



Amanita Muscaria, bel fungo da non mangiare

(Attribuzione in appendice I)

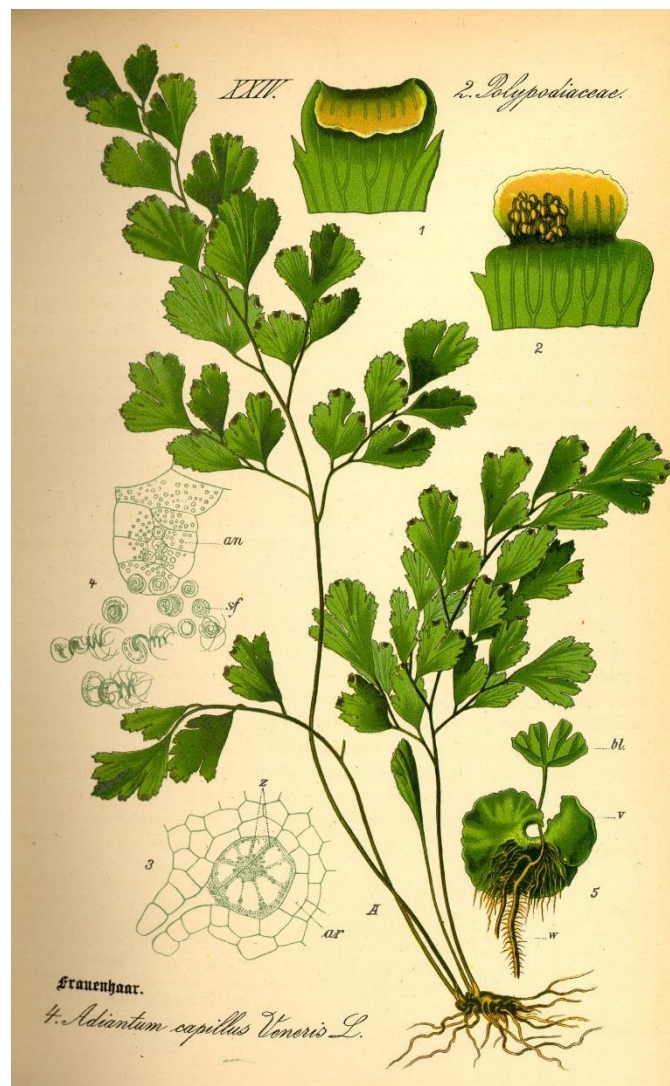
MICOFAGOLOGIA

Consigli al mangiatore di funghi

POEMA MICOLOGICO

D.E., estate 2022

*Al cugino Dario,
modesto e capace,
appassionato micologo dilettante
che faceva bene
tutto ciò in cui si cimentava.*



La più bella felce: il Capelvenere.
(E che c'entra?)

PROLOGO

Le piccole Amadriadi



Fig.1

Gli dei puniscon chi una pianta tormenta
senza ragion: la ninfa si lamenta

che la protegge. È un' Amadriade,
e ben lo sa la principessa Driope

che per giocar col figlioletto Anfisso
raccolse un loto e dal gambo rescisso

sgorgò il sangue di Lotide, Amadriade.
Gli dei puniron l'incolpevol Driope

Che in eredità, fatta Amadriade,
Lasciò alla Terra il verde *capelvenere*,

E volle che al figlio fosse insegnato,
che ogni vegetal va rispettato.

Così facessim noi! Ma è tardi ormai,
e le selve spariscono: non mai

ripareremo ai danni che facciamo
al sol pianeta in cui viver possiamo.

(Quanto meno nel sistema solare, da cui non usciremo verosimilmente per secoli)

Di gravi colpe siamo tutti rei:
ci aspetta il castigo degli dei,

e il conto a pagar, caro e salato
senza notarlo abbiám già cominciato.

Dice la scienza che le Amadriadi
Son ubbìe superate e non proteggono

Più le piante. Ma i micologi sanno
che organismi esistono che danno

Il loro aiuto alle piante dei boschi
Che uccidiamo per guadagni loschi.

Questi, i micologi *micorrize* chiamano
E a nove su dieci piante giovano.

Son funghi che con le radici vivono,
e insieme all'albero profitto traggono:

i funghi hanno bisogno di carbonio
ma sfortunatamente non lo producono:

gliel dan le piante con la fotosintesi
ed i funghi il favore ricambiano

i parassiti uccidendo, nutrendole
e dall'inquinamento proteggendole.

Salda amicizia ed esemplare intento!
Tal società dura da quattrocento

Cinquanta milion d'anni: Ordoviciano
Si chiama quel periodo lontano,

in cui le piante in Terra approdarono
e le prime foreste qui crearono.

E i funghi, men leggiadre amadriadi,
da allor a conservar gli alberi lottano,

ma (e non è difficile saperlo)
questa amicizia avvien senza volerlo.

Non sono tutti i funghi così buoni:
altri portan alle piante distruzioni,

quasi ogni pianta , oltre ai suoi amici
ha dei funghi che sono suoi nemici,

ma dalle cifre si vede che prevale
Almen tra i vegetali, il ben sul male.

Noi umani siam più severi assai:
e ai funghi in toto chi perdona mai

la *crittogama* trista delle viti,
la *peronospora* e altri parassiti?

(genere degli Ascomiceti) *Oidium*
(genere del regno Chromista, vedi pag. 24) *Peronospora*

Se non bastasse, olmi maestosi
Perirono a milion per la *grafiosi*:

(genere degli Ascomiceti) *Ophiostoma ulmi*

tristi colline, boschi devastati,
da spogli olmi i campi dominati.

Tolti i pochi funghi che mangiamo,
gli altri che conosciamo li temiamo:

hanno tra noi una fama cattiva
che da una lunga storia deriva.

Già nei tempi passati la temuta
che fa impazzire, *segale cornuta*:

(genere degli Ascomiceti) *Claviceps Purpurea*

si dice che animasse le congreghe
che motivaron la caccia alle streghe.

No, non colpiscon soltanto le viti,
ma causan fastidiose dermatiti,

e se trovano un'organismo debole
dove meglio possono si installano,

soprattutto nei polmoni, perché
la via d'accesso più facile è;

attaccan il sistema immunitario
e si fan vivi nel modo più vario.

E fastidioso. E poi per nulla buffe
son le cibarie infestate da *muffe*.

Così, noi ingrati dimentichiamo
Quanto ai funghi invece dobbiamo:

Non ricordiam che birra, vino e aceto
Sono lor opra, e il pane che fa lieto,

Lievitato, il desco, e sai anche tu
Che di certi formaggi danno il blu.

Ex.: *Penicillium roqueforti*, nel formaggio Roquefort

Ma basterebbe ricordare il debito
Che abbiam in campo farmacologico

Basti parlare degli antibiotici,
che di umani salvaron miriadi.

Gli antibiotici i cui nomi terminano con -(mic)ina sono basati su
funghi

Ed oggidì sono strumenti utili
I funghi per creare nuovi farmaci.

Penso che nell'insieme siamo in debito
E dobbiam ringraziare ch'essi esistono.

CANTO PRIMO:

Descrizione dei funghi.



Fig.2

O tu che delle Amadriadi alunno
Cerchi funghi in fitti boschi d'autunno

Forse sai che le specie ben visibili
Son **mille**, ma con quelle men visibili

I Francesi dicono 13000

Son forse in tutto **tre milioni** e più.
E forse non conosci neppur tu

Il nome di una vera gloria italica,
il volume "*Nova Plantarum Genera*"

del millesettecentoventinove
in cui mille e trecento piante nuove

tra cui novecento funghi, descritti
son. (Il seguito è ancora in manoscritti.)

Pier Antonio Micheli n'è l'autore
Della micologia il fondatore.

