



Professione Micologo

Mestieri

Posti a raccolta

Il micologo riconosce, studia e classifica i funghi.

Professionista o dipendente Ausl, esercita solo se iscritto al registro ministeriale

Basidiomiceti, ascomiceti, russule, boleti ed altre centinaia di specie per lui non hanno segreti. Ne analizza tutti i dettagli (lamelle, pori, spore, aculei, corpo fruttifero e cappello) e poi, compresa a fondo la loro identità, garantisce all'azienda che quel prodotto della natura può essere venduto senza preoccupazione. È questo il profilo del micologo, l'esperto che riconosce, studia e classifica i funghi.

Un mestiere poco conosciuto, anche se in progressiva crescita: in Italia a svolgerlo sono già più di 1.600 appassionati. Ma anche un lavoro delicato, considerato che dai giudizi di questo speciale "analista" può dipendere la salute e la sicurezza di molte persone. Chi comincia, spesso lo fa quasi per gioco, e solo più tardi capisce che quella passione può trasformarsi in una *concreta "chance" d'impiego*. Da svolgere alle dipendenze di una struttura pubblica, per esempio di una Asl, o come libero professionista.

Per fare il micologo occorre innanzitutto iscriversi a un corso di formazione organizzato da un ente pubblico o privato e superare un esame finale con cui si consegue un attestato specifico. Questo stabilisce il "*Regolamento concernente criteri e modalità per il rilascio dell'attestato di micologo*", emanato dal ministero della Salute con il decreto numero 686 del 1996. Per partecipare al corso, che ha una durata minima di 240 ore (di cui la metà sono a carattere pratico), serve il diploma di scuola superiore.

Con la qualifica in tasca si può cominciare l'attività. Le strade da percorrere, come già detto, sono principalmente due. Puntare sull'assunzione come tecnico di prevenzione presso un'azienda sanitaria locale (possibilità legata ai concorsi, dunque non così frequente) per svolgere attività ispettiva o di controllo. Un elenco degli indirizzi dei centri di ispezione micologica delle Asl è scaricabile dal sito web www.micologi.it, cliccando sul link "*Dove far controllare i funghi raccolti*".

Oppure mettere in piedi uno studio professionale capace di offrire una vasta gamma di servizi: dalla consulenza alle aziende che commercializzano porcini ai corsi di aggiornamento per altri colleghi, dalla realizzazione di iniziative formative per i cercatori di funghi che devono ancora ottenere il [nulla-osta regionale alla raccolta](#) - l'obbligo del tesserino di autorizzazione è scattato il 1 gennaio 2000 - alla effettuazione di perizie alla dogana su merce proveniente dall'estero o di pareri tecnici in casi di avvelenamento.

Trento e Cesena vi formano

Addestramento, conseguimento dell'attestato, iscrizione nel registro. Sono questi i passi per diventare micologo. La formazione è la prima tappa. In Italia esistono due "poli formativi", che da anni organizzano corsi a ritmo regolare (in genere ogni due anni): Trento e Cesena.



Chi è interessato può dunque contattare queste sedi per prenotare un posto in aula. Le aule sono aperte anche ai residenti in altre regioni. Fino al 10 maggio c'è tempo per inviare la domanda di partecipazione al corso organizzato dalla provincia autonoma di Trento. Le prime 150 ore di didattica si svolgeranno quest'anno (periodi: 19 luglio-7 agosto; 4-9 ottobre), le altre nel 2005. I moduli per l'iscrizione, scaricabili dal sito internet www.trentinosalute.net, possono essere inviati via fax allo **0461494073**. Per saperne di più, il numero da chiamare è lo **0461494101**.

