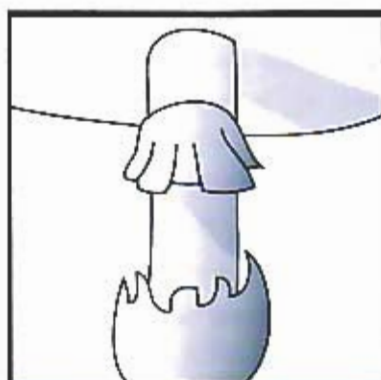




Progetto Interreg III C

«*Valorizzazione delle risorse micologiche in Alta Val di Vara
(Liguria /Spezia)*»

Relazione finale (estratto)



Pisa, 10 dicembre 2007



Responsabile scientifico: Prof. A. Stefani

Collaboratori:

Dr. F. Camangi, Prof. L. Sebastiani, A. Lippi, P. Petrucci, Dr. N. Falaschi

Relazione finale (estratto)

Il progetto Interreg IIC Meditteritage "*Valorizzazione delle risorse micologiche in Alta Val di Vara (Liguria – SP)*" - affidato alla Comunità Montana e svolto dalla Scuola Superiore Sant'Anna con la collaborazione del Gruppo Micologico Lucchese "B. Puccinelli" (GML) - si colloca nel sistema di iniziative che la regione Liguria da anni stimola e sponsorizza a vari livelli organizzativi, dal privato al pubblico, volti a riqualificare il territorio attraverso la riscoperta e la valorizzazione delle risorse naturali e umane legate alla ruralità, che nelle tradizioni etnomicologiche trovano ampia espressione.

Perno della ricerca è stato il censimento micologico dei funghi impiegati come fonte di cibo, analizzando il "ricettario locale", ossia recuperando le tradizioni gastronomiche di questi luoghi. L'area oggetto della ricerca ha interessato tutti i comuni dell'Alta Val di Vara: Carro, Carrodano, Maissana, Sesta Godano, Rocchetta di Vara, Varese Ligure e Zignago (fig. 1).

Le tradizioni etnomicologiche sono un'eredità culturale potenzialmente condivisa da tutti gli strati sociali; il rilevamento in campo di tali informazioni è avvenuta mediante interviste "porta a porta", condotte su residenti da più generazioni nei territori oggetto dell'indagine o da un periodo lungo abbastanza da aver acquisito le tradizioni locali; rivolgendoci a un esteso campione appartenente a qualsiasi classe sociale e grado di istruzione. Tra la popolazione intervistata - che ringraziamo in questa sede per la fattiva collaborazione e disponibilità dimostrata - 48 soggetti hanno fornito notizie utili ai fini del progetto. Statisticamente la fascia di età più rappresentativa è quella compresa fra i 61 e i 70 anni (ca. 29%), mentre la categoria dei maschi prevale sulle femmine (cfr. grafici I e II). I luoghi privilegiati dall'indagine sono stati i piccoli centri abitati che tendono a una maggiore conservatività delle usanze popolari.

L'indagine bibliografica ha preceduto lo studio empirico evidenziando l'orizzonte generale e specifico dello stato dell'arte guidando la definizione delle aree più idonee da investigare e le modalità di intervento. Allo scopo di facilitare e organizzare la raccolta delle informazioni sono state progettate e realizzate tre tipologie di schede: due di rilevamento delle "notizie etnomicologiche" e la terza, per il censimento della "componente micologica".

I risultati della ricerca documentano per l'Alta Val di Vara 53 specie fungine eduli (cfr. elenco I), afferenti a 32 generi e a 20 famiglie botaniche, mentre i *taxa* sono così ripartiti: 2 Ascomycotina e 51 Basidiomycotina. Le famiglie maggiormente rappresentate sono le Boletaceae (24%), Tricholomataceae (17%), Russulaceae (15%), e a pari merito Cantarellaceae e Agaricaceae (6%); per quanto attiene ai generi i più utilizzati risultano: *Boletus* (9%), *Lactarius* (8%), *Leccinum* (8%), *Russula* (8%) e *Tricholoma* (6%) (cfr. grafici III e IV).

Ricco e diversificato è il ricettario legato all'uso alimentare dei funghi: vengono consumati freschi, sott'olio, cotti per realizzare antipasti, contorni, primi o secondi piatti, seguendo i dettami della tradizione locale e soggiacendo alle varianti del gusto individuale, delle numerose persone intervistate.

