pers. : Fr.) P. Karst.



Cortinarius praestans
(Cordier) Gillet



Boletus edulis
Bull. : Fr.



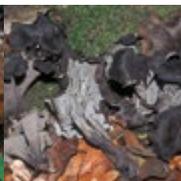
Xerocomus badius
(Fr. : Fr.) Kühner [= Boletus badius (Fr. : Fr.) Fr.]



Albatrellus pes-caprae
(Pers. : Fr.) Pouzar



Cantharellus lutescens
(Pers. : Fr.) Fr.



Craterellus cornucopioides
(L. : Fr.) Pers.



Hydnum rufescens
Pers. : Fr.



Lyophyllum gambosum
(Fr. : Fr.) Singer [= Tricholoma georgii (L.) Quéél; Calocybe gambosa Fr. : Fr.) Donk]

Armillaria mellea
(Vahl. : Fr.) P. Kumm.

Flammulina velutipes
(Curtis : Fr.) Singer

Tricholoma portentosum
(Fr. : Fr.) Quéél.

Amanita submembranacea
(Bon) Gröger

Amanita rubescens
Pers. : Fr.



Coprinus comatus
(O.F. Müll. : Fr.) Pers.

Russula vesca Fr.

Russula cyanoxantha
(Schaeff.) Fr.

Lactarius deliciosus
(L. : Fr.) Gray

Boletus aestivus
(Paulet : Fr.) Fr.[= B. reticulatus Schaeff.]

Boletus pinophilus
Pilát & Dermek
[= B. pinicola (Vittad.) A. Venturi]



Ramaria botrytis
(Pers. : Fr.) Ricken

Lycoperdon perlatum
Pers. : Pers.

Morchella semilibera
DC. : Fr. [= Mitrophora semilibera (DC. : Fr.) Lév.]

Morchella esculenta
var. **vulgaris** (Pers.) A. Gennari



Funghi NON COMMESTIBILI



Clitocybe nebularis
(Batsch : Fr.) P. Kumm.



Clitocybe dealbata
(Sowerby : Fr.) Gillet



Clitocybe phyllophila
(Pers. : Fr.) P. Kumm.



Tricholoma sulphureum
(Bull. : Fr.) P. Kumm.



Tricholoma pardinum Qué!l



Tricholoma equestre
(L. : Fr.) P. Kumm. [= T. flavovirens (Pers. : Fr.) S. Lundell p.p.]



Lepiota brunneoincarnata
Chodat & C. Martin



Macrolepiota venenata Bon



Entoloma sinuatum
(Bull. : Fr.) P. Kumm. [= E. lividum (Bull.) Qué!l]



Hebeloma populinum
Romagn.



Inocybe rimosa
(Bull. : Fr.) P. Kumm. [= I. fastigiata (Schaeff. : Fr.) Qué!l]



Inocybe patouillardii Bres



Hypoheloma sublateralium
(Schaeff.) Qué!l.



Russula queletii Fr.



Panaeolus sphinctrinus
(Fr.) Qué!l.



Russula emetica
var. **silvestris** Singer [= R. silvestris (Singer) Reumaux]



Lactarius scrobiculatus
(Scop. : Fr.) Fr.



Lactarius torminosus
(Schaeff. : Fr.) Gray



Amanita muscaria
(L. : Fr.) Lam.



Amanita virosa
(Fr.) Bertill.



Amanita verna
(Bull. : Fr.) Lam.



Amanita phalloides
(Vaill. ex Fr. : Fr.) Link



Lepiota ventriospora
D.A. Reid



Lepiota subincarnata
J.E. Lange



Cortinarius orellanoides
var. speciosissimus (Kühner & Romagn.) Consiglio, D. Antonini & M. Antonini



Cortinarius orellanus Fr.



Cortinarius purpureus
(Bull. : Fr.) Bidaud, Moënne-Locc. & Reumaux [= C. phoeniceus (Vent.) Maire]



Cortinarius sanguineus
(Wulfen : Fr.) Fr.



Hypholoma fasciculare
(Fr. : Fr.) P. Kumm.



Russula nobilis Velen.
[= R. mairei Singer, R. fageticola Melzer ex S. Lundell]



Omphalotus olearius
(DC. : Fr.) Singer



Boletus satanas Lenz



Gyromitra esculenta
(Pers. : Fr.) Fr.



