

I Funghi

Claudio Grande
Gruppo Micologico “*Sila Greca*” Acri (CS)

La micologia è una disciplina scientifica e come tutte le scienze si basa principalmente sull’osservazione dell’oggetto di studio (fungo) inizialmente attraverso i nostri sensi e, successivamente con l’ausilio di tecniche e tecnologie sempre più sofisticate, entra sempre più nello specifico sino a scandagliare nelle parti più intime e remote dell’oggetto stesso. Sin dai tempi più antichi i funghi forse per la loro poliformia o semplicemente perché appaiono all’improvviso, sono stati motivo di mistero e di diffidenza o addirittura in alcune popolazioni di sacralità o di maleficio. Per altri ancora erano considerati i prodotti di una reazione misteriosa fra la terra e qualche altra entità magari soprannaturale, dove si credeva venissero generati oltre che dalla pioggia soprattutto da tuoni e saette e che l’individuazione di quelli velenosi era possibile in base al loro portamento in qualche modo repellente o comunque grottesco! A nostro avviso il motivo di così tanti pregiudizi verso i funghi era principalmente dovuto all’apparente mancanza di qualsiasi tipo di processo riproduttivo, essendo le spore fungine (preposte alla riproduzione) a differenza dei semi, invisibili ad occhio nudo e pertanto la loro esistenza non veniva nemmeno sospettata. Con l’avvento del microscopio e grazie anche al botanico italiano Pier Antonio Micheli (1679-1737) che per primo le osservò, molti “misteri” furono compresi, tuttavia ai giorni nostri i pregiudizi, pur se “emancipati” sono ancora ben presenti e radicati in parte della popolazione. Chiunque si sia recato nel bosco magari solo per una breve gita, non gli sarà certo sfuggito che la maggior varietà di funghi si trova proprio su quei terreni, particolarmente nella tarda estate e in autunno, tuttavia essi sono ovunque e colonizzano tutto, basti pensare alle muffe le quali insieme ai lieviti rappresentano i gruppi più numerosi. Alcuni micromiceti (funghi microscopici) hanno salvato e salvano numerose vite umane, è il caso della penicillina scoperta da A. Fleming nel 1929 il quale isolò (anche se per caso) l’antibiotico dalla muffa “*Penicillium notatum*” e non solo, se i trapianti d’organo hanno sempre più successo, il motivo è da attribuire oltre che ai chirurghi, ad una prodigiosa sostanza chiamata ciclosporina, la quale riduce al minimo il rischio di rigetto dell’organo trapiantato ed è anch’essa estratta da un fungo: “*Tolicopadium inflatum*”. Nei trattamenti cosmetici poi dalla muffa “*Penicillium aspergillum*” si estrae l’acido cogico utile nel ridurre e bloccare il processo di formazione della melanina, il pigmento che dà origine alle macchie scure cutanee. I micromiceti contribuiscono anche ad allietare le nostre tavole, oltre che ai lieviti si pensi al formaggio gorgonzola (e similari) unico per sapore e odore. Durante la lavorazione insieme al latte vengono aggiunte spore di “*Penicillium glaucum*” che fruttificando conferiscono la caratteristica screziatura verde alla pasta. Deleterio sono poi quelli che parassitano le colture, gli animali, gli insetti e anche l’uomo, basti ricordare le infezioni dette micosi. Dopo questa breve panoramica sui micromiceti, argomentando sui funghi “superiori” (Macromiceti), eviteremo di addentrarci in lunghe premesse scientifiche, in quanto questo contributo vuole essere prevalentemente a carattere divulgativo, tuttavia ci sembra doveroso sottolineare che quelli che noi chiamiamo funghi (o carpori) in realtà sono il frutto di una pianta celata sottoterra. Ogni fungo, mediante la sporulazione, emette milioni e milioni di spore che, giunte a dimora, germinano producendo un filamento cavo chiamato ifa nonché **micelio primario**; affinché si abbia la fruttificazione è però necessario che a tale micelio se ne vada ad unire un altro originato da una spora con carica sessuale opposta. A questo punto le ife, intrecciandosi tra loro, formano una sorta di ragnatela fertile ovvero la vera pianta del fungo, nella quale scorre la linfa vitale e da dove, quando le condizioni ambientali e climatiche saranno favorevoli, nascerà il fungo. Il micelio può vivere nel terreno estendendosi per qualche decina di metri quadrati anche per alcuni anni, ma vive anche su sostanza organica viva o morta e pertanto il sistema nutrizionale adottato dai funghi si distingue principalmente in tre gruppi.

