

Mostre Micologiche : indicazione, sui cartellini, del riferimento alla qualità di “commestibile/tossico/velenoso” .

La problematica che si propone non è di poco conto ma, se le argomentazioni inerenti sono ritenute valide, può essere di facile soluzione ed applicazione .

In piccoli o grandi centri di tutta Italia vengono allestite Mostre Micologiche proposte da Associazioni di vario livello e, nelle stesse, l'esposizione delle “specie fungine” che sono state trovate e determinate avviene con il giusto accompagnamento di un “cartellino” sul quale sono indicate, seguendo le norme scientifiche della “nomenclatura”, il Genere e la specie (seguiti spesso anche dal nome dello o degli Autori) di appartenenza .

Nelle Mostre, sicuramente saranno esposte tante e tante “specie” che appartengono a Generi di “ranghi tassonomici” differenti (penso ad esempio anche agli Ascomiceti, alle Mucorali, alle Corticiaceae, alla maggior parte delle Polyporaceae), ma, altrettanto sicuramente, solo sui “cartellini” di “specie” i cui frutti hanno una naturale conformazione macroscopica tale da invitare ad essere raccolti dall'uomo per un consumo alimentare, sarà espressa, con scritta o con colore individuativo (verde/giallo/rosso), la loro qualità che si riferisce all'essere “commestibile/tossico/velenoso” .

Ad un primo impatto, la giustificazione di tale indicazione potrebbe apparire giusta e lodevole, in quanto indirizzata, evidentemente, ad un'azione di “tutela e prevenzione della salute umana”, cosa che diventa prioritaria nella consapevolezza dei “guai sanitari” che possono comportare i funghi quando utilizzati dall'uomo come alimento .

Ma, a mio avviso, è proprio su questo punto che bisogna interrogarsi e ragionarci su per stabilire se, alla fin fine, la finalità che precede viene raggiunta positivamente, oppure quella indicazione è un fattore tanto negativo da doverlo evitare .

Premetto subito che, personalmente, ormai da anni nelle Mostre che curo, ho adottato il sistema di “NON” indicare sui cartellini la qualità di commestibile o meno ; da questo ne è disceso che, nel corso di ogni Mostra, la domanda più ricorrente posta dai visitatori è proprio quella : perché sui cartellini non indicate anche la commestibilità ?

La mia risposta più immediata, e che ritengo sia la più giusta, è : caro signore, la Mostra allestita e che Lei sta visitando non è una “mostra gastronomica”, ma è una “mostra a carattere naturalistico/scientifico/culturale”; gli esperti che hanno curato la Mostra, sono a disposizione di ogni visitatore per fornirgli, per tutte le specie di cui vorrà sapere, tutte le indicazioni possibili, compreso tutte quelle utili all'utilizzo quale alimento umano” .

Qualcuno obietterà : ma che differenza può esserci tra lo scrivere sul cartellino la qualità sulla commestibilità o fornirla attraverso delle indicazioni orali ?

Via Nuova Panoramica dello Stretto, 1416 - cpl. "Linea Verde" pal. L/2 - 98168 MESSINA (Italia)

tel. : 090311132 ab. / fax - 368676063 cell

e-mail : vincenzo.visalli@alice.it oppure info@culturamicologica.it

sito Associazione “Centro di Cultura Micologica – Messina” : www.culturamicologica.it

facebook (profilo) : [vincenzo visalli \(cultura micologica\)](#) - (home) : [vincenzo visalli](#) - (gruppo) : [centro cultura micologica](#)

La differenza esiste e ne capiremo la motivazione nel corso di questa trattazione .

Ma desidero porre una ulteriore premessa circa la "qualità" che riguarda una "Mostra Micologica", ritenendo che, per chi l'attua, essa è "un motivo d'orgoglio" nell'impostarla e proporla alla cittadinanza proprio quale "momento di esternazione dell'immagine scientifica" degli studi e dello impegno che i Soci mettono nell'attività associativa .

