

Rapporto

numero	data	Dipartimento
4587 R	25 aprile 1997	TERRITORIO

**della Commissione della legislazione
sul messaggio 15 ottobre 1996 sulla mozione 6 marzo 1995 presentata
dall'on. Joy Paloschi (ripresa dall'on. Giorgio Canonica) per proteggere
le nostre valli ed i nostri boschi dai saccheggiatori forestieri di funghi,
mirtilli, asparagi selvatici e quant'altro ci offre la natura. Basta con il
saccheggio della nostra natura: a s'an po' pù!**

CONSIDERAZIONI SULL'ATTO PARLAMENTARE

I contenuti della mozione della ex-collega Paloschi (ora ripresa dall'on. Giorgio Canonica dei Verdi ticinesi) non si discostano dal filone caro alla ex-deputata e si ritrovano regolarmente nelle iniziative e nelle mozioni che portano la sua firma. Basta ricordare quella sui cinghiali, dibattuta recentemente in Gran Consiglio e altre ancora. Da una parte si professa un protezionismo quasi assoluto, ma poi, poco coerentemente, si propongono ampie concessioni per chi abita in loco o anche più semplicemente ne è attinente. Poi si prospettano drastiche misure repressive per i contravventori e in maniera addirittura anticostituzionale si discriminano gli svizzeri degli altri Cantoni e si nega qualsiasi apertura agli stranieri.

Appare subito evidente che la mozione non può essere accolta. Tuttavia, a Paloschi va riconosciuto il merito di avere sollevato il problema. L'argomento è interessante e di attualità e si presta a numerose considerazioni in vista di una nuova indispensabile regolamentazione, in particolare per la raccolta dei funghi.

Abbiamo lavorato in collaborazione con l'Ufficio cantonale della protezione della natura e segnatamente con il suo capo-ufficio il biologo signor Achille Storni e ci siamo avvalsi pure della competenza dell'Ufficio presidenziale della Società micologica ticinese. Li ringraziamo ufficialmente per la loro disponibilità e per la loro competenza.

Pur proponendo di bocciare la mozione in oggetto, cercheremo di approfondire il problema nell'intento di dare al Parlamento, ma anche al paese tramite i mass media, qualche informazione utile per capire la materia.

La vasta tematica della protezione della natura passa anche attraverso la pratica della raccolta dei funghi, dei mirtilli e di quanto altro di commestibile cresce in maniera naturale nei nostri prati e nei nostri boschi.

ESAME COMMISSIONALE

Le informazioni storiche e scientifiche sono state tratte dal testo e dalle tabelle pubblicate a cura dell'Istituto federale svizzero di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio.

Per quanto concerne il Ticino, è stata esaminata l' "Inchiesta sulla tematica dei funghi" messa gentilmente a disposizione dall'Ufficio protezione della natura del Cantone Ticino.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Introduzione

I funghi affascinano l'uomo per diversi motivi, non da ultimo per il loro aspetto culinario. Il 10% dei ca. 5000 macromiceti presenti in Svizzera sono commestibili; senza contare i licheni, il numero dei funghi in Svizzera è di circa 8000.

Durante la guerra i funghi venivano raccolti come prelibato alimento complementare, oggi invece la raccolta di funghi è in primo luogo un piacevole e diffuso passatempo. Negli ultimi anni la raccolta di funghi commestibili è aumentata notevolmente e, soprattutto dalle cerchie di raccoglitori di funghi, sono giunte comunicazioni di una diminuzione delle specie di funghi commestibili e di un impoverimento della flora micologica.

Mutazioni nelle associazioni fungine sono da prendere seriamente in considerazione in quanto i funghi svolgono in natura funzioni importanti sotto molteplici aspetti: come simbiosi delle specie arboree, come decompositori, come parassiti o come importante elemento nella catena alimentare di insetti e micromammiferi. Questi motivi sono sufficienti per cercare di mantenere la molteplicità delle specie fungine e proteggere dall'estinzione le specie rare.

La protezione dei funghi in Svizzera è regolata cantonalmente e tra i Cantoni è mal coordinata. In 17 Cantoni sono in vigore differenti leggi che limitano la raccolta dei funghi, nei restanti 9 Cantoni non esiste nessuna limitazione nella raccolta; una situazione questa che stimola il turismo dei cercatori tra i Cantoni e causa situazioni di confusione (v. limitazioni di raccolta, tab.3).

Questo Memorandum si prefigge di riassumere lo stato di conoscenze sulla minaccia della flora micologica e di stimolare l'entrata in vigore in Svizzera di leggi unitarie sulla protezione dei funghi, che permettano la conservazione di una flora micologica ricca di specie.

Importanza dei funghi per il bosco

Nell'ecosistema bosco i funghi assumono diverse funzioni importanti: ca. 1600 delle specie che crescono nei nostri boschi sono cosiddetti funghi micorrizici (fig. 1). Questi migliorano, soprattutto su terreni magri: l'approvvigionamento del nutrimento delle piante, filtrano determinate sostanze dannose e proteggono le radici da diversi agenti patogeni. I funghi micorrizici e le piante instaurano uno stretto e reciproco rapporto di dipendenza. Ne consegue che disturbi di un partner si possono riflettere sulle condizioni dell'altro. Dei ca. 500 funghi commestibili che crescono da noi, 2/3 sono partner-micorrizici delle piante boschive. Per questo motivo si cercano i funghi commestibili soprattutto nel bosco. Molti funghi micorrizici sono strettamente legati a determinate specie di piante, ad esempio il laricino (*Suillus grevillei*) al larice (*Larix* sp.), il boletto lacrimante (*Suillus plorans*) al pino cembro (*Pinus cembra*) o lo scorzone (*Tuber aestivum*) alle latifoglie.

