

## Un po' di galateo non guasta

- Non avventurarsi da soli nei boschi che non si conoscono: c'è pericolo di perdersi
- Non andare a cercare funghi subito dopo la pioggia, per non scivolare e farsi male
- Indossare indumenti, e calzare scarponi o stivali adatti per il bosco
- Assicurarci che non esistano divieti o limitazioni alla ricerca dei funghi nelle località che intendiamo frequentare
- Non raccogliere funghi lungo i viali o nei giardini pubblici delle nostre città, perché contengono metalli tossici dovuti all'inquinamento ambientale, e residui di fitofarmaci impiegati nei trattamenti antiparassitari
- Raccogliere i funghi mediante una leggera torsione e trazione del gambo, cercando di non danneggiare lo strato erboso. Cogliere esemplari possibilmente integri, allo scopo di rendere più facile la loro determinazione
- Portare con sé un coltello, per togliere terriccio e foglie dai funghi; lasciare cadere questi frammenti, perché possono contenere spore e pezzetti di micelio che il terreno è ben lieto di accogliere
- Limitarsi a prendere gli esemplari adulti: lasciare sul posto quelli troppo piccoli o vecchi, che presentando caratteri botanici incompleti od alterati si prestano ad errori di classificazione
- Non calpestare o danneggiare piccoli animali ed insetti, piante e funghi che non si conoscono
- Non trasformare i prati in parcheggi per auto, danneggiando la vegetazione
- Non accendere fuochi, né gettare fiammiferi accesi o mozziconi di sigaretta per non provocare incendi: negli ultimi anni il patrimonio forestale ha subito ingenti perdite a causa di queste incivili abitudini
- Non abbandonare carte, bottiglie e lattine vuote: il bosco è un complesso ecosistema regolato da delicatissimi equilibri naturali che vanno attentamente salvaguardati
- Non disporre i funghi nei soliti sacchetti di plastica, ma in panieri o cestini traforati di materiale rigido, per favorirne una migliore conservazione
- Non mettere nel medesimo contenitore funghi commestibili e funghi velenosi, perché si potrebbero verificare pericolose contaminazioni dovute alla disseminazione delle spore; tenere separati i funghi di grosse dimensioni da quelli piccoli e fragili, per evitare ammaccature e spezzettamenti
- Non dimenticare la cassetta del pronto soccorso, perché il bosco nasconde molte insidie: ricordarsi che le vipere sono sempre in agguato. Farsi vaccinare contro il tetano, perché è facile scivolare, bucarsi e procurarsi delle ferite, quando si passa fra i cespugli
- Tenere d'occhio i bambini perché hanno l'abitudine di toccare qualsiasi tipo di pianta, compresi i funghi velenosi, e di mettersi le dita in bocca
- In caso di dubbio sulla commestibilità dei funghi, chiedere consiglio a chi se ne intende, o più semplicemente gettarli nel cassonetto della spazzatura, in modo tale che nessuno se ne impossessi. *E' pericoloso azzardare diagnosi da soli, quando si è alle prime armi, né bisogna fidarsi troppo di certi presunti intenditori sempre pronti a dispensare consigli: non s'impara a riconoscere i funghi dall'oggi al domani, ma per ottenere i primi incoraggianti risultati occorrono tempo e pazienza*
- *Impariamo ad osservare, ammirare e amare i funghi, come qualsiasi altro elemento della natura: camminare per i boschi è piacevole, rilassante e ritempra lo spirito!*

## **No ai pregiudizi**

Sono largamente diffusi, e non è facile convincere chi vi crede della loro infondatezza. Vengono indicati solamente alcuni:

- I funghi nati in prossimità di animali morti, di ferri rugginosi, o di altre specie tossiche, sono velenosi (falso)

- I funghi nati sui prati sono sicuramente commestibili (falso)

- I funghi lignicoli e quelli invasi da vermi, lumache o altri animali selvatici, sono sicuramente commestibili. (falso).

Non si tiene conto in queste valutazioni della diversa fisiologia che spesso differenzia l'uomo dagli animali

- I funghi velenosi cambiano colore ed emanano cattivo odore (falso). L'Amanita phalloides è immutabile nel colore.

ed è priva di particolari odori

- I funghi velenosi se sottoposti a prolungata cottura o essiccati, diventano commestibili (falso)

- Il prezzemolo, a contatto con i funghi velenosi, assume colorazione gialla, l'aglio scurisce, il latte caglia ... (falso)

Tutte queste false credenze ed altre ancora, non fanno che confondere le idee:

**I funghi sono commestibili o velenosi a seconda della specie, e per conoscerli bene non esistono altri metodi all'infuori della conoscenza botanica di ciascun tipo.**

### 1. **Funghi e alimentazione**

Prodotti di valore medio sotto il profilo nutrizionale e molto apprezzati dai buongustai, non sono equiparabili a sostanze alimentari di prima necessità, come il pane, la pasta, la carne, la verdura e la frutta. Contengono in prevalenza acqua, ma anche proteine, idrati di carbonio, sostanze minerali e vitamine, in percentuali variabili. Essendo poveri di calorie e ricchi di cellulosa, i funghi non esercitano un effetto ingrassante in chi li mangia. Esistono persone che, spinte da una sorta di incontrollabile ingordigia, mangiano troppi funghi nel periodo di massima raccolta; ed ecco subito spiegati (purché non si tratti di specie velenose!) molti disturbi alimentari troppo spesso scambiati per avvelenamenti. Il consumo dei funghi deve essere limitato o addirittura escluso, a parere del medico, per chi soffre di disturbi gastrointestinali, ma dobbiamo dire che limitazioni dietetiche esistono per tutti gli alimenti presi in eccesso. Occorre quindi evitare pasti pesanti a base di funghi, limitando i condimenti, e non associandoli con cibi indigesti.

Una delle regole principali da osservare quando si raccolgono dei funghi spontanei con l'intenzione di consumarli, è senza dubbio quella di non dare importanza a luoghi comuni o semplici credenze popolari senza fondamento.

Alcuni esempi:

**Non è vero** che i funghi che crescono su legno sono buoni: assieme a pioppini (*agrocybe aegerita*), chiodini (*armillaria mellea*), famigliola buona (*pholiota mutabilis*), fungo dell'olmo (*flammulina velutipes*), buoni commestibili, crescono su legno la tossica mortale *galerina marginata*, a volte sosia della famigliola buona; il tossico fungo dell'ulivo (*omphalotus olearius*) i falsi chiodini (*hypholoma fasciculare*).

**Non è vero** che i funghi che crescono in primavera sono buoni, *amanita verna*, tossica mortale è specie tipicamente primaverile.

**Non è vero** che tutti i funghi crudi sono tossici, come non è altrettanto vero che la semplice cottura è sufficiente a rendere tutti i funghi commestibili: le specie tossico mortali *amanita phalloides*, *amanita virosa*, *amanita verna*, la recente *amanita porrinensis*, *cortinarius orellanus*, *cortinarius speciosissimus*, contengono tossine termoresistenti, per cui la cottura prolungata è inefficace ed inutile.

