



presenta



ANDIAM PER FUNGHI

martedì 8 - 15 - 22 settembre * ore 21,15

Sede di Azimut Club Via dei Traeri, 100

3 appuntamenti pensati da Azimut per scoprire insieme le varietà fungine più raccolte sul nostro territorio: caratteristiche, riproduzione, habitat, modalità di raccolta, conservazione, presentazione in tavola e curiosità tra miti e leggende.

Il ciclo degli incontri si concluderà con una giornata nei boschi dell'Appennino Reggiano

Andiam per Funghi!

1° Appuntamento

INTRODUZIONE

Eccoci al primo dei tre appuntamenti dedicati a tutti coloro che come me amano andare per boschi a raccogliere funghi , una passione nata molti anni fa come vedete dalle immagini e che ha radici molto profonde nella mia famiglia. Il contatto con la montagna , la ricerca ,la fatica e in fine la scoperta di questi grandi tesori del sottobosco mi ha portata ad ideare questo percorso assieme ad Azimut con il quale l'anno scorso ho tenuto il mio primo corso di trekking veramente molto interessante e coinvolgente dove mi hanno realmente accompagnata quasi per mano ad una nuova scoperta della montagna trattando argomenti come l'etica e il rispetto dell'ambiente, l'orientamento e la preparazione fisica e la sicurezza nell'affrontare i percorsi. Diciamo che da qui ho preso lo spunto per condividere la mia passione con loro e con voi . Ma partiamo subito



CENNI STORICI TRA MITI E LEGGENDE, COSA SONO I FUNGHI?

Funghi: Ogni anno in questa stagione né sentiamo parlare, c'è ne sono di tantissime specie ma cosa sono? Proprio a causa della loro misteriosa biologia, i funghi hanno attirato l'attenzione dell'uomo, fin dai tempi più remoti che li adoperava non solo in cucina ma in altri svariati ambiti. Gli uomini primitivi, ad esempio, usavano alcune tipologie come l'ungulina fomentaria per accendere il fuoco si tratta infatti di un fungo parassita dalla carne legnosa molto adatto a tale scopo per questo chiamato anche fungo esca



In ambito mistico-religioso ci sono poi prove che risalgono al paleolitico dell'utilizzo di funghi allucinogeni. Gli antichi egizi credevano che i funghi selvatici fossero i “**figli degli Dei**”, mandati sulla terra attraverso i fulmini e per questo solo ai Faraoni era permesso mangiarli.

Gli Atzechi e i Maya consideravano i funghi allucinogeni “carne divina”, la stessa Amanita muscaria veniva impiegata dagli Sciamani per favorire la trance durante le pratiche curative o per contattare gli spiriti dei morti, nelle pratiche divinatorie e nell'interpretazione dei sogni, altri utilizzi riguardavano elisir per la fortificazione durante la caccia o semplicemente per tenere lontani i parassiti.



Nel folclore popolare legato alla religione Cristiana, secondo una leggenda i funghi sarebbero nati dalle briciole di pane cadute in un bosco da due pagnotte che Gesù e San Pietro stavano mangiando mentre camminavano nella foresta, le due pagnotte erano, l'una bianca e l'altra nera, e le briciole cadute originarono i funghi buoni e quelli velenosi. (una metafora anche per parlare del male e del bene)

Se ci spostiamo nell'antica civiltà greca, il fungo era considerato simbolo di vita e pertanto divino. Narra infatti una leggenda che l'eroe Perseo, trovandosi stanco e assetato si nutrì dell'acqua raccolta all'interno di un fungo. Per questo motivo decise di creare in quel posto una nuova civiltà che chiamò Micene. Nonostante questo i Greci erano particolarmente attenti nella raccolta e guardavano con sospetto le varie tipologie di Funghi.

Nella civiltà Romana, il fungo, era apprezzatissimo per le qualità culinarie, proprio per questo diventò anche simbolo di morte. Il termine fungus infatti significa “**portatore di morte**” dal latino. Sono vari gli episodi, tra leggenda e realtà, legati alla concezione funesta dei funghi. Si narra ad esempio che l'imperatore Claudio era così ghiotto di funghi che morì proprio a causa di questi: la moglie **Agrippina**, conoscendo il suo debole culinario e desiderando mettere sul trono, al suo posto, il figlio Nerone, lo avrebbe fatto avvelenare proprio con funghi velenosi.