I funghi saprofiti decompongono le sostanze organiche e partecipano notevolmente, insieme ad altri microrganismi e animali terricoli, alla loro trasformazione. Particolarmente

attivi sono i Polipori in grado di scomporre la lignina, preparando così la via ad altri decompositori .

I funghi svolgono importanti funzioni non solo nel bosco ma anche in altri ambienti come le paludi, i prati e gli arbusteti nani situati sopra il limite del bosco.

Impoverimento della flora micologica

Per inventariare i funghi e constatare cambiamenti nelle associazioni fungine, occorrono lassi di tempo più lunghi rispetto alle piante superiori in quanto la maggior parte dei funghi fruttificano irregolarmente e non tutti gli anni (tab. 1). Questo è il motivo per cui oggi la diminuzione dei funghi è dimostrata solo per poche specie e geograficamente solo localmente.

Europa

Esempi dai paesi dell'Europa occidentale mostrano che in luoghi con forti immissioni di anidride solforosa (SO₂) non si constata solo una moria di piante, ma pure una forte diminuzione delle specie fungine, soprattutto dei funghi micorrizici. Nei Paesi Bassi è stata registrata dagli anni '60 una chiara diminuzione dei funghi micorrizici. I funghi saprofiti e parassiti nello stesso lasso di tempo sono invece aumentati. Questi fenomeni sono da mettere in relazione con le immissioni di azoto.

La scomparsa del Cantarello violetto (*Gomphus clavatus*) nella Repubblica Ceca è da attribuire probabilmente alla diminuzione dell'abete bianco.

Segnalazioni della diminuzione o scomparsa di specie fungine nei diversi Länder tedeschi, portarono alla redazione di una Lista rossa dei macromiceti minacciati in Germania, pubblicata nel 1992. Oggi queste Liste rosse sono presenti in 8 Stati europei a dimostrazione che questo problema viene considerato seriamente in tutto il nostro Continente.

Svizzera

In Svizzera la questione della diminuzione delle specie e della protezione dei funghi viene discussa dagli anni '70. Annunci di diminuzione di alcune specie di funghi commestibili da parte delle cerchie di raccoglitori, hanno spinto sempre più cantoni a introdurre leggi che limitano la raccolta.

L'FNP dal 1975 nella riserva di funghi "La Chanéaz" (FR) e dal 1990 nella riserva di funghi "Moosboden" (FR) conduce un progetto di studio prolungato nel tempo. Queste ricerche eco-micologiche hanno lo scopo di chiarire l'influsso della raccolta, dei metodi di raccolta e di altri importanti fattori (selvicoltura, mutazioni dell'habitat, microclima) sullo sviluppo dei funghi e quindi di fornire basi scientifiche per la loro protezione. La valutazione dei dati finora ottenuti ha dimostrato che la raccolta e il metodo di raccolta dei funghi non esercitano nessun influsso significativo sulla produttività dei corpi fruttiferi o sulla diversità di specie. La domanda se il micelio sotterraneo venga influenzato o meno, rimane ancora senza risposta. Effetti ritardati della raccolta di funghi non sono da escludere, soprattutto se si pensa che i miceli possano raggiungere notevoli età e eventuali mutazioni vengono quindi recepite solo più tardi.

Negli ultimi 20 anni nella riserva fungina "La Charnéaz" si è registrata per singole specie di funghi una diminuzione della produttività dei corpi fruttiferi (v. tab. 2). Ciò interessa soprattutto i funghi micorrizici. Nello stesso periodo di tempo invece, la produttività delle specie saprofiti è aumentata (fig. 2).

Purtroppo a livello svizzero non abbiamo molti dati. Una diminuzione nella diversità delle specie non è quindi documentabile. Compito del UFAPP sarà quello di allestire, sotto la direzione dell'Istituto sistematico-geobotanico dell'Università di Berna, una Lista rossa provvisoria dei funghi superiori minacciati in Svizzera. Finora sono state computerizzate ca. 80000 segnalazioni di funghi, essenziali per meglio conoscere la distribuzione delle specie in Svizzera (v. fig. 3).

I dati finora ottenuti indicano che le specie più sensibili e quindi più minacciate sono nella maggior parte dei casi di specie piuttosto rare. Sono soprattutto i boschi golenali, le paludi e i prati magri gestiti in modo estensivo a ospitare queste specie minacciate. Per le specie molto rare o che fruttificano solo sporadicamente, non è possibile esprimere un giudizio.

Possibili motivi di una diminuzione

Modifiche o distruzioni di biotopi

I funghi, al pari delle piante, possono reagire molto sensibilmente a cambiamenti del loro habitat, siano essi cambiamenti dei valori del pH, delle sostanze nutritive, del microclima o disturbi meccanici dovuti alla costruzione di strade e sentieri. L'abbassamento del livello dell'acqua di falda, lo sfruttamento agricolo intensivo su vaste superfici e le concimazioni, portano in generale a una diminuzione della presenza di diverse specie fungine. Prati magri, luoghi umidi e margini boschivi sono biotopi che, oltre a specie di piante rare, ospitano molti funghi rari. Cambiando il tradizionale utilizzo di questi biotopi, queste specie vengono minacciate.

