



I FUNGHI

VALORIZZARE
LE
RISORSE
NATURALI

di Calcagni Luigi

I funghi, insieme alle castagne ed ai tartufi di cui abbiamo già trattato in precedenti articoli, rappresentano un'altra delle risorse naturali da riscoprire in un corretto programma di valorizzazione del nostro territorio montano. Le spiccate qualità organolettiche, il profumo delicato ed il sapore inconfondibile, ne fanno un alimento ricercato che si presta a menù originali e molto richiesti.

I funghi "superiori" (Basidiomiceti) vegetano numerosi nei boschi e nei prati, attaccati ai tronchi degli alberi, in luoghi umidi ed ombrosi ricchi di sostanze organiche in disfacimento. Essi, molto semplicemente, sono formati da una parte aerea che costituisce il

corpo fruttifero e da una parte ipogea; i funghi si trovano isolati o riuniti in gruppo; l'aspetto della parte aerea è quanto mai eterogeneo e variamente colorato.

Un'interessante caratteristica di questi vegetali è che essi sono privi di clorofilla e quindi incapaci di svolgere la fotosintesi clorofilliana; per vivere quindi hanno bisogno di un substrato organico e ogni specie si diffonde dove trova le migliori condizioni di sviluppo: così in presenza di boschi di latifoglie querce, castagni, faggi, ecc. Le specie più diffuse da noi sono: l'Ovulo (*Amanita Caesarea*, che i Romani consideravano il fungo dei principi ed il cibo degli dei) si raccoglie in settembre e se ne con-

suma soprattutto il cappello; il Porcino (*Boletus Edulis*) conosciuto da sempre, dal cappello ampio e polposo di cui alcuni esemplari pesano perfino due chili; il Cantarello o Gallinaccio che senz'altro è il più conosciuto dopo il Porcino. Nei pascoli e nei prati si riproducono i Prataioli che oggi si coltivano industrialmente su vasta scala, il Prugnolo, più conosciuto come Spinarolo, compare verso la fine di aprile ed è molto richiesto come primizia.

Le particolari condizioni climatiche del nostro comprensorio sono favorevoli allo sviluppo naturale dei funghi; infatti, sia nella tarda primavera che all'inizio dell'estate ed in autunno, l'umidità del suolo