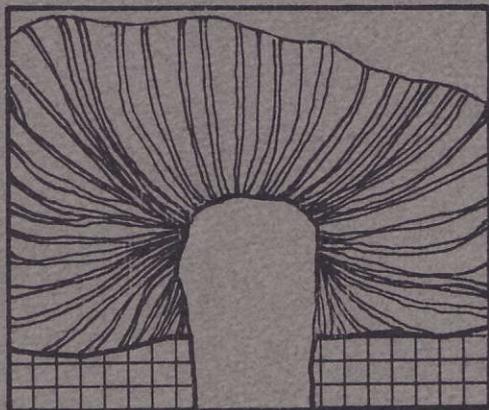
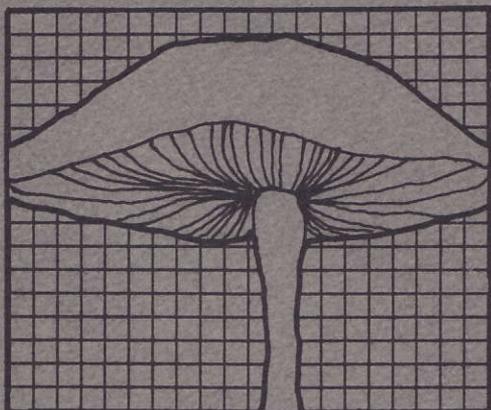
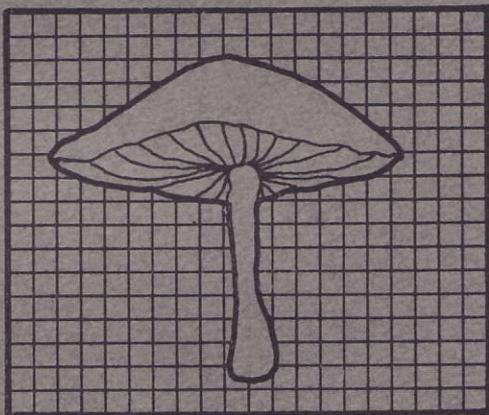
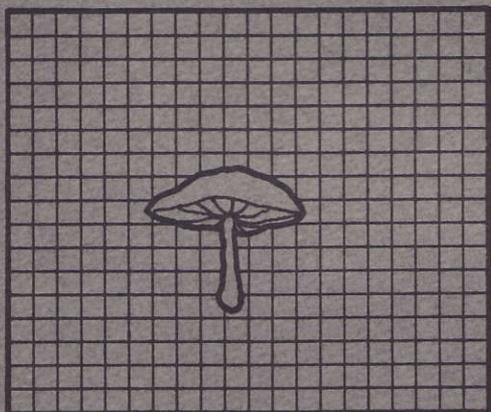


**BOLLETTINO
DELL'ASSOCIAZIONE
MICOLOGICA
ED ECOLOGICA
ROMANA**



30-31



<p style="text-align: right;">Giuliano Lonati*</p> <p>Funghi rari o poco conosciuti: <i>Fayodia leucophylla</i> (Gill). Lange et Sir.</p>	3
<p style="text-align: right;">Mauro Sarnari</p> <p>Russula nuove o interessanti dell'Italia centrale e mediterranea - XXIV contributo</p>	8
<p style="text-align: right;">Paolo Puccinelli*</p> <p>Un esemplare di <i>Ganoderma applanatum</i> fuori dell'ordinario</p>	14
<p style="text-align: right;">Amleto Cherubini*</p> <p><i>Helvella lactea</i> Boud. - Un fungo raro</p>	18
<p style="text-align: right;">Gabriele Cacialli – Vincenzo Caroti – Francesco Doveri</p> <p>Ritrovamento in Maremma di <i>Mycenastrum corium</i> (Guersent ex de Candolle) Desvaux 1842</p>	22
<p style="text-align: center;">Legge quadro nazionale per la raccolta dei funghi</p> <p style="text-align: center;">II proposta di modifica della Legge 23 Agosto 1993, n. 352</p> <p style="text-align: center;">Atti 1° Incontro Nazionale sulla Legge Quadro 352/93 (a cura di A. Cherubini)</p>	27
<p style="text-align: center;">Bollettino Amer Indice 1993</p>	93
<p style="text-align: right;">La ricetta</p>	95

anno X-XI - n. 30/31 - terzo quadrimestre 1993
primo quadrimestre 1994

Data di effettiva pubblicazione: giugno 1994

Direttore

Luigi PERRONE

Vice Direttore

Gianfranco CANTONI

Comitato di lettura

Marcello BERTUCCI - Amleto CHERUBINI

Giuliano LONATI - Michele VALENTE

Comitato di Redazione

Amleto CHERUBINI - Ruggero DELL'ORBO - Luigi PERRONE

Giovanni RAIMO - Angelo RICCI

Direttore Responsabile

Giacomo Ambrosini

Direzione, Redazione ed Amministrazione

Via Sardegna, 161 - 00187 Roma - Tel. 48903276

Periodico quadrimestrale - Autorizzazione del Tribunale di Roma N. 287 del 14/10/83

Spedizione in Abbonamento Postale 50%

Stampa: Arti Grafiche Tilligraf SpA - Via del Forte Bravetta, 182 - 00164 Roma

Il Bollettino è proprietà dell'A.M.E.R.. Gli articoli dattiloscritti, in duplice copia, con eventuale documentazione fotografica, dovranno essere inviati presso la Sede dell'Associazione; il contenuto e la forma degli articoli sono sotto la responsabilità degli autori; la Redazione non deve necessariamente condividerne le opinioni; ciascun articolista ha diritto a dieci copie del Bollettino stesso; la riproduzione parziale o totale degli articoli pubblicati sarà consentita solo previa autorizzazione.

Pubblicazione inviata gratuitamente ai Soci in regola con la quota associativa.

Quota associativa annuale: **L. 30.000** per l'Italia - **L. 35.000** per l'estero

Quota associativa
sezione esterna: **L. 15.000** per l'Italia - **L. 20.000** per l'estero

Bollettini arretrati: **L. 6.000** per l'Italia - **L. 7.000** per l'estero

I versamenti dovranno pervenire all'Associazione entro il mese di febbraio di ogni anno, mediante conto corrente postale n. 11984002, intestato a: Associazione Micologica ed Ecologica Romana, specificando la causale del versamento.

ASSOCIAZIONE MICOLOGICA ed ECOLOGICA ROMANA - A.M.E.R.

Presidente

Vincenzo MARINO

Segretario Generale

Alessandro GIAON

Consiglio Direttivo

Marcello BERTUCCI - Vittorio CALDIERON - Gianfranco CANTONI

Amleto CHERUBINI - Carlo LEGA - Giuliano LORENZI - Roberto MARATONI

Angelo MARCANTONI - Luigi PERRONE - Giovanni RAIMO

Revisori dei Conti (Effettivi)

Onofrio DI LEO - Stefania OTTAVIANI - Angelo RICCI

Revisori dei Conti (Supplenti)

Clementina FERRARA

FUNGHI RARI O POCO CONOSCIUTI
Fayodia leucophylla (Gill.) Lange & Siversten

Key-words: *Agaricales, Tricholomataceae, Mycenaceae, Fayodia*

Riassunto

Viene presentata una specie piuttosto rara, considerata tipica dei boschi montani di conifere, raccolta invece in area mediterranea: Fayodia leucophylla (Gill.) Lange & Siversten.

Abstract

A rather rare species is presented, it is considered typical in the mountain conifers woods, instead it is picked in the mediterranean area: Fayodia leucophylla (Gill.) Lange & Siversten.

Questo è il nostro terzo intervento sul genere *Fayodia* (Lonati 1988 e 1989). Nel primo abbiamo presentato *Fayodia pseudoclusilis* (Joss. & Konr.) Singer, nel secondo *Fayodia gracilipes* (Britz.) Bresinsky & Stangl. Con la terza specie che ora proponiamo abbiamo quasi esaurito il genere. Manca solo *Fayodia anthracobia* (Favre) Kühner per completare il quadro delle entità certe.

Nei precedenti interventi si cercava di mettere in evidenza il fatto che questo genere, sebbene composto da poche specie, fosse tutt'altro che facile da circoscrivere in limiti precisi. L'habitus omfaloido portava automaticamente ad includere questi funghi nel genere *Omphalia* Fr. (1821) e successivamente nel genere *Omphalina* Qué. (1886) sebbene le spore non fossero lisce ma verrucoso-aculeate. Fu Kühner che nel 1930 decise di estrapolarle da *Om-*

phalina e includerle nel nuovo genere *Fayodia*. Operazione senz'altro lodevole ma... non pienamente convincente, in quanto *F. anthracobia* e *F. gracilipes* hanno spore amiloidi, mentre *F. pseudoclusilis* e *F. leucophylla* le hanno inamiloidi. Inoltre, la prima non ha giunti a fibbia, mentre le altre li hanno.

A puro titolo informativo aggiungiamo che altre specie a spore ornamentate appartenenti a *Omphalina* furono estrapolate e incluse nel genere *Hygroaster* Singer (1955) e successivamente nel più ristretto genere *Omphaliaster* Lamoure (1971). Si tratta di *Omph. asterosporus* (Lange) Lamoure e *Omph. borealis* (Lange & Skifte) Lamoure, caratterizzate da spore aculeato-gibbose inamiloidi, ife prive di giunti a fibbia ed epicute con pigmento membranale.

Per concludere questa piccola premessa diremo quindi che il genere *Fayodia* si può

così sintetizzare: portamento omfalode, colore bruno-grigio o bruno-giallo, cistidi presenti, spore ornamentate amiloidi o non, epicute a ife lisce con pigmento vacuolare.

E veniamo ora alla descrizione della specie proposta.

Fayodia leucophylla (Gill.) Lange & Siversten.

= *F. striatula* (Kühner) Singer

Cappello: 10-30 mm di diametro, da convesso a convesso-appianato con margine involuto anche in età, leggermente depresso al disco e talvolta ombelicato, ma mai profondamente; glabro e pellucido, striato fino a 2/3; colore bruno-grigio chiaro o bruniccio-miele più carico al disco.

Gambo: 20-35 × 1,5-2 mm, diritto o, più sovente, flessuoso; uguale o leggermente ingrossato alla base; glabro e lucido-vitreo, tranne all'apice ove permangono delle minute fioccosità bianche; colore ialino che contrasta nettamente col colore più scuro del cappello, solo in vecchiaia tende a imbrunire a partire dalla base che è sovente ornata da strigosità miceliari bianche ben sviluppate.

Lamelle: mediamente spaziate; orizzontali o sinuose negli esemplari ben maturi; leggermente decorrenti; bianche e nettamente contrastanti con il resto del fungo; filo intero concolore.

Carne: esigua nel cappello e concolore

alla superficie, nel gambo è ialina e di consistenza fragile. Odore subnullo. Sapore mite.

Sporata: bianca in massa.

Spore: 6-8 × 3,5-4,5 µm, ialine s.l., ellissoidi, ornate da fini aculei densi e uniformi ben visibili in immersione; non amiloidi.

Basidi 25-33 × 5-7 µm, tetrasporici.

Cheilocistidi 35-65 × 5-8 µm, ialini, piuttosto variformi: da subutriformi a cilindrici sinuosi, con apice sempre ottuso e talvolta subcapitato.

Pleurocistidi 35-75 × 7-10 µm, ialini, morfologicamente simili ai cheilo ma mediamente più grandi e molto abbondanti.

Epicute: filamentosa a ife lisce coricate, con pigmento vacuolare bruniccio, non gelificate, larghe 3-5 µm.

Giunti a fibbia: presenti ovunque.

Habitat: in boschi di aghifoglie, su strato di aghi marcescenti ricoperto da muschio, a pochi esemplari isolati e sovente crescenti su un singolo ago [gli esemplari raffigurati sono stati raccolti su aghi di *Pinus nigra* a Tagliacozzo (AQ) il 18-11-1993].

Osservazioni

Prima di entrare nel merito della separazione della specie descritta da congeneri affini, sarà opportuno dare un piccolo schema riassuntivo del gruppo in questione:

1	- Spore lisce	<i>Omphalina</i>
1*	- Spore ornamentate	2
2	- Epicute a pigmento vacuolare	<i>Fayodia</i>
2*	- Epicute a pigmento membranale	<i>Omphaliaster</i>

Fayodia leucophylla (Gill.) Lange & Siversten

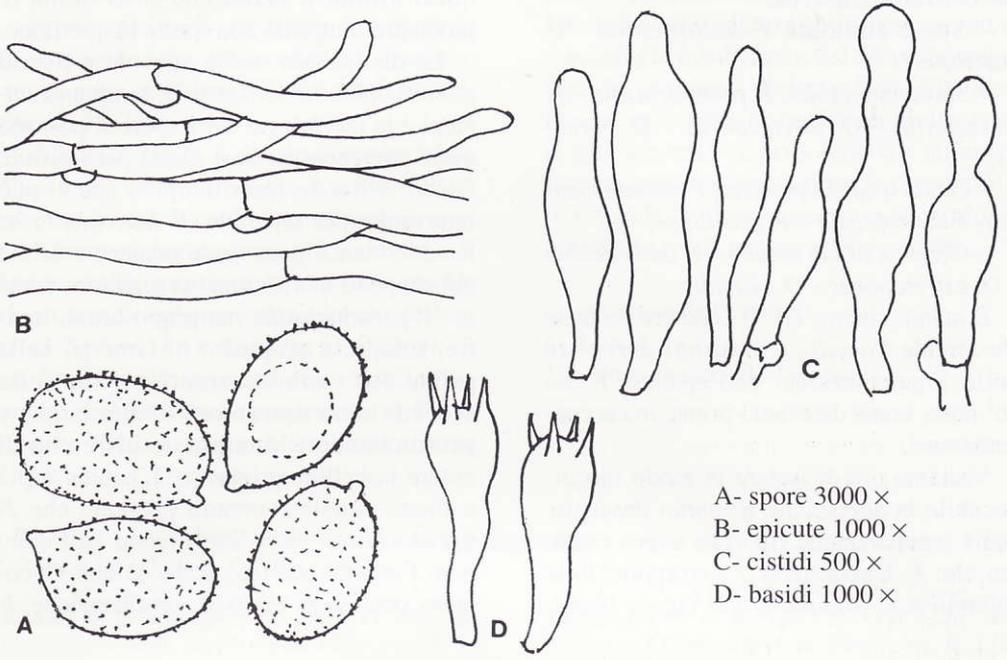


Foto G. Lonati

Comparando ora le specie dei due generi che ci interessano si ha:

– Spore amiloidi: *F. anthracobia* - *F. gracilipes*;

– Spore inamiloidi: *F. pseudoclusilis* - *F. leucophylla* - *O. asterosporus* - *O. borealis*;

– Giunti a fibbia presenti: *F. pseudoclusilis* - *F. leucophylla* - *F. gracilipes*;

– Giunti a fibbia assenti: *F. anthracobia* - *O. asterosporus* - *O. borealis*.

È quindi chiaro che il carattere costante che divide *Fayodia* e *Omphaliaster* sta nella pigmentazione dell'epicute. È un po' poco, come dicevamo prima, ma accontentiamoci.

Vediamo ora di isolare in modo inequivocabile la specie che abbiamo descritto. Dalla comparazione riportata sopra vediamo che *F. leucophylla* è sovrapponibile soltanto a *F. pseudoclusilis* (spore inami-

loidi e giunti a fibbia presenti). Infatti è quest'ultimo il taxon che si avvicina in modo preoccupante alla specie in questione.

La distinzione non è agevole a livello microscopico; le dimensioni, le ornamentazioni e la morfologia delle spore si possono quasi sovrapporre. Così dicasi per i cistidi. È solo a livello macroscopico che si può intervenire per separarle. *F. leucophylla* ha lamelle bianco puro (inde nomen) e colore del cappello mai su tonalità giallastre come in *F. pseudoclusilis* ma grigio-bruni; inoltre, sempre a proposito di lamelle, nella prima sono subdecorrenti mentre nella seconda sono tipicamente molto larghe e profondamente smarginate oltre che di colore isabellino-grigiastro. L'habitat è più o meno uguale (tenendo presente che *F. pseudoclusilis* viene anche sotto latifoglie) però l'aspetto edafico, anche se non vincolante, può essere preso in considerazione; *F.*



Tephrocycbe striaepilea (Fr.) Donk

Foto G. Lonati

leucophylla tende più verso l'igrofilia, l'altra verso la termofilia.

È tutto quello che possiamo dire riguardo la separazione ma, tutto sommato, ci sentiamo di poter accettare di buon grado l'identità dei due taxa.

A questo punto il discorso sembrerebbe chiuso per quanto riguarda il nostro fungo, ma non è così. Incredibile ma vero, la specie che morfologicamente più somiglia a *F. leucophylla* non è compresa fra quelle riportate nello schema sopra esposto. Si tratta di *Tephrocybe striaepileae* (Fr.) Donk. È un fungo molto comune sotto aghifoglie, anche nell'area mediterranea sotto *Pinus pinea* e *Pinus pinaster*. Microscopicamente

la distinzione è addirittura banale: *T. striaepileae* è acistidiata e ha basidi carminofili. La stretta somiglianza morfologica con *F. leucophylla* è suffragata dal fatto che micologi del calibro di Ricken e Bresadola sono incorsi nell'errore di confondere i due taxa. A loro scusante va però detto che all'epoca non era ancora stata scoperta la carminofilia dei basidi in funghi anche a morfologia omfaloide (vedi, appunto, *Tephrocybe*).

Indirizzo dell'autore:

G. Lonati

Via Nomentana, 891 - Roma

Bibliografia

Kühner R. & Romagnesi H., 1953, *Fl. Anal. de Champ. Supér.*, Paris: 127.

Lange J.E., 1940, *Flora Agaricina Danica*: 97 – Icon. 59F.

Lonati G., 1988, *Micologia e Vegetazione Mediterranea*, vol. III, n. 2: 75-80.

Lonati G., 1989, *Bollettino A.M.E.R.*, n. 16: 23-25.

Malençon G. & Bertault R., 1975, *Fl. des Champ. Supér. du Maroc*, Vol. II: 175.

Moser M., 1983, *Die Röhr. und Blätter. in K. Krypt.*, Stuttgart: 199.

Singer R., 1975, *The Agar. in Mod. Tax.*: 405.

RUSSULA nuove o interessanti dell'Italia centrale e
mediterranea - XXIV Contributo

Abstract

Here is described a new species of the genus Russula Pers. belonging to the section Rhodellinae Romagnesi, characterized by the becoming yellow-brown flesh and the very weak reaction with FeSO₄. This species, which is considered very similar to R. elegans Bres. ss. Romagnesi, differs from the Bresadola's original taxon on account of the growth in frondose woods, the very distant lamellae, the moist-shining pileus cuticle, the smell of R. queletii.

Russula arpalices sp. nov. (species ad Arpalicem Alago Novello dicata).
= *R. elegans* Bres. ss. Romagn. p.p.

Cappello: di mediocre carnosità, con forma più o meno orbicolare o nettamente asimmetrico, sovente lobato, largo 30-50 mm, all'inizio irregolarmente convesso, montuoso, quindi espanso, progressivamente appianato, appena depresso a maturità. Margine ottuso, tardivamente cannellato ma solo per breve tratto. Superficie scabrosetta nella regione discale, altrove subliscia. Cuticola asportabile per un terzo del raggio o poco oltre, umida e brillante alla raccolta, per poi restare tale o divenire relativamente opaca con il prosciugamento. Colori rosso rame, rosso brunastro, verso S-172, S-173, negli esemplari più pallidi di un rosa un po' carminio con il disco più scuro, rosso fosco, o con una tacca più porporino, verso S-101 (grenat pourpré), S-171 (rocceline). Sono generalmente presenti piccole macchie giallastre nelle zone contuse e segni di viraggio al giallo-bruno nelle parti erose, alla maniera di *R. melliolens*.

Lamelle: arrotondate in avanti, da adnate ad arrotondate all'inserzione, delicatamente intervenate, delimitate da seni spaziosi e ben esplorabili, relativamente spesse al dorso negli esemplari ben sviluppati, bordate da filo intiero, concolore, diritto, alla fine debolmente ventricose, fortemente spaziate a maturità (per esempio da 4 a 6 lamelle/cm sul bordo in un basidiocarpo di 45 mm), molto fragili, pallide, infine ocracee, macchiate di ruggine nelle parti traumatizzate.

Piede: 25-40 × 10-16 (18) mm, nettamente claviforme in tutti i basidiocarpi, più o meno svasato sotto le lame, sovente ritorto da un lato nella metà inferiore, finemente corrugato longitudinalmente, biancastro, bruno ruggine alla punta in corrispondenza della parte infissa nel terreno, presto invaso da macchie ampie di viraggio al giallo bruno che possono interessare superfici molto estese e pervadere circolarmente l'intero gambo, soprattutto nei due terzi superiori, ma più tardivamente anche in basso, per effetto della manipolazione.



Russula arpalices sp. nov.

Foto M. Samari

Carne: di consistenza banale per una *Tenellae*, bianca, poi vistosamente macchiata di giallo bruno. Sapore interamente dolce in ogni parte. Odore notevole di frutta-pelargonio, identico a quello di *R. fellea* o di *R. quéletii* per la qualità e per l'intensità. Tintura di Guaiaco positivo, abbastanza rapido, FeSO_4 a lungo negativo.

Sporata: ocrea scuro, circa IIIc del Codice Romagnesi. Forse appena più carica nella raccolta dell'Inversaturo, verso IVa.

Spore: obovoidi, le più grandi relativamente allungate, circa $7,5-9,6 \times 6,3-7,5 \mu\text{m}$, echinulate, crestate, in parte connesse, subreticolate, solo del tutto localmente reticolate, per un certo numero di spore con qualche maglia chiusa. Verruche coniche ottuse, alte fino $0,8 \mu\text{m}$ o poco oltre. Tacca sopra-ilare a bordi verrucosi, di amiloidia poco intensa.

Basidi: claviformi, $48-60 \times 10-14 \mu\text{m}$, a lunghi sterigmi di $6-8 \mu\text{m}$.

Cistidi: \pm claviformi, $65-90 \times 8-13 \mu\text{m}$, sovente muniti di appendice nella forma di una minuscola papilla o cuspidata, poco emergenti e poco numerosi. Subimenio largo, formato da cellule piuttosto voluminose.

Cuticola: filamentosa, nettamente gelatificata, passante ad un'epicutis di peli larghi $2-4-4,5 \mu\text{m}$ alle ascelle, lungamente attenuati all'estremità, in massima parte affilati, inframezzati da rarissimi peli ottusi. Dermatocistidi tendenzialmente cilindracei $0-1$ (2) settati, larghi $4-7$ (8) μm , non incrostatati sul fresco dopo il trattamento con la Fucsina e decolorazione con HCl. Pigmento vacuolare rossastro. Necropigmento giallo-bruno presente settorialmente nell'epicutis.

Nella raccolta dell'Inversaturo è stata riscontrata una epicutis di peli larghi 2-4 μm , discretamente polimorfi, in massima parte bruscamente contratti all'estremità dopo un lieve rigonfiamento preterminale, frammisti ad altri ottusi, più rari, e a un certo numero di peli clavati che raggiungono, ed eccezionalmente superano, 6 μm . Dermatocistidi in parte unicellulari, cilindracei o clavati-pedicellati, in parte cilindracei 1-2 settati, non incrostatati sul fresco.

Habitat: raccolti sei basidiocarpi sparsamente gregari, in parte tra l'erba ed in parte alloggiati su lettiera di foglie di faggio di modesto spessore il 19-7-93 (leg. Fabio Padovan e Nicola Poletti - BL -). Stazione situata sotto due faggi isolati, con qualche pioppo tremolo in prossimità, in loc. Val Piana nel comune di Limana (BL), a circa 900 mt s.l.m. (raccolta tipo). Un basidiocarpo unico era stato rinvenuto precedentemente sul Valico Inversaturo, non molto distante da Amatrice (RI), sempre sotto faggio, nell'erba, il 16 luglio 1988.

Questa *Tenellae* è vicinissima a *R. elegans* Bresadola ss. Romagnesi (Monografia, pag. 627) per le colorazioni rosso vivo del cappello, il vistoso ingiallimento della carne, la sporata ai limiti superiori dell'ocra, la reazione molto debole al FeSO_4 . Le differenze riguardano invece il marcato odore di *R. fellea* (carattere che difficilmente avrebbe potuto passare inosservato a Romagnesi, nell'esperienza di cinque diverse raccolte), le spore più grandi e meno reticolate, la notevole taglia dei basidi (carattere accidentale?), la forma dei peli dell'epicutis.

L'autonomia del nuovo taxon nei confronti della russula descritta da Romagnesi

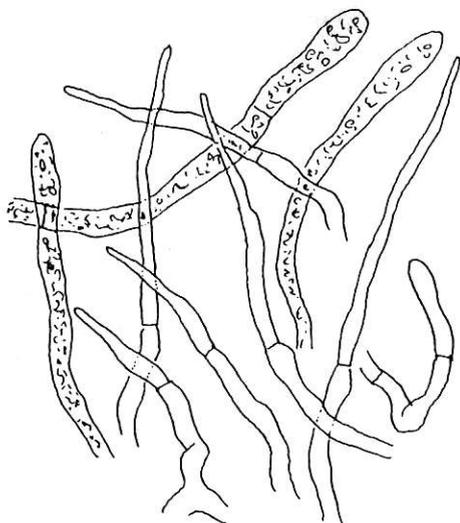
potrà essere sottoposta ad ulteriori verifiche nel futuro. Per quanto riguarda invece la correttezza dell'interpretazione romagnesiana, siamo convinti che i dubbi, per altro condivisi dallo stesso Autore, siano più che fondati. È inoltre certo che la caratterizzazione della nostra russula viene ad approfondire ulteriormente lo hiatus nei confronti del taxon bresadoliano originario, ben differenziabile per l'habitat ("*in silvis coniferis*"), i caratteri organolettici ("*caro inodora ... primitus leviter acris*"), la spaziatura dell'imenio ("*lamellae confertissimae*") l'aspetto peculiare della superficie del cappello ("*pileus ... totus dense granulatus*"). Quest'ultimo dettaglio in particolare, suggestivo di una cuticola a ife incrostate, assai male si concilia con l'aspetto macroscopico e microscopico della nostra russula, contraddistinta da una ixocutis filamentosa, dermatocistidiata.

Ricordiamo che del taxon *R. elegans* esiste anche l'interpretazione di Blum (1962), che ne fa una *Xerampelinae* molto vicina alla varietà *pseudomelliolens*. Questa forma, che l'Autore dichiara di avere raccolto più volte, corrisponderebbe pienamente alla tavola di Bresadola per il forte viraggio della carne, la cuticola secca e fessurata, decorata da una punteggiatura rossa e bianca così netta da evocare *Cortinarius bolaris*. Lo stesso Blum, avendo constatato identico fenomeno in una raccolta di *R. melzeri* (*Les Russules*, pag. 88), non esclude nemmeno che *R. elegans* possa corrispondere ad una forma anomala di quest'ultima specie. Anche se l'ipotesi *melzeri* risulta poco convincente, a causa del forte ingiallimento, queste esperienze suffragano la tesi, del tutto condivisibile, che la decorazione pileica della russula di Bresadola sia la conseguenza di un fenomeno accidentale, in una specie con superficie pileica screpolante, asciutta o vellutata.

Russula arpalices

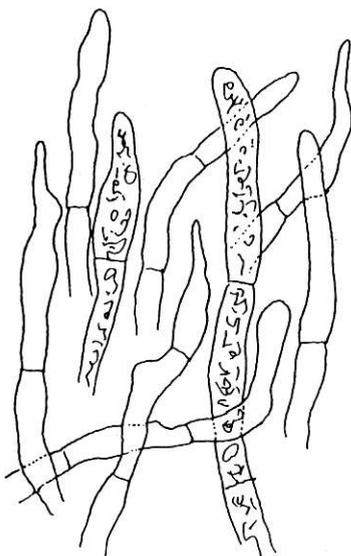
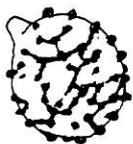
alto: Val Piana 19-7-93 (Holotypus)

basso: Inversaturo 16-7-88



MS.

10µm: cutis _____
spore _____



Per quanto riguarda la posizione sistematica, *R. arpalices* e *R. elegans* ss. Romagnesi si collocano a metà strada tra le *Puellarinae* e le *Rhodellinae*, in virtù della carne ingiallente e delle colorazioni rossastre del cappello. Per la sua *elegans*, Romagnesi ha creduto di dover rinunciare all'opzione *Rhodellinae*, in conseguenza del marcato ingiallimento, caratteristica che l'Autore ritiene appannaggio esclusivo della stirpe *puellaris*. Il riscontro di fenomeni di ingiallimento, più discreti ma sostanzialmente analoghi, in *R. rhodella*, *R. fontqueri*, e in qualche specie affine, dimostra tuttavia che, nella demarcazione dei confini tra le due sezioni, Romagnesi avrebbe attribuito soverchia importanza ad un criterio che si profila come meramente quantitativo. Ciò rende plausibile, a nostro modo di vedere, la sistemazione delle due specie tra le *Rhodellinae*, con un emendamento della sezione circa il viraggio della carne.

Diagnosi latina

Russula arpalices sp. nov.: Pileo 30-50 (60) mm lato, e convexo, lobato, inconcinno, paulum depresso, polito, colore rubro, cinnabarino, sive rufescente, aliquando in medio cupreo vel vix purpurascete. Margine obtusa, breviter sulcata. Lamellis distantibus, antice obtusis, postice adnatis, sive rotundatis, venosis, fragilibus, aetate ochraceis. Stipite claviformi, aliquando sursum dilatato, 25-40 × 10-16 (18) mm, spongioso farcto, albido, mox flavo-brunneo ad instar *Russulae melliolentis*. Carne albidula, demum flavescete, vix brunnescente, miti, odore *Russulam quéletii* in mentem revocante, $FeSO_4$ ope nec colorata. Sporis in cumulo ochraceis, circum IIIc, IVa (Cod. Romagnesii), obovoideis, 7,5-9,6 × 6,3-7,5 μm , cristis

*subreticulatis, verrucis usque 0,8 μm altis. Basidiis claviformibus, 48-60 × 10-14 μm . Cystidiis 65-90 × 8-13 μm . Cute pilis 2-4,5 μm latis e longiter attenuatis affilatis, rarissimis obtusis, dermatocystidiisque cylindraceis, × 4-7 (8) μm , paulum septatis, nec incrustatis. Habitatione sub frondosis. Holotypus: Val Piana (BL), 19-7-93, sub *Fago sylvatica*. In Herb. I.B. conservatur n. 93/601.*

R. elegans Bres.: diagnosi originale

Pileus carnosus, margine tenuis, aetate tuberculato-striatus, e convexo explanato-depressus, viscidus, laete roseo-carneus, mox ambitu ochraceo-suffusus, totus dense granulatus, 3-5 cm latus; lamellae confertissimae, aequales, raro subfurcatae, albidae, aetate ex integro vel etiam partialiter ochraceo-aurantiacae, postice attenuato-adnexae vel leviter rotundatae; stipes e spongioso-farcto lacunoso-cavus, albus, deorsum ochraceus, subrugulosus, subaequalis, 3-5 cm longus, 1-1+1/2 cm crassus; caro alba, in vetustis ochracea, primitus leviter acris dein mitis, inodora; spores globosae vel rarius subglobosae, chlorinohyalinae, echinulatae, 8-10 × 7-9 μm ; basidia clavata, 35-40 × 8-10 μm ; cystidia fusioidea, 50-60 × 8-10 μm ; supsecta. Habitatio in silvis coniferis locis udis, rarissima, aestate autumnno.

Obs.: species haec a R. sardonica meo sensu, cui adscribitur a cl. Quélet et a R. nauseosa, cui adscribitur a Singer, prorsus diversa nec affinis; omnibus perpensis Russulae puellari mihi videtur proxima et prope istam in systemate locanda.

Indirizzo dell'autore:

M. Sarnari, Via S. Martino, 92b - 05100 Terni

Bibliografia

Blum J., 1962, *Les Russules*, Enc. Mycol. n. 32,
Ed. Lechevalier, Paris.
Bresadola G., 1929, *Iconographia Mycologica*,
Vol. IV, Mediolanum.

Romagnesi H., 1967, *Russules d'Europe et
d'Afrique du Nord*, Ed. Bordas, Paris.

Un esemplare di GANODERMA APPLANATUM fuori dall'ordinario

Riassunto

L'autore con la presente descrizione intende segnalare un esemplare di Ganoderma applanatum (Pers.) Pat., le cui dimensioni sono sensibilmente maggiori di quelle indicate comunemente nei testi.

Abstract

The author, with the present description, intends to report a specimen of Ganoderma applanatum (Pers.) Pat., whose dimensions are sensibly the biggest than ones described by texts of mycology.

Verso la metà del mese di gennaio del corrente anno è stato prelevato da un albero ormai morto di *Quercus rubra* in un bosco misto di latifoglie presso Santena (Torino) un carpoforo di *Ganoderma applanatum* (Pers.) Pat. di dimensioni decisamente superiori rispetto a quelle descritte nei testi. Esso superava infatti il metro di diametro ed è stato necessario l'intervento di due persone per trasportarlo. Non è stato possibile, per mancanza di strumentazione adatta, calcolare con precisione il peso del carpoforo, che è stato comunque stimato, con notevole approssimazione, superiore ai cinquanta chilogrammi.

Il carpoforo presentava inoltre superiormente un piccolo "giardino pensile" costituito da arbusti e da un praticello, al punto da essere poco distinguibile come entità fungina.

Ne riportiamo qui di seguito una descrizione, precisando che al momento di effettuare le fotografie gli elementi vegetali inglobati dal carpoforo erano già stati asportati.

Caratteristiche macroscopiche

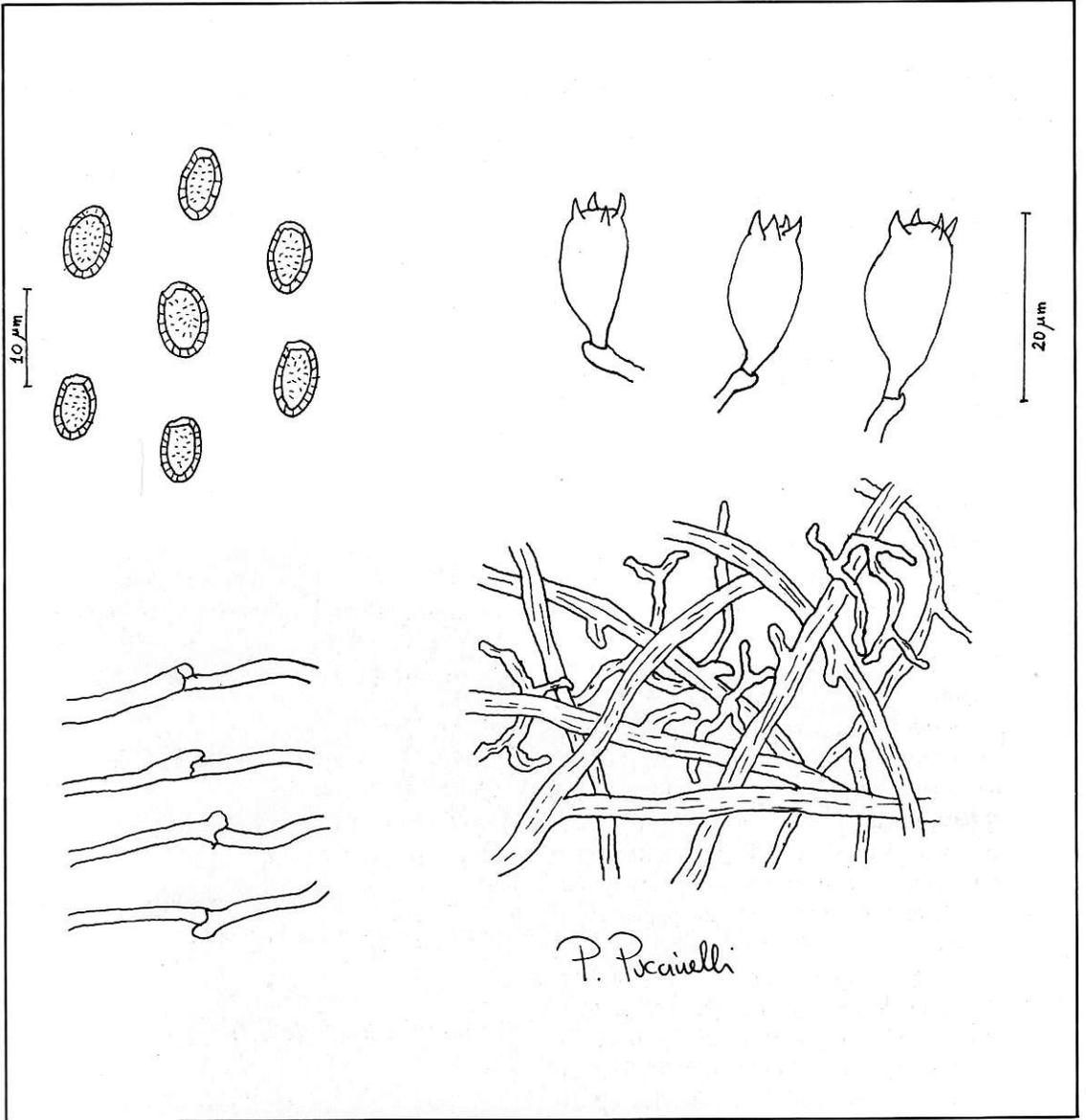
Corpo fruttifero: 110 × 91 cm, sessile, rugoso, **ondulato**, superiormente con una crosta dura, **color bruno-scuro**; margine del cappello **bruno**.

Imenoforo: colore della superficie dei pori da **bianco-crema** a **nocciola**, bruno al tocco; **pori tondeggianti**, 4-6 per mm, tubuli sottili, **stratificati**, con strati di circa 5-20 mm, **concolori ai pori**.

Carne: **suberosa**, di colore da **bianco-crema** a **nocciola**; **odore** tipicamente fungino.

Caratteristiche microscopiche

Spore: 7-7,5 × 5-6 µm, bruno-chiare, ovoidali, con **apice tronco** e ialino in corrispondenza del **pore germinativo**; con parete **doppia**.



Ganoderma applanatum (Pers.) Pat.

Basidi: clavati, tetrasporici, $20-30 \times 8-9$ μm . Ife generative ialine con giunti a fibbia.

Habitat: alla base del tronco di un esemplare ormai morto di *Quercus rubra* in bosco misto di latifoglie.

Commestibilità: non commestibile.

Osservazioni

Tra i testi consultati, Breitenbach e Kranzlin ci hanno fornito le dimensioni meno lontane dal nostro esemplare, segnalando, sia pur fra parentesi, una dimensione massima di 70×40 cm.

È evidente che nel nostro caso siamo di fronte a un vero e proprio "campione".

L'identificazione della specie, molto simile per caratteristiche macroscopiche a *Ganoderma adspersum* (Schulzer) Donk., è

avvenuta principalmente attraverso le dimensioni delle spore, più piccole di quest'ultimo e le più piccole tra tutti i *Ganoderma* europei.

Sull'imenoforo non si notano le escrescenze provocate dalle larve del dittero *Agathomya wankowiczi*. Questo carattere ed altri, come lo spessore della crosta, le zone brune che separano gli strati di tubuli, talvolta non sono presenti o sono variabili, non costituendo pertanto un dato costante e di sicuro affidamento per l'identificazione di *Ganoderma applanatum* (Pers.) Pat..

Il margine del carpoforo, inoltre, a causa dell'età è scuro.

Il fungo è agente di carie bianca molto attiva e di marciume radicale su numerose latifoglie (*Quercus*, *Populus*, *Platanus*, *Celtis*, *Salix*, *Fagus*, *Acer*, *Alnus*, *Betula*, *Fraxinus*), raramente su conifere (*Picea*, *Thuja*, *Pinus*).

Produce dunque danni di un certo rilievo



Ganoderma applanatum (Pers.) Pat.

Foto P. Puccinelli

se colpisce piante di alberature stradali o, soprattutto, piante d'interesse ornamentale nei parchi. Le spore di questo fungo poi, molto abbondanti, possono provocare allergie ed asma.

È da notare però un aspetto positivo

molto interessante dal punto di vista medico: alcuni studiosi (Takuma et al.) da un estratto acquoso del fungo hanno isolato un composto non tossico costituito da (1-3), (1-4) D-glucosio in grado di inibire per il 50% dei casi il sarcoma 180.

Bibliografia

- Balletto C., 1972, *Saggio di flora micologica analitica*, Genova, p. 113.
- Bernicchia A., 1990, *Le Polyporaceae in Italia*, Ed. Istituto di Patol. Veg. dell'Univ. di Bologna, pp. 210-212.
- Bon M., 1988, *Champignons d'Europe occidentale*, Ed. Arthaud, p. 320.
- Breitenbach J., Kranzlin F., 1989, *Champignons de Suisse*, Tome 2, Ed. Verlag-Mycologia Lucerna, pp. 332-333.
- Buczacki S., 1989, *Funghi d'Italia e d'Europa*, Ed. De Agostini, p. 17.
- Ceruti A., Ceruti M., 1986, *Funghi cancerogeni e anticancerogeni dell'ambiente, degli alimenti, dei mangimi*, Ed. Musumeci, p. 74, p. 187.
- Cetto B., 1970, *I funghi dal vero*, vol. I, Ed. Saturnia, pp. 541-542.
- Haas H., 1982, *Guida pratica ai funghi in Italia*, Ed. Selez. Reader's Digest, p. 231.
- Intini M., 1987, *Gli agenti di carie del genere Ganoderma nel verde urbano*, Boll. AMB XXX, 1-2, p. 20-32.
- Julich W., 1989, *Guida alla determinazione dei funghi*, vol. 2°, Ed. Saturnia, pp. 292-293.
- Pace G., 1975, *L'atlante dei funghi*, Ed. Mondadori, p. 295.
- Phillips R., 1981, *Riconoscere i funghi*, Ed. De Agostini, p. 227.
- Romagnesi H., 1971, *Petit Atlas des champignons*, Tome II, 294, Ed. Bordas.

HELVELLA LACTEA Boudier
Un fungo raro

Riassunto

L'autore fornisce la descrizione di un raro ascomicete che a volte è stato confuso con Helvella crispa di piccola taglia.

Abstract

The author gives the description of a rare ascomycetes that sometimes it was confused with a little size of Helvella crispa.

Descrizione

Caratteri macroscopici

Fruttificazione: completamente bianco latte, più o meno ingiallente, altezza totale da 20 a 30 mm.

Cappello: largo 15-20 mm, a forma di sella con lobi rigonfi, convessi sul gambo e variamente disposti. La mitria è piuttosto liscia nella parte superiore e in particolare modo in quella inferiore.

Gambo: larghezza 6-8 mm, con costolature verticali poco o punto anastomosate.

Carne: bianca, cassante, dolce, odore poco percettibile.

Habitat: boschi di latifolia piuttosto umidi, autunno anche inoltrato. Risulterebbe un fungo assai raro.

Caratteri microscopici

Spore: 16-18 × 10-12 µm ellittiche, ialine, lisce con grossa guttula.

Aschi: 200-220 × 15-16 µm ottosporici, cilindrici non amiloidi.

Parafisi: cilindriche, poco settate, ingrossate alla sommità fino a 7 µm.

Excipulo: strato esterno costituito da cellule terminali claviformi arrotondate.

Osservazioni

Helvella lactea risulta essere un ascomicete abbastanza raro, nonostante ciò noi abbiamo avuto l'occasione di reperirlo più volte. In particolare, possiamo riferire che nel novembre 1992 ne sono stati ritrovati più esemplari in tre diverse località nelle vicinanze di Roma e precisamente: Macchia



Helvella lactea Boudier

Foto A. Cherubini

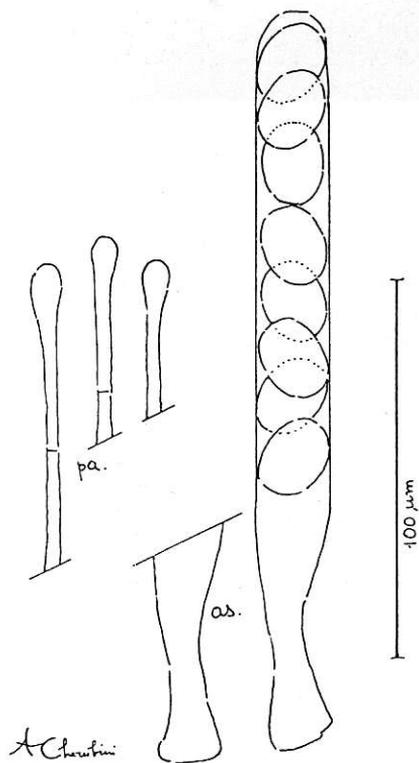
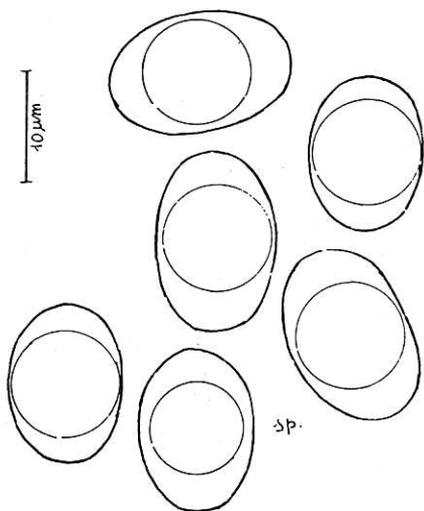
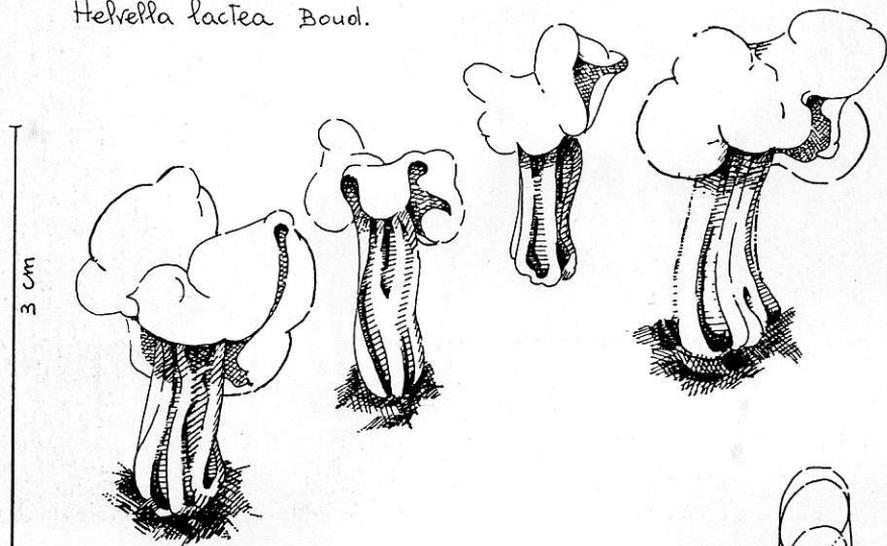
Grande (Manziana), Bosco del Foglino (Nettuno) e Castelfusano (Ostia).

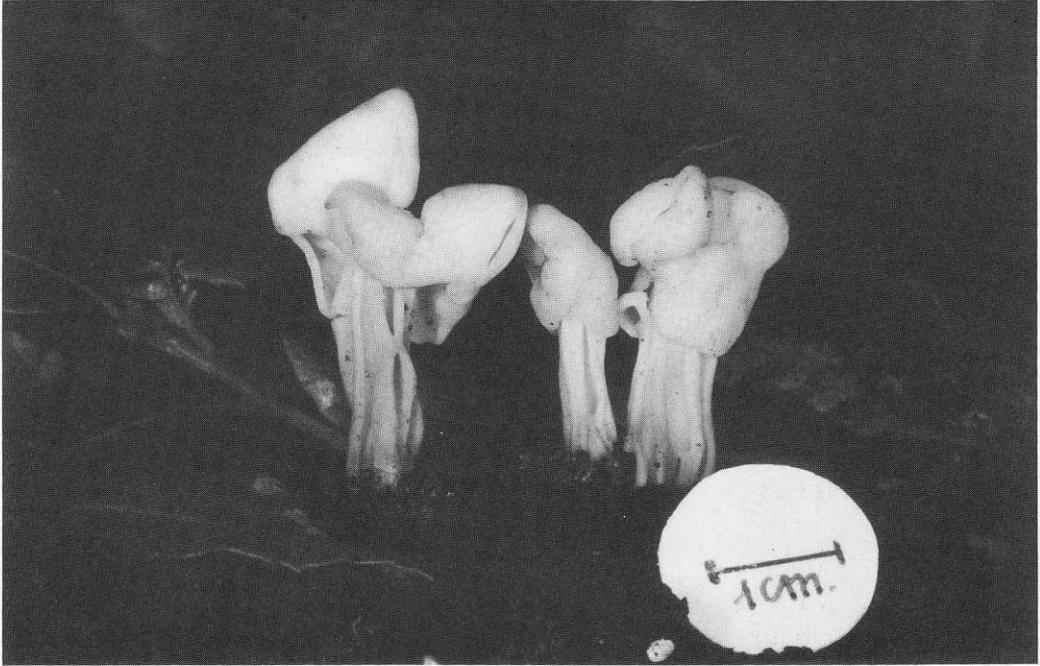
Ad un esame superficiale *Helvella lactea* potrebbe essere confusa con esemplari piccoli di *Helvella crispa* ma, in effetti, la diversità specifica è notevole: il tipico "colore" bianco latteo di tutto l'ascocarpo, le lobature della mitria convesse sul gambo e poco increspate, la pagina inferiore della mitria stessa (excipulum) liscia come quella di *Helvella sulcata* o *lacunosa*, mentre quella di *Helvella crispa* è pubescente (furfureo-fioccosa), le costolature del gambo poco anastomosate, nonché le caratteristiche microscopiche (spore e aschi più piccoli e le differenti cellule terminali delle ife della superficie dell'excipulum) non lasciano adito a dubbi.

Indirizzo dell'autore:

A. Cherubini, Viale G. Mazzini, 73 - 00195
Roma

Helvella lactea Boud.





H. lactea Boudier

Foto A. Cherubini

Bibliografia

Arora D., 1986, *Mushrooms Demystified*, USA.

Breitenbach-Kranzlin, 1984, *Champignons de Suisse T.I. Les Ascomycètes* – Lucerna

Grelet L.J., 1932-1959, *Les discomycètes de France* – Riedizione 1979, Royan.

Marchand A., 1973, *Champignons du nord et du midi* – Perpignan.

Moreno-Manjon-Zugaza, 1986, *La Guia de Incafo de los Hongos de Peninsula Iberica* – Madrid.

Gruppo “G. Camisola” A.M.B., 1992, *Funghi dell’Astigiano, 2° contributo* – Asti.

Ritrovamento in Maremma di MYCENASTRUM CORIUM
(Guersent ex de Candolle) Desvaux 1842

Riassunto

Gli autori descrivono l'unica specie europea appartenente al genere Mycenastrum, raccolta in aree prative della Maremma toscana.

Abstract

The authors describe the only european species belonging to the genus Mycenastrum, found on grasslands of Tuscan Maremma.

Questo interessante Gasteromicete ha rappresentato uno dei pochissimi ritrovamenti degni di nota avvenuti durante il Comitato Scientifico dei Gruppi Toscani, svoltosi a Talamone (GR) nel maggio 1992. Quando venne sottoposto alla nostra attenzione da uno dei raccoglitori, ci rendemmo subito conto che non si trattava della solita "vescia". La forma ovoide-ellittica in senso longitudinale, le piccole scaglie che ricoprivano l'endoperidio prima della sua maturazione e soprattutto la consistenza dello stesso, simile a quella del cuoio conciato, assimilavano il fungo in questione più ad uno *Scleroderma* che ad un *Lycoperdon* s.l.

Un primo sommario esame della letteratura, prendendo in considerazione la gleba pulverulenta a maturazione, l'apertura del carpoforo a stella, la presenza contemporanea di eso ed endoperidio, ci indirizzò al genere *Mycenastrum* Desvaux 1842. L'unica specie segnalata da W. Jülich per il territorio europeo è *M. corium* e i suoi caratteri

macro e microscopici corrispondevano esattamente a quelli del nostro fungo.

Ci sembra infine interessante riportare alcune notizie riguardanti questo fungo, comunicateci da alcuni raccoglitori locali. *M. corium* nell'unica stazione conosciuta nei dintorni di Orbetello è tradizionalmente molto ricercato e viene consumato fritto (a grosse fette, come una cotoletta) o come antipasto con pane arrostito. Contrariamente a quanto riportato in letteratura, vengono effettuate raccolte anche di esemplari enormi del peso di 7-8 kg, ma abbiamo il sospetto che possa trattarsi in questo caso di un'altra specie, cioè di *Langermannia gigantea* (Batsch ex Persoon) Rostkovius cresciuta nella medesima stazione.

Attualmente *M. corium* viene raccolto in quantitativi sempre più scarsi, essendosi ridotto drasticamente il numero di cavalli bradi al pascolo, che fino a qualche anno fa erano numerosissimi e garantivano la diffusione della specie, tipicamente graminicola.



Mycenastrum corium (Foto 1)

Mycenastrum corium

Sinonimi: *Bovista suberosa* Fries 1829

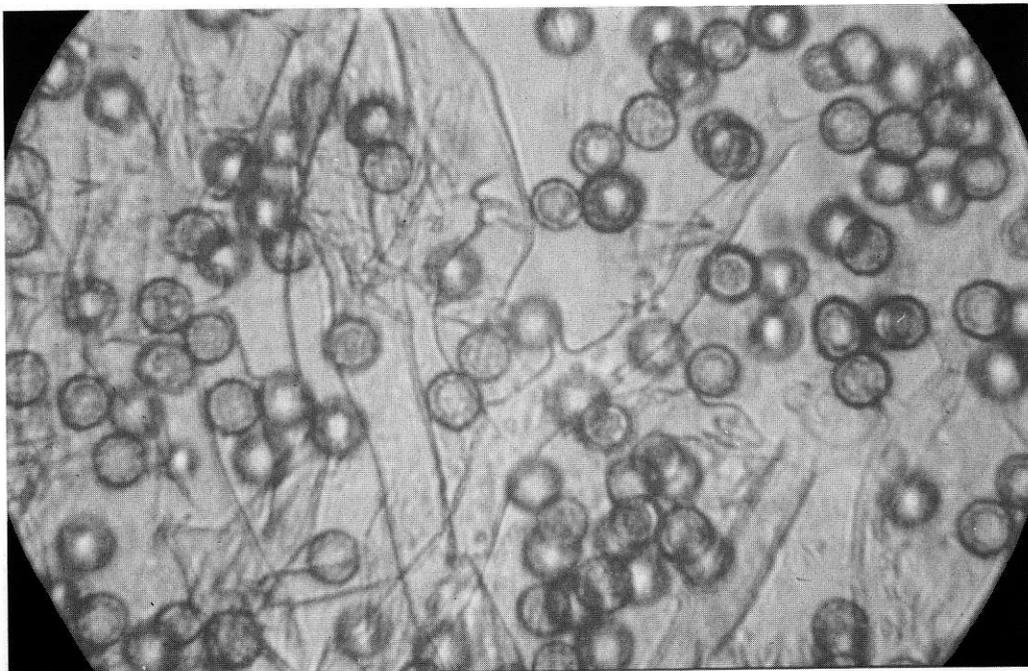
Etimologia: *Mycenastrum* = “fungo a stella” (per la particolare deiscenza del peridio); *corium* = “di cuoio” (per la consistenza del peridio).

Descrizione macroscopica

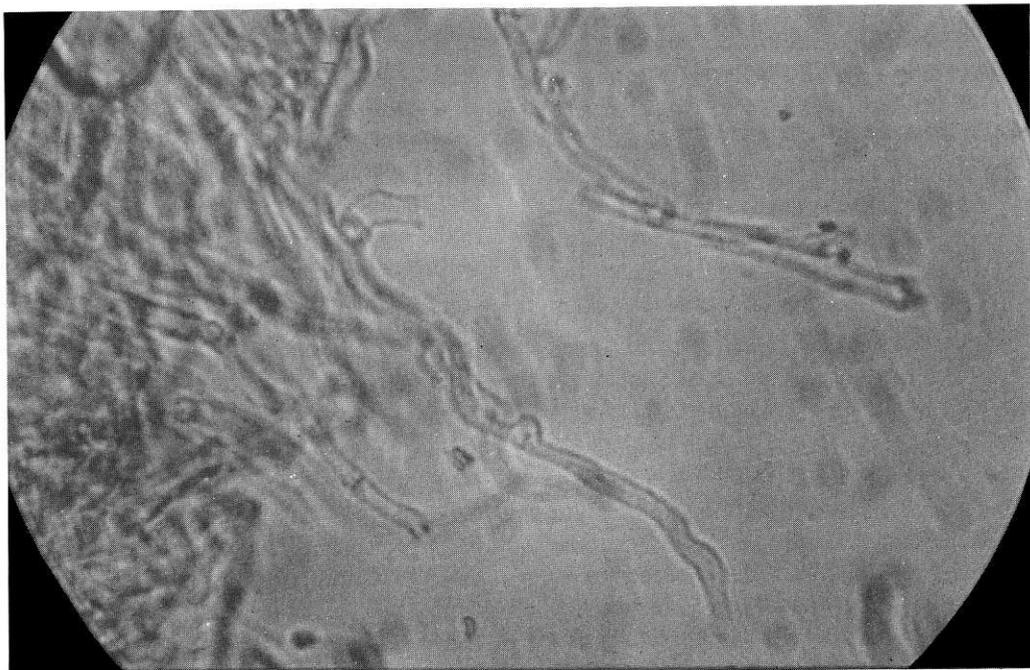
Carpoforo (foto 1) da più o meno globoso ad ovoido-ellissoidale in senso longitudinale, Ø 8-15 (20) cm, bianco, ricoperto da sottili scagliette derivanti dalla progressiva lacerazione dell'esoperidio, che a maturazione cade a placche, lasciando scoperto l'endoperidio. L'esoperidio ha uno spessore di 400-500 µm, è facilmente separabile e alla manipolazione ingiallisce per poi imbrunire rapidamente; si inserisce nel substrato tramite un breve e fitto cordone miceliare bianco. Endoperidio di colore grigia-

stro, grigio-violaceo, poi bruno scuro, spesso 2-3 mm, di consistenza elastico-cuoiosa; deiscenza apicale, mediante progressiva lacerazione a stella irregolare, a 10-15 lobi, non molto profondi (simile a *Scleroderma polyrhizum* J.F. Gmelin ex Persoon 1801).

Gleba bianca, di tipo licoperdoide, poi gialla, verde oliva, violacea, infine marrone, pulverulenta, facilmente separabile (quando il fungo è fresco) dall'endoperidio. Subgleba mancante. Odore erbaceo, simile a quello di un *Lycoperdon*, ma non molto accentuato. Sapore erbaceo. Semiipogeo, gregario, ma anche subcespitoso. Raccolto il 9-5-1992. Orbetello (GR), 100 m s.l.m. Circa 10 esemplari. Legit: Ilario Filippi e Franco Zanaboni. Det.: G. Cacialli, V. Caroti, F. Doveri, A. Gennari. Exsiccatum 03792 in erbario A.M.B. Gruppo di Livorno.



M. corium (Foto 2 - Ingrandimento $\times 1.000$)



M. corium (Foto 3 - Ingrandimento $\times 400$)



M. corium (Foto 4 - Ingrandimento $\times 400$)

Descrizione microscopica

Spore: più o meno rotonde, con verruche irregolarmente collegate tra loro, con grossa guttula centrale, giallastre, con parete rosa-arancione, Ø 9-10 μm (se rotonde), 10×9 -9,5 μm (se rotondegianti) (foto 2).

Capillizio: da grigio chiaro a giallo-giallo oliva fino a brunastro (a seconda del grado di maturazione del carpoforo), Ø 10-14 μm , spinoso, con spinule diritte o ricurve, sinistrorse o destrorse, lunghe 1-3 (5-9) μm , con forame apicale. Estremità semplici o biforcate a volte più o meno aguzze, Pareti più o meno rosa-arancione, non spesse (foto 2).

Esoperidio: composto da uno strato di ife intrecciate, ramificate, ma prive di spinule, con enormi giunti a fibbia ai setti; estremità ottuse, di rado appena aguzze

(foto 3). Ife dell'endoperidio sottili, con giunti a fibbia ai setti, meno vistosi di quelli delle ife dell'esoperidio, non ramificate, qua e là con piccoli diverticoli; estremità ottuse o appuntite (foto 4).

Indirizzi degli autori:

G.C., Via Aloisi, 3 – 57128 Livorno;
V.C., Via Zola, 51 – 57100 Livorno;
F.D., Via Baciocchi, 9 – 57100 Livorno.

Iconografia

- Baiano G.- Forno S., 1983, *Mycenastrum corium* – B.G.M.B. XXVI, n. 3-4, pagg. 188-190.
- Cetto B., 1987, *I funghi dal vero*, vol. 5 – tav. 2072.
- Gilbert E.J., 1950, *Mycenastrum corium* (Guersent) Desvaux – B.S.M.F. 66 (2), pagg. 101-105.
- Perreau J., Heim R., 1971, *A propos des Mycenastrum corium représentés ou décrits par N. Patouillard* – Revue de Mycologie 36 (2), pagg. 82-95.
- Sebek S., 1958, *Gasteromycètes* (Flora CSR), figg. 126-127-128-129.

Bibliografia

- Calonge F.D.-Demoulin V., 1975, *Les Gastéromycètes d'Espagne* – B.S.M.F. 91.
- Jülich W., 1989, *Guida alla determinazione dei funghi*, vol. 2.
- Kreisel H., 1973, *Die Lycoperdaceae der DDR*.
- Mornand J., 1990, *Les Gastéromycètes de France* (6-Lycoperdales) – D.M. tome XX, n. 79.
- Pilat A., 1958, *Gasteromycetes* (Flora CSR).
- Sarasini M., 1993, *Atti del Seminario micologico sui Gasteromycetes* – Centro Studi Micologici A.M.B.

LEGGE QUADRO NAZIONALE PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI

Ritenendo di fare cosa utile ed interessante per i nostri soci, riportiamo integralmente la Legge relativa alla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei, pubblicata sulla G.U. n. 215 del 13 settembre 1993 e qui riprodotta dal Bollettino dell'A.M.B., n. 3, Anno XXXVI.

Facciamo presente che sarà necessario, al fine di renderla completamente operativa su tutto il territorio nazionale, che le Regioni adeguino la propria regolamentazione alle norme di tale "Legge quadro" entro un anno dalla data della sua entrata in vigore.

Per tale motivo e poiché la normativa già in vigore ed adottata dai vari Enti locali (Regioni, Province, Comunità Montane, Comuni, Consorzi, Parchi Nazionali, Parchi Regionali, Parchi comunali, urbani, naturalistici ecc. e chi più ne ha più ne metta) si è rivelata così disparata ed illogica, tanto da creare seri problemi interpretativi anche ai più ben pensanti e disciplinati cittadini, le Associazioni Micologiche di tutta Italia si sono riunite nei giorni 3-4 e 5 dicembre 1993 sul Monte Amiata in Toscana (Meeting organizzato da AMIATA-INCOMING) al fine di raggiungere una interpretazione univoca di quanto stabilito dalla Legge quadro.

Da quanto sopra è scaturita la stesura di un documento conclusivo, che, pur tenendo conto, nei limiti del possibile, delle diverse esigenze economiche ed ambientali in funzione delle specifiche realtà locali, sarà utile per addivenire a conseguenti uniformi proposte di Regolamentazione Regionale da presentare, a cura delle Associazioni Micologiche, agli Organismi Regionali competenti.

Sarà nostro compito, in successive comunicazioni, portare a conoscenza dei soci l'esito dell'incontro, sulla "Legge quadro" 352/93, con la pubblicazione del documento approvato all'unanimità dai convenuti, nonché con la pubblicazione degli Atti relativi agli interventi di coloro che hanno preso la parola.

Si trascrive inoltre, per opportuna conoscenza, una proposta di Legge Regionale di iniziativa popolare precedentemente promossa da alcuni Gruppi Micologici della Regione Emilia Romagna.

Per quanto sopra riferito, i soci "tutti" sono invitati a presentare, qualora lo ritengano opportuno, i loro pareri ed eventuali proposte presso la nostra Associazione.

(A. Cherubini)

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Lunedì, 13 settembre 1993

SI PUBBLICA TUTTI
I GIORNI NON FESTIVI

LEGGI, DECRETI E ORDINANZE PRESIDENZIALI

LEGGE 23 agosto 1993, n. 352.

Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato:

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

CAPO I

RACCOLTA DEI FUNGHI

Art. 1

1. Le regioni, ai sensi dell'articolo 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382, e degli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616, provvedono a disciplinare con proprie leggi la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla presente legge. Le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono in base alle competenze esclusive nei limiti stabiliti dai rispettivi statuti.

2. È fatta salva la vigente normativa di carattere generale concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 2

1. Le regioni esercitano le funzioni amministrative per gli adempimenti di cui alla presente legge avvalendosi dei comuni, delle province e delle comunità montane, anche attraverso la collaborazione delle associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale.

2. Le regioni disciplinano con proprie norme le modalità di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei determinando anche le agevolazioni in favore dei cittadini che effettuino la raccolta al fine di integrare il reddito normalmente percepito.

3. Le agevolazioni di cui al comma 2 si applicano ai coltivatori diretti, a qualunque titolo, e a tutti coloro che hanno in gestione propria l'uso del bosco, compresi gli utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive, nonché i soci di cooperative agricolo-forestali.

Art. 3

1. Al fine di tutelare l'attività di raccolta dei funghi nei territori classificati montani, le regioni possono determinare, su parere dei comuni e delle comunità montane interessati, le zone, ricomprese in detti territori, ove la raccolta è consentita ai residenti anche in deroga ai limiti previsti dall'articolo 4, commi 1 e 2.

2. Le regioni, su richiesta dei soggetti di cui all'articolo 2, comma 3, possono autorizzare la costituzione di aree, delimitate da apposite tabelle, ove la raccolta dei funghi è consentita a fini commerciali.

Art. 4

1. Le regioni, sentite le province, i comuni e le comunità montane, determinano la quantità massima per persona, complessiva ovvero relativa a singole specie o varietà, della raccolta giornaliera di funghi epigei, in relazione alle tradizioni, alle consuetudini ed alle esigenze locali e comunque entro il limite massimo di tre chilogrammi complessivi.

2. Le regioni vietano la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso e stabiliscono limiti di misura per la raccolta di tutte le altre specie, sentito il parere delle province, dei comuni e delle comunità montane competenti per territorio.

Art. 5

1. Nella raccolta dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

2. Il carpoforo raccolto deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche che consentono la sicura determinazione della specie.

3. È vietata la distruzione volontaria dei carpofori fungini di qualsiasi specie.

4. I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori idonei a consentire la diffusione delle spore. È vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica.

5. È vietata la raccolta e l'asportazione, anche a fini di commercio, della cortice superficiale del terreno, salvo che per le opere di regolamentazione delle acque, per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strade e dei passaggi e per le pratiche colturali, e fermo restando comunque l'obbligo dell'integrale ripristino anche naturalistico dello stato dei luoghi.

Art. 6

1. La raccolta dei funghi epigei è vietata, salva diversa disposizione dei competenti organismi di gestione:

- a) nelle riserve naturali integrali;
- b) nelle aree ricadenti in parchi nazionali, in riserve naturali e in parchi naturali regionali, individuate dai relativi organismi di gestione;
- c) nelle aree specificamente interdette dall'autorità forestale competente per motivi silvo-colturali;
- d) in altre aree di particolare valore naturalistico e scientifico, individuate dagli organi regionali e locali competenti.

2. La raccolta è altresì vietata nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo adiacenti agli immobili medesimi, salvo che ai proprietari.

Art. 7

1. Le regioni possono, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema, disporre limitazioni temporali alla raccolta dei funghi epigei solo per periodi definiti e consecutivi.

2. Le regioni possono inoltre vietare, per periodi limitati, la raccolta di una o più specie di funghi epigei in pericolo di estinzione, sentito il parere o su richiesta delle province, dei comuni o delle comunità montane competenti per territorio.

Art. 8

1. In occasione di mostre, di seminari e di altre manifestazioni di particolare interesse micologico e naturalistico, il presidente della giunta regionale, sentito l'assessore competente, può rilasciare autorizzazioni speciali di raccolta per comprovati motivi di interesse scientifico. Tali autorizzazioni hanno validità per un periodo non superiore ad un anno e sono rinnovabili.

Art. 9

1. Al fine della tutela della salute pubblica, le regioni, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, organizzano, nell'ambito delle unità sanitarie locali, uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici), avvalendosi anche, in via transitoria e comunque escludendo l'instaurazione di rapporti di lavoro dipendente, delle associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale.

2. I centri di cui al comma 1 sono costituiti utilizzando strutture già operanti e personale già dipendente.

3. Ai fini dell'attuazione delle disposizioni di cui ai commi 1 e 2, le regioni si avvalgono delle disponibilità finanziarie ad esse già attribuite, senza oneri aggiuntivi a carico del bilancio dello Stato.

Art. 10

1. Le regioni, le province, i comuni e le comunità montane, anche attraverso le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale, nonché il Corpo forestale dello Stato, possono promuovere l'organizzazione e lo svolgimento di corsi didattici, di convegni di studio e di iniziative culturali e scientifiche che riguardino gli aspetti di conservazione e di tutela ambientale collegati alla raccolta di funghi epigei, nonché la tutela della flora fungina.

2. Le attività di cui al comma 1 sono organizzate e svolte nei limiti delle risorse già disponibili, senza oneri aggiuntivi a carico del bilancio dello Stato.

Art. 11

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del Corpo forestale dello Stato. Sono inoltre incaricate della vigilanza sull'applicazione della presente legge, oltre ai nuclei antisofisticazione dell'Arma dei carabinieri, le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, gli operatori professionali di vigilanza e ispezione delle unità sanitarie locali aventi qualifica di vigile sanitario o equivalente, le guardie giurate campestri, gli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali e le guardie giurate volontarie.

2. Le guardie giurate devono possedere i requisiti di cui all'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, e prestare giuramento davanti al prefetto.

3. Nelle aree protette nazionali e regionali la vigilanza viene svolta con il coordinamento degli enti di gestione.

Art. 12

1. Le regioni adeguano la propria legislazione alle norme della presente legge entro un anno dalla data della sua entrata in vigore.

Art. 13

1. Ogni violazione delle norme adottate dalle regioni ai sensi del presente capo comporta la confisca dei funghi raccolti, fatta salva la facoltà di dimostrare la legittima provenienza, e l'applicazione, da parte delle competenti autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquantamila a lire centomila, nonché, nei casi determinati dalle regioni, la revoca dell'autorizzazione di cui all'articolo 2.

2. È fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni alle disposizioni contenute nel presente capo costituiscano reato.

CAPO II

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Art. 14

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.
2. La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

Art. 15

1. La vendita al dettaglio dei funghi freschi spontanei è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'unità sanitaria locale, secondo le modalità previste dal regolamento locale d'igiene.

Art. 16

1. È consentita la commercializzazione delle seguenti specie e varietà di funghi freschi spontanei:

- a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);
- b) *Cantharellus cibarius*;
- d) *Amanita caesarea*;
- e) *Morchella* (tutte le specie);
- f) *Clitocybe gigantea*, *nebularis*, *geotropa*;
- g) *Tricholoma georgii*;
- h) *Pleurotus eryngii*;
- i) *Armillaria mellea*.

2. L'elenco di cui al comma 1 è integrato con altre specie riconosciute idonee alla commercializzazione con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di

Trento e di Bolzano, da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

Art. 17

1. Con la denominazione di “funghi secchi” possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie e varietà:

a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);

b) *Cantharellus* (tutte le specie);

c) *Agaricus bisporus*;

d) *Marasmius oreades*;

e) *Auricularia auricula-judae*.

2. Possono essere altresì poste in commercio altre specie riconosciute eduli con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

3. Con la denominazione di “funghi porcini” possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.

4. È obbligatoria nell'etichettatura dei funghi secchi la dizione: “Contenuto conforme alla legge”.

5. La denominazione di vendita deve essere accompagnata da menzioni qualitative rispondenti alle caratteristiche che sono fissate, entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

Art. 18

1. I funghi secchi sono venduti, con indicazione facilmente visibile del nome scientifico del fungo contenuto, in confezioni chiuse, con almeno la metà di una facciata trasparente, in modo da consentire il controllo del contenuto, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, e del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

2. Ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

3. Le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione, di cui all'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto nella materia, regolarmente iscritto al ruolo della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia, sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento. Le imprese già operanti alla data di entrata in vigore della presente legge si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro il termine di dodici mesi dalla data suddetta.

4. I contravventori alle disposizioni di cui al comma 3 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire un milione.

Art. 19

1. È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini) che

abbiano caratteristiche merceologiche classificabili come *extra* (sezioni intere e carne perfettamente bianca). Tali funghi sono posti in vendita previa autorizzazione rilasciata dal comune, sentita la commissione di cui all'articolo 11 della legge 11 giugno 1971, n. 426.

2. È consentita la vendita dei funghi secchi sminuzzati purché rispondenti alle caratteristiche di cui all'articolo 17, comma 5.

Art. 20

1. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le gamme di quantità e di capacità nominali dei contenitori per i preimballaggi di funghi secchi.

2. Il valore di umidità del prodotto preimballato non può essere superiore al 12 per cento \pm 2 m/m.

Art. 21

1. I funghi conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati, o altrimenti preparati debbono appartenere a specie facilmente riconoscibili e ben conservabili. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

2. Su ogni confezione sono riportati in modo facilmente visibile i nomi scientifici delle specie di funghi contenute e le rispettive quantità, espresse percentualmente in ordine decrescente, ai sensi dell'articolo 8 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come sostituito dall'articolo 5 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, e dell'articolo 5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

Art. 22

1. Per ogni specie fungina destinata alla conservazione, secondo le modalità di cui all'articolo 21, l'unità sanitaria locale competente rilascia, previo accertamento dei requisiti previsti dalla presente legge, apposita autorizzazione, i cui estremi sono indicati sull'etichetta del prodotto conservato.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 ha validità su tutto il territorio nazionale.

Art. 23

1. La violazione delle norme di cui al presente capo, fatto salvo quanto previsto all'articolo 18, comma 4, comporta l'applicazione, da parte delle competenti autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire due milioni.

2. È fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni contenute nel presente capo costituiscano reato.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 23 agosto 1993

SCÀLFARO

CIAMPI, *Presidente del
Consiglio dei Ministri*

Visto, il Guardasigilli: CONSO

COMMENTO ALLA LEGGE

Gentilissimi e carissimi Consoci,

avete appena finito di leggere quelle che sono le norme di legge, varate dal nostro governo, relative a problematiche micologiche che tanto ci stanno a cuore unicamente per la passione che in noi vive. Per quanto deciso dal nostro C. D., scrivo queste note a commento degli aspetti più salienti in negativo e per i quali invito tutti quanti ad "impegnarsi in battaglia" con chi deve e può attutire alcuni effetti deleteri delle "norme-quadro" della Legge, che solo presunzione ed ignoranza hanno saputo creare. Ed allora riflettiamo e prendiamo in considerazione questi spunti: - la Legge 352/93 statuisce dei *principi fondamentali* dai quali non derogare; ma ciò non significa che tali principi non possano essere ampliati, chiarificati, resi più consoni alla scienza e formulati con più rispetto dei principi assoluti della natura e delle legittimità dovute nella convivenza delle genti. È evidente che chi ha legiferato non ha inteso in alcun modo rifarsi ad una azione legale che potesse essere di tutela, sia dell'elemento naturale fungino in particolare che della natura in generale, sia delle necessità delle zone boschive, sia dell'ambiente, sia del ciclo biologico della natura, sia della scienza in generale e della micologia in particolare, sia della educazione sanitaria verso i cittadini e quindi della tutela della salute pubblica, ma ha tenuto essenzialmente a *tutelare* (con senso diametralmente opposto!) *l'attività di raccolta dei funghi* ai "residenti di territori classificati montani", ai "coltivatori diretti a qualunque titolo ed a tutti coloro che hanno in gestione propria l'uso del bosco" agli, "utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive", ai "soci di cooperative agricolo-forestali", quindi a tutto un esercito di persone che sicuramente, proprio perché ben salvaguardate dalla Legge, imperverseranno vandalicamente quali *ottimi e legittimi* tutelatori non dei principi civili che i popoli oggi massicciamente e con desiderio crescente perseguono, ma dei ... propri interessi!!! Ed allora è necessario, essenzialmente, far percepire ai politici, agli amministratori, ai funzionari di quegli Enti Regionali o Locali che si dovranno interessare alla materia, che la "micologia" è precipuamente un "scienza", e che quindi sono i canoni di tali studi ad essere l'ortodossia principe da seguire: che solo una seconda faccia della micologia può essere intesa come qualcosa che interessa un "alimento", e pertanto anche materia di "commercio" con tutta la sua valenza ed importanza, ma che ciò non può prescindere *assolutamente* da valori di tutela per tutto quanto sono e comportano i "funghi" nel ciclo biologico della natura. Non è vero che quanto da noi, A. M. B., esposto alla Commissione IX del Senato, quali emendamenti da apportare al disegno di legge, sia stato trascurato o non recepito, tant'è che in alcune stesure della Legge, da parte del Senato, si nota come l'inciso principe da noi desiderato, e cioè il "tesserino" per chi vuole andare a funghi, era stato pienamente recepito ed incluso!! Ma, evidentemente, altre "spinte contrarie", successivamente pervenute allo stesso Senato o alla Camera, hanno comportato una ... "marcia indietro" con l'unico risultato di ... legiferare non preoccupandosi della tutela del "bene fungino", dell'ambiente, della ecologia, della scienza, della salute dei cittadini, dello aggravio di spesa pubblica per ricoveri ospedalieri, etc. etc. Ripeto allora che unico impegno di noi tutti, da ora in avanti, deve essere questo: "*martellare*" su chi deve agire per legiferare regionalmente, dimostrandogli quello che sono "verità scientifiche", "necessità di azioni che abbiano realmente finalità di tutela e salvaguardia di ogni bene comune". Punti essenziali di questa battaglia credo che debbano essere (pur non inficiando quelli che ormai sono i "principi fondamentali" della Legge 352/93):

1) Dire, e dimostrare anche con fatti culturalmente valutabili, che esistiamo quale parte di una Associazione Micologica Nazionale sicuramente rilevante, scientificamente e culturalmente avanzata, da non trascurare quale potenziale ed essenziale "esperta" per la valutazione di quanto si andrà a statuire nelle leggi regionali.

2) Con l'inciso "modalità di autorizzazioni", scritto nel II comma dell'art. 2, praticamente si aprono le porte anche giustamente, ed attraverso tutte le motivate valutazioni che si possono offrire (tutela primaria della *vita* dell'uomo per la pericolosità insita nell'alimento fungo, educazione sanitaria, sgravio della spesa pubblica per inutili ed inevitabili

avvelenamenti da funghi con inevitabili ricoveri ospedalieri altamente costosi, tutela dell'ambiente, tutela forestale, tutela dell'elemento fungo quale anello essenziale del ciclo biologico della natura), si chiede l'istituzione di un "tesserino" per chiunque desideri andare "a funghi" per qualsivoglia finalità.

3) Evitare che, attraverso quanto statuito con il II comma dell'art. 3, si permettano "costituzioni di aree, ove la raccolta è consentita a fini economici, che pochi furbi potrebbero realizzare quali vere e proprie "riserve a pagamento" ove, legittimati, esercitare un diritto predatorio e non tutelatorio con una "legalizzata attività lucrativa".

4) Relativamente all'art. 4 sarebbe utile chiedere chi saranno i "conoscitori di micologia" degli Enti Provincia, Comuni, Comunità Montane che fungeranno da esperti per dare alla Regione l'idea scientifica delle specie o varietà di funghi che possono essere raccolti, o per stabilire le misure dei carpofori da raccogliere.

5) Tanti altri piccoli aggiustamenti sono da proporre, vediamo alcuni tra i più evidenti:
a - perché bandire indiscriminatamente i "contenitori di plastica"? (comma IV art. 5): esistono ottimi contenitori di tale materiale che sono rigidi e ben traforati.

b - se legiferando in materia si vuole veramente attuare una "tutela" verso l'elemento naturale "fungo", allora non si può lasciare al vaglio di "competenti organi di gestione" (comma I art. 6) di zone protette, le quali, per loro stessa definizione e finalità, sono state create con esclusivo scopo "tutelatorio", una deroga se questa non è proposta e supportata da organismi scientifici specifici.

c - è giusto quanto legiferato al II comma art. 7, ma ritorniamo a chiederci: chi saranno i micologi esperti degli Enti Provincia, Comune, Comunità Montane?

d - per quanto attiene ad una eventuale "attività di controllo dei dettami della Legge" (sia Nazionale che Regionale), che molti Soci amerebbero effettuare, ciò può attuarsi ricorrendo all'ultima parte del I comma art. 11, cioè, farsi nominare "guardia giurata volontaria".

e - incidere per modificare, così come scienza vuole, alcuni dei nomi di generi e specie fungine che nella Legge compaiono nella denominazione non più attuale!

Per chiudere desidero darvi un "input" per una particolare attenzione da prestare in una problematica, spesso poco approfondita, che è quella che investe il "controllo di commerciabilità" di carpofori raccolti sia per consumo privato che per la pubblica vendita. Bisogna sempre tener presente che, per questa sfaccettatura delle problematiche micologiche, il "fungo è un alimento"; che pertanto è soggetto alle Leggi sugli "alimenti e bevande" (II comma art. 1) e che, per la sua insita e naturale pericolosità, va ben controllato per la "tutela della salute pubblica" (I comma art. 9). Da tutto ciò nasce una "responsabilità civile e penale" per quanto riguarda i predetti "controlli". Non mi dilungo oltre, rifletteteci prima di assumervi pesanti e perseguibili responsabilità!!! Sono sempre disponibile ad approfondire e sviscerare con chiunque di Voi, Soci od altri esterni, tutte queste problematiche accennate ed altre minori, pertanto sono sempre a disposizione di chiunque lo richieda. Un cordiale ed affettuoso saluto dal vostro **Vincenzo Visalli**.

Intanto dall'Emilia Romagna

I Gruppi Micologici e Naturalistici dell'Emilia Romagna hanno promosso una Legge Regionale di Iniziativa Popolare "Regolamentazione della raccolta di funghi epigei" per la quale è in corso la raccolta delle 5.000 firme autenticate necessarie alla sua presentazione in Consiglio Regionale. Tale Progetto di Legge, in attuazione della Legge Quadro 352/1993, ha come finalità di fondo la diminuzione dell'impatto ambientale della raccolta funghi e la salvaguardia del bosco attraverso l'introduzione in Emilia-Romagna del Patentino per la Raccolta Funghi, ottenibile a pagamento e dopo il superamento di un colloquio abilitativo. La raccolta delle firme dovrà concludersi entro il marzo 94: è ovvio (ed è per questo che è stata scelta la via più difficile ed impegnativa di Legge di Iniziativa Popolare, ma che permette di parlare alla gente) che un elevato numero di firme sarà un'ottima presentazione dei Gruppi Micologici verso gli amministratori e l'opinione pubblica.

Invitiamo pertanto tutti i soci, gli appassionati, i cittadini a firmare e a fare firmare presso le Segreterie Generali dei Comuni di residenza o presso i notai autorizzati.

Il Gruppo Micologico "R.Franchi" A.M.B. di Reggio E., il Gruppo Micologico AVIS Comunale A.M.B. di Bologna, il Gruppo Naturalistico Modenese di Modena, il Gruppo Micologico "Passerini" A.M.B. di Parma, il Gruppo Micologico Piacentino Associazione Funghi di Piacenza, il Gruppo Micologico Longastrinese A.M.B. di Longastrino (FE), il Gruppo Micologico A.M.B. di Copparo (FE) e Confederazione Micologica Romagnola a cui aderiscono il Gruppo Micologico Vallesavio A.M.B. di Cesena (FO), il Gruppo Forlìmpopolese Funghi e Flora Forlìmpopoli (FO), il Gruppo Micologico ed Ecologico D.L.F. Rimini, la Delegazione Riminese "Vallesavio" "A.Battarra" A.M.B. di Rimini, La Delegazione A.V.I.S. "Vallesavio" A.M.B. di Riccione (FO), il Gruppo Micologico Forlivese Forlì, l'Associazione Micologica Alfonsine (RA), il Gruppo Micologico e Botanico Soc. Villa Franchi Faenza (RA), il Gruppo Micologico Lughese Lugo (RA), Il Gruppo Micologico Ravenna, il Gruppo Micologico Imolese "Gian Battista Lanzoni" - Imola (BO), si fanno promotori di una proposta di legge regionale di iniziativa in attuazione dell'articolo N°1 della Legge N°352/93 "Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati" per la parte riguardante il capo 1.

PRESENTAZIONE DELLA PROPOSTA DI LEGGE **(Legge Regionale Emilia-Romagna)**

"Regolamentazione della raccolta dei funghi epigei"

In questi ultimi vent'anni si sono moltiplicati i raccoglitori abituali e occasionali di funghi, si è da raggiungere in Regione una cifra che è certamente di parecchie decine di migliaia di cercatori. Le cause di questo fenomeno di massa sono da ricercare nelle discrete condizioni economiche della popolazione, in un aumento del tempo libero, in nuove abitudini alimentari e, anche, in una sempre più diffusa ricerca di contatto con l'ambiente naturale come "fuga" da un ambiente urbano sempre meno vivibile. Questo massiccio numero di persone che frequenta i boschi può portare al progressivo deterioramento del loro delicato equilibrio naturale, anche se la quantità non deve essere l'unico criterio di valutazione dell'impatto ambientale. Infatti più del numero possono la maleducazione, la disinformazione, l'ignoranza dei fondamentali processi che determinano gli equilibri naturali, il protrarsi di abitudini (come l'abbandono di rifiuti) un tempo insignificanti e, non ultimo, l'assoluta carenza e inefficacia dei controlli del rispetto delle Leggi da parte degli Organi preposti; inoltre l'insufficiente conoscenza in materia di funghi provoca avvelenamenti, sempre più numerosi ogni anno, che, pure non avendo quasi più esito letale per i progressi della Medicina, lasciano spesso danni anche irreparabili all'organismo e comunque provocano aggravio notevole al patrimonio privato e pubblico per gli oneri sanitari che comportano.

I Gruppi Micologici, a fianco dell'attività di studio e ricerca più strettamente scientifico-micologica, da tempo sono impegnati in una attività di educazione e divulgazione scientifica, di sensibilizzazione ambientale, sempre animati da un serio spirito di collaborazione con le Istituzioni, gli Enti, le Associazioni che perseguono finalità analoghe. E' stata una iniziativa legislativa a livello nazionale dell'Associazione Micologica Bresadola, iniziata nel 1987, ad

avviare il processo parlamentare che è culminato il 04/08/93 con l'approvazione da parte del Senato della Legge Nazionale "Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati" (L.352/93) che regola la materia delegando importanti poteri alle Regioni che dovranno a loro volta legiferare entro un anno. Anche se questa Legge è molto diversa e per molti aspetti fortemente criticabile rispetto al Disegno di Legge elaborato dall'AMB nel 1987, essa colma un vuoto e rappresenta pur sempre un preciso punto di riferimento a livello nazionale. Infatti l'esperienza ci ha insegnato che la L.R. 2/77, che disciplina la raccolta dei prodotti del sottobosco, e che oggi si mostra nettamente insufficiente, mai è stata praticamente applicata, se non per essere travisata nello spirito, come appare dalle Regolamentazioni di Comunità Montane, singoli Comuni e persino Parchi Regionali, che ben lungi dal cogliere la sua filosofia protezionistica, hanno finito per considerare i funghi (in questo caso bisognerebbe dire "i porcini") solo come una risorsa economica da riservare ai residenti e/o proprietari, concependo perciò il loro territorio alla stregua di "orto privato a sfruttamento intensivo".

Proprio per la mancanza di un punto di riferimento nazionale si è perciò assistito ad un fiorire un po' dovunque di Regolamentazioni della raccolta dei prodotti del bosco e sottobosco assai diversificate, tutte schiacciate su una visione localistica delle tematiche di gestione del territorio, spesso anche fantasiose: comunque nessuna di esse basata su serie valutazioni scientifiche ed ecologiche come dimostra il fatto che mai sono stati consultati nella loro elaborazione, tra gli altri tecnici, gli esperti effettivi (i Micologi) dei problemi affrontati. Per quanto ci riguarda pensiamo che si ponga con urgenza il problema della prevenzione di danni ambientali spesso irreversibili (e tanto più gravi se provocati, più o meno direttamente, "per legge") che possono nascere da una miriade di norme che risultano ingestibili, incontrollabili e spesso in contraddizione tra loro, sì da rendere normale e diffusamente praticato il bracconaggio e l'infrazione alle norme stesse. Onde evitare ulteriore caos e, perciò cercare di abbattere l'impatto ambientale della raccolta dei funghi, pare inderogabile intervenire tempestivamente per avere, almeno per la nostra Regione, una normativa unificata: tale impostazione non nasce da una visione astratta, ma dalla considerazione che il territorio, in particolare quello montano, della nostra Regione è sostanzialmente omogeneo dal punto di vista naturalistico e delle caratteristiche della sua antropizzazione e quindi omogenei devono risultare i criteri e le norme di gestione del territorio anche in riferimento alla raccolta dei prodotti, cosiddetti, del sottobosco.

I punti cardine della presente Proposta di Legge di iniziativa Popolare sono:

- 1) Un permesso unico valido su tutto il territorio regionale (Art.1 comma 1 e 2) il cui costo è fissato dalla Regione (Art.8) e che viene rilasciato dopo un colloquio che garantisca quel minimo di conoscenze tali da prevenire danni ambientali ed evitare errori "fatali" (Art.1 comma 3). E' esentato dal colloquio (Art.1 comma 4) chi intende raccogliere solo "porcini" in quanto tale raccolta non può considerarsi a rischio (il "porcino" non è confondibile con funghi pericolosi dal punto di vista della commestibilità).
- 2) Si riconoscono in pieno i diritti di proprietà (Art.1 comma 5 e 8) pur ponendo dei limiti ogni qual volta ciò possa mettere a rischio il bene comune di salvaguardia dell'ambiente (Art.4). Si proibisce nel contempo a chiunque di imporre nuovi pedaggi (Art.1 comma 9).
- 3) Si dà la possibilità di limitare od impedire la raccolta di quelle specie considerate a rischio di estinzione per l'eccessiva pressione antropica (rischio che in Regione sta correndo l'Amanita caesarea anche per l'eccessiva raccolta praticata in particolare negli ultimi 20

anni) (Art.2 comma 2). Si prevedono comunque deroghe contenute ai limiti di peso per i residenti che possano documentare che l'attività di raccolta serva loro per integrazione tradizionale del reddito (Art.2 comma 5). Si prevede inoltre un innalzamento del limite per la raccolta di quei funghi parassiti (tipo *Armillariella mellea*) quando questi si sviluppino in modo tale da costituire serio pericolo alla sopravvivenza del patrimonio forestale (Art.2 comma 4). Un'ulteriore protezione delle specie pregiate viene sancita con un limite di misura minimo di raccolta dei primordi differenziato per specie. In alcune Leggi Regionali si stabilisce genericamente che non si possono raccogliere funghi al di sotto dei 4 cm: c'è apparsa una assurdità scientifica; infatti non si può porre la stessa misura minima per un "porcino" che può giungere fino a 40 cm di diametro del cappello ed una "finferla" che raggiunge al massimo 5 cm! Tutti i primordi sarebbero da proteggere in quanto non hanno ancora emesso spore, ma essendo inattuabile ed improponibile, in quanto troppo complessa, una più articolata differenziazione per specie è opportuno prevedere limitazioni nelle dimensioni minime per la raccolta almeno per quelle specie su cui maggiormente, per tradizione, si rivolge l'attenzione dei raccoglitori. Per l'*Amanita caesarea* la norma serve ad evitare, inoltre, il fatale errore di cogliere, per confusione data la forte somiglianza, l'ovulo chiuso di *Amanita phalloides*, fungo mortale! (Art.3).

4) L'Art.4 prevede il riposo del bosco consentendo di proibire la raccolta dei funghi in superficie boschive ben delimitate (non tutta l'area di uno stesso comune) per periodi non inferiori a 4 settimane: limitare la raccolta di funghi solo ad alcuni giorni settimanali è scientificamente accertato non essere reale riposo del bosco, sia per i miceti che per la flora e la fauna; serve semmai solo per raccogliere carpofori di maggiori dimensioni: il riposo reale deve riguardare periodi più lunghi (alcune settimane, mesi, anni sabbatici), evidentemente studiando opportune rotazioni tra le varie aree boschive.

5) L'Art.5 prevede le deroghe per motivi didattici, di ricerca e di studio.

6) L'istituzione di una Commissione Scientifica da affiancare al Presidente della Giunta Regionale (Art. 6) garantisce serietà e fondamento scientifico alle scelte che verranno fatte nel tempo.

7) L'Art.8 fissa il contributo annuale e ne prevede la ripartizione tra Regione e Province in ordine alle maggiori spese derivanti dalla Legge e prevede pure un finanziamento agli Enti Locali interessati ad opere di miglioramento ambientale.

8) L'Art. 9 prevede sanzioni che vanno via via appesantendosi in base alla gravità dell'infrazione e alla recidività.

9) L'Art. 15 prevede norme particolari per i turisti provenienti da altre regioni, mentre l'Art. 16 prevede le norme transitorie per dare il tempo agli Enti Locali interessati di attrezzarsi.

10) L'Art. 12 fa riferimento a tutte le altre normative contenute nella legge Quadro nazionale e non ulteriormente regolamentate.

11) L'Art. 13 prevede le norme abrogative che riguardano anche le miriadi di Regolamentazioni locali nate, proprio come "funghi", un po' in tutta la Regione.

PROPOSTA DI LEGGE REGIONALE DI INIZIATIVA POPOLARE

“Regolamentazione della raccolta dei funghi epigei”

Articolo 1

1. La raccolta dei funghi può essere effettuata nei boschi e nei terreni non coltivati da chiunque abbia ottenuto l'autorizzazione onerosa dalla Provincia competente, alla quale la Regione delega questa funzione.
2. L'autorizzazione viene concessa per l'anno solare nel corso del quale viene richiesta ed è valida per tutto il territorio regionale.
3. Chi richiede per la prima volta l'autorizzazione deve effettuare un colloquio con la Commissione prevista dall'Art. 7 che, accertata la conoscenza delle normative vigenti in materia di raccolta dei funghi epigei e la conoscenza dei funghi velenosi e delle più comuni specie commestibili, riferisce alla Provincia ai fini della concessione della autorizzazione.
4. Chi richiede l'autorizzazione alla raccolta delle sole specie fungine del gruppo *Boletus edulis* (*edulis*, *pinophilus*, *aestivalis*, *aereus*) non dovrà sostenere il colloquio previsto dal precedente comma.
5. La Regione può autorizzare il proprietario o il conduttore a qualsiasi titolo di un terreno a riservarsi la raccolta dei funghi, quando siano in atto opere di miglioramento e di recupero della produttività boschiva accertate dalla competente autorità forestale. In tal caso il terreno dovrà essere recintato o delimitato con tabelle.
6. La raccolta è ammessa anche sui terreni coltivati quando detta attività non arrechi danni alle colture.
7. Il proprietario ed il conduttore del fondo possono, qualora non esistano vincoli di tutela ambientale compresi quelli previsti dall'Art. 3 della presente Legge e dall'Art. 6 della L. 352 del 23/08/93, cogliere funghi in deroga ai limiti di peso previsti dall'Art. 2.
8. E' vietato costituire riserva a pagamento.

Articolo 2

1. La raccolta giornaliera dei funghi epigei è limitata a 3 Kg pro capite.
2. Su proposta della Commissione Scientifica prevista all'Art. 6, la Regione potrà prevedere limiti inferiori di peso o vietare la raccolta di singole specie che corrano pericolo di estinzione.
3. I limiti di cui sopra possono essere superati se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti.
4. Il Presidente della Giunta Regionale su parere dei Comuni, delle Province, delle Comunità Montane e della Commissione Scientifica prevista all'Art. 6 può consentire la raccolta di quantità superiori di funghi parassiti quando essi possano causare seri danni al patrimonio forestale.
5. Ai fini di garantire ai residenti, che ne facciano richiesta documentata al Sindaco del Comune di residenza, il mantenimento di un reddito tradizionalmente derivato dal commercio dei funghi, su parere dei Comuni interessati la Regione potrà autorizzare la raccolta oltre i limiti previsti dal comma 1 del presente articolo. Tali limiti comunque non potranno superare

i 10 Kg giornalieri pro capite.

6. I Parchi Regionali e le Riserve Naturali potranno, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema, ridurre i quantitativi di raccolta previsti dai commi 1 e 2 del presente articolo e/o dall'Art. 2 comma 5 della presente Legge ed avanzare proposte alla Regione in materia di applicazione dell'Art. 4 della presente Legge.

Articolo 3

1. Per ragioni di carattere ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovulo.

2. E' altresì vietata la raccolta degli esemplari del gruppo *Boletus edulis* il cui diametro del cappello risulti inferiore ai 4 cm.

2. E' vietata la raccolta di esemplari di *Calocybe gambosa* e *Cantharellus cibarius* il cui diametro del cappello sia inferiore a 2 cm.

Articolo 4

1. La Regione, sentito il parere dei Comuni, delle Province e delle Comunità Montane interessate, oltre a quello della Commissione prevista dall'Art. 6, può per motivi di salvaguardia dell'ecosistema, vietare la raccolta, per periodi continui non inferiori ad almeno quattro settimane e non superiori ad un anno, in superfici boschive od agricole ben delimitate, normalmente non comprendenti un'intera area comunale, salvo situazioni di particolare gravità.

2. La Regione per gli adempimenti previsti dall'Art.7 comma 2 della legge N° 352/93 dovrà chiedere anche il parere della Commissione prevista dall'Art. 6.

Articolo 5

1. Il Presidente della Giunta Regionale, quando le manifestazioni previste dall'Art. 8 L. 352/93 hanno carattere provinciale o comunale, delega in via definitiva rispettivamente il Comune o la Provincia di competenza.

2. Per gli stessi motivi di cui all'Art. 8 della L. 352/93 il Presidente della Giunta Regionale, sentita anche la Commissione Scientifica prevista dall'Art. 6, può concedere permessi personali annuali di raccolta, rinnovabili automaticamente e gratuiti, previo accertamento del grado di preparazione tecnico-scientifica del richiedente, anche in deroga all'Art. 1 commi 5 e 7 della presente Legge, all'Art. 2 comma 2 e all'Art. 6 della L. 352/93.

3. Le autorizzazioni speciali previste dall'Art. 8 della L. 352/93 non consentono la raccolta di più di 5 esemplari per ciascuna delle specie pregiate sotto elencate salvo che la raccolta debba servire per particolari ricerche, scientificamente motivate, per lo studio di dette specie:

a) gruppo del *Boletus edulis* (*B.edulis*, *B.pinophilus*, *B.aereus*, *B.aestivalis*)

b) *Cantharellus cibarius*

c) *Amanita caesarea*

d) *Morchella esculenta*

e) *Morchella conica*

f) *Morchella elata*

g) *Calocybe gambosa*

4. I caratteri morfologici delle specie indicate al comma 3 del presente articolo sono riportati nell'allegato 1 che fa parte integrante della presente Legge.

Articolo 6

1. Presso la Regione viene istituita, entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente Legge, una Commissione Scientifica composta da funzionari della Regione, da rappresentanti delle Facoltà Universitarie a carattere Agricolo e/o Forestale, da rappresentanti od esperti segnalati dalle Associazioni Micologiche e Naturalistiche maggiormente presenti sul territorio regionale; la Commissione, oltre che svolgere i compiti previsti dalla presente Legge, esprime parere sulle materie che le sono sottoposte dalla Regione o dalle Province e formula proposte per il miglioramento e la difesa dell'ambiente.

Articolo 7

1. Entro un anno dall'entrata in vigore della presente Legge presso ogni Provincia verranno istituite una o più Commissioni d'esame formate da funzionari della Provincia, da Micologi competenti segnalati dalle Università e dalle Associazioni Micologiche o Naturalistiche presenti sul territorio con il compito di svolgere i colloqui previsti dall'Art.1 comma 3 della presente Legge.

2. Le Province, anche attraverso le Associazioni Micologiche e/o Naturalistiche presenti sul loro territorio, indiranno ogni anno corsi di preparazione al colloquio previsto dall'Art.1 comma 3.

Articolo 8

1. La Regione fissa il contributo annuale che deve essere versato alle Province da parte di ogni titolare di autorizzazione alla raccolta di funghi e determina la ripartizione dei proventi tra Regione e Province in relazione all'onere che debbono sopportare per i compiti loro assegnati. La Regione può attribuire una quota alle Comunità Montane, ai Comuni, ai Comitati di gestione dei Parchi Regionali e delle Riserve Naturali per progetti di miglioramento silviculturale e per ogni iniziativa di miglioramento e difesa dell'ambiente con particolare riferimento ai funghi.

Articolo 9

1. Ogni violazione alle norme della presente Legge comporta la confisca dei funghi raccolti ed è punita con sanzione amministrativa che viene così fissata, salvo aggiornamento:

- a) raccolta superiore al limite sino a 4 Kg: ú 50.000
- b) raccolte superiori a quanto previsto dal punto a) ed in violazione di quanto previsto dall'Art. 2 comma 2: L. 100.000
- c) infrazione all'Art. 5 comma 4 della L. 352/93: £ 50.000
- d) infrazioni all'Art. 5 commi 1, 3, 5 della L. 352/93: £. 100.000
- e) infrazione non sistematica all'Art. 3: £ 50.000
- f) infrazione continuata e sistematica all'Art. 3: £. 100.000
- g) infrazione all'Art. 6 della L. 352/93: £. 100.000
- h) infrazione all'Art. 4: £ 100.000
- i) infrazione al limite di peso fissato all'Art. 2 comma 5: £ 100.000
- l) chiunque in possesso dell'autorizzazione Art.1 comma 4 raccoglie altre specie è soggetto all'ammenda di £ 100.000 con immediato ritiro dell'autorizzazione che potrà essere riottenuta solo dopo il colloquio previsto dall'Art. 1 comma 3.
- m) infrazione all'Art. 5 comma 3 : £ 100.000 con immediato ritiro dell'autorizzazione.

n) la raccolta di funghi senza le autorizzazioni previste dalla presente Legge comporta un'ammenda di £ 100.000.

2. L'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei deve essere ritirata nei seguenti casi:

a) 5 infrazioni previste alle lettere a), c), e) comma 1 del presente articolo nell'arco degli ultimi 3 anni

b) 2 infrazioni previste alle lettere b), d), f), g), h), i) comma 1 del presente articolo nell'arco degli ultimi 2 anni.

c) qualsiasi infrazione alla presente legge, oltre la sanzione prevista, comporta l'immediato ritiro dell'autorizzazione turistica prevista dall' Art.10. In seguito a tale ritiro si potrà ottenere solo l'autorizzazione con colloquio Art.1 comma 3.

Chi abbia subito per una sola volta il ritiro dell'autorizzazione non potrà ottenere una nuova autorizzazione, se non trascorso un anno dal ritiro, e dovrà effettuare un nuovo colloquio. L'autorizzazione non potrà essere più concessa a chi abbia subito per due volte il ritiro.

Articolo 10

I cittadini che non risiedono nella Regione Emilia-Romagna, qualora presentino un'autorizzazione alla raccolta di funghi epigei rilasciata da una Regione che preveda un colloquio analogo a quello previsto dall' Art. 1 comma 3, potranno richiedere il rilascio dell'autorizzazione senza colloquio. Qualora provengano da una Regione in cui la raccolta dei funghi epigei sia diversamente regolamentata potranno richiedere l'autorizzazione prevista dall'Art. 1 comma 4 o una autorizzazione turistica di raccolta dei funghi epigei della durata di giorni 15, rinnovabile e per la quale dovranno versare un contributo che non potrà essere inferiore ad un terzo di quello fissato per le autorizzazioni annuali.

Articolo 11

Norma transitoria.

1. Nel primo anno di applicazione della presente Legge, in attesa che le Commissioni d'esame previste dall'Art. 7 comma 1 abbiano espletato i colloqui previsti, ai richiedenti viene rilasciata una autorizzazione di raccolta provvisoria.

Articolo 12

1. Per quanto non regolamentato nella presente Legge, si fa riferimento a quanto contenuto nelle Legge N° 352 del 23/08/93 "Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati".

Articolo 13

1. Sono abrogate tutte le norme di legge o di regolamento e le disposizioni che siano in contrasto con la presente Legge.

ALLEGATO I

1) *Boletus edulis* Bulliard: Fr.

Cappello (5) 10-25(30-40)cm, prima emisferico poi allargato-guancialiforme, fino a piano; orlo abbassato da giovane poi rialzato eretto; superficie da raggrinzita a tesa, liscia, dal bianchiccio o dal nocciola al bruno più o meno scuro. Tuboli lunghi, arrotondati al gambo, prima bianchi poi gialli sempre più carichi sino al verde oliva anche cupo con l'età. Pori tondi e piccoli, concolori ai tuboli e, come questi, invariabili alla pressione. Gambo 5-16(25)x1,5-5(7)cm per lo più bulboso, talvolta pressoché cilindrico, bianchiccio poi leggermente più colorato, mai scuro, ricoperto da fine reticolo prima bianco poi quasi fulvo. Carne assai spessa, consistente poi più molle, bianca, anche un po' vinosa sotto la cuticola.

Spore lisce fusiformi, color bruno oliva scuro in massa.

Cresce in boschi di conifere o latifoglie, estate-autunno.

2) *Boletus pinophilus* Pilat & Dermek

Cappello (10) 15-30(40)cm; inizialmente convesso-guancialiforme; orlo ben rivolto in basso poi rialzato e bossolato qua e là; superficie da giovane vellutata poi liscia e glabra, d'un viola granata più scuro all'inizio (con pruina candida soprattutto al margine) più chiaro, sul rosso cuoio con l'età. Tuboli lunghi arrotondati al gambo, prima bianchi poi gialli infine verde oliva. Pori piccoli, tondi concolori ai tuboli e, come questi, invariabili alla pressione. Gambo 5-12(20)x3-6(9)cm, all'inizio oviforme, poi più sottile, ma quasi sempre con bulbo in basso, da bianchiccio a color carne, con reticolo di estensione variabile, prima concolore al fondo poi più scuro. Carne spessa, inizialmente consistente poi molle, bianchiccia, rosso vinoso sotto la cuticola. Spore lisce, fusiformi, colore verde-oliva in massa.

Cresce in boschi di conifera e latifoglie estate-autunno anche inoltrato.

3) *Boletus aereus* Bulliard: Fr.

Cappello 10-25(30-40)cm, prima quasi sferico poi convesso guancialiforme, sino a piano; l'orlo si rialza dopo la fase iniziale ed a volte si loba qua e là; superficie asciutta, vellutata, di colori scuri bronzeo-nerognolo, fuliginoso-bruno, bruno seppia, con a volte macchie di decolorazione. Tuboli di media lunghezza, attaccati al gambo con filetto, a lungo bianchi poi gialli, sino a verdognoli con l'età. Pori piccoli, tondi, concolori ai tuboli ad analogamente invariabili con l'età. Gambo 5-12(18)x3-6(9)cm, da forma ovoidale ad allungata con bulbo più o meno evidente, su fondo beige-ocra spicca un reticolo a maglie brune, di norma poco esteso. Carne spessa, da soda a morbida con l'età, molto bianca.

Spore lisce e fusiformi color bruno-verde-oliva chiaro in massa.

Cresce in simbiosi con latifoglie su terreno preferibilmente calcareo in stagione calda.

4) *Boletus aestivalis* Paulet: Fr.

Cappello 5-20(25-30)cm, dapprima quasi globoso poi fino a quasi piano, orlo prima aderente al gambo, poi rialzato; superficie da color pan cotto a bruno anche carico, glabra a ben pubescente spesso con screpolature a reticolo chiare. Tuboli lunghi, aggettanti al gambo con filetto, bianchi, poi gialli, alla fine verde oliva. Pori piccoli, tondi, concolori ai tuboli, immutabili alla pressione come questi. Gambo 5-20(30)x1,5-3(7) cm, prima bulboso poi più o meno slanciato, color beige con reticolo assai esteso ed evidente, dal bianco al bruno. Carne bianca,

spessa e da soda a morbida.

Spore lisce fusiformi color bruno oliva scuro in massa.

Cresce sotto latifoglia ed aghifoglia dalla tarda primavera all'autunno.

5) *Cantharellus cibarius* Fries

Cappello 1-12cm, carnoso, grosso, convesso, schiacciato poi aperto, depresso al centro, liscio, variante dal giallo uovo al giallo arancio. Margine involuto che si distende con l'età. Pieghe imeniali forcate, molto decorrenti, concolori al cappello. Gambo 3-7x0,7-2cm, pieno, sodo, generalmente attenuato alla base, concolore al cappello. Carne bianca o leggermente giallastra, soda.

Spore giallo pallide in massa, ellittiche, lisce.

Cresce pressoché ubiquitario, dalla primavera all'autunno.

6) *Amanita caesarea* (Scopoli ex Fries) Pers. ex Schw.

Cappello 6-18cm, da emisferico a convesso, nettamente striato al margine, cuticola lucida rosso-arancio generalmente senza residui di velo.

Lamelle molto fitte, giallo dorate, libere.

Gambo 8-15x2-3cm, subcilindrico non bulboso, liscio, interamente giallo, pieno poi farcito.

Anello membranoso pendulo, striato, concolore al gambo.

Volva a sacco, ampia, membranacea, bianca. Carne bianca, gialla sotto la cuticola del cappello.

Spore bianche leggermente gialle in massa, ellittico ovoidali.

Cresce sotto latifoglia in terreni siliceo calcarei, estate- autunno.

7) *Morchella esculenta* Pers. ex St. Amans

Cappello a mitra di medie o grandi dimensioni, forma da arrotondata ad ovoidale, colore da giallo paglierino a giallo scuro.

Alveoli larghi e profondi circoscritti da sottili costolature irregolari e concolori, a maturità bruno ruggine. Gambo 3-10x2-3cm, cilindrico, cavo, biancastro-paglierino. Ascospore giallo oca in massa.

Cresce con preferenza sotto latifoglie, soprattutto frassino, primavera.

8) *Morchella conica* Pers.

Cappello a mitra di medie dimensioni, da conico ad ottuso, colore da griseo-castaneo a bruno-nerastro. Alveoli delimitati da costolature longitudinali relativamente parallele, ondulate, sterili; colore grigio-bruno o nerastro-bruno cilindrico cavo. Ascospore bianco crema in massa.

Cresce in boschi e cespugli, primavera.

9) *Morchella elata* Fries

Cappello a mitra di media dimensioni, conico-ovoide, poco ottuso, da olivastro a brunastro-rosso. Alveoli piccoli ed irregolari con costolature quasi parallele, concolori ed unite qua e là da costolature irregolari trasversali. Gambo 3-5x1,2-2cm, slanciato ed ingrossato alla base, cavo, bianco, furfuraceo.

Ascospore color crema in massa.

Cresce nei boschi di conifera, primavera.

10) *Calocybe gambosa* (Fries) Donk

Cappello 3-10cm, prima nettamente convesso, poi quasi piano con margine inizialmente involuto, liscio od ondulato, spesso con una caratteristica profonda insenatura, colore bianco sporco o giallo isabella più o meno carico.

Lamelle bianche, bianco-crema, fitte, smarginate, facilmente fessurate al margine.

Gambo 4-7x1-3cm, cilindrico o ventricoso, pieno, compatto, bianco o bianco sporco.

Carne bianca con forte odore farinoso.

Cresce in luoghi erbosi in vicinanza di boschi, ma anche in boschi sotto rovi e vari arbusti spinosi distribuito a zigzag, in primavera.



II PROPOSTA DI MODIFICA DELLA LEGGE 23 AGOSTO 1993, n. 352.

"Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati".

Il gruppo di lavoro della Commissione Interregionale Alimenti e Bevande, relativo all'esame delle problematiche ingenerate dalla pubblicazione della legge indicata in oggetto, si è riunito il 7 dicembre 1993, presso l'Istituto Superiore di Sanità e il 12 gennaio 1994, presso il Ministero della Sanità Direzione Generale Igiene Alimenti e Nutrizione, proponendo come modificazioni al testo della legge citata, mediante l'emanazione di un apposito Regolamento, quanto segue:

**CAPO I
RACCOLTA DEI FUNGHI**

Gli articoli da 1 a 8 compreso, della legge 23 agosto 1993, n. 352, rimangono invariati.

L'articolo 9 viene così riscritto:

- 1 Il Ministero della Sanità stabilisce, con proprio decreto, i criteri per il rilascio dell'attestato di micologo.
- 2 Le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano istituiscono ed organizzano, nell'ambito delle unità sanitarie locali, uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici).

L'articolo 10 rimane invariato

L'articolo 11 viene spostato al posto dell'articolo 22

L'articolo 12 viene così riscritto:

Le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano adeguano la loro legislazione alle norme della presente legge.

L'articolo 13 rimane invariato

**CAPO II
COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI**

L'articolo 14 viene così riscritto:

- 1 La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.
- 2 L'autorizzazione comunale viene rilasciata esclusivamente agli esercenti che siano stati riconosciuti idonei, dal competente servizio di una delle U.L.S.S. della regione, all'identificazione delle specie fungine commercializzate.
- 3 La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

L'articolo 15 viene così riscritto:

- 1 La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio o alla somministrazione è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'ULSS, secondo le modalità previste dalla autorità sanitaria Regionale.

L'articolo 16 viene così riscritto:

- 1 È consentita la commercializzazione delle seguenti specie di funghi freschi spontanei:
 - a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);
 - b) *Cantharellus* (tutte le specie);
 - c) *Amanita caesarea*;
 - d) *Morchella* (tutte le specie);
 - e) *Clitocybe gigantea*, *Clitocybe geotropa*;
 - f) *Tricholoma georgii*;
 - g) *Pleurotus eringii*;
 - h) *Armillaria mellea*;
 - i) *Lactarius deliciosus* (e relativo gruppo);
 - l) *Macrolepiota procera*;
 - m) *Agaricus campestris ed arvensis*;
 - n) *Russula aurata*, *cianoxantia* e *virescens*.
- 2 Per i funghi coltivati freschi si intendono le specie di cui all'elenco sottoindicato: (*vedi elenco da libro edito dalla F.A.O.*)
- 3 Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano integrano, con propri provvedimenti l'elenco delle specie di cui ai precedenti commi 1 e 2, con altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione.
- 4 È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati, provenienti da paesi appartenenti alla Comunità Europea, purché riconosciute commestibile dalla competente autorità del paese di origine ed idoneamente certificate.

L'articolo 17 viene così riscritto:

- 1 Con la denominazione di "funghi secchi" si intende il prodotto che, dopo essiccamento naturale e/o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore al 12% + 2 m/m e con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie:
 - a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);
 - b) *Cantharellus* (tutte le specie);
 - c) *Agaricus bisporus*;
 - d) *Marasmius oreades*;
 - e) *Auricularia auricula-judae*.
- 2 Possono essere altresì poste in commercio altre specie riconosciute eduli con successivi decreti del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato, sentito il Ministro della Sanità.
- 3 Il termine massimo di conservabilità dei funghi secchi è stabilito in 12 mesi.
- 4 L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare a seconda della categoria merceologica il range di 25-40% m/m, suddiviso come segue:
 - impurezze minerali, non più del 2% m/m;
 - impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m;
 - tramiti di larve di ditteri micetofili, non più del 25% m/m
 - funghi anneriti, non più del 20% m/m.
- 5 La denominazione di vendita deve essere accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi, fissate con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

L'articolo 18 viene così riscritto:

- 1 I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico e possibilmente del corrispondente nome in lingua italiana del fungo corrispondente, purché rispondente alle caratteristiche di cui all'art. 17, 5° comma.
- 2 Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione, di cui all'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modifiche ed integrazioni, anche le generalità del micologo sotto il cui controllo avviene il riconoscimento delle specie di cui agli articoli 16 e 17 del presente regolamento. Le imprese già operanti alla data di entrata in vigore del presente regolamento si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro il termine di dodici mesi dalla data suddetta.
- 3 Il micologo, di cui al comma precedente, deve essere comunque in possesso dell'attestato di cui al comma 1 del precedente articolo 9.
- 4 I contravventori delle disposizioni di cui al comma 2 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire un milione.

L'articolo 19 viene così riscritto:

- 1 È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini).
- 2 Con la denominazione di funghi porcini possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.

L'articolo 20 viene così riscritto:

- 1 I funghi delle specie elencate agli articoli 16 e 17, sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto (congelati, surgelati), o altrimenti preparati, debbono essere stati sottoposti a trattamenti termici di sterilizzazione, per tempi e temperature, atti ad inattivare le spore del *C. botulinum*, e/o acidificati a valori di pH inferiori a 4,6, e/o addizionati di inibenti atti ad impedire la germinazione delle spore del *C. botulinum*.
- 2 Su ogni confezione debbono essere riportati, in modo facilmente visibile, i nomi scientifici delle specie di funghi contenuti.
- 3 Il trattamento di congelazione e di surgelazione deve essere effettuato sul prodotto non intero.

L'articolo 11 spostato ad articolo 22 viene così riscritto:

- 1 La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata, secondo le norme vigenti e le rispettive competenze, agli agenti del Corpo forestale dello Stato, ai nuclei antisofisticazione e sanità dell'Arma dei carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia urbana e rurale, agli operatori professionali di vigilanza e ispezione delle ULSS, alle guardie giurate campestri, agli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali, alle guardie giurate volontarie ed agli Uffici Territoriali del Ministero della Sanità.

Per l'articolo 22 viene proposta la cancellazione, in quanto essendo necessaria, per lo svolgimento dell'attività di produzione, lavorazione, confezionamento di alimenti in genere (funghi compresi), il possesso dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 30 aprile 1962 n. 283, l'autorizzazione prevista da tale articolo risulta superflua.

L'articolo 23 viene così riscritto:

- 1 La violazione delle norme di cui al presente capo, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 18, comma 4, comporta l'applicazione, da parte delle competenti autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire due milioni.
- 2 È fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni contenute nel presente capo costituiscano reato.

CAPO III DISPOSIZIONI FINALI

Viene introdotto l'articolo 24:

- 1 I provvedimenti amministrativi di cui agli articoli 9, 16, 17 e 20 sono emanati *entro 12 mesi* dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

Viene introdotto l'articolo 25:

- 1 La commercializzazione dei funghi deve essere conforme alle disposizioni di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 recante "Attuazione delle direttive 89/395 e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

Il presente regolamento, munito di sigillo dello Stato, sarà inserito nella raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica Italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti, di osservarlo e di farlo osservare come norma dello Stato.

ATTI DEL 1° INCONTRO NAZIONALE
SULLA LEGGE QUADRO 352/93

**RACCOLTA
E COMMERCIALIZZAZIONE
DEI FUNGHI EPIGEI FRESCHI
E CONSERVATI**

Monte Amiata, 4-5 Dicembre 1993

Poco prima di andare in stampa, ci è pervenuto, tramite il solerte e simpatissimo Giovanni Mattioli capogruppo del Gruppo Micologico-Naturalistico Dopolavoro Ferroviario di Ancona, il fascicolo contenente gli atti del 1° Incontro Nazionale sulla Legge Quadro 352/93.

Tale fascicolo, coordinato e redatto dall'esimio Prof. Stefano Loppi dell'Università degli Studi di Siena - Dipartimento Biologia Ambientale, contiene anche il "Documento Conclusivo" dell'incontro.

Poiché riteniamo di fare atto dovuto, nonché estremamente utile, per gli appassionati di Micologia, raccoglitori e non, ne provvediamo all'immediata pubblicazione con preghiera di attento esame da parte degli interessati.

(A. Cherubini)

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA
DIPARTIMENTO BIOLOGIA AMBIENTALE

AMIATA INCOMING

GRUPPO MICOLOGICO-NATURALISTICO DLF ANCONA

ATTI DEL 1° INCONTRO NAZIONALE
SULLA LEGGE QUADRO 352/93

**RACCOLTA
E COMMERCIALIZZAZIONE
DEI FUNGHI EPIGEI FRESCHI
E CONSERVATI**



Monte Amiata, 4-5 Dicembre 1993

a cura di *Stefano Loppi*

Ritengo che questo documento sia stato atteso da molti, ma le difficoltà, del resto preannunciate, sono state numerose. Molti degli intervenuti non sono stati puntuali nel far pervenire i propri scritti e per questi mi sono avvalso delle registrazioni foniche.

Al fine di rendere il lavoro più conciso e snello, con il pregio di una migliore lettura, ho ritenuto opportuno accorpate gli interventi in un'unica memoria per autore e, non potendo così rispettare l'ordine sequenziale del dibattito, proporli in ordine alfabetico.

Il presente documento è stato stampato a spese dell'Università di Siena e spedito a carico del Gruppo Micologico-Naturalistico del DLF di Ancona. Una copia perverrà agli Uffici Legislativi di tutte le Regioni e Province Autonome, all'Istituto Superiore di Sanità, a tutte le Associazioni Micologiche, ai Dipartimenti e Istituti Universitari interessati e all'AIPA. L'invito per tutti è quello di approfondire quanto fatto, aprire contatti e collaborazioni (con un auspicabile coordinamento centrale a livello nazionale) e darne diffusione e conoscenza alle Strutture interessate. Se altri ne dovessero ravvisare l'utilità potranno richiedere questa pubblicazione all'Università di Siena o al Gruppo di Ancona che cercheranno di esaudire le richieste nell'ambito delle disponibilità.

Raccomando un sollecito esame delle varie proposte e suggerimenti in modo da poter contribuire tempestivamente alla realizzazione di norme applicative razionali ed omogenee, non trascurando anche la possibilità di una prossima proposta per un conclusivo incontro.

Desidero infine esprimere la mia gratitudine alla Dr.ssa Ornella Comandini dell'Università di Siena e a Giovanni Mattioli per la fondamentale collaborazione prestata nella realizzazione di questo lavoro.

Stefano Loppi

Giovanni Mattioli

Gruppo Micologico-Naturalistico DLF Ancona

Introduzione ai lavori del coordinatore

In primo luogo, riteniamo doveroso ringraziare il Consorzio di operatori turistici "Amiata Incoming" che, nell'ambito delle proprie attività promozionali, ha offerto la possibilità di riunirci tutti insieme (e gratuitamente, non poca cosa) per affrontare argomenti che non lo coinvolgono direttamente; per questo è da riconoscere capacità politica d'investimento e valore professionale.

Un ringraziamento va pure sia all'Università di Siena ed agli altri Istituti accademici per la loro presenza qualificante, come a tutti coloro che hanno aderito per contribuire all'esame della L. 352/93 e delle possibili interpretazioni per la migliore applicazione possibile. Un pensiero di gratitudine va all'amico Giorgio Bonelli, Presidente dell'Associazione Micologica Amiata, per la sua sempre puntuale disponibilità e collaborazione.

Notate delle "preoccupazioni" sul perché di questo incontro, sarà bene chiarire che è scaturito in maniera del tutto spontanea e senza altri fini che quello di offrire la possibilità di valutare gli aspetti principali e le implicazioni che la prima Legge a carattere nazionale sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei comporta. Ora, riconoscendo l'impegno e le fatiche fatte per proporla e le difficoltà affrontate per portarla all'approvazione, dobbiamo tenere presente che la Legge è questa e, bene o male, presto sarà resa operativa. Dobbiamo lavorare su questa. Se agiremo insieme e fattivamente, potremo averne un'applicazione reale e, per quanto possibile, razionale ed omogenea; diversamente sarà difficile approdare a risultati concreti. Ecco l'obiettivo del quest'incontro; sta a noi raggiungerlo con un lavoro attento ed aperto a tutti i suggerimenti, cercando di impegnarci tutti per quest'unico fine. Gli argomenti da affrontare sono molti ed impegnativi; sarà necessario un coordinamento e, non vedendo presenti qualificati rappresentanti a carattere nazionale, per il momento cercheremo di assolverlo nella migliore maniera possibile.

Per dar modo a tutti di indicare i punti dove si ritenga poter contribuire, invitiamo a fare interventi estremamente brevi, stringati. Dopo il primo giro valuteremo il tempo restante e, se ve ne sarà, stabiliremo di comune accordo quali argomenti approfondire. E' ovvio che uno spazio di tempo così contenuto non potrà lasciare posto alle polemiche, ai "se" ed ai "ma".

Eventuali proposte di modifica o di revisione della Legge, dovrebbero essere ben vagliate e motivate; non essendovi ancora delle esperienze derivanti dalla applicazione, sarebbe ben difficile dimostrarne il valore e trovare un interlocutore disponibile, di conseguenza non potranno essere esaminate in questa sede e sono da rimandare a tempi successivi. Affrontarle ora significherebbe impiegare il poco tempo a disposizione senza approdare a risultati concreti, con il rischio di creare "chiusure a riccio" da parte degli Uffici Legislativi Regionali con conseguenti non applicazioni "di fatto" (come si è verificato con le varie Leggi Regionali esistenti) o applicazioni "forzate". Il nostro impegno dovrà essere quello di procedere per gradi e con comprensione, solo così si potrà riuscire a contenere i piccoli interessi personali e far capire, accettare ed applicare alcuni principi sacrosanti e necessari per il rispetto dell'Ambiente, per chi vorrà approfondirne le conoscenze in un'ottica di equità e per ciò preposto alla salva-

guardia della salute. Speriamo che questa impostazione sia da voi condivisa. Cerchiamo d'approfittare di questo momento e di utilizzarlo al meglio, considerato che è già un successo il poterci trovare e lavorare tutti insieme, affiliati alle più disparate Associazioni e portavoce delle più varie situazioni ed esigenze. Questa è un'ottima occasione d'incontro e di confronto, non mandiamola persa! Si potrà ripetere? Lo si spera, molto dipenderà dagli esiti di questa esperienza e dalle vostre volontà.

Passando ora alla Legge in questione (N. 352/93), iniziamo tracciando un primo elenco dei punti relativi al Capo I dove, affrontando argomenti ambientali, possiamo avere maggiore pertinenza e capacità di chiarimento. Comunque non verranno posti limiti a tutto ciò che si vorrà affrontare, anzi, invitiamo sin da ora chi è più preparato, ad argomentare laddove vi fossero carenze.

- Art. 2 comma 1. Si prevede una collaborazione delle Associazioni Micologiche «di rilevanza nazionale o regionale». Sarà opportuno chiarire chi è preposto ad accertare ed indicare tale rilevanza e cosa si intenda; sarà utile sapere anche, qualora un'Associazione non rientri in detti termini, come potrà accedervi.
- Comma 2. «Le Regioni disciplinano con proprie norme le modalità di autorizzazione...». Riteniamo che il nostro contributo in questo contesto possa essere determinante. Proponiamo di prendere contatto, in maniera collegiale (non individualistica), con gli Uffici Legislativi i quali, a fronte di un'impostazione seria e non strumentale, riteniamo possano concedere spazio ed attenzione. Una volta stabilite le competenze, potrà anche essere proposta l'istituzione di corsi propedeutici aperti al pubblico (vedi Art. 10), sia per il rispetto ambientale sia per i rischi tossicologici, con conseguenti accertamenti delle conoscenze per l'ottenimento delle autorizzazioni (tesserini). Per avere buoni risultati, sarà bene considerare le realtà del territorio e (per quanto possibile) i più generali criteri di omogeneità; es.: limiti d'età dei raccoglitori, maniere di raccolta, dimensioni dei carpofori, limiti di raccolta, specie protette, deroghe per specie invadenti etc. Per le agevolazioni, si ritiene sia bene che vengano richieste documentazioni a testimoniare le finalità e gli esiti (per evitare abusi ed anche in un'ottica di equità fiscale).
- Art. 3 comma 1. Sarebbe opportuno proporre le nostre capacità conoscitive affinché non vengano stravolti i criteri di rispetto ambientale.
- Comma 2. In merito alle tabellazioni, sarà opportuno suggerire di considerare anche l'alveo dei fiumi e simili.
- Art. 4. Limite massimo 3 kg. Si ritiene che laddove siano stati precedentemente stabiliti limiti inferiori (es. Regione Marche 2 kg), non sia opportuno aumentare tale limite. Una previsione nazionale riteniamo non modifichi le caratteristiche ambientali locali! Questa posizione dimostrerebbe anche un atteggiamento di responsabilità da parte delle Associazioni.
- Art. 5 comma 1. Sarebbe bene fare chiarezza: in alcune località vengono già vietati anche gli attrezzi da taglio (coltelli); sarebbe bene unificare i modi di raccolta (magari manualmente e per intero). Esistono pareri discordi e, di conseguenza, molta confusione.
- Comma 2. Sarà opportuno inibire la mutilazione del carpoforo anche dopo la raccolta, questo per permettere la classificazione agli Organi di controllo, dal momento che vi sono specie protette da identificare.

- Comma 4. In alcuni luoghi viene già previsto che il contenitore debba essere solamente rigido e di materiale naturale (con possibilità di degrado in caso di smarrimento). Anche qui sarà bene adottare un unico criterio.
- Art. 6 comma 2. Per i giardini adiacenti agli immobili, dove non esista recinzione, sarà opportuno quantificare le distanze.
- Art. 8. Al fine di non permettere abusi, e quindi successive restrizioni, sarebbe opportuno quantificare il numero di esemplari (5 o un cespo?) per specie o varietà, raccogliabili per fini scientifici; indicazioni imprecise potrebbero lasciare spazio a squalificanti approfittazioni (purtroppo sempre possibili).
- Art. 9. Sarebbe opportuno chiarire se in tutte le USL o se almeno per ogni Provincia o Regione e come e da chi verranno valutate le Associazioni valide a tale ausilio, seppure transitorio.
- Art. 10. Corsi didattici, quali saranno i meccanismi per poterli realizzare? Chi avrà titolo a tenerli? Quali garanzie dovranno essere fornite? Come si potrà attingere ai fondi esistenti? Sarà bene individuare e rispettare una "territorialità" delle Associazioni?
- Art. 11. Gli Organi di vigilanza molto sovente risultano impreparati; sarebbe opportuno trovare forme di coinvolgimento e preparazione dei soggetti interessati.

Molti altri argomenti, di non minore interesse, scaturiranno certamente dagli interventi a cui siete tutti invitati; unica necessaria condizione sarà quella di essere particolarmente sintetici e rimanere nei tempi già indicati. In questa prima fase sarà bene che si esponano tutte le valutazioni, le interpretazioni ed i suggerimenti possibili. Solo poi, dopo attenta e qualificata analisi, che si auspica a livello nazionale, si potranno trarre delle conclusioni e quindi dare le più opportune indicazioni che, per quanto possibile, terranno conto di un po' tutte le esigenze. La parola verrà data a tutti coloro che ne faranno richiesta. La pubblicazione degli atti, per la quale si confida nell'intervento di uno sponsor, verrà curata dal qui presente Dr. Stefano Loppi del Dipartimento di Biologia Ambientale dell'Università di Siena al quale sarà necessario far pervenire i lavori scritti entro il 15 Gennaio 1994.

Porgendo un augurio di buon lavoro, rinnoviamo il ringraziamento a tutti voi per aver aderito a questa iniziativa e per il contributo che vorrete dare.

Lucio Niccolai
 Amiata Incoming

Quando l'amico Giovanni Mattioli, che ringraziamo, ci ha proposto di ospitare sull'Amiata questa iniziativa dedicata alla legge quadro sulla raccolta dei funghi, come consorzio "Amiata Incoming" abbiamo aderito ben volentieri, valutandola, anzi, come un'importante opportunità per parlare di ambiente, natura e funghi, ma anche, e proprio per questo, per far conoscere l'Amiata. Il nostro consorzio di promozione turistica, che raccoglie operatori del settore (albergo-

ri, cooperative di servizio e agenzie di viaggio) si propone, come azione principale, proprio quella della valorizzazione delle risorse del territorio, nella convinzione che un messaggio turistico in un'area come quella amiatina, all'interno della Toscana meridionale, non possa poggiare che sulla corretta rappresentazione e qualificazione di ciò che davvero si possiede e che rappresenta la peculiarità e l'originalità del proprio territorio. I funghi, tra le altre, sono una delle risorse di cui l'Amiata è ricca, e per questo già ampiamente conosciuta ed apprezzata negli ambienti micologici. Il tema della ricerca e dello studio micologici sono stati, non a caso, già al centro di un primo *educational tour* organizzato dal nostro consorzio con risultati veramente entusiasmanti. Ci auguriamo pertanto che, al di là del tema specifico di questa iniziativa, essa possa rappresentare un mezzo per introdurre alla conoscenza della nostra montagna tutti coloro che, oggi presenti, non avevano ancora avuto modo di apprezzarne le caratteristiche, le formazioni ambientali così particolari, la bellezza dei paesaggi e dei centri storici, la cucina dalle tradizioni antiche.

L'Amiata è il più alto rilievo della Toscana meridionale. Pur essendo inserito all'interno dei corrugamenti antiappenninici, la sua mole (1738 m), che denota immediatamente la recente origine vulcanica, ne fa qualcosa di particolare che si staglia nettamente sia sui più modesti rilievi che lo circondano a Sud e a Est, che dalle vallate che si aprono generose sui suoi fianchi, disegnate dai fiumi che discendono dalla sue pendici. Già in queste poche frasi, si potrebbe scorgere tutta la complessità dell'area amiatina. Innanzitutto si tratta di un complesso montuoso a pochi chilometri dal mare, che si erge, quasi repentinamente, dalle pianure circostanti, la Maremma e la Val d'Orcia, tanto che, da sempre, ha rappresentato un punto di divisione, di confine e di orientamento ed ha evocato l'immagine suggestiva e contraddittoria di un'isola nella terraferma. Questo spiega sicuramente alcuni tratti delle peculiarità naturalistiche che l'Amiata possiede e che credo non sia facile riscontrare altrove. Partendo dal basso e girando per ognuno dei suoi versanti, infatti, si possono riscontrare quasi tutte le fasce vegetazionali, a partire da quella basale della macchia mediterranea, fino a quella montana della faggeta. La macchia mediterranea è presente non solo nel biotopo di Scarceta e Monte Laccio, ma anche nelle gole calcaree del fiume Albegna, per lo meno nella sua parte meridionale. Salendo essa lascia il posto ai querceti a roverella e, successivamente alle cerrete. Tra i 600 m fino ad oltre 1000-1100 m, in tutti i terreni pedologicamente adatti si sviluppano, rigogliosi, i castagneti amiatini che, senza dubbio, sono una delle note caratteristiche di questa area montana e ne hanno condizionato le forme di insediamento e la cultura tanto da poter parlare dell'Amiata come di una tipica area della "civiltà del castagno". Sopra i 1000-1100 m, su un'area di 26 km, la faggeta, dai bei colori autunnali bronzii, diviene l'elemento assolutamente predominante. Su 90.000 ettari dell'attuale superficie dell'area amiatina, amministrativamente parlando, ben il 30% è coperto da boschi, di altofusto, come la faggeta, da selve castanili o da cedui più o meno invecchiati. La Società Botanica Italiana vi censi negli anni '70 ben cinque biotopi (una cinquantina in tutta la Toscana), di cui uno di macchia mediterranea già citato, uno di aceri, con predominanza di *Acer campestre* (l'area del Monte Penna, nel comune di Castell'Azzara) e tre di *Abete bianco* (le abetine della SS. Trinità di Selva, Santa Fiora, del Pigelleto, Piancastagnaio, e del Vivo, Castiglione d'Orcia). Queste tre abetine rappresentano dei nuclei relitti di *Abete bianco* (gli amici dell'Uni-

versità di Siena parlano di un ecotipo amiatino) e quindi hanno un grande interesse naturalistico ed ecologico.

L'Amiata, come dicevamo, è un vulcano spento, e quindi composto da rocce vulcaniche formatisi, secondo gli studi più recenti, tra i 290 e i 180 mila anni fa. Esse poggiano su un basamento di rocce arenarie ed argillose principalmente eoceniche o cretacee. Questo ne spiega le particolari caratteristiche idrogeologiche: la montagna amiatina, infatti, rappresenta il bacino di riserva idrica di tutte le aree circostanti. L'acqua che cade sulla vetta e le precipitazioni nevose che si protraggono fino al mese di marzo, alimentano un bacino profondo che rifornisce le sorgenti e i fiumi quali il Fiora, l'Albegna (lungo le cui vallate si sviluppò e fiorì la civiltà etrusca) e l'Orcia. Da questo stesso bacino profondo traggono origine anche le sorgenti termominerali che scaturiscono nelle zone vicine come Saturnia e Bagni San Filippo. Il calore sotterraneo e il riscaldamento delle acque che scendono in profondità, del resto, è all'origine del fenomeno della geotermia (avrete sicuramente notato quei lunghi pennacchi di fumo che ci piace immaginare come il respiro dell'antico vulcano che ancora vive). Dal punto di vista pedologico i confini e la sovrapposizione tra terreni diversi è facilmente apprezzabile: il castagno non vegeta che sulle trachiti vulcaniche (dove trova il suo optimum) e sulle arenarie eoceniche dove si sviluppano anche i nuclei relitti di abete bianco. La linea dei castagni e delle sorgenti, è poi quella lungo la quale sono sorti i centri insediativi di origine medievale che, come perle di una collana, circondano il collo maestoso dell'Amiata (la citazione è di Cesare Brandi): l'acqua e le castagne, poi il bosco, rappresentarono gli elementi essenziali per la sussistenza umana nella montagna.

Il cono vulcanico è circondato, a seconda dei versanti, da rocce calcaree (il Monte Labbro, i monti di Castell'Azzara), o da terreni argillosi come quelli dell'Orcia e della Val di Paglia.

Tutta questa varietà di paesaggi, di vegetazioni, di altimetrie e di esposizione, può spiegare, sufficientemente l'interesse già dimostrato da numerosi gruppi micologici e naturalistici per l'Amiata.

Nell'area vulcanica, ad esempio, sono stati notati nei funghi fenomeni di gigantismo mentre le produzioni micologiche variano profondamente da area ad area: dagli ambiti porcini della faggeta e dei castagneti ai tartufi delle crete e dei terreni argillosi di valle. Non conosciamo il numero preciso delle specie presenti nel nostro territorio, ma si parla sicuramente di centinaia di specie catalogate (uno studio specifico in questo senso non potrebbe che essere auspicato e di grande utilità). E per chi non limita il proprio interesse alla sola micologia non mancano motivi di interesse che possono fare la felicità del naturalista: endemismi, specie in via di estinzione, piante officinali, orchidee selvatiche, e così via. Non possiamo che auspicare ulteriori e specifici studi che purtroppo sono incredibilmente carenti o assolutamente assenti.

Una *montagna incantata*, quindi? Senza dubbio, e non solo dal punto di vista naturalistico. E' stato Ernesto Balducci a definire così l'Amiata e forse voleva con questo (che poi è anche il titolo di un libro di Mann) rappresentare la complessità di questa terra che, senza dubbio, ha qualcosa di magico come si può cogliere nei legami atavici tra gli uomini e la terra, nel perpetuarsi di antiche tradizioni e culture, nel fascino dei centri storici sospesi nel tempo, nelle case di scura trachite, nei castelli e nelle pievi della sua campagna, nella cura dei castagneti, nel colore delle cose e delle stagioni, nel mosaico dei paesaggi. E

poi c'è qualcosa di incantato anche in quei rivoli di utopia che, ancora "salgono su per li rami" (la citazione è di Mario Luzi, il grande poeta candidato al premio Nobel, di origine familiare e infanzia amiatina), in qualche modo presenti nei caratteri e nella cultura degli amiatini.

E mi auguro, da persona che ama profondamente questa terra, che anche voi possiate provare quel senso di *incantamento* (è di Dante, questa volta, la citazione) passeggiando per boschi ombrosi e odorosi dove echeggiano del tambureggiare dei picchi, del trillo degli uccelli, del volo improvviso della poiana, del calpestio dei caprioli, visitando centri storici da cui ancora, profondo, emana il fascino medievale, o i vecchi, abbandonati, centri minerari, la Torre del David sul denudato picco del Monte Labbro che profana il cielo fino a toccare le nuvole, o lasciandosi coinvolgere in qualcuna di quelle arcane, suggestive e colorate feste che solo l'Amiata riesce ancora a proporre nella loro antica integrità, dalle Fiaccolate, al Maggio, dalle processioni religiose al Carnevale morto.

Una terra generosa e ricca di contrasti alle cui radici, la "cultura dei padri", hanno succhiato linfa vitale uomini tanto diversi tra loro come David Lazzaretti, Ernesto Balducci, Mario Luzi, e dove hanno avuto origine, o vissuto, uomini di grande temperamento e carattere: gli Aldobrandeschi, gli Sforza di Santa Fiora, Papa Marcello della famiglia Cervini, Ghino di Tacco

Dobbiamo fermarci, perché rischieremo di parlarvi di noi, del nostro incantamento, troppo a lungo. Speriamo, invece, che anche questa iniziativa possa essere per voi occasione di un avvicinamento alla conoscenza di questa terra e che l'incontro possa essere per voi quanto più proficuo possibile.

Vorrei invece, senza la pretesa di entrare nel merito dei temi di questo seminario nazionale, esprimere alcune considerazioni di carattere strettamente personale.

1. Innanzitutto la questione della regolamentazione della raccolta dei prodotti del sottobosco. Da una parte esiste una cultura tradizionale, ancora presente tra i nostri amiatini, relativa all'uso del bosco, alla raccolta dei prodotti del sottobosco e dei cascami. Per anni è stata rispettosa delle leggi naturali della riproduzione spontanea, favorita anche da una precisa conoscenza del territorio (ogni fungaio conosce le fungaie e le zone di riproduzione, frequenta solo ambienti particolari in base all'andamento stagionale, osserva criteri minimi di salvaguardia degli ambienti prescelti. Questo tipo di meccanismo è stato recentemente messo in discussione da alcuni fattori esterni:
 - la logica di sfruttamento, al limite della rapina, dovuta alle trasformazioni culturali in atto, allo sconvolgimento progressivo, ma costante, che gli ambienti naturali sono costretti a subire (fuoristrada eccessiva frequentazioni di alcuni ambienti, ecc.);
 - l'aumento di richiesta del prodotto commestibile e commerciabile in una fase di presumibile diminuzione della produzione generale (in relazione alle stagioni, al clima, allo sfruttamento e allo stress del sottobosco) che rende più minuziosa e implacabile la ricerca (prima, ad esempio, il fungaio lasciava crescere i funghi piccoli; oggi, per paura che altri possano portarglieli via, è costretto a prenderli comunque);
 - l'aumento eccessivo ed incontrollato dei cercatori occasionali che non hanno rispetto di nessun criterio di ricerca e regolamentazione (mi riferisco in particolare agli avidi ricercatori della domenica, privi di ogni cultura del bosco, che non esitano ad usare rastrelli e ad abbattere e distruggere tutto ciò che

per loro appare come non commestibile, con grave danno ambientale all'ecologia del bosco). Ne deriva che una regolamentazione è necessaria, che occorrono precisi controlli, ma soprattutto una cultura del bosco e dell'ambiente (la scuola potrebbe avere una funzione fondamentale in questo senso) tali da garantire la salvaguardia delle risorse e i presupposti della riproducibilità dei prodotti spontanei. La legge 82/82 della Regione Toscana sulla raccolta dei prodotti spontanei del sottobosco era una buona legge ma forse non è stata sufficientemente applicata. Esiste poi un problema dei rapporti tra le popolazioni locali, che spesso conservano una cultura del bosco dalle radici antiche e profonde e i "ricercatori della domenica" generalmente animati solo da spirito di rapina ed asportazione di un prodotto pregiato. E' necessario garantire la ricerca e la commercializzazione dei funghi, ma nel contempo la protezione e la salvaguardia del bosco e delle sue capacità autonome di riproduzione. L'esame, il patentino, la territorialità dei ricercatori sono tutti elementi che possono rivelarsi utili e necessari. L'educazione e la crescita di una sensibilità culturale rispettosa dell'ambiente e delle risorse spontanee della natura, sono altrettanto indispensabili

2. Legato alla questione precedente è anche il fenomeno, recente nella nostra montagna e per noi preoccupante, dell'introduzione delle recinzioni per delimitare le proprietà ed impedire quello che, fino ad oggi, era considerato una sorta di diritto consuetudinario acquisito. E' evidente che il diffondersi delle recinzioni è un effetto diretto dei fenomeni che descrivevamo precedentemente e può trovare una giusta soluzione solo all'interno di una regolamentazione che rispetti la proprietà (e il diritto del proprietario alla raccolta) e nel contempo i diritti acquisiti dalle comunità locali in una logica complessiva anche di salvaguardia delle capacità riproduttive del bosco. Oltretutto le recinzioni all'interno delle fasce boschive ci sembrano particolarmente pericolose anche perché possono frapporre ad esempio ostacoli in caso di necessità di pronto intervento contro gli incendi.
3. Infine la questione del governo del bosco, da cui in larga parte dipendono le condizioni stesse di riproducibilità dei frutti spontanei. Vorrei allora far notare il danno che la scelta di specie alloctone per le operazioni di rimboschimento eseguite nel passato, ma soprattutto del loro successivo mantenimento ed invecchiamento, ha determinato al paesaggio e all'ambiente per cui larghe fasce di territorio sono oggi coperte da specie che inibiscono lo sviluppo del sottobosco. Sarebbe necessaria una coraggiosa opera di intervento per la loro sostituzione con specie locali, specialmente latifoglie. Una prospettiva di questo tipo sembra però ostacolata da vari fattori che denotano la mancanza di una strategia a monte rispetto alle politiche forestali. Rimboschimenti ormai invecchiati vengono, ad esempio, considerati beni da salvaguardare e quindi intoccabili: questo impedisce un'opera di risanamento paesaggistico ed ambientale e ratifica l'errore fatto come regola. E' questo un protezionismo male inteso, che non serve alla conservazione della natura, ma produce anzi il perpetuarsi di fenomeni di vistoso inquinamento verde. Un altro problema è quello relativo alle scelte di governo del bosco su cui esiste ormai un dibattito annoso. Proprio in questi giorni il movimento cooperativo e quello sindacale stanno facendo circolare una petizione per l'affermazione di una conduzione tradizionale del bosco, tale cioè da garantire la riproduzione del sottobosco in contrapposizione all'avviamento forzato e generalizzato all'alto-

fusto. Sono elementi a nostro avviso interessanti di un dibattito che pure esiste nella nostra montagna e che indica alcune necessità di prospettive possibili di intervento forestale e di manutenzione del territorio per il corretto ripristino degli assetti paesaggistici ed ambientali.

Sicuramente questo incontro rappresenterà un contributo interessante anche alla definizione di temi come quelli che abbiamo sentito il bisogno di sollevare anche noi.

Permettetemi prima di concludere di ringraziare Stefano Loppi per l'Università di Siena, che abbiamo chiamato a presiedere questa iniziativa. Ringraziamo anche, per la collaborazione, l'amico Giorgio Bonelli. Ma soprattutto il ringraziamento va a tutti i presenti per i loro contributi qualificati, per il loro impegno e la loro partecipazione. A tutti voi un augurio di buon lavoro nella speranza che altre occasioni possano nascere per incontrarci di nuovo sull'Amiata.

Stefano Loppi
Università di Siena
Dipartimento di Biologia Ambientale

Negli ultimi quaranta anni, in varie nazioni dell'Europa settentrionale e nordorientale è stata notata una diminuzione di molte specie fungine. Inizialmente la causa è stata attribuita alla loro raccolta indiscriminata, ma quando è stato osservato che lo stesso fenomeno si verificava anche in aree inaccessibili al pubblico, gli esperti hanno ritenuto che il problema dovesse essere più complesso. Oggi si ritiene che gli inquinanti atmosferici e il tasso di eutrofizzazione siano i principali responsabili della diminuzione di molte specie fungine e dei cambiamenti alle micocenosi in generale. In Germania è stato osservato un declino di oltre il 40% delle specie fungine, in prevalenza micorriziche, ed è stato accertato che le cause principali sono da imputarsi a motivi antropici quali inquinamento atmosferico, uso indiscriminato di pesticidi e fertilizzanti, piantagioni intensive e monocolture.

Questa premessa risulta fondamentale per introdurre il concetto che alla base della salvaguardia dei funghi deve esserci la salvaguardia dell'ambiente. Inoltre, in generale si può obiettare che è inutile limitare la raccolta di prodotti naturali che se lasciati sul posto sono destinati a deteriorarsi. Un po' come un agricoltore che avesse un'albero con tanti frutti: non si sognerebbe mai di lasciarli a marcire sull'albero; quello che è importante è non rompere i rami per raccogliere i frutti, altrimenti l'anno seguente non ci sarà una nuova produzione. Altra cosa molto importante: i frutti non vanno raccolti acerbi perché in questo modo si impedisce il naturale propagarsi della specie e si mangia un qualcosa di non ancora maturo.

Questo è il concetto generale valido anche per i funghi: raccogliere sì, ma senza danneggiare l'ambiente (funghi inclusi).

Il vero problema nella raccolta di quei prodotti naturali che tradizionalmente sono considerati un bene illimitato e alla portata di tutti risiede in un fenomeno culturale massificato che ha portato l'uomo verso una continua ricerca

della natura. In questo contesto non fa eccezione la raccolta dei funghi, fino a poco tempo fa appannaggio di pochi appassionati e degli abitanti di zone rurali, che è oggi divenuta un fenomeno di massa.

Il problema consiste quindi nella grande mole di persone che si muovono per i boschi, e già qui insorge il problema del calpestio diffuso che potrebbe ridurre la fruttificazione dei funghi. Inoltre, tali persone sono perlopiù prive delle elementari cognizioni necessarie alla salvaguardia dell'ambiente: basti pensare ai "raccoglitori" armati di rastrelli e ai calci ai "fungacci".

Ecco dunque insorgere la necessità di scoraggiare la massa delle persone a spostarsi per raccogliere funghi. Questo potrebbe essere realizzato attraverso il rilascio di un apposito tesserino, previo superamento di un "esamino" atto a verificare le conoscenze basilari in materia micologica e ambientale e il pagamento di una tassa. Quest'ultimo punto mi sembra non faccia eccezione se considerato nel contesto di altre "attività" quali caccia e pesca. In questo modo si verrebbe ad attuare una sorta di "risarcimento" verso quelle persone che non vanno a raccogliere funghi, visto che questi ultimi sono da considerarsi un bene comune.

La Legge 352/93, lasciando ampio spazio alle Regioni per decidere in materia di raccolta (art.1, comma 1; art. 2, comma 2), si mostra, per certi versi, abbastanza flessibile. Le Regioni dovrebbero quindi consultare esperti, reperibili nei Dipartimenti Universitari e nelle Associazioni Micologiche, che possano suggerire quali misure adottare per la regolamentazione in materia di funghi, consentendo al tempo stesso la salvaguardia dell'ambiente e delle specie fungine e la raccolta di queste ultime.

Idilio Antonioli

Associazione Micologica delle Apuane - Massa

Chi mi ha preceduto ha già brevemente richiamato quello che intendevo evidenziare; in breve mi sembra necessario chiarire che le Associazioni come le nostre devono rivolgere la loro attività, a parte gli aspetti culturali/scientifici, verso ciò che comunemente viene definito "educazione ambientale".

La posizione di chi si ritiene controllore del bosco, se non è vista in questo spirito, comporta atteggiamenti quantomeno non di nostra competenza e svela comunque una visione errata dei rapporti tra uomo e natura. Noi non ci organizziamo per impedire alla gente di andare nel bosco, al contrario ci impegnamo per favorirne un rapporto corretto. Viviamo in mezzo alla cultura o meglio all'inciviltà di questa società della macchina, della massificazione, del rumore, del cemento, dell'isolamento sostanziale; ricordiamoci che viviamo continue situazioni di guerra reale e crudele. L'uomo va allora aiutato a vivere in maniera diversa, a risentire odori e sapori, a rivedere e ammirare forme e colori naturali. Tutto questo non è possibile fuori dal bosco, senza il bosco. Anzi questa mancanza è fra le cause di comportamenti egoistici e assurdi.

Chiarita molto velocemente la mia contrarietà di fronte a posizioni strettamente "repressive" (quasi fossimo stati eletti padroni del bosco) e il mio accordo

naturalmente con misure che tendano alla salvaguardia dell'ambiente e quindi prevedano anche restrizioni necessarie e a volte anche drastiche, vorrei informarvi che in Toscana alcune Associazioni si sono impegnate in un processo organizzativo regionale e probabilmente proprio oggi perverranno alla costituzione di una comune Associazione.

Vorremmo che questo fosse uno stimolo non solo per i gruppi delle altre regioni ma anche per le Associazioni Nazionali (U.M.I. e Bresadola) alle quali chiediamo di rinunciare a chiusure preconette e anzi di operare affinché queste aggregazioni possano moltiplicarsi. Penso quindi di leggervi quello che avevo scritto proprio per i gruppi toscani anche se ancora dobbiamo rileggerlo ed eventualmente modificarlo. Si tratta quindi solo della bozza di un testo che intendiamo inviare alla Regione Toscana, agli Enti Locali, alle USL, ai Parchi ecc. Questo è il testo:

Oggetto: Legge 23 Agosto 1993 n.352 (Raccolta e Commercializzazione funghi)

La legge in oggetto prevede in maniera esplicita (artt. 2, 8, 9 e10) la collaborazione tra le Regioni e le Associazioni Micologiche di rilevanza nazionale o regionale in relazione ai vari adempimenti previsti dalla Legge stessa.

L'Associazione Regionale dei Gruppi Micologici Toscani diviene quindi un punto di riferimento preciso per la Regione Toscana. Con la presente essa rende nota la propria totale disponibilità a tale collaborazione ai fini della conservazione e tutela ambientale e della salute pubblica, sia tramite l'organizzazione di mostre, seminari, corsi didattici, convegni, iniziative culturali e scientifiche, sia tramite il sostegno ai Centri di Controllo Micologico Pubblico (Ispettorati micologici). Entro il 13/09/1994, nell'ambito di ogni Unità sanitaria Locale devono essere organizzati infatti uno o più centri di controllo, per cui è necessario verificare immediatamente la situazione attuale affinché si possano poi trovare le soluzioni possibili per costituire o, se già esistente, migliorare il servizio. Poiché la Legge precisa che devono essere utilizzate "strutture già operanti e personale già dipendente" si potrà fare ricorso, quando possibile, alla "Mobilità interna o fra Enti" come previsto dall'art. 23 del D.P.R. n. 270/87 e dall'art. 6 del D.P.R. n. 268/87. Si ricorda in ogni caso che il Gruppo Micologico di Firenze ha già formato un buon numero di Ispettori Micologici, che L'Associazione Micologica delle Apuane ha svolto un Corso di Formazione per Guide Naturalistiche (con notevole importanza alla micologia) e che altri gruppi hanno in progetto iniziative similari.

L'Associazione Regionale dichiara inoltre la disponibilità a fornire il proprio contributo per l'emanazione di aggiornate Leggi e Regolamenti sui prodotti del bosco e sottobosco. A tal fine propone l'istituzione di una Commissione Scientifica Micologica Regionale che affronti con competenza le varie questioni poste dalla Legge Nazionale. Propone inoltre che presso i Parchi Naturali Regionali (Alpi Apuane - Migliarino/S.Rossore - Maremma) sia presente la figura del Micologo.

Per quanto previsto dall'art. 8 relativo alla possibilità che vengano rilasciate autorizzazioni speciali di raccolta per comprovati motivi di interesse scientifico si ritiene prioritario che essa venga concessa ai componenti del Comitato Scientifico dei Gruppi Micologici toscani.

Carla Barluzzi

Università di Siena

Dipartimento di Biologia Ambientale

I funghi, insieme ai batteri, sono i principali decompositori della materia organica e i più importanti demolitori della lignina, della cellulosa e dell'emicellulosa. I corpi fruttiferi dei macrofunghi sono inoltre una risorsa multifunzionale di cibo per animali, insetti e microfunghi. I funghi quindi contribuiscono alla formazione dell'humus, alla remineralizzazione dei residui organici e in particolare alla decomposizione del legno morto. Inoltre le più importanti essenze forestali hanno bisogno di ectomicorrize per la loro vitalità e resistenza agli attacchi dei patogeni.

Da molti anni si parla della conservazione della natura soprattutto per quanto riguarda piante ed animali e le leggi in merito sono molteplici, come sono molteplici le pubblicazioni di red-lists di piante ed animali in via di estinzione. Storicamente i micologi non erano abituati a pensare in termini di conservazione ed i conservazionisti non erano abituati a considerare i funghi come un qualcosa da proteggere. Questo modo di pensare è cambiato nell'ultimo decennio quando i micologi del Nord e Centro Europa si sono confrontati e si sono accorti di allarmanti cambiamenti nella flora micologica, per esempio scomparsa di molte specie micorriziche quali Boleti, Cantarelli, Cortinari, Tricolomi, Igrofori, aumento di specie parassite e così via. Questo declino sembra essere correlato all'inquinamento atmosferico, al tipo di governo del bosco ecc. Vari ricercatori hanno dimostrato che i funghi sono degli ottimi indicatori ambientali, per esempio le specie ectomicorriziche sono considerate degli organismi sensibili ai cambiamenti del suolo forestale dovuti appunto all'inquinamento atmosferico e la loro scomparsa precede di poco la moria della foresta. La diversità in micoflora dei prati-pascoli è indice del grado di disturbo e dell'uso più o meno naturale del pascolo stesso.

Quindi nell'ottica della protezione delle specie fungine tutto il Centro e il Nord Europa si è mosso con leggi atte a regolamentarne la raccolta, con la costituzione di aree protette, con la pubblicazione di red-lists.

Per quanto riguarda l'Italia non abbiamo studi che consentano di dire se negli ultimi anni la nostra flora micologica sia cambiata o meno, basti pensare che non abbiamo nemmeno una check-list dei funghi italiani (quindi non sappiamo quali e quante specie crescano nel nostro territorio). Abbiamo però una Legge Quadro (la N. 352 del 23 Agosto 1993) che stabilisce i criteri con cui le Regioni dovranno regolamentare la raccolta e la commercializzazione delle specie fungine. Tale legge, atta a disciplinare abitudini e prassi di costume ormai inveterate, rischia, per bene che vada, di essere impopolare. L'obiezione più ovvia è quella di ritenere inutile limitare la raccolta di un prodotto che, se lasciato sul posto, è destinato a marcire. Inoltre va detto che non è scientificamente dimostrato che la raccolta dei funghi danneggi la loro produzione. Il problema tuttavia sta nel fatto che la raccolta dei funghi è diventata un fenomeno di massa; un numero sempre maggiore di persone con cognizioni limitate e spesso inesistenti di micologia e su come ci si debba muovere in un bosco, va alla caccia di funghi mettendo a repentaglio sia la propria salute (vedi il numero sempre maggiore di avvelenamenti) che quella del bosco. Non si può rimanere

indifferenti di fronte a coloro che, spesso per scopi economici, continuano a danneggiare i boschi con raccolte selvagge (vedi rastrelli, distruzione delle specie ritenute non commestibili, ecc.). Personalmente non amo molto delle leggi che "proibiscono", più che "proibire" bisognerebbe "educare" e per questo motivo considero l'art. 10 comma 1 uno dei punti più interessanti della legge: "Le regioni, le province, i comuni e le comunità montane, anche attraverso le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale, nonché il Corpo Forestale dello Stato, possono promuovere l'organizzazione e lo svolgimento di corsi didattici, di convegni di studio e di iniziative culturali e scientifiche che riguardino gli aspetti di conservazione e di tutela ambientale collegati alla raccolta di funghi epigei, nonché la tutela della flora fungina".

Franco Bersan
Università di Trieste

In tutte le normative locali, concernenti materia micologica, ci si è completamente dimenticati dell'aspetto scientifico e divulgativo-scientifico del problema.

A tal proposito posso ricordare la Legge N. 34/1981 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia che dietro la pretesa protezione della "flora fungina" non consente la raccolta di oltre due chilogrammi di funghi freschi pro-capite senza prevedere deroghe se non a scopo puramente economico per il genere *Armillariella* (chiodino), dimenticando completamente chi fa un uso diverso da quello alimentare.

Dal 1986 si sono effettuati, su buona parte del centro-nord Italia, biomonitoraggi mediante funghi carnosi; tuttavia si sono sempre incontrate notevoli difficoltà, superate con i sotterfugi e con i cavilli più impensabili a scapito di una certa trasparenza scientifica indispensabile per un corretto svolgimento del lavoro. L'uso dei funghi per misure di contaminazione da metalli oppure da radionuclidi comporta la raccolta di notevoli quantità di materiale fresco, circa 80-120 kg per stazione di raccolta, inoltre il materiale va sistemato in contenitori ermetici per evitare contaminazione da un campione all'altro e né la quantità né il tipo di contenitore sono ammessi dalle varie normative vigenti.

Le date di raccolta inoltre sono legate alla disponibilità delle apparecchiature per l'essiccazione, necessaria prima di ogni misura, di conseguenza il sistema a giorni alterni adottato in molte regioni non può essere rispettato.

Con questa nuova normativa, io auspicherei più attenzione a queste problematiche ed in particolare avrei una semplice proposta.

Si dovrebbe poter concedere deroghe alla raccolta di materiale fungino senza la pretesa di compenso alcuno:

1. a chiunque ne faccia richiesta scritta, per piccolissime quantità di materiale ovvero gli esemplari che servono allo studio ed alla conservazione di qualche esemplare per un buon campione d'erbario con eccezione per le specie di maggior interesse commerciale come i Porcini (*Boletus aereus*, *B.edulis*, *B.aestivus*, *B.pinophilus*) e l'ovolo (*Amanita caesarea*);

2. a chiunque ne faccia richiesta scritta allegando opportuno progetto di ricerca con descritte le modalità di raccolta, il numero delle persone interessate al progetto e tutti i dati utili alla conoscenza da parte degli organi preposti alla sorveglianza; tale autorizzazione deve obbligatoriamente, pena sanzioni estremamente pesanti, essere seguita annualmente ed improrogabilmente da una relazione consultiva;
3. ad associazioni o gruppi naturalistici, a scuole, o altre istituzioni con finalità didattiche analoghe, per mostre o seminari di studio o altre manifestazioni a carattere didattico o scientifico-divulgativo.

Il primo punto metterebbe al sicuro tutte le persone impegnate nel progetto europeo di mappatura micologica nonché tutti coloro che a vario titolo e capacità studiano i funghi.

La pretesa di un progetto di ricerca e di una relazione scientifica, di cui al punto 2, eviterebbe la maggior parte degli eventuali abusi che si potrebbero verificare per un uso scorretto delle autorizzazioni.

Giorgio Bonelli

Associazione Micologica Amiata - Castel del Piano - Grosseto
(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Sul fatto di delegare tutto alle sedi centrali delle Associazioni Micologiche, credo che debba essere fatto un documento sintetico su ciò che è stato l'ordine del giorno, da trasmettere, assieme alla sintesi dei vari contributi, a tutte le Regioni e alle Regione Autonome di Bolzano e Trento.

Il problema grosso consiste nel fatto che anche se i concetti sono emersi, il difficile è tradurre i concetti in scritto. Dovremmo avere volontari per stilare un documento in cui oltre a sottolineare l'importanza delle associazioni micologiche si dovrebbero coinvolgere anche le Università.

Mario Bozzano

Associazione Micologica Bresadola - Imperia
(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Dal documento finale che scaturirà da questo incontro sarebbe necessario evidenziare la forma più semplice con la quale le Associazioni Micologiche potranno entrare in collaborazione con le USL. Queste ultime sono molto interessate: da un incontro con l'USL di Imperia è emerso che queste, non avendo ancora espletato il servizio di controllo micologico, trarrebbero vantaggio dal fatto di avere a disposizione il documento che scaturirà da questo incontro, avendo così una più ampia visione per poter creare il servizio. Non è la sola USL ad avere questo tipo di problemi poiché mancano le strutture e gli esperti capaci di poter lavorare con i funghi.

Questa Legge prevede la vendita sfusa dei funghi porcini secchi in sezioni intere o in carne perfettamente bianca. Ammesso che questa classificazione possa essere fatta in sede di controllo, se durante il trasporto per la commercializzazione, se si frantumasse una sola fettina di questi funghi, non sarebbe più legale e sarebbe sancibile di sanzioni in tutta la massa dei funghi. Quindi riterrai utile estendere la vendita dalla prima anche alla seconda qualità previa segnalazione sul cartellino del prezzo del prodotto.

Per quanto riguarda la classificazione dei funghi portati dai raccoglitori, a mio avviso i Gruppi Micologici dovrebbero evitarla, ma piuttosto insegnare alla gente e responsabilizzare sulla raccolta e sull'identificazione.

Giuseppe Candurra

Associazione Micologica Bresadola - Molterno
(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Tutti coloro che vogliono andare a funghi devono ottenere un patentino dopo aver sostenuto un esame. Tale esame deve essere differenziato per i dilettanti e per i professionisti. Per poter sostenere questo esame la commissione dovrebbe redigere un volume sul quale studiare. Ai dilettanti può essere permesso di andare a funghi solamente durante i giorni festivi, mentre i professionisti, dato che pagano le tasse, possono andare tutti i giorni. Tutti coloro che vogliono studiare i funghi possono avere un permesso valido per tutta l'Italia senza limiti di tempo e di quantità, previo accertamento della serietà e della preparazione.

Questa idea mi è nata dal fatto che io abito in una zona di montagna molto bella e tutti i giorni vedo passare raccoglitori che sistematicamente rovinano tutto. Durante il periodo di fruttificazione dei porcini ho contato fino a 600 automobili nei pressi di casa mia. Considerato quindi che si tratta di una vera e propria distruzione è forse meglio limitarla ad un solo giorno settimanale.

Per quanto riguarda le specie, assieme alla *Clitocybe nebularis* toglierei dal commercio la *Russula olivacea* che ha provocato numerose intossicazioni. Proporrei anche una misura minima di raccolta per la *Calocybe gambosa*.

Ennio Carassai

Gruppo Micologico Maceratese - Macerata
(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Moltissime persone vanno a funghi e finalmente c'è una Legge Quadro Nazionale. I Gruppi Micologici possono agire meglio a livello regionale. Possono dare un grande contributo che consiste nell'organizzare corsi di preparazione per dare dei patentini; questo a livello regionale. E' però necessario trovare un accordo a livello nazionale.

Paolo Cazzoli

Associazione Micologica AVIS - Bologna

(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Dobbiamo discutere la possibilità di sollecitare le Regioni di appartenenza per la stesura di una legge applicativa della Legge Quadro Nazionale. Esiste una legge e, a meno che non vogliamo abrogarla, ce la dobbiamo tenere. Le finalità devono essere la riduzione dell'impatto antropico nel bosco.

Noi, come Regione Emilia-Romagna pensiamo che l'emissione di un tesserino, previo colloquio e a seguito di un pagamento, possa scoraggiare masse enormi di persone che distruggono tutto. So per esperienza che il calpestio non danneggia i funghi, casomai è la distruzione dell'ecosistema che può distruggere il fungo. Dobbiamo proteggere l'ecosistema senza impedire alla gente di andare nel bosco.

Abbiamo quindi elaborato una proposta di Legge Regionale di iniziativa popolare. Abbiamo tenuto conto di salvaguardare certe realtà "montane di reddito" (cooperative che prosperano con la raccolta dei frutti del sottobosco). E' una proposta di legge che sarà però contrapposta da un'altra proposta di legge che viene dalla Regione. Dopo la presentazione la Regione avrà sei mesi di tempo per decidere, poi i primi tre firmatari potranno intervenire nella discussione della legge stessa. E' chiaro che se riusciremo a portare avanti una legge di iniziativa popolare saremo interessati a perseguire, come tecnici, una discussione che tenga conto di una visione ambientalistica e protezionistica.

Nell'art. 1 comma 8 abbiamo scritto brutalmente che è vietato costituire riserve a pagamento. Le cooperative montane vivono sulla raccolta dei funghi, altri più furbi vivono del pagamento del tesserino che viene dato per poter entrare in certe zone, quindi fanno speculazione e se ne fregano dell'ambiente; non ci sono controlli e potenzialmente la gente può prendere ciò che vuole e quanto vuole. Questo punto 8 avrà delle contrapposizioni enormi ma per noi è molto importante. L'art.1 comma 1 prevede un tesserino regionale. Per prendere il tesserino è necessario un colloquio e la commissione sarà composta da micologi e ambientalisti. Noi vorremmo che questo tesserino fosse reversibile anche in altre regioni, divenendo una sorta di tesserino nazionale. Inoltre, il tesserino dovrebbe servire per finanziare i controlli, unico modo per fare attuare le leggi, e dovrebbe dissuadere le persone non molto interessate garantendo quindi una diminuzione della pressione antropica nei boschi.

Quello dell'alternanza è un problema pericoloso. Se la raccolta viene fatta un giorno si e l'altro no crea un'abbondanza esagerata di gente che si riversa nei boschi distruggendo di più che andando tutti i giorni. Alternanza significa dare al bosco un tempo di riposo lungo. In Emilia abbiamo previsto una sosta che va da un mese ad un anno a seconda delle caratteristiche dei boschi. La cosa importante è che i periodi di riposo siano sufficientemente lunghi per permettere alla natura di riprodursi. La distinzione tra i locali ed i forestieri procurerebbe ulteriori complicazioni. Quindi chiusura soltanto in caso di necessità.

Per quanto riguarda le funzioni dei Gruppi Micologici, è molto limitativo considerare questi ultimi solo come un insieme di studiosi di miceti. Devono invece tenere conto di molte cose, come per esempio l'istruzione dei nuovi iscritti. Devono non solo insegnare a creare buoni microscopisti ma anche nozioni basilari agli appassionati cioè, per esempio, a riconoscere le specie più velenose.

I mezzi adottati sono la micologia di base, cos'è un fungo, per esempio, che soddisfa le curiosità di una grande massa di soci, la maggior parte dei quali si iscrivono per due anni e poi non si fanno più vedere. Ogni anno, nel gruppo di Bologna, c'è un ricambio di circa 100 persone, se ne vanno quelli che hanno imparato quel minimo sufficiente ad autogestirsi.

Per quanto riguarda l'organizzazione di mostre, il Comune ci fornisce una grande sala è ciò ci permette di dividere la nostra mostra in vari settori. Un settore prevede un ordine sistematico: prendiamo i visitatori e facciamo conoscere dagli ascomiceti ai basidiomiceti divisi per famiglie, generi, ecc. Cerchiamo di spiegare il perché delle suddivisioni e di soddisfare le curiosità. Un altro settore è con i funghi a confronto in cui insegnamo come osservarli e i loro nomi volgari. Questo, a mio avviso, è il modo migliore di organizzare le mostre. Sarebbe utile realizzare una classificazione guidata dei funghi, per un numero limitato di specie, imparando ad osservare attentamente le loro caratteristiche principali.

Amleto Cherubini AMER - Roma

Innanzitutto vorrei rivolgere un invito ai presenti, da parte dell'AMER, affinché questi incontri fra le Associazioni Micologiche ed Ecologiche siano mantenuti ed incentivati al fine di poter disporre di un indirizzo univoco a livello nazionale. Inoltre, questo indirizzo deve essere valido anche nella stesura delle varie regolamentazioni regionali, per poter maggiormente contrastare (l'unione fa la forza!) il proposito principalmente speculativo commerciale così come sancito dalla Legge 352/93 sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei.

Per quanto concerne l'argomento in questione e cioè l'adeguamento delle Regioni alle normative della Legge Quadro 352/93, con proprie regolamentazioni, è necessario un indirizzo di omogeneità ed uniformità nei seguenti punti:

- Autorità regionale delegata al rilascio delle autorizzazioni.
- Modalità e argomenti per il rilascio dell'autorizzazione (colloquio, quiz ecc.).
- Forma dell'autorizzazione.
- Validità in tutto il territorio nazionale (adeguata alle realtà regionali).
- Durata della validità - rinnovabilità.
- Entità del tributo per la concessione.
- Esclusione di esenzioni (o quantomeno forti limitazioni) al conseguimento dell'autorizzazione.
- Indirizzo simile nella determinazione dell'entità del «reddito normalmente percepito» e della possibilità di «raccolta ai fini economici» che comportano la concessione di particolari agevolazioni in favore di «cittadini» (art. 2) e «residenti» (art. 3).
- Escludere dalle deroghe i residenti o quanto meno limitare le agevolazioni (art. 3 - deroghe); l'ovolo chiuso è indicativo!

- Indirizzo di omogeneità nel disporre limitazioni alla raccolta non con un'alternanza di giorni settimanali ma per periodi ben definiti consecutivi e limitati (art. 7).
- contemplare nelle limitazioni il divieto di effettuare raccolte notturne anche con l'utilizzo di mezzi di illuminazione.
- omogeneità nello stabilire la qualifica di perito o esperto micologo iscritto al Ruolo della C.C.I.A.
- Escludere dalla vendita i funghi secchi sminuzzati (art. 19 comma 2). Questo comma sarebbe da eliminare non tanto per un fattore di prevenzione igienica (in quanto gli alimenti, confezionati all'origine, rientrano nella normativa della Legge 283/62 e relativo regolamento "tutela igienica dei prodotti alimentari"; è quindi il produttore il responsabile di eventuali incidenti dovuti a funghi velenosi) ma per il fatto che sarebbe un incentivo ad una maggiore raccolta di funghi. E perché no, anche di tipo fraudolento per sofisticazione (funghi di minor pregio aromatizzati), quindi con maggiore incidenza negativa sull'ecosistema.

Salvatore Curreli

S. Gavino Monreale - Cagliari

(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

E' vero che i funghi dovrebbero essere controllati dagli ispettori d'Igiene delle USL, ma quali USL hanno ispettori veramente preparati? E' stato detto che il controllo non dovrebbe essere fatto dai Gruppi Micologici. Gli argomenti sono corretti, ma ritengo che i Gruppi Micologici dovrebbero esercitare il controllo: come si fa a non determinare i funghi quando ci si trova di fronte a persone intossicate negli ospedali, o quando qualcuno li porta presso l'Associazione Micologica se non addirittura a casa? Io ritengo che questo sia preservare la salute della gente.

Per quanto concerne la commercializzazione dei porcini secchi, avete mai visto quante persone finiscono intossicate proprio da questi dopo essere stati attaccati da *Aspergillus flavus*? Chi controlla i funghi secchi nei mercati? Cosa fanno gli Ispettori d'Igiene?

Paolo Di Piazza

Ispettore d'Igiene USL c/o Mercato ortofrutticolo e membro AMB Padova

Tengo a sottolineare alcuni punti che mi sembrano importanti, relativamente alla proposta di un'ordinanza sulla commercializzazione dei funghi valida per la Regione Veneto, predisposta su richiesta del Dipartimento d'Igiene e Sanità Pubblica, dal settore Igiene Pubblica dell'USL 21 di Padova, al fine di uniformare le varie ordinanze comunali ora vigenti, spesso molto diverse tra loro.

La vendita dei funghi freschi spontanei deve avvenire dopo un preventivo controllo sanitario eseguito dal personale di un Centro di Controllo Micologico Pubblico di una USL, come previsto dall'art. 15 della Legge 352/93, che ne rilascia apposita attestazione. Vengono escluse perizzazioni di parte anche se da iscritti alla Camera di Commercio; tali valutazioni possono avere utilità solo nell'apprezzamento privato del valore commerciale del prodotto. I funghi spontanei, per uso del pubblico, debbono essere periziati al dettaglio e non all'ingrosso, responsabilizzando anche il dettagliante. Un aspetto importante è anche che l'attestazione abbia validità limitata (24 ore dal rilascio della stessa o comunque commisurata alla specie trattata), in considerazione dell'alta deperibilità dei funghi. Anche gli esercizi pubblici (es. ristoranti che trattano il prodotto) dovranno essere in grado di esibire tale attestazione di "sanità" per i funghi somministrati.

Sarebbe opportuno che l'Autorizzazione Sanitaria necessaria per la vendita dei funghi freschi spontanei, venisse concessa, previo accertamento da parte di una Commissione composta da funzionari USL ed esperti in Micologia, al richiedente che sappia riconoscere i funghi commestibili dai velenosi e che detta autorizzazione abbia validità limitata nel tempo (due anni con possibilità di rinnovo) e fosse resa obbligatoria anche per gli esercizi pubblici (es. ristoranti) con menù a base di funghi freschi spontanei.

I privati raccoglitori potranno portare piccole quantità di funghi ad uso proprio presso il Centro di Controllo Micologico Pubblico ove, durante l'orario di servizio, gli Ispettori Micologi dell'USL li visiteranno gratuitamente per prevenire casi di intossicazione o avvelenamento.

Solamente in via transitoria (e sarebbe bene stabilirne il termine), ove le USL non abbiano ancora personale in grado di svolgere il servizio ispettivo, questo potrà essere svolto dalle Associazioni Micologiche riconosciute e dai Dipartimenti universitari tramite soggetti di cui sia stata accertata la capacità, in presenza a personale USL e nell'ambito di strutture sanitarie pubbliche.

Il ruolo delle Associazioni Micologiche riconosciute idonee all'uso e dei Dipartimenti universitari dovrebbe concretizzarsi nel preparare il personale ispettivo delle USL indirizzato al controllo micologico, come previsto dall'art. 10 del L. 352/93.

E' auspicabile che venga data, sia per quanto riguarda il personale USL che per i soggetti delle Associazioni Micologiche riconosciute o dei Dipartimenti universitari adibiti all'ispezione micologica, una precisa definizione delle qualificazioni tecniche di *Ispettore micologo* (delle USL, adibito al controllo alimentare) e di *Esperto Micologo* (esterno all'USL, che può operare in sussidio ma comunque nell'ambito di questa), con indicazione dei requisiti e delle pertinenze che tali figure potranno ottenere tramite accertamento dopo la partecipazione a corsi teorico-pratici, di durata sufficientemente lunga, nei quali vengano chiarite anche le implicazioni tossicologiche e le responsabilità (civile e penale) assunte con l'incarico.

Come le Associazioni Micologiche manterranno sempre il loro valore didattico per la classificazione ed informazione scientifica e per la formazione comportamentale, il controllo pubblico per l'edibilità dovrà essere gestito esclusivamente dalle strutture sanitarie, cioè dalle USL.

Vorrei concludere con un cenno a quanto riguarda l'elenco delle specie commercializzabili: l'esperienza ispettiva pluriennale nonché una ricca bibliografia, portano a "bocciare" la *Lepista nebularis*, anche se prevista nell'elenco della L. 352/93, mentre per quanto riguarda l'*Amillariella mellea*, ove ne sia effettuata la vendita, dovranno essere segnalati, su un cartello ben visibile, gli avverti-

menti che il fungo va consumato dopo lunga cottura, in quanto può risultare tossico da crudo o poco cotto.

Sarebbe opportuno che gli Uffici di controllo verificassero anche le dimensioni e lo stato di maturità dei funghi, al fine di scoraggiare, ed eventualmente perseguire, le raccolte indiscriminate.

Anna Laura Fanelli

Associazione Amici del Fungo - Torino

(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Per quanto riguarda la commercializzazione dei funghi, la Legge 283 art. 5 ci limita molto ma è anche vero che con questa legge è stato fatto di tutto per uniformare la questione degli alimenti. Abbiamo una serie di leggi sparse. Non è tanto il contenuto dell'art. 5 della Legge 283 quanto l'applicabilità da parte di chi controlla. Se viene effettuato un buon essiccamento del fungo e viene impacchettato senza tarli, questi non si sviluppano. E' solo una questione di preparazione del personale. Spesso nelle USL non ci sono persone molto preparate.

Art. 18: prodotto confezionato con finestrina trasparente. Il prodotto deve essere alla rinfusa e la finestrina trasparente non deve privilegiare quei 3-4 funghi ben essiccati, altrimenti si va contro il DL 109.

Art.19 comma 2: funghi sminuzzati. Chi è che determina a che specie appartenga un pezzetto di fungo?

Premesso che sono contraria agli aspetti corporativistici delle Associazioni, ritengo sia fondamentale chiedere alle due Associazioni Micologiche a carattere nazionale come esse si pongano nei confronti di questa Legge.

Per l'edibilità dei funghi la mia consistente esperienza mi suggerisce che ciò debba essere svolto dalle USL con personale appositamente preparato.

Altro aspetto nodale sarà l'individuazione di chi stabilirà i parametri e chi sarà ritenuto idoneo a preparare e valutare le capacità operative degli Ispettori e degli Esperti.

Alfredo Galbusera

Associazione Micologica Bresadola - Como

(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Il problema principale nella raccolta dei funghi è rappresentato dal porcino e da tutto ciò che ha valore venale. La Legge 352/93 è nata così perché le associazioni nazionali dei valligiani e dei coltivatori diretti hanno imposto questa legge. Dobbiamo quindi fare in modo che il problema si risolva lasciando la raccolta dei porcini e dell'*Amanita cesarea* in mano ai locali. Poi noi potremo andare a funghi per studiarli o assaporarli con moderazione senza più alcun problema.

La mia proposta è basata sul concetto della libertà: tutti dovrebbero essere liberi di andare nel bosco e prendere una manciata di fragole, mirtilli e funghi

senza dover pagare niente. Se uno vuole andare a raccogliere funghi per mangiarli, 500 gr. potranno bastare; se ne prende una maggiore quantità deve pagare. Alle Regioni o alle Province spetterà il compito di stabilire la cifra.

Si dovrebbe presentare una lista di funghi e quantificare la quantità limite per la raccolta. I funghi che non rientrano nella lista possono essere raccolti senza limite. Se voglio studiare le Micene o i Marasmi mi sembra assurdo che la raccolta debba essere limitata. Meno proibizioni e divieti mettiamo nelle leggi e più facilmente queste possono essere gestite. Si possono esaltare le persone per fini personali se diamo loro la possibilità di decidere a chi rilasciare il tesserino e se devono giudicare altre persone in un esame, aumentando il numero dei problemi. La chiave del problema risiede nel non fare concorrenza a chi fa attività di lucro con i prodotti pregiati.

Con la formazione della CEMM (Confederazione Europea Micologia Mediterranea) si è iniziato a lavorare anche in maniera unita tra le Associazioni Nazionali Italiane. E' proprio in virtù di questo che ritengo sia opportuno pubblicare tutto il lavoro di questi giorni, riportando fedelmente tutte le idee e i suggerimenti senza preoccuparsi di fare documenti di sintesi. Saranno poi le Associazioni Nazionali che, utilizzando questo validissimo lavoro, opereranno con maggiore cognizione di causa e imparzialità per una sintesi che possa soddisfare un po' tutti, avvalendosi della collaborazione dei vari gruppi.

Pietro Garofali

Associazione Micologica Bresadola - Frosinone
(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Nell'art. 9 si parla di centri di controllo micologico pubblico, però escluso da un discorso di lavoro dipendente, praticamente un discorso esclusivamente volontaristico o di consulenza.

Secondo il comma 2 tali centri verranno costruiti su strutture già operanti e con personale già dipendente. Visto il blocco dell'organico e il taglio delle spese, chi mai allora potrà svolgere queste funzioni? Si dovrebbe formare personale specializzato.

Secondo il comma 3 le Regioni si avvalgono della disponibilità finanziaria senza oneri aggiuntivi a carico dei bilanci dello Stato. Quindi com'è possibile che l'art. 9 possa essere attuato?

Emanuele Guazzi

Associazione Italiana Naturalisti - Pisa
(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Per quanto riguarda la conservazione dell'ambiente, la nostra esperienza ci insegna come la conoscenza dell'ambiente porti ad una sua migliore conservazione.

Per quanto riguarda la didattica la nostra esperienza a Pisa è stata quella, in collaborazione col Dipartimento di Scienze Botniche, di organizzare una mo-

stra sulla didattica micologica. Il nostro auspicio è quello di promuovere attività che possano comunicare alla gente una conoscenza più puntuale di quanto poi si vede nel bosco. Questa mostra ha avuto un alto gradimento e la gente ha anche imparato. Cerchiamo di evitare mostre micologiche col solo intento di esposizione, come grandi vetrine di gioiellieri, ma limitiamoci a pochi esemplari ben conservati. A Pisa è stata realizzata con 20-30 esemplari freschi paragonati a cere dell'800, appartenenti al museo del Dipartimento dell'Università di Pisa. Le persone hanno realmente capito qualcosa. L'auspicio è quello di incentivare la conoscenza attraverso iniziative di didattica o simili.

Giovanni Mattioli

Gruppo Micologico-Naturalistico D.L.F. - Ancona

Prendendo spunto da alcuni interventi di ieri e da quelli fatti oggi da Anna Laura Fanelli - Torino - e da Paolo Di Piazza -Padova- (entrambi con notevole esperienza di cernita), ritengo sia opportuno rimarcare che la cernita per la commestibilità sia compito *esclusivo delle strutture sanitarie* con l'impegno di personale specificamente preparato. Sono queste (le USL) che dovranno assolvere a tale specifico compito ed assumersene la responsabilità emettendo le dovute certificazioni relative al materiale esaminato; dovranno anche farsi carico, laddove non esistesse già, di provvedere all'opportuna preparazione del personale e comunque di rendersi responsabili di un compito così delicato. I Gruppi micologici, i quali si basano su attività e conoscenze attinte da partecipazione volontaria e non sempre costante, preziosa sì ma non valutabile nella consistenza ed omogeneità, potranno coadiuvare alla preparazione di detto personale o collaborare, come consulenza per questi compiti, ma mai sostituirsi alle strutture sanitarie o, peggio, arrogarsi il titolo di essere "preparatori di esperti".

Il "micologo" proveniente dall'attività amatoriale, non sempre è specificatamente preparato alla cernita per l'edibilità; non è accertato che possa essere all'altezza di assolvere con affidabilità ad un servizio sanitario, né che sia completo delle conoscenze tossicologiche, sia dirette che indotte (influenza dell'inquinamento ed altro). A complicare le cose c'è poi anche disomogeneità nelle informazioni (es.: *Clitocybe nebularis*, *Lepiota naucina*, *Amanita proxima*, *Russula olivacea*, *Cortinarius splendens*, etc., oppure assorbimento di sostanze radioattive ed in quali località esse raggiungono ancora limiti inaccettabili etc.). Probabilmente anche molte U.S.L. saranno carenti in queste conoscenze ma gli obblighi e le responsabilità sono differenti; sarà invece opportuno battersi affinché tali carenze vengano colmate.

Alle strutture sanitarie si può esigere di effettuare gli esami necessari, unificarsi sulle conoscenze ed assumersi le dovute responsabilità; per il volontario ciò non è possibile, nulla si può imporre. Potrebbe accadere che (e con molte probabilità), seppure in buona fede, qualcuno si possa proporre per assolvere a questo compito (estremamente difficile e rischioso) senza avere la completezza di preparazione dovuta; può essere sufficiente essere "iscritto" ad una Associazione a carattere nazionale per dimostrare di essere in grado di poter assolvere ad un impegno sanitario?

E tutto questo premettendo la buona fede; ma sarà anche bene non ignorare quanta approssimazione c'è in giro e gli opportunismi che si potrebbero innescare: Associazioni in crisi ed alla ricerca di nuovi tesserati, penuria di fondi e caccia a contributi, ambizioni personali di figurare in "ruoli" importanti, etc. Motivi vari che potrebbero far perdere di vista il motivo principale: la salute pubblica. Ribadisco, perché a mio avviso fondamentale, prima di tutto dovrà essere chiarito cosa s'intende per "rilevanza" nazionale o regionale e dovrà essere chiaramente indicato chi valuterà tali "rilevanze" e sulla base di cosa.

Le continue contestazioni e le conseguenti discussioni in occasione di mostre o incontri, danno facile testimonianza di quanta poca omogeneità di conoscenza ci sia ancora in campo micologico; molto spesso si verifica che ad una buona preparazione teorica non sempre corrisponda un'altrettanto valida conoscenza pratica o viceversa. Una relazione o un contributo scientifico impreciso, oppure una classificazione errata in mostra, si possono sempre correggere, ma un avvelenamento, è cosa differente e ben più grave. Ad ognuno il suo!

Primo passo necessario (a mio parere imprescindibile), sarà quello di individuare chi selezionerà e legitimerà i veri "preparatori", al di fuori da ogni approssimazione e da eventuali clientelismi.

Se non si identificherà una "scuola" o un "apparato" con tutte le regole per preparare ed accertare (in modo corretto e da chi di dovere) le capacità conoscitive dei micologi amatoriali disponibili per l'ispezione sanitaria, reputo non sia opportuno né corretto (anzi pericoloso) avvalersi degli stessi per tale servizio: perché non affidabili con certezza ed anche perché, facendo diversamente, le U.S.L. seguiranno a sentirsi sgravate da un loro specifico compito (sovente ritenuto fastidioso) e seguiranno ad eluderlo lasciando perennemente questi problemi "nel limbo" del *"tanto non è così pericoloso, non succede mai niente, etc."*.

A mio avviso le strutture sanitarie regionali dovrebbero essere tutte ufficialmente responsabilizzate con chiarezza dei loro compiti (eventualmente affidate dal prendere "scorciatoie" o iniziative non valide) e dei passi da seguire. Stessa procedura, a scanso di equivoci, dovrebbe essere adottata nei confronti di tutte le Associazioni Micologiche.

Attualmente, a meno che non abbiano frequentato un corso riconosciuto dalla Sanità, nessun micologo amatoriale può garantire di essere veramente idoneo per tali compiti. Ora che viene riconosciuta l'esistenza delle Associazioni micologiche e che vengono rivalutate con l'assegnazione di un ruolo di responsabilità, sarebbe un gravissimo errore appoggiare il pressapochismo; è giunto il momento che questo problema (non certo nuovo) venga affrontato con la dovuta onestà e chiarezza, in modo da avviarlo a soluzione definitiva.

A mio parere, stante la presente situazione e come provvedimento transitorio, la cosa più razionale potrebbe essere quella di sollecitare "le scuole" già riconosciute idonee dalla Sanità, a perfezionare le capacità, accertarle e dichiarare l'idoneità di chi verrà inviato a tale scopo dalle singole associazioni micologiche, perché ritenuto degno di attenzione. Successivamente, o di pari passo, sarebbe opportuno permettere la partecipazione agli specifici corsi, sempre quelli riconosciuti validi dalla Sanità e non auto-autorizzati, non solo ai tecnici USL ma anche ai soggetti presentati dalle varie Associazioni. Diversamente, con il perdurare di questa situazione ibrida ed il riconoscimento (più che legittimo) delle Associazioni micologiche, ci si potrebbe trovare davanti a situazioni deformate da interessi venali e personali ed a pressioni per ottenere autorizzazioni

ed incarichi sulla cui assolverenza non sempre potrebbero esistere le necessarie garanzie; sarà bene stare attenti perché, tra l'altro, si rischia di mercificare e squalificare tutto il settore. A questo proposito e riconoscendone il valore, pongo una proposta suggeritami da Luigi Cocchi di Reggio Emilia (ora in altra stanza per la stesura di un documento finale al quale, pur desiderandolo, non posso partecipare perché qui impegnato) circa l'opportunità di suggerire o, se possibile, richiedere l'istituzione di una Cattedra di Micologia presso le Facoltà di Farmacia. In questo caso la Scienza ufficiale potrebbe affrontare, razionalmente ed in maniera completa, le problematiche attinenti i funghi nell'ambito della sanità e la prevenzione per gli avvelenamenti da essi derivati. Vi invito a valutare anche questa possibilità e, se ritenuta valida, a farvene sostenitori.

Al fine di collaborare tutti insieme, unendo le varie capacità e conoscenze per un vero sviluppo, sarebbe opportuno realizzare un progetto di sinergie anche con l'ausilio dell'informatica. Il progresso tecnologico offre oggi opportunità interessantissime che meritano considerazione. Io stesso feci già delle proposte al 1° Convegno Nazionale sugli Avvelenamenti da Funghi (Rovereto, 22 e 23 Ottobre 1988). Si tratta di realizzare una "Banca Dati" centrale a cui potranno partecipare e poi accedere tutti, a seconda dei livelli e delle specializzazioni, per fornire ed attingere *informazioni selezionate ed aggiornate* di micologia, ecologia, tossicologia, pronto intervento, diagnostica, tecniche di laboratorio, coltivazione etc.. (facendo così pulizia di tante informazioni imprecise, se non addirittura errate, fornite da una parte dell'editoria che risulta essere approssimativa e, purtroppo, molto diffusa e che, probabilmente, opporrà delle resistenze). Mi rendo conto della complessità e pesantezza operativa per la realizzazione di tale progetto ma, appunto nell'ottica della collaborazione e dei benefici di cui tutti potremmo godere, se operassimo in molti e suddivisi per specializzazione, ecco che la cosa perderebbe il suo aspetto utopistico. Potrebbero averne beneficio i servizi e gli studiosi di ogni settore, i centri di Medicina d'urgenza, i Centri Antiveleeni, i Laboratori d'analisi, i Laboratori multizonali, le Facoltà Universitarie, il Controllo Ambientale, i vari Gruppi micologici, gli operatori commerciali, i coltivatori, la collettività in genere.

Si, ad un primo impatto può apparire elefantaco, estremamente complesso e costoso ma, dopo tanto cercare ed esaminare, con il già promesso ausilio di determinati specifici settori e lo sviluppo tecnologico avvenuto nel tempo, ora questo progetto è giunto alla realizzabilità. Ho già preso contatti e danno a ben sperare; necessita essenzialmente di spirito di collaborazione e buona volontà, che verrebbero poi riconosciuti in servizi.

Potrebbe essere l'interessante argomento per un prossimo incontro!

Diego Merlini
AIIPA -Verona

(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Mi limito a parlare del capo II della Legge Quadro. C'è poca chiarezza sul significato "commercializzazione" dei funghi. La commercializzazione dei funghi non va a ledere gli interessi delle Associazioni Micologiche o di ricerca nel set-

tore ma si avvale della collaborazione e dello sviluppo di paesi europei ed extraeuropei. Per questi motivi non è da confondere il fatto che gli interessi che ci sono dietro le aziende del settore specifico vadano ad intaccare quelli che sono interessi diversi. La cosa importante è quella di sapere se esiste un organo preposto alla tutela degli interessi dell'industria.

L'AIIPA non è un'industria ma un'Associazione Italiana Alimenti di Prodotti Industriali; è un organo preposto a dare delle regole di carattere puramente commerciale. Una cosa importante è che mentre nella varie situazioni in cui ci troviamo ci sono interessi locali da portare avanti, nell'industria ci sono già emendamenti comunitari che vengono tenuti in considerazione. Per proporre un prodotto ci si attiene a delle regole che già nella comunità europea sono vigenti.

Questa Legge rivoluziona non solo la parte che regola la raccolta ma anche la parte che regola la commercializzazione. L'unica cosa che chiedo a chiunque abbia interesse a cambiare qualcosa di questa legge è comunque di interpellare l'Associazione Industriali di Milano che ha una sezione specifica dei funghi con la quale discutere i problemi di carattere esclusivamente commerciale. Credo che questo organo possa essere di grande aiuto perché dietro ad esso ci sono molte aziende che danno occupazione a molte persone e sviluppano molti miliardi di fatturato in Italia.

Un concetto importante che desidero ribadire è quello di dividere le competenze. E' impossibile pensare che ognuno di noi possa avere competenze in tutte le materie trattate dalla Legge. Ritengo indispensabile sapere che esiste una sezione che si occupa della parte puramente commerciale, credo quindi fondamentale tenere in considerazione le esperienze di chi con quel settore ci vive.

Giovanni Monti
Università di Pisa
Dipartimento di Biologia Vegetale

La tutela dei funghi comporta un cambiamento di mentalità, un modo di vedere il mondo naturale biocentrico e non più antropocentrico; deve essere promossa la tutela dell'intero biosistema naturale boschivo, in modo da garantire la tutela di tutti i suoi elementi, compresi i funghi.

Per ciò che riguarda gli aspetti legislativi più tecnici, si nota il ruolo di notevole importanza che rivestono le Regioni, dato l'ampio campo di azione attribuito loro nelle norme che dovranno fissare con specifiche Leggi in materia.

A questo proposito si suggerisce l'istituzione di un tesserino da rilasciarsi dietro pagamento e previo superamento di un esame. Tale tesserino dovrebbe avere validità nazionale, o comunque interregionale per Associazioni micologiche che operino ai confini; di due o più regioni.

Si auspica che le normative da emanarsi garantiscano comunque la possibilità di raccolta gratuita di quantità minime (come proposto anche da Galbusera), per ogni specie, al fine di permettere a chiunque di effettuare, per motivi di interesse anche solo personale, studi, comparazioni, determinazioni.

Le esigenze di tutela ambientale impongono comunque di escludere - o limitare al massimo - la raccolta nei Parchi, che dovrà eventualmente essere rigorosamente regolamentata dall'Ente Parco, sentito il parere di micologi di chiara fama nazionale.

Si suggerisce inoltre che la Legge regionale da approvarsi possa prevedere il rilascio gratuito di una speciale autorizzazione per gli studiosi, che permetta di raccogliere funghi per attività scientifiche.

Infine, in accordo con quanto sostenuto da Idilio Antonioli (Associazione Micologica Alpi Apuane), si ribadisce la necessità di una diffusa opera di educazione ambientale; infatti non è del tutto vero che la presenza antropica negli ambienti naturali è sempre dannosa; si osservano spesso danni agli ecosistemi, che sono dovuti non tanto al numero di persone che li frequentano, quanto al modo, del tutto sbagliato, col quale molte persone si avvicinano oggi agli ambienti extraurbani.

Veziò Panzani

USL Trieste

(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Si può intervenire sulla Legge Quadro con delle aggiunte o delle modifiche. Vorrei parlare della prevenzione perché le USL hanno un grosso problema cioè quello di tutelare la salute pubblica. Abbiamo ogni giorno casi di avvelenamento per scarsi controlli effettuati nei mercati. Mi è successo molto frequentemente di essere chiamato in ospedale per casi di avvelenamento. Abbiamo un servizio che funziona così: 8-9 gli addetti vanno al mercato poi vengono al presidio multizonale dalle 12 alle 13.30. Vengono moltissime persone la maggior parte delle quali raccoglie funghi in maniera vergognosa. Sarebbe necessario utilizzare le strutture micologiche perché possano integrarsi e coadiuvare quelle delle USL in tutti gli spazi di vuoto.

Penso che l'art. 9 dia questa possibilità cioè dà ai Gruppi Micologici la possibilità di affiancare USL, Presidi Multizonali o Comuni nel gestire un controllo di tutta la produzione micologica della zona. La difficoltà sarà quella di riunire allo stesso tavolo tutte queste strutture e dare una figura giuridica alle persone che agiranno in questo servizio.

Il controllo dei funghi deve essere effettuato dalle autorità preposte e non dalle Associazioni Micologiche perché si corrono dei rischi in quanto quando si dà l'autorizzazione a mangiare un fungo se ne assumono anche le responsabilità.

A mio avviso le Province sono la struttura più adatta a far sì che l'art. 9 diventi attivo, anche perché queste hanno avuto dei fondi per l'ecologia e quindi dovrebbero attivare un piano di lavoro per poter consentire alle Associazioni Micologiche di operare in questo senso in concomitanza con le USL.

Il fatto di limitare la raccolta un giorno sì e l'altro no mi sembra restrittivo. Inoltre, questo comporta che il giorno in cui si è autorizzati ad andare tutti vanno e il giorno di divieto tutti continuano ad andare. E' necessaria una cultura di base e questo le Associazioni Micologiche hanno la possibilità di

garantirlo perché indirizzano le persone che seguono dei corsi verso la tutela dell'ambiente e dei funghi e insegnano come si fa a riconoscere i funghi al mercato.

Per quanto riguarda la cernita per l'edibilità, ritengo che questa debba essere praticata esclusivamente dalle USL tramite personale idoneamente preparato.

Silvano Pizzardo

Rovigo

(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

I Gruppi Micologici Veneti si sono riuniti e hanno esaminato la Legge 352/93 anche sotto il profilo legislativo. La discussione è stata particolarmente indirizzata verso gli articoli 3 e 4 della Legge Quadro e sono scaturiti alcuni indirizzi:

- Quando appare l'epiteto «*possono*» indica che le Regioni possono modificare ma certamente non stravolgere il senso della Legge.
- Tesserino per tutti, da concedersi dopo il superamento di un colloquio attitudinale in una delle Commissioni Provinciali. Possono raccogliere funghi senza tesserino soltanto i proprietari o i conduttori di fondi, solo però nell'ambito del proprio territorio. Se si spostano in altri fondi dovranno a loro volta essere muniti di tesserino.
- L'art. 2 parla di un'integrazione del reddito ma non specifica entro quali limiti e con quali verifiche. Anche chi ha un alto reddito, se raccoglie funghi e poi li vende integra le proprie entrate. Questo articolo è a mio avviso quantomeno da rivedere se non da cancellare completamente.
- Necessità di delimitare le zone con tabelle ben precise laddove l'accesso sia interdetto.
- Per quanto riguarda le dimensioni dei corpi fruttiferi (art. 4 comma 2) le valutazioni possono essere molto opinabili e controverse.

Giuliano Savini

Associazione Micologica Alitalia - Roma

(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

Concordo sulle proposte fatte però credo che dovrebbero essere integrate col ruolo che le Associazioni Micologiche dovrebbero avere nei confronti dei regolamenti regionali. Nelle funzioni sia delle possibilità di fornire la nostra esperienza e le nostre conoscenze per la formazione degli ispettori micologici, ritengo che ci debba essere necessariamente una legittimazione a livello delle norme, regolamenti e forme applicative regionali ed il riconoscimento stesso delle associazioni.

La funzione del controllo non può essere delegato alle autorità dello stato ma dovrà anche essere fatto da guardie forestali. Si dovrebbe quindi creare all'interno delle associazioni guardie volontarie riconosciute a livello regionale che avranno una localizzazione da parte delle prefetture e delle province e che possano svolgere un ruolo di controllo. Questo può avere validità sia in termini di prevenzione ma anche di effettivo controllo. Se si vuole realmente proteggere l'ambiente è meglio evitare che vengano raccolte anche specie non commestibili.

Gli esperti micologi delle associazioni possono svolgere un ruolo di ufficiali attraverso una sanatoria a livello di norme regionali che consenta loro quel tanto da poter esercitare questo ruolo, ma in una fase successiva possono, superando un esame, avere la possibilità di essere riconosciuti a tutti gli effetti.

Antonio Testi

Associazione Micologica Bresadola - Verona
(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

La Legge dovrebbe permettere lo studio dei funghi e non ostacolarlo, dovrebbe concedere la facoltà di andare a studiare anche nei parchi naturali. Adesso, in nome dell'ecologia, si creano centinaia di parchi naturali, molti dei quali spesso fanno una fine molto diversa da quella per la quale erano stati creati. L'optimum sarebbe di poter andare in questi parchi che, essendo stati chiusi, si prestano ottimamente per trovare molti funghi sani da poter studiare.

Se vogliamo ottenere qualcosa dalle leggi regionali dobbiamo rimarcare pochi punti chiari e che siano ottenibili. Se noi cerchiamo di andare alle Regioni per proporre delle leggi, non riusciremo ad avere niente: basti l'esempio dell'Associazione Bresadola con lo Stato.

Non concordo con la proposta di Bersani di concedere permessi speciali a chi voglia studiare i funghi, con la presentazione di un resoconto alla fine di ogni anno: ci sono persone che studiano i funghi per ricerche mirate e chi invece li studia solamente per approfondire le proprie conoscenze.

Non sono molto d'accordo neppure sul riposo del bosco. Sull'Amiata ho visto boschi così belli forse proprio perché non hanno riposo. A Verona abbiamo boschi nei quali non vanno più i contadini a fare legna, non vanno più pecore a pascolare; sono boschi che dal punto di vista delle micorrize sono morti. Ci si trovano solamente moltissime poliporace perché ci sono molti pungitopi. Gli alberi cascano e si trovano solo *Aphyllporales*. In Svizzera hanno fatto un esperimento prendendo tre boschi: uno lo hanno lasciato integrale, uno lo hanno lasciato libero all'accesso e uno lo hanno calpestato e disturbato di più. Risultato: il bosco che dava più funghi era quello più calpestato. L'uomo ha sempre vissuto nei boschi, i boschi si sono sempre sviluppati bene quando c'era l'uomo che li viveva. Comunque, il bosco ha un riposo naturale di 6-7 mesi ogni anno perché la gente non ci va per tutta la durata dell'anno.

Nando Togni

Micologia, Erboristeria, Igiene Alimenti - Modena

Nicola Sitta

Circolo Micologia e Natura - Modena

Vorremmo far rilevare alcune "incongruenze" sancite dalla Legge Quadro 23 Agosto 1993 N. 352. Le considerazioni sono senz'altro di parte ma tendono a far luce sullo *status* dei funghi spontanei e a evidenziare la scarsa o non competenza di parti delle leggi sanitarie vigenti. Chiediamo peraltro di voler tenere queste "osservazioni" al di fuori di quanto si è dibattuto intorno a raccolta, determinazione, controlli e competenze.

Sul piano strettamente tecnico intendiamo difendere il principio di giustizia e la posizione di aziende (grandi e piccole ma serie) che operano nei settori industriale e commerciale dei funghi e che risultano "minacciate" dalla Legge 352/93.

1. L'art. 1 comma 2: «...fa salva la vigente normativa di carattere generale concernente la disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari...». Si assoggetta così anche la derrata "funghi secchi" al dettato dell'art. 5 lettere *a, b, d* della Legge 30 Aprile 1962 N. 283. Dal punto di vista giuridico i funghi spontanei non hanno mai trovato una collocazione equa e sono stati (generalmente) trattati come gli ortaggi. I funghi secchi confezionati vengono sistematicamente considerati, in sede di analisi, come un prodotto "scarta e mangia", mentre nella realtà necessitano di un trattamento del tutto particolare. Prima del consumo vengono mondati di eventuali impurità, lavati, messi in prolungato ammollo in acqua ed infine lungamente cotti. Proprio come si fa con patate, rape, carote, insalata ed altri ortaggi. Anche i funghi spontanei crescono nel terreno ma, a differenza dei prodotti dell'orto, ogni imperfezione rinvenuta nei primi viene perseguita con tutto il rigore previsto dall'art. 5 della Legge 283. Nei funghi secchi ogni scia bavosa lasciata da una minuscola larva è insudiciante, così come un qualsiasi corpo estraneo e le tracce di terriccio vengono sempre perseguite. Una sporadica carcassa di larva trovata nei tramiti scavati nei funghi configura una "invasione di parassiti" a differenza di quanto avviene di "non tanto sporadiche" lumachine che a volte si ritrovano negli ortaggi. Circa le larve il discorso è molto più lungo e complesso. Ci si meraviglia sempre di trovarne i tramiti e le scie bavose e si grida allo scandalo quando capita di trovarne anche gli escrementi e le carcasse. Evidentemente si ignora che le oltre cento specie di insetti che possono parassitare i funghi secchi ed altri vegetali disidratati, sono in grado di vivere in ambienti impossibili (temperature da -5°C a $+70^{\circ}\text{C}$; umidità relativa ad iniziare dal 5%; capacità di nutrirsi prevalentemente di sostanze usate come insetticidi quali il piretro e anche veleni veri e propri). E' pertanto necessario convincersi che i parassiti dei funghi sono ineliminabili (sempre che non si voglia sottoporre ad irrorazioni sistematiche di pesticidi tutto il globo terracqueo). E' superfluo aggiungere che chi non sia disposto a sopportare la sporadica presenza di qualche innocuo parassita in funghi secchi ha una sola alternativa: rinunciare a mangiarli. Per i motivi brevemente elencati (e di cui parrebbe indispensabile parlare più a lungo) dovrebbe risultare inequivocabilmente l'incompetenza dell'art. 5 della Legge 30 Aprile 1962 N. 283 in materia di funghi secchi.

2. Gli articoli 16 e 17 della Legge 23 Agosto 1993 N. 352 parrebbero più adatti ad un Regolamento Comunale di Igiene che ad una Legge Quadro nazionale. Gli articoli in oggetto avrebbero dovuto recitare: «il Presidente della Regione», oppure «il presidente della Provincia», oppure «il presidente della Comunità Montana», o, meglio ancora, «il Sindaco» (che rappresenta la figura giuridica che meglio conosce il territorio con le sue disponibilità e i gusti alimentari della gente in materia di funghi) «compilerà, entro un anno dall'entrata in vigore della presente legge, l'elenco delle specie commercializzabili e lavorabili. Le specie elencate saranno lavorabili e vendibili su tutto il territorio nazionale».
3. Art. 19 della Legge 352/93. Circa la possibilità, prospettata nel nostro intervento, che i funghi sminuzzati possano diventare il ricettacolo di ogni sorta di cascame e scarto di lavorazione, nulla possiamo aggiungere prima della pubblicazione del Decreto del Ministero dell'Industria e Commercio. Questa eventualità è, in ogni caso, temuta dalle industrie "serie" che qui rappresentiamo.

Evidentemente un argomento complesso, interessante, scarsamente conosciuto e abbandonato a se stesso come quello dei funghi spontanei, richiederebbe una trattazione molto più lunga e completa.

Corrado Vanella

Gruppo Micologico Maceratese - Macerata

Questo nostro intervento deve essere interpretato con la mentalità di chi, essendo socio di un gruppo micologico, vede il problema nelle sue implicazioni sotto l'aspetto dilettantistico.

Da che mondo è mondo gli aderenti ai gruppi micologici considerano la ricerca, la scoperta, l'utilizzazione culinaria, l'identificazione di ogni fungo un hobby, un passatempo, un divertimento, non un impegno professionale. Cercar funghi, camminar per prati, entrare nei boschi, andar alla scoperta di ambienti nuovi, respirare a pieni polmoni, fare moto ed anche trovare specie diverse, non sempre mangiabili, guardare i pochi esemplari raccolti, confrontarli nei vari testi con amici uniti dalla medesima passione, ecco i veri motivi che sono alla base di quelle aggregazioni diffuse in tutto il territorio nazionale: i gruppi micologici.

Mangiar funghi non è il motivo principale per cui i soci vanno a raccogliere i funghi. Sono micologi? Certamente non sono sempre e comunque micofagi! Forse micofili, amici dei funghi. Sicuramente immuni da avidità di guadagno e da interessi pecuniari.

Siamo in tanti ad andar per funghi, forse troppi, e sono certamente necessarie alcune limitazioni perché l'attività non sia di nocumento all'ambiente.

La Legge 23 Agosto 1993 N. 352 recante «Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati», demanda

alle Regioni di adeguare la propria legislazione in materia entro un anno, «...anche attraverso la collaborazione delle associazioni micologiche di rilevanza nazionale e regionale».

Alla base della normativa regolamentare deve esserci la preoccupazione di non favorire né interessi particolari né tornaconti di categoria. Considerando quindi che la legge nazionale prevede il rilascio di un'autorizzazione alla raccolta (art. 2, 2° comma) occorrerà che in fase della normativa applicativa da parte delle Regioni si tenga conto delle caratteristiche peculiari delle varie figure che sono interessate alla raccolta dei funghi:

- il ricercatore per diletto e per scopi scientifici e didattici con preparazione più o meno avanzata e specialistica;
- colui che va a funghi solo per mangiarli e per uso personale e familiare; raccoglie poche specie, a lui note per tradizione familiare; sono compresi tra questi gli utenti di usi civici, i proprietari agricoli e boschivi, i pastori ecc., per i quali la legge prevede anche agevolazioni (art. 2, 3° comma);
- il raccoglitore di funghi per esclusivo scopo di lucro e di commercio, per cui i funghi assumono notevole valore economico e che il più delle volte si avvale della figura precedente come mano d'opera e come fornitore abituale.

Le prime due figure dovrebbero essere viste con una certa comprensione, in quanto sostanzialmente hanno vivo interesse alla tutela dell'ambiente. L'autorizzazione potrà essere concessa quindi mediante il rilascio di un tesserino permanente su richiesta e su dichiarazione delle intenzioni e successiva verifica annuale o periodica dell'attività svolta, con una vigilanza non difficile da attuarsi.

Il terzo gruppo, che comprende coloro che in questo dono della natura che è il fungo vedono solo merce di valore e sono da considerarsi "volgari razziatori", dovrebbe dare garanzie sul rispetto delle norme ambientali, sanitarie, commerciali e fiscali. L'autorizzazione rilasciata sotto forma di tesserino dovrà essere conseguita mediante il superamento di un esame accurato sulle materie citate interessate e sulle norme la cui conoscenza da parte del raccoglitore e rivenditore non può essere trascurata per un comportamento sociale corretto.

Le leggi regionali dovrebbero prevedere che la validità delle singole autorizzazioni fosse estesa a tutto il territorio nazionale per reciproco accoglimento o attraverso accordi tra le Regioni, espressa nelle singole normative. Le categorie di cui ai primi due gruppi devono poter esercitare la raccolta, anche se con qualche limitazione, nelle aree protette.

La *Clitocybe nebularis* deve essere cancellata dall'elenco delle specie commerciabili in quanto considerata unanimemente specie sicuramente tossica per accumulo.

Deve essere definito correttamente il ruolo delle associazioni micologiche ed il loro rapporto con gli Enti Locali (Regione, Provincie, U.S.L., Comunità Montane, Comuni).

Risulta indispensabile la costituzione di un coordinamento regionale tra le associazioni locali, anche se facenti parte di organizzazioni a carattere nazionale, per fornire correttamente la necessaria collaborazione tecnica, scientifica e culturale con i vari organismi interessati dalla legge nazionale.

Giovanni Zanaboni
U.S.L. 28 Area Grossetana - Grosseto

Credo sia opportuno precisare che la Legge 352/93 ha già creato non pochi problemi circa la sua applicabilità per gli operatori di vigilanza e ispezione che, come il sottoscritto, si occupano dei controlli sui funghi commercializzati nei mercati e negli esercizi pubblici. Problemi interpretativi sono sorti anche dal confronto con altri Organi, tipo Guardia Forestale e Vigili Urbani, in qualche modo preposti al controllo della nuova legge.

In particolare non è stato ben chiarito se debba intendersi già operante sia il Capo I che quello II della Legge 352/93, visto che mentre l'art. 13 rimanda alle norme adottate dalle Regioni per applicazioni e verbalizzazioni, il sistema sanzionatorio di cui all'art. 23 per quanto previsto al capo II non prevede rinvii.

In pratica, sembra che sia già consentita la vendita dei funghi freschi spontanei solo dietro il rilascio di un'autorizzazione (art. 14) comunale e dietro il controllo preliminare della USL (art. 15) anche se gli Ispettorati Micologici previsti nelle stesse USL dall'art. 9 saranno istituiti solo dopo il recepimento regionale della legge (quindi fino al settembre '94) ed al momento non risultano attivati in nessuna parte d'Italia. In questa confusione, la Regione Toscana è stata sicuramente tra le prime a muoversi, sollecitata anche da precise richieste del nostro S.S.P.T.A., e ci risulta che già il 7 p.v. si terrà un'altra riunione presso l'Istituto Superiore di Sanità a Roma cui parteciperanno i rappresentanti regionali per definire modalità d'intervento omogenee. Tra l'altro dovrebbe essere anche finalmente codificato lo standard minimo di presentazione del fungo in merito alla sua edibilità (al di là di non appartenere a specie tossiche) tenendo conto dello stato di conservazione, della terra, delle larve presenti ecc. dando già per non applicabile, come invece temuto da qualcuno dei relatori che mi ha preceduto, il dettato dell'art. 5 della Legge 83/62 (peraltro di rilevanza penale) circa l'insudiciamento o l'invasione di parassiti di sostanze alimentari in organismi che, come i funghi, facilmente sono interrati o larvati senza che ciò pregiudichi il loro potenziale consumo.

Tra le proposte che abbiamo fatto alla Regione Toscana perché le diffonda anche in sede Ministeriale e/o Istituto Superiore di Sanità, ce ne sono almeno due che meritano la Vostra attenzione e sulle quali chiedo un parere confortato dall'esperienza di tanti micologi qui riuniti. La prima riguarda l'autorizzazione alla vendita di funghi freschi spontanei rilasciata dai comuni in base al già citato art. 14 della norma quadro, che a nostro avviso dovrebbe essere subordinata oltre al possesso dei generali requisiti igienico-sanitari in campo di alimenti, anche al conseguimento di un idoneo "patentino" da parte dei rivenditori. Questa è una cosa che già avviene ad esempio per i presidi sanitari, dove vengono venduti solo da persone autorizzate a ciò (ed in locali idonei) tramite il conseguimento di un'abilitazione alla vendita legata al superamento di un colloquio previa partecipazione ad un corso di formazione. Anche i rivenditori di funghi, compresi quelli già muniti del "tesserino" come cercatori abituali per scopi economici di cui alla Legge Regione Toscana N. 82/82, dovrebbero quindi frequentare un corso di preparazione e formazione e poi superare un esame atto a verificare le conoscenze reali sull'argomento, certo strettamente legate ai soli

aspetti igienici e di riconoscimento delle specie commerciabili e delle tossiche o velenose con esse confondibili.

Questo patentino responsabilizzerebbe maggiormente i venditori ed i cercatori per fini economici, riducendo così la necessità di controllo (peraltro inattuabile nella stragrande delle realtà: la nostra USL, per esempio, conta già sette comuni ed una miriade di frazioni che andrebbero, in teoria, visitate ogni mattina per consentire la vendita dei funghi spontanei e questo contando su un limitato numero di uomini e mezzi) da parte delle USL che potrebbero invece verificare a campione la rispondenza di quanto venduto senza esprimere vincolanti pareri preventivi.

Un'altra proposta, se si dovesse mantenere l'obbligo dell'ispezione e per favorire la libera circolazione e commercializzazione dei funghi freschi, è quella di commercializzarli, una volta controllati, in confezioni (del tipo di quelle delle cozze o delle arance, per intendersi) in modo che non sia possibile utilizzare le cassette già visitate per ospitare nuovi funghi una volta venduti quelli controllati (così come già è più volte accaduto con il coinvolgimento dei colleghi, in varie parti del Paese, i quali avevano effettuato l'ispezione micologica che era stata vanificata dall'aggiunta a loro insaputa di funghi tossici a quelli già ispezionati). Qualcuno ha obiettato che l'insacchettamento (al di là dei problemi pratici da superare per effettuarlo) potrebbe danneggiare i funghi ma io credo che, visti anche i tempi generalmente brevi di permanenza dei funghi sui banchi di vendita, questo non sia vero: ad ogni modo torno a chiedere il Vostro prezioso parere al riguardo.

E' comunque fondamentale che la lista dei funghi commercializzabili sia la più ridotta possibile per facilitare i controlli e ridurre le possibilità di avvelenamento e di ulteriore degrado ambientale. Fondamentale, se proprio la *Clitocybe nebularis* dovesse rimanere tra le specie vendibili (così come la nuova legge prevede), che sia prevista l'informazione ai potenziali acquirenti sulla pericolosità derivante dal suo consumo, così come per tutti i funghi che necessitano di cottura, essiccamento o altro per eliminare tossine e sostanze nocive se ne deve fare menzione nei cartelli di vendita.

Si ritiene inoltre che il patentino di cui sopra venga in aiuto anche nei controlli sui funghi forniti alla ristorazione, a tutt'oggi pressoché inesistenti, per ridurre il rischio che nelle "zuppe miste" di funghi ci si ritrovino specie non di pregio o, nella peggiore delle ipotesi, dannose; l'eventuale uso della *C. nebularis*, se concesso, dovrebbe essere segnalato sul menu onde evitare che persone ad essa intolleranti subiscano danno.

Termino, per rimanere nel tempo assegnatomi, questo mio intervento segnalando che quanto scritto negli artt. 9 e 10 della più volte citata "Legge Quadro" riguardo la collaborazione con associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale e regionale, nonché della istituzione dei centri micologici delle USL, il tutto a costo zero, è quanto meno risibile! Sono tutt'altro che contrario alla collaborazione tra Ente Pubblico e Centri Micologici (debbo proprio alla convenzione tra Regione/USL e Gruppo Micologico Fiorentino "G. Micheli", che ringrazio nei suoi membri qui presenti, la mia recente formazione in materia ispettivo-micologica) ma non credo che ciò sia possibile sempre e solo "gratis et amore Dei", basandosi sul "volontariato" così come emerge dalla 352/93. Ben vengano quindi le conferenze, le esperienze formative scolastiche e non, il reciproco scambio di informazioni, ma non si può pretendere che questo non com-

porti dei costi per la comunità, costi peraltro ampiamente ripagabili in termini di salvaguardia ambientale e, a volte, della salute umana. Credo che nella poca esperienza (una stagione, ancora non terminata) avuta coi colleghi riguardo i controlli micologici, la comunità abbia già avuto un "ritorno" di quanto ha investito in noi (basti pensare a quell'agricoltore daltonico che dopo aver mangiato a crudo in insalata circa 50-80 grammi di *Amanita phalloides*, probabilmente è vivo grazie anche al nostro tempestivo intervento presso il pronto soccorso per gli accertamenti di rito, o all'incredibile varietà e quantità di funghi velenosi o tossici eliminati dai cestini - e "mazzate" a chi portava sacchetti di plastica - dei raccoglitori, anche fornitori del mercato) e se vi sono ancora zone, e l'Amiata è una di queste pur ospitando una delle più grandi realtà regionali in campo di commercializzazione fungina, dove per motivi di indisponibilità economica non si è provveduto alla formazione di apposito personale, ci si chiede come sarà possibile adesso che la legge lo vieta quasi espressamente pur vincolando la vendita dei funghi al controllo della stessa USL. E' evidente che siano tempi di "vacche magre" per le finanze pubbliche (noi stessi per le ispezioni micologiche siamo riusciti a malapena ad approntare una piccola stanza in un seminterrato riciclando mobili e attrezzature, pochissime peraltro, di mezza USL e comprandoci libri e parte del materiale, nonché autofinanziandoci i momenti di aggiornamento) ma intraprendere il cammino che la 352 apre con questo approccio non è né serio né costruttivo e spero quindi che le forze qui riunite riescano ad ottenere quello che la legge per il momento non prevede o nega ma il buon senso impone.

Antonio Tongiani

Amministrazione Provinciale di Grosseto - Grosseto
(contributo ricavato dalle registrazioni foniche)

In questi due giorni avete dimostrato una grande efficienza. A nessuno sfugge il fatto che la rinascita dell'Italia può essere fatta solo attraverso una dose elevata di qualità. Voi rappresentate proprio questa ricerca di qualità. Il fatto stesso che vi stiate impegnando per l'utilizzo ottimale di questa Legge credo che sia sintomatico della ripresa dell'Italia. Noto anche un'innovazione perché l'art. 2 parla di utilizzazione attraverso l'Amministrazione fatta da Province e Comuni, parla della collaborazione di Consorzi e Associazioni Micologiche a livello regionale o nazionale. Questo vuole dire andare nel segno del nuovo.

Io sono assessore allo sviluppo economico (attività produttive) di cui il turismo è una forte componente. Attività produttive e turismo hanno dei forti punti di contatto.

Bisogna circoscrivere dei siti che garantiscano una qualità individuale per legge. Il discorso si accentua particolarmente sulle circoscrizioni montane. Questo fa giustizia di tutta una serie di comprensori di cui l'Italia è ricca che sono quelli montani e che la stessa Carta Costituzionale impone di tutelare con leggi particolari. Queste zone sono state tutelate solo nel 1972 con la Legge 1102, che istituiva le Comunità Montane e che seguiva un iter di ricerca.

Purtroppo, spesso si è valorizzata la montagna senza avere argomenti giusti, solo per il bosco, per la bellezza dell'ambiente, per l'integrità ecologica. Oggi, con questa Legge, con un prodotto tipico, il fungo, facciamo un passo avanti, cioè iniziamo a individuare dei prodotti che lasciano spazio anche alla commercializzazione, alle attività produttive. Non nascondo che ho notato che in sede di redazione delle Leggi Regionali che dovranno trovare sede nella Legge Quadro, ci saranno alcune cose da affinare.

La legge Quadro ha molti punti di proibizionismo e questo non è nuovo perché se il nuovo dovrebbe dare maggiore spazio alla privatizzazione dovrebbe altresì dare spazio alla legislazione e forse sarebbe auspicabile che fosse meno inibitoria di quanto lo sia in realtà. In altri Stati questo non succede e le proibizioni sono marginali e non avvengono mai preventivamente. L'ampio spazio all'iniziativa privata generalmente nelle altre nazioni avviene facilmente.

Comunque un passo in avanti è stato fatto e credo che con la vostra passione, la vostra competenza, col vostro numero di tecnici, operatori, appassionati, ricercatori e scienziati, credo che in questi giorni sia stata messa una pietra miliare per lo sviluppo di questa attività che poi si basa sulla vostra passione.

Un altro elemento che vorrei sottolineare è che è tempo, oltre che del privato anche dello spontaneismo e del volontariato e voi lo dimostrate. Questa Legge segue questa linea che ritengo positiva ed il suo successo è affidato a voi e alla vostra passione.

Ci dovrà essere in futuro una legge di verifica dello stato di avanzamento dei lavori che state progettando, che si dovrebbe sviluppare nella seconda fase che questa Legge prevede, in tutto quello che è l'attività produttiva e tutta quella serie di azioni che state compiendo che è quella della giusta commercializzazione. Se riusciremo a fare questo potremo riprendere una posizione centrale in Europa, in caso contrario, se pensiamo di dover campare con il vecchio stile, allora avremo davanti a noi un avvenire non molto roseo. Voi siete la dimostrazione che forse il futuro non sarà così nebbioso.

DOCUMENTO CONCLUSIVO

Gli intervenuti,

preso atto

- della pubblicazione della attesa Legge Quadro 23 agosto 1993 n. 352 sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati, e della previsione dell'adeguamento a detta normativa da parte delle Regioni entro un anno dalla sua entrata in vigore (28 settembre 1994);
- del richiamo fatto in detta Legge (artt. 2, 8, 9 e 10) alla collaborazione delle Associazioni Micologiche di rilevanza nazionale e/o regionale;
- della disponibilità espressa dalle numerose Associazioni qui presenti in rappresentanza di molte Regioni e Province Autonome, anche con la partecipazione di organismi pubblici, quali Università e dipartimenti multizonali U.S.L., e altri Enti pubblici e privati;

ritenuto

- che, nella elaborazione della normativa da parte delle Regioni, sia possibile, nella cornice della Legge Quadro nazionale, attenersi a qualificanti criteri di attuazione
- della disciplina sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei;
- che, quali organismi tecnici specializzati, le Associazioni Micologiche di rilevanza nazionale e/o regionale siano in grado, per la preparazione scientifica e organizzativa delle proprie strutture, anche periferiche, di contribuire in modo
- determinante alla soluzione di problemi pratici di applicazione della normativa generale nazionale in quella regionale;
- che sia auspicabile l'apporto, oltre che delle Associazioni Micologiche, anche degli organismi universitari, come i Dipartimenti di Scienze Botaniche e Ambientali, da sempre legati da stretti rapporti di collaborazione con le Associazioni;

invitano

le Regioni e le Province Autonome a considerare determinante la consultazione delle Associazioni Micologiche di rilevanza nazionale e/o regionale e degli organismi universitari nella stesura degli articolati legislativi in modo che, sulla base di fondamentali principi di tutela ambientale e igienico-sanitaria, sia possibile ottenere una omogenea e quanto più uniforme disciplina regionale, pur nella diversità di locali esigenze socio-economiche e ambientali;

e suggeriscono

i punti sui quali si è maggiormente incentrata la discussione e l'attenzione, con lo scopo di fornire al legislatore regionale, in applicazione della suddetta

Leege, indicazioni almeno sugli aspetti pratici che si ritengono fondamentali rispetto alla materia, punti che qui si elencano:

1. Necessità di riconoscere il ruolo biologico dei funghi: parassitismo, saprofitismo, simbiosi mutualistica e possibilità di biomonitoraggio ambientale.
2. Necessità di valutare attentamente gli equilibri ecologici, al fine di salvaguardare l'ambiente dall'impatto della raccolta indiscriminata dei funghi, con particolare riferimento alle "agevolazioni" e alle "deroghe" previste rispettivamente dagli artt. 2 e 3 della Legge Quadro.
3. Riconoscimento del principio generale stabilito dall'art. 2 e riguardante la collaborazione delle Associazioni Micologiche di rilevanza nazionale e/o regionale, collaborazione che dovrebbe essere richiesta, anche se non espressamente indicato dalla Legge, anche nei casi previsti dagli artt. 3, 4 e 7.
4. L'autorizzazione prevista dal 2° comma dell'art. 2 della Legge Quadro deve essere considerata un atto amministrativo documentale e personale (es. tesserino), ottenibile dopo colloquio abilitativo e sulla base dei seguenti criteri di definizione di "raccoltore":

A) "RACCOGLITORE PROFESSIONALE": permesso a pagamento ottenuto dopo una verifica che attesti la conoscenza almeno delle specie commerciabili previste, con obbligo di idonea documentazione comprovante il fine di integrazione del reddito (es. quadro "L" - redditi diversi - della Dichiarazione dei Redditi). Per tale figura potrebbe essere previsto un elenco pubblico comunale. Dovrà definirsi comunque la quantità della raccolta totale giornaliera, oltre quella prevista dall'art. 4, per le sole specie commerciabili previste dall'art. 16.

Dalla discussione sono inoltre emerse le seguenti indicazioni, tese anche a risolvere i problemi nascenti dalle diverse realtà regionali, circa la definizione dei criteri di applicazione della disciplina al "RACCOGLITORE OCCASIONALE" per consumo personale:

B1) Autorizzazione a pagamento, ottenibile a seguito di positivo colloquio abilitativo.

B2) Autorizzazione a pagamento senza colloquio abilitativo.

B3) Autorizzazione gratuita con superamento di colloquio abilitativo.

Alle tre figure di "raccoltore occasionale" per consumo personale sopra elencate dovrà comunque applicarsi la disciplina sulla quantità totale massima giornaliera di raccolta sino a kg 3. Si raccomanda inoltre che siano utilizzate con estrema parsimonia le agevolazioni previste all'art. 2, e le deroghe, previste all'art. 3 per "il raccogliatore residente in territorio montano", ai divieti elencati nell'art. 4, 2° comma, divieti attinenti all'ecologia del fungo (immaturità del carpoforo) e dell'ambiente (manomissione del substrato di crescita conseguente alla raccolta di carpofori troppo piccoli) e, non ultimo, alla tutela della salute, per la difficoltà di determinazione sul campo di carpofori allo stato poco più che embrionale.

C) RACCOGLITORE A SCOPO SCIENTIFICO (art. 81: autorizzazione gratuita per raccolta in occasione di mostre, di seminari e di altre manifestazioni di particolare interesse micologico e naturalistico, autorizzazione che dovrà

prevedersi anche per il raccogliitore a scopo scientifico vero e proprio, dietro presentazione di progetto di ricerca scientifico-micologica, documentabile almeno annualmente con opportuna relazione.

Nell'autorizzazione di cui al punto C) potrà essere prevista una quantità massima di raccolta idonea agli scopi per cui è rilasciata.

5. Formazione di una Commissione Regionale scientifico-micologica, che affronti le tematiche micologiche, ambientali e igienico-sanitarie.

Tra le tematiche più importanti si segnalano: mappatura-censimento, riposo del bosco, biomonitoraggio, prevenzione avvelenamenti.

6. In riferimento agli artt. 9 (costituzione di centri micologici pubblici - ispettorati), 11 (vigilanza) e 18 (perito od esperto):

- a) Raccomandazione di provvedere quanto prima, dove a tutt'oggi non esistono adeguate strutture (vedi specialmente U.S.L. periferiche), alla costituzione degli Ispettorati Micologici, e a stabilire una precisa definizione delle qualificazioni tecniche degli Ispettori ed Esperti micologi, con indicazione dei requisiti che dette figure dovranno possedere, con particolare riferimento alla disciplina transitoria stabilita dall'art. 9, 1° comma, dove si prevede l'utilizzo delle Associazioni Micologiche di rilevanza nazionale e/o regionale e, si suggerisce, come sopra raccomandato, anche dei competenti Dipartimenti Univarsitari.
- b) Possibilità per le Associazioni della funzione di controllo in merito a tesserini, limiti di quantità, rispetto delle prescrizioni e dei divieti, mediante l'istituzione, al proprio interno, della figura di guardia volontaria micologica autorizzata dai Prefetti, così come avviene per le associazioni venatorie e ambientalistiche.

oooooooooooooooooooooooooooo

Dai ricercatori, dai tecnici dell'Industria Alimentare, dagli esperti di commercializzazione presenti all'incontro sono state sollevate varie questioni in riferimento al capo II (Commercializzazione dei funghi) della Legge, questioni certamente meritevoli di ulteriori approfondimenti e che, si ritiene, debbano essere affrontate e mediate direttamente dagli specialisti del settore.

oooooooooooooooooooooooooooo

Redatto al Monte Amiata, località Prato della Contessa, Comune di Castel del Piano (GR), 5 dicembre 1993.

Estensori del documento: Franco Bersan (Dipartimento di Biologia, Università di Trieste); Giorgio Bonelli (Associazione Micologica del Monte Amiata, Castel del Piano - GR); Luigi Cocchi (A.M.B. Sezione R. Franchi, Reggio Emilia); Alfredo Galbusera (A.M.B. Sezione di Missaglia - Lecco); Giuliano Savini (Gruppo Micologico Alitalia, Roma); Carmine Siniscalco (Gruppo Micologico Monterosi, Monterosi - VT).

Letto e approvato alla unanimità dei presenti il 5 dicembre 1993 presso l'HOTEL AIUOLE, Comune di Arcidosso (GR).

oooooooooooooooooooooooooooo

(Gli estensori precisano che il documento di cui sopra è stato elaborato nella mattina di domenica 5 dicembre, in contemporanea allo svolgimento, in separato locale, della seconda seduta dell'incontro. Il documento stesso, pertanto, offre la sintesi delle proposte espresse nella prima seduta e si invita quindi, per miglior comprensione, a leggerlo insieme agli atti dell'intero meeting. Poichè, inoltre, all'incontro hanno partecipato numerose rappresentanze di varie Associazioni Nazionali o Regionali, si raccomanda a dette Associazioni di intraprendere una attività di coordinamento per una migliore e quanto più omogenea applicazione della Legge Quadro nazionale nella legislazione delle Regioni e delle Province Autonome).

oooooooooooooooooooooooooooo

Erano stati invitati all'incontro Associazioni e Gruppi Micologici di tutta Italia, Dipartimenti competenti delle Università, U.S.L., associazioni di coltivatori, dell'industria del settore conserviero, uffici legislativi di tutte le Regioni e Province Autonome, organi di stampa. Associazioni ed Enti partecipanti alla riunione:

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE, Grosseto; ASSOCIAZIONE ALPINI, Modena; ASSOCIAZIONE AMICI DEI FUNGHI, Torino; ASSOCIAZIONE C.I.S.N.I.A.R., Vignola (MO); ASSOCIAZIONE ITALIANA INDUSTRIALI PRODOTTI ALIMENTARI, Milano; ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA, Trento; A.M.B. Sezione di Bolzano; A.M.B. Sezione Ciociaria, Ceccano (FR); A.M.B. Sezione di Imperia; A.M.B. Sezione di Livorno; A.M.B. Sezione di Misaglia (Lecco); A.M.B. Sezione di Moliterno (PZ); A.M.B. Sezione di Muggia (TS); A.M.B. Sezione di Mussolente (VC); A.M.B. Sezione di Padova; A.M.B. Sezione di Pesaro; A.M.B. Sezione di Reggio Emilia; A.M.B. Sezione di Rovigo; A.M.B. Sezione di Varese; A.M.B. Sezione di Volterra (PI); ASSOC. MICOL. ALITALIA, Roma; ASSOC. MICOL. APUANE, Massa (MS); ASSOC. MICOL. AVIS, Bologna; ASSOC. MICOL. ECOLOGICA PESCARESE, Pescara; ASSOC. MICOL. ECOLOGICA ROMANA, Roma; ASSOC. MICOL. MONTE AMIATA, Castel del Piano (GR); ASSOC. MICOL. ORBETELLO, Orbetello (GR); ASSOC. MICOL. RECANATESE, Recanati (MC); ASSOC. MICOL. SACCARDO, Padova; C.R.A.L. Comune di Massa (MS); FONDO ALBERGHIERO (Gr. Campi Scuola e Sogg. Estivi), Roma; GR. MICOL. BRUNO CETTO ENICHEM, Mestre (VE); GR. MICOL. ECOLOGICO D.L.F., Ancona; GR. MICOLOGIA E NATURA, Modena; GR. MICOL. ARCENE (BG); GR. MICOL. CAMAIORESE, Camaiore (LU); GR. MICOL. CECINESE, Cecina (LI); GR. MICOL. FIORENTINO A. MICHELI, Firenze; GR. MICOL. LUCCHESE B. PUCCINELLI, Lucca; GR. MICOL. MASSALONGO, Verona; GR. MICOL. MONTEROSI, Monterosi (VT); GR. MICOL. REGGIO CALABRIA; GR. MICOL. SAN GAVINO, San Gavino f. CAI; GR. MICOL. VIAREGGIO, Viareggio (LU); REGIONE LAZIO; U.M.I. Sezione di Macerata; U.M.I. Sezione di Trieste; U.M.I. Sezione di Udine; UNIVERSITA' DI PISA, Dipartimento di Scienze Botaniche; UNIVERSITA' DI SIENA, Dipartimento di Biologia Ambientale; UNIVERSITA' DI TRIESTE, Dipartimen-

to di Biologia; U.S.L. 32 AMIATA; U.S.L. ANCONA; U.S.L. Padova, U.S.L. TRIESTE.

SI RINGRAZIANO PER L'OSPITALITA' E L'ORGANIZZAZIONE:

CONSORZIO AMIATA INCOMING, Piancastagnaio (SI); ALBERGO RISTORANTE "LA CONTESSA", loc. Prato della Contessa, Castel del Piano (GR), ALBERGO RISTORANTE "AIUOLE", loc. Aiuole, Arcidosso (GR), ALBERGO RISTORANTE "SELLA", loc. Vetta Amiata, Abbadia S.Salvatore (SI); ALBERGO RISTORANTE "SILENE" loc. Pescina, Seggiano (GR); Cooperativa HEIMAT (Santa Fiora - GR), AMIATA VIAGGI E TURISMO (Abbadia S. Salvatore - SI), INFINITO VIAGGI (Arcidosso - GR); GRUPPO MIC. NAT. D.L.F di Ancona; ASSOC. MICOL. MONTE AMIATA.

INDICE AUTORI

- Antonoli Idilio, 13*
Barluzzi Carla, 15
Bersan Franco, 16
Bonelli Giorgio, 17
Bozzano Mario, 17
Candurra Giuseppe, 18
Carassai Ennio, 18
Cazzoli Paolo, 19
Cherubini Amleto, 20
Curreli Salvatore, 21
Di Piazza Paolo, 21
Fanelli Anna Laura, 23
Galbusera Alfredo, 23
Garofali Pietro, 24
Guazzi Emanuele, 24
Loppi Stefano, 12
Mattioli Giovanni, 5, 25
Merlini Diego, 27
Monti Giovanni, 28
Niccolai Lucio, 7
Panzani Vezio, 29
Pizzardo Silvano, 30
Savini Giuliano, 30
Sitta Nicola, 32
Testi Antonio, 31
Togni Nando, 32
Tongiani Antonio, 37
Vanella Corrado, 33
Zanaboni Giovanni, 35

Boll. AMER INDICE 1993 (Anno X)
(PER AUTORI IN ORDINE ALFABETICO)

- Alessio C.L. *Xerocomus rubellus* (Kromb) Quél. a gambo rosso alla base: semplice anomalia o taxon meritevole di vita autonoma? – 28:3-6.
- Cacialli G. - Caroti V. - Doveri F. *Ritrovamento in Maremma di Mycenastrum corium* (Guerseot ex De Candolle) Desvaux 1842 – 30:22-26.
- Cherubini A. *Un fungo raro e interessante. Battarrea phalloides* (Dicks) Pers. = B. stevenii (Libosch.) Fr. (o due specie distinte?) – 28:15-24.
- Cherubini A. *Helvella lactea* Boudier – 30:18-21.
- Cherubini A. - Dell'Orbo R. *Un cantarello che annerisce. C. melanoxeros* Desm. – 29:9-14.
- Chevassut G. - Bertea P. *E se parlassimo di inocibi? 1ª parte* – 28:37-41.
- Chevassut G. - Bertea P. *E se parlassimo di inocibi? 2ª parte* – 29:24-31.
- Lonati G. *Funghi rari o poco conosciuti. Fayodia leucophylla* (Gill.) Lange e Siversten – 30:3-7.
- Migliozzi V. - Coccia M. *Descrizione di Leucoagaricus cinerascens* (Quél.) Bon et Boiff. – 28:7-14.
- Migliozzi V. - Coccia M. *Descrizione di un ritrovamento di Tuber borchii nella pineta di Castelfusano.* – 29:3-8.
- Puccinelli P. *Alcune considerazioni sulla bioluminescenza e sulla fluorescenza nelle specie fungine* – 28:42-44.
- Puccinelli P. *Un "micologo" di 5300 anni fa* – 29:32-34.
- Puccinelli P. *Un esemplare di Ganoderma applanatum fuori dall'ordinario* – 30:14-17.
- Sarnari M. *Russula nuove o interessanti dell'Italia centrale e mediterranea, XX contributo. Sulle Amoeniniae e Indolentinac dell'Italia centrale* – 2ª parte – 28:25-36.
- Sarnari M. *Russula nuove o interessanti dell'Italia centrale e mediterranea, XXII contributo.* – 29:15-21.
- Sarnari M. *Presentazione di una nuova specie di Lactarius* – 29:22-23.
- Sarnari M. *Russula nuove o interessanti dell'Italia centrale e mediterranea, XXIV contributo.* – 30:8-13.

LA RICETTA

Vesce alla parmigiana

Ingredienti (per quattro persone)

500 gr di vesce, se possibile grandi;
4 uova;
farina;
pane grattugiato;
parmigiano grattugiato;
500 gr di pomodori da sugo;
basilico;
sale e pepe.

Preparazione

Togliere la cuticola ai funghi: tagliarli a fette spesse almeno mezzo centimetro e passarle nel pane grattugiato misto a farina.

Battere due uova dopo averle salate e pepate e immergervi rapidamente le fette che subito dopo saranno fritte in olio ben caldo e poste ad asciugare su carta assorbente.

A parte preparare una salsa densa con pomodoro passato e basilico e tagliare a fettine due uova sode. Disporre in un recipiente da forno uno strato di funghi, cospargerli abbondantemente di parmigiano, coprire con uno strato di fettine di uovo sodo, coprire il tutto con la salsa; proseguire gli strati come sopra, per finire con la salsa.

Mettere in forno ben caldo per pochi minuti e servire in tavola.

M. Boella

Due lutti improvvisi hanno di recente colpito il mondo della Micologia in maniera rilevante.

La morte di Giacomo Lazzari, colonna portante dell'Associazione Micologica Bresadola e profondo conoscitore della materia micologica, avvenuta a Parma il 20-12-1993, e quella di Rolf Singer, padre della micologia moderna, avvenuta a Chicago (U.S.A.) il 22 febbraio 1994.

L'AMER rende omaggio alla memoria di questi due illustri personaggi, esprimendo il proprio cordoglio a nome di tutta l'Associazione.

AVVISO

Il Consiglio Direttivo dell'AMER, nella riunione dell'8-02-94, ha deliberato la radiazione del socio Vincenzo Migliozi ai sensi dell'articolo 8 lettera C dello Statuto Sociale.