

# Conoscere i funghi: corso di formazione micologica a Vetralla



VETRALLA (Viterbo)- Iscriviti al nostro corso in partenza a Vetralla: imparerai a raccogliere funghi in sicurezza e nel rispetto dell'ambiente e conoscerai tanti appassionati per future escursioni tra i boschi.

La ricerca e raccolta dei funghi epigei spontanei nella Regione Lazio è disciplinata dalla Legge Regionale 5 agosto 1998 n.32 e successive modifiche che prevede che la raccolta dei funghi è subordinata al possesso dell'attestato di partecipazione, anche in formato card, con un corso di formazione micologica della durata non inferiore a 14 ore.

Il corso si svolgerà presso la sede del Centro di Interpretazione di Vetralla, via Cassia Interna 95-97, ed è previsto un contributo volontario di € 20,00 per le spese di organizzazione del corso. Lunedì 28 ottobre, si inizia con Biologia ed Ecologia dei funghi, il 29 ottobre, Sistematica, caratteri delle specie più comuni. Si prosegue Lunedì 4 novembre, Funghi a lamelle I^ parte, Martedì 5 novembre, Funghi a lamelle II^ parte, Mercoledì 6 novembre, Tossicologia, per finire Giovedì 7 novembre Funghi a tubuli,

idni e pieghe, e la consegna degli attestati.

I docenti che interverranno sono Marisa Delogu, Monica Fonck Pierluigi Pacetti, Sabrina Tempesta.

L'iscrizione al corso dovrà essere comunicata al numero 3495155986, tramite messaggio.

L'obiettivo principale del corso è quello di fornire ai raccoglitori un metodo di riconoscimento dei funghi in modo da salvaguardare la salute pubblica e preservare e mantenere in equilibrio biologico il bosco anche attraverso l'insegnamento delle tecniche corrette di ricerca e di raccolta dei funghi.

Obiettivi che richiamano e si sposano perfettamente con i valori perseguiti dal Centro di Interpretazione dell'Ecomuseo della Tuscia Rupestre, sede del corso. Il centro è attivo dal 2019 e riconosciuto nel 2021 dall'O.M.R. Organizzazione Museale Regionale, allo scopo di valorizzare e conservare i beni storici, naturali e culturali del territorio. I SEMI cooperativa sociale coordina le attività e gli eventi del centro di interpretazione di Vetralla, ne promuove la crescita e lo sviluppo del territorio

---

**A Vetralla “Conoscere i funghi: corso di formazione micologica”, dal 28 ottobre al 7 novembre**

**WISEM**  
 A cura della società "SEM" Cooperativa Sociale  
**CENTRO DI INTERPRETAZIONE**  
 ECONOMICO DELLA TUTELA ALPINA  
 DEL COMUNE DI VETRALLA

# Conoscere i FUNGHI

**Corso di formazione micologica**

Con attestato finale valido per la raccolta dei funghi epigei spontanei  
 (Legge Regionale n. 32 del 5 agosto 1998)

**28 ottobre - 07 novembre**

Vetralla, Via Cassia interna 95-97  
 anche entrata da Via di Porta Marchetta (parcheggio Funari)

**PROGRAMMA**

Lunedì 28 ottobre, 17.30-20.00 Legge regionale, Biologia ed Ecologia dei funghi	Martedì 5 novembre, 17.30-20.00 Funghi a lamelle I^ parte
Martedì 29 ottobre, 18.00-20.00 Sistematica, caratteri delle specie più comuni	Mercoledì 6 novembre, 18.00-20.00 Tossicologia
Lunedì 4 novembre, 17.30-20.00 Funghi a lamelle II^ parte	Giovedì 7 novembre 17.30-20.00 Funghi a tubuli, idni e pieghe Consegna attestati

**Docenti**  
 MARISA DELOGU MONICA FONCK PIERLUIGI PACETTI SABRINA TEMPESTA

È previsto un contributo volontario di euro 20,00 per le spese di organizzazione del corso. Tale contributo potrà essere versato, in contanti, durante il primo giorno di lezione.  
 L'iscrizione al corso dovrà essere comunicata al numero 3495155986, tramite messaggio whatsapp o messaggio telefonico, indicando le generalità e la data di nascita.

VETRALLA ( Viterbo) – Riceviamo e pubblichiamo: “Iscriviti al nostro corso in partenza a Vetralla: imparerai a raccogliere funghi in sicurezza e nel rispetto dell’ambiente e conoscerai tanti appassionati per future escursioni tra i boschi.

