Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 46 (1968)
Heft: 2

Artikel: Rispettiamo i funghi
Autor: Chiapponi, Gemma Maria
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937089

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 «schoc 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 simbionti 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 cosidetti «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 creaturine, così delicate e che porgono, a chi le sa rispettare, ammirare, studiare, vantaggi così meravigliosi, anche nel campo biologico dei vegetali, sopratutto 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 lussereggiante, 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 simbionti».

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 radicicola del gigante e gli sussurri: «Dammi il carbonio perchè mi possa nutrire, io, che non avendo clorofilla, non lo so organicare, 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 radicicole 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 micorrizògena.

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 pungulano 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, sopratutto 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)*