Pier Antonio Micheli (Firenze, 1679-1737)

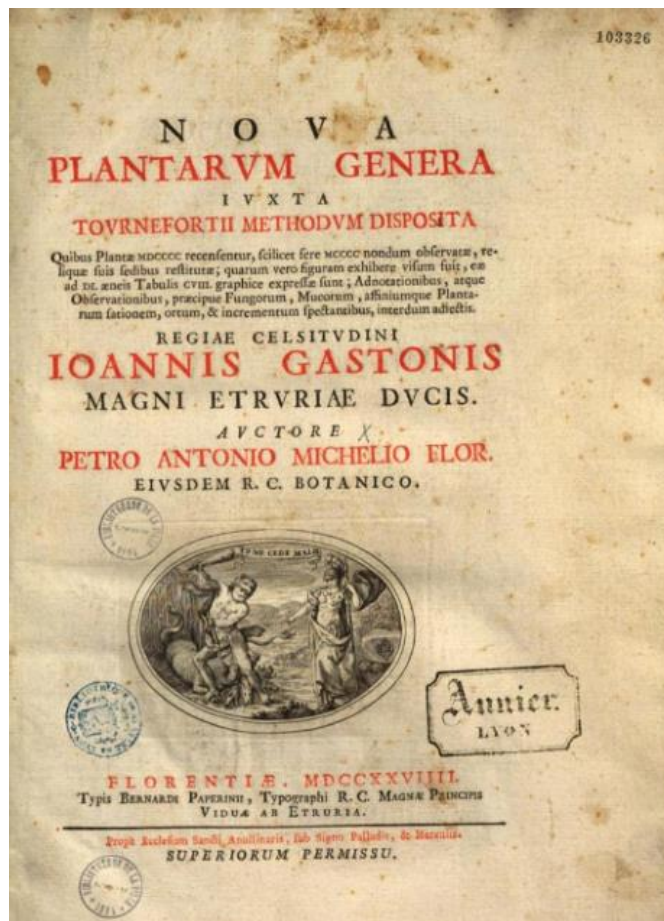


Fig.3

Frontespizio della prima classificazione e descrizione dei funghi – inevitabilmente opera italiana. Poi vennero gli altri. Si noti, una riga sopra la figura, il cognome dell'autore scritto come MICHELIO. Alcuni sostengono che questo cognome origini il nome *micelio*, che incontreremo ovunque più avanti.

Venner **Bulliard**, **Persoon** e lo svedese
Fries che i funghi a classificar imprese.

Elias Magnus Fries (Femsjö 1794- Uppsala 1878)

Ma voglio ricordare tra i micologi
Saccardo Pier Andrea che fé la silloge

Sylloge fungorum omnium hucusque cognitorum (dal 1882; 25 volumi alla morte del Saccardo)



Fig.4
Pier Andrea Saccardo, (Padova 1845-1920)

Dei funghi sin allora conosciuti.
I suoi elenchi altri hanno accresciuti

E credo che in volumi molto fitti
duecentomil funghi or sian descritti.

Quasi ogni descrizione dei funghi riporta numeri diversi. Occorre distinguere, per esempio, la totalità delle specie (milioni); i funghi già descritti in qualche modo (centinaia di migliaia); quelli studiati a fondo (e non è uno scherzo - intorno ai 100000, a cui se ne aggiungono circa 1300 ogni anno); quelli visibili a occhio nudo (dai millimetri in su - circa 30 000); quelli abbastanza grandi da essere utilizzati dall'uomo (più di 1000, dei quali circa 700 usati nella medicina popolare). Le specie che consiglio di mangiare senza riserve sono...quattro.

Tra queste, quelle a occhio nudo visibili
Son trentamila, da pochi millimetri

Ai funghi giganti e ogni anno
Milletrecento specie se ne vanno

a quelle già descritte ad aggiungersi,
per fare la delizia dei micologi.

E questo caos di **specie** in **generi**
È diviso, e questi in **famiglie** e **ordini**.

Ci sono più di **cinquemila** **generi**,
divisi in **quattrocento** **famiglie**

raggruppate in più di **cento** **ordini**.
Ma questa è una valutazione minima.

Che sono i funghi? Senza fotosintesi
Vegetali chiamare non si possono.

Fiori non han, né semi, né radici;
e senza clorofilla son felici.

Dici che funghi verdi tu hai visto?
Me ne compiaccio, e nondimano insisto

Es.: *Stropharia aeruginosa*

Che il loro verde, stammi bene attento,
viene a loro da un altro pigmento.

In verità sono piuttosto simili
Agli animal. Che dici? Cosa mangiano?

Come gli animali essi si cibano
Di materiale soprattutto organico,

non come i vegetali che trasformano
materiale inorganico in organico.

Pur nel cibarsi li vediamo simili
agli animal. Dici che non si muovono?

Certo neppure per salvar sue spore
Vidi mai un porcino che al cercatore

Cercando di sfuggir, svelto corresse,
o tra i cespugli si nascondesse.

Ma d'altra parte le spugne o *Poriferi*
Sono animal sostanzialmente immobili.

A quel che sto per scriver sta' attento,
e forse del mio dir sarai contento.

Le specie di funghi in boschi visibili
Son trentamila. Le invisibili

Che giungono a frazioni di millimetro
E son talvolta anche singole cellule

Son milioni di specie. Ne parlai.
Ma forse neppur tu che cerchi sai

Che tu raccogli e speri di mangiar
Il "frutto" del fungo. Il fungo suol star

Vedremo che a questo "frutto" sono stati dati nomi più appropriati

Sotterra, esile bianca rete estesa
Detta **micelio**, che può coprir distesa

Di ettari e chilometri quadrati,
che rende i funghi tra i più smisurati

esseri su questa terra viventi
che estendendosi muovon, sia pur lenti.

Le ife estreme, che li compongono
in un'ora procedon sei millimetri.

Circa 50 m/anno

Di questi esseri che lenti si estendono
Taluni per migliaia d'anni vivono.

Ne segue che se pure non sono rapidi
Non piccole distanze infine coprono.

In Oregon c'è un bosco disperato
Che bosco del Malheur è battezzato.

Malheur National Forest, Oregon; Malheur, in francese = disgrazia
Il nome viene dal Malheur River. Almeno due disgrazie sono menzionate
come madrine di battesimo. La maggiore fu nel 1845, quando un gruppo di

pionieri alla ricerca di una scorciatoia dell'Oregon Trail si perse, e 23 membri morirono prima che il gruppo arrivasse a salvarsi a The Dalles, sul fiume Columbia.

Se vi cammini tra flora assai varia
Forse calpesti un'*Ostoyae Armillaria*

(Da dove venga "Ostoya" non si sa:
Forse in Ukraina è una località.)

È un sol fungo, che ha già occupati
Circa nove chilometri quadrati

E sen vive tra gli alberi contento
Vecchio d'anni duemilaquattrocento.

Questo è il vivente che più grande credesi
Al mondo per massa, volume e area.

La massa del micelio, ciò che conta,
a trentamila tonnellate ammonta.



Fig.5

Armillaria Ostoyae, carpofori
(il fungo, il micelio, può essere enorme – vedi testo)
W.J Pilsak, GNU Free documentation license.

Ma una pianta da poco si è trovata
Presso l'Australia nel mare situata

Estate 2022

Alla Shark Bay: una grande colonia
di una sola *Australis Posidonia*,

son duecento chilometri quadrati,
di germogli identici clonati

La sua età fa quasi spavento:
è circa anni quattromilcinquecento.

Ma è ben noto che pur nel loro piccolo
I funghi amano, vivono e peccano.

**La lor riproduzione è complicata
Può essere sessuata o asessuata.**

La riproduzione sessuata.

Tra le due la più ingarbugliata
È senza paragon quella sessuata,

che dà luogo al risultato strano
che dei funghi contar i sessi è vano.

Quasi non puoi. Lo studioso attento
Può arrivare a molte volte cento.

Qualche informazione ora aggiungo.
Il controllo del sesso di un fungo

In cromosomi come in noi non sta,
Ma in sequenze del DNA [Di-Enne-A].

Locus è detta la region specifica
Ch'è la sequenza a cui accennasi.

Qui son presenti nei casi più semplici,
una di due “varianti” genetiche,

Ma abbiám considerato il caso semplice
Che il *locus* nel DNA sia singolo.

Se i *locus* invece sono tanti

E ciascuno ha più di due varianti,
si vede che il numero di possibili
“sessi” presto sorpassa ogni limite.
Ora, tra i funghi accoppiarsi possono
sol individui che in sesso differiscono.

Ma “in modo giusto” devon differire
Altrimenti non si possono unire.

Supponiamo che ci siano due loci, I e II, ciascuno dei quali può ospitare due varianti A e B. L'ideale del fungo è di avere la configurazione (AB, AB). Abbiamo quindi quattro possibilità per spore che portano solo metà delle varianti: (A,A), (A,B), (B,A), (B,B). Possiamo parlare di “quattro sessi” e il micelio (A,A), se deve essere completamente diverso dal partner, può solo accoppiarsi con (B,B). Cioè ogni “sesso” ha una possibilità su quattro di trovare un partner adatto. Solo così in ogni locus ci sono entrambe le varianti A e B e il fungo non rischia di avere un patrimonio genetico incompleto. Ma ciò riduce le probabilità di incontrare il partner giusto, e la natura deve studiare modi per riparare la situazione.

Inoltre come i due sessi differiscano
è tutt'altro che semplice distinguere.

(Nostra ignoranza i funghi non conoscono,
Se n'infischiano, e si riproducono.)

Ma non basta, perché se lo richiede
la situazione, natura concede

che un fungo “cambi sesso”, attività
che ha nome di *parasessualità*:

Nello stesso individuo son presenti
in un *locus* varianti differenti

Ne risulta che il fungo riprodursi
Può con un altro, o autoriprodursi.