**Non è vero** che i funghi boleti che diventano blu al taglio sono tossici: fra i boleti imbluenti si annoverano ottimi commestibili, (*boletus erythropus*, *boletus pulverulentus*, *gyroporus cyanescens*).

Dobbiamo convincerci che non esiste un metodo empirico sicuro per giudicare la commestibilità o tossicità di un fungo, abbandoniamo quindi l'idea di saggiare i funghi con il cucchiaino d'argento o il pezzetto di aglio, entrambi non cambiano colore in presenza di funghi tossici! Il gatto o il cane, ammesso che ingeriscano il fungo, non sono affidabili in quanto hanno diverso sistema digestivo, in ogni caso le amanite-tossine presenti nelle amanite tossiche risulterebbero letali anche per loro.

**E' vero**, invece, che un ambiente contaminato pregiudica la commestibilità di specie notoriamente commestibili; evitiamo di raccogliere funghi vicino a grosse arterie stradali o aree a parcheggio, in prossimità di depuratori o fabbriche, sotto le piante che subiscono trattamenti antiparassitari;

Al contrario un fungo buon commestibile non diventa tossico se cresce vicino a funghi velenosi perchè i miceli sono indipendenti; gli <<esperti praticoni>> sostengono che i funghi sono fedeli ai luoghi di crescita; teniamo sempre presente che nello stesso luogo possono crescere specie diverse commestibili e non, contemporaneamente. Generalmente ad ogni stagione corrispondono specie diverse di funghi, teniamo però presente che particolari condizioni climatiche stravolgono questo ordine facendoci trovare funghi tipicamente autunnali in primavera avanzata e funghi tipicamente primaverili ad inizio autunno.

**Non è vero** che i funghi a carne dolce sono buoni: le amanite tossiche hanno carne dolce, il forte odore di pesce in *russula xerampelina*, viene invece eliminato a giusta cottura.

## ALBERI

Le piante ad alto fusto e le piante arbustive in genere danno vita con il micelio fungino ad un legame mutualistico allo scopo di garantirsi la sopravvivenza. Generalmente alle varie specie di funghi corrispondono anche varie specie di piante. Nelle fasce pedemontane e nelle zone pianeggianti predominano gli alti e folti fusti del faggio che con la sua chioma crea vaste zone ombrose e umide favorevoli allo sviluppo di gran parte di specie appartenenti al genere *Russula* (*Olivacea*, *Aurea*), *Tricoloma* (*Terreum*, *Sciodes*), *Boletus* (*Aestivalis*, *Pinophilus*), *Hygrophorus Penarius*, ma anche *Cantharellus Cibarius*, *Ramaria Pallida*, *Lactarius* (*Blennius*, *Pallidus*).

Assieme al faggio annoveriamo altre latifoglie quali lecci, da cui prendono il nome specie appartenenti al genere *Leccinum*, e ancora pioppi, che ci ricordano i piopparelli, betulle come partner ideale di *Russula Exalbicans*, olmi e ontani che si uniscono a specie appartenenti al genere *Clitocybe*, *Paxillus*, *Entoloma*. Ad una quota leggermente maggiore assieme al faggio trovano collocazione l'abete rosso e l'abete bianco che contornati da piante di mirtillo e felci ospitano importanti specie appartenenti al genere *Boletus* (*Eduilis*, *Luridus*), *Amanita* (*Vaginata*, *Muscaria*), *Russula Paludosa*. Salendo lungo i pendii, troviamo la presenza di pino a due aghi, legato a specie appartenenti al genere *Suillus* (*Luteus*, *Granulatus*), *Tricoloma* (*Virgatum*, *Terreum*), *Boletus Calopus*.

Ultime piante ad alto fusto a coprire le fasce estreme, il pino a cinque aghi ed il larice, che, rispettivamente, contribuiscono alla sopravvivenza di specie appartenenti al genere *Suillus* (*Placidus*, *Sibiricus*), nel primo esempio, *Lactarius Porninsis* ed alcuni *Hygrophorus* (*Speciosus*, *Lucorum*) nel secondo. Associato ad una ombrellifera, troviamo il fungo di Bellamonte (TN) *Pleurotus Eryngii* var. *Ferulae*; nel sud d'Italia, associato al cardo, (cardarello), *Pleurotus Eryngii*.

### Scheda **Larix decidua**

#### ASPETTO

Pianta a foglie decidue alta fino a 40 m, di colore verde chiaro in primavera e giallo dorato in autunno, a forma di cono con punta allargata; tronco colonnare con corteccia di colore brunastro-rossiccia divisa in placche profondamente solcate; rami principali arcuati verso l'alto e rami secondari sottili e penduli

FOGLIE Aghiformi sottili, lunghi fino a 3 cm, di colore verde chiaro, portati singolarmente sui giovani rametti e a gruppi di 20-30

FIORI I fiori maschili sono gialli globosi e penduli quelli femminili eretti, di 2-2,5 cm di colore porpora, molto appariscenti. Fiorisce in aprile-maggio.

FRUTTI Piccoli coni che si trovano tutt'intorno al rametto. Sono ovali, con grosse squame, e rimangono sull'albero per diversi anni dopo che il seme è caduto.

HABITAT Boschi montani e subalpini, 800-2.400 m. Pianta spontanea in Europa e sulle Alpi.

FAMIGLIA Pinaceae

NOME VOLGARE Larice comune.

NOTE Spesso forma boschi in associazione con Abeti, ma vegeta anche ad altitudine più elevate dove si trova spesso in boschi puri. È la sola conifera spontanea che perde le foglie in inverno, e per questa caratteristica è facilmente distinguibile in tutti i periodi dell'anno; brunastro in primavera per il colore dei giovani getti, verde chiaro in estate e giallo dorato in autunno.

### Scheda **Fagus sylvatica**

#### ASPETTO

Albero a fogliame deciduo, alto fino a 30-60 metri, con chioma globosa espansa, densa, di colore verde-chiaro. Tronco cilindrico, robusto a volte molto lungo, altre subito diviso in grosse branche, corteccia grigia, liscia.

FOGLIE Lamina coriacea, ellittica o ovata, con apice appuntito e margine cigliato, spesso increspato; di colore verde lucente nella pagina superiore, più chiare e con ciuffi di peli rossastri agli angoli delle nervature nella pagina inferiore; inserzione alterna.

FIORI Quelli maschili in numerosi amenti penduli gialli con un lungo peduncolo, i femminili verdastri all'estremità dei nuovi getti. Fiorisce in aprile-maggio.

FRUTTI Piccoli noci (faggiole) racchiuse da 2 a 3 in una cupola legnosa, ricoperta da aculei non pungenti che a maturità si apre in quattro valve.

