

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 46 (1968)

Heft: 3

Artikel: Rispettioamo i funghi [Fortsetzung]

Autor: Chiapponi, Gemma Maria

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937094>

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: 11.01.2026

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

Im Jahre 1766 erschien die «Flora Danica» mit «Abbildungen der Pflanzen, welche in den Königreichen Dänemark und Norwegen, in den Herzogtümern Schleswig und Holstein und in den Grafschaften Oldenburg und Delmenhorst wild wachsen. Herausgegeben von Georg Christian Oeder, Doktor der Arzneikunst und königlicher Professor der Botanik in Kopenhagen.

Das Werk besteht aus sechs Bänden, mit Pilzdiagnosen und farbigen Pilzbildern, eingestreut zwischen Pflanzendiagnosen und Pflanzentafeln. Der sechste Band wurde von Martin Wahl bearbeitet, welcher königlicher Professor in Kopenhagen war. In diesem Band, der im Jahre 1792 in Kopenhagen gedruckt wurde, ist auch die Originalbeschreibung und eine gute farbige Abbildung von unserem Hallimasch, der *Armillaria mellea* Wahl.

Es wird in der Pilzliteratur, wie bei Krombholz, angenommen, daß Kaiser Karl VI. von Österreich an einer Pilzvergiftung gestorben sei. Nach den Aufzeichnungen des Österreichischen Staatsarchives in Wien hatte sich Kaiser Karl VI. am 13. Oktober 1740 nach einer Jagd bei Halbthurn am Ostufer des Neusiedlersees, auf der Heimfahrt nach Wien, kontinuierlich erbrochen und über Schmerzen in der Seitengegend geklagt. Der Zustand verschlechterte sich immer mehr. In Wien dauerte das Erbrechen noch immer an. In der Nacht auf den 19. Oktober phantasierte der Kaiser, und der Leib begann ihm zu schwollen, er klagte über Brennen am Herzen; nach einem heftigen Fieber mit starkem Schweißausbruch vermutete man, daß sich der Krankheitszustand bessere, aber in der Nacht auf den 21. Oktober verschlimmerte sich der Zustand, und der Kaiser starb gegen ein Uhr früh.

(*Fortsetzung folgt*)

Rispettiamo i funghi

Di Gemma Maria Chiapponi

(Continuazione)

Che altro sono i funghi se non gli stupefacenti fiori dei nostri boschi?

Se qualcuno poi si sentisse tradito nella propria gola, se qualcun altro capisse dei funghi solo il lato pratico del micofago, eccolo sodisfatto ugualmente e riportato in causa in altro modo:

I funghi vanno rispettati anche perchè molte, troppe specie, obiate o sconosciute per ignoranza, sono ottimi commestibili e di autentiche qualità nutritizie.

La famosa tesi che suggerisce a chi «va per funghi», di mirare solo al «porcino» (povere porcino!) o al cantarello, non regge. Dopo 12 anni di studi e di ricerche micologiche, potrei dire personalmente, che, se lo stomaco fosse più robusto, io, di funghi ne gusterei almeno una sessantina di specie, una più deliziosa dell'altra.

E qui, sorge un'altra questione: quella civica e di tutto rispetto verso la libertà e la opinione del prossimo.

Perchè costringere il mio amico a voler ricercare soltanto quello che ricerco io stesso, impedendogli, con la distruzione sistematica, di volere invece quello che più gli aggrada?

Se vado nel bosco per primo e faccio man bassa (in pessima lingua, si potrebbe dire: piede basso) di tutto ciò che incontro, chi verrà dopo di me e che forse ricercherà la specie fungina perseguita per anni, la ritroverà gettata in mille pezzi, senza pietà nè intelligenza, da me che sono passato per primo.

Ora domandiamoci: «Eri tu, forse, nel tuo diritto, per farlo?»

Il civismo che sarebbe preferibile chiamare in termine più caldo e umano, « cortesia », la si può ritrovare anche e soprattutto nel bosco e si esplica doppiamente: verso la piccola creatura vivente che incontri e che si chiama fungo e che forse non ti interessa; verso chi verrà dopo di te, che reca gli stessi tuoi diritti e che dovrà per forza di cose, adattarsi al tuo comportamento.