Ma dei sessi il numero grandissimo
La riproduzione certo non facilita

Poiché un micelio di un sesso dato
A trovarsi il sesso giusto è obbligato

Altrimenti non c'è nulla da fare,
le spore non potrebbe generare.

Ma non posso soddisfare gli interessi
Di chi vuole studiar dei funghi i sessi:

vorrei piuttosto dar la mia versione
di una forma di riproduzione.

**Per esempio il porcino si consideri,
basidiomiceto superiore ottimo.**

La sua riproduzione è sol **sessuata**,
non ha riproduzione asessuata.

Il “fungo”, ciò che i cercatori vogliono,
sorta è di **frutto**, detto **carpoforo**,

che porta meglio il nome di **sporoforo**,
che di recente ha avuto dai micologi.

E' “frutto” del micelio le cui cellule
Due nuclei, “più” e “meno” presentano.

Sotto il cappello del porcino **tubuli**
Compongon il cosiddetto **imenoforo**,

Sodo e bianco se i funghi son giovani,
spugnoso e giallo quando essi invecchiano.

I tubuli contengono i **basidii**
Strutture fatte d'una sola cellula,

alla qual quattro **spore** si attaccano.
La spora è una speciale cellula

Che contien l'intera informazione
Che garantisce la riproduzione

Di batteri, di funghi e di piante.
Una spora può resistere incurante

Al caldo, al freddo e alla siccità.

In lei dorme la vita, che potrà

Risvegliarsi quando trovi un ambiente
Alle sue esigenze confacente.

Essa ha sempre dimensioni minime
In media un centesimo di millimetro.

Ma attaccate ai basidi, le spore
Sono speciali **basidiospore**

Che hanno un solo segno, “più” o “meno”,
e aspettano di cadere sul terreno.

Cadono le spore al suolo: qui s’impiantano
Se appropriate condizioni trovano.

Un’**ifa** ne nasce, un filamento
Che del *micelio* è il tipico elemento,

Altre ife si formano, una rete
Che *micelio primario* chiamerete.

Ma tu non aspettarti dei carpofori, carpofori o sporofori
o “porcini”, dal micelio primario:

È sol “più” o “meno” il micelio primario,
è sterile, con un altro deve fondersi.

Ha poco tempo e ben ristretti limiti
Di tempo e spazio e condizioni meteo.

Ne vuole un altro dell’opposto sesso
E questo non si incontra così spesso

Per le ragioni che si son dette sopra.
Ma se due sessi opposti sono all’opera

Allor ecco un *micelio secondario*
Capace di nutrirsi e di accrescersi

e produrre porcini e milioni di spore
per rallegrare dei funghi il cercatore.

Naturalmente tra i funghi minuscoli
Certo mai non si parla di micelio,

poche cellule sono, e poche restano.
Cerchi come i funghi si riproducono?

quasi ogni genere si troverà
che ha le sue proprie modalità.

Come spuntano i porcini?

Ma or chi si trattien dal domandare
“Quanto impiega un porcino a spuntare?”

Il tempo non dev’essere molto lungo
Se si usa dire “crescer come un fungo”,

E trovi esperti pronti a giurare
Che meno di una notte può bastare.

Gli indizi non sono così tanti
Nei libri destinati ai dilettanti

E un micologo direbbe così
Che al porcino quattordici dì

Occorrono e bastano all’uopo, ma
In pratica nessun ci crederà.

Dei funghi fui piuttosto un amatore:
mi piaceva osservarli con amore:

Confesso che il mio sogno era osservare
Un bel fungo nell’atto di spuntare.

Così sotto la pioggia io passai
Ore intere, ma non lo vidi mai.

E d’aver letto neppure ricordo
Come di colpo si mettan d’accordo

Le ife, e il fungo in una notte sorga,
senza che nessun crescer lo scorga.

Ci sono oggi in time-lapse video
Su Youtube, ma non convincono:

l'istante in cui il fungo appare
finora ancor non lo potei trovare.

Una conclusion però ho raggiunta
Il fungo cresce ancor dopo che spunta

Contrariamente a quanto mi fu detto
Quando cercavo funghi pargoletto:

*"Se un occhio umano un fungo può scorgere,
questo di botto finisce di crescere".*

Torniamo a quello che dice il micologo.
In certe condizion hai di **ife noduli**

In quantità, che preparan la chimica
Che un'eventual crescita facilita

(si tratta di enzimi e lor costituenti,
polisaccaridi e altri nutrienti).

Così i noduli divengon **primordia**
Tutti pronti a diventar carpofori.

Son anche migliaia, e tra essi il micelio
Sceglie a giudizio suo insindacabile

Quelli che meglio degli altri promettono
Di diventare maturi carpofori.

Or l'intero micelio collabora
A fornir acqua e sostanze ai carpofori.

Ma a questo punto tacciono i micologi:
come spunti il porcino non dicono

parlano di *eliotropismo positivo*
e pur di *geotropismo negativo*,

e non mi insegnano nulla di più.
Dicono insomma: "i funghi vanno in su."

Io penso che i tropismi nulla dicano
E una diversa spiegazione impongasì.

Inizialmente il porcino formasi
Presso la superficie, e cresce sferico,

ma poi cresce più svelto dove sente
che il terreno è meno resistente,

non verso i lati, dove è più compresso
o verso il basso, ov'è più o men lo stesso,

ma verso l'alto, che per esclusione
sarà la preferita direzione.



Fig.6

Quando è vicino a spuntar può darsi
Che il fungo inizi a differenziarsi

E di gambo e cappello sia formato.
Allor dal sole forse è influenzato.

Infine relazione accurata
In rete finalmente ho trovata

Che la risposta alla domanda spiega
Quanto a crescere il porcino impiega

<https://funghimagazine.it/quanto-tempo-impiega-a-crescere-un-fungo-porcino/>

Chiaramente il tempo della crescita
Dipende da innumeri parametri,

che solo fungo e Natura conoscono,
ed i micologi a indovinare provano.

Non cresce il fungo a ritmo costante,
qualche cm [ci emme] al dì, è già abbondante.

E neppur il tempo resta invariato
Per un unico fungo ben studiato.

In ogni caso una cosa è sicura:
la crescita in giorni si misura.

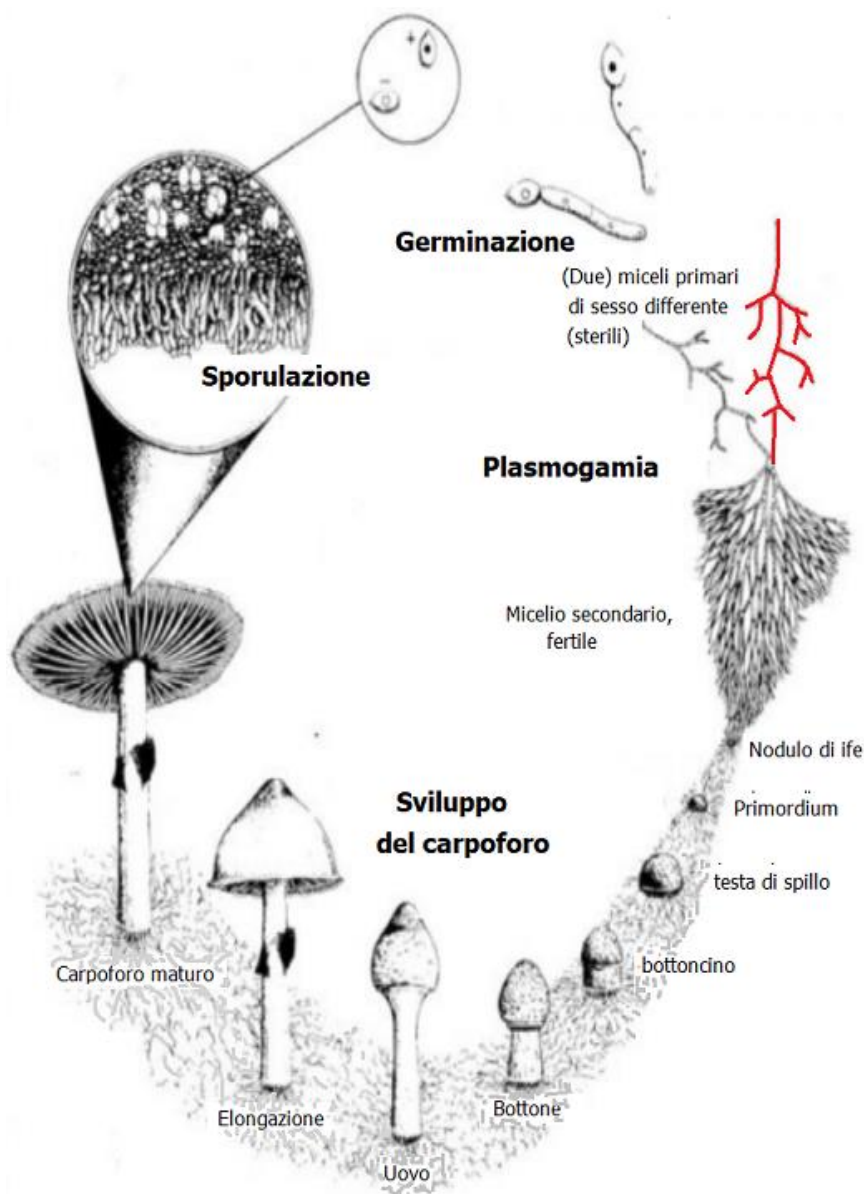


Fig.7
(Attribuzione: vedi nota 1.)