Mico-ecologia dei funghi (funghi simbiotici, parassiti e saprofiti)

Dal momento che i primi a studiare i funghi sono stati i botanici, per molto tempo essi sono stati trattati come vegetali anomali. La differenza fondamentale che distingue i funghi dai vegetali è la mancanza di clorofilla che li rende incapaci di costruirsi le sostanze organiche nutrizionali loro necessarie, mentre tutti gli altri vegetali come si sa, tramite la fotosintesi clorofilliana sono in grado di autoalimentarsi. La pianta-fungo (micelio) priva com’è di clorofilla deve trovare necessariamente nell’ambiente esterno le sostanze nutrizionali e pertanto dipende da altri organismi o materiali organici. Sotto quest’ultimo aspetto i funghi, sembrano più “affini” al regno animale che non a quello vegetale tuttavia, non potendo essere ascritti né a un gruppo né all’altro, gli attuali orientamenti scientifici indicano correttamente i funghi come gruppo a sé stante e appartenenti, insieme ai licheni, al **Regno dei Funghi**. Dopo quando enunciato si comprendono i motivi per i quali la pianta-fungo sovente vegeta in associazione con piante fornite di clorofilla, contribuendo alla loro vegetazione e ricavandone in cambio l’indispensabile alimento. **Simbiosi** significa mutuo scambio ovvero unione vantaggiosa tra le parti. Abbiamo accennato al micelio quale vera pianta del fungo, esso entra in simbiosi con le radichette terminali di piante ad alto fusto, arbusti, erbe etc. o per semplice contatto o per penetrazione e stabilisce con esse uno scambio continuo di sostanze nutrizionali. In pratica la pianta superiore si serve del micelio per estendere notevolmente il suo apparato radicante, peraltro già abbastanza esteso, disponendo così di un territorio vastissimo da cui assorbire le sostanze di cui si nutre. Nel contempo cede al micelio fungino le sostanze di cui abbisogna per il suo sviluppo (zuccheri e amido). Tutto ciò avviene soprattutto tra la fine dell’estate e l’autunno quando cioè la pianta superiore (albero) avrà completato il proprio ciclo annuale e potrà quindi cedere le sostanze in eccesso al

