

# **Ambiente naturale: proteggilo ...e proteggiti!!!**

## **Per ENTRARE nel BOSCO**

1. Indossa indumenti adatti, che non intralcino i movimenti e che non rimangano impigliati a rovi e arbusti; si devono indossare calzature (scarponcini alti o stivali) che evitino di scivolare: l'abbigliamento è importante anche per proteggersi dal morso di rettili o insetti; è opportuno portare con sé un bastone, per esplorare il terreno ed aiutarsi nell'estrazione dei funghi.
2. Porta con te un'attrezzatura per medicinali: cerotti, disinfettante o salviette disinfettanti, bende o garze sterili, spray o pomate per punture di insetti, succhiaveleno e bende elastiche da utilizzare in caso di morso di vipere.

## **Nel BOSCO**

1. Non abbandonare rifiuti!
2. Non danneggiare l'ambiente!
3. Non essere causa di rumori inutili.
4. Ricorda che l'integrità e la bellezza del territorio in cui ti trovi dipendono dal comportamento delle persone che ne usufruiscono.
5. Cerca di restare su sentieri già tracciati, possibilmente segnati.
6. Evita luoghi particolarmente scoscesi e di camminare lungo rupi e strapiombi.
7. Cerca di avere sempre un'idea di dove ti trovi, memorizzando punti di riferimento.
8. Se una zecca ti punge non cercare di estrarla, ma rivolgiti al Pronto soccorso più vicino.
9. Rispetta le norme vigenti.

## La RACCOLTA dei FUNGHI

1. Non puoi entrare nel bosco alla ricerca di funghi senza il tesserino per la raccolta. Questo vale per tutto l'anno.
2. Porta con te un coltellino per pulire i funghi nel bosco, raschiando la base per eliminare il terriccio in eccesso e il fogliame, senza andare a stravolgere le caratteristiche morfologiche dell'esemplare, importanti nel caso di necessità di classificazione certa dello stesso.
3. Devi raccogliere solo le specie conosciute per certo come commestibili.
4. Se raccogli un esemplare della cui commestibilità non sei sicuro o se sei hai anche il minimo dubbio evita assolutamente di mangiarlo.
5. Se comunque raccogli un esemplare dubbio portalo integro per la classificazione ad un Ispettorato micologico.
6. Se trovi esemplari non commestibili non raccoglierli né calpestarli né rovinarli perché anche questi svolgono un'importante funzione per l'equilibrio del bosco.
7. Devi raccogliere solo i funghi integri e in buono stato di conservazione. Non devi raccogliere i funghi troppo piccoli, con un cappello di diametro inferiore a 3 cm, né devi raccogliere funghi troppo maturi (che bisogna lasciare per permetter loro di spargere le spore).
8. Per raccogliere il fungo non devi assolutamente utilizzare rastrelli o altri utensili ma solo le mani, aiutandoti delicatamente con il bastone anche per sincerarti che non vi siano rettili nelle vicinanze e facendoli ruotare alla base avendo cura di non rovinare il micelio (cioè la parte che resta nella terra).
9. Per trasportare i funghi devi usare contenitori aperti, aerati e rigidi; devi evitare assolutamente di utilizzare contenitori e borse di plastica perché fanno marcire i funghi, fanno proliferare veleni da putrefazione e non permettono la diffusione delle spore.
10. Ricorda che non si possono raccogliere più di tre kg di funghi.
11. La raccolta dei funghi può essere effettuata da un'ora prima della levata del sole a un'ora dopo il tramonto (in alcune zone alle 17 si deve lasciare il bosco): non girare nel bosco durante la notte attrezzato come un minatore!

## **RICORDA infine:**

- La violazione delle norme per la raccolta comporta la confisca dei funghi e l'applicazione di sanzioni amministrative.
- Il mancato rispetto di elementari regole comportamentali, derivanti da buona educazione e civiltà personale, provoca il deterioramento dell'ambiente di cui sei ospite e fruitore.
- L'approccio imprudente al bosco può comportare danni anche gravi alla tua persona, oltre a costi per la collettività.
- I funghi non sono alimento adatto a bimbi e persone anziane.
- Non rischiare intossicazioni, anche gravi fino alla morte, solo per mangiare funghi.