In vari testi si trova che dalla germinazione della spora alla fase di "testa di spillo" il fungo impiega 2/3 del tempo totale di crescita. Per esempio 10 giorni su 15. Negli ultimi cinque giorni la crescita in altezza sarebbe

50 volte (da 2mm a 10 cm), e in volume sarebbe il cubo, 125000 volte. Se la crescita fosse esponenziale, il volume raddoppierebbe ogni 7 ore circa. Solo supponendo che nelle ultime ore il fungo si sviluppi solo in altezza si potrebbe pensare che il fungo passi da 2.5 a 10 cm di altezza in 14 ore. Chissà.

La riproduzione asessuata.

Or che ho dato un'idea approssimata
Della riproduzione detta **sessuata**

Dico solo di quella **asessuata**
Che in vari modi è realizzata.

Nei funghi-cellule val la **scissione**;
se un po' più grandi, **la gemmazione**,

Funghi unicellulari.

e quindi la **frammentazione**. L'ultima
risorsa è alla fin la **sporogenesi**,

Che su spore speciali è fondata:
le **mitospore** da cui è assicurata

dei **funghi** sempre la sopravvivenza.

Quasi sempre occorre l'esistenza

di spore, prodotte in una **sporociste**,
e di *flagelli* talora provviste.

Qualcosa di più sulle spore

Un fungo, milioni di spore genera:
se tutte lor un fungo producessero

la terra coprirebbe spesso strato
di funghi e non sarebbe risparmiato

il mar. Venuti ultimi associamo
i funghi a prati e boschi, e ci scordiamo

che, or fa un miliardo d'anni, i primissimi
Funghi ebbero in mar la loro origine,

ma siccome da poco son studiati

i lor ruoli sono ancora inesplorati:

mille acquatiche specie conosciamo,
ma cento volte più ne sospettiamo.

Per certi funghi giganti aumentano
Le stime di spore che producono:

Da venti chili una gigante *Calvatia*
Cinquemila miliardi si calcola

Calvatia, genere della fam. Agaricaceae, Basidiomycota

Che produr possa e non le sia difficile:
produr potrebbe da sola in Italia

Per metro quadro, quindici *Calvatie*.
In quanto a spore, la natura economa

Mette da parte la sua sobrietà
E ne fa nascer una quantità

Sterminata, perché molto improbabile
È che le spore riprodursi possano.

Pur se in se stesse molto resistenti
Cadono spesso in inadatti ambienti,

ma soprattutto lor nemici veri
son moltissime specie di batteri,

che se le pappano allegramente.
Questo non è un rarissimo incidente,

perché di batteri cattivi e buoni
ce ne son circa mille milioni

in pochi grammi di terra. E si vede
il rischio che le spore ne sian prede.

Con un vento normale una spora
Si muove a sette chilometri l'ora

Dunque il fungo ha di locomozione
col vento e l'avanzar dell'estensione

Due modi almeno, contro cui non vale
Il moto di qualsiasi animale.

Alla fin l'umile fungo è degno
D'appartenere ad un suo proprio regno

Che non è animal né vegetale
Ma è dei FUNGI – sentenza finale.

Le classificazioni biologiche

Dai tempi in cui ragazzo ho studiato
Più di mezzo secolo è passato.

In biologia tutto è cambiato
E il **concetto di specie** si è mutato:

una sola definizione non vale,
deve essere “multidimensionale”.

Si diceva che appartenevano
alla stessa **specie** due individui

s'era lor prole un individuo fertile:
in questo modo la cavalla e l'asino,

il cui puledro è un muletto sterile,
a specie diverse appartenevano.

A questa definizione “biologica”
Noi ci atterremo qui e in seguito.

Una parola latina è il distintivo
che della **specie** è il determinativo.

Più specie (un tempo per aspetto simili,
E ora per il loro acido nucleico,)

Formano un gruppo ch'è chiamato **genere**;
Diversi generi una **famiglia**;

Molte famiglie formano un **ordine**;
Molti ordini, una **classe** compongono

Molte classi un **tipo** costituiscono
E i tipi a un **regno** appartengono.

Quando studiavo la scelta era duale: 1960 circa
Regno animale o regno vegetale.

Ci son oggi otto regni: i **Chromista**
Plantae, Fungi, Animalia e Protista

Coi **Protozoi**, forman la divisione
Degli **Eukaryota**, che hanno in dotazione

Un nucleo per cella. **Archaea e Bacteria**
Non l'hanno e facil non è distinguerli.

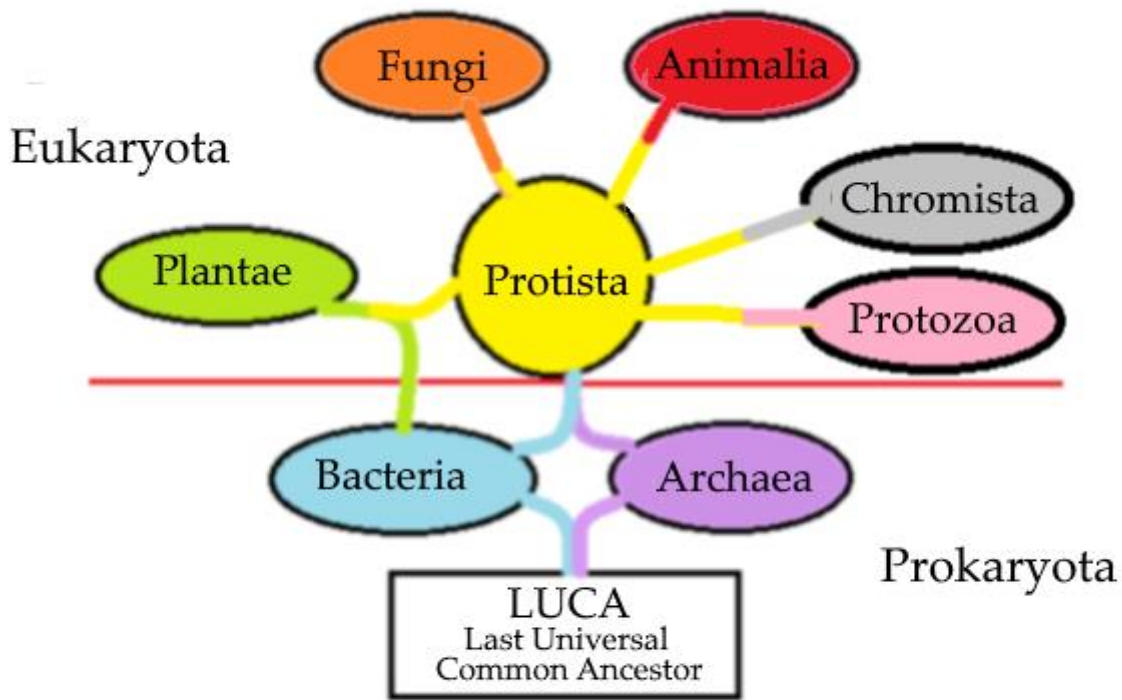
Spesso i primi in estremi ambienti trovansi,
Tropo caldi-freddi-acidi-alcalini,

Senza gran differenze nei **Protista**.
C'è fotosintesi in molti **Chromista**

Termine di nuova introduzione
Di cui incerta è la definizione.

Qui va a finir che con un po' d'impegno
Ogni specie vivente avrà il suo regno.

L'ALBERO della VITA – REGNI dei VIVENTI



Classificazione di Cavalier-Smith (2004) + LUCA

Fig.8

Tavola dei Regni di viventi (tutti gli elementi – LUCA escluso - sono Regni)

Dal basso:

LUCA: Ultimo antenato universale comune

Prokaryota: - **unicellulari**, senza nucleo nella cellula

Eukaryota: con nucleo nella cellula

Archaea: pareti cellulari impermeabili – vivono in condizioni estreme

Bacteria: pareti semipermeabili (già Schizomiceti)

Protista: organismi semplici, senza tessuti altamente specializzati

Chromista (aggiunta recente, informale, discussa): uni/pluricellulari, fotosintetici (per lo più)

Protozoa (aggiunta recente, informale, discussa): organismi unicellulari, per lo più eterotrofi

Plantae: le piante

Fungi: i funghi
 Animalia: gli animali

Nomenclatura

Ricordiamo che la classificazione, dal più comprensivo al meno comprensivo, è:

(Dominio): esempio, Eukaryota,

Regno : **esempio**, Fungi; (& Sottoregno, se applicabile)

Tipo/Phylum/Divisione (& Sottotipo, se applicabile). Desinenza: -OTA

Classe (& Sottoclasse, se applicabile). Desinenza: varia negli animali; nelle piante -ETES

Ordine (& Sottordine, se applicabile). Desinenza: varia negli animali; nelle piante -ALES

Famiglia (& Sottafamiglia) Desinenza: varia negli animali; nelle piante -ACEAE

Genere (& Sottogenere, se applicabile)

Specie

Esempio: fungo prataiolo (*Agaricus campestris*). La tavola si applica in toto solo ai funghi.