Com'è noto la vita del fungo è breve, e fra la raccolta e il consumo è bene che intercorra poco tempo. Da qui, legato anche alla stagionalità del prodotto, la necessità di individuare tecniche opportune di conservazione dei funghi nel tempo. Nella tradizione popolare le metodiche di conservazione a lungo termine sono incentrate sull'essiccamento e il confezionamento dei funghi sott'olio, in seconda battuta sottoaceto; ancora vivo nella memoria di alcuni intervistati è la tecnica opsoleta della salagione. Queste pratiche di lavorazione, ovviamente, sono in funzione delle caratteristiche organolettiche, del grado di consistenza, dell'età del fungo e di altri parametri che l'esperienza "contadina" del settore ha maturato.

Inoltre sono state individuate e descritte le principali specie fungine che potevano essere confuse con quelle eduli al fine di evitare spiacevoli conseguenze di tossicità, sindromi da avvelenamento o addirittura *exitus*. Nello specifico sono state esaminate 13 specie (cfr. elenco II).

Nell'ambito della tradizione etnomicologica per alcune specie sono emersi usi domestici interessanti (cfr. elenco III): è il caso dell'Ovulo malefico (*Amanita muscaria* (L.: Fr.) Hooker) impiegato come moschicida e del fungo dell'Esca (*Fomes fomentarius* (L.) J. J. Kickx) che in passato la popolazione locale usava, a memoria d'uomo, per accendere il fuoco.

Altro obiettivo è stato quello di valutare le possibili ricadute applicative che le pratiche censite potevano avere sul territorio, nel suo tessuto culturale, sociale ed economico. A nostro parere, riproporre, attraverso la creazione di percorsi gastronomici le tradizioni popolari può rivalutare le zone economicamente meno avvantaggiate, ma valide da un punto di vista paesaggistico e di emergenze naturalistiche; un connubio perfetto fra risorse naturali e umane. Per concretizzare ciò necessiterebbe progettare un'efficiente filiera alimentare che garantisca al consumatore - sempre più attento e capace di apprezzare "il buon cibo" - l'individuazione sicura dei prodotti tipici locali (rintracciabilità) con specifiche caratteristiche di qualità e genuinità legate al territorio e della sua storia. Questo risulterebbe in sintonia con movimenti internazionali, come Slow Food, che operano contro l'appiattimento del gusto.

I possibili attori coinvolti in questa filiera di attività sono diversi:

- 1) i "raccoltori", deputati al prelievo del prodotto fungo che rientra nella realizzazione di questi caratteristici piatti;
- 2) imprese artigianali di trasformazione e di lavorazione delle materie prime, ossia coloro in grado - seguendo le "antiche ricette" - di produrre con modalità e tecnologia moderna i vari prodotti tipici di una località (sott'olio, sottaceti, funghi essiccati, ecc.);
- 3) negozi, trattorie, ristoranti, aziende agrituristiche e altri possibili punti vendita e ristoro con particolari specifiche, tali da garantire strutture e ambienti idonei per presentare, degustare e commercializzare i piatti e i prodotti tipici della cucina tradizionale legati al fungo.

Per sottolineare l'interesse verso questo settore citiamo i lavori prodotti o sponsorizzati dalla Regione Liguria come l'*Atlante Regionale dei Prodotti Tradizionali* e la recente edizione del volume *Dizionario enogastronomico della Liguria*¹, che descrivono ed

¹ Schiaffino M. (2003) - *Dizionario enogastronomico della Liguria*. Nardini Editore

evidenziano i numerosi prodotti e piatti tipici liguri, il cui *trend* è decisamente in ascesa; molti di questi attingono a vecchie varietà erbacee, ortive e da frutto, nonché alla flora selvatica, un germoplasma che rispecchia tradizioni etnomicologiche e agrarie del passato, proprie della ruralità di questa regione.

I positivi risultati del progetto sottolineano il forte legame socio-culturale-economico delle diverse attività che ruotano attorno alla raccolta, utilizzo, conservazione e commercializzazione del prodotto fungo facendo ipotizzare la richiesta di un marchio Doc per il “porcino dell’Alta Val di Vara”.