HABITAT In boschi e foreste di montagna 1000-2000 metri con preferenza per terreni calcari.

FAMIGLIA Fagaceae.

NOME VOLGARE Faggio.

NOTE Il faggio è il componente principale dei boschi di latifoglie in montagna, dove forma boschi puri in unione con altre latifoglie, quali Aceri, Olmi, Frassini, Sorbi, Carpini, ma spesso volte in unione con Abeti rossi e bianchi. È una pianta di grande importanza forestale per il legno piuttosto duro e compatto, che tuttavia si può piegare facilmente a vapore, e per questo è particolarmente duttile.

Scheda **Quercus ilex**

ASPETTO

Albero sempre verde, alto fino 22 metri, con chioma globosa, espansa. Di colore verde scuro, tronco eretto e robusto, presto diviso in grosse branche, con corteccia bruno-scuro nerastra, rotta in piccole squame angolose. FOGLIE Sono estremamente variabili, lanceolate o ellittiche, di colore verde scuro, lucide sulla pagina superiore, bianco tomentose su quella inferiore, margine intero o dentato, spinoso nelle piante giovani e nei germogli. FIORI Infiorescenze maschili in amenti gialli, penduli lunghi 4-6 cm. I femminili insignificanti. All'ascella delle foglie nuove, portati separati sulla stessa pianta. Fiorisce in aprile-giugno. FRUTTI Ghiande ovoidali lunghi 2-3 cm. Con cupola emisferica con squame brevi chiare appressate. HABITAT Macchia mediterranea, boschi aridi fino a 1000-1800 metri con preferenza per i terreni acidi. FAMIGLIA Fagaceae  
NOME VOLGARE Leccio.

NOTE E' un tipico costituente se non il principale della macchia mediterranea, insieme al Corbezzolo, all'Erica, Lentisco, Mirto, Fillirea,. Si riconosce facilmente per la corteccia nerastra non molto spessa e per la chioma di un colore verde cupo non molto scuro. Per la robustezza, la resistenza all'inquinamento e alla potatura, non che per l'aspetto imponente, il Leccio ha raggiunto una grande diffusione anche come pianta ornamentale per viali e giardini.

Scheda **Pinus pinea**

ASPETTO

Albero sempreverde alto fino a 30 m., con chioma tipicamente a ombrello, di colore verde carico; tronco colonnare, eretto, ramificato solamente nel terzo superiore; corteccia di colore bruno rossastro, di consistenza sugherosa, profondamente fessurata a formare delle grosse squame allungate. FOGLIE Aghi lunghi riuniti in fascetti di due lunghi 10-12 cm. Acuti ma non pungenti di colore verde scuro. FIORI Maschili dorati, in grappolo, femminili verdastri alla fine dei rami giovani; fiorisce aprile-maggio. FRUTTI Pigne rotondeggianti di colore bruno a maturazione, squame piramidali non pungenti, lunghe 10-14 cm, con all'ascella due semi legnosi nerastrati con all'interno due frutti eduli (pinoli). HABITAT Predilige terreni sabbiosi e pendii aridi, tipicamente mediterraneo, dal livello del mare fino a 500-600 metri.

**FAMIGLIA Pinaceae.**

**NOME VOLGARE Pino domestico - Pino da pinoli.**

NOTE È una pianta molto ben caratterizzata per la sua forma a ombrello, per le grosse pigne rotondeggianti. L'eleganza del suo aspetto, unita alla facilità nel vegetare in zone aride e sabbiose per un vigoroso apparato radicale, nonché l'uso in cucina e in pasticceria dei suoi frutti, in Italia l'albero viene coltivato soprattutto per i pinoli. Sono famose le pinete di Migliarino S.Rossore, Ravenna, Grosseto.

Scheda **Castanea sativa Miller.**

ASPETTO

Albero con fogliame deciduo, alto fino 20-28 metri, a chioma globosa, spesso irregolare, di colore verde chiaro-verde vivo. Tronco grosso massiccio presto ramificato, con corteccia bruno scuro, e molto caratteristica con profonde rigature a spirale e parallele che solitamente gira intorno al tronco in maniera nitida in prossimità del terreno.

FOGLIE Generalmente lanceolate lunghe fino a 20-25 cm.. con base cuoriforme, verdi lucide con il margine dentato a inserzione alterna ma con foglie disposte sullo stesso piano.

FIORI Infiorescenze maschili e femminili portati di solito sullo stesso stelo, le maschili in lunghi amenti biancastri eretti, lunghi fino a 20 cm; le femminili globosi poste alla base in numero di 2 o 5 fiorisce in maggio-giugno.

FRUTTI Il frutto è una cupola spinosa a forma di riccio, molto pungente, del diametro di 6-7 cm; che a maturazione si apre in quattro valve liberando uno o tre frutti commestibili (castagne).

HABITAT In boschi di pianura o di collina, fino a 1200-1400 metri, su terreni acidi, Europa meridionale, Africa settentrionale, Asia minore, in Italia è ampiamente diffuso in tutto il territorio.

**FAMIGLIA FAGACEAE**

**NOME VOLGARE CASTAGNO**

NOTE Il castagno è uno dei principali componenti della flora forestale italiana, fino a 900-1200 metri di altitudine, dove forma estesi boschi, sia da solo che in unione con altre specie, quali il Carpino e la Roverella, per lasciare a quote più alte il posto al Faggio e alle Conifere. La sua diffusione, soprattutto come pianta coltivata, è arrivata al culmine verso la metà del secolo scorso, quando la castagna costituiva un importante alimento per buona parte della popolazione. In seguito la coltivazione del castagno è stata a poco a poco abbandonata, ma attualmente sta riprendendo spazio.

Scheda **Betulla pendula Roth.**

#### ASPETTO

Albero, con fogliame deciduo alto fino a 30 metri con chioma allungata verde, gialla in autunno; tronco eretto, slanciato con rami molto lunghi, sottili e ramuli penduli, glabri; corteccia bianca che si sfoglia in liste orizzontali e con grosse fenditure nerastre verso la base.

**FOGLIE** Le foglie sono ovali con lunga cima appuntita, ovviamente dentate, ma con dentelli più piccoli in corrispondenza delle nervature principali, lunghe fino a 6 cm. base con margine decorrente sul picciolo.

**FIORI** Infiorescenze unisessuali, le maschili in amenti penduli lunghi 4-6 cm. di colore giallo, quelli femminili verdi, lunghe 1-2 cm. sulla stessa pianta

**FRUTTI** Infruttescenze cilindriche, prima erette, poi pendule, lunghe 3-4 cm. che a maturazione eliminano dei semi alati, fiorisce in aprile-maggio.

**HABITAT** La betulla pendula è un albero comune e caratteristica dei terreni secchi, sabbiosi e torbosi, e la si vede spesso colonizzare brughiere di erica 500-2000 metri.