La ricerca e raccolta dei funghi epigei spontanei nella Regione Lazio è disciplinata dalla Legge Regionale 5 agosto 1998 n.32 e successive modifiche che prevede che la raccolta dei funghi è subordinata al possesso dell’attestato di partecipazione, anche in formato card, con un corso di formazione micologica della durata non inferiore a 14 ore.

Il corso si svolgerà presso la sede del Centro di Interpretazione di Vetralla, via Cassia Interna 95-97, ed è previsto un contributo volontario di € 20,00 per le spese di organizzazione del corso. Lunedì 28 ottobre, si inizia con Biologia ed Ecologia dei funghi, il 29 ottobre, Sistematica, caratteri delle specie più comuni. Si prosegue Lunedì 4 novembre, Funghi a lamelle I^ parte, Martedì 5 novembre, Funghi a lamelle II^ parte, Mercoledì 6 novembre, Tossicologia, per finire Giovedì 7 novembre Funghi a tubuli, idni e pieghe, e la consegna degli attestati.

I docenti che interverranno sono Marisa Delogu, Monica Fonck Pierluigi Pacetti, Sabrina Tempesta.

L'iscrizione al corso dovrà essere comunicata al numero 3495155986, tramite messaggio.

L'obiettivo principale del corso è quello di fornire ai raccoglitori un metodo di riconoscimento dei funghi in modo da salvaguardare la salute pubblica e preservare e mantenere in equilibrio biologico il bosco anche attraverso l'insegnamento delle tecniche corrette di ricerca e di raccolta dei funghi.

Obiettivi che richiamano e si sposano perfettamente con i valori perseguiti dal Centro di Interpretazione dell'Ecomuseo della Tuscia Rupestre, sede del corso. Il centro è attivo dal 2019 e riconosciuto nel 2021 dall'O.M.R. Organizzazione Museale Regionale, allo scopo di valorizzare e conservare i beni storici, naturali e culturali del territorio. I SEMI cooperativa sociale coordina le attività e gli eventi del centro di interpretazione di Vetralla, ne promuove la crescita e lo sviluppo del territorio".

---

## **Tragedia a Stroncone: muore Sergio Chiodi durante un'escursione ai funghi**



di REDAZIONE-

Nella mattina del 25 novembre, una tranquilla escursione ai funghi si è trasformata in una tragedia per Sergio Chiodi, 60enne di Orte. La drammatica vicenda ha avuto luogo nella zona delle Cimitelle a Stroncone, piccolo comune del Ternano.

Sergio Chiodi stava trascorrendo la giornata in compagnia del suo figlio quando, improvvisamente, è stato colto da un malore che si è rivelato fatale. Nonostante l'immediato allarme e l'arrivo tempestivo dei soccorsi, compresi carabinieri, Soccorso alpino e speleologico, vigili del fuoco e personale sanitario del 118, non c'è stato nulla da fare per salvare la vita dell'uomo.

La notizia della morte improvvisa e prematura di Sergio Chiodi, noto anche come "Bullone" in città, ha scosso profondamente e addolorato la comunità di Orte. L'uomo era amato e stimato non solo per la sua personalità calorosa, ma anche per la sua passione per la natura e le escursioni.

La famiglia Chiodi, ben radicata nella comunità, ha visto l'intera cittadina stringersi attorno a loro in questo momento di lutto. La perdita di Sergio Chiodi ha lasciato un vuoto nella comunità di Orte, segnando la fine di una vita dedicata all'amore per la natura e alle passeggiate nei boschi.

---

## **Andar per funghi**



di MARIELLA ZADRO-

“Fidarsi è bene, non fidarsi...è meglio”. Le prime piogge settembrine, regalano dei frutti che nascono spontanei nei boschi di faggio, castagni e querce: sono i funghi.

Porcino, Ferlengo, Galletto, Russola, Mazza da Tamburo, Trombetta dei Morti, Spugnola, frutti particolari, gustosi che vanno ad arricchire le pietanze della cucina tradizionale contadina.

E' bene ricordare però che alcuni funghi contengono sostanze tossiche che possono provocare intossicazioni, con conseguenze anche molto gravi.

Non esistono semplici metodi per verificare se un fungo è “mangereccio” o velenoso.

L'occhio esperto lo dovrebbe classificare sulla base delle caratteristiche morfologiche, ma non è sempre facile.