Inquinamento atmosferico

L'immissione di determinate sostanze inquinanti può influire sulla diversità delle specie fungine.

L'immissione di azoto nel terreno porta, tra l'altro, a una diminuzione della capacità dei funghi micorrizici di formare micorrize. Questi effetti sono però studiati solo per poche sostanze inquinanti. Altre componenti inquinanti, che oggi forse non sono neanche riconosciute come tali o che sono difficilmente rilevabili, rappresentano per i funghi un potenziale pericolo da prendere seriamente in considerazione; soprattutto per quanto concerne gli effetti a lungo termine. Le sostanze tossiche possono influenzare la flora fungina non solo direttamente attraverso il terreno ma, per i funghi micorrizici, anche indirettamente attraverso la pianta ospite.

Alcuni metalli pesanti come il cadmio, il mercurio, il piombo come pure il cesio radioattivo, influenzano poco la crescita dei funghi, vengono però accumulati nel corpo fruttifero. L'ingestione ripetuta di questi funghi può essere nociva alla salute.

Raccolta di funghi

Sulla base delle conoscenze sinora acquisite dalle ricerche nella riserva fungina "La Chanéaz", la raccolta dei corpi fruttiferi non sembra essere un fattore determinante per la diminuzione dei funghi, per lo meno nel lasso di tempo (20 anni) finora studiato. Conclusioni generali non si possono però ancora trarre da questi risultati, in quanto effetti a lungo termine non sono da escludere.

È da supporre che le spore non siano soltanto in grado di colonizzare nuovi areali ma possano avere una funzione anche nel rinnovamento genetico dei miceli presenti. Inoltre non si conosce l'influenza dell'apporto quantitativo in spore sul processo riproduttivo dei funghi.

Danni da calpestamento, compattazione del terreno

Il calpestamento del terreno legato alla raccolta dei funghi può, per determinate specie, portare a una diminuzione nella produzione di corpi fruttiferi: dopo settimanali calpestamenti del terreno, corrispondenti all'intensità di un raccoglitore di funghi, il Cantarello giallo (*Cantharellus lutescens*) ha cessato completamente di produrre corpi fruttiferi. Terminato il calpestio, il fungo ha ricominciato a fruttificare normalmente. Gli stessi effetti negativi possono essere provocati anche dal jogging, dall'equitazione o dall'impiego di pesanti automezzi forestali per l'esbosco.

Economia forestale / selvicoltura

Una grande quantità dei funghi che crescono nel bosco sono funghi micorrizici e quindi direttamente dipendenti dalla loro pianta ospite. Normali misure forestali, quali i diradamenti o la rinnovazione con l'introduzione di nuove specie arboree, possono portare a un cambiamento della flora fungina. La trasformazione di un bosco misto in monocoltura o l'eliminazione delle specie arboree accompagnatrici, portano in generale a un impoverimento della flora fungina. I funghi saprofiti sono legati alla presenza di materiale organico (aghi o fogliame, legno morto, resti di corteccia o rami) in diversi stadi di decomposizione. Più pulito è un bosco, più sfavorevoli sono le condizioni per la crescita e la diversità dei funghi saprofiti.

Conclusioni e consigli per la protezione dei funghi

La flora fungina viene influenzata da una molteplicità di fattori e sicuramente non tutti sono conosciuti. Nel loro significato causale questi influssi sono difficilmente distinguibili. Secondo i risultati sinora ottenuti da ricerche sperimentali, la raccolta non sembra essere un fattore determinante per la diminuzione dei funghi. La questione non può comunque ancora essere esclusa e generalizzata, in quanto conseguenze a lunga scadenza e effetti secondari non sono da escludere. Molte specie fungine possono, a causa di individuali premesse biologiche, reagire in modo diverso a determinati fattori, ciò che richiederebbe leggi protettive adeguate a ogni specie. L'attuale stato delle conoscenze sul comportamento di alcune specie rende però la cosa irrealizzabile. Se si tiene presente quali importanti funzioni esercitino i funghi micorrizici per la pianta, in relazione con l'assorbimento di sostanze nutritive e la difesa da organismi patogeni nella zona delle radici, la diminuzione dei funghi micorrizici constatata è un segnale da prendere seriamente. La conservazione della diversità delle specie fungine non è quindi importante unicamente da un punto di vista di protezione della natura ma anche da un punto di vista forestale. Un'adeguata protezione dei funghi è perciò sicuramente giustificata.

Le misure di seguito elencate sono da considerare come consigli che, secondo le attuali conoscenze, possono contribuire a evitare una diminuzione della flora fungina.

Informazione

Una importante premessa per una efficace protezione deve prevedere:

- il promovimento generale delle conoscenze sul significato ecologico dei funghi (scuole, forestali, associazioni micologiche, luoghi di controllo funghi, enti turistici, ecc.);
- la sensibilizzazione dei cercatori di funghi sulla minaccia della flora fungina e sulla necessità di procedere in armonia con la natura.