Come le vallate e i declivi fioriti sono di tutti, grande e meraviglioso giardino aperto e indifeso, affidato alla bontà e alla discrezione di ognuno, così di tutti è il sottobosco e ciò che in esso fiorisce.

E di tutti dovrebbe essere quella meravigliosa correttezza altruista che si origina nell'individuo bennato quasi un nuovo senso: quello di salvaguardia dei diritti altrui, dove tali diritti potranno sussistere, in quanto tutti li avranno rispettati.

L'anno passato a me successe una cosa meravigliosa: in una data zona, che mi guardo bene dal rivelare, alla cerca di specie novelle, mi imbattei, sul sentiero battuto, in una più che rara specie europea che non avrei mai creduto possibile incontrare.

Era là, naturalmente presa a calci dal primo sconsiderato che era transitato per caso.

La sua trama, però, alquanto consistente, lo aveva salvato. Era intatto. Ebbene, amici: la prima sensazione, amara, dopo quella gioiosa della scoperta, fu del debole e dell'indifeso che subisce la prepotenza del più forte, irragionevole e irriflessa.

Che, se quel superficiale che aveva divelto il mio preziosissimo carpoforo (era il *Philoporus rhodoxanthus*) lo avesse addirittura ridotto a pezzi, ditemi: che altro sarebbe rimasto a me?

Quante volte accade di rintracciare nei boschi, specie fungine desiderate per anni: ci si vedono davanti, inesorabilmente perdute.

Colpa della sconsideratezza umana che non sa correggere un istinto brutale verso la natura e del tutto correggibile invece, con la ragione e con un pizzico di bontà.

Perché non farlo per tenerezza a queste piccole creature, tanto amabili e disinteressate che ci concedono ogni anno, puntualmente, una fioritura senza confronto?

Lasciamolo fiorire il bosco, amici: lasciamolo fiorire del tutto. Non vogliamo entrare noi, nella economia intrinseca della natura che non è certamente nè sprovvista nè incapace come potremmo pensare.

Qualcuno dà addosso, per discolparsi, alla eventualità di specie parassite. Esse sono poche, nella proporzione immensa delle specie di grossa taglia come le nostre.

Si cerchi, se si vuole (e lo si deve) la *Girophana lacrimans* e la si distrugga: essa è pericolosa per i legni di costruzione.

Se ne cerchino pur altre: sono poche le nocive.

Ma che si conoscano bene. Non si sfoghi la propria foga distruggitrice sulle più innocenti specie *umicole*, gioia dei nostri sottoboschi!

Si cerchi di conoscere i funghi.

Invece di dar mano alle noiosissime radioline o ai fastidiosi giradischi, si passeggi silenziosamente fra i piccoli abitatori della foresta e si cerchi di dare loro il nome!

E, a questo punto, si colgano pure i funghi che si desiderano.

Mai per capriccio, col rischio poi di buttarli a due passi.

Mai con sventatezza, strappandoli senza misericordia, dal loro tenue micelio, con gesti sgarbati e violenti.

Sempre dolcemente, spicinandoli quali frutti maturi, dalle ife dei loro miceli che sono la vera pianta sotterranea del fungo.

Sempre, se non sono troppo giovani (cosa che capita troppo sovente, con la scusa dei sottaceti) o se non eccessivamente vecchi.

Poi ... lasciamo a questo punto, cortesemente il nostro contributo al bosco che ci ha tanto munificamente riforniti, in omaggio!

Se si tratta di porcini soprattutto, capovolgiamo il carpoforo: ne vedremo la parte tubulata (a forellini) l'imenoforo, portatore di spore. Spicchiamone un bruscolo e lasciamolo sul posto.

Servirà forse per i novelli miceli che ci ricompenseranno, l'anno che viene, con nuovi, splendidi carpofori.

E qui, si potrebbe dire qualcosa di amichevole, fra noi. Forse si sa come da qualche anno si sia diffusa la moda del sacchetto di plastica quale contenitore delle raccolte fungine. È comodo, si dice, è leggero, non è per nulla ingombrante, lo si può nascondere quando è vuoto, lo si può esibire totalmente, per la sua trasparenza, quando è ripieno: sodisfa, insomma, appieno il cercatore di funghi.

Ma non sodisfa purtroppo, né l'igiene né la natura.

La normale esigenza dei ricettacoli è quella di dover respirare, per non dare immediatamente inizio alla cosiddetta «putrefazione».