Nei paesi dell'Europa dell'est, invece, i funghi costituiscono una parte importante della dieta e sono utilizzati a scopo medicinale anche se la vera tradizione dell'uso dei funghi nella medicina viene dall'Oriente dove la tradizione Taoista li utilizza per riequilibrare lo yin e lo yang che viene alterato in corso di malattia.



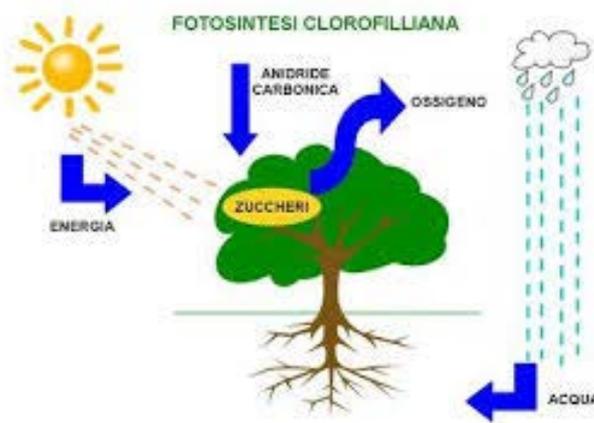


Ad ulteriore testimonianza di questo utilizzo nella medicina molto più vicino a noi nelle Alpi tirolesi, a 3.500m, una “mummia” datata 5300 anni che chiamarono **“the Iceman”**; un uomo primitivo aveva con sé un kit medicinale contenente un fungo Piptoporus betulinus, importante per le sue attività antibiotiche e vermifughe

Questa doppia faccia del fungo l’incertezza su commestibile o velenoso, buono o cattivo ha generato nel tempo tanti modi di dire:

- *“Avere la vita dei funghi” significava “avere vita breve*
- *“Cercare funghi” stava per “andare in giro senza meta, bighellonare “*
- *“Crescere, venir su come un fungo” voleva dire “crescere senza cultura e educazione o crescere troppo in fretta spuntare dal nulla Inoltre,*
- *“Essere un fungo” vuol dire “essere una persona disonesta”,*
- *“Far nascere qualche fungo” vuol dire “trovare un pretesto, frapporre ostacoli*
- *Proverbio siciliano chi muore per colpa dei funghi, non c’è nessuno che lo pianga, perché l’ignoranza incosciente spesso non fa pena.*

Ma veniamo finalmente ai giorni nostri dove i funghi chiamati Miceti vengono classificati come piante, con la differenza che non operano la fotosintesi clorofilliana; cioè quel procedimento attraverso il quale le piante servendosi di luce acqua e anidride carbonica producono sostanze organiche.



Esaminiamo più in dettaglio la struttura del fungo



Il micelio è il corpo centrale del fungo, composto da milioni di sottilissimi fili detti ife. Il micelio rimane però nascosto quasi interamente sottoterra per tutto l’anno e può durare per centinaia di anni se non intervengono fattori esterni come disboscamento inquinamento del sottosuolo, mentre il carpoforo è il frutto della “pianta” e costituisce la parte visibile, si mostra solo quando le condizioni ambientali di umidità e temperatura sono ottimali. La loro riproduzione avviene tramite le spore, espulse dal carpoforo maturo, microscopiche cellule che il fungo

lascia cadere a terra in enormi quantità. Se il terreno in cui si posano e le condizioni meteorologiche sono congeniale le spore germinano creando l'ifa che allungandosi e ramificandosi forma un esteso intreccio, cioè il MICELIO.



RIPRODUZIONE

Le ife fertili di un fungo si trovano in una parte specifica del carpoforo in base alla tipologia del micelio che si chiama imenoforo:

nei funghi a lamella è formato dalla superficie complessiva di tutte le facce lamellari



Nelle boletacee cioè i funghi con la spugna è formato dalla superficie interna di tutti i tuboli



Nelle idnacee è formato dalla superficie degli idni i dentini che pendono dal cappello



Fattori che influenzano la riproduzione dei funghi

Come abbiamo accennato per svilupparsi e dare origine al carpoforo il micelio ha bisogno di determinate condizioni ambientali del terreno e meteorologiche. Per esempio le forti piogge lavano via il terreno con le spore e a volte con lo stesso micelio che non si riproduce più. Le grandinate estive raffreddano troppo in fretta il terreno bloccando la crescita del fungo. Sono invece ottime le lunghe piogge deboli o le giornate di nebbia dove il tasso di umidità è molto elevato e le temperature non crollano repentinamente. Gli inverni in cui la neve persiste a lungo nei boschi non porta sempre annate abbondanti per la raccolta dei funghi è necessario il susseguirsi di una primavera ed estate mite senza lunghi periodi di siccità.