Nome del gruppo	Desinenza	Lingua	Esempio
specie	varia	Latina (spesso aggettivo o genitivo)	campestris
genere	Varia (in genere -US oppure -A)	Dal greco (nome)	Agaricus
famiglia	-ACEAE	-	Agaricaceae
ordine	-ALES		Agaricales
Classe (Sottoclasse)	-MYCETES -MYCETIDAE		Agaricomycetes Agaricomycetidae
Tipo (Sottotipo)	-MYCOTA .MYCOTINA		Basidiomycota Agaricomycotina
Regno	Varia		Fungi
Dominio	Prokaryota o Eukaryota		Eukaryota

CANTO SECONDO

Introduzione alla sistematica dei funghi

<https://www.grmicnatre.org/classificazione-dei-funghi>

Il sito citato introduce la seguente divisione moderna, semplificata:

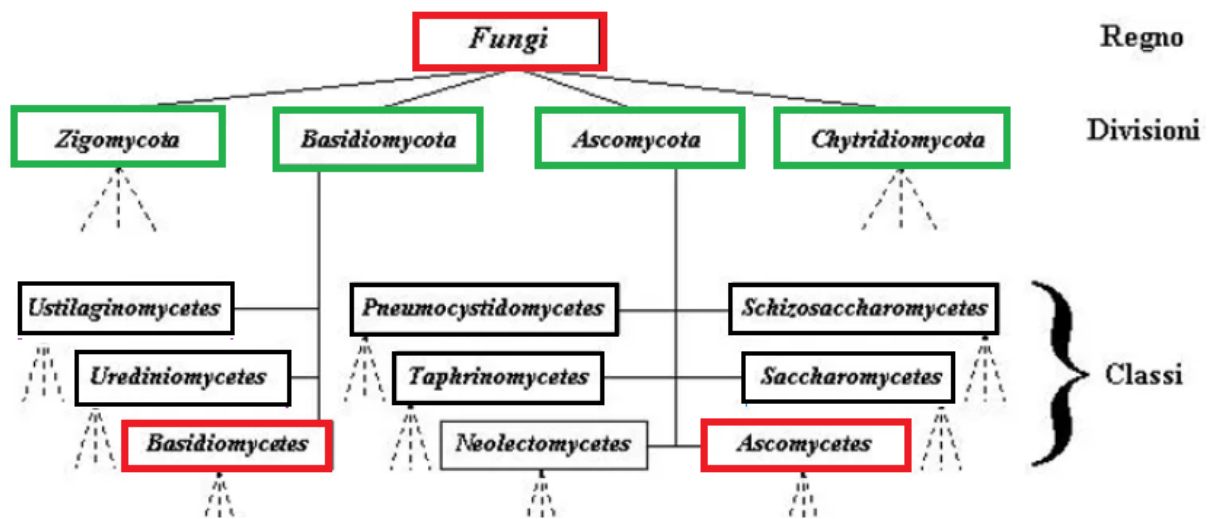


Fig.9

Temo assai dei funghi la sistematica
Una scienza ch'è quanto mai variabile:

Da quando la studiai, cambiata è troppo:
questa scienza par che vada al galoppo.

Cambiano i nomi e le ripartizioni.
Ai miei tempi non c'eran **Divisioni**

(che di "**tipi**" hanno pure nome alterno,
oppur di "**phylum**," nel mondo odierno)

e **cinque classi** c'erano soltanto,
Basidiomiceti e a loro accanto

vecchio acrostico: B-ASCO MI FI-SCHI

Gli **Ascomiceti**, funghi superiori.

Ci sono ancor. Ma tra i funghi inferiori

I **Mixomiceti** e i **Ficomieteti**

E per ultimi gli **Schizomiceti**,

c'è stato il terremoto. Fur cacciati
dai Funghi i **Mixomiceti**, infiltrati

dalle Piante e infine lasciati orfani.
(Ma chi mangerebbe "l'ernia dei cavoli"?

Plasmodiophora Brassicae.

Se non han posto in Micologia,
ne hanno meno in Micofagologia.)

Or son saliti in alto nella lista
Con proprio tipo, sono **Protista**.

Vedi diagramma a pag.24

(La denominazione del tipo è nota,
sono il tipo dei **Myxomycota**.

Interessanti, non dico di no:
ma nessuno di loro mangerò.)

I **Ficomieteti** sono scomparsi,
funghi unicellulari, ahimé non scarsi.

Dei Ficomieteti la classe è vuota,
migrati son negli **Zygomycota**,

come la ruggine delle crocifere,
la muffa delle mosche contro i ditteri

Cystopus candidus
Entomophthora muscae

muffe di *pane* e *frutta* e via dicendo.
Di gran cucina certo non m'intendo

Per esempio: *Mucor mucedo*

Ma bisogna dir che i piatti sono rari
In cui friggi funghi unicellulari.

Quanto all'un di temuta *Peronospora*,
è finita nel regno nuovissimo

Plasmopara viticola

dei **Chromista**. La sua gloria passò
poi che le viti europee sterminò.

Vedi fig. 8
Fu importata dall'America nel 1878.

Gli **Schizomiceti Bacteria** son chiamati
E un loro regno si son conquistati

Vedi Fig. 8

Son procarioti e son piccolissimi
Di molte malattie responsabili,

da cui sono colpiti imparzialmente
l'uomo, e animali e piante assai sovente:

malattie mortali e contagiose,
causa di epidemie spaventose.

Sconfitti, certo in segreto tramano
Come tornare ad essere temibili.

A questo punto, per andare avanti,
esaminiamo le classi restanti.

qui son nove in tutto, e vi si trovano
specie innumeri, alcune commestibili.

(1) I **Taphrinomyceti** son pochi in numero,
un ordin, due famiglie e otto generi.

Taphrina deformans (delle foglie del pesco)

(2) La classe **Pneumocystidomiceti**
par sopravvalutata tra i miceti

una sola famiglia, un solo genere
causa di polmonite opportunistica.

Pneumocystis
(che infetta un corpo indebolito da altre patologie)

(3) I **Neoelectomyceti** eguali in numero,
non sono per noi, ma per i micologi.

gen. *Neoelecta* (non si sa bene cosa faccia)

(4) **Schizosaccharomyceti** son l'ottimo,
Quattro specie e un solo genere.

(*Schizosaccharomyces pombe*, utile soprattutto per lo studio evolutivo dei
saccaromiceti.)

(5) I **Saccaromiceti**, quasi non bastasse
Son pur lieviti divenuti classe:

Un solo ordine, ma mille specie
Tra cui della birra troviamo il lievito.

Saccharomyces cerevisiae

Dei **Basidiomiceti** in mie carte
Due ordini facevan già parte:

(6) Gli **Uredinei**, classe diventati
(7) Gli **Ustilaginei** che li hanno imitati.

Tra i **primi**, del grano la *ruggine*:
Settemila specie e quanto ai generi

Puccinia graminis

Centosessantotto sono. Ma qua
Di specie la *Puccinia* ne ha metà.

Puccinia è il genere

Tra i **secondi**, del gran *carbone e carie*.
Settanta generi, ognun venti specie.

Ustilago nuda, *Tilletia caries/foetida*
(in media: le specie sono 1400).

I funghi ignoriamo, amiamo, temiamo,
utilizziam, ma pochi ne mangiamo,

Tra scadenti, mediocri, buone e ottime,
settantacinque specie hai commestibili.

<https://www.mr-loto.it/funghi/funghi.html>

Mangiamo solo **Basidiomiceti**
E alcuni pochi **Ascomiceti**.

Ma non son pochi i **basidiomiceti**
Anche se i numeri sono incompleti.

E in più la loro classificazione
Tutt'ora è in piena evoluzione,

E le cifre che darò mal s'inquadrano

Nel nostro schema forse troppo semplice.

Se per Basidiomiceti intendonsi
Tutti i funghi che al tipo appartengono

(O divisione) **Basidiomycota**
Il loro numero è degno di nota:

tre sottotipi in cui son classi sedici
divise in cinquantadue ordini

con centosettantasette famiglie
milcinquecentottantanove generi

e trentunmila cinquecento quindici
specie, ma ogni anno si aggiungono

nuove specie, in flusso ininterrotto.
(Questo conteggio è del duemilaotto.)

