

Prefazione

La maggior parte dei “cercatori di funghi” si dedica alla raccolta di questi particolari prodotti del sottobosco con l’unico intento di ritrovare le specie considerate ottime dal punto di vista culinario. Tuttavia, anche al solo fine di soddisfare tale piacere, è indispensabile saper riconoscere i funghi velenosi da quelli commestibili.

Purtroppo, in Europa, si registrano annualmente circa 10.000 casi documentati di avvelenamenti da funghi provocati non solo - ed in minor misura - dall’assunzione di specie velenose ma anche e soprattutto dal consumo di esemplari “buoni” ma in cattivo stato di conservazione, cioè alterati.

Fortunatamente i decessi rappresentano sempre un minor numero di casi, tuttavia i danni causati all’organismo dall’assunzione di funghi velenosi possono perdurare per tutta la vita (ad esempio, il ricorso alla dialisi, etc.). Pertanto, “andar per funghi” oltre ad essere un piacevole divertimento, è cosa seria e coscienziosa. Infatti, per conoscere i funghi, non basta consultare semplicemente un testo divulgativo sull’argomento, quale vuole essere anche il presente lavoro, ma bisogna approfondire la materia con un rigoroso studio attraverso corsi specializzati e l’aiuto di esperti.

Le cause che determinano la maggior parte dei casi di intossicazione vanno ricercate nell’ignoranza e nell’incauto comportamento dei raccoglitori. Purtroppo questa considerazione, che era già stata fatta nell’800, come riportato in alcune pubblicazioni d’epoca - “e ogni anno non sentiam dire, o non leggiamo nei giornali di famiglie intere, che hanno pagato con la vita la imprudenza e l’ingordigia di cibarsi coi funghi?” - rimane di indiscussa attualità. Pertanto la prevenzione e l’educazione micologica rappresentano il principio fondamentale su cui basare una efficace azione a tutela dei raccoglitori e di tutta la comunità.

A tal fine, numerose Regioni hanno emanato apposite Leggi che regolamentano la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei, rendendo obbligatori la frequenza a specifici corsi per il rilascio di un tesserino abilitante

alla raccolta. Tuttavia, il fenomeno del “vandalismo micologico” è tuttora presente:

1. danni derivanti dall’asporto indiscriminato di ingenti quantità di funghi, trasportati spesso in contenitori non idonei alla liberazione delle spore (es. busta di plastica), che peraltro determina la riduzione della carica sporale naturale presente nell’ambiente;
2. danni da scavo del terreno con utensili non consentiti dalla legge (rastrelli, uncini, vanghetto, etc.);
3. danni dovuti all’asporto degli esemplari fungini immaturi;
4. danni da calpestio e abbandono di eventuali rifiuti non biodegradabili, etc.

Tutte queste considerazioni hanno lo scopo di sensibilizzare sempre più i raccoglitori a porre attenzione al rispetto degli equilibri naturali dei boschi e dei pascoli, con il presupposto che una giusta e controllata raccolta preservi il sottobosco dall’esaurimento temporale dei propri prodotti e garantisca, negli anni successivi, l’abbondanza di nuove e fruttuose raccolte.

Gli appassionati micofili dovranno, pertanto, orientarsi verso un “prototipo di cercatore” più sostenibile e “non distruttivo”, basato sia sull’interesse per la conoscenza delle specie fungine e della loro distribuzione, che su di una giusta e meritata raccolta controllata, come anche sull’acquisizione di una opportuna coscienza ecologica.

“Parlare di funghi” non significa soffermarsi unicamente sulle specie di macromiceti più conosciute e familiari, in quanto queste rappresentano veramente una esigua entità rispetto alla ricchezza del nostro patrimonio micologico regionale. “Fermarsi al riconoscimento del porcino o del prataiolo o del galletto equivale al riconoscimento che *«fatti non fummo per seguire conoscenza»*”. Peraltro, occorre introdurre il lettore agli elementi principali della *micologia generale* e della *sistematica* fornendo - nel contempo e senza alcuna pretesa di essere esaustivi - un valido approccio alle metodologie di determinazione dei macromiceti.

In questo lavoro gli autori intendono presentare al lettore il vasto mondo dei funghi, facendone cogliere la bellezza della complessità biologica, l'ampiezza della biodiversità con la conoscenza di entità forse prima non considerate, etc. Citando il titolo di un'opera di un famoso scrittore "la bellezza non svanirà", si vuole qui fornire un contributo alla conservazione del nostro "micopatrimonio", perché se è vero che l'evoluzione lavora instancabilmente nel lungo termine determinando la selezione di nuove forme viventi, è altrettanto vero che la salvaguardia dell'attuale patrimonio micologico è un dovere imprescindibile della nostra comunità. Ciò risulta più urgente se si tiene conto della progressiva rarefazione che i macromiceti subiscono, da diversi decenni e per varie cause, su scala mondiale, segno inequivocabile di degradazione degli ecosistemi forestali. In tale direzione, la Regione Campania, tramite l'Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario Se.S.I.R.C.A. ha promosso,

nell'ambito del "Programma Regionale di azioni integrate per lo sviluppo della funghicoltura in Campania" e con l'intento di individuare e caratterizzare le diverse specie spontanee di funghi epigei che crescono nel proprio territorio, la realizzazione del presente lavoro.

Attualmente, nel panorama editoriale nazionale non mancano testi a carattere divulgativo che forniscono le necessarie conoscenze di base per distinguere i principali funghi commestibili da quelli velenosi, come anche lavori più specialistici destinati agli studiosi e ai micologi professionisti. In un tale contesto si inserisce questa opera che, soffermandosi sull'impostazione di un corretto e rigoroso metodo di studio, necessaria premessa alla determinazione delle specie, media tra le conoscenze generali della *micologia ispettiva* e quelle della *micologia sistematica*, sopperendo - inoltre - alla carenza di pubblicazioni a carattere regionale in Campania.

Gli Autori