fungo (si intenda micelio). Tale meccanismo di rapporto mutualistico tra pianta e micelio fungino è particolare e delicatissimo ed ecco perché ogni tentativo fatto sinora di coltivazione del porcino o di altre specie simbiote pregiate, è risultato vano al di fuori del loro ambiente naturale. Una sufficiente presenza di funghi simbiotici (detti anche micorrizici) in un bosco giovane, è indicativo di un sano sviluppo del medesimo, è stato infatti dimostrato che dove sono presenti in buon numero questi funghi le piante superiori crescono più in fretta, sane e rigogliose. E' soprattutto la risposta a tutti coloro che recandosi in escursione alla ricerca di funghi, con rastrelli, uncini ed altro provocano scempi, depauperando e distruggendo tutto: arbusti, piante, felci e soprattutto i funghi magari velenosi o a loro sconosciuti, quando invece, anche quelli mortali, sono indispensabili ai fini della perpetuazione del ciclo biologico dei boschi. Se non esistessero i funghi in generale i boschi andrebbero incontro a probabile estinzione! Si deve infine ricordare riguardo ai simbiotici, che alcune specie instaurano simbiosi che potremmo definire biunivoche ovvero solo con una determinata pianta, come per es. i commestibili: "*Suillus granulatus*" che vegeta solo sotto i pini e preferibilmente esemplari giovani; oppure "*Suillus luteus*" anch'esso sotto i pini ma con esemplari meno giovani. Il Genere "*Gompidius*" invece esige il larice etc. Il "*Boletus aereus*" (uno dei quattro porcini gli altri sono: *B. aestivalis*, *B. edulis*, *B. phinopilus*) non può vegetare né con i pini né con i larici ma solo sotto latifoglie (querce e castagno). Altre specie invece sono ubiquitarie vegetando sia sotto aghifoglie che latifoglie, sia in collina che in montagna o in pianura, è il caso della letale "*Amanita phalloides*" la quale può fruttificare anche nel giardino di casa! I **parassiti** sono quei funghi che per nutrirsi si insediano su piante vive dove il micelio, sviluppandosi nel cuore della pianta stessa, la porta in tempi relativamente brevi a morte. È dimostrato che questi funghi prediligono insediarsi su piante già deboli o ammalate fungendo da "selettori" e coadiuvando così la natura a regolare il proprio equilibrio. Essi attaccano gli alberi la cui presenza è poco utile, in pratica liberano il bosco di una pianta che arreca più danni che utilità all'equilibrio del bosco stesso. Vi sono anche i parassiti che attaccano gli insetti e in tal senso ci limiteremo al solo es. di "*Entomophthora muscae*" che parassita la mosca uccidendola. Questo gruppo di funghi non risparmiano nemmeno i ...funghi! Due esempi: "*Volvariella surrecta*" che fruttifica su carpoforo di "*Clitocybe nebularis*" e "*Sepedonium chrysospermium*" una muffa che attacca il porcino rendendo quest'ultimo un ammasso informe e nauseabondo di colore giallastro. Alcuni esempi di parassiti di piante maggiori: il "gelone" (*Pleurotus ostreatus*); il famoso "chiodino" (*Armillaria mellea*) e la spettacolare per forma e dimensioni "*Grifola frondosa*" commestibili; da ricordare comunque che il "chiodino" prima di essere consumato va debitamente prebollito. I **saprofiti** sono invece funghi che si nutrono di sostanze organiche animali o vegetali morte. Sono i più numerosi e la maggior parte di essi sono di piccole dimensioni. I boschi contengono una notevole quantità di foglie decomposte (cadute dagli alberi), cortecce e legno marcescente, spoglie ed escrementi di animali etc. I funghi saprofiti attecchiscono su questi substrati e da essi traggono il loro nutrimento e nel contempo, insieme