

Rispettiamo i funghi

Autor(en): **Chiapponi, Gemma Maria**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **46 (1968)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937089>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Rispettiamo i funghi

Di Gemma Maria Chiapponi

Tardive precipitazioni ci hanno sorpresi nel bel mezzo di speranze primaverili non lontane e ci hanno recato finalmente quell'umore che disperatamente la natura invocava, nella sua ostinata siccità invernale.

Ed ecco allora una chiacchierata primaverile a proposito dei funghi.

Si sa, che i primi ad avvantaggiarsi di quegli umori provvidenziali, saranno proprio essi, i nostri piccoli amici del sottobosco.

I loro tenui miceli, ramificati quasi in un invisibile reticolo nel sottosuolo, si saranno già sensibilizzati richiamandosi dolcemente e le spore, cadute e finora latenti, nella loro vigoria vitale, si appresteranno a produrne altri, novelli, incontrandosi a formare ife e cordoni miceliari che a loro tempo daranno origine a quelli che i micologi chiamano «carpofori» o corpi fruttiferi ma che noi così desueti ai termini della scienza, chiamiamo semplicemente: funghi.

I talli primaverili saranno già in movimento: sciolta la neve essi, ricevuto il necessario «shoc termico» produrranno nelle nostre Valli ombrose, le giovani, meravigliose e pur così terribili «giromitre», tanto gustose, ma così pericolose per chi non le sappia usare con criterio: per chi si ostini cioè a volerle cucinare senza prima farle bollire in acqua salata e senza scolarle perchè perdano il loro potenziale venefico, solubilissimo in acqua calda. E senza poi badare a non eccedere nella degustazione, mangiandone o in quantità troppo grande o di seguito un giorno dopo l'altro.

Poi ... man mano che la stagione progredirà ecco altri carpofori, di ogni specie, con ogni colore, per tutti i gusti, di ogni portamento, di sempre delicata bellezza, in ogni gamma suprema di toni che i funghi, tutti, anche il più fragile e il più minuto, ostentano, modestamente, sulla loro passerella di penombra, al di sotto dei grandi alberi simbiotici dei boschi.

A questo punto, pare di scorgere qualche ghiribizzo di idea che passa come un lampo nella mente di qualcuno: «Che bellezza! Ci sarà di che divertirsi a tirare calci, se la natura è così benigna da offrirci gratuitamente tanti bersagli!»

Ma, forse mi sbaglio; forse nessuno dei nostri amici ha mai pensato questo nè mai lo ha fatto: e gliene siamo grati.

I cosiddetti «funghi matti», a parte il fatto di non saperci spiegare razionalmente l'uso di un termine così insulso, non sono mai tali.

C'è il vezzo di chiamare in tal modo i funghi che, secondo la presunta profonda scienza micologica della maggior parte dei frequentatori dei nostri boschi, non sono commestibili.

E invece, con piccole riserve, tali funghi, commestibili sono quasi tutti. E, se pochi fanno eccezione, almeno risultano innocui, giacchè, ben pochi velenosi e pochissimi mortali.

Amici, quali micofili saremmo, se ci basassimo soltanto sulla commestibilità dei funghi per farne scorpacciate e tutto finisce lì? Tratteremmo male queste creature, così delicate e che porgono, a chi le sa rispettare, ammirare, studiare, vantaggi così meravigliosi, anche nel campo biologico dei vegetali, soprattutto dei nostri boschi, così splendidi e verdi.

Essi, così piccoli ed effimeri, sanno infatti aiutare la grande pianta «simbionte» presso la quale vivono e compiono il loro ciclo vitale e silenzioso.

E pare che l'aiutino davvero, se recenti scoperte hanno dimostrato come una piantagione di conifere che deperisce e vivacchia, tosto riprende il suo aspetto lussureggiante, allorchè si abbia avuta l'avvertenza di recare, nei pressi delle sue radici, terriccio contenente miceli e spore delle specie fungine che le si confanno, ossia di «funghi simbiotici».

C'è come un passaggio benefico, una mutua correlazione, uno scambio reciproco fra la pianta di alto fusto e il fungo: pare che la piccola creatura sequestri benevolmente, aggrappandovisi, la piccola radicecola del gigante e gli sussurri: «Dammi il carbonio perchè mi possa nutrire, io, che non avendo clorofilla, non lo so organizzare, ma ti ricompenserò: so sintetizzare l'azoto dell'aria e te ne cederò quel tanto che, unito agli altri elementi misteriosi che ti posso donare, ti serva a "tonificarti", per renderti ancora più maestosa e forte!»

E, nel frattempo, al di sotto del suolo, le radicecole si intrecciano intimamente con le ife dei miceli, si abbracciano, gioiscono vegetalmente per questo misterioso volersi bene e ne sono felici.

La scienza ha cercato di studiare e ha voluto addentrarsi in molti aspetti chimici e biologici di questa funzione che si chiama: funzione micorrizogena.

Ma a nessuno è risultato ancora chiaro ed evidente quel «quid» misterioso per cui il fenomeno avviene in tutta la sua estensione, nelle sfumature più recondite e fisiologiche!

È questo il perenne segreto della natura; uno di quelli innumeri segreti che affascinano e attraggono l'intelligenza dell'uomo, che lo pungolano nella ricerca, ma che quasi sempre lo arrestano, al limitare di un fascino recondito, custodito nello scrigno profondo dell'Universo ...

È questo il vero «sapore» della scienza biologica vegetale: nel nostro caso, è questo il vero «sapore» dei funghi!

Il sapore «organolettico» che il buongustaio ricerca a saziare la gola, al paragone è cosa volgare e passa in secondo ordine.

Ci si chiederà: «e allora?»

Ecco, il punto sta tutto qui.

Siccome di specie fungine, nei nostri boschi ve ne sono sterminate; siccome ogni specie, soprattutto fra le nostrane, è destinata a fungere più o meno come fungo «simbionte» alle piante di alto fusto; siccome questa è una condizione naturale che va rispettata e solo la si rispetta se si lasceranno in pace i carpofori, i soli capaci di perpetuarne la specie, attraverso la maturazione e la dispersione delle spore, i funghi, qualunque fungo dei nostri boschi va rispettato. Come si vede, cade da sè, perchè troppo puerile il modo di considerare i funghi come «matti».

A questo punto però, non conviene essere troppo scienziati né troppo idealisti.

Siamo dunque un poco dell'uno e un poco dell'altro.

I funghi vanno rispettati tutti. Essi necessitano alle piante e sono creature belle, come i fiori, e recano in sè la propria difesa che respinge la brutalità e la incoscienza con il solo mezzo della fragile bellezza effimera e per quel non so che di «sacrale» che si erge fra noi e la loro lode al Creatore che li ha forgiati. (Continua)