



Comunità Montana – CM

Alta Valle del Vara

Piazza Marconi, 1 – 19020 Sesta Godano (SP)

E-mail: valdivara@tin.it



BioLabs
Biological Laboratories

Laboratori BioLabs della Scuola Superiore Sant'Anna

di Studi Universitari e di Perfezionamento - SSSA

Piazza Martiri della Libertà, 33 – 56127 Pisa

<http://www.sssup.it>



Gruppo Micologico Lucchese "B. Puccinelli"

Via Urbiciani, 380 – 55100 Lucca

E-mail: benedetto.puccinelli@gmail.com

<http://gmlu.wordpress.com>

Coordinamento della pubblicazione:

Serafini F. - CM Alta Valle del Vara

Cura redazionale, grafica e impaginazione:

Camangi F. - E-mail: camangi@sssup.it

Referenze fotografiche:

Associazione AMINT (Calledda F., Pini E.), Bottoni S., Camangi F., CM Alta Valle del Vara, Donati R., Gerard F., Gruppo Micologico Lucchese (Falaschi N., Lippi A., Petrucci P.), Lami L., Magnoli I., Mannocci M., Paoli M., Sebastiani L., Stefani A.

Stampa: Press Service srl, Sesto Fiorentino (Firenze)

ISBN 978-88-903469-0-3

© Copyright 2008 - *CM Alta Valle del Vara e SSSA*

ETNOMICOLOGIA

**LA RISORSA FUNGO IN
ALTA VALLE DEL VARA**
“La valle del biologico”

Camangi F., Stefani A. e Sebastiani L.
Scuola Superiore Sant’Anna
di Studi Universitari e di Perfezionamento di Pisa

Lippi A., Petrucci P. e Falaschi N.
Gruppo Micologico Lucchese
“B. Puccinelli”



Publicazione commissionata e coordinata
dalla *Comunità Montana Alta Valle del Vara*
nell’ambito del Progetto Interreg IIC Sud – MEDITERRITAGE
Sottoprogetto MYCOMED

Le informazioni contenute nel presente volume attingono in gran parte a tradizioni locali e per alcune specie fungine l'innocuità alimentare non può essere garantita. Pertanto gli Autori e gli Editori invitano i lettori ad adottare la massima cautela nell'identificazione e nel consumo di tali funghi e declinano ogni eventuale responsabilità.

Elaborazione copertina esterna (M. Dominici & V. Dominici): *Miscellanea di funghi*
Iconografia tratta e modificata da *I Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli (1568)*.
Elaborazione copertina interna (F. Gerard): *Sottobosco di castagno*.

PRESENTAZIONI



Mi piace poter svolgere alcune brevi considerazioni partendo dallo stralcio della politica ambientale adottata da questo Ente lo scorso ottobre 2007 *“Valorizzare la tipicità dei prodotti spontanei del sottobosco (funghi, more, lamponi) mediante l’individuazione delle aree ad alta vocazione attraverso percorsi di eccellenza definiti a livello europeo, in funzione di attribuire già localmente un valore economico aggiuntivo a tