

L'affascinante mondo dei *funghi*



DI **DANILO MAZZARELLO**

► Nell'immaginario collettivo il mondo dei funghi è sempre stato avvolto da un alone di mistero. In alcune culture la loro repentina comparsa in luoghi ombrosi ha alimentato cupe leggende di streghe e folletti. Le prime documentazioni scritte sul loro uso alimentare risalgono all'epoca grecoromana. Ippocrate ne elogiò le virtù terapeutiche, Plinio il Vecchio spiegò come distinguere i miceti commestibili dai velenosi. Di funghi si occupò anche il medico Ibn Sina, più noto come Avicenna (980-1036). Charles de L'Écluse (1526-1609) compilò la prima monografia micologica, mentre Andrea Cesalpino (1519-1603), medico e naturalista di Arez-

zo, pose le fondamenta per la loro classificazione scientifica. Nel suo *Systema naturae* lo svedese Carl von Linné (1707-1778), noto in italiano come Linneo, introdusse la nomenclatura binomia. L'olandese Christian Hendrik Persoon (1755-1837) perfezionò il sistema di classificazione. A questi precursori si unirono altri micologi, fra i quali Pier Andrea Saccardo (1845-1920), autore di una *Sylloge fungorum omnium hucusque cognitorum*, e Giacomo Bresadola (1847-1929), canonico trentino estensore di un'*Iconographia mycologica* in venticinque volumi. Oggi il regno dei Funghi comprende oltre centomila specie conosciute. Lo scorso 12 ottobre alcune centinaia d'esse sono state protagoniste di una frequentatissima mo-



Nelle foto:

- 1** *Boletus edulis*.
- 2** *Amanita muscaria*.
- 3-4** La Mostra del Fungo nella corte di Palazzo civico, a Bellinzona.

stra allestita nella corte di Palazzo civico, a Bellinzona, dal Gruppo Micologico Bellinzonese e Valli. Tra le specie esposte, i commestibili *Boletus edulis*, *Macrolepiota procera* e *Agaricus silvicola*, il velenoso *Amanita muscaria* e i mortali *Galerina marginata* e *Amanita phalloides*.



Il Gruppo Micologico Bellinzonese e Valli



► Costituito il 16 marzo 2007, il Gruppo Micologico Bellinzonese e Valli (GMBV) ha la sua sede in Viale Stazione 5, a Giubiasco, ed è diretto da un comitato composto da Carla Tognola, presidente, Mauro Bordoni, vicepresidente, Francesca Alfieri, segretaria, Luciano Anselmi, cassiere, Antonio Codoni, Franco Ruinelli ed Enzo Tarantolo, membri. Tra le sue finalità vi sono la diffusione delle conoscenze micologiche, la prevenzione degli incidenti legati al consumo di specie fungine tossiche o avariate, l'allestimento di mostre, conferenze, seminari, giornate di studio, dibattiti e convegni, la formazione continua dei propri controllori di funghi

5 Il comitato del Gruppo Micologico Bellinzonese e Valli. In alto, da sinistra, Franco Ruinelli, membro, Mauro Bordoni, vicepresidente e presidente della Commissione scientifica, Luciano Anselmi, cassiere, ed Enzo Tarantolo, membro. Sotto, da sinistra, Francesca Alfieri, segretaria, Carla Tognola, presidente, e Antonio Codoni, membro.

6 Nella sede di Giubiasco.

e la collaborazione con altre associazioni micologiche o naturalistiche, in particolare modo col Museo cantonale di storia naturale e con l'Associazione svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

GLI ESPERTI VAPKO DEL GRUPPO MICOLOGICO BELLINZONESE E VALLI SONO A DISPOSIZIONE DI CHI DESIDERA FAR CONTROLLARE IL PROPRIO RACCOLTO. SU RICHIESTA SI ORGANIZZANO INCONTRI CON GLI ALLIEVI DELLE SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE

(VAPKO). Le attività del gruppo sono ampie e diversificate. I soci si incontrano ogni lunedì*, dalle 18.00 alle 20.00, nella sede di Giubiasco per studiare i funghi trovati durante la settimana. Queste serate sono aperte a tutti, indipendentemente dal livello di conoscenza micologica. Gli esperti VAPKO sono a disposizione di chi desidera far controllare il proprio raccolto. Su richiesta il gruppo organizza incontri con bambini e ragazzi delle scuole elementari e medie al fine di aiutarli a muovere i primi passi alla scoperta dell'affascinante mondo dei funghi. Informazioni: Gruppo Micologico Bellinzonese e Valli, CP 811, 6512 Giubiasco, gmbv@funghi.ch, www.funghi-ticino.ch.

Nota

* Esclusi i festivi e i lunedì compresi nelle tre settimane di vacanza in agosto.





Gymnopilus spectabilis.

Credenze popolari sui funghi

► Sui funghi sussistono alcune credenze popolari che possono portare al consumo di specie tossiche. Eccone alcune.

La prova dell'argento, dell'aglio e della cipolla

È opinione comune che l'argento, l'aglio e la cipolla diventino neri se cucinati assieme a specie velenose. Purtroppo questo espediente non funziona con la maggior parte dei funghi tossici e con le specie mortali del genere *Amanita*.

La commestibilità dopo la bollitura

Molti credono che qualunque fungo diventi commestibile se sottoposto a una cottura prolungata. In effetti, vi sono specie dotate di tossine termolabili che possono essere eliminate a una temperatura di circa 70°C. Tuttavia la maggior parte dei funghi tossici resta tale anche dopo qualsiasi tipo di preparazione.

I funghi morsiati da animali

Alcuni ritengono che tutti i funghi morsiati da lumache, ghirri, topi o insetti siano commestibili. Non è vero. Gli animali hanno un apparato digerente diverso dal nostro e perciò possono ingerire senza alcun danno sostanze per noi tossiche.

I funghi che cambiano colore al taglio o al tocco

La credenza che classifica come velenosi i funghi che cambiano colore al taglio o al tocco è una delle più diffuse e difficili da estirpare. Il cambiamento di colore della carne, detto "viraggio", è causato da sostanze che si ossidano a contatto con l'aria. Tuttavia questo fenomeno non ha nulla a che vedere con la commestibilità. Anche le mele e le banane cambiano colore se tagliate e lasciate all'aria. Molte specie di funghi commestibili dei generi *Leccinum*, *Xerocumus* e *Boletus* presentano viraggio, mentre alcune specie tossiche o mortali hanno carne immutabile.

L'influsso delle fasi lunari

Secondo alcuni, le fasi lunari esercitano un influsso sulla crescita dei funghi. In realtà si tratta di un'opinione priva di qualsiasi fondamento scientifico.