La conoscenza da parte dei cercatori di funghi delle specie fungine dovrebbe essere migliorata (corsi, ev. introduzioni di patenti, ecc.)

La montagna di rifiuti di funghi non commestibili potrebbe essere in questo modo ridotta.

Zone protette

Le zone di protezione della natura dovrebbero menzionare esplicitamente, accanto alle piante e agli animali, anche i funghi e metterli sotto protezione.

Come criterio per la scelta di nuove zone di protezione della natura, accanto a piante e animali degni di protezione, dovrebbero venir considerati anche i funghi rari.

Una protezione mirata dei biotopi è sensata, in quanto molti funghi sono in stretto contatto con l'ambiente in cui crescono. Per questo motivo per la protezione delle specie fungine minacciate è importante conservare i loro habitat e le loro fonti di vita (p. es. legname marcescente, pianta ospite, acqua di falda, ecc.).

Zone protette adatte potrebbero anche servire come riserve genetiche per specie fungine rare e minacciate.

Creazione di riserve boschive naturali (senza azioni forestali)

Cicli naturali indisturbati, non influenzati dall'utilizzo del legname, rappresentano ideali premesse per una flora fungina diversificata.

Limitazioni di raccolta

Anche se i suoi effetti non sono ancora dimostrabili scientificamente, le limitazioni di raccolta sono un mezzo sensato per limitare raccolte indiscriminate, massicce o professionali.

La raccolta dei funghi non dovrebbe però essere totalmente proibita ma solo moderatamente limitata. In questo modo un passatempo importante per molte persone viene conservato nell'ambito di un utilizzo duraturo e in armonia con la natura.

Per la valutazione di concrete misure di protezione occorre considerare la situazione nei cantoni limitrofi, per evitare spostamenti dei problemi fuori dai confini del Cantone (turismo dei cercatori di funghi). Si dovrebbero perciò imporre leggi unitarie.

Per la raccolta di funghi a scopo di studio dovrebbero poter essere concessi dei permessi speciali.

Economia forestale

Interventi a carattere forestale sono da attuare nel miglior modo possibile. L'impiego di automezzi pesanti per l'esbosco dovrebbe essere ridotto al minimo. Questo soprattutto nei terreni umidi anche per evitare la compattazione del suolo.

Durante la raccolta del legname è da evitare l'eliminazione degli scarti con il fuoco. Sarebbe ottimale lasciare il legname morto sul posto o creare isole di legna vecchia.

Queste misure permettono lo sviluppo di rari specie di funghi che decompongono il legno in diversi stadi. Aspetti fitosanitari sono però da prendere in ogni caso in considerazione.

Sulle strade forestali dovrebbe vigere il divieto di circolazione. Una limitazione dell'accessibilità può regolare la frequenza delle raccolte, soprattutto in luoghi lontani. Inoltre le specie di animali sensibili ai rumori vengono risparmiate.

Altre misure

Promozione della produzione e commercializzazione di funghi coltivati in alternativa a quelli raccolti in proprio.

Questo contribuirebbe a sgravare la situazione. Presupponendo adatti metodi di produzione, i funghi coltivati hanno inoltre il grosso vantaggio di contenere poche sostanze nocive

Promovimento di studi sulle esigenze ecologiche, sulla crescita, sulla produzioni dei corpi fruttiferi, sulla riproduzione dei funghi e di ricerche regionali sullo sviluppo della flora fungina e dei possibili fattori di influenza.

Creazione di un centro specializzato avente come scopo la coordinazione tra ricerche, protezione dell'ambiente, associazioni micologiche, economia forestale pubblico, ecc.

Raccomandazioni per la coordinazione delle leggi che limitano la raccolta dei funghi in Svizzera

L'attuale stato delle conoscenze non permette ancora di proporre leggi che limitano la raccolta dei funghi fondate scientificamente - né valevoli in senso generale né adeguate ad ogni specie. Secondo il principio della prevenzione e nell'interesse di uno sfruttamento duraturo, occorre però limitare la raccolta. Questo fintanto che la non pericolosità della raccolta dei funghi non venga dimostrata chiaramente. Possibili effetti a lunga scadenza della raccolta di funghi e degli effetti secondari negativi che essa comporta, vedi ad esempio la sollecitazione del terreno dovuta al calpestamento, il danneggiamento della vegetazione non arborea e il disturbo delle specie animali sensibili, sono argomenti da prendere in considerazione

