

**Zeitschrift:** Quaderni grigionitaliani  
**Herausgeber:** Pro Grigioni Italiano  
**Band:** 84 (2015)  
**Heft:** 4

**Artikel:** I funghi : un piccolo cosmo figura del mondo  
**Autor:** Galanga, Ennio  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-587319>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

ENNIO GALANGA

## I funghi: un piccolo cosmo figura del mondo

### 1. La ricerca, il bosco

Il primo ritrovamento è la prima emozione. Di solito è il cuore del bambino che batte forte quando le mani raccolgono il primo fungo. E il ricordo affettuoso di chi l'ha accompagnato alla scoperta – il nonno, i genitori – rimane indelebile. Il bosco partecipa della gioia, il luogo di crescita resta impresso nella memoria e sarà visitato e rivisitato innumerevoli volte. Quel piccolo spazio diviene subito il *posto* per eccellenza, e così a lungo, forse per la vita, sarà pensato e nominato.

L'esito delle successive visite non è scontato, nulla garantisce che quella selva o quell'abetiaia continui a fruttificare, a consentire ritrovamenti. Ma se il sottobosco rimanga o sia mantenuto in buone condizioni, nuovi piccoli individui si ripresentano ad ogni stagione, e allora ogni ulteriore raccolta è la conferma della presenza d'un personale *genius loci* che mantiene il patto a suo tempo stabilito col bambino. Il quale, malgrado il passare degli anni, percepisce il misterioso e un po' magico potere generativo del bosco e della Terra, variabilità e meraviglia che l'imponderabile stagionalità meteorologica non può compiutamente risolvere e spiegare, di modo che ogni volta

*l'incertezza cammina con l'attesa,  
s'accompagna sorpresa alla ricerca.*

Intanto, ai nomi locali o dialettali si aggiungono quelli della lingua nazionale e poi, in costanza d'interesse, quelli latini, modulati secondo la nomenclatura binomia proposta da Linneo nel Settecento. Il cercatore apprende e accoglie una modalità più generale, da un lato sapendo che la comunicazione con interlocutori di altri luoghi – non necessariamente lontani – deve valersi d'un linguaggio comune e preciso, dall'altro approfondendo le nozioni circa l'ambiente e i soggetti che abitualmente frequenta: l'universalità scientifica, dunque, diventa per lui il tramite di una conoscenza più particolareggiata, di un affetto ancor più saldo ai suoi *posti*, ai suoi boschi, alle sue montagne.

In base all'etimologia, «comprendere» significa «prendere su di sé», «interiorizzare» nella mente e nel cuore. Nell'appassionato, la comprensione passa attraverso sollecitazioni e fasi successive. Il mentore gli ha insegnato a distinguere il porcino dai porcini (le varie specie di *Leccinum*), il cantarello coi molti nomi locali (*Cantharellus cibarius*) dal simile ma trascurabile steccherino (gli *Hydnum* aranciati), ad apprezzare forma e colore della strana lingua di bue (la *Fistulina epatica*, prezioso commestibile in tempo di guerra), a porre l'attenzione alle piccole cose e alle peculiarità. Solo in questo modo si evitano le confusioni, specialmente con i *matti*, tra i quali si nascondono le insidiose specie mortali. In vero, si impara abbastanza presto che



*Bolétus edulis*

l'appellativo *matti* è fuori luogo, che tutti i funghi – micorrízici, parassiti, sapròtrofi – giovano all'ambiente di crescita.

Il nostro apprendimento procede dal semplice al complesso. Non ci è concesso conoscere il Tutto tutto assieme, e così è per il bosco. L'esperienza gnoseologica è ben simboleggiata dal triplice passaggio di tesi, antitesi e sintesi della dialettica hegeliana.

La tesi consiste nell'approccio al singolo oggetto, analizzato in sé, separato dagli altri. È ciò che avviene, ad esempio, con l'osservazione del porcino: l'adulto insegna al bambino a riconoscere gli specifici caratteri, ritrovati e sottolineati negli esemplari della stessa specie.

L'antitesi è il momento in cui l'oggetto è messo in relazione con altri in modo che le differenze siano individuate ed enfatizzate: A non è non-A, un individuo non può essere un altro individuo; la diversità e l'opposizione giocano qui un ruolo centrale. Quando l'attenzione si focalizza sulle piante, le difformità coi funghi si rivelano macroscopiche, e in più ora sappiamo che, in base alla collocazione tassonomica da tempo condivisa, i miceti non sono vegetali bensì occupano un regno a sé.