E l'esigenza della natura che più o meno tutti ignorano?

Eccola: la disseminazione delle spore.

È semplice: anche l'uomo può partecipare a questa disseminazione.

Un tempo i funghi li si poneva in recipienti più o meno forati. Nel frattempo, si attraversavano i boschi e i pendii con i cesti in mano o nel braccio e dagli imenofori cadevano le microscopiche spore e dai cestelli forati volavano via, fissandosi nei substrati più o meno favorevoli.

Vi era insomma una vera e propria disseminazione accidentale e anche naturale, per mezzo dell'uomo.

Il sacco di plastica ha rotto questo equilibrio biologico.

Nemmeno le microscopiche spore potrebbero passare dalla sua impermeabilità. Esse, seme di funghi, rimangono incollate al fondo, oppure finiscono tra i rifiuti dell'orto e del giardino, dove, ahimè, esse non ritrovano il loro substrato naturale e rimangono sterili.

Così il sacchetto di plastica ci rende anche questo ingiusto servizio: non ci lascia più compiere il nostro dovere verso la natura, dopo averla tanto depauperata!

Ci si dovrebbe pensare. Si rechi con noi almeno un sacchetto forato. Almeno questo lo si potrà fare.

Difendiamo, con la flora alpina, anche quella fungina. Il caso del porcino è serio.

Si potrebbe anche dire che la natura è prodiga quando si tratti di assicurare la riproduzione della specie. È vero.

Ma ad un certo punto i sistemi umani si organizzano in modo talmente massiccio e negativo, si accaniscono, assommandosi ad altri fattori ambientali sfavorevoli e a lungo andare riescono a modificare profondamente e a distruggere persino le forze della natura e la specie viene eliminata.

È successo per alcuna varietà di flora alpina: può succedere anche per il «porcino».

Fortuna vuole che per «porcino» si confondano almeno 4 specie o sottospecie di boleti. E questo torna provvidenziale.

Non tutte fruttificano infatti nella stesso tempo né nello stesso habitat. Ma la specie *edulis* (nel senso ristretto) è veramente quella presa di mira e fruttifica nel bel mezzo dell'arco turistico, estivo-autunnale.

Il suo «habitat» è troppo fedele e i cercatori, accaniti e sconsiderati ne fanno strage.

Si suggerisce a chiunque di non spiccare esemplari che non abbiano ancora sporulato: ma chi dà retta?

Nell'autunno del 1966 vi fu la vera strage dell'edule, nella nostre Valli. Nella pesca, la legge e il buon senso vietano di catturare la trota giovanissima. Perchè non dovrebbe essere anche per i funghi? Queste creature sconosciute dei nostri boschi, vengono buone solo per prepararne un piatto eccellente o per ricamarci sopra un sottile commercio. Ma chi va più in là?

Pure, anche per averli nel piatto, i funghi debbono essere considerati nel ciclo delle loro esigenze biologiche e debbono essere difesi da vandalismi di ogni tipo.

Se ognuno di noi agisse col buon senso, ciò avverrebbe semplicemente, senza complicazioni, nel pieno rispetto delle leggi della natura. Auguriamoci che succeda così.

VAPKO-MITTEILUNGEN

Sphaerobolus stellatus (Tode) Pers., Sternförmiger Kugelschneller.

Ein winziger (2-3 mm) kugeliger, blasser Fruchtkörper, spaltet sich sternförmig in 6-8 ziemlich gleichen spitzen Lappen; orange-gelb, später verblassend, in der Jugend zartflockig. Die äußere Peridie ist ziemlich fleischig, beständig; die innere Peridie ist glasig, durchscheinend, weißlich, später blasenförmig sich hervorstülpnd, anfangs durch die Lappenspitzen noch mit der äußeren Peridie verbunden. Die einzelne Peridole ist kugelig, glänzend, braun. Die Sporen sind eiförmig oder länglich-elliptisch, glatt, farblos, $8-12 \times 4-6 \mu$, durchschnittlich 10μ lang und 5μ im Durchmesser (nach Winter).

Die Art wächst gruppenweise, selten einzeln, auf morschem Holze, Stengeln, auf faulenden Blättern (nach Dr. Moser auch auf Mist von holzfressenden Hasen und Rehen).