Galerina marginata
(Batsch : Fr.) Kühner





Vademecum del Raccoglitore

-  Informati preventivamente sulle norme che regolano la raccolta e rispettale.
-  Indossa indumenti adatti al luogo dell'escursione, in particolare calzature robuste (evitano distorsioni e cadute) che coprano gli arti inferiori (difesa da serpenti e insetti).
-  Prevedi i bruschi cambiamenti del tempo in montagna.
-  Rispetta il bosco senza fare danneggiamenti (calpestare i funghi sconosciuti o non raccolti provoca un danno ecologico), non lasciare tracce del tuo passaggio, evita schiamazzi che disturbano la fauna.
-  Deposita i funghi raccolti esclusivamente in un cesto rigido e aerato; sono bandite le borsine di plastica!
-  Raccogli solo funghi freschi, interi e in buono stato, con una delicata rotazione del gambo e senza tagliarli.
-  Evita di raccogliere funghi troppo giovani.
-  Ripulisci quelli sicuramente noti delle scorie e delle parti non commestibili.



Pulisci sommariamente quelli che ritieni commestibili ma non ti sono ben noti, lasciandoli completamente integri, per conservare tutti i caratteri necessari alla loro determinazione. Meglio ancora, astieniti dal raccogliere funghi non perfettamente conosciuti.



Se hai dei dubbi sui funghi che hai raccolto, rivolgiti agli esperti del Gruppo Micologico. Li trovi tutti i lunedì (esclusi festivi e giorni di mostra) dalle ore 20.30 alle 22.00 presso la sede del Gruppo, al 2° piano del Municipio di Dimaro, piazza Serra 10. Servizio solo su prenotazione al numero 335 6627096 o tramite email a: gm_gb_valdisole@yahoo.it. La consulenza non ha valore legale.



Non fidarti di sedicenti esperti pratici (molte gravi intossicazioni sono dovute alle loro "perizie").



Cuoci i funghi, previa accurata pulizia e lavaggio, il più presto possibile, preferibilmente appena dopo la raccolta.



Ricorda che i mezzi empirici per accertare la velenosità o commestibilità dei funghi (cucchiaino d'argento, assaggi agli animali, aggiunte di aglio o prezzemolo, ecc.) sono a dir poco atti pericolosi di irresponsabile incoscienza.



Impara a conoscere i funghi frequentando un Gruppo Micologico. Troverai veri amici esperti e disponibili, saprai riconoscere i funghi commestibili e velenosi, potrai addentrarti gradualmente nel meraviglioso mondo della Micologia e magari diventare anche un vero esperto.



PER TUTTI



MEZZA GIORNATA

Cosa mettiamo nel cestino?

Una bella escursione nei boschi della Val di Sole alla ricerca dei funghi. Ogni specie ha caratteristiche legate al proprio habitat e saranno gli esperti micologi a guidarti nell'osservazione di similitudini e differenze tra le varie specie.

Attività organizzate da Azienda Turismo Val di Sole e Gruppo Micologico G. Bresadola Val di Sole.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

€ 5 adulti ■ GRATIS bambini fino a 11 anni

La partecipazione all'attività comprende il permesso funghi per un giorno.

Al termine dell'escursione potrai portare a casa il cestino con i funghi commestibili che hai raccolto.

Numero di partecipanti: max 15 pax

ATTREZZATURA/ABBIGLIAMENTO:

Dovrai indossare indumenti comodi, pantaloni lunghi (le gambe vanno sempre coperte!) e scarpe da trekking, adatte a terreni scivolosi e sconnessi. Per la raccolta porta un cestino rigido e areato e un coltello per pulire i funghi che raccogli. Non dimenticare di portare con te la mascherina, da indossare nei momenti di confronto, in cui la distanza con l'esperto e tra i partecipanti sarà ridotta.

Info e prenotazioni:

entro le 18.00 del giorno precedente l'escursione, presso il rispettivo ufficio informazioni.