Ma a un livello ulteriore ed inclusivo – dice Hegel – capiamo che fra tesi e antitesi il contrasto è solo apparente, che la vera sintesi si manifesta con l'*Aufhebung* (superamento) avente in sé il doppio carattere del togliere e del mantenere, nel senso che viene cancellata l'opposizione e vengono confermate le tipicità: vale a dire che tra vegetali e (macro)funghi viene individuato un rapporto indissolubile, che i secondi non possono stare senza i primi, che in qualche modo i due insieme si necessitano o si



aiutano a vicenda. Ecco che il bosco – del quale un po' alla volta si acquisiscono almeno i rudimenti geologici, faunistici, climatici... – assume via via l'aspetto e l'assetto di una struttura unitaria, di un complesso in sé sussistente ed equilibrato: la bellezza dell'uno plotiniano. E lo sguardo poi s'allarga alla montagna, alla valle, al fiume, al cielo, ciascuno identificabile o descrivibile mediante connotati specifici e però tutti in relazione irrinunciabile con gli altri.

Spesso succede che chi ama, desidera conoscere, e chi più conosce più ama. Il che vale, mi pare, per ogni naturalista, e per quel naturalista settoriale che è il micòfilo. La cui *filía* (amore) lo induce ad ampliare i suoi interessi, naturalmente secondo quanto gli è possibile. Sappiamo, d'altronde, che la grande avventura della conoscenza non può essere racchiusa in confini stabili ma solo accolta da temporanee frontiere.

## 2. Un alimento un po' particolare

Chi va a funghi lo fa, quasi sempre, per mangiarli. Di norma, si raccolgono individui di specie note, ma capita di rimandare a casa l'esame di esemplari di non facile decifrazione. Qualora vi siano dubbi, si ricorre agli esperti, più o meno ufficiali. Non è questione da poco: anche dalle nostre parti crescono sei-sette specie mortali: la diffusissima *Amanita phalloïdes*, fin verso i mille metri di quota; qua e là, non comuni, l'*Amanita verna* e la *A. virósa*; il localmente numeroso *Cortinàrius speciosíssimus*, sotto abete, e il più raro *Cortinàrius orellànus*, simbiote di



*Amanita phalloïdes*

latifoglie; qualche piccola *Lepiòta*, che potrebbe essere l'*helvéola*, pericolosa come le Amanite letali; l'infrequente *Galerína marginàta* confondibile con la buona *Kuehneròmyces mutàbilis*. E poi decine di specie tossiche che causano sindromi varie, con disturbi che durano da poche ore a un paio di giorni.



Due sono le norme auree di sicurezza: mangiare soltanto funghi di indubbia attribuzione e, nelle situazioni di incertezza, consultare persone davvero esperte, a partire dai micologi delle strutture sanitarie e territoriali.

Va comunque detto che, in Valtellina, una consolidatissima tradizione vuole che la grande maggioranza dei cercatori si limiti a porcini e cantarelli e, a volte, mazze di tamburo, per cui gli avvelenamenti sono davvero sporadici. I morti però non mancano, provocati paradossalmente dal più comune e conosciuto oggetto del desiderio, i porcini (*sic!*), in quanto la ripidità dei versanti, la difficoltà di molti passaggi ed occasionali imprudenze causano ogni anno numerosi incidenti, che in montagna sono troppo spesso cadute da svariati metri di altezza, a volte fatali: l'estate scorsa abbiamo contato sette decessi.

Anche per la pulizia gli specialisti offrono consigli. Alcune specie molto terrose richiedono senz'altro il lavaggio con acqua corrente, ma per la maggioranza dei carpofori – tipicamente ovoli e porcini – si suggerisce uno spazzolino morbido o un panno appena umido; l'acqua porterebbe con sé parte del sapore e del profumo. Men che mai lasciare i funghi freschi “a mollo”!

Per la conserva sott'olio la pulizia deve essere perfetta, così da prevenire muffe e tossine. Qui l'acqua potrebbe risultare indispensabile, ma in ogni caso gli esemplari devono essere giovani e sanissimi.

(Qualcuno sostiene che, dal momento che il funghista (o il pescatore) è in genere il marito, il matrimonio davvero affiatato si misura nella sorridente collaborazione della moglie alle operazioni di pulitura dei funghi (e dei pesci). Effettivamente, allorché si torna a casa col cestino o col carniere pieno, magari dopo aver camminato per ore, si è soltanto a metà dell'opera. Però ho visto serenità e armonia anche quando tocca all'uomo cercatore mettersi con pazienza al lavandino: di conseguenza l'assunto tolstojano dell'*incipit* di *Anna Karenina*, per il quale «Le famiglie felici si assomigliano tutte», andrebbe, nel nostro piccolo, declinato.)