ad altri microrganismi, contribuiscono in modo determinante alla loro completa decomposizione e degradazione. Questo gruppo di funghi con il loro costante lavoro sono definiti gli "spazzini dei boschi", evitando che i medesimi "soffochino" e grazie alla loro instancabile azione degradatrice, conferiscono sempre maggiore fertilità al terreno, nel quale si formano elementi nutritivi nuovamente utilizzabili dalle piante maggiori, assicurando così la perpetuazione del ciclo vitale dei boschi. Non tutti i funghi saprofiti sono piccoli, si pensi ai prataioli (Genere: *Agaricus*) o anche il Genere: "*Còprinus*", le "mazze di tamburo" (Genere: *Macrolepiota*) o ancora il Genere: "*Lepista*" etc. Sono da considerarsi saprofiti anche i lieviti che fermentano il pane, il vino, la birra o anche le muffe che crescono su carta, sulle marmellate, i formaggi o le conserve. Va ricordato infine "l'ulteriore impegno" del "chiodino" il quale, dopo aver portato a morte l'albero, continua a vegetare a spese del medesimo in via di decomposizione, passando dalla prima forma di vegetazione parassita alla nuova forma saprofita! Se ne deduce che questo fungo (così come altre specie) paradossalmente esiste non tanto per essere mangiato ma per..."mangiare"!

Ma allora i funghi si possono raccogliere?

È evidente che si possono raccogliere. Bisogna sicuramente imparare a rispettarli, conoscere il loro mondo ed astenersi dal provocare scempi durante le escursioni. Abbiamo visto la forte correlazione tra fungo e albero e sappiamo tutti che gli alberi sono produttori di ossigeno. Abbiamo visto l'utilità dei funghi parassiti i quali si insediano in piante già deboli, le quali sono motivo di impedimento ad un sano sviluppo del bosco, limitando il "raggio di azione" degli alberi in salute o sottraendo loro le sostanze nutrizionali e quindi inutili e dannosi. Abbiamo visto l'utilità preminente dei funghi saprofiti. Rispettarli significa anche evitare di raccogliergli nei primi stadi di crescita, intanto perché le varie specie sono più facilmente identificabili a maturità, poi perché il carpoforo da giovane non ha ancora emesso le spore o comunque la quantità di quelle espulse non è sufficiente a garantire la riproduzione. Il fungo va raccolto integro e non tagliato in quanto spesso la specie è determinabile proprio dal gambo o dalla sua base inoltre, il foro presente nel terreno all'atto della raccolta, va accuratamente coperto con fogliame o altro residuo vegetale proprio perché le ife, che formano il micelio, essendo molto fragili vanno facilmente soggette a essiccazione e morte quando vengono esposte a correnti d'aria o luce solare diretta. Così facendo quel micelio prima o poi, continuando a vegetare, produrrà altri carpofori. Ancora una volta ricordiamo a quei "cercatori di funghi" che si recano nei boschi, di tener ben presenti di non essere i padroni dei medesimi ma semplicemente degli umili utenti e di non dichiararsi "amanti della natura" e poi, imbattendosi in specie fungine "strane", a mo' di bersaglio con rastrelli o quant'altro si ha tra le mani colpirli e distruggerli! Altro che ambientalisti! Così facendo si arreca un forte danno al sottobosco ed è anche per questo che di anno in anno le fruttificazioni, in testa i porcini, sono in costante diminuzione! Da evitare come "supporti" alla raccolta proprio i rastrelli o uncini i quali, se usati, provocano danni irreversibili alla trama miceliare con conseguente morte del micelio, è sufficiente dotarsi di un semplice bastone ricavato in loco da rami già rotti, utile solo per rovistare con criterio e per