Escursioni 2021

LUGLIO



mercoledì	14	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588
martedì	20	15:00 - 18:00	Peio Fonti	Ufficio Informazioni	0463 753100
mercoledì	21	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588
domenica	25	09:00 - 12:00	Vermiglio	Laghetti di S. Leonardo Brise e Brisoti	0463 758200
martedì	27	09:00 - 12:00	Pellizzano	Ufficio Informazioni	0463 751183
martedì	27	15:00 - 18:00	Cogolo	Ufficio Informazioni	0463 754345
martedì	27	15:00 - 18:00	Malé	Piazzale Guardi	0463 901280
mercoledì	28	09:00 - 12:00	Dimaro	Ufficio Informazioni	0463 986113
mercoledì	28	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588
venerdì	30	15:00 - 18:00	Commezzadura	Ufficio Informazioni	0463 974840



AGOSTO



martedì	03	09:00 - 12:00	Pellizzano	Ufficio Informazioni	0463 751183
martedì	03	15:00 - 18:00	Peio Fonti	Ufficio Informazioni	0463 753100
mercoledì	04	09:00 - 12:00	Folgarida	Ufficio Informazioni	0463 986608
mercoledì	04	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588
mercoledì	04	15:00 - 18:00	Vermiglio	Ufficio Informazioni	0463 758200
venerdì	06	15:00 - 18:00	Commezzadura	Ufficio Informazioni	0463 974840
martedì	10	15:00 - 18:00	Cogolo	Ufficio Informazioni	0463 754345
mercoledì	11	09:00 - 12:00	Folgarida	Ufficio Informazioni	0463 986608
mercoledì	11	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588
mercoledì	11	15:00 - 18:00	Passo Tonale	Ufficio Informazioni	0364 903838
giovedì	12	09:00 - 12:00	Rabbi	Ufficio Informazioni	0463 985048
venerdì	13	15:00 - 18:00	Commezzadura	Ufficio Informazioni	0463 974840
martedì	17	15:00 - 18:00	Peio Fonti	Ufficio Informazioni	0463 753100
martedì	17	09:00 - 12:00	Pellizzano	Ufficio Informazioni	0463 751183
mercoledì	18	09:00 - 12:00	Folgarida	Ufficio Informazioni	0463 986608
mercoledì	18	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588

AGOSTO



mercoledì	18	15:00 - 18:00	Vermiglio	Ufficio Informazioni	0463 758200
venerdì	20	15:00 - 18:00	Commezzadura	Ufficio Informazioni	0463 974840
martedì	24	09:00 - 12:00	Rabbi	Ufficio Informazioni	0463 985048
martedì	24	09:00 - 12:00	Pellizzano	Ufficio Informazioni	0463 751183
martedì	24	15:00 - 18:00	Cogolo	Ufficio Informazioni	0463 754345
martedì	24	15:00 - 18:00	Malé	Piazzale Guardi	0463 901280
mercoledì	25	09:00 - 12:00	Folgarida	Ufficio Informazioni	0463 986608
mercoledì	25	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588
mercoledì	25	15:00 - 18:00	Passo Tonale	Ufficio Informazioni	0364 903838
martedì	31	15:00 - 18:00	Peio Fonti	Ufficio Informazioni	0463 753100

SETTEMBRE



mercoledì	01	09:00 - 12:00	Monclassico	Biolago	0463 986113
mercoledì	01	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588
mercoledì	01	15:00 - 18:00	Vermiglio	Ufficio Informazioni	0463 758200
venerdì	03	15:00 - 18:00	Commezzadura	Ufficio Informazioni	0463 974840
martedì	07	15:00 - 18:00	Cogolo	Ufficio Informazioni	0463 754345
mercoledì	08	09:00 - 12:00	Dimaro	Ufficio Informazioni	0463 986113
mercoledì	08	15:00 - 18:00	Marilleva 1400	Ufficio Informazioni	0463 757588
venerdì	10	15:00 - 18:00	Commezzadura	Ufficio Informazioni	0463 974840
mercoledì	15	09:00 - 12:00	Dimaro	Ufficio Informazioni	0463 986113



Mostre Micologiche

a cura del Gruppo Micologico G. Bresadola Val di Sole

24 - 25 luglio	VERMIGLIO	sala Centro Fondo	orario: 09.00-12.30	14.00-19.00
20 - 22 agosto	RABBI	Canonica San Bernardo	orario: 10.00-12.30	14.30-19.00
27 - 29 agosto	COGOLO	sede Parco Stelvio	orario: 10.00-12.30	14.30-19.00