Parlammo dei basidii a cui di fuore
Di norma si attaccan quattro spore,

Ora degli **aschi** a parlare mi dedico:
son cellule a forma di otre e producono

ἄσκός, askòs, otre (Greco)

al loro interno otto o suoi multipli
di **ascospore**, che miceli generano.

Anche qui nessun stupito sia
Se ogni specie ha una strategia

Diversa per potersi assicurare
Che la specie mai non verrà a mancare:

qui la riproduzione asessuata
vince la riproduzione sessuata.

Se per ascomiceti ora intendonsi
Tutti i funghi che al tipo appartengono

(O divisione) degli **Ascomycota**
Il numero è degno di maggior nota:

eran più di sessantacinquemila
specie, sedici anni dopo il duemila,

raddoppiandosi apparentemente
ogni dieci anni continuamente.

Ascomiceti sono i nostri lieviti
che a nutrire l'uom son così utili,

per non parlare degli antibiotici
che i batteri infine sconfissero.

Con le alghe formano società,
chiamate **licheni**, come ognun sa.

Ma tra loro bisogna ammettere
Che oltre a **muffe** alquanto sgradevoli

ci sono **funghi fitopatogeni**
Che le nostre culture distruggono.

Così va Natura: non le importano
Le specie, e lascia che combattono,

che si creino, lottino e scompaiano,
che i lor individui a miliardi crepino.

Ma noi uman gli amici distruggiamo
E poi tra noi stessi ci massacriamo

Per esempio gli alberi.

e quando nostra specie fia disfatta
Natura lasceremo stupefatta

Ma con la speme di tornare intatta.

CANTO TERZO

Le regole del mangiatore di funghi

Torniamo a noi. Mia nonna cucinava
Sol quattro funghi a cui fede servava:

Erano “puff”, porcini, giaunèt e quelle
Che in Piemonte si chiaman “coccomelle”.

Un *Lycoperdon*, due *Boletus (elegans e luteus)*, la *Lepiota pròcera*.

Di altri funghi non volea sapere,
e in cucina non li volea vedere.

Tienilo a mente: questo concetto *in fieri*
Sarà del mio manual la prima regola.

Se di funghi vuoi esser cercatore
Tu gambe devi aver, cervello e cuore:

gambe ché i funghi, come tu ben vedi
si possono cercar soltanto a piedi;

il **cervello** ti serve per conoscere
piante e terren che i funghi preferiscono,

ma ancor più ti serve per distinguere
i funghi che sicuro vuoi raccogliere

e consegnare alla casta consorte
che te ‘i serva senza rischio di morte.

Il **cuor** ti occorre non solo a sfidare
Monti e veleni. Devi ricordare:

“Col cacciator discutere non vale
Se si è convinto che sei un cinghiale.”

Su mille specie, poche sono tossiche
Ed altrettanto poche in gusto eccellono.

La maggior parte sa di poco e niente,
molte specie hanno un gusto repellente,

altre si contentan di dar disturbi,
leggeri, ma le evitano i furbi.

Per non soffrir altri dolori e pene,
molte specie le devi cuocer bene,

o devi evitar di bere vino,
mentre tu giochi con il tuo destino.

Non val la pena, sono pochissime
Tra queste le specie al gusto ottime.

Da noi la carestia è un brutto sogno:
Di mangiar schifezze non c'è bisogno,

In città i supermercati traboccano
di cibi a buon mercato ed affidabili.

**POSSO ALLOR FORMULAR L'UNICA REGOLA:
MANGIA SOLO I FUNGHI CHE PIÙ ECCELLONO.**

**DETTO ALTRIMENTI, DEVI SEPARARE
IL CERCARE FUNGHI E L'ATTO DI MANGIARE.**

**VAGA PUR PER I MONTI A TE PIÙ CARI
DILETTO E FUNGHI LÌ NON SONO RARI**

**ANCHE SE PIOVE, AL MATTINO O A SERA,
E SARÀ FONTE DI EMOZIONE VERA**

**TROVARE UN FUNGO BELLO E RIGOGLIOSO
ANCHE SE È PIÙ O MENO VELENOSO.**

**TU MANGIA SOLO FUNGHI CHE HAI COMPRATO
IN QUALCHE LUOGO CERTIFICATO**

**NON RISCHIARE, NON NE VAL LA PENA,
LA FALLOIDE NON DÀ MORTE SERENA.**

Tutti i funghi certamente puoi cercare
Ma **fotografali** sol, lasciali stare,

o, se preferisci, a un istituto portali
Dove la chimica dei funghi ricercasi:

Probabilmente hanno una ragione
D'esser al mondo, e tu non n'hai nozione.

E se poi non hai altro da mangiare
Alla USL [u-esse-elle] falli esaminare.

Quindi non ti dirò come distinguere
I funghi buoni da quelli che nuocciono:

**ti dirò quali sono i funghi ottimi,
questi soli in negozio vorrai scegliere.**

Se per consumo i funghi vuoi raccogliere
Cerca soltanto quelli inconfondibili.

Ma a fare questo io non t'incoraggio:
còmprati i funghi, non far tu l'assaggio.

E gli ottimi, ma dubbi, se mangiarli
proprio tu vuoi, t'impongo di comprarli.

Quando leggo notizie sul giornale
Di famiglie che un sol fungo letale

Sterminò dopo atroci sofferenze,
Io non penso, contro le apparenze

Che chi provvide il fungo mortale
Fosse un ignorante madornale.

Credo invece che sia stato ingannato
Da un fungo imperfetto che variato

Di poco avesse la forma o il colore,
per vendicarsi del raccoglitore.

Trentanove specie son velenose,

poche mortal anche in piccola dose:

Sette tra loro son sempre letali,

E pure rare, come se ai mortali

Stolti natura voluto avesse

ridurre i rischi quanto più potesse.

Specie di funghi in pratica sempre mortali

Nome comune	Nome scientifico	Famiglia	Classe
Amanita primaverile	Amanita verna	Amanitaceae	Basidiomiceti (Agaricomyceti)
Tignosa verdognola	Amanita phalloides	Amanitaceae	Basidiomiceti (Agaricomyceti)
---	Amanita virosa,	Amanitaceae	Basidiomiceti (Agaricomyceti)
---	Cortinarius orellanus	Cortinariaceae	Basidiomiceti
---	Cortinarius semisanguineus	Cortinariaceae	Basidiomiceti
---	Cortinarius speciosissimus o rubellus	Cortinariaceae	Basidiomiceti (Agaricomyceti)
---	Galerina marginata	Cortinariaceae	Basidiomiceti

Sei specie ancor non son sempre mortali,
ma chi può saperlo mentre sta mal?

Specie di funghi più o meno spesso mortali

Nome comune	Nome scientifico	Famiglia	Tipo	Commento
	Lepiota brunneo-incarnata	Agaricaceae	Basidiomiceti (Agaricomyceti)	Assai spesso mortale
	Entoloma lividum	Entolomataceae	Basidiomiceti	Talvolta mortale
Fungo dell'olivo	Omphalotus olearius	Omphalotaceae	Basidiomiceti	Talvolta mortale
Falsa spugnola	Gyromitra esculenta	Helvellaceae	Ascomyceti	Talvolta mortale
	Paxillus involutus	Paxillaceae	Basidiomiceti	Talvolta mortale a lungo termine. Fu creduto commestibile
Agarico tigrato	Tricholoma pardinum	Tricholomataceae	Basidiomiceti	Talvolta mortale

Non credere alle regole empiriche:

fungo che ha morsi di insetti e chiocciole

solo a lor può non esser nocivo.

Se è letale, tu non resti vivo.

Che il fungo annerisca o no, non importa

Più d'una persona è per questo morta.

E neppure il cucchiaino d'argento

Vale seguire con lo sguardo attento:

Il cuoco avrà sempre indovinato

Solamente se è sempre fortunato.

Cane o gatto non sia sacrificato:

alle dieci il fungo gli avrai dato

all'una è sano e tu ti mangi il fungo

ma poi non resterai contento a lungo

se alle quattro l'animal ti muore.

Che farai tu nelle restanti ore?

Ma può avvenire che il gatto stia male

Per qualche altra causa naturale,

e non sapendo qual è la ragione,

tu ti godrai molte ore di passione:

Certi amici divenner cretini

Di paura, e la gatta ebbe i gattini.

Già dissi e qui senz'altro ripeto,

a rischio di sembrar troppo indiscreto,

che i funghi che intendi mangiare

se sei furbo, li dovresti comprare.

Ma allora quali funghi comprerai

in un luogo di cui ti fiderai?

Hai tra scadenti, mediocri, buone e ottime,
settantacinque specie commestibili.

