

Le credenze popolari sui funghi

(Pubblicato in versione integrale su *MicoPonte* 1 - 2007: 8-19)

MARCO DELLA MAGGIORA & SERGIO MATTEUCCI

INTRODUZIONE

Al cospetto dei fenomeni naturali sconosciuti, l'uomo si è sempre comportato con una certa diffidenza che, nell'antichità, sfociava spesso in fantasiosi pregiudizi e superstizioni.

Questo è successo anche nei confronti dei funghi e forse in modo più esasperato rispetto ad altri aspetti della Natura. I funghi, considerati un tempo componenti del regno vegetale¹, erano infatti tra gli esseri più strani e misteriosi del mondo naturale a causa della loro ignota funzione e della loro insolita forma rispetto a piante e fiori che, seppur in modo rudimentale e sommario, venivano già da tempo osservati e studiati.

Il bisogno impellente di dare risposte all'ignoto, anche al costo del sacrificio della verità, stimolò velocemente la fantasia umana; ben presto vennero così messe in circolazione esagerate quanto infondate sentenze rivolte a spiegarne i vari aspetti, che trovarono subito terreno fertile nella massa della popolazione che era solita accettare praticamente qualunque versione senza chiedersi troppi perché.

Il noto filosofo e politico Seneca [4 A.C. - 65 D.C.], generalizzando a dismisura, scrisse: «*Fungus, qualiscumque sit, semper malignus est.*» cioè: *qualunque fungo è velenoso.*

Sempre prima dell'anno 100, Gaio Plinio Secondo [23 D.C. - 79 D.C.], conosciuto come Plinio il Vecchio, nella sua grande opera "Naturalis Historia", composta da ben 37 libri, scrisse: «*...se nascono i funghi in vicinanza di bottoni metallici, chiodi da scarpa, ferri arrugginiti, panni fradici, assorbendo i succhi impregnati di tali sostanze li trasformano in veleno ...*», e ancora: «*...se nelle vicinanze vi è qualche tana di serpente, o se uno di questi nel suo passaggio vi soffiava sopra, il fungo diventa velenoso, perché la sua natura è di assorbire qualunque tipo di sostanza velenosa...*» e arriva addirittura a concludere: «*...nascono i funghi non solamente sul terreno, ma anche sugli alberi. E questi non sono pericolosi come quelli di terra, perché così non vi è pericolo che nascano su ferro, né su panno, né su serpente morto o altro animale velenoso ...*».

Queste idee, seppur fantasiose, riscosero credito per centinaia di anni, visto che il medico toscano Pier Andrea Mattioli [1500 - 1577] nella sua importante opera di medicina del 1554 intitolata "Commentarii in Pedacii Dioscoridis Anazarbei da Materia Medica" [ANTONINI & ANTONINI, 2004] scrisse: «*Le cause perché nascono funghi velenosi sono molte. E ciò qualora nascono ove senno chiovi rugginosi o panni fradici, o che sieno appresso a qualche caverna di serpenti o su gli alberi che producono li frutti loro velenosi e mortiferi.*»

Mentre nell'antichità un atteggiamento del genere poteva in qualche modo essere giustificato dalla mancanza di mezzi di studio, dalla poca esperienza, da una società scientificamente poco evoluta e dall'abitudine di voler spiegare ciò che non si conosceva come qualcosa frutto dell'aldilà, oggi questo non è più ammissibile. La realtà del mondo che ci circonda dovrebbe aver insegnato che le risposte non possono essere date a caso, che ciò che non conosciamo deve essere prima studiato a fondo e poi spiegato con prove aventi un certo fondamento scientifico e che i funghi non sono frutto del demonio, malattie della terra o altro ancora.

È incredibile come in una società moderna e tecnologicamente avanzata come la nostra risulti ancora così difficile “estirpare” dalla mente di molti le solite ostinate convinzioni, anche quelle smentite da banali constatazioni logiche che tutti possono comprendere. Ce ne accorgiamo puntualmente ad ogni mostra micologica dove seppur con tutta la buona volontà nell’essere a disposizione per illustrare e spiegare la realtà dei fatti, ci troviamo spesso di fronte a idee così assurde da non poter nemmeno essere trascritte.

