

Sentinelle primaverili: LE MORCHELLE

written by Rivista di Agraria.org | 14 maggio 2020
di Matteo Ioriatti



Morchella conica (foto Matteo Ioriatti)

Una gita primaverile in collina, con tutta la famiglia e i bimbi al seguito. Il sole inizia a scaldare, i prati rinverdiscono, il cinguettio degli uccellini si accompagna al suono di un ruscello che, rinvigorito dalle recenti piogge e neviccate a quote più alte, scorre senza sosta verso valle. L'energia potenziale dei vari elementi naturali in questi frangenti è palpabile: numerosi germogli di diverse essenze vegetali sveltano dal suolo, i fiori colorano l'intorno e gli alberi si tingono delle prime foglioline verdi. Accade così che, mentre la nostra allegra famigliola è intenta ad imbastire un gustoso pic-nic nei pressi di un prato, il figlioletto di 7 anni, da poco compiuti, quel bambino che non ha mai pace ed è sempre alla scoperta di qualcosa di nuovo con il suo entusiasmo e curiosità travolgenti, dopo una veloce perlustrazione nel boschetto di olmi adiacente, ritorna verso il resto della famiglia. "Papà, cosa sono questi?", domanda il bambino con due strani oggetti dalla forma conica in mano.

Gli 'strani oggetti' che il bambino ha appena raccolto ai piedi di giovani piante di olmo in fiore sono in realtà dei funghi appartenenti al genere *Morchella*. L'episodio che abbiamo voluto raccontare, potrebbe rappresentare qualcosa di non distante dalla realtà, durante un determinato e spesso alquanto limitato periodo dell'anno.

Le nostre *Morchelle* sono funghi primaverili appartenenti alla classe degli Ascomyceti, in cui rientrano miceti caratterizzati da spore a forma di sacco, chiamato 'Asco'.

In generale, per descrivere le specie, o meglio, i gruppi principali appartenenti a questo genere fungino, possiamo operare una divisione delle *morchelle* sia per habitat che per modalità di nutrimento.

Si fa spesso a ricorso anche a una divisione per colore di questi funghi; si parla infatti di spugnole nere, riferendosi generalmente a quelle appartenenti al gruppo *Conica*, e gialle, per riferirsi al gruppo 'Esculenta'.



Morchella esculenta (foto Matteo Ioriatti)

Per quanto riguarda il gruppo delle spugnole gialle, con la capofila *Morchella esculenta*, gli habitat prediletti comprendono terreni morbidi, sabbiosi, umidi, vicino a fonti d'acqua.

A partire dalla pianura, già dopo la metà di marzo, dove la primavera arriva prima e le temperature consentono alla natura un risveglio anticipato rispetto alle quote di collina e montagna, dobbiamo dedicarci alla loro ricerca negli areali adiacenti ai grandi fiumi, dove pioppi, salici e olmi compongono boschi che dovremo tenere bene d'occhio: in pianura l'albero per eccellenza compagno delle spugnole gialle è l'olmo, con cui le nostre *morchelle* instaurano spesso un rapporto simbiotico (ovvero di mutuo scambio di sostanze nutritive tra pianta-fungo ed essenza vegetale).

Con l'avanzare della stagione, vediamo che la rinascita primaverile avanza sempre più verso quote più alte: ecco che in collina e montagna, si ha un'esplosione di fiori e verdi germogli. Già dal mese di aprile e, alzandoci verso quote di montagna, in maggio, dovremo mirare ad habitat ben definiti: le nostre *morchelle* ameranno sempre suoli tendenzialmente sabbiosi e morbidi, questa volta nei dintorni dei torrenti che scendono a valle, o, più in alto, dei ruscelli. Ecco che la nostra ricerca dovrà concentrarsi lungo le rive degli stessi, dove il nostro albero guida si identificherà nel Frassino, una vera e propria luce nelle nostre escursioni.



Morchella conica - sezione (foto Matteo Ioriatti)

Per le spugnole nere, appartenenti al gruppo *Conica*, invece, è bene fare un discorso a parte. Comportandosi

solitamente come funghi saprofiti (non creando pertanto legami simbiotici con altri organismi quali piante), la loro presenza non è legata a una determinata essenza arborea, ma alla materia organica di cui la pianta-fungo si nutre. Ecco quindi che è possibile trovare le nostre spugnole nere dove è ricca la presenza di materiale organico da decomporre: dai boschi vittime di incendio nelle stagioni passate, alle aiuole dove è stata recentemente cambiata la pacciamatura, ossia le cortecce e i residui vegetali.

Possiamo quindi concentrare le nostre ricerche, sempre in base all'andamento della stagione primaverile, partendo dalle pinete sul livello del mare, alzandoci nei boschi di montagna, dove si accumulano molti residui vegetali, come scarti di lavorazioni del legno (segatura) e pacciamatura.

Gli episodi più curiosi riguardano crescite molto abbondanti di morchelle, una vera e propria 'esplosione' di questi funghi, nelle aiuole dei giardini anche in pieno centro cittadino, dove i passanti si chiedono cosa siano questi strani funghi. La specie in questione, sempre rientrando nell'ambito delle spugnole nere, si chiama *Morchella hortensis*.

Per quanto concerne la commestibilità delle spugnole è bene fare una doverosa precisazione. Si tratta di funghi molto apprezzati in cucina dove danno luogo a gustosissimi piatti; le Morchelle, però, contengono tossine termolabili, ossia che scompaiono con il calore; bisogna quindi cuocerle per almeno una ventina di minuti prima di consumarle, in quanto risulterebbero tossiche al consumo crudo.

Matteo Ioriatti, di Pavia, laureato in Economia e gestione del sistema agroalimentare alla Smea (Università Cattolica del Sacro Cuore), micologo. E' appassionato della natura in generale e in particolare del mondo della micologia. Attualmente è impegnato nel servizio civile internazionale con il Fondo ecuatoriano Populorum Progresso in Ecuador. E-mail: mado95@hotmail.it