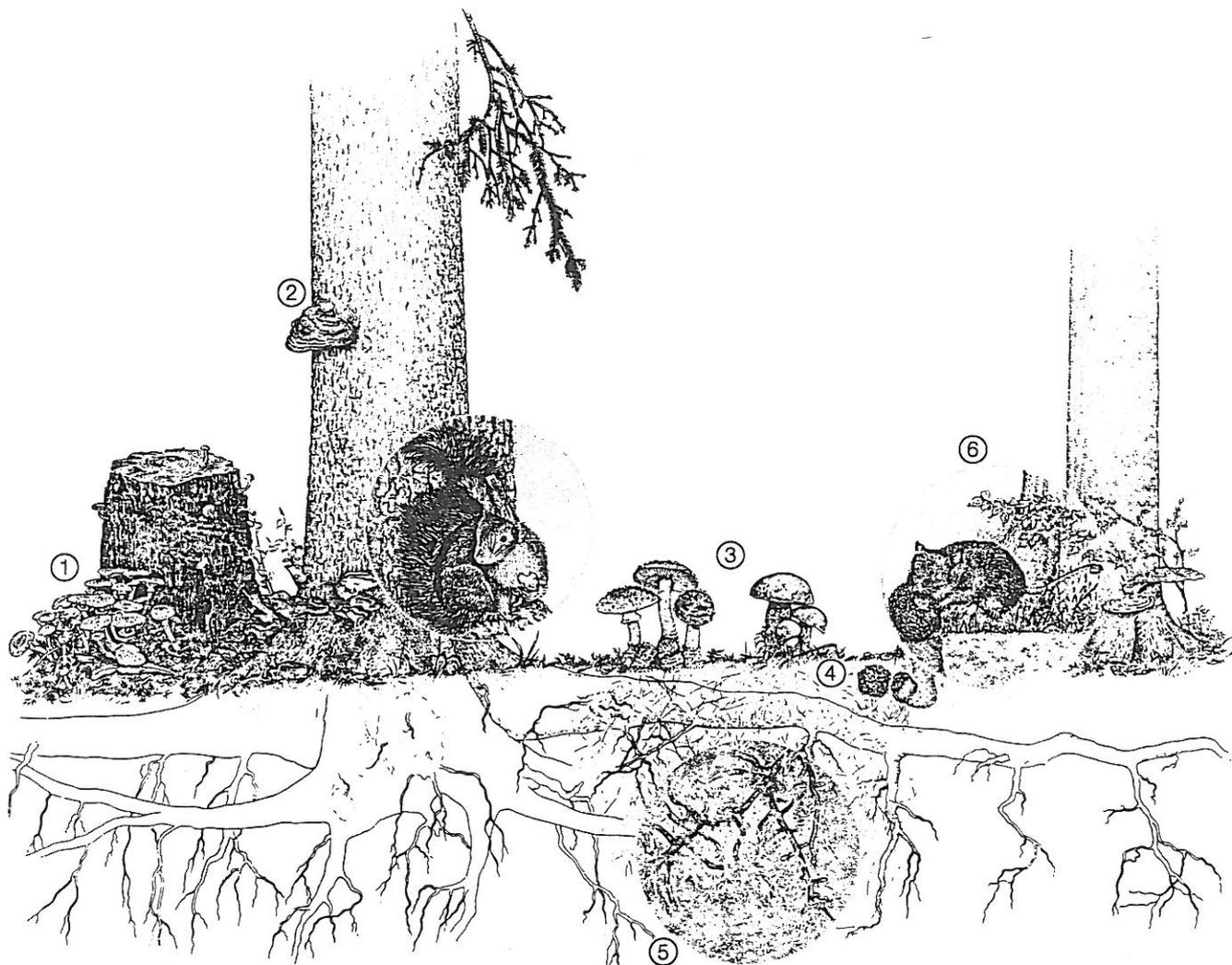
Poiché, con leggi che limitano la raccolta tra i Cantoni differenti, la situazione attuale è poco chiara, si dovrebbe procedere a una coordinazione a livello svizzero. Nel caso in cui i Cantoni si decidano a introdurre nuove leggi o a cambiare quelle già esistenti, sono richiamati a considerare le seguenti raccomandazioni:

1. Limitazioni quantitative (2 kg per persona e giorno)
2. Giorni di divieto consecutivi (1-7 giorni ogni mese)

Una protezione dei funghi efficiente è possibile solo se parallelamente vengono realizzate altre misure. La cosa più importante ci sembra essere quella di rafforzare su vasta scala l'informazione sull'importanza dei funghi per il bosco e delle minacce della flora fungina.

Annotazione: Le ricerche scientifiche sugli influssi esercitati dall'uomo sulla flora fungina verranno portati avanti e prossimamente verranno pubblicati nuovi importanti risultati. Anche la cartografia dei funghi della Svizzera, il cui scopo è quello di allestire una Lista rossa, è in atto. Parallelamente a ciò viene condotta un'inchiesta che coinvolge un ampio pubblico e che ha come scopo lo sviluppo di una strategia per la conservazione a lungo termine della flora fungina in Svizzera. I risultati di questa indagine sono già disponibili e in fase di elaborazione.

RUOLO DEI FUNGHI NELL'ECONOMIA DEL BOSCO



- 1 **Funghi saprofiti** decompongono le sostanze organiche morte, come ad esempio foglie e aghi. Permettono il ritorno di queste sostanze nel ciclo delle sostanze nutritive.
- 2 **Funghi parassiti** vivono a spese di altri organismi viventi. Tolgono alla pianta ospite il nutrimento danneggiandola.

- 3 **Funghi micorrizici** vivono in associazione (simbiosi) con le piante superiori. Si nutrono di idrati di carbonio che la pianta produce e mette loro a disposizione attraverso le radici. D'altro canto migliorano l'assorbimento di acqua e sostanze nutritive della pianta e proteggono le radici da agenti patogeni.

- 4 Quello che noi comunemente definiamo fungo, non è altro che il corpo fruttifero. Il cosiddetto **micelio** vive sottoterra e sfugge al nostro occhio.

- 5 **Micorrize** sono radici sottili che vengono colonizzate dai funghi micorrizici (dal greco mykes: fungo, rhiza: radice).