Ho trovato, dopo averli ben cercati
che tre soli da tutti son citati

senza riserve e han fama senza eguali:

porcini, gallinacci e funghi reali.



Amanita caesarea
Fungo reale



Boletus edulis
Porcino



Chantarellus cibarius
Gallinaccio

Fig.10

Ai quali s'aggiunge un fungo prezioso
il **tartufo** anche troppo famoso.

Ma di ripeterlo mai non mi stanco
Non ha rivali il *tartufo bianco*.



Tuber magnatum
Tartufo bianco

Fig.11

Selvatico è in Italia e nei Balcani,
Qua e là, o in coltura, è in luoghi più lontani,

Ma in generale chi non lo possiede

Altri tartufi a lui migliori crede,

o vuol far credere, e la volpe imita:

"nondum matura est" dice, e contentasi.

Sta per *"non ne vale la pena"*

Posso aggiungere dei funghi che ho detto

Che a lungo termine non hanno effetto.

Raro è che talun si trovi allergico,

(forse al gallinaccio, a lungo termine.)

I porcini van bene in tutti i modi,

i reali in insalata ognuno lodi,

e i gallinacci? meglio cucinati,

ma forse sono i più profumati.

Molti grideranno all'ingiustizia

Perché non nominai qualche delizia.

Me ne scuso, ma i miei versi permettono

Che chi lo vuole aggiunga note in margine,

Ché altri funghi loderanno in molti

Amici tuoi che certo non son stolti.

Il *prataiolo* è molto profumato

E il suo gusto è molto delicato,

Ma se di funghi sei appassionato

tu diffida quando viene usato

questo aggettivo: noi comune gente

direm che il fungo sa di poco e niente.

occorre infatti dimestichezza

per apprezzarne la delicatezza.

C'è il *prataiol* (*Agarico* o *Psalliota*),

Ma i suoi cultori ha anche la *Lepiota*

Che però non va colta troppo piccola

Per non confonderla con specie tossiche.

Lattari e Russule lasciali perdere
Buoni son e cattivi, non mai ottimi,

(Ma la *virescens* di tutte le russule
la miglior, per molti è dei funghi il culmine).

E se trovi *Lactarii deliciosi*,
vuol dir che anche lor hanno tifosi.

Lascia che i giapponesi pensin che
Sol una libbra di *matsutake*:

Tricholoma matsutake

valga duemila dollari: ma qua
quel che tu paghi è sol la rarità.

Dei giapponesi ho il giusto rispetto,
ma lo *shiitake* ha il gambo duretto.

Lentinula edodes

Ed a mangiarne tanto par sospetto
Di causar dermatosi - a quel che ho letto.

Se invitato a cena, loderai
i funghi offerti. Ma tu non mai

offrirai funghi oltre ai quattro detti,
che sono funghi o preziosi o perfetti

(a meno d'essere in Cina o Giappone,
dove lo *Shiitaké* andrà benone).

Tu diffida dalle molte esperienze
che ti propongono le tue conoscenze.

Ma andando in ristoranti assai famosi
che prometton piatti prodigiosi

a base di funghi in giusta stagione
è giusto che ti tenti l'occasione.

Per esempio pietanze di *morchelle*
(che mai non mangerai a crepapelle)

Certo in Francia assai sono apprezzate
ma al ristorante vanno consumate.

In Francia si chiamano “*Morilles*”.

Tu non comprarle e lascia ad altri il compito:
non sbaglierai se esperti li cucinano,

e il vino, talor, forse non ti servono:
come altri funghi, all'alcool mal si accordano.

Stai bene attento ai *veri chiodini*
mangiane pochi, come i *coprini*.

Armillaria mellea
Coprinus comatus

A certi funghi puoi essere allergico:
son seccature che ti debilitano.

Non ne morrai, questo lo prometto,
ma perché spender per mettersi a letto?

Tu soprattutto non esagerare
Come ogni cibo, non devi mangiare

Troppi funghi: sian pochi, chè la chimica
Loro è complessa e in vari modi il fegato

Affaticano. Non lo far: è quella
Di nostra chimica la sentinella.

La regola è che mangi funghi freschi,
fa' che vecchio fungo non ti adeschi.

Di funghi tossici, non parlerò
che tu segua i consigli riterro:

non t'importi saperli distinguere,
compra i tuoi funghi, cucinali e godili:

se il pescator vanta un pesce comprato,
comprarsi i funghi non è vietato.

Ma certamente non vorrei distoglierti
Dallo studiare i funghi da micologo

Dilettante oppur professionista.

E' uno studio che spesso conquista.

Solamente consiglio: Non studiare
I funghi per saper quali mangiare:

**Di micologi arditi e dilettanti
Ce ne sono in tutti i camposanti.**

Raccomandati come commestibili (ovvero: *De gustibus non est disputandum*)

<https://www.mr-loto.it/funghi/funghi.html>

Prima scelta

Nome comune	Nome scientifico	Famiglia	Classe	Commento
Porcino nero (il meglio)- molte varietà tutte tra il buono e l'ottimo	<i>Boletus aereus</i> , (<i>edulis</i> , <i>regius</i> , <i>impollitus</i> , <i>granulatus</i> , <i>reticulatus</i> ...)	Boletaceae	Basidiomiceti	
Fungo reale , ovulo buono	<i>Amanita</i> <i>Caesarea</i>	Amanitaceae	Basidiomiceti (Agaricomyceti)	Eccellente insalata di funghi crudi
Gallinaccio, Finferlo etc.	<i>Cantharellus cibarius</i>	Cantharellaceae	Basidiomiceti	Qualche allergia per uso eccessivo
Tartufo bianco	<i>Tuber magnatum</i>	Tuberaceae	Ascomyceti	

Seconda scelta

Tartufo nero	<i>Tuber melanosporum</i>	Tuberaceae	Ascomyceti	
Laricino	<i>Boletus/Suillus elegans</i>	Suillaceae	Basidiomiceti	Solo esemplari giovani; qualche raro disturbo segnalato.
Prataiolo, Champignon	<i>Psalliota Agaricus campestris</i> ; <i>Agaricus bisporus</i>	Agaricaceae	Basidiomiceti (Agaricomyceti)	Coltivato con successo.
Pioppino	<i>Agrocybe/Cyclocibe aegerita</i>	Strophariaceae	Basidiomiceti	Coltivabile; nessuna controindicazione
Matsutake	<i>Tricholoma matsutake</i>	Tricholomataceae	Basidiomiceti	Il più apprezzato fungo giapponese (per il profumo) <i>De gustibus...</i>
Russula Colombina verde	<i>Russula virescens</i>	Russulaceae	Basidiomiceti	In ristorante. Per alcuni il fungo migliore,. Anche crudo.
Vescia	<i>Lycoperdon perlatum</i>	Agaricaceae	Basidiomiceti (Agaricomyceti)	Consumare giovane e fresco.

Orecchione	Pleurotus ostreatus	Pleurotaceae	Basidiomiceti	Coltivabile Nessuna controindicazione
Fungo di San Giorgio	Calocybe gambosa	Tricholomataceae	Basidiomiceti	Il più ricercato fungo primaverile

Terza scelta

Spugnola	Morchella esculenta	Morchellaceae	Ascomiceti	Mai crudo. In ristorante
Mazza di tamburo, Bubola maggiore	Lepiota procera	Agaricaceae	Basidiomiceti (Agaricomietti)	Mai crudo. Per l'uso, vari accorgimenti. Esemplari piccoli pericolosi
Lattario	Lactarius deliciosus	Russulaceae	Basidiomiceti	Non crudo. In ristorante
Veri chiodini	Armillaria mellea	Physalacriaceae	Basidiomiceti (Agaricomietti)	(Non crudo) In ristorante (qualche reazione allergica se si eccede))
Trombetta dei morti	Craterellus cornucopioides	Cantharellaceae	Basidiomiceti	Poco carnoso. Anche sostituto del tartufo.
Maitake	Grifola frondosa	Meripilaceae	Basidiomiceti	Giapponese. Medicamentoso e buon commestibile. Qualche reazione allergica segnalata.
Shiitake	Lentinula edodes	Omphalotaceae	Basidiomiceti (Agaricomietti)	Pregiato in Giappone Qualche dermatosi segnalata.
Marasmio; gambesecche	Marasmius Oreades	Marasmiaceae	Basidiomiceti	Ottimo per molti (ma piccolo e magro)
Fungo dell'inchiostro	Coprinus comatus	Coprinaceae	Basidiomiceti (Agaricomietti)	In ristorante
Imbutino, cimbollina	Clitocybe gibba	Tricholomataceae	Basidiomiceti	

Molti funghi di “porcino” han nome.

E far tua scelta or t'insegno come:

Si scelga la migliore varietà disponibile, e non si sbaglierà.

