

Il fantastico mondo dei funghi

Francesco Zanotto

del comitato scientifico
del gruppo micologico Bresadola



Foto Beltrame/Dalla V.

Domenica 30 novembre 2025 abbiamo trascorso un pomeriggio davvero interessante.

Il dott. Francesco Zanotto, del comitato scientifico del **Gruppo Micologico Bresadola di Vicenza**



ci ha parlato dell'affascinante mondo dei funghi spiegando differenze, caratteristiche, pericoli e bontà delle moltissime specie che solo pochi conoscono. Davvero un'argomento affascinante che ci ha sorpresi e incuriositi. Addirittura alcuni influenzano in forma patologica la vita del Gambero di fiume (*Austrapotamobius pallipes*), che stiamo riportando a vivere nelle acque del Rio Ferrara! Il dott. Zanotto ha voluto sottolineare l'argomento conoscendo bene il nostro impegno e interesse per il ripopolamento di questa specie in pericolo di estinzione.

Certamente la meraviglia che suscita ha indotto l'uomo a studiarli scientificamente, ma questo aspetto coinvolge solo una minoranza, alla maggior parte delle persone, che parlano di funghi, interessa la loro raccolta per gustarli in tavola.

ALCUNE RACCOMANDAZIONI DEL DOTT. FRANCESCO

- *I funghi vanno sempre raccolti interi perchè solo così si può identificarli.
 - *I funghi raccolti devono essere trasportati in cestini di vimini, e mai in sacchetti di plastica dove si accelera la decomposizione e non si lasciano disperdere le spore.
 - *Evitare i funghi con segni di marciume o in stato di decomposizione.
 - *Non vanno mai curati prima di esser certi della loro commestibilità. Cuocerli sempre raggiungendo, in tutte le parti del fungo, una temperatura che neutralizza i veleni termolabili ovvero che scompaiono con il calore.
- Far controllare i funghi raccolti da personale qualificato dell'ispettorato micologico presso l'ULSS di competenza.**

PER LA CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ DEI FUNGHI ...DALLA CONVERSAZIONE CON FRANCESCO ZANOTTO..."

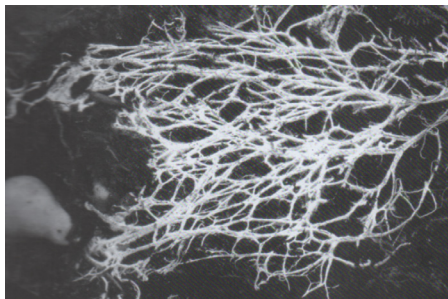


Immagine a pag. 19 di "Micologia di base" A.M.B. di Vicenza

"Il micelio è la pianta del fungo e il fungo è il frutto".

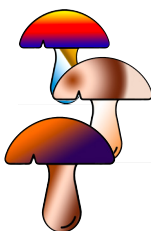
Se desideriamo i frutti di una pianta dobbiamo evitare di danneggiarla. È necessario fare altrettanto nei confronti del micelio.

Il micelio spesso vive in simbiosi con le piante con uno scambio reciprocamente vantaggioso in cui il micelio fornisce acqua e sali minerali alla pianta e la pianta fornisce gli zuccheri al micelio.

Le piante e molti funghi vivrebbero a stento e forse morirebbero senza questa simbiosi.

Tutto ciò che fa bene ad una pianta in genere può far bene al micelio. Ad esempio: l'assenza di inquinanti, un suolo soffice e fresco e il nutrimento che offrono le foglie e i legni in decomposizione lasciati sul terreno.

QUALE COMPORTAMENTO DEVO TENERE?



Arricchisci la tua conoscenza sui funghi andando oltre alla mera convenienza alimentare e scopri la loro incredibile complessità e bellezza.

Resta sui sentieri evitando di camminare ripetutamente sugli stessi luoghi per non compattare il suolo.

Non versare sul terreno sostanze chimiche, solventi, detersivi, petrolio...



Non fidarti di ciò che dicono antiche scritte o vecchie pubblicazioni perché la conoscenza attuale sulla commestibilità o meno di alcune specie di funghi ha accertato che alcuni funghi un tempo ritenuti buoni sono invece tossici.

Non sempre i sintomi di avvelenamento sono avvertibili subito, alcuni hanno effetto ritardato o accumulato nel tempo e quando ci si accorge è troppo tardi.



Molto meglio consultare le pubblicazioni dell'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