In merito alla preparazione e alle ricette, rimando agli innumerevoli suggerimenti proposti dalle pubblicazioni di settore e dalla rete, per cui ognuno può sbizzarrirsi come meglio crede. Di solito, peraltro, la tradizione familiare e locale esercita un fascino irresistibile.

Ci sono alcuni aspetti relativi all'alimentazione che vanno ricordati. La commestibilità, che i libri segnalano per tutte le specie, è da intendersi, salvo diversa indicazione, per il fungo cotto una ventina di minuti. È in genere sconsigliato consumare il fungo crudo. Chi non abbia mai mangiato il porcino crudo, tenga presente che si tratta di un cibo di non facile digestione, mentre sono più leggere l'*Amanita cesàrea* e alcune russule. Purché fresche, giovani e sane.

All'analisi dei componenti, i macromiceti esibiscono buoni risultati. Consideriamo *Bolétus edulis* (uno dei porcini), *Cantharèllus cibàrius*, *Armillària mellea* (il chiodino) e *Leccínium scabrum* (un porcino). I valori sono riferiti a 100 g di funghi freschi.

	<i>Bolétus edulis</i>	<i>Cantharèllus cibàrius</i>	<i>Armillària mèllea</i>	<i>Leccínium scabrum</i>
Acqua	91	91,5	89	88,5
Proteine	2,5	1,6	2,1	3,1
Lipidi	0,6	0,5	0,7	0,6
Colesterolo	0	0	0	0
Glucidi	2	0,2	0,1	1,6
Fibra alimentare	3,9	4,7	6,8	6,5
Sali minerali	K, Na, Ca, P, Mg, Zn, Cu	non ricercati		
Vitamine	B, D, E	non ricercate		
Valore energetico	26 kcal	11 kcal	15 kcal	24 kcal

Fonte: Assisi, Balestreri, Galli, *Funghi velenosi*, mia elaborazione

Come si può vedere, a parte la molta acqua, che non guasta, sono presenti fibre (bene), proteine (bene), pochi lipidi e quasi tutti insaturi (bene), vitamine (bene), un po' di glucidi. Da rimarcare che le proteine sono di buona qualità in quanto sono valutate nell'apposita scala a 61; quelle della carne, che raggiungono quota 72, sono perciò vicine. Chi ha indagato i cantarelli, li ha trovati ricchi di vitamina D. Scarsissimo, invece, è l'apporto vitaminico dei funghi coltivati, che crescono al buio, ma in compenso *Agàricus bísporus* (la specie degli *champignons*) contiene chitosano, che inibisce l'assorbimento dei grassi. In generale i funghi possono aiutare il consumatore a perdere peso in quanto contengono poche calorie e però, a differenza di altri cibi *light*, non riducono il senso di sazietà. Ovviamente non bisogna "compensare" con condimenti grassi, specie di origine animale.

Tutte queste indicazioni depongono a favore di una cucina ampiamente coinvolta in proposte micologiche, ma sono necessarie alcune cautele.

Intanto, si inizi con dosi modeste poiché è sempre possibile qualche intolleranza individuale. Alcune persone, ad esempio, non dispongono dell'enzima trealasi, imprescindibile per la scissione del trealosio, per cui patirebbero consistenti difficoltà digestive.

Quasi tutte le specie contengono chitina, sostanza simile alla cellulosa, che può impegnare a lungo i succhi dello stomaco. Il mannitolo, a volte presente fra i glucidi, richiama acqua nell'intestino: una quantità eccessiva tende a provocare diarrea.

Nei carpori non proprio freschi, l'inizio della putrefazione batterica delle proteine produce le ptomaine, facile causa di intossicazioni. Il processo putrefattivo è accelerato da contenitori chiusi e non aerati e dallo schiacciamento, il che è una delle ragioni che sconsigliano decisamente l'uso di sacchetti di plastica (in Italia vietati dalla normativa).

I miceti sono "ottimi assorbitori" di ciò che trovano nel terreno – e per questo sono considerati anche attendibili bioindicatori di radiocontaminazione –, dunque



non vanno raccolti gli esemplari che crescono in luoghi inquinati da metalli pesanti e da fitofarmaci.