Area oggetto di studio: Alta Val di Vara

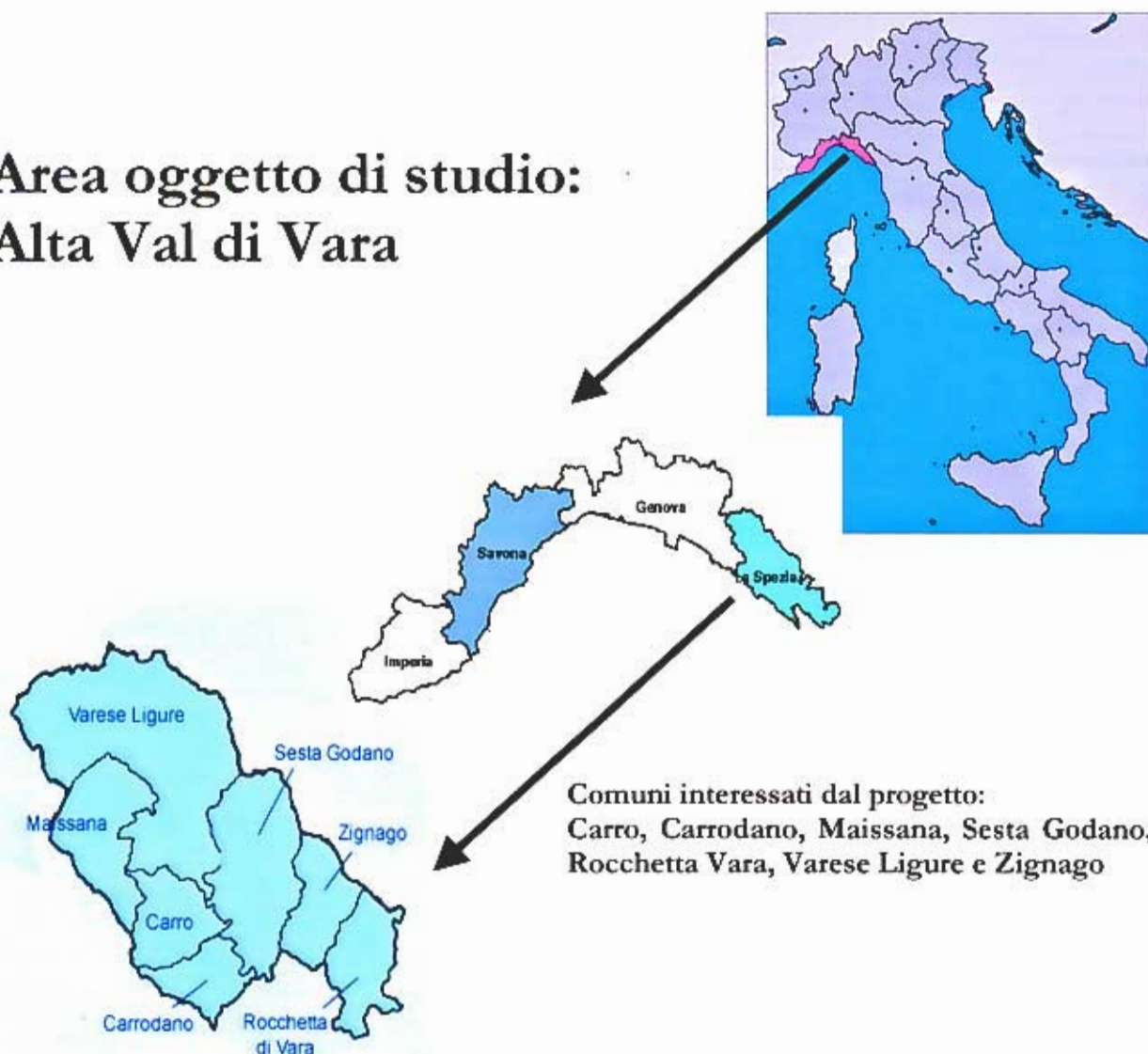


Fig. 1

Fasce di età

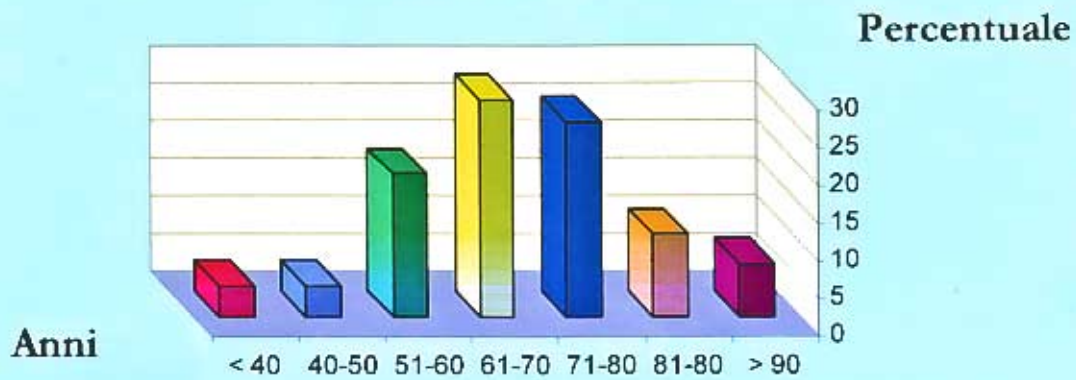


Grafico I

Intervistati divisi per sesso

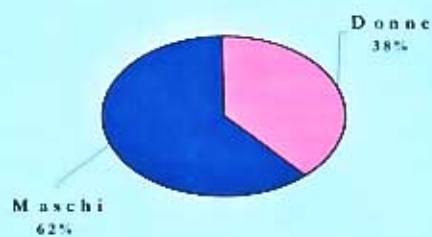


Grafico II

Generi espressi in %

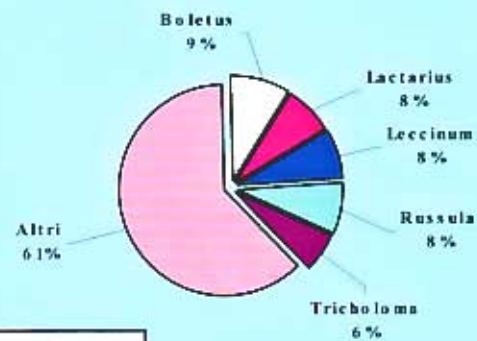


Grafico III

Famiglie espresse in %

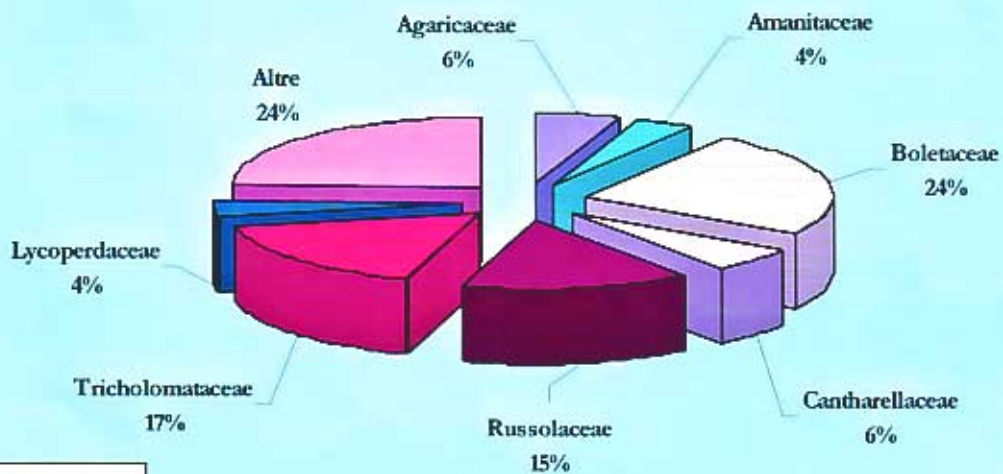


Grafico IV

ELENCO I SPECIE EDULI

Famiglia: Agaricaceae

Agaricus arvensis Sch.: Fr.
Agaricus campestris L.: Fr.
Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Singer

Famiglia: Amanitaceae

Amanita caesarea (Scop.: Fr.) Pers.
Amanita rubescens (Pers.: Fr.) S.F. Gray

Famiglia: Bolbitiaceae

Agrocybe aegerita (Brig.) Fayod

Famiglia: Boletaceae

Boletus aereus Bull.:Fr.
Boletus aestivalis (Paulet) Fr.
Boletus edulis Bull.: Fr.
Boletus luridus Schaff.: Fr.
Boletus pinophilus Pilat & Dermek
Leccinum carpini (Schulzer) Moser ex Reid.
Leccinum duriusculum (Schulzer) Singer
Leccinum lepidum Bouchet ex Essete.
Leccinum quercinum Pilat & Dermek.
Suillus granulatus (L.: Fr.) Roussel
Suillus luteus (L.: Fr.) Roussel
Xerocomus badius (Fr.: Fr.) Gilbert.
Xerocomus subtomentosus (L.: Fr.) Quélet

Famiglia: Cantharellaceae

Cantharellus cibarius (Fr.: Fr.) Fr.
Cantharellus lutescens Pers.: Fr.
Craterellus cornucopioides (L.: Fr.) Pers.