Anche il vento danneggia l'ambiente riproduttivo seccando il terreno .

Non ci sono prove scientifiche che dimostrano la relazione tra le fasi lunari e la nascita dei funghi, nonostante questo sono moltissimi i ricercatori che si basano su questo per fissare le uscite di raccolta. Si pensa che il punto di maggiore presenza sia a luna piena , mentre per i funghi nati "fuori luna" si ritiene siano meno sani .

Per sopravvivere però il fungo, abbiamo detto che deve trovare il nutrimento già pronto sottraendolo quindi ad altri organismi sia essi vivi o morti. In base al modo di nutrirsi i funghi possono essere suddivisi in 3 principali categorie:

saprofiti

Sono definiti gli "spazzini del bosco" in quanto si nutrono di materiale organico morto o prodotti di rifiuto di altri esseri viventi, quindi ripuliscono fisicamente l'ambiente in cui vivono e, allo stesso tempo, riciclano tutte quelle sostanze organiche di cui è composto il loro nutrimento, trasformandole in acqua, anidride carbonica e sali minerali; questi elementi inorganici primari vengono così restituiti all'ambiente circostante e vanno ad alimentare di nuovo il ciclo biologico naturale. Le sostanze di cui si nutrono possono essere foglie morte, legno morto a qualunque stadio (intatto, marcescente, bruciato, in forma di soli residui, ecc.), animali morti, sterco degli stessi, altri funghi morti, humus, e altro ancora.

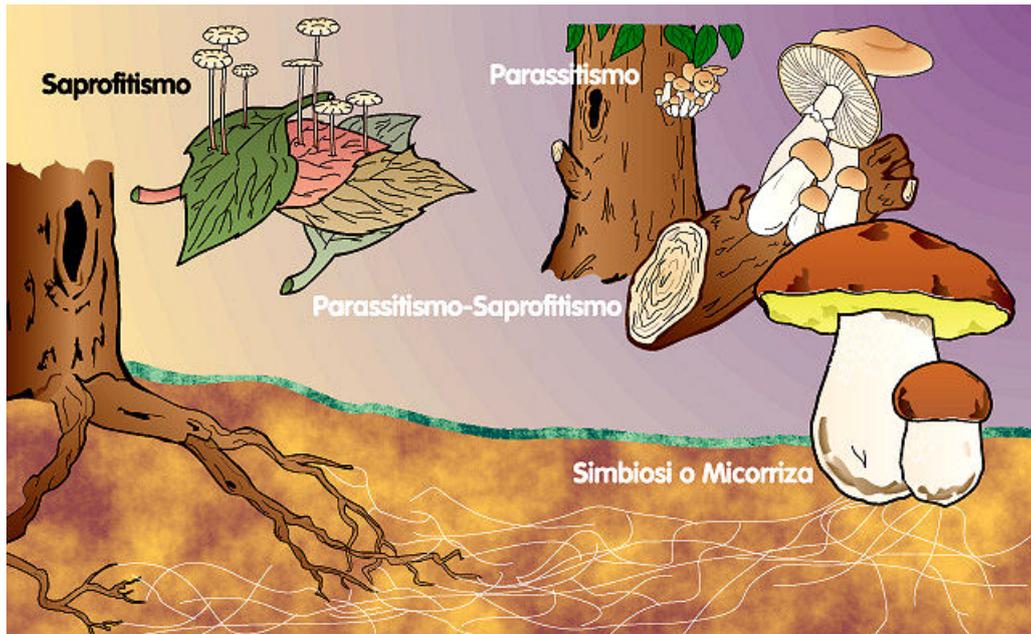
È possibile vedere tali tipologie di fungo anche su alberi vivi perché probabilmente la parte sul quale sono cresciuti è in realtà morta.

Parassiti

La loro funzione è quella della selezione naturale attaccando piante di ogni specie, anche fili d'erba o muschio, persino altri funghi. Un albero indebolito sarà attaccato da funghi parassiti che ne accelereranno la morte.