Negli ultimi anni, alcuni studi sui benefici terapeutici dei funghi hanno consentito di individuare dei principi attivi che ci aiutano a mantenerci in salute. I polisaccaridi svolgono la doppia azione di immuno-modulanti (stimolanti del sistema immunitario) e di antitumorali. L'adenosina funge da protettore dei vasi sanguigni coronarici e periferici e riduce l'aggregazione delle piastrine. I tri-terpeni inibiscono la replicazione dei virus, controllano la pressione arteriosa, riducono la sintesi del colesterolo e la produzione di istamina. Va detto che – come ricorda il ticinese Orlando Petrini – i positivi risultati *in vitro*, varie volte verificati, non garantiscono un uguale effetto nella pratica clinica, rispetto alla quale mancano dati epidemiologici adeguati. Peraltro, tra le specie immuno-modulanti si trovano i comuni e conosciuti *Bolétus edulis*, *Armillària mellea* e *Pleuròtus ostreàtus* (coltivato e spesso acquistabile nei supermercati).

Allora è bene che i funghi siano presenti sulle nostre tavole almeno due-tre volte alla settimana? C'è più di una scuola di pensiero. Qualcuno è senz'altro di quest'opinione, ma per lo più i micologi italiani, e segnatamente quelli attivi presso le strutture sanitarie, raccomandano, oltre a freschezza e pulizia, modiche quantità e non pasti ripetuti. I funghi sono dunque da considerare non come la portata più importante e sostanziosa, ma come un contorno e un sapore.

Il dibattito è vivace anche sui chiodini (*Armillària mellea*, *A. ostòyae*), che in Lombardia causano ogni anno disturbi gastro-intestinali a centinaia di persone. I consumatori sono comunque numerosissimi e molto grande è l'interesse commerciale, per cui le due specie continuano ad essere inserite fra quelle definite commestibili.



*Armillària ostòyae*

Si consiglia in ogni caso di non utilizzare il gambo, fibroso e duro specialmente negli individui meno giovani, e, soprattutto, di sbollentare i funghi, operazione consistente nella bollitura per quindici-venti minuti e nella successiva eliminazione dell'acqua di cottura, che potrebbe contenere alcune tossine termolabili non completamente disgregate.



### 3. Condivisione e convivialità

Certamente la prima volta e poi almeno dopo ritrovamenti memorabili, a casa fa seguito il racconto. Il bambino riceve lodi e sorrisi, l'adulto spiega luoghi e modi, sottolineando stranezze e particolarità. La meraviglia ha sempre casa nell'animo del micòfilo, il quale rivolge la sua attenzione alle piccole cose, a viventi umili e silenziosi. Batte in lui il cuore del «fanciullino» pascoliano, mai pago delle diverse *myrica*e che i boschi e i prati gli offrono.

È raro che il raccoglitore tenga per sé i frutti dei suoi sforzi. Il piacere di offrire alle persone care una primizia e una ricercatezza, non di rado frutto di una camminata di molte ore o di tentativi ripetuti per più giorni, vale la fatica della ricerca e l'impegno della preparazione. La condivisione del cibo, d'altronde, è un carattere quanto meno antropologico, che ci rimanda all'epoca in cui eravamo cacciatori-raccoglitori; di più: stabilisce una stretta relazione con gran parte degli altri mammiferi. È un aspetto che l'evoluzione ha valorizzato e che, insieme alle cure parentali, è stato implementato dalla selezione degli istinti sociali e che ha contribuito a quei mutamenti che Patrick Tort chiama «effetto reversivo dell'evoluzione», modalità per la quale la civilizzazione si oppone alla selezione naturale, così che, per l'umanità, i vantaggi decisivi non sono più biologici ma sociali.

La convivialità ha caratterizzato e accompagnato le società umane ed è stata confermata – si può dire – in tutte le epoche storiche e in tutte le culture. In questo senso è anch'essa un fatto tra il naturale e l'antropologico. Diverso è il caso del cibo servito ai commensali: sia gli alimenti che le modalità di preparazione sono fattori squisitamente culturali, con una variabilità locale che appare davvero molto prossima a quella linguistica. Gusti, disgusti e tabù sono i più diversi, ed anche in palese contrasto. Già i filosofi greci osservavano che i valori mutano di società in società: «I Massageti [nomadi iranici] squartano i genitori e se li mangiano, perché pensano che essere sepolti nei propri figli sia la sepoltura più bella; invece se qualcuno lo facesse in Grecia, cacciato in bando morirebbe con infamia» (*Ragionamenti doppi*, IV sec. a.C.). Oggi



CANTHARELLUS CIBARIUS

*Tanti e diversi  
i còlti cantarelli,  
tutti fratelli.  
Ricca pietanza  
servirò agli invitati  
e fratellanza.*



i vincoli principali sono di tipo religioso o ideologico (vegetarianismo) e sono ritenuti dipendenti dalle condizioni ambientali e climatiche. Gli etnologi, peraltro, evidenziano come i fattori territoriali non siano propriamente cogenti, in quanto tribù che condividono gli stessi habitat propugnano interdizioni alimentari talora opposte.