CANTO QUARTO: Bellezza dei funghi



Fig.12

Ma dirai tu, di funghi cercatore
“A che vale levarsi in fredde ore

Per sfidar pioggia e nebbia e poi smarrirsi
e cader nei precipizi e poi ferirsi?

A che vale rischiare che due spari
Mi sottraggano agli amati miei cari

Se alla fin dopo tanto rischiare
I funghi colti non devo mangiare?”.

Ti rispondo: sconsiglio di mangiarli,
ma consiglio vivamente di ammirarli.

Dei funghi fui anch’io un amatore:
mi piaceva osservarli con amore:

solitari, imponenti carpofori
o gruppetti di funghi più piccoli

tra i muschi, al sole brillanti
o lucenti nei boschi stillanti

nelle piogge d’autunno. Tra i boschi
si dileguano i pensier più foschi.

Ma non avevo né pensavo mai
Possibili i mezzi che tu hai

Puoi disegnarli, puoi fotografarli
In time-lapse puoi anche filmarli.

Forse allor ti potrebbe essere utile
Qualche consiglio su ciò che puoi credere

Per trovarli e ciò che puoi non credere
Perché i funghi non seguon nostre regole.

Riferimento:

<https://funghimagazine.it/funghi-vero-o-falso-domande-e-risposte/>

Qual piante amino i funghi commestibili
Tel dicono i manuali tascabili,

di cui sarai certamente provvisto,
perché si tratta di un ottimo acquisto.

Per gli altri tu andrai alla ventura,
Cercando insieme ai funghi l'avventura.

Ecco dunque le regole promesse:
per molti funghi son quasi le stesse.

1. La luna

Per prima cosa sappi che la luna
Sul nascer dei funghi non ha alcuna

Influenza. Sia nozion di base,
"della luna non importa la fase".

Una fase par che il porcino imiti
Poi che cresce in giorni quattordici,

Il ciclo lunare è di 28 giorni.

ma è un caso, e non val per altri funghi
che hanno cicli più brevi o più lunghi.

2. L'ora

Neppure l'ora di giorno o di notte
Fa crescer funghi radi oppure a frotte.

3. I boschi tenebrosi

Non è ver che la più spessa foresta
Senza sol, senza luce sia più presta

A produrre funghi in quantità.
Chi crede questo non ne troverà.

4. Condizioni meteorologiche

Più contento il Porcino sarà
di luce, aria e tanta umidità.

Ma troppa aria genera scontento
Crescono male i funghi se c'è vento.

Sol scirocco-libeccio molto umido
È benvenuto, con banchi di nuvole.

Troppa pioggia, la gelata e la grandine
La crescita dei funghi spesso arrestano.

E dopo la pioggia è bene attendere
Tre giorni proprio come minimo

dodici giorni sono consigliabili:
il solo rischio è che a lasciarli crescere

passi un ignoto dalle adunche mani,
si stupisca, raccolga e si allontani.

5. Funghi e piante.

I funghi che crescon in simbiosi
Con piante scelte, sono schifiltosi.

Boschi chiari vogliono, e piante giovani
E più felici insieme a loro crescono,

(solo ci vuole la "maturità",
che la pianta almen decenne avrà.)

Quindi il bosco che chiamiamo ceduo
Dei funghi migliori è amico valido.

Bosco soggetto a tagli regolari. L'intervallo tra tagli è detto turno. Ci sono
turni brevi (2-3 anni, per far fascine); medi (10-30 anni, per pali e legna da
ardere); lunghi (40 anni e oltre, per travature e legni più pregiati).

Come bene sappiamo, delle radici
I simbiotici funghi son gli amici:

guarda lì attorno, non esser confuso,
sta attento e spesso non sarai deluso.

6. Radioattività e rifiuti chimici

Come la luna influenza non ha,
non ne ha neppur la radioattività:

non s'accresce dei funghi buoni il numero
per la cattiveria di qualche nucleo.

E' vero che alcune specie esistono
Che di radioattività un minimo

(E, occorre dir, d'altre sostanze chimiche
Che provengon da industriali scarichi)

Più di altri vegetal senz'altro assorbono.
Non è molto, ma nessun pericolo

Correrai se seguirai la regola
Di mangiare sol funghi che in negozi

Affidabili tu avrai comprato.
Credimi e sarai sempre assicurato.

7. Incendi di boschi

Gli incendi non favoriscon le nascite
D'alcun fungo. Se poi incendi provochi

Non avrai funghi, ma sarai un complice
di chi del mutar del clima non curasi.

7. E' vietato usare il rastrello

Il rastrello alla cerca non va usato,
bada, è assolutamente vietato:

se il suolo è a fondo rastrellato
il micelio può esser danneggiato

per lungo tempo la pena sarà
che nessun fungo più lì crescerà.

8. Le piante dei porcini

Non è ver che i porcini son sol lieti
sotto castagni, faggi o abeti:

Querce varie, betulle e pioppi tremuli
Pini, tigli, più di rado gli aceri,

O senza bosco anche i mirtilli e l'erica,
oppur la macchia mediterranea

tutte queste piante e altre, son gli ospiti
ben graditi ove i porcini crescono.

L'escursione

Di queste note alla fin vorrei provare
Poche nozion banali a consigliare

A chi parte da solo per cercare,
trovare, e il sito a nessun rivelare.

Or sei pronto a partir: buoni stivali
E buone mappe sono essenziali,

e non scordare un cellulare carico:
oggi è da sciocco per i monti perdersi.

Abbi un baston che tenga gli animali
Lontani: cervi, lupi e cinghiali

E i temibil cani rinselvatichiti
Che cacciano in gruppo inferociti.

Metti nello zaino una buona lente,
E per toccare un fungo puzzolente

O velenoso, abbi un paio di guanti
(o vedrai che gli amici stan distanti).

Infòrmati se in giro ci son vipere
In tal caso puoi anche non raccogliere

I funghi che vedi, o almeno stai attento.
Or parti, e sia il cuore tuo contento:

Gli dei han decretato che più lunghi
saranno i dì dell'amator dei funghi.

NOTE

1) Attribuzione fig. 7. Pag.20

[Salsero35, CC BY-SA 4.0 <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>, via Wikimedia Commons](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mushroom_life_cycle-fr.svg) [href="https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mushroom_life_cycle-fr.svg"](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mushroom_life_cycle-fr.svg)  [src="https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/17/Mushroom_life_cycle-fr.svg/256px-Mushroom_life_cycle-fr.svg.png"](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/17/Mushroom_life_cycle-fr.svg/256px-Mushroom_life_cycle-fr.svg.png) >

Il testo è tradotto in Italiano, e uno dei due miceli primari è stato colorato in rosso.

2) Attribuzione Fig.12, pag. 45

Termininja MarkusHagenlocher (File:Flaschenstäubling.jpg) Stu's Images (File:Amanita muscaria UK.JPG) James Lindsey (File:Elaphocordyceps ophioglossoides - Lindsey 2.jpg) Paul Derbyshire (Twizzler) (File:Bisporella citrina 59079.jpg) JJ Harrison (File:Cortinarius archeri.jpg) Walter J. Pilsak (File:Schoenfussroehrling.jpg) Dan Molter (File:Rhodotus palmatus2.jpg) Ecornerdropshop (File:Stumpfungus.jpg) JJ Harrison (File:Clavulinopsis corallinosacea.jpg) Amadej Trnkoczy (Amadej) (File:Hydnellum ferrugineum 59267.jpg) Szabi237 (File:Suillus grevillei2.JPG) JJ Harrison (File:Mycena interrupta.jpg) Andreas Kunze (File:2011-04-30 Morchella esculenta.jpg) Arz (File:Aleuria aurantia.JPG) Strobilomyces (File:Chanterelle Cantharellus cibarius.jpg) John Carl Jacobs (JCJacobs) (File:Leotia viscosa 57215.jpg) James Lindsey (File:Pterula subulata.-lindsey.jpg) Zonda Grattus (File:Lacc.lacc.jpg), CC BY-SA 3.0, attraverso Wikimedia Commons

Indice: da sinistra a destra e dall'alto in basso (genere- specie- famiglia)

Lycoperdon perlatum, Agaricaceae

Bisporella citrina, Helotiaceae

Amanita muscaria (amanitaceae)

Geoglossum umbratile, Geoglossaceae

Bisporella citrina, Helotiaceae

Cortinarius aercherii, Cortinariaceae

Boletus calopus, Boletaceae

Rhodotus palmatus, Physalacriaceae

Trametes versicolor, Poliporaceae

Clavulinopsis clavulinorosacea, Clavariaceae

Hydnellum ferrugineum, Bankeraceae

Suillus grevillei, Suillaceae

Mycena interrupta, Mycenaceae

Morchella esculenta, Morchellaceae

Aleura aurantia, Pyronemataceae

Cantharellus cibarius, Cantharellaceae

Leotia viscoa, Leotiaceae

Pterula subulata, Pterulaceae

Laccaria laccata, Hydnangiaceae