#### **FAMIGLIA BETULACEAE**

#### **NOME VOLGARE BETULLA BIANCA**

**NOTE** Il tronco bianco-argenteo e diritto e i rami penduli fanno della betulla bianca uno degli alberi spontanei e facile da riconoscere. Nonostante il suo aspetto delicato è uno dei più resistenti alberi al mondo, lo si trova sulle montagne fino ai limiti della vegetazione arborea. Si sviluppa particolarmente bene sulle sabbie e sulle pendici detritiche, viene piantato come albero ornamentale nei giardini grazie anche alle sue ridotte dimensioni. Le foglie e la corteccia hanno proprietà tintorie; dalla corteccia si estrae un olio che viene utilizzato in conce specializzate del cuoio e come medicinale. Le incisioni del tronco provocano l'uscita di una linfa molto zuccherina, che lasciata fermentare, produce bevande alcoliche o aceto e, lasciata condensare, prende la consistenza e il sapore della manna.

Scheda **Picea abies (Lamb.) Link**

#### ASPETTO

Albero sempreverde alto fino a 60 metri, a forma di cono stretto con apice allungato; tronco colonnare diritto fino a 2 metri di diametro, con corteccia grigio-bruno scura che si rompe in grosse placche e lascia intravedere il fondo rossastro; rami principali orientati verso l'alto e rami secondari penduli.

**FOGLIE** Rigidi e acuti aghi verde-chiaro appena nati, ma diventano molto presto di un bel verde-scuro inseriti a spirale sui rametti, anche se tendono a orientarsi lateralmente; lasciano delle cicatrici sporgenti che rendono i rametti scabri.

**FIORI** Infiorescenze maschili ovali, di circa 1 cm. di colore rosso carminio, gialle all'inseminazione del polline, poste all'apice dei rametti dell'anno precedente; infiorescenze femminili rosse, erette, in grappoli, fiorisce in maggio-giugno.

**FRUTTI** Pigne legnose di colore brunastro lunghe 10-18 cm. e larghe fino a 4 cm. sempre pendenti verso il basso cadono intere a maturità.

**HABITAT** In foreste montuose con terreno acido e clima umido fino a 2100 metri è presente sulle alpi e in aree ristrette Dell'Appennino settentrionale.

#### **FAMIGLIA Pinaceae.**

#### **NOME VOLGARE ABETE ROSSO- PECCIO**

**NOTE** E' sicuramente la pianta più diffusa su tutto il sistema alpino anche in zone dove ha sostituito il faggio, con il quale formava grandi boschi misti, tanto che al giorno d'oggi risulta molto difficile limitare le aree dove è sicuramente spontaneo, è l'albero di natale, tanto familiare nelle case italiane. Il legno dell'abete rosso viene usato anche per la fabbricazione di strumenti musicali, in particolare per la cassa di risonanza e l'anima del violino. In passato, dalla resina dell'abete rosso si ricavano pece e trementina e dai rametti una sorta di birra. La corteccia ricca di tannino viene usata, in alcuni paesi, per la concia delle pelli.

## CONSIGLI SULLA RACCOLTA ED USO DEI FUNGHI

ARTICOLO GENTILMENTE CONCESSO DA MAURIZIO DI CESARE DEL "Gruppo Micologico Pomezia"

### **Biologia dei funghi**

Col termine 'funghi' si designa una miriade di organismi che per alcune particolarità biochimiche sono oggi classificati in un apposito regno:

il Regno dei Funghi.

Non è questa la sede per affrontare l'argomento in maniera dettagliata. Se dovessi farlo, allora dovrei parlare di muffe, ruggini, parassiti delle piante e degli animali, agenti della fermentazione e così via.

Mi piace invece prendere in considerazione i cosiddetti 'macrofunghi' (il termine 'macromiceti' non è corretto) o funghi superiori e in particolare quelle multiformi e variopinte entità che incontriamo anche abbondanti in svariati habitat, che ne costituiscono i corpi fruttiferi, oggetto di attenzione e di interesse da parte di studiosi e di cercatori micofagi.

Dunque, i funghi sono delle 'piante' invisibili ai nostri occhi; esse vivono per lo più sotto terra a pochi centimetri dalla superficie e sono formate da un intreccio più o meno fitto di cellule (ife) le quali, a un certo momento, si uniscono saldamente insieme dando origine a quei carpofori dalle infinite e invero curiose forme che noi definiamo col termine improprio di 'funghi'; in realtà essi rappresentano i corpi fruttiferi della 'vera' pianta fungo.

L'organismo fungino si differenzia dai comuni vegetali per l'assenza di clorofilla: manca cioè quel particolare pigmento verde che caratterizza le singole entità erbacee e arboree. I colori verdi o verdastri che ammiriamo in una quantità considerevole di funghi, sono dovuti a pigmenti di altra natura. Non potendo quindi operare la delicata e importantissima fotosintesi clorofilliana, grazie alla quale le piante verdi trasformano anidride carbonica e acqua sotto l'effetto catalitico della luce solare - in sostanze organiche e nutritive, i funghi sono costretti a procurarsi materia organica preconstituita, da vegetali e da animali vivi o morti.

Le piante verdi si definiscono allora organismi autotrofi, mentre i funghi, organismi eterotrofi e in questo assomigliano di più agli animali che non ai vegetali; ed è per questa principale ragione che essi sono attualmente collocati in un regno a sé.

In base al loro 'modus vivendi', distinguiamo tre categorie di funghi: funghi saprofiti o saprotrofici, funghi parassiti o biotrofici, funghi simbiotici o micorrizi.

### **Funghi saprofiti.**

Si nutrono di materia in decomposizione o di rifiuto (vegetale o animale) e crescono un po' ovunque. Oltre ai funghi terricoli citiamo, con habitat particolari: funghi lignicoli (su ceppaie, residui legnosi o addirittura legno lavorato), funghi coprofili o fomicoli (su escrementi animali), funghi urofili (su letame), funghi antracofili (su terreno bruciato), funghi necrofili (su carcasse di animali morti).

### **Funghi parassiti.**

Vivono per lo più a spese di piante vive, con azioni anche letali. Il parassitismo è talvolta assai dannoso e pericoloso; basti pensare che certi funghi sono capaci di degradare interi alberi, pur non alterandone l'aspetto esterno.

Questo danno passa sovente inosservato fino a quando avverse condizioni atmosferiche provocano un repentino cedimento dei tronchi; ciò ha già causato diverse vittime! Molti sono convinti che il danno possa essere arginato asportando dai tronchi i carpofori fungini, tappando successivamente gli incavi ha scritto Giacomo Barducci «con cemento, pietre o mattoni, come purtroppo è stato fatto spesse volte, sebbene in buona fede». In realtà, il procedimento per debellare o quanto meno per arrestare lo sviluppo dei funghi parassiti è assai arduo e complesso. Si tratterebbe infatti di 'estirpare' completamente o in buona parte con apposite aperture il micelio presente nei tessuti lignei, procedendo poi con una adeguata 'otturazione' delle cavità; insomma una vera e propria «chirurgia dell'albero».