Un'altra iniziativa di formazione iniziale partirà invece a Cesena il prossimo anno. Nel frattempo è in programma un periodo di aggiornamento per i micologi già iscritti nel registro del ministero della Salute. Per le domande c'è ancora qualche giorno. Per informazioni, telefono **0547352085**. Cosa si studia? Tra le varie materie: **morfologia e classificazione dei funghi, micotossicologia, cicli biologici, concetti di ecosistema e di catena alimentare, legislazione sanitaria e altre norme che regolano la vendita e la commercializzazione.**

Porcini on line

A caccia di informazioni utili nel web. I micologi che già esercitano la professione e gli appassionati che puntano all'esame nazionale possono contare su un sito internet ricco di notizie e di "dritte".

Si tratta di www.micologi.it, un centro di servizi micologici on line che offre consulenza a Comuni, Asl, aziende, agriturismo, vivai e associazioni (certificazioni, campionature, convenzioni e perizie, anche in italiano, francese e inglese).

Dalla home page del sito è possibile accedere a diverse sezioni tematiche: aziende e micologi, raccoglitori, schede descrittive sulle varie tipologie di funghi (con uno spazio particolare per i tartufi), corsi di microscopia di base, ultime novità editoriali in materia, normativa di settore (raccolta, conservazione e vendita), curiosità e altro ancora.

La parola a Marco Bruni, micologo

Nel cassetto ha una laurea in Economia e commercio. Ma la sua passione è un'altra. Marco Bruni studia e controlla i funghi da sette anni. Il mestiere di micologo ha scelto di viverlo come libero professionista, con uno studio che svolge attività di consulenza e formazione.

Come è diventato micologo?

"Ho frequentato il corso di Cesena, tutto è partito da lì. Poi ho cominciato a fare esperienza, a capire i meccanismi del settore. Oggi sono soddisfatto, l'attività è interessante e i contatti non mancano".

Di cosa si occupa?

"Faccio consulenza alle aziende che commercializzano funghi, in qualche caso effettuo perizie, progetto e realizzo corsi di formazione per altri colleghi o raccoglitori autorizzati".

E la formazione?

*"Direi che è fondamentale. Non solo quella iniziale per l'iscrizione al registro nazionale, ma anche l'aggiornamento. Faccio un esempio. C'è un fungo, il **Tricholoma equestre**, che per lungo tempo è stato considerato commestibile e che ora, grazie a una recente scoperta di ricercatori francesi, è invece*



bollato come velenoso e mortale. Non si possono ignorare queste informazioni, il nostro lavoro si basa su questo. Bisogna stare sempre nel giro, confrontarsi con i colleghi, leggere e non disdegnare l'aula".

Che caratteristiche ha un buon micologo?

"Passione, curiosità, voglia di specializzarsi, per esempio sul terreno della didattica o della ricerca".

<http://www.regione.toscana.it/ius/ns-lavoroesalute/?MIval=indice&rowid=288769&anno=2003>

Borgo Val di Taro (Parma).

L'attività dell' Ispettore nel sistema sanitario nazionale: ruolo e problematiche.

Aggiornamento di micologia ispettiva: controllo sanitario dei funghi conservati, intossicazione da funghi superiori. Convegno nazionale

Si è trattato del secondo convegno nazionale degli ispettori micologi, organizzato dall'Unione nazionale del personale ispettivo sanitario d'Italia e patrocinato dal Ministero della salute. Le tematiche affrontate sono state il ruolo e le problematiche inerenti alla professione dell'ispettore micologo nel servizio sanitario nazionale, le nuove sindromi da avvelenamento da funghi superiori ed il controllo dei funghi conservati e le frodi commerciali. La Commissione nazionale per la formazione continua ha assegnato all'iniziativa sette crediti. Il corso si è rivolto ai tecnici della prevenzione in possesso dell'attestato di micologo addetti agli ispettorati micologici. Obiettivo dell'appuntamento è stato quello di approfondire le conoscenze acquisite in materia d'identificazione delle specie fungine e di micotossicologia. Il corso si è svolto seguendo la metodologia tradizionale delle lezioni, integrate con sussidi audiovisivi o diapositive.

Rif.: Giovanni Rossi, Segreteria nazionale Unpisi, tel. e fax 0521772046
e-mail: micotec@libero.it