mantenere l'equilibrio. Non possiamo esimerci infine di raccomandare di non recarsi nei boschi con buste di plastica per la raccolta, ponendo nelle buste i funghi non si dà la possibilità di disperdere le spore, inoltre la busta accelera sensibilmente i processi di marcescenza del fungo nel quale si formano le stesse tossine presenti nelle carni putrefatte dando luogo, se consumato, a serie intossicazioni. Usare sempre contenitori areati come il tradizionale cestino di vimini.

Periodi di crescita e credenze popolari

Tra le credenze popolari frequentemente si afferma magari da un anziano “fungaiolo”, che la crescita dei funghi è influenzata dall'andamento delle fasi lunari. In realtà dal punto di vista prettamente scientifico i pareri sono discordi e non è stato dimostrato molto a suffragio di questa tesi. A tal proposito si prenda in considerazione l'esperienza che ogni cercatore sicuramente avrà fatto: ritrovarsi in un posto e di funghi nemmeno l'ombra; successivamente di spostarsi di qualche metro e reperirne in quantità. Davvero un bel mistero! E soprattutto la luna, crescente o calante, era la stessa! In linea generale la fruttificazione dipende in gran parte dalle condizioni climatiche favorevoli. Umidità, caldo non eccessivo, ventilazione moderata, favorevole esposizione del sito di ricerca etc. E' evidente che gran parte di queste condizioni coincidono con la fine dell'estate e l'inizio della stagione autunnale. Tuttavia non mancano le eccezioni dove per esempio in piena atmosfera natalizia capita di imbattersi in un bel porcino! Vi sono funghi che fruttificano proprio in pieno inverno come il “gelone” (*Pleurotus ostreatus*) o la “*Flammulina velutipes*” entrambi commestibili; altri già da marzo: “*Hygrophorus marzuolus*” e poco più tardi “*Calocybe gambosa*” entrambi ottimi commestibili; ma anche la letale “*Amanita verna*” nasce in primavera così come tutto il Genere: “*Morchella*” commestibili dopo adeguata cottura o essiccazione. Purtroppo ogni anno un buon numero di persone, compreso i bambini, viene ricoverato in ospedale per avvelenamenti provocati dai funghi e si registrano casi di decessi riconducibili quasi sempre all'assoluta irresponsabilità di alcuni raccoglitori i quali, pur essendo sostanzialmente ignoranti in materia, si improvvisano “micologi” fidandosi di dicerie tramandate o basandosi sulle esperienze immediate, criteri entrambi estranei al rigore scientifico e perciò privi di fondamento. Si dice che i funghi primaverili sono tutti commestibili e abbiamo già visto che è falso. Si dice che i funghi cresciuti sugli alberi sono tutti commestibili, è falso e non pochi sono gli esempi che dimostrano esattamente il contrario. Spesso taluni raccoglitori argomentano in termini equazionistici, adducendo fermamente che lì dove per es. fruttifica il “chiodino” inevitabilmente su quello stesso albero nascerà “sempre o comunque” il “chiodino”. È una deduzione fallace in quanto su quel substrato non è da escludere la contemporanea fruttificazione di un'altra (altre) specie magari velenosa la quale evidentemente, evocando all'imprudente raccoglitore “sempre o comunque” il “chiodino”, sarà fatalmente raccolta e consumata. Un es. su tutti: il fungo “*Kuehneromyces mutabilis*” a crescita cespitosa, nasce su ceppaie in decomposizione di latifoglie o più raramente su ceppaie di pini ed è un gustoso commestibile. La “*Galerina marginata*”, fungo peraltro quasi identico al precedente, fruttifica nello stesso habitat (pur prediligendo i pini) eppure, quest'ultima specie, è velenosa mortale! Si dice che i funghi che crescono sullo sterco o immondizai, o in prossimità di pezzi di metallo sono velenosi; è falso; di fatto il “*Còprinus comatus*” nasce proprio su letame o in prossimità di rifiuti ed è un ricercatissimo commestibile di sapore delicato oltre che facilmente digeribile. A tal proposito va ricordato che la tossicità o velenosità del fungo è una caratteristica genetica (così come la commestibilità) e non è pertanto provocata dal contatto con materiali immondi, in pratica la commestibilità o velenosità di una specie è prettamente una questione intrinseca alla specie stessa. Tuttavia va specificato che il fungo, avendo una certa propensione all'assorbimento, può concentrare all'interno del carpoforo sostanze molto tossiche come per es. i pesticidi i quali possono rendere velenosi tutti quei funghi che possono venire in contatto con tali veleni. Stesso discorso vale con quelli raccolti in prossimità di strade particolarmente trafficate o centri urbani ad alta concentrazione di inquinamento, i quali possono risultare, a causa appunto dell'assorbimento dei gas di scarico delle auto o altre sostanze nocive, “tossici per acquisizione” e se consumati con conseguente, seppure ad esito benigno, ospedalizzazione. Si dice che i funghi consumati dalla lumaca sono tutti commestibili, è falso; la lumaca consuma senza danno anche la micidiale “*Amanita phalloides*”. Si dice che i funghi commestibili possono diventare velenosi se in qualche modo “toccati” o “morsi” dalle vipere, topi o rospi! Qualora ciò accadesse abbiamo già visto che se è velenoso lo è perché madre natura così a deciso. Si dice ancora che i funghi che al taglio la polpa cambia colore sono tutti velenosi, è falso; alcuni lo sono, molti altri sono commestibili e addirittura l'intero Genere: “*Leccinum*” anche se al taglio la polpa diviene grigio-viola-nero, sono tutti commestibili apprezzati; si rammenti che la polpa delle mortali “*Amanite*” al taglio rimane bianchissima. Si dice che la prebollitura rende tutti i funghi in qualche modo commestibili, è falso; alcuni dopo prebollitura (es. il “Chiodino”) lo sono, i letali restano tali anche dopo lunga prebollitura o essiccati. Si dice che i funghi dati in pasto a gatti o cani senza arrecargli danno sono commestibili, è falso; l'apparato digerente degli animali, così come i processi metabolici, sono diversi da quelli umani e pertanto essi possono appetire alimenti a noi ripugnanti ma soprattutto possono accusare sintomi di avvelenamento molto dilatati nel tempo. A tal proposito va ricordato che il Genere: “*Cortinarius*” dove numerosi sono le specie mortali, se consumati, il periodo di latenza va da 1-3 giorni e fino a 14-18 giorni! Si dice che i funghi che cuocendo fanno cambiare colore ad uno spicchio d'aglio, al prezzemolo o alla mollica di pane o per “maggior sicurezza” ad un oggetto d'argento deposto nel tegame sono mortali, è falso; i funghi mortali non fanno cambiare colore a tali sostanze più dei porcini o di altre specie commestibili eccellenti. Si potrebbe andare avanti con altri esempi e registrare sempre che sono tutte prove fallaci.