A prescindere dal fatto che negare le prove scientifiche a favore di mere “dicerie da bar” vuol dire porsi in modo sbagliato di fronte ad un problema (qualunque esso sia), dimostrando un atteggiamento che non merita di essere giudicato, sottolineiamo che alcune delle credenze popolari sui funghi sono oltremodo pericolose [AA.VV., 2001]; ci riferiamo a quelle che dettano metodi empirici per testare la commestibilità degli esemplari raccolti, così profondamente infondate da risultare il più delle volte fallimentari.

Dopo questa severa ma dovuta premessa, passiamo ad elencare le credenze popolari che nel corso degli anni abbiamo più volte riscontrato tra la gente delle nostre zone; per ognuna di queste ne spiegheremo brevemente l’infondatezza scientifica, anche se in certi casi è palesemente scontata, portando quando possibile degli esempi pratici.

LE CREDENZE POPOLARI

Cominciamo dalle credenze popolari pericolose, che possono cioè portare al consumo di specie tossiche:

I funghi nati nei prati

Si continua a credere che i funghi nati nei prati siano tutti commestibili, ma non è così. Oltre al fatto che esistono specie tossiche che prediligono ambienti prativi, come ad esempio l’*Agaricus xanthodermus* o la *Lepiota cristata*, anche specie legate alle varie essenze arboree possono nascere nei prati; un fungo può infatti legarsi ad una pianta anche a decine di metri di distanza tramite il *micelio* o le radici della pianta stessa, così che, ad esempio, possiamo trovare in un prato anche la mortale *Amanita phalloides* come altri funghi velenosi ritenuti boschivi.

I funghi nati su legno

La credenza secondo cui i funghi nati su legno non sono tossici è molto pericolosa. Ci sono infatti specie velenose, anche in modo grave, che nascono su legno. Le più note sono le tossiche *Omphalotus olearius*, *Psilocybe fascicularis* e *Psilocybe sublateritia* ma anche la *Galerina marginata*, difficilmente raccolta perché di piccole dimensioni ma potenzialmente mortale.

I funghi nati su piante viventi

Secondo un’altra credenza popolare, non molto diffusa ma anch’essa molto pericolosa, i funghi nati su piante viventi sono tutti commestibili. Abbiamo già spiegato che su legno nascono anche specie tossiche e aggiungiamo qui che alcune di queste possono nascere da parassite su piante viventi, come il già citato *Omphalotus olearius*. Dobbiamo inoltre far notare che specie lignicole saprofite, cioè che necessitano di substrato di legno morto, possono trovarsi ugualmente su piante viventi, nate in punti localizzati dove il legno è ormai privo di vita, anche se noi non ce ne accorgiamo.

I funghi con morsicature di animali

A volte si sente dire che se un fungo è stato mangiato in parte da animali, come ad esempio lumache, ghirri, topi, insetti, ecc..., è sicuramente commestibile. È falso! Gli animali hanno un apparato digerente completamente diverso dal nostro e quindi alcuni di loro possono digerire senza complicazioni sostanze per noi tossiche. Questo è il motivo per cui anche funghi velenosi per l'uomo possono riportare morsicature di animali ed essere invasi da larve. È vero che ci sono specie fungine, tossiche o commestibili per l'uomo, difficilmente mangiate da animali, ma questo accade per altri motivi tra cui ad esempio la stagione di crescita o la consistenza della carne del fungo, non certo per il loro grado di commestibilità.

Uso del gatto come cavia

Usare il gatto per testare la commestibilità dei funghi è inutile e crudele. A parte la crudeltà di mettere in pericolo la vita dell'animale pensando che i funghi siano tossici, come già detto sopra gli animali hanno un apparato digerente diverso dal nostro e quindi il risultato della prova non è significativo. Inoltre l'attesa dovrebbe essere molto lunga vista la lunga incubazione di alcune sindromi mortali, giorni o anche settimane.

La prova dell'argento, dell'aglio o della cipolla

Non è vero che l'argento, l'aglio o la cipolla diventano neri se cucinati insieme a specie tossiche, come molti ancora pensano. Il test non funziona ad esempio per le specie mortali appartenenti al genere *Amanita*, e non funziona per la maggior parte dei funghi tossici.