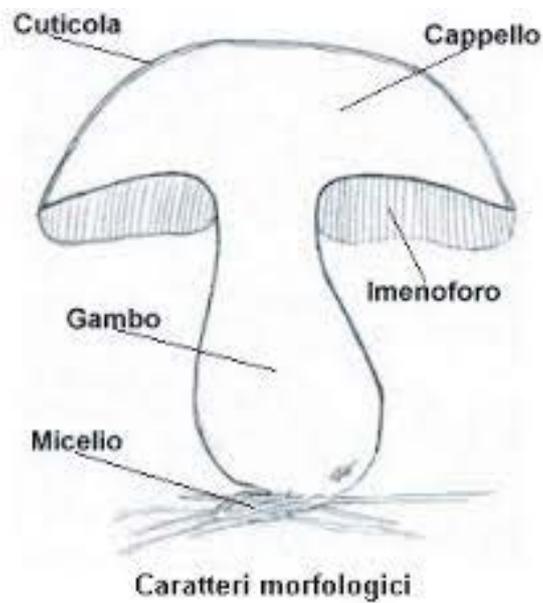
Simbionti

Funghi che vivono in simbiosi con altri esseri viventi, la più comune è con una pianta , Il micelio fungino attaccandosi agli apici radicali della pianta né trae quelle sostanze che non sa produrre da solo perché privo di sostanze foto sintetiche ma in cambio permette alla pianta di avere un apparato radicale più esteso dal quale ricevere più acqua, sali minerali e composti azotati utili alla crescita, e inoltre avrà una migliore difesa da malattie e parassiti creando così un equilibrio biologico.



La forma dei funghi MORFOLOGIA

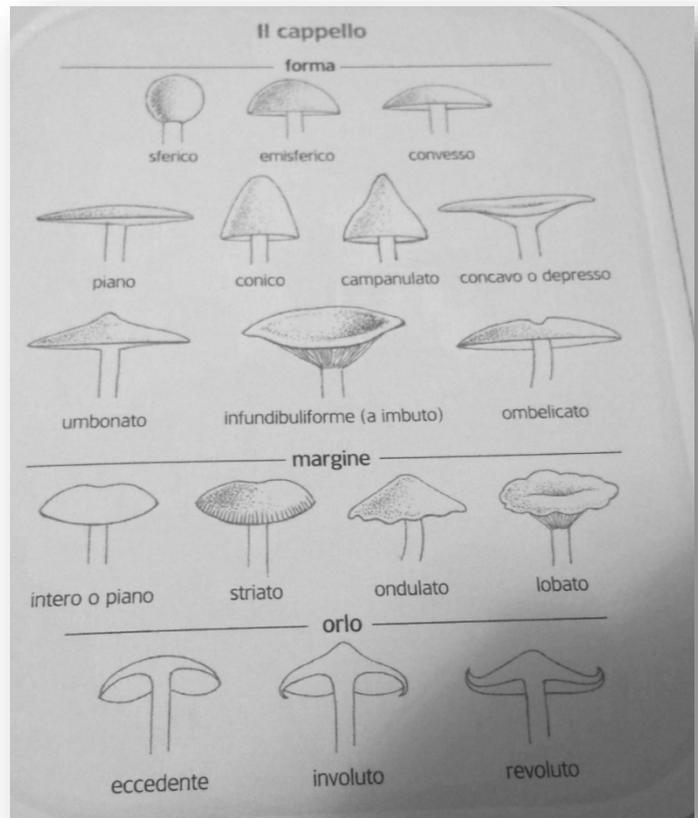
Quando parliamo della forma di un fungo ci riferiamo ad un carpoforo maturo ben sviluppato
 Il fungo è formato da 3 elementi gambo cappello e parte fertile imenofori questi ultimi già trattati sopra.



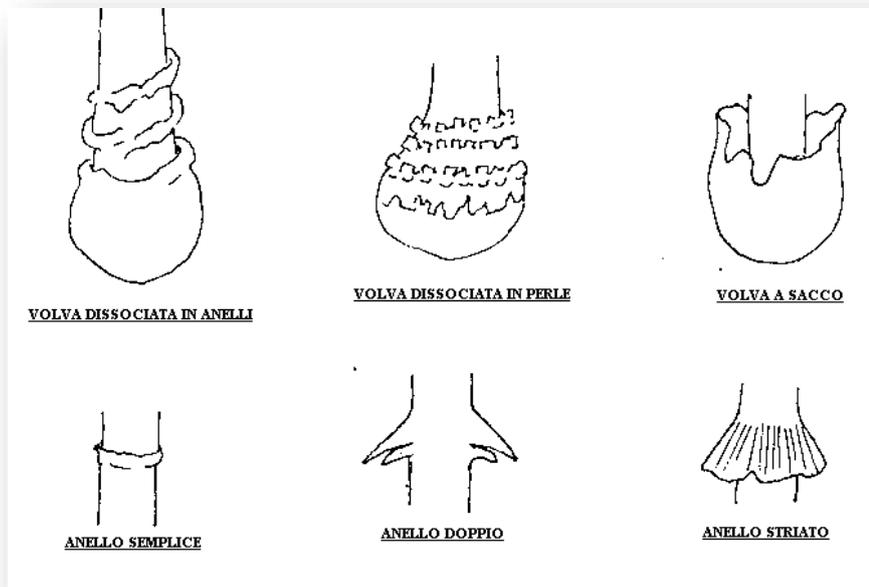
Il gambo ha il compito di elevare l'imenoforo dal suolo e può avere dimensioni, forma, colorazione, struttura superficiale e interna diverse e a volte alla base un anello (volva) residuo del velo che avvolge il frutto nella sua fase iniziale. L'anello a volte è posto subito prima dell'inizio del cappello.



Il cappello può avere forme diverse che spesso cambiano nel corso dello sviluppo, può essere rivestito da una cuticola asciutta, vellutata o viscosa. Anche il margine e l'orlo del cappello sono importanti per determinare la tipologia.



Volva – Anello. Molti funghi mostrano anche residui del **velo** che li avvolge nella fase iniziale , troviamo quindi anelli alla base del gambo o all’attaccatura del cappello al gambo

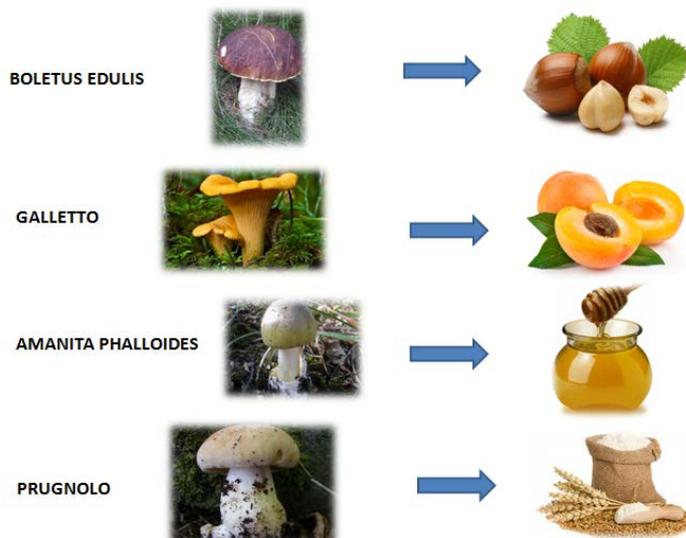


CARATTERI ORGANOLETTICI

Si intende l’odore e sapore. Entrambi possono venire attenuati o addirittura mancare per cause ambientali o atmosferiche.

Molti funghi sono inodore , altri sono provvisti semplicemente del tipico odore fungino ma buona parte ci sorprenderà con odori particolari. È necessario fare molta pratica per imparare a cogliere dai caratteri olfattivi le informazioni più utili e sarà necessario allenarsi con esemplari freschi e ben sviluppati. La parte più odorosa si trova nel punto di congiunzione tra cappello e gambo.

CARATTERI IRGANOLETTICI



Il sapore può essere sgradevole acidulo amaro piccante dolciastro o mite . Per fare un corretto assaggio bisogna masticare per 30 secondi senza mai ingerire (sputare sempre le prove di assaggio)

In fine il colore

I colori dei funghi sono frutto di un adattamento all'ambiente, quelli velenosi hanno spesso colori più vivaci, un po' come per avvertirci della loro pericolosità e che quindi bisogna fare attenzione. Questa però non è una regola infallibile.

Anche l'osservazione attenta delle spore è di grande aiuto per la determinazione della tipologia di funghi. Se prendiamo un fungo maturo e con l'imenio verso il basso lo appoggiamo su un foglio mezzo bianco e mezzo nero per una decina di ore otterremo la sporata. Il colore può non corrispondere a quello del fungo stesso. Scenderemo nel dettaglio dei colori esaminando le varie specie in quanto come la forma e l'odore anche questa caratteristica può variare a seconda della maturità del fungo.

ANTICIPAZIONE

Durante il prossimo incontro vedremo da vicino alcune delle specie più note che si presentano sul nostro territorio. Esamineremo tramite slide le caratteristiche fisiche dei funghi, il loro habitat naturale ma soprattutto il grado di commestibilità. Gli esempi andranno dal genere amanita al porcino, dal galletto alle famigliole e molte altri ancora.

Ricordiamo che l'Ispettorato micologico di Modena rimane il punto di riferimento per ogni richiesta e informazione sul riconoscimento delle varie specie fungine.