I testi e alcuni aspetti da considerare

In questa disciplina bisogna riconoscere che si è abbastanza lontani dall'aver capito bene tutto per cui la cautela è inderogabilmente necessaria e la prudenza, soprattutto quanto è in gioco la propria o l'altrui vita non è mai abbastanza. È vero che attraverso una analisi particolareggiata del carpoforo si è in grado di determinarne correttamente la specie, talora però i caratteri sono talmente simili tra loro che per fugare tutti i dubbi è necessaria l'indagine dei caratteri non percettibili ad occhio nudo (es. Genere: *Conocybe*, *Inocybe*, *Mycena*, *Psathyrella*, *Onphalina* etc.) primo fra tutti l'osservazione della struttura delle spore le quali osservate al microscopio appaiono varie per forma, dimensioni, ornamentazioni etc.. Ciononostante non sono pochi coloro che affermano "...Io ho imparato tutto sui funghi..." oppure "...Io conosco bene i funghi perché ho il libro a casa...", noi consigliamo di fare opera di riflessione su queste "certezze" in quanto taluni aspetti sono in continua evoluzione come per es. la sistematica e la nomenclatura, altri ancora, come accennavamo, sono da capire o da chiarire, così come non sono escluse novità di rilievo dalla micotossicologia. Riguardo ai libri va specificato che talvolta le illustrazioni fotografiche delle varie specie, risultano non sufficientemente esaustive o addirittura, nelle pubblicazioni di second'ordine, con errori di determinazione originati spesso da "competenze" non sempre garantite da reali "esperienze sul campo". Certamente il libro, dopo la trasmissione orale, è lo strumento basilare ai fini della formazione dei micologi dilettanti beninteso, e lo ripetiamo, quando esso è affidabile. Tuttavia ci sembra opportuno tenere presente un dato oggettivo non trascurabile nelle pubblicazioni inerenti questa disciplina. Fermo restando che il fungo nei vari stadi di crescita modifica forma e dimensioni e che gli Autori pur descrivendo in sequenza cronologica le varie forme che esso assume, nei testi la scheda illustrativa attinente la specie quasi sempre è "osservabile" in un'iconografia unica, intendendo dire il fungo (o più esemplari) immortalato nel suo aspetto tipico ovvero indicativo di condizioni ambientali e climatiche di crescita più o meno ideali. "Osserveremo" per es. un'unica iconografia di "*Boletus edulis*" (porcino) con belli esemplari dal cappello più o meno emisferico e con dei bei gambi più o meno panciuti e pertanto questa sarà l'immagine (l'unica) che rimarrà, evidentemente, indelebilmente impressa nella nostra memoria visiva. Ora, in stagioni averse di pioggia, i funghi appaiono disidratati a tal punto che ne risultano profondamente modificate sia la forma che le dimensioni dove lo stesso porcino, si sviluppa in un modo inconsueto, ovvero con cappello non sempre emisferico ma appena convesso e ben presto appianato, con gambo non più carnoso ma piuttosto corto e a sviluppo quasi cilindraceo. Con questo aspetto il porcino è facilmente identificabile? Si potrebbe argomentare che questo fungo, essendo una specie "straconosciuta" rimane comunque "immune" da possibili errori di determinazione anche per i meno esperti, e in linea generale, senza entrare nello specifico, siamo più o meno d'accordo. Il problema però si ripresenterà quando l'entità da determinare non sarà del tutto "familiare" e dove la possibilità di pericolo di scambio sarà inevitabilmente maggiore. Talvolta anche la presenza di detriti sul substrato di crescita fungendo da ostacoli possono inibire lo sviluppo tipico o quantomeno armonico del carpoforo modificandone l'aspetto in maniera anomala. Non irrilevante in questo contesto sono poi le specie fungine igrofane. L'igrofanità è quel fenomeno che produce un cambiamento nei valori cromatici di un fungo a seconda del grado di imbibizione. Di solito un fungo imbevuto presenta tonalità più scure di quando sia asciutto. Nelle specie con cappello sottile in taluni casi, a causa della forte permeabilità della cuticola (cuticola: pellicola che ricopre il cappello), il fenomeno dopo una pioggia eccezionalmente prolungata si accentua a tal punto che, dopo l'imbibizione, parte della colorazione del cappello si "trasferisce" verso la faccia inferiore dello stesso (imenoforo) con conseguente alterazione dei valori cromatici delle lamelle (lamelle: elementi disposti radialmente sotto il cappello) quando queste magari per caratteristica di specie sono bianche! Una vera e propria migrazione dei pigmenti che lì dove è presente non può che generare ulteriori confusioni. In stazioni di crescita poco luminose non è raro imbattersi in specie con valori cromatici sostanzialmente mutati rispetto alla norma tanto da sfuggire alle categoriche affermazioni di alcuni micologi. Appare evidente che nei libri queste anomalie, per tutta una serie di comprensibili motivi, raramente vengono illustrate a discapito della comparazione che, in termini iconografici, risulta del tutto deficitaria. Un testo con queste peculiarità, supporrebbe un lavoro enorme degli autori i quali dovrebbero dedicarsi ad una continua e minuziosa, nonché non facile, ricerca dei reperti immortalandoli...nelle diverse condizioni climatiche ed ambientali... in un archivio fotografico praticamente...illimitato! Si pensi poi, qualora ciò fosse possibile, ai volumi di impaginazione del testo stesso. Va allora ricordato dopo quanto esposto che buona norma vuole che i funghi impregnati d'acqua, gelati, disseccati, con forme anomale o con aberrazioni cromatiche etc., vanno lasciati in loco ed ignorati. Solo un esperto con occhio esercitato, dopo aver sottoposto il carpoforo ad una più attenta e accurata osservazione, può nei casi menzionati determinarne la specie, orientandosi verso l'individuazione dei caratteri identificativi cosiddetti costanti o quantomeno le loro "tracce", le quali evidentemente permangono e perciò sufficientemente discriminanti ai fini tassonomici. Per quel che concerne invece la consultazione dei testi riguardo alla determinazione di una specie, ci sembra quantomeno opportuno non affidarsi mai ad un unico libro, ma confrontare più opere specializzate o quanto più materiale si ha a disposizione così facendo, lì dove sarà possibile, si potranno carpire gli "aspetti convergenti" delle varie descrizioni degli Autori e che risulteranno utili ai fini di una precisa determinazione.

