

Stagione avara di funghi tra le colline del Sannio. Troppo caldo e poche piogge ed i cercatori di funghi tornano con i cesti vuoti. La crescita dei funghi è in gran parte legata ai cicli stagionali e, nell'ambito delle singole stagioni, dalle condizioni climatiche. Come regola generale si può dire che per poter andare a funghi, senza correre il rischio di tornare a mani vuote, occorre che si verifichino determinate condizioni di temperatura, generalmente comprese tra i 15 e i 25 gradi, e che queste si accompagnino ad un certo grado di umidità nel terreno. Le giornate ventilate e la prolungata siccità determinano condizioni particolarmente sfavorevoli alla produzione fungina.

Per i cercatori di funghi va ricordato che nella provincia di Benevento è stata istituita la commissione provinciale per il rilascio del tesserino che abilita alla raccolta e alla commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.

I territori di competenza sono: Airola, Arpaia, Benevento, Calvi, Castelpoto, Ceppaloni, Dugenta, Pietrelcina, San Giorgio del Sannio, **San Leucio del Sannio**, San Martino Sannita, San Nazario, San Nicola Manfredi, Sant'Angelo a Cupolo e Telesse Terme.

Fonte: Il Mattino

Gli interessati al rilascio del tesserino dovranno presentare domanda in carta semplice alla Provincia di Benevento, settore agricoltura e superare un colloquio con cenni di selvicoltura; elementi caratterizzanti le specie fungine e riconoscimento delle stesse, modalità di raccolta dei funghi; normativa in materia, rischi e tossicologia nell'uso alimentare dei funghi.

sa.cu.