- 6 Per i **micromammiferi** i funghi costituiscono una fonte alimentare importante. Essi espellono le spore con le feci e permettono quindi la diffusione dei funghi ipogei.

Fig. 1. Ruolo dei funghi nell'ecosistema bosco.

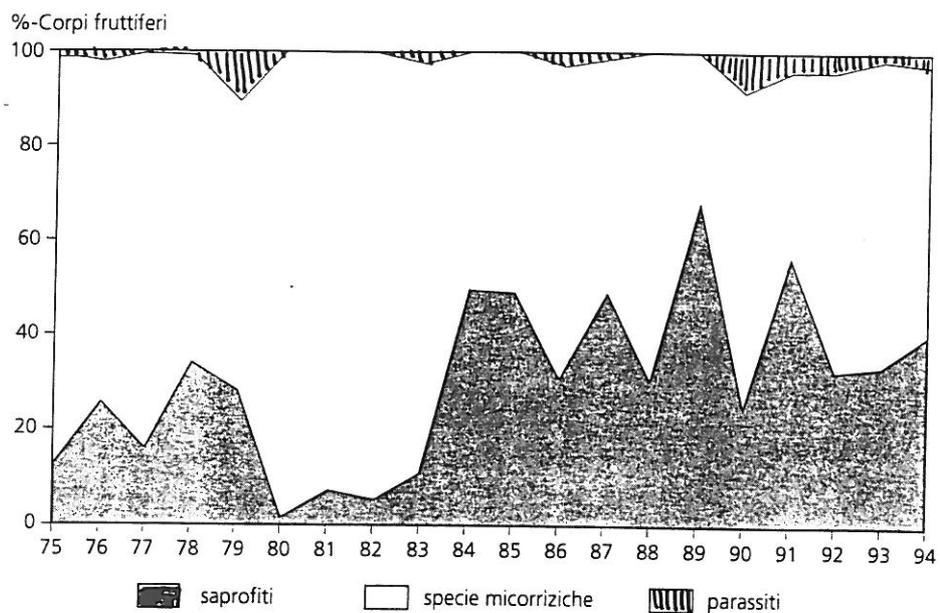


Fig. 2. Elaborazione della percentuale di corpi fruttiferi prodotti dai funghi micorrizici, dai saprotiti e dai parassiti nella riserva fungina La Chanéaz 1975-1994.



Fig. 3. Carta della distribuzione del «Poliporo bianco e nero» (*Boletopsis leucomelaena*).

Tab. 1. Anni di apparizione di determinate specie di funghi nella riserva fungina La Chanéaz 1975–1994.

Specie	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	
Columbina iridescente <i>Russula cyanoxantha</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Boleto baio <i>Xerocomus badius</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Steccherino dorato <i>Hydnum repandum</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Foliota grinzosa <i>Rozites caperata</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Trombetta dei morti <i>Craterellus cornucopioides</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gallinaccio <i>Cantharellus cibarius</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gomfidio elvetico <i>Chroogomphus helveticus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Lattario scadente <i>Lactarius deterrimus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tignosa vinata <i>Amanita rubescens</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Porcino <i>Boletus edulis</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Colombina rossa <i>Russula integra</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Boleto subtomentoso <i>Xerocomus subtomentosus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Laricino <i>Suillus grevillei</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
«Cantarello giallo e viola» <i>Cantharellus ianthinoxanthus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gomfidio glutinoso <i>Gomphidius glutinosus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gomfidio viscoso <i>Chroogomphus rutilus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Falsa panterina <i>Amanita spissa</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
«Boleto a spore tronche» <i>Xerocomus porosporus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
«Amanita fulva» <i>Amanita fulva</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Boleto bovino <i>Suillus bovinus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Igroforo odoroso <i>Hygrophorus agathosmus</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Tab. 2. Specie di funghi in cui la produttività dei corpi fruttiferi nella riserva fungina La Chanéaz 1975–1994 tende a diminuire (+ leggera diminuzione; ++ marcata diminuzione).

Specie	Diminuzione
«Cantarello giallo e viola» <i>Cantharellus ianthinoxanthus</i>	++
Boleto pepato <i>Chalciporus piperatus</i>	++
Steccherino dorato <i>Hydnum repandum</i>	++
Agarico pepato <i>Lactarius pergamenus</i>	++
Peveraccio giallo <i>Lactarius volemus</i>	++
Ovolo malefico <i>Amanita muscaria</i>	+
Tignosa bianca <i>Amanita virosa</i>	+
«Lattario acre» <i>Lactarius acris</i>	+
Foliota grinzosa <i>Rozites caperata</i>	+

Tab. 3. Stato attuale delle prescrizioni sulla raccolta dei funghi in Svizzera (situazione al 1 ottobre 1995) *anno di entrata in vigore/anno dell'ultima modifica.