Ecco perché ritengo di poter dire che l'unica giustificazione possibile da dare, all'aggiunta del fattore qualitativo di una specie sul cartellino che l'accompagna, è quella di un desiderio di aggiungere un tocco di "sapienza" oltre i dati scientifici .

Ma il problema che nasce non è così semplice e, senza voler fare il ... "bastian contrario", di seguito elenco gli interrogativi e le riflessioni che mi son posto e che propongo per essere razionalmente ponderati :

a) chi si interessa di "micologia", sia per studi approfonditi o per hobbistico interesse, sa bene quale enorme ostacolo sia il riconoscimento e l'esatta "determinazione" di un frutto fungino ; determinazione ancor più difficile se deve essere fatta con un tempo di "immediatezza" e solo attraverso elementi macroscopici/organolettici, così come è per un cercatore/raccoglitore ;

b) a chiunque è ben nota, ed è riconosciuta da tutti, la estrema "somiglianza" che molti frutti fungini hanno tra loro, anche se di differenti "specie" ed anche se appartenenti a differenti Generi o ranghi tassonomici ;

c) chi tratta di "micotossicologia" o, in generale, di "tutela e prevenzione della salute umana derivante dall'alimentazione", o ancora, di "statistica per i casi d'intossicazione/avvelenamento da funghi", sa bene come l'80/90 % (o forse più) dei ricoveri ospedalieri avviene per persone "esperti raccoglitori che per moltissimi anni si sono dedicati alla ricerca ed al consumo di funghi" !!!

d) anche sulla sicurezza di una "commestibilità" bisogna avere sempre dei dubbi e mettere la massima attenzione (faccio a questo punto un riferimento e mi collego, ribadendone il contenuto, ad altro mio piccolo e specifico lavoro scritto intitolato "I funghi non sono alimento per l'uomo"), cosa che, con un'anonima indicazione fornita sic et simpliciter, sicuramente non è possibile fornire compiutamente, non potendo dare tutti quegli approfondimenti e tutte le dovute azioni di cautela e precauzione nell'uso alimentare di una determinata specie fungina ;

e) c'è qualcuno, tra tutti coloro che si interessano di micologia, che possa affermare con assoluta sicurezza di essere in grado d'insegnare (anche soffermandosi sui dati didattici per molte ore, o giorni) e di fare imparare ad una persona qualsiasi il sicuro riconoscimento (fatto anche a distanza di tempo dalla didattica) di una determinata specie fungina ?

E' evidente che, come detto, la capacità d'insegnare e di imparare fa riferimento ad "una persona qualsiasi", cioè quella che, nel caso, è individuabile ed assimilabile ad un "visitatore anonimo di una Mostra" !

Di norma, le Mostre sono aperte al pubblico che è composto da visitatori assolutamente vari per età, cultura, interesse, conoscenze specifiche e tanti e tanti altri parametri sconosciuti dei quali non si può tenere conto ; allora, se nel soppesare le risposte da dare agli interrogativi sopra proposti, ed ancor più a quello di cui al punto e), bisogna sicuramente fare riferimento ai fattori di "difficile riconoscimento" delle specie fungine, delle "estreme somiglianze" che quasi sempre sono la causa delle intossicazioni/avvelenamenti, di una "non semplicistica" asserzione di commestibilità o meno,

per intuire, senza ombra di dubbio, che non si può e si deve fornire indicazioni in tal senso in modo generico, incontrollato e senza i dovuti approfondimenti che possono essere a tutela della salute umana. Se si combatte la battaglia contro quella "pseudo conoscenza" che si basa esclusivamente sulla "esperienza" di raccolta e consumo nel tempo, che è la prima e più sicura fonte delle intossicazioni/avvelenamenti, allora bisogna pensare che l'abitudine di "scrivere o indicare con colori la commestibilità/tossicità/velenosità" sui cartellini di una Mostra Micologica, non può fare altro (anche se involontariamente) che foraggiare questa "presunzione di conoscenza e di riconoscimento" da parte di chicchessia, anche, e ancor meglio, di un visitatore che si fida di quanto vede e legge !!!