Quindi, per essere più tranquilli, è preferibile rivolgersi all'Ispettorato micologico della Asl, consultando il vademecum “Raccolta dei funghi: i consigli della Asl” presente nella home page del sito istituzionale della Ausl di Viterbo ([www.asl.vt.it](http://www.asl.vt.it)), nella sezione approfondimenti.





---

**Era andato in cerca di funghi  
invece trova una bomba da  
mortai**



di REDAZIONE-

GRADOLI (Viterbo)- Era andato in cerca di funghi ieri nel pomeriggio, ma si è imbattuto in una bomba da mortaio. Il signore ha fatto questo ritrovamento in località Montagnola, a Gradoli. Vista la bomba, che forse risale alla seconda guerra mondiale, l'uomo ha subito chiamato i Carabinieri ed i vigili del fuoco. La zona è stata quindi transennata e la bomba verrà fatta brillare nei prossimi giorni.

---

## **Tarquinia, una stagione partita in ritardo per il ferlengo**





TARQUINIA (Viterbo) – Sua maestà il Ferlengo, *Pleurotus eryngii*. “Una stagione partita in ritardo in questo 2021 per il prelibatissimo ferlengo di Tarquinia” – spiega Marco Catini, appassionato fin da bambino di questi funghi- C’è sempre un’attesa particolare nella cittadina etrusca, tutti in fermento per la ricerca. Tanti sono gli appassionati di questo pregiatissimo fungo, che non ha bisogno di presentazioni apprezzato dai buongustai nelle tavole e nei migliori ristoranti d’ Italia”. Catini ci invia le foto dei ferlenghi ritrovati da lui stamani, ovviamente non indicando la zona del ritrovamento. “I fungaioli non diranno mai il posto esatto dei ritrovamenti” – spiega.



# Tarquinia, le regole per la raccolta dei funghi. Presto il corso micologico



TARQUINIA (Viterbo)- Raccolta funghi: presto saranno comunicate informazioni sul prossimo corso micologico. Questo l'annuncio emerso nell'ultimo Consiglio dell'Università Agraria di Tarquinia: il Presidente Sergio Borzacchi, il Vicepresidente Alberto Tosoni e l'Assessore Alessandro Sacripanti sono infatti già al lavoro per la predisposizione del corso, che, presumibilmente, come ogni anno prevederà una parte teorica ed una parte pratica e sarà svolto nel pieno rispetto delle norme anti-covid.

Dall'Università Agraria ricordano anche le regole per la raccolta funghi: "Con la Legge Regionale 1 del 27/02/2020 è stato eliminato il tesserino di autorizzazione alla raccolta, di fatto sostituito con l'attestato di frequenza al corso di formazione micologica, che andrà quindi esibito in caso di controlli. Per andare a funghi nel Lazio occorre quindi avere con sé:

- a) attestato di frequenza del corso di formazione micologica (o il vecchio tesserino che funge da attestato);
- b) ricevuta di versamento di € 25,00 effettuato sul conto corrente Postale n. 63101000 o con bonifico bancario su iban IT75C0760103200000063101000 a favore di "Regione Lazio – Servizio Tesoreria" con la causale: "L.R. n. 32/98-raccolta funghi anno....".
- c) documento di identità valido (carta di identità, patente,

ecc.)”.

Dall’Ente di via Garibaldi ricordano che il versamento non è dovuto per le persone di età superiore ai 65 anni. E’ possibile avere informazioni di dettaglio chiamando gli uffici dell’Ente o visitando il sito della Regione Lazio.

---

## **Il ferlengo è il fungo “Re” della città di Tarquinia**



TARQUINIA ( Viterbo) – Riceviamo da Marco Catini e pubblichiamo: “Il ferlengo e’ un’eccellenza della nostra terra. I funghi sono stati protagonisti nei migliori ristoranti, dove vengono proposti per render nota la loro qualità di gusto. Ultimamente hanno riscosso un grande successo nella capitale, grazie ad un’iniziativa promossa dal Codacons.

L’antica città di Tarquinia è stata per anni protagonista con la “Sagra del ferlengo “, che ha visto la partecipazione di turisti provenienti da tutto il mondo. Le prime notizie del ferlengo vengono tratte da un frammento dal “Canto del pellegrino buon gustaiolo”, scritto nel XV secolo da un anonimo cittadino. Già all’epoca si fa riferimento a questa bellissima manifestazione e in tanti appassionati vorrebbero riportare la “Sagra del ferlengo” a Tarquinia, città che è nel cuore tra

storia e tradizione".