A volte la forza delle scelte sociali agisce irresistibilmente a livello psicosomatico, tanto da indurre ripugnanze insormontabili. Non mancano i racconti relativi ad Europei di stanza o di passaggio in Africa i quali, molte ore o anche alcuni giorni dopo i pasti, hanno accusato vomito o coliche intestinali quando hanno saputo che un certo cibo, tutt'altro che sgradito al palato, era carne di serpente. Da qualche anno, di fronte al vertiginoso aumento della popolazione mondiale, ci sono nutrizionisti che sostengono che la carne del futuro sarà quella degli insetti, e di tanto in tanto si ha notizia di proposte alimentari *à la page*, coi partecipanti alle iniziative che decantano le qualità organolettiche di quei piatti sorprendenti. Ma nel mondo occidentale, almeno per il momento, gli entusiasti sono davvero pochini.

Abbiamo recentemente saputo che varie comunità cinesi festeggiano il giorno del solstizio d'estate gustando una pietanza per loro prelibata: la carne di cane. In Europa è stata una levata di scudi, scandalizzata e sdegnata, contro un comportamento definito incivile: come si può mettere in tavola la carne dell'amico più fidato? Eppure è molto probabile che tra i critici non pochi fossero tra quelli che, a Pasqua, mangiano carne d'agnello, uno dei piatti tipici delle culture cristiana ed ebraica; come si può essere così insensibili (incivili?) da consentire e favorire lo sterminio di milioni di innocenti, mansueti e teneri cuccioli? Mirava forse a questo il sacrificio di Gesù, Agnello pasquale per antonomasia, difensore degli innocenti?

Nel microcosmo delle scelte culinarie micologiche, le differenze certo non mancano. In parte sono legate alle disponibilità regionali, poiché gli habitat di crescita risentono della geologia, del clima, della vegetazione, delle temperature ecc., e non tutte le specie si trovano dappertutto. Ma va ugualmente ricordata la tradizione familiare e locale, quella educazione ai sapori che in molti diviene un *habitus* incancellabile. Così, specie che in certe zone sono considerate gustosissime, in altre sono giudicate ordinarie o insignificanti; in merito a ciò, d'altronde, c'è chi ipotizza una certa variabilità organolettica in funzione dell'areale di crescita. Talvolta la diversità si gioca sul giudizio di commestibilità o velenosità: alcuni dichiarano che in Russia si consuma, opportunamente trattato, *Lactarius torminosus*, da noi unanimemente indicato come tossico, tanto che il nome popolare è "peveraccio delle coliche".

Sappiamo che gli antichi Europei mediterranei conoscevano i funghi e se ne cibavano. "Amanita" deriva dal greco *Amanòs*, rilievo montuoso dell'Asia minore che gli Elleni associavano evidentemente a doviziose fioriture di miceti, e anche il nome della città di Micene è considerato filiazione di *mùkes* (fungo).

I Romani ricchi, desiderosi di ricercatezze per banchetti e festini, non disdegnavano i funghi. L'*Amanita caesàrea* deve la sua qualificazione alla dignità di cibo degno dell'imperatore, ma un imperatore, in verità, fu vittima di miceti mortali: Claudio morì nel 54 d.C. dopo aver ingerito, con ogni probabilità, *Amanita phalloides*, ser-

vitagli con l'intento di ucciderlo, il che mostra una diffusa conoscenza micologica. (Altri due cadaveri eccellenti d'Età moderna sono stati papa Clemente VII, morto nel 1534, e l'imperatore austriaco Carlo VI, deceduto nel 1740. Si ritiene che, per entrambi, l'intossicazione causata dall'*A. phalloïdes* sia stata accidentale.)

In quanto all'Europa moderna, formatasi nel ribollito dapprima tragico e poi entusiasmante del Medio Evo, la letteratura italiana offre la sua prima testimonianza in volgare per mano di un anonimo trecentesco: «In su' bei fiori, in sulla verde fronda, / sotto novi arbor ed ispessi e lunghi, / pasturella trova' che cogliea funghi.» E Lorenzo de' Medici, nel Quattrocento, scriveva: «Campeggeran ne' verdi prati i funghi: / liete donne corranno [coglieranno] or questi or quelli!» Si tratta di cenni molto brevi, ma sufficienti perché noi possiamo ritenere che la pratica della raccolta degli esemplari eduli non si fosse, in Italia centrale, (del tutto) smarrita. Una indiretta conferma ci viene da Umberto Eco, tra i massimi conoscitori dell'Età di mezzo, e dal suo *Il nome della rosa, summa* della cultura medievale: nel *Quarto giorno*, *Sesta*, sono nominati funghi e tartufi come prodotti di ricercato interesse alimentare.