La commestibilità dopo bollitura

Molti credono che qualunque fungo, dopo prolungata cottura, diventi commestibile. Ci sono in effetti specie contenenti tossine termolabili, che cioè vengono eliminate a circa 70° C, e che quindi possono essere consumate dopo lunga cottura; la maggior parte dei funghi tossici, però, restano tali dopo qualsiasi tipo di preparazione, specialmente le specie più pericolose come le solite *Amanita* ma anche il mortale *Cortinarius orellanus* o l'*Entoloma sinuatum* e tanti altri ancora.

Ci sono poi altre credenze popolari che, anche se non pericolose, sono comunque infondate e si riferiscono sempre alla commestibilità dei funghi:

I funghi nati vicino a oggetti particolari

Tra le credenze popolari con origine più antica, incredibilmente non ancora completamente superata, c'è quella secondo cui sono velenosi i funghi nati e cresciuti vicino a particolari oggetti quali ferri arrugginiti, cuoio o stracci. Non sappiamo come chi crede a ciò riesca a giustificare un influsso venefico da tali oggetti, che di per sé non possono considerarsi velenosi, verso i funghi, che comunque dovrebbero avere la proprietà di assorbire tali ipotetiche sostanze. Proprietà di assorbimento sono state dimostrate solo in epoche recenti riguardo l'accumulo di sostanze inquinanti costantemente presenti nell'ambiente di crescita, come ad esempio il piombo rilasciato dagli scarichi delle auto, ma questa è tutta un'altra cosa.

Funghi velenosi e commestibili a contatto tra loro

È diffusa l'idea secondo cui se funghi commestibili si trovano a contatto con specie velenose, come ad esempio mescolate in un cesto, possono diventare anch'essi velenosi. Questo non è possibile perché i funghi non spruzzano veleno e le tossine non saltano, quindi nessun contatto di questo tipo

può avvelenare funghi commestibili; i funghi sono velenosi solo se ingeriti. A patto che gli esemplari raccolti rimangano integri, l'unica traccia delle specie tossiche sulle altre potrebbe essere una certa quantità di spore che, una volta rilasciate, si depositano ovunque; queste, però, oltre a non essere dannose in tali quantità, non comportano alcun problema visto che i funghi vanno comunque accuratamente lavati prima di essere cucinati, se non altro per eliminare polvere, terriccio, tracce di animali e chissà cos'altro depositatosi durante la crescita ... altro che tossine.

I funghi con colori particolari o sgargianti

C'è chi pensa che i funghi con colori sgargianti come rosso, viola, ecc... siano tutti velenosi. Se questo fosse vero sarebbe un grosso problema perchè il colore di molti funghi è estremamente variabile, oltre che intrinsecamente, anche a causa delle condizioni climatiche come ad esempio la pioggia che li dilava o il sole che ne altera le tonalità. La verità è che il colore non ha niente a che fare con la commestibilità. Ad esempio ci sono specie commestibili di colore rosso (*Amanita caesarea*, *Leccinum quercinum* e simili, *Xerocomus rubellus* e simili, specie appartenenti al genere *Russula*, ecc...), con colorazioni violacee (*Lepista nuda*, *Laccaria amethystina*, *Gomphus clavatus*, *Russula cyanoxantha*, ecc...), oppure di colore giallo (*Cantharellus cibarius*), come ci sono anche specie di colore bruno, grigio o bianco tossiche come *Entoloma sinuatum*, *Amanita pantherina*, *Galerina marginata*, *Tricholoma josserandii*, *Paxillus involutus*, *Cortinarius orellanus*, *Amanita verna*, ecc...

I funghi che al taglio o al tocco cambiano colore

La credenza popolare che vuole velenosi i funghi che cambiano colore al tocco o al taglio è una delle più diffuse e difficili da "estirpare". Tranne che dalla fantasia, non sappiamo da dove tale convinzione possa avere avuto origine, visto che non ci risultano veleni, naturali o artificiali, riconoscibili per questa caratteristica. Quello che sappiamo con certezza è che ciò è scientificamente infondato. Il cambiamento di colore della carne, tecnicamente *viraggio*, è dato da particolari sostanze che si ossidano a contatto con l'aria; queste non hanno niente a che fare, ma proprio niente, con la commestibilità. Lo stesso fenomeno accade ad una mela o ad una banana tagliate e lasciate esposte all'aria, ma non ci risulta che, per questo motivo, siano mai state ritenute velenose.