Il parassitismo è dunque dannoso ma non del tutto, in quanto permette una parziale selezione delle piante, eliminando quelle non perfettamente sane.

Da primitive forme di parassitismo si è giunti, attraverso fasi intermedie, a una situazione 'bilanciata' di reciproco scambio di materiale tra fungo e ospite. E' questo il caso delle simbiosi.

## **Funghi simbiotici.**

Formano la categoria più vasta per numero di specie. Essi non vivono né da saprofiti, né da parassiti.

Simbiosi significa commensalismo. Si tratta di una vita in comune in cui vi è una reciproca cessione di sostanze nutritive tra pianta-fungo ipogea e quella ad alto fusto epigea. Un altro esempio di simbiosi mutualistica ci è offerto dai licheni, «organismi duplici, costituiti da un'alga e un fungo, viventi in strettissimo connubio» (Bresadola ed.1965) "potete vedere delle foto nella sessione Licheni" .

Nella simbiosi fungo-albero, il micelio avvolge le parti terminali delle radici dell'albero o micorrize, formando un intreccio ancora più esteso (ammasso ifo-radiale).

In tal modo il fungo assimila dalle radici dell'albero idrati di carbonio, favorendo in cambio l'assunzione da parte delle radici medesime, di acqua e sali minerali. Inoltre, avendo il micelio aumentato di molto la superficie assorbente delle radici, l'albero potrà servirsi del fungo (micelio), proprio laddove le sue radici non saranno in grado di arrivare.

In ultima analisi, lo stretto legame favorisce da un lato la proliferazione dei funghi, dall'altro garantisce alla pianta una crescita sana e una 'costituzione' meno attaccabile da eventuali agenti patogeni. I funghi simbiotici vanno dunque annoverati tra i migliori collaboratori della Forestale.

## **Decalogo comportamentale**

1. Una volta scelta una determinata località per un'escursione, informarsi sulle eventuali leggi vigenti che regolamentano la raccolta dei funghi eduli e no (oggi la materia è regolamentata a livello Regionale con una legge N. 32/98 ). L'ignoranza non giustifica l'errore!

Anche se siamo in perfetta buona fede, non vi è nulla di più imbarazzante che essere colti in flagrante e magari per una banale trascuratezza dover pagare una multa salata.

2. Durante la ricerca servirsi di un bastone ma non appuntito, per non danneggiare il sottobosco; un bastone può essere utile come strumento di appoggio e, infine, ci consente di spostare e di sollevare delicatamente parte della vegetazione presente (foglie, ramoscelli, strobili...) per scovare o per avvistare meglio talune specie fungine.

3. Se facendo un determinato itinerario sono stati trovati pochi funghi, si può provare a ripercorrerlo nel senso opposto oppure, in caso di pendio, dall'alto in basso anziché dal basso in alto e viceversa. Spesso una diversa angolazione ci permette di avvistare dei magnifici corpi fruttiferi che, altrimenti, passerebbero inosservati.

4. La ricerca dei funghi deve svolgersi senza affanno, con compostezza e in assoluto silenzio. Urla, schiamazzi e... lecite esclamazioni di giubilo interrompono il magico silenzio della foresta e turbano la serafica quiete della fauna locale. Il mettersi a correre dopo aver udito i passi di un 'concorrente' fungaiolo, per afferrare per primo l'ambita 'preda' e poi darsi alla fuga al fine di non svelare la propria presenza, sono atteggiamenti solo in parte comprensibili.

5. Girovagando per il bosco in cerca di funghi, non lasciare traccia del proprio passaggio perché oltre al fatto che a nessuno, crediamo, faccia piacere entrare in un bosco imbrattato di cartacce, sacchetti, lattine, pezzi di vetro e di... funghi, ciò costituisce un danno irreversibile per l'ambiente; materiali impermeabili come cellophane e simili, sono in grado di trasformare incantevoli angoli di bosco in aride zone dove è stata cancellata ogni forma di vita. Inoltre, entrando in un bosco, non ci si incammini esclusivamente per... portare via; in altre parole, non ci si rechi nel bosco con la sola intenzione di raccogliere e di fare bottino.

Ci si abitui di più al rispetto per i luoghi che ci accolgono e ci ospitano, il che significa o un momento di contemplazione davanti alle meraviglie di Madre Natura, o una piccola rinuncia, risparmiando magari un giovane Porcino non ancora in grado di disseminare le sue spore. Ma se proprio non possiamo fare a meno di... portare via, facciamolo con compostezza e discrezione, sapendo che anche chi viene dopo di noi ha il diritto di trovare qualche cosa e in un bosco pulito.

6. I funghi che non si raccolgono non devono essere bastonati o presi a calci.

A parte il comportamento incivile, è importante ribadire che qualsiasi fungo, anche il più velenoso, ha un preciso e delicato compito da svolgere in natura e che tutti - interagendo con gli altri esseri viventi - concorrono al perfetto equilibrio dell'ecosistema.

Soprattutto non bisogna raschiare il terriccio o sradicare il muschio per accaparrarsi dei minuscoli carpoforesi, usando rastrelli o altri attrezzi appuntiti; altrimenti sarebbe inevitabile danneggiare il micelio (la 'vera' pianta-fungo) e recare un danno alla microfauna. Raccogliere i funghi è una cosa lecita e naturale perché né più né meno è come spiccare dei frutti da un albero.

Quindi, non è tanto la quantità dei funghi che raccogliamo a portare un danno all'ambiente, quanto il modo con cui essi vengono presi. Pertanto, i funghi che non ci interessano devono essere lasciati stare, mentre potranno essere oggetto di attenzione per chi arriva dopo di noi. Ricordiamoci che i funghi non sono un nostro 'monopolio' ma un patrimonio di tutti.

7. Non si diano da mangiare né si regalino funghi a persone delle quali non si conosca lo stato di salute e le abitudini di vita; si tenga presente che l'organismo umano non è uguale per tutti e che pertanto le sue reazioni di fronte a un

pasto a base di funghi possono risultare negative e del tutto imprevedibili. In modo tassativo non devono essere somministrati funghi a bambini o a persone anziane.

8. L'andare per funghi è un diversivo piacevole e divertente ma può presentare qualche pericolo.

Si consiglia perciò un equipaggiamento adeguato: stivali alti di gomma con suola a 'carro armato', l'ideale in caso di necessità per guadare ruscelli e torrenti ed efficaci contro possibili morsi di vipere (una buona alternativa sono un paio di robuste pedule, impermeabili), un siero antiofidico (da usare solo se si ha competenza), un temperino per l'eventuale pulizia dei funghi in loco e una giacca a vento di un colore vistoso che, oltre a ripararci da un improvviso acquazzone, è un ottimo segnale per comunicare la nostra presenza anche nel fitto del bosco, non soltanto nel caso che ci si dovesse smarrire ma, altresì, per non rischiare di essere... impallinati da qualche avventato cacciatore. Inoltre saranno di estrema utilità un cestino di vimini e un bastone. Infine, uno specchietto ci agevolerà l'osservazione della parte sottostante il cappello dei funghi, evitando così l'inutile raccolta di specie altrimenti confondibili con altre entità fungine, se viste dall'alto. In caso di temporale, solo la ricordata giacca a vento e un buon paio di... gambe costituiscono la migliore 'attrezzatura'; a nulla serve anzi è assai pericoloso! il sostare sotto un albero, poiché è noto (ma non tutti evidentemente lo sanno) che esso funge da ottimo 'parafulmine'!