Non era così, però, per le nostre valli, come si può notare dal rammarico dell'intellettuale bormino Ignazio Bardea, datato 1785: «Il conoscere la qualità de' funghi non velenosi e farne raccolta potrebbe essere un impiego de' pastorelli. Dalle montagne di San Pellegrino nell'Appenino se ne radunano e se ne seccano in quantità che si vendono nelle circonvicine Città, e in parte potrebbesi far pure quí». Qualche decennio dopo, effettivamente, le autorità del Lombardo-Veneto emanarono norme che regolavano la vendita dei funghi, i quali perciò erano accettati a pieno titolo. Ciononostante qualche nostro vecchio raccontava che, nelle selve, i suoi genitori insegnavano a prendere a calci tutte le specie: «*dac 'na pesciàda!*», abitudine oggi purtroppo rimasta per i *matti*. Ma erano tempi nei quali non si cercava sapore ma sostanza, come si diceva una volta (oggi parleremmo di proteine e glucidi), e sappiamo che, in fatto di apporto nutritivo, i piccoli amici del bosco lasciano a desiderare.

#### 4. L'immaginario religioso

La convivialità ha vissuto – e ancora vive in forme rituali – un ambito tutto speciale: l'esperienza religiosa.

Nell'elaborazione del sacro troviamo due caratteri opposti, il che – a pensarci bene – è sorprendente. Da un lato si può affermare che tutte le culture hanno prodotto un immaginario religioso, tanto che antropologi credenti hanno coniato la denominazione *Homo religiosus* per indicare l'insopprimibile anelito spirituale insito nella stessa natura umana, e quindi immesso dal Creatore. Dall'altro si può ugualmente sostenere che le esperienze del divino sono notevolmente diverse o addirittura contrastanti.

Eppure la giustificazione è piuttosto evidente, anche per l'analogia con altri elementi delle società antiche e moderne. In merito all'alimentazione, abbiamo visto che si integrano due aspetti in buona misura contrapposti: la necessità del nutrimento, che riguarda indistintamente tutte le persone, e l'estrema varietà dei cibi e della loro preparazione. Detto con altre parole: il bisogno *naturale*, la risposta *culturale*.



Così è per il sacro, sentimento (orientamento, concezione, afflato) al tempo stesso naturale e culturale. Ma *naturale* in che senso?

I ipotesi esplicative legano l'origine della dimensione sacrale (anche) a un concetto fondamentale: l'Altrove. L'Altrove è un luogo, uno spazio, un ambito – una diversa regione dell'essere direbbe qualche commentatore dell'Iperuranio platonico – differente da quello in cui conduciamo la nostra vita materiale. Ad indirizzare verso una tale convinzione convergono tre esperienze decisive: la morte, i sogni, le visioni.

Ad un certo punto della nostra preistoria si è imposta l'idea che la morte del corpo non fosse la fine di tutto, concezione documentata specialmente dalla cura per le sepolture e i sepolti. D'altronde possiamo comprendere come si sia giunti a credere nell'esistenza e nella permanenza di elementi a-corporei, sovra-naturali: l'amore, il coraggio e la sapienza, ad esempio, sono facilmente riconosciuti quali doti immateriali, e il fatto che esse non vengono meno prova la loro persistenza di generazione in generazione. Valori e virtù hanno perciò assunto una consistenza autonoma, un loro statuto ontologico: sono stati ipostatizzati, cioè considerati autosussistenti. E se esistono, devono essere in qualche luogo che sfugge ai nostri sensi, dunque diverso rispetto al mondo tangibile in cui ordinariamente ci muoviamo: altrove, appunto.

Il sogno è connaturato al sonno, necessità fisiologica che coinvolge tutti gli umani. Ora, la realtà che si presenta in sogno richiama solo parzialmente quella della veglia, mentre non di rado ci troviamo in posti mai visti, con persone che mutano aspetto e ruolo, sottoposti a leggi fisiche spesso nuove: siamo altrove. Non si sottovaluti l'esperienza onirica: tutti, tutti i giorni, pratichiamo per qualche ora posti/dimensioni differenti da quelli della veglia. Come si può (poteva) negarne l'esistenza?

Nei boschi, nei prati, persino nei deserti crescono vegetali e funghi dagli effetti psicotropi, agenti cioè sulla psiche di colui che assume una o più di tali sostanze. Ma se ciò che si presenta alla mente è simile ai sogni, lo stato di coscienza è sovente opposto, nel senso che la capacità percettiva è esaltata, l'apprendimento tocca profondità insospettabili, l'empatia con le cose e le persone è di straordinaria intensità, il ricordo dell'insieme e dei particolari resiste a lungo o è addirittura indelebile. Ecco che gli *svegli* confermano l'esperienza dei *dormienti* (cade qui la contrapposizione eraclitea...), ecco che l'altrove è provato al di là d'ogni dubbio. Di più: poiché è la natura stessa che, mediante sue creature, offre una tale straordinaria via esperienziale, come dubitare della verità di quella dimensione?