Ci sono molte specie di funghi commestibili tra quelle che presentano viraggio, ad esempio nei generi *Xerocomus* e *Leccinum*, ma anche tra i *Boletus* come il *Boletus pulverulentus* la cui carne diventa intensamente e in pochi secondi blu-nera; dobbiamo poi ricordare che la maggior parte delle specie tossiche, e soprattutto quelle mortali, presentano invece carne immutabile.

L'analisi in laboratorio dei funghi

Ci dicono spesso durante le mostre: «*voi sapete se una specie è velenosa perché l'analizzate*». No! Non è affatto così. Analizzando un esemplare lo si può determinare, cioè riconoscere; da qui possiamo poi risalire alla sua commestibilità in base alle conoscenze circa il suo utilizzo per scopi alimentari oppure riguardo agli effetti tossici che ha provocato in passato. L'analisi di una specie, di per sé, non porta alcuna informazione sulla sua tossicità. A dimostrazione di questo ci sono ancora molte specie di sospetta tossicità e altrettante di commestibilità ignota, nonostante siano state più volte analizzate, solo perchè non ci sono dati storici sufficienti per stabilirlo.

Terminiamo con le credenze popolari che mirano a dettare leggi sulla nascita o sulla crescita dei funghi, anch'esse prive di fondamento:

I funghi come malattia del terreno o del bosco in cui vivono

Alcuni credono che i funghi siano una malattia del bosco e che quindi un bosco ricco di funghi sia malato. A parte il fatto che essi nascono anche in altri habitat come nei prati, su escrementi e su legno vivo o morto, i funghi sono invece molto utili all'ambiente di crescita. Quelli micorrizici (come ad esempio i comuni *porcini*) scambiano sostanze nutritive con le piante superiori favorendosi reciprocamente nella crescita, mentre quelli saprofiti contribuiscono a decomporre e riciclare le sostanze morte (legno, foglie, frutti, escrementi, ecc...) di cui si nutrono. Ci sono poi i funghi parassiti, apparentemente dannosi per il fatto di crescere a discapito di piante viventi, ma in realtà anch'essi utili all'ambiente perché contribuiscono all'equilibrio che regola il cambio generazionale tra componenti del regno vegetale.

L'origine dei funghi dalla muffa

Quelli che vengono chiamati impropriamente funghi non sono muffe e non sono originati dalla muffa, ma sono i frutti (corpi fruttiferi) di una "pianta" chiamata *micelio*, che si estende e vive nel substrato di crescita. Le tracce di muffa che troviamo nei boschi possono dare una indicazione sull'umidità del terreno ma non c'entrano niente con la nascita dei funghi.

L'influenza delle fasi lunari

La convinzione secondo cui le fasi lunari influenzerebbero la crescita dei funghi è molto diffusa. Per la verità questa fa parte di una credenza popolare più generale che attribuisce alla luna il potere di condizionare tutto ciò che nasce e cresce, come ad esempio ortaggi, funghi, piante, fiori, capelli, unghie, ecc..., e avrebbe una certa influenza anche su vino, olio, clima, terremoti, gravidanze e parti, incidenti, suicidi, stati di pazzia, malattie e tanti altri aspetti. Tutto ciò è semplicemente una credenza popolare priva di fondamento scientifico, totalmente inconsistente; la sua profonda infondatezza è stata dimostrata sia scientificamente che attraverso la valutazione statistica degli eventi del passato [FUSO, 2000; PELLEGRINI, 2000; VOLPINI, 2006]. La luna può avere effetto solo sugli oceani dando luogo alle maree perché fa leva su punti collegati e molto lontani tra loro; nessun altro aspetto della nostra vita e di ciò che ci circonda risente passivamente delle fasi lunari, quindi nemmeno i funghi.

La timidezza dei funghi

Si diceva un tempo, e qualcuno ci crede ancora, che i funghi visti (soprattutto *porcini*), timidamente non crescono più; in verità è un'ottima scusa per raccoglierci anche da piccoli. Essendo delicato il *micelio*, la loro crescita può semmai essere bloccata toccandoli o smuovendo il terreno circostante, non certo guardandoli.