9. Per quanto riguarda la commestibilità dei funghi, diffidare categoricamente del micologo improvvisato, dell'amico 'esperto', del fungaiolo incontrato durante la nostra passeggiata. Accettare invece eventuali osservazioni o ammonimenti circa la pericolosità e la tossicità di talune specie presenti nel nostro 'bottino'.

10. Concludiamo con un consiglio mai abbastanza ripetuto, in modo particolare riguardo i funghi che intendiamo mangiare: raccogliere soltanto le specie che conosciamo alla perfezione e che abbiamo imparato a riconoscere attraverso la personale e consolidata esperienza. Ma in caso di dubbio, anche minimo, asteniamoci!

Decalogo per la raccolta (10 regole sempre valide)

1. I funghi devono essere raccolti integri, non tagliandoli alla base del gambo; estrarli quindi dal terreno con una piccola torsione, esercitando una leggera pressione sul gambo.

Fatali confusioni si sono verificate proprio per aver lasciato infisso nel terreno qualche elemento botanico (per esempio la volva) caratteristico di alcune specie velenose. Raccogliere i funghi commestibili di medie dimensioni (in relazione è chiaro - alla taglia delle diverse entità specifiche), vale a dire né troppo giovani, né troppo adulti. Un minimo di esperienza ci indicherà subito quali esemplari scegliere.

Quelli troppo piccoli non devono essere presi poiché non hanno ancora disseminato le spore, i 'semi' di riproduzione che assicurano la perpetrazione della specie, mentre quelli troppo sviluppati oltre a essere meno consistenti e saporiti potrebbero già occultare una iniziata fase di alterazione.

2. Non raccogliere i funghi trovati staccati dal terreno. Anche in questi funghi potrebbero già essere in corso processi di alterazione, pur conservando in apparenza un aspetto sano.

3. Anche se le condizioni meteorologiche fossero favorevoli, non si pretenda - entrando in un bosco o passeggiando in un prato - di trovare funghi di ogni qualità. I funghi infatti prediligono precisi ambienti e stagioni.

Sarà quindi vano qualunque tentativo di trovare *Marasmius oreades* o *Gambesecche* nel fitto del bosco, così come sarà superfluo andare in caccia di *Hygrophorus marzuolus* o *Dormiente* in pieno autunno. A volte però i funghi non 'rispettano' le stagioni, né i loro habitat: quanti oggi asseriscono di aver trovato *Clitocybe nebularis* o *Agarico nebbioso*, caratteristico fungo autunnale, in piena primavera, oppure *Suillus elegans*, il noto *Laricino*, fungo simbionte del Larice in un bosco di soli pecci! A noi questo interessa relativamente.

Ciò invece che ci deve interessare e preoccupare è la possibilità che alcuni funghi tipici dell'autunno, perfettamente conservati durante il periodo invernale, si siano ripresentati ai nostri occhi integri e di bell'aspetto, la successiva primavera. In simili circostanze non è facile capire lo stato di 'genuinità' dei funghi medesimi, mentre è molto probabile (come è stato anche dimostrato) che essi abbiano già iniziato un processo di alterazione.

Problema analogo sussiste anche per quei funghi che abbiano subito una gelata nell'arco di una stagione. Pertanto, il nostro consiglio in proposito è quello di astenersi in linea di principio - dalla raccolta dei funghi reperiti 'fuori stagione' o dopo un periodo di freddo molto intenso.

4. I funghi che si conoscono e che intendiamo consumare, è preferibile pulirli sul posto (alcune disposizioni legislative impongono questa operazione), in primo luogo perché così facendo non sporchiamo gli altri funghi nel cestino, secondariamente perché meno 'detriti' mettiamo nel contenitore, maggiore sarà la quantità di funghi che potremo portarci a casa. Inoltre, le parti staccate sono utili al bosco in quanto costituiscono materia organica biodegradabile.

5. I funghi velenosi che intendiamo portare a casa a scopo di studio e quelli che non si conoscono, devono essere scrupolosamente isolati dai funghi mangerecci, per evitare spiacevoli inconvenienti o addirittura fatali incidenti. Di per sé il semplice contatto tra un fungo tossico e uno commestibile non è pericoloso. Ciò che non deve capitare è che anche un sia pur minimo frammento di fungo velenoso si 'impigli' nel ricettacolo di una specie mangereccia. Infatti, nel caso che il fungo velenoso appartenga a una specie letale, è sufficiente un pezzetto di polpa di pochi grammi per provocare serie conseguenze.



6. Trasportare i funghi in recipienti rigidi e aerati, evitando quindi nel modo più assoluto contenitori impermeabili e flosci (come sacchetti di plastica) poiché favoriscono o accelerano processi di alterazione e di putrefazione e in quanto già con un discreto raccolto e un certo peso c'è il rischio che i funghi si comprimano l'un l'altro, rovinandosi irreparabilmente.

7. Come ha scritto Pierre Montarnal, a meno che non si sia accompagnati da una guida sicura, non bisogna mai mangiare funghi a lamelle quando non si conosce *Amanita phalloides* in tutti i suoi aspetti e travestimenti»; e noi aggiungiamo: e quando non si conoscono tutti gli altri funghi mortali, certi o presunti.

8. Dimenticare - al fine di conoscere la commestibilità (o la tossicità) dei funghi - qualunque prova empirica o assurdi pregiudizi che nulla hanno di scientifico.

Non è vero che il cucchiaino d'argento e l'aglio anneriscono in presenza di un fungo velenoso, così come non è vero che i funghi mangiati (e... digeriti) dal gatto o dalle lumache siano per forza commestibili, oppure, che quelli cresciuti in prossimità di tane di vipere o di ferri arrugginiti siano necessariamente velenosi. Anche il cambiamento di colore della carne non è affatto un indice di velenosità: *Gyroporus (Boletus) cyanescens*, dal viraggio deciso e immediato al blu, è commestibile; per contro, *Amanita phalloides*, il fungo mortale per eccellenza, ha carne bianca immutabile!

Il riconoscimento botanico delle specie deve avvenire esclusivamente sulla base dell'osservazione dei caratteri macro e microscopici mentre l'accertamento della loro commestibilità o meno, attraverso fonti bibliografiche attendibili e aggiornate oppure contattando un esperto qualificato.