Il Gruppo Micologico "Giacomo Bresadola - Val di Sole"

La passione per la micologia e l'ambiente nella terra di Giacomo Bresadola

Il Gruppo Micologico "G. Bresadola" Val di Sole, fondato il 06 febbraio 1987, è un'associazione di oltre 120 soci che riunisce i cultori della micologia e chiunque abbia interesse alla conoscenza ed alla conservazione del patrimonio botanico ed ambientale. Aderisce all'Associazione Micologica Bresadola (A.M.B.) ed ha sede legale a Dimaro. L'attività del Gruppo, che può vantare una ricca biblioteca con circa 250 volumi tematici, si concentra prevalentemente nella stagione estiva ed autunnale con una serie di escursioni, incontri con l'esperto, conferenze e



proiezioni tematiche, allestimento di mostre micologiche ed organizzazione di corsi per la conoscenza ed il riconoscimento dei funghi. Il sodalizio ha contribuito a realizzare, presso il Museo della Civiltà Solandra di Malé, un nuovo allestimento multimediale relativo a don Giacomo Bresadola e un itinerario "bresadolano" con le seguenti tappe: Terzolas-Tovare, Magras-Malé, Carciato-Dimaro, Mezzana-Ortisé, Ossana-Bosco Derniga. In ogni tappa sono posti dei pannelli informativi a ricordo della presenza di Bresadola in Val di Sole.



GRUPPO MICOLOGICO G. BRESADOLA VAL DI SOLE

Piazza Serra, 10 - 38025 DIMARO FOLGARIDA (TN)
Cell. 335 6627096 - gm_gb_valdisole@yahoo.it



Don Giacomo Bresadola e il Museo della Civiltà Solandra

Allestimento multimediale

Uno dei più illustri personaggi della Val di Sole è senza dubbio il grande micologo don Giacomo Bresadola, nato ad Ortisé il 14 febbraio 1847. L'Abate Bresadola, iniziato alla micologia per opera in particolare di Padre Giovannella da Cembra, divenne uno dei maggiori esperti al mondo ed è tuttora considerato il più grande micologo italiano. Ricchissima è la sua opera scientifica, con oltre 60 pubblicazioni, erbari, collezioni e disegni. Le sue opere sono sparse in tutti i continenti, da Stoccolma a Washington, San Pietroburgo e Parigi.

Una parte dei suoi beni personali, fra cui disegni autografi, testi per le sue pubblicazioni, buste di essiccata di funghi conservati in involucri che lo stesso don Giacomo confezionava utilizzando



pagine di giornale, parte dell'erbario ed interessanti documenti, sono conservati oggi all'interno della Sala Bresadola del Museo della Civiltà Solandra di Malé, un suggestivo ed innovativo percorso multimediale in 3 sezioni: "Bresadola nel mondo", "La vita di Bresadola" e "Le ricerche di Bresadola". Assolutamente da non perdere la possibilità di consultare, in formato digitale, un'edizione originale della sua opera più importante, l'immensa "Iconographia Mycologica" in 26 volumi che tramanderà la sua attività scientifica.



MUSEO DELLA CIVILTÀ SOLANDRA

Malé, Via Trento

Orario:

fino al 27/6

sabato e domenica
14.30-18.30

Dal 28/6 al 12/9

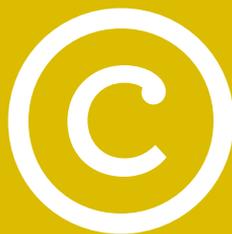
tutti i giorni
10.00-12.00
14.30-18.30
chiuso il lunedì.

In altri periodi e orari è possibile visitare il museo su prenotazione. Accesso ai disabili.

Per informazioni e prenotazioni:

Tel. 0463 903166; 339.8665415

Ideazione grafica: Nitida Immagine (TN) - Impaginazione e realizzazione grafica: STUG Arte Grafica Fotografia
Foto di: Archivio G.M.G.Bresadola Val di Sole, P. Prugnola, Archivio Apt Val di Sole, A.Dalpez, M. Bezzi
Stampa: Esperia (TN) - Ed. 07/2021



Val di Sole
www.visitvaldisole.it