Infatti basta pensare a quella che è la sequenza seguita dalla maggior parte dei visitatori di una Mostra: entrano e di solito ammirano e magari chiedono alcune notizie; forse qualche appassionato si sofferma più tempo e discute di proprie esperienze o chiede informazioni per approfondire qualche tematica; nel guardare e riguardare una specie fungina, specialmente gli appassionati o "raccoltori d'esperienza", cercano di memorizzarla insieme a tutti i dati che riscontrano sul relativo "cartellino" (particolarmente, evidentemente, le specie che vengono qualificate come "commestibili"); magari si sentono sicuri di nuove "acquisizioni mnemoniche" che, secondo loro, sono state ben incise nelle loro menti. Ma in effetti cosa è rimasto? Quale sarà l'impatto, che avverrà magari dopo un certo tempo, con il ritrovamento di specie fungine nell'andar per boschi? Con quello stato di "presunzione" che avvolge la memoria del raccoglitore "esperto", avverrà o no che la determinazione di una specie sia fatta ricorrendo a quanto visto nella Mostra ("sì, ricordo bene, questo fungo l'ho visto esposto nella Mostra e, altrettanto bene, ricordo che era classificato come commestibile")? Può allora affermarsi che, con le indicazioni qui in discussione, si sia fatta azione culturale ma, ancor più, che si sia attuata la "prevenzione a tutela della salute umana"?

Qualcuno potrebbe oppormi il fatto che gli innumerevoli libri, o pseudo tali, che trattano in modo "divulgativo o gastronomico" i funghi riportano sempre, specie per specie inserite, la qualità in questione; ma se gli Autori di norma si premuniscono, premettendo che la "qualità di commestibile" è sempre da controllare al momento del consumo, ritengo che, in ogni caso, l'atavica paura dell'avvelenamento che è insita nella mente umana non permetterà una sicurezza di riconoscimento basato sulla semplice visione di una "iconografia" (che bene o male ha immortalato solo e soltanto "quell'esemplare"); altra cosa, però, è la visione ed un "toccare con mano" frutti fungini esposti in una Mostra, che sono reali così come potranno ritrovarsi nell'andar per boschi!

*Ed ancora: come metterla con il discorso del "continuo e costante progredire" che si ha sulla "commestibilità dei funghi"? Nessuno può nascondersi questo elemento che è anche incontrovertibile. Quante specie fungine, nel tempo, dall'essere dichiarate "commestibili" sono passate nel campo dei "tossici/velenosi"? Ultimi esempi: la *Lepista nebularis*, la *Russula olivacea*, il *Tricholoma equestre*. Ed allora mettiamo il caso che siamo andati a visitare una Mostra Micologica allestita negli anni tra il 1980/2000 dove, probabilmente, sui cartellini posti vicino alle specie precitate potevamo leggere una bella scritta, o notare una colorazione verde, che dichiarava la loro qualità di: "commestibile"; si ritiene di avere fatto in quel momento "cultura di prevenzione negli avvelenamenti da ingestione di funghi", anche se si giustifica che i riscontri negativi sono successivi? Non si può giocare con la salute umana solo per ... seguire la moda!*

La conclusione a cui giungo non può che essere drastica: per fattori di cultura in generale, di scienza, di prevenzione sanitaria e di tutela della salute umana è antieducativo indicare, nei "cartellini a corredo delle specie esposte in una Mostra Micologica" la qualità relativa al loro utilizzo quale "alimento umano".

Le indicazioni devono essere fornite personalmente e con la massima dovizia su tutti gli aspetti, sia positivi che negativi e sia per un consumo immediato che continuativo nel tempo (vedi "accumulo"),

che l'utilizzo di una determinata specie fungina può avere sulla salute umana .

N.B. : il presente lavoro, insieme all'altro citato e dal titolo "I funghi non sono alimento per l'uomo", è inserito nella cartella denominata "Lavori micologici" del Menù principale del sito : www.culturamicologica.it .

Sono disponibile a discutere con chiunque le argomentazioni trattate nei due lavori .

micologo

vincenzo visalli