Oltre tutto, nel sogno e nella visione si entra di frequente in contatto con i morti, i quali evidentemente abitano quell'Altrove, e li aspettano la loro progenie. Ciascuna di queste esperienze si lega all'altra, tutte insieme si tengono e si convalidano: la credenza dell'Altrove diviene certezza individuale e comunitaria. Né si tratta di un mondo secondario, dal momento che ogni persona verifica in se stessa la forza dell'immateriale: sono le emozioni, i desideri, le passioni a guidarci nell'ambiente e nella vita, è la *psukhé* (mente-anima) che guida il corpo.

A questo punto non è difficile spiegare il passo successivo; passo logico, non obbligatoriamente cronologico: la rappresentazione di un Altro, misteriosamente divino e potente, collegato al sovra-corporeo e al sovra-naturale. Il numinoso è ormai saldamente entrato nella coscienza degli umani.



È nel terzo stadio, quello visionario, che i funghi svolgono una funzione determinante. Non è azzardato ritenere che in ogni area boschiva – la condizione più diffusa della Terra preistorica – crescevano almeno quindici-venti specie di miceti psicoattivi (nell'Italia di oggi, notevolmente antropizzata, Giorgio Samorini ne elenca tre decine). Rispetto al divino, poi, i funghi sembrano stabilire un nesso diretto, in quanto nascono improvvisamente e sbocciano in grandi quantità: sono magici semplicemente perché sono come sono.

E in particolare l'*Amanita muscaria*, che oggi sappiamo in relazione micorrizica con parecchie essenze arboree, era una presenza costante o stagionalmente abbondante. Anche noi, nei nostri boschi, assistiamo a fioriture straordinarie.

Il ruolo sacrale di questa specie si vale di importanti testimonianze. Ne ricordo due tra le più significative.

Una cinquantina d'anni fa il newyorkese Robert G. Wasson, a proposito di un passo del *Rgveda* (uno dei “libri della conoscenza” all'origine dell'induismo, 2.000-1.700 a.C.), propose un'interpretazione oggi pienamente condivisa dagli etno-micologi: poiché al *soma*, la bevanda sacra, sono attribuiti il colore rosso, l'origine montana, schizzi bianco-latte e l'assenza di foglie radici e semi, Wasson individuò nella *A. muscaria* la fonte del suo potere soprannaturale.



*Amanita muscaria*



Viaggiatori europei di fine Settecento e inizio Ottocento hanno riferito che molte comunità siberiane utilizzavano regolarmente l'*A. muscària* per i riti magico-religiosi della tribù, riti collettivi nei quali lo sciamano si cibava del fungo mentre i seguaci bevevano la sua urina.

(Pare sia stato Alberto Magno a chiamare così l'*A. muscària*, avendo notato che i contadini la usavano per uccidere le mosche, per lo più mettendo pezzetti di fungo in scodelline di latte. Ma il nome fa torto alla specie, che molto meglio si dovrebbe dire *Amanita sacra*, avendo costituito, per migliaia e migliaia di anni, uno degli elementi principali nella formazione e nel rafforzamento del sentimento religioso. Qualcuno, d'altronde, si è spinto ad ipotizzare che l'albero della conoscenza della *Genesi* fosse l'*A. muscària*, e si può capire: nella storia del sacro gli allucinogeni hanno spesso svolto la funzione di vie privilegiate delle esperienze percettive e conoscitive.)

Peraltro i documenti più suggestivi di cerimonie o *trance* micologiche consistono in pitture rupestri sull'Altopiano del Tassili, nel deserto del Sahara, risalenti a ottomemila anni fa. Una, davvero sorprendente, presenta alcuni danzatori che tengono nella mano destra un fungo di tipo amanitoide mentre una doppia linea tratteggiata va dal gambo alla testa dell'interessato. Chi riconosca nel dipinto un rito con miceti visionari, resta ammirato anche per la soluzione iconica con cui l'artista è riuscito a veicolare l'idea degli effetti psicotropi del fungo.



