

## **I FUNGHI: UN'IMPORTANTE RICCHEZZA DA NON SOTTOVALUTARE**

*Con l'arrivo delle prime piogge autunnali un esercito di appassionati batte in lungo ed in largo boschi, monti e valli alla ricerca del prelibato dono della natura.*

*Noti sin da tempi remoti, presenti nelle mense di egiziani, babilonesi e romani*

Il fungo prelibato dono della natura, noto sin da tempi remoti e conosciuto addirittura dagli uomini delle caverne. Presente nelle mense di Egiziani e Babilonesi, i romani ne ricavavano dei piatti fantasiosi nei loro ricchi banchetti. Dai libri di storia apprendiamo che l'imperatore Claudio fu un golosissimo dell'ovulo, l'Amanita cesarea nome degno dei cesari. Il gusto e la prelibatezza dell'ovulo fu oggetto di un ode del poeta romano Sabino. Diciamo che nell'antica Roma l'ovulo era considerato un "cibo da re" come ci ricorda Guido Stecchi. Nella ricca e sterminata letteratura fungina, c'è da ricordare personaggi famosi vittime dei funghi. Con le prime piogge settembrine, nelle pinete dell'altopiano silano e per i querceti e i castagneti collinari fanno la loro prima apparizione i prelibati funghi. Dappertutto è un via vai di gente che muniti di grastelli e capienti panieri vanno alla ricerca del prelibato prodotto, dispensa indispensabile per l'imminente stagione invernale. Centinaia le specie fungine che crescono nella nostra regione, questo grazie alla ricca vegetazione arborea e al clima ideale del mediterraneo. Raccogliere funghi ha un fascino particolare ed è ormai entrato a far parte della cultura della nostra gente. Se da una parte il fungo per la sua prelibatezza esercita un forte richiamo dall'altra vi è una certa prudenza ed attenzione da parte delle persone nel raccogliere e scegliere il prodotto commestibile da quello non commestibile, infatti alcune di queste specie sono velenosissime ed in alcuni casi mortali. Pertanto il calabrese se pur capotosto è molto attento agli adagi e ai motti degli antichi avi. A tal proposito e da prendere in esempio un vecchio detto che recita: "chine mora de li funghi, ammazzatu chine 'u chiangia". Nessun compianto dunque e nessuna giustificazione per una morte causata da funghi velenosi. E' consigliabile dunque andare sul sicuro anche perché altri tipi di funghi non mancano, grazie a madre natura che nella nostra bella terra di Calabria ne fa crescere in abbondanza. Diciamo dunque che il saggio calabrese si mantiene fedele alla tradizione e fornisce la credenza invernale del buon prodotto che fino ad oggi non ha creato alcun problema alle famiglie calabresi. Con l'arrivo delle prime piogge autunnali centinaia di persone battono per lungo e per largo i suggestivi boschi di Calabria e quasi a gara vanno alla ricerca del prelibato dono. Tra le specie più ricercate ricordiamo: il porcino comune "sillu" (*boletus edulis*) il più noto e uno dei più apprezzati funghi mangerecci; vive nei boschi di conifere e di latifoglie, in modo particolare sotto le querce, i castagneti e i faggi. Fa la sua prima comparsa in primavera e ricompare in abbondanza nei mesi autunnali. Ricercato e molto prelibato l'ovulo (*Amanita caesarea*) in gergo "vuita"; vive sporadico nei boschi soleggiati di latifoglie, querceti e castagneti. E' uno tra i più prelibati funghi commestibili noto da tempi remoti e presente nei banchetti ai tempi dei romani; La mazza da tamburo (*macrolepiota procera*) fungo alquanto vistoso per le dimensioni ragguardevoli che può raggiungere; vive nei campi, nei prati, nei pascoli, nelle radure dove compare dall'estate all'autunno. Un fungo molto prelibato del quale si utilizzano i soli cappelli, si preferisce fritto o ancora meglio alla graticola. Molto ricercato "'u rusitu" (*Lactarius deliciosus*) fungo noto fin dai tempi antichi, in auge presso i romani, vive nei boschi di conifere fino al tardo autunno, ottimo cucinato alla graticola. Il Gallinaccio (*Cantaarellus Cibarius*) uno dei più noti funghi

mangerecci, vive in tutti i boschi sino al tardo autunno. Come abbiamo visto, la raccolta dei funghi ha un fascino del tutto particolare e suggestivo. La Calabria è ai primi posti in Italia per la produzione del delizioso frutto e, per la sua squisitezza ed il suo profumo inconfondibile vi è una particolare richiesta da molte parti della penisola. Un'industria fiorente ed abbastanza remunerativa che ha fatto la fortuna di molti ricercatori calabresi, un'importante ricchezza dunque da non sottovalutare. Nella nostra zona alcuni privati hanno organizzato modeste fabbrichette per lo più a conduzione familiare risolvendo in molti casi il dramma della disoccupazione. Possiamo dire pertanto che quello del fungo è un settore che tira, grazie anche alla facile commercializzazione del prodotto solo che necessita di una regolamentazione in materia, sia per quanto riguarda la quantità di raccolta e sia per la raccolta indiscriminata dei funghi che spesso vengono strappati dalla terra con l'intera zolla impedendo che le spore si disperdano generando altri funghi.

*Fiore Sansalone*