La cosa più semplice e sicura è affidarsi a un Centro micologico preposto alla cernita dei funghi eduli, presso una A.S.L. o una Associazione Micologica.

9. Cucinare i funghi entro le ventiquattro ore dal momento della loro raccolta e consumare i funghi cotti, conservati in freezer, non oltre un arco di tempo superiore a quello suggerito dalla marca del vostro elettrodomestico.

Sia che intendiamo consumarli in giornata, sia che si vogliano cuocere per poi conservarli nel freezer, i funghi vanno cotti a lungo, per almeno 30-40 minuti. Inoltre è sconsigliato il consumo di funghi insieme a bevande alcoliche; alcune specie infatti provocano spiacevoli forme di intossicazione (vedi sindrome Coprinica,) e forse il loro numero è destinato ad aumentare.

10. Prima di cucinare i funghi, conservare nel frigorifero (non nel freezer) e per un periodo il più lungo possibile, uno o più campioni fungini per ogni specie diversa, in modo da fornire in caso di intossicazione un elemento di validissimo aiuto sia per il micologo sia per il medico.

## TOSSICITÀ DEI FUNGHI

È privo di qualsiasi fondamento il ritenere indizio di velenosità di un fungo l'annerimento che provoca su un cucchiaino o una moneta d'argento o uno spicchio di aglio, come non dà nessuna indicazione attendibile il cappello mangiato da una lumaca o l'aver fatto ingerire un pezzetto di fungo a un animale domestico, pratica, quest'ultima, crudele quanto inutile.

Alcuni veleni mortali, come le amanitotossine, cominciano a dare effetti visibili di intossicazione 8-12 ore dopo l'ingestione quando, cioè, sono ormai entrati nella circolazione sanguigna e hanno danneggiato organi vitali. I funghi tossici, inoltre, non perdono le proprietà venefiche neppure dopo anni di conservazione per essiccamento.

I carpori che si essicano, perciò, non è detto che siano sempre commestibili. I funghi che crescono sul legno e le famigliole hanno dei rappresentanti a volte immangiabili per il cattivo sapore e qualche volta anche tossici, anche se non mortali.

Molto comuni sono poi i funghi che contengono principi emolitici i quali, essendo termolabili, vengono distrutti con il calore della cottura.

Premesso che la tossicità dei funghi è una caratteristica genetica della specie e non è, pertanto, provocata dal contatto con materiali immondi o con rettili oppure dalla presenza, nelle vicinanze, di metalli, l'unico mezzo per determinare la commestibilità di una specie è la perfetta conoscenza delle sue caratteristiche morfologiche e a nulla servono le stregonerie dell'argento e dell'aglio.

È il caso di ribadire che la maggioranza dei funghi diviene commestibile dopo un'adeguata cottura e che i carpori, come ogni altro materiale biologico, vanno incontro a fenomeni di decomposizione, favoriti dalla vecchiaia e dalle gelate, con conseguente produzione di sostanze tossiche.

Le attuali società industrializzate tendono a vanificare le conquiste di oltre duecento anni di studi micologici.

La dispersione incontrollata di grandi quantità di sostanze altamente tossiche come i pesticidi (anticrittogamici e insetticidi), usati in agricoltura, possono rendere velenosi i prataioli (*Agaricus campester*), le gambesecche (*Marasmius oreades*), le mazze di tamburo (*Macrolepiota procera*) e tutti i funghi che possono venire in contatto con tali veleni.

Allo stesso modo possono risultare tossici funghi che crescono in zone a intenso traffico automobilistico o ad alta concentrazione di smog, i quali, in condizioni naturali, sono degli ottimi commestibili.

Il fungo, in ossequio a quella che potrebbe essere la sua rigorosa etimologia, agisce da spugna e concentra nel carporo metalli pericolosissimi come piombo e mercurio, scaricati nell'aria dai tubi di scarico delle auto, dalle industrie dall'agricoltura e poi portati nel suolo dalla pioggia.

Le intossicazioni da funghi sono provocate principalmente da sostanze prodotte e contenute nel corpo fruttifero; esse agiscono immediatamente a livello gastro-intestinale provocando violenti disturbi, grazie ai quali l'intestino si evacua impedendo un completo assorbimento dei veleni, oppure entrano nel circolo sanguigno come tossine e colpiscono, a volte irrimediabilmente, organi e apparati.

Nel primo caso l'esito è quasi sempre benigno, se non insorgono complicazioni, nel secondo vengono causati danni irreparabili a organi essenziali (fegato e reni) con conseguente morte.

In tutti i casi di avvelenamento, oltre alla cura specifica, occorre fornire analettici o cardiotonici; è sempre sconsigliabile la somministrazione di bevande alcoliche.

Molti principi responsabili della tossicità dei funghi sono noti, poiché sono stati isolati e caratterizzati dal punto di vista chimico e di alcuni si conosce, in maniera soddisfacente, il modo di azione.

Tali studi hanno permesso l'elaborazione di sistemi curativi che si sono rivelati assai efficaci negli avvelenamenti da funghi e che hanno consentito di ottenere i primi successi anche nei casi di avvelenamento da *Amanita phalloides* e consimili.

Come conservare i funghi (ricette facili)

### Funghi sott'aceto

1/4 aceto, 3/4 acqua, sale, pepe o peperoncino, altri aromi a piacere. Bollire i funghi per 10 minuti, farli sgocciolare almeno 12 ore, riempire i vasi di vetro, aggiungere aceto bollito. Infine aggiungere uno strato di olio di oliva, chiudere ermeticamente i vasi e riporli in luogo fresco.

### Funghi sott'olio

3/4 aceto, 1/4 acqua, sale, pepe o peperoncino, altri aromi a piacere. Bollire per 10 minuti i funghi, farli sgocciolare almeno per 12 ore, riempire i vasi di vetro, aggiungere olio ed aromatizzare a piacere.

### Funghi secchi

Tagliare i funghi a fettine di 3 o 4 mm., poggiarli su di una tavoloccia ed esporli in ambiente ventilato (non al sole diretto) fino ad essiccazione completa, avendo cura di girare le fette dei funghi almeno due volte al giorno (per tre giorni).

Maurizio Di Cesare

## L'ITALIA DEI FUNGHI

Calzati gli stivali lunghi e in tenuta da campagna i Cacciatori si addentrano all'alba nel fitto bosco alla ricerca della preda. Non ci si lasci incantare dall'aspetto mite, perché pur essendo armati soltanto con cestino di vimini e coltellino, i cacciatori di miceti non sono meno implacabili degli appassionati di arte venatoria. E sono sempre di più. Tanto che in quasi tutte le aree tradizionalmente ricche di funghi, la raccolta è stata regolamentata per evitare l'impovertimento del terreno. E scoraggiare, almeno in parte, le frotte di cacciatori dilettanti che in questa stagione affollano i boschi, magari più per il gusto di fare una passeggiata che per il gusto di scovare porcini, finferli, chiodini o i rarissimi ovoli.