Vademecum del raccoglitore

Da ora in poi per poter raccogliere i funghi è indispensabile munirsi della tessera regionale Amatoriale, la quale autorizza la raccolta giornaliera dei funghi entro un limite massimo di tre Kg. ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera B, della legge regionale n. 30 del 26/11/2001. Detta Tessera Amatoriale viene rilasciata dai comuni o dalle Comunità Montane mediante domanda, corredata dalla ricevuta del relativo versamento di € 10,33 alla Provincia di appartenenza.

La legge prevede anche a chi ne ha diritto, il rilascio, previo relativo versamento della Tessera Professionale (a scopi economici). Detta Tessera viene concessa solo dopo il superamento di un corso di formazione, previsto dalla citata legge. Va specificato che non è stato tuttavia ancora emanato il Regolamento Attuativo il quale caratterizzerà e consentirà la fase di concreta applicazione della legge. Per chi si occupa invece di micologia in termini di ricerca scientifica, è previsto il rilascio della Tessera Scientifica.

Elenchiamo ora alcuni consigli da prendere in considerazione per tutti coloro che si recheranno a raccogliere funghi:

- 1) Impara a conoscere i funghi frequentando uno dei Gruppi Micologici dell'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola con sede Nazionale a Trento) sparsi sul territorio Regionale, i quali si avvalgono di esperti Micologi e dove da sempre il principio è la diffusione di una corretta cultura micologica, ambientale e sanitaria.
- 2) Informati preventivamente sulle norme che regolano la raccolta e rispetta la Legge Regionale n.30 del 26/11/2001.
- 3) Indossa indumenti adatti quanto ti rechi nel bosco con particolare riferimento alle calzature evitando di calzare scarpe da tennis!
- 4) Raccogli e consuma solo i funghi che hai sempre consumato e se hai anche un piccolo dubbio sulla determinazione di una specie, astieniti dal raccoglierla e soprattutto di mangiarla.
- 5) Rivolgiti per il controllo all'Ispettorato Micologico presente in ogni A.S.L. o agli esperti dei Gruppi Micologici(in tal caso la consulenza non ha valore legale).
- 6) Non fidarti di "esperti" che non hanno nulla da spartire con la vera conoscenza della materia molti avvelenamenti sono riconducibili alle loro "perizie".
- 7) Anche se commestibili, raccogli gli esemplari in buono stato ed interi.
- 8) Deposita i funghi raccolti solo ed esclusivamente in contenitori rigidi ed areati non usare mai buste di plastica ne rastrelli, uncini o similari, la legge prevede per i trasgressori sanzioni che vanno da un minimo di € 51,64 ad un massimo di 516,46.
- 9) Anche se commestibili evita di mangiarne in quantità eccessiva, consumali sempre ben cotti preferibilmente in giornata.
- 10) Quanto sei nel bosco, rispettalo, non calpestare i funghi (qualsiasi specie), evita schiamazzi che disturbano la fauna e prevedi i repentini cambiamenti del tempo in montagna.