Famiglia: Entolomataceae

Clitopilus prunulus (Scop.: Fr.) Quélet

Famiglia: Coprinaceae

Coprinus comatus (Müll.:Fr.) Pers.

Famiglia: Cortinariaceae

Cortinarius praestans Cordier

Famiglia: Fistulinaceae

Fistulina hepatica (Sch.: Fr.) Fr.

Famiglia: Grifolaceae

Grifola frondosa (Dicks.: Fr.) Gray

Famiglia: Helvellaceae

Helvella spadicea Schaeff.

Famiglia: Hydnaceae

Hydnum repandum L.:Fr.

Famiglia: Hygrophoraceae

Hygrophorus russula (Sch.: Fr.) Quélet

Famiglia: Lycoperdaceae

Bovista plumbea Pers.: Pers.
Calvatia utriformis (Bull. : Pers) Jaap

Famiglia: Marasmiaceae

Marasmius oreades (Bolt.: Fr.) Fr.

Famiglia: Morchellaceae

Morchella conica Pers.

Famiglia: Pisolithaceae

Pisolithus arbizus (Scop.) Rauschert

Famiglia: Ramariaceae

Ramaria botrytis (Pers.: Fr.) Ricken

Famiglia: Russulaceae

Lactarius deliciosus (L.: Fr.) S.F. Gray
Lactarius salmonicolor R. Heim & Leclair
Lactarius sanguifluus (Paulet : Fr.) Fr.
Lactarius volemus (Fr.) Fr.
Russula aurea Pers.
Russula cyanoxantha (Sch.) Fr.
Russula vesca Fr.
Russula virescens (Sch.) Fr.

Famiglia: Tricholomataceae

Armillaria mellea (Vahl.: Fr.) Kummer
Calocybe gambosa (Fr.: Fr.) Singer
Clitocybe geotropa (Bull.: Fr.) Quélet
Clitocybe nebularis (Batsch.: Fr.) Kummer
Lepista nuda (Bull.: Fr.) Cooke
Lyophyllum fumosum (Pers.) P.D. Orton
Tricholoma acerbum (Bull.: Fr.) Quélet
Tricholoma colossus (Fr.) Quélet
Tricholoma columbetta (Fr.) Kummer

ELENCO II

SPECIE TOSSICHE POTENZIALMENTE CONFONDIBILI CON LE OMOLOGHE EDULI

Famiglia: Agaricaceae

Agaricus xanthoderma Genevier

Macrolepiota venenata Bon

Lepiota cristata (Alb. & Schw.: Fr.) Kummer

Famiglia: Amanitaceae

Amanita muscaria (L.: Fr.) Hooker

Amanita pantherina (DC.: Fr.) Kromb.

Amanita phalloides (Vaill.: Fr.) Link.

Amanita verna (Bull.:Fr.) Lamarck var. *decipiens* Trimbach

Famiglia: Boletaceae

Boletus satanas Lenz.

Famiglia: Cortinariaceae

Cortinarius orellanus Fr.

Famiglia: Entolomataceae

Entoloma lividum (Bull.) Quélet

Famiglia: Paxillaceae

Paxillus involutus (Batsch.: Fr.) Fr.

Famiglia: Strophariaceae

Hypholoma fasciculare (Huds.: Fr.) Kummer

Famiglia: Omphalotaceae

Omphalotus olearius (DC.: Fr.) Fayod

Famiglia: Ramariaceae

Ramaria formosa (Pers.: Fr.) Quélet

Famiglia: Russulaceae

Lactarius piperatus (L.) Pers.

Lactarius torminosus (Sch.: Fr.) S.F. Gray

Russula foetens Schaeff. ex Fr.

Russula sanguinea (Bull.) Fr.

Famiglia: Sclerodermataceae

Scleroderma citrinum Pers.

ELENCO III

SPECIE FUNGINE CON ALTRA INDICAZIONE ETNOMICOLOGICA

Famiglia: Amanitaceae

Amanita muscaria (L.: Fr.) Hooker

Famiglia: Grifolaceae

Fomes fomentarius (L.) J. J. Kickx