La nascita improvvisa e la crescita velocissima dei funghi

Tanto tempo fa un certo Galileo disse «*Eppur si muove*» parlando della Terra, ma nessuno gli credette e lo passarono per eretico. Qualcun'altro ha detto, parlando dei funghi, «*Eppur si gonfiano e si formano in poche ore*» e gli hanno creduto in molti. Questo ci insegna che ci piace credere a ciò che più ci aggrada senza porci troppe domande. Allora un *porcino* di 1,5 Kg dovrebbe formarsi a vista d'occhio! Possibile che nessuno l'abbia mai visto crescere? Inoltre, perché questo varrebbe solo per i *porcini* visto che altri funghi restano nel bosco e li vediamo per giorni crescere e marcire? La verità è che il fungo che vediamo è il frutto (*corpo fruttifero*) di una "pianta" (*micelio*) che fruttifica più o meno velocemente a seconda della specie e delle condizioni climatiche; la stessa

cosa accade ai frutti di meli, peri, pomodori, ecc... che, anche sulla stessa pianta, maturano con tempi e dimensioni diverse. La credenza nasce dal fatto che troviamo grossi *porcini* dove siamo passati poco prima; semplicemente non li avevamo visti ma forse è più facile dire «... *un'ora fa non c'erano*».

La copiosa crescita fungina dopo un inverno molto nevoso

Qualcuno pensa, e non si capisce con quale fondamento, che se nevicava molto in inverno, nell'autunno successivo nasceranno molti funghi (intendendo *porcini*). Vivendo la “pianta” del fungo (*micelio*) nel substrato, essa è sensibile agli stimoli di umidità e calore nel breve periodo, infatti accade spesso che se dopo la pioggia tira molto vento il *micelio* fruttifica poco o niente. Sicuramente non può “ricordarsi” dell'umidità rilasciata mesi prima per lo scioglimento della neve; infatti il proverbio dice: *sotto la neve pane non funghi!*

CONCLUSIONI

Riassumendo, possiamo senza dubbio affermare che:

- Nei prati, su legno e anche su piante viventi, possono nascere funghi velenosi.
- Anche funghi velenosi possono riportare morsicature di animali.
- Usare il gatto come cavia, nonché altri espedienti come aglio, argento o cipolla, è inutile al fine di testare la commestibilità dei funghi.
- La prebollitura non basta a rendere commestibili la maggior parte dei funghi velenosi.
- La tossicità dei funghi non può essere dovuta ad oggetti particolari nelle vicinanze.
- I funghi commestibili non diventano tossici se si trovano a contatto con quelli velenosi.
- Ci sono molti funghi commestibili anche tra quelli di colore rosso, viola, giallo, ecc..., e anche tra quelli che cambiano colore al taglio.
- L'analisi di laboratorio non porta informazioni dirette sulla tossicità.
- I funghi non sono una malattia del bosco o del terreno e non sono generati dalla muffa.
- La luna non ha influenza su nascita e crescita dei funghi.
- Guardare un fungo non blocca la sua crescita.
- I funghi non nascono e crescono improvvisamente, a volte sono molto lenti.
- La quantità di neve caduta in inverno non influisce sulla quantità di funghi dell'autunno successivo.

Per quanto riguarda l'uso alimentare dei funghi, ricordiamo infine che **l'unico modo per essere sicuri della loro commestibilità è conoscerli.**

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., 2001: *Manuale per la prevenzione delle intossicazioni da funghi*. Edit. Regione Lombardia, Capriate S.G. – I.
- ANTONINI D. & M. ANTONINI, 2004: *Storia della micologia in Toscana*. Edit. A.R.S.I.A. e Regione Toscana, San Giovanni Valdarno – Arezzo – I.
- FUSO S., 2000: *La Luna tra scienza e mito*. Comitato Italiano per il Controllo delle Affermazioni sul Paranormale (CICAP), 1 gennaio 2000 - <http://www.cicap.org/new/index.php>.
- PELLEGGRI G., 2000: *La Luna: tra credenze popolari e influssi reali*. Giornale del Popolo, giovedì 7 dicembre 2000.
- VOLPINI P., 2006: *DOSSIER - Gli influssi lunari*. SCIS, Servizio per la Cultura e L'informazione Scientifica dell'UAI (Unione Astrofili Italiani) - <http://scis.uai.it/>.