Cantone	Prescrizioni di raccolta		
	limitazioni di peso (max. kg/persona e giorno)	periodo di divieto	altre disposizioni
In tutti i cantoni vale come norma di base l'articolo 19 della Legge federale sulla protezione della natura e del paesaggio, che stabilisce che la raccolta a scopo di lucro richiede un permesso e può essere limitata o vietata secondo diversi criteri.			
AG			Divieto di raccolte organizzate. Per permessi di raccolta a scopi professionali bisogna considerare il grado di minaccia delle specie.
AI (*1979/1990)	2 kg, di cui 1/2 kg gallinacci, cantarello violetto, porcini, mazza di tamburo, morchelle		Raccogliere solo esemplari adulti. Raccoglierli delicatamente e con le mani. Raccolte organizzate vietate.
AR	2 kg, di cui 1/2 kg gallinacci, cantarello violetto, porcini, mazza di tamburo, morchelle		Raccolte organizzate vietate.
BE (*1976/1994)	«nella misura di uso locale»	1.-7. di tutti i mesi	In tutte le zone naturali protette è vietata la raccolta di funghi.
BL	Nessuna disposizione particolare. Comune di Allschwil con particolari limitazioni.		
BS	Nessuna disposizione particolare.		
FR (*1979/1995)	2 kg	tra le 20. ⁰⁰ h e le 07. ⁰⁰ h	Distruzione intenzionale e raccolta di funghi non commestibili vietata. Divieto assoluto di raccolta nelle zone di riserva fungina.
GE	Nessuna disposizione particolare.		
GL (*1983)	2 kg, di cui 1/2 kg morchelle		Raccolte organizzate vietate. In alcuni comuni sono in vigore dei regolamenti differenti.
GR (*1975/1992)	1 kg	dal 1.4.-31.10.: Lu, Ma, Me, Ve, 10.-20. di tutti i mesi dalle 20. ⁰⁰ h alle 08. ⁰⁰ h	Raccolte organizzate vietate. In alcuni comuni possono vigere regolamenti differenti (p.es. divieto di raccolta alla domenica). In alcuni comuni divieto di raccolta nelle riserve fungine.
JU	2 kg		Raccogliere con cura. Raccolte organizzate vietate.
LU (*1977)	2 kg, di cui 1/2 kg gallinacci e morchelle		Raccolte organizzate vietate. Raccogliere solo esemplari adulti. Distruzione intenzionale vietata.
NE	Nessuna disposizione particolare.		
NW	1 kg		Raccolte organizzate vietate.
OW (*1972)	2 kg, di cui 1 kg morchelle e elvelle		Vietata la raccolta dei funghi nelle zone di protezione delle piante.
SG	2 kg, di cui 1 kg porcini, gallinacci e morchelle	Do, Lu, Me, Ve	Raccogliere con cura. Distruzioni intenzionali vietate. In alcuni comuni possono vigere regolamenti differenti.
SH (*1983)	1 kg	1.-10. di tutti i mesi	Vale solo per i comuni di Buchberg e Rüdlingen, gli altri comuni sono liberi.
SO	Nessuna disposizione particolare.		
SZ (*1977)	2 kg, di cui 1 kg morchelle	Gio, Ve, Sa	Raccolta permessa solo nelle ore diurne. Raccolte organizzate vietate. Raccogliere solo con le mani, e solo specie conosciute. Raccolta vietata nelle zone di protezione delle piante.
TG (*1994)	1 kg		In linea di massima divieto di raccogliere i funghi superiori, di dissotterarli e di danneggiarli, ad eccezione delle specie commestibili permesse. Divieto di raccolta nelle zone di protezione naturalistica.
TI (*1976)	2 kg		Valevole solo per i funghi commestibili, protezione totale per tutti gli altri. Raccogliere con cura e solo con le mani.
UR (*1993/1995)	3 kg, di cui 2 kg gallinacci, 1/2 kg morchelle	Gio, Ve, Sa	Raccolte organizzate vietate. Divieto di raccolta delle specie non conosciute e di distruggere intenzionalmente i funghi. La raccolta delle morchelle prima del 1. aprile è vietata.
VD	Nessuna disposizione particolare.		
VS	Nessuna disposizione particolare.		
ZH (*1983)	1 kg	1.-10. di tutti i mesi	Distruzione volontaria dei funghi vietata. E permessa solo la raccolta delle specie conosciute. Chiodino è escluso dalle leggi di protezione.
ZG	Nessuna disposizione particolare.		

SITUAZIONE CANTONALE

A cura del Gruppo di lavoro protezione funghi nominato dal Dipartimento del territorio, è stato elaborato un formulario inchiesta all'indirizzo delle associazioni, enti pubblici e funzionari cantonali interessati con il seguente messaggio:

"L'indiscriminata raccolta di funghi ha suscitato, nel corso del corrente anno (eravamo nell'autunno 1996), diverso malcontento e, da più parti, si è auspicata maggiore severità intesa a porre freno a questo fenomeno. Il Dipartimento del territorio ha provveduto, nel corso del mese di settembre (1996), a creare uno specifico gruppo di lavoro il cui scopo consiste da un lato nell'elaborazione di misure finalizzate alla tutela delle specie fungine e, dall'altro, nell'affiancare l'Ufficio protezione della natura nelle proposte di tutela da indirizzarsi all'attenzione del Dipartimento del territorio".

