

Esperienze su prove di coltivazione amatoriale di **Lentinus edodes** (Berk.) Singer, Anno 2003

(Testo e foto di Pasquale Meringolo, A.M.B. Gruppo Sila Greca, Via R.. Capalbo n° 123 - 87041 Acri)

Premessa

In questo contributo si vuole divulgare un fungo di origine cinese e giapponese, da sempre apprezzato per l'ottima commestibilità, l'alta qualità nutrizionali e per le proprietà terapeutiche che contiene. Questa specie, conosciuta a livello internazionale con il nome di "shii-take" che, per i suoi notevoli poteri salutaripotremmo denominarlo "*fungo della salute*" oppure "*fungo del futuro*", noto in Cina e Giappone da oltre 2000 anni. La sua coltivazione iniziò circa e secoli fa nell'estremo oriente, esportata in nord America ed in Europa, dall'inizio del secolo scorso, dove intorno al 1980 iniziò la coltivazione industriale vera e propria. In Europa, la produzione annuale ha superato 3 milioni di kg e raggiunto un fatturato di circa 30 milioni di Euro. La produzione di questa specie, per la forete richiesta, è balzata nell'ultimo decennio al secondo posto al mondo, seconda solo al champignons (*Agaricus bisporus*). Per la produzione europea, la Francia è al primo posto, seguito da Olanda, Germania e Gran Bretagna. La produzione in Italia risulta piuttosto scarsa, probabilmente ciò è dovuto alla mancanza d'informazione. I suoi effetti salutar principali sono: antitumorale, rinforza il sistema immunitario, antivirale, anti colesterolo, ecc. Da informazioni verbali, una casa farmaceutica sta lavorando per sfruttare la lentinina contenuta per produrre pillole che fanno abbassare il livello del colesterolo. Test eseguiti su animali ammalati di tumore, dandogli nel cibo il 20% di polvere di shii-take per un mese, dopodiché la massa tumorale è scesa del 77,9 %.

Coltivazione amatoriale

In Giappone il fungo nasce spontaneo su una pianta simile al nostro castagno con il nome di *Castanopsis*. Le numerose prove fatte in Europa, sia su legni duri come la quercia, il faggio, il castagno, ecc. che morbidi come il pioppo, l'ontano, ecc., il migliore è risultato la quercia.

Noi abbiamo provato su diversi tipi di legno: castagno, quercia, ulivo, pioppo, ontano. Il migliore è risultato quest'ultimo che ne descriviamo il procedimento.

Abbattuti a fine febbraio tronchetti di ontano comune (*Alnus glutinosa*) aventi un diametro di 10-20 cm, dopo una settimana dall'abbattimento, tagliati a segmenti di circa 2 metri di lunghezza. A sua volta, per tutta la lunghezza, ogni 15 cm, con la motosega si sono ricavate numerose tacche, larghe quanto la lama e profonde fino a metà diametro e oppostamente alternate (questa operazione risulta necessaria in modo che il tronchetto restasse intero).

Appena fatte le tacche, per l'inoculazione si è usata una spatola, sono state riempite le tacche di micelio e avvolti provvisoriamente con un nastro adesivo in modo che il micelio vi restasse imprigionato. I tronchi inoculati sono stati posizionati in un magazzino (fresco ma non sotterraneo).

Dopo circa un mese sono stati lievemente inaffiati e così via a distanza di un mese si è continuato ad inaffiarli. All'inizio autunno appena la temperatura si abbassò spuntarono i primi funghi, anche se molto esigui, concentrati maggiormente nella parte inferiore, mentre erano quasi nulli nella parte superiore. All'inizio della prossima primavera dell'anno successivo, il ceppo è stato trasposto all'esterno, adagiato in un luogo seminterrato, al riparo dal vento ma non dalle piogge, dove tuttora si trova. La fruttificazione è avvenuta nei periodi di abbondanti piogge, prevalentemente in primavera e autunno, ma sempre in modo molto carente, ancora oggi, a distanza di 4 anni se ne sviluppa raramente qualche esemplare.

L'anno successivo alla prima coltivazione è stata compiuta una seconda insemminazione, sempre allo stesso modo della prima, anche se il legno è stato posto direttamente fuori, adiacente ai tronchetti già fruttificati. In questo caso però il fungo non si è proprio sviluppato, probabilmente a causa del cattivo stato del micelio, che al momento della semina era di colore giallastro, certamente attaccato da muffa, invece che bianco come dovrebbe essere al momento dell'inoculazione.

Per quanto riguarda la produzione, in condizioni ambientali e climatiche adatte si dovrebbero produrre funghi per 4 anni circa, ma nel nostro caso, non disponendo di un locale adatto alla coltivazione del fungo, la produzione è stata scarsa.

Luogo di prova: località Piedigallo, San Demetrio Corone (CS), altitudine 550 m s.l.m. Clima freddo-ventoso in inverno e

caldo-umido in estate.

Da informazioni verbali, in Giappone su legni duri, paragonabili alla nostra quercia o castagno, adottano un altro sistema d'inseminazione che potrebbe essere più efficace di quello da noi usato. Invece di usare la motosega a preparare le tacche, usano un'arnese che noi potremmo risolvere così: con il trapano con punta a sega con diametro di 20-25 mm, fare buchi al posto delle tacche profonde appena sotto il livello della corteccia, staccare il truciolo, inoculare con il micelio e usare il truciolo per tappo.

Descrizione

Cappello: 5-12 cm, a lungo convesso, infine pianeggiante con margine involuto e di solito appendicolato, colore grigio brunastro, con l'umidità coperto di squame brunastre e asciugandosi diventano biancastre.

Lamelle: fitte, prima bianche, poi giallognole, infine brunastre, annesse al gambo.

Gambo: 3-6 x 1-1,5 cm, da bianco a brunastro, coperto di squame concolori al cappello; anello a forma di cortina, ben marcato da giovane.

Carne: bianca, immutabile; odore gradevole e aromatico, sapore appena aspro.

Ecologia: in Italia cresce esclusivamente coltivato.

Commestibilità: il cappello è un ottime commestibile, il gambo è fibroso.