*Tin-Tazarift, Altopiano del Tassili (Algeria),  
[Danzanti con fungo]  
(disegno; VII-VI millennio a.C.)*

*Ci presenta un riparo a Tin Tazàrift*

*un istoriato strano e raro*

*di soggetti coperti in volto, volti*

*insieme a chi li guardi e coinvolti*

*in ballo uguale, e ciascuno*

*tiene alto nella destra un alto fungo,*

*d'aspetto amanitoide, e dal gambo*

*due segmenti tratteggiati*

*raggiungono affiancati*

*il sommo della testa.*

*I passi e il corpo muovono alla festa,*

*onorano e ringraziano con gesti*

*e con posture i prestì danzatori.*

La ritualità è uno dei momenti più significativi della vita comunitaria, una delle modalità più coinvolgenti in direzione del sentimento di identità. Abbiamo detto dello sciamanesimo siberiano, ma in generale danze, inni, convivialità sono altre forme dell'esperienza e del potenziamento dei valori collettivi. Varie volte è proprio l'atto del mangiare e del bere insieme che rafforza il legame tribale o sociale. I cristiani hanno ben chiaro il profondo e ricco simbolismo della condivisione del pane e del vino, poiché attraverso l'Eucaristia Gesù nutre con la sua carne e il suo sangue coloro che in lui credono, e costoro ne sono spiritualmente tonificati, molti vivono quegli istanti come vera prossimità (unione!) fisica col divino. Si tratta di una pratica liturgica certo



originale, ma non slegata – e probabilmente derivata – da altre culture religiose: a ben guardare il liquido organico (e tale è anche il sangue) degli sciamani punta allo stesso scopo, e i Massageti, che onoravano i genitori defunti cibandosi della loro carne, ospitavano deferenti nel corpo dei vivi le fonti della loro vita.

## 5. Il senso delle cose

La nostra vita è accompagnata dalla ricerca del suo valore e dei suoi scopi. Man mano che cresciamo e percorriamo il cammino esistenziale, i nostri orizzonti conoscitivi si allargano, la realtà si presenta sempre più sfaccettata, sperimentiamo gioie e dolori, riconsideriamo e rettifichiamo le prescrizioni etiche. Dubbi e certezze si alternano, mettendo alla prova la nostra visione del mondo. Nel costante e assiduo lavoro di rielaborazione, molti di noi trovano nella Bellezza uno dei fondamenti più saldi.

A sentire Platone, la Bellezza ci appare come “la più evidente e più amabile” delle essenze ideali, causa prima e irresistibile dell’amore; l’aristotelico Tommaso la descrive dotata della *claritas*, cioè della manifestazione sensibile delle sue qualità che noi cogliamo attraverso i sensi più intellettivi, la vista e l’udito; secondo Ugo Foscolo, distante da ogni metafisica religiosa, essa è comunque la più grande illusione capace di confortare “le nate a vaneggiar menti mortali”. In ogni caso, mentre da un lato non dubitiamo che a questo mondo ci siano un sacco di brutture, e che non poche siano prodotte dagli esseri umani, dall’altro la nostra idea di bellezza si dilata, rintraccia l’armonia nell’essere più che nell’apparire, la ritrova declinata nelle cose grandi come nelle piccole, la riconosce negli enti apparentemente stabili e in quelli che mutano rapidamente. Essa sta quindi negli occhi di chi guarda e impara a guardare, anche quando lo sguardo è rivolto in basso, verso forme tacite e modeste, magari verso miceti poco vistosi che crescono su legno in disfacimento:

TRAMÉTES VERSICOLOR

*Arcana sorte  
chiede ad essenze morte  
arcobaleni.*



**Bibliografia sintetica:**

ROBERTO GALLI, *Come cucinare i funghi*, quaderno n° 3 de “*I funghi dove... quando*”, Edinatura.

GIORGIO SAMORINI, *Funghi allucinogeni. Studi etnomicologici*, Telesterion, 2001.

RICCARDO MAZZA, *Funghi, lo spettacolo della natura*, Arti Grafiche Saturnia, 2004.

VITTORIO LANTERNARI, *Religione magia e droga. Studi antropologici*, Manni, 2006.

FULVIO GOSSO e GILBERTO CAMILLA, *Allucinogeni e cristianesimo. Evidenze nell'arte sacra*, Colibrì, 2007.

FRANCESCA ASSISI, STEFANO BALESTRERI e ROBERTO GALLI, *Funghi velenosi*, dalla Natura, 2008.

GILBERTO CAMILLA e FULVIO GOSSO, *Hanno visto migliaia di Dei...*, Colibrì, 2011.

AAVV, *Pagine di micologia*. Atti del 5° Convegno internazionale di Micotossicologia, AMB Trento, 2014.

ENNIO EMANUELE GALANGA, *Il breve incanto. Poesie di un appassionato di funghi*, AMR “M. Anzi”, 2014.