Non ci sono deterrenti, comunque, in grado di frenare il vero cacciatore di funghi, quello capace di alzarsi prima che albeggi per raggiungere al buio, senza il rischio di essere seguito da altri "predatori", i suoi posti segreti. Quelli dove l'umidità, la terra, le radici, in una parola il microclima favorisce la nascita dei funghi e dove lui torna di volta in volta sicuro di non essere deluso.

Ma anche se non tutti condividono il piacere per la caccia al fungo, pochi sanno resistere alla tentazione del suo sapore che è la quintessenza del bosco e della terra. Difficile dire quale sia il modo migliore per gustare i funghi perché, dipende dal tipo. Per i campioni della specie, vale a dire gli ovoli (*amanita cesarea*) e i porcini (*boletus edulis*) l'ideale è quello di mangiare gli esemplari più compatti, tagliati a fette in insalata, accompagnati al massimo da un filo d'olio e con qualche scheggia di Parmigiano reggiano e sedano.

Per quanto straordinari, tuttavia, i funghi crudi non risultano digeribili a tutti. E allora vanno cucinati cercando di mantenere il più possibile inalterato il sapore originario. Alla piastra e alla griglia sono forse i modi migliori per cucinare i funghi più grandi e conservare quasi intatto il profumo originale. Oppure si possono cucinare in una sontuosa zuppa, avendo cura di essere parsimoniosi con condimenti e spezie. Le cappelle dei funghi meno pregiati si possono impanare e friggere. Moltissimi funghi danno risultati eccellenti trifolati (con aglio e prezzemolo). E infine le soluzioni più semplici alla portata di chiunque: due tagliatelle al burro con funghi o l'intramontabile risotto coi funghi.

## Andare a funghi

Quello dei "fungaioli" è un popolo taciturno, guardingo, prudente. Escono di casa in gran segreto, nottetempo, per arrivare primi all'obiettivo. Compiono giri viziosi per non essere pedinati, da soli o in piccoli gruppi. Un esercito agguerrito, privo di scrupoli, addestrato alla guerriglia nella macchia. Quando la stagione è propizia Fontanarossa è attraversata da una sorta di mobilitazione collettiva : si comincia a controllare quando la luna è buona, si calcola la quantità di pioggia caduta e quanta ne può avere assorbita il terreno, si guarda se c'è stata presenza di vento e, cosa più importante di tutte, inizia un vero e proprio "spionaggio" tenendo d'occhio i "fungaioli" più famosi, quei personaggi che si recano nei boschi soltanto quando tutte le condizioni ideali per la nascita del porcino si sono verificate e che vanno a colpo sicuro soltanto nei posti dove sanno che il prezioso fungo nascerà. Osserviamo da vicino questo misterioso popolo.

## Il corridore

Normalmente è una persona che il fungo lo ha visto soltanto in fotografia e che di fronte ad un porcino ha bisogno di confrontarlo con tutte le guide micologiche in suo possesso per essere certo della sua bontà. Si avvia per i boschi a passo sostenuto, attraversa foreste, risale torrenti, valica montagne inaccessibili. Il suo scopo è allontanarsi quanto più possibile dalla massa, alla ricerca di foreste vergini che non hanno mai conosciuto la presenza umana. Normalmente il suo bottino si riduce a qualche vecchio fungo scartato persino dagli animali; nel caso in cui riesca a catturare qualche preda rientra a casa passando per il centro del paese con aria indifferente con la speranza che qualcuno gli chieda di far vedere il suo bottino; se questo accade pronuncia frasi del tipo "Non sono andato a funghi, ho fatto solo due passi nei boschi" oppure "Non nasce niente, il terreno è troppo asciutto".

## Lo stanziale

E' l'opposto del corridore. Generalmente è una persona che non è del posto ma che ha acquisito una buona esperienza e una buona conoscenza dei boschi. Si reca per funghi in qualsiasi stagione, a dispetto di chi gli dice che non nasce niente. Fidando sull'imprevedibilità della sorte e del porcino sostiene che cento persone passano vicino ad un fungo e il centounesimo lo trova. Si aggira in ogni angolo del bosco ispezionando ogni singolo cespuglio e raccoglie qualsiasi tipo di fungo di cui sia sicura la sua commestibilità.

## L'esperto

Ha contato i giorni passati dall'ultima pioggia, ha valutato a lungo orografia dei luoghi ed esposizione al sole, temperatura notturna e diurna, direzione e intensità del vento. Solo dopo avere elaborato tutti questi dati sceglie con cura l'area da battere. Normalmente lo si incontra mentre tasta il terreno sospirando: "E' ancora troppo asciutto" oppure "E' troppo bagnato, è un posto da galletti".

## L'opportunist

Non elabora strategie particolari : utilizza quelle degli altri. Segue i cercatori più esperti e tenta di sottrargli la preda all'ultimo istante. Naturalmente cerca di seguire "quelli del posto", che gli garantiscono una più alta possibilità di successo e che segue accanitamente. Ovviamente è riconosciuto a sua volta e condotto in lunghi, inutili giri.

## Quello del posto

E' l'unico che trova i funghi. Perché lui non li va a cercare. Lui sa con la massima precisione dove si trovano, a che ora, in che punto, quanti sono e di che qualità. Quando all'alba esce di casa sa perfettamente quanti e quali funghi porterà a casa. Lui non dice "Vado per funghi" ma "Vado per porcini" o "Vado per galletti" o ancora "Vado per barbiscin". Quello del posto detesta i fungaioli in genere ma soprattutto quelli che sconfinano nelle sue fungaie e possibilmente li depista; per questo motivo, quando lui va a funghi, nessuno lo vede né uscire né rientrare salvo poi scoprire nella sua aia distese di cassette piene di funghi tagliati e messi ad essiccare.

## Quello che "va sul monte"

E' la persona più invidiata dai villeggianti. Perché non tutti possono andare sul monte e lo sventurato cercatore che non è del posto che vi si avventura è destinato a rimanere a bocca asciutta dopo avere scarpinato per ore e ore. Sul monte i funghi non si cercano, si prendono. I porcini nascono nelle fungaie conosciute soltanto ai pochi eletti del paese, in mezzo all'erba alta, per trovarli bisogna tastare il terreno con le mani o con il bastone nei punti dove si sa per certo che ci devono essere. Il fungo del monte per i villeggianti sono quasi una leggenda perché da loro non si fanno vedere, sono sempre molto più grossi e in maggiore quantità di quelli dei boschi. Il cercatore del monte raramente va a funghi nei boschi perché la ritiene una ricerca troppo poco produttiva e la sua unica preoccupazione è quella di arrivare nella fungaia prima degli altri della sua "casta" per cui adotta vere tattiche da guerrigliero sia per uscire di casa alle 4 del mattino sia per arrivare sul monte prima del "nemico".