Al fine di conoscere la reale portata del fenomeno, il gruppo di lavoro ha deciso di elaborare un formulario inchiesta e di sottoporlo all'attenzione delle seguenti associazioni, enti pubblici e servizi dello Stato: comuni di montagna (per il tramite delle Regioni di montagna), Patriziati ticinesi (per il tramite dell'ALPA), Associazioni ambientaliste, Società venatorie e di pesca (per il tramite dei rispettivi organi federativi), Società micologiche, Servizi forestali, Guardie caccia e pesca, Guardie della natura e del paesaggio. Il termine della consultazione scadeva il 15 gennaio 1997. Grazie alla già citata collaborazione dell'ufficio protezione della natura, siamo in grado di riferire sui risultati dell'inchiesta.

Interessante qualche considerazione sulle risposte rientrate in tempo utile. Sono state 318. Di queste, ben 206 sono accompagnate da osservazioni sull'oggetto, in risposta al punto 10 del questionario.

Da rilevare che il numero di 318, già di per se notevole, rappresenta un gremio ben più ampio. Basti pensare ai Patriziati, 71 i formulari compilati, alle società di caccia (45), a quelle di pesca (8). Sono quasi la totalità degli enti e hanno a monte un numero rilevante di persone. Questo vale anche per i comuni e per il WWF.

Il gruppo di lavoro, sulla scorta delle risposte e valutando anche altri fattori e segnatamente il fatto che la problematica della limitazione non ha una base scientifica valida, (non è stato dimostrato che la raccolta danneggi o porti alla rarefazione dei funghi), ha l'intenzione di proporre poche e ragionevoli limitazioni.

Il quantitativo di 2 Kg. per persona verrebbe confermato. I divieti dovrebbero essere applicati solo per due mesi all'anno, in agosto e in settembre. In questo periodo inoltre si propone di introdurre una settimana durante la quale non si potranno raccogliere i funghi, tenendo possibilmente conto delle regolamentazioni dei Cantoni limitrofi, in particolare del Grigioni, nonché di quanto avviene nella vicina Italia.

Infine si auspica l'introduzione, sempre solamente nei mesi di agosto e settembre, di orari giornalieri, per esempio dalle ore 7.00 del mattino alle ore 19.00 la sera, evitando così le frequentazioni notturne, o quasi, dei nostri boschi.

RISULTATI DELL'INCHIESTA DEL GRUPPO DI LAVORO
DEL DIPARTIMENTO DEL TERRITORIO

	totale			n.1			n.2			n.3			n.4			n.5			n.6			n.7			n.8			n.9			osserv.	
	si	no	?	si	no	?	si	no	?	si	no	?	si	no	?	si	no	?	si	no	?	si	no	?	si	no	?	si	no			
agenti caccia	20	9	5	6	12	5	3	3	13	4	7	9	4	8	11	1	6	11	3	4	11	5	10	7	3	9	8	3	13	7		
comuni	45	24	18	3	38	7	0	5	37	3	7	34	4	19	15	11	14	11	20	2	21	22	10	12	17	16	20	25				
DT/DA	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1			
guardie forestali	48	29	15	4	30	16	2	4	42	2	16	26	6	36	8	4	25	14	9	11	23	14	17	4	10	33	5	37	11			
guardie volontarie	35	28	6	1	19	14	2	0	35	0	20	13	2	24	7	4	21	6	8	10	11	14	25	7	3	15	12	8	21	14		
società micologiche	16	14	2	0	4	12	0	0	16	0	11	5	0	3	11	0	2	3	11	0	4	12	11	5	0	9	6	1	15	1		
patriziati	71	48	17	6	54	15	2	6	60	5	19	44	8	28	37	6	30	19	22	4	30	37	43	22	6	24	36	11	34	37		
polizia	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1		
privati	18	15	3	0	15	2	1	1	16	1	1	11	6	11	6	1	10	5	3	1	11	6	14	4	0	6	11	1	11	7		
regioni	3	2	1	0	3	0	0	2	1	0	0	3	0	1	2	0	0	3	0	0	1	2	0	1	2	2	1	0	2	1		
società caccia	45	12	1	32	40	5	0	0	43	2	6	36	3	8	34	3	7	32	6	1	36	8	42	1	2	7	14	24	42	3		
società pesca	8	7	1	0	7	1	0	2	6	0	1	7	0	1	7	0	0	7	1	0	7	1	4	4	0	3	5	0	8	0		
WWF	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0		
sconosciuti	6	4	2	0	6	0	0	1	5	0	2	4	0	3	1	2	1	1	4	1	1	4	1	1	3	1	2	1	2	4		

TOTALE 318 175 71 52 230 66 10 24 277 17 91 193 34 144 140 32 118 113 87 35 158 125 204 82 32 102 145 71 206 112

CONCLUSIONI DELLA COMMISSIONE

La commissione della legislazione non é entrata in merito sulla problematica dei mirtilli, delle bacche in generale, degli asparagi selvatici e di quant'altro ci offre la natura in maniera naturale, ritenendo che il problema non appare al momento rilevante. Per quanto concerne i funghi, la Commissione invita il Gran Consiglio a respingere la mozione Paloschi, facendo tuttavia sue le conclusioni del gruppo di lavoro sopra riportate, e invitando il Consiglio di Stato a procedere in questa direzione.

Per la Commissione della legislazione:

Tullio Righinetti, relatore

Bernasconi - Bergonzoli E. - Bergonzoli S. -

Bobbià - Camponovo - Carobbio Guscetti -

Ferrari-Testa - Fiori - Genazzi - Ghisletta -

Lepori Colombo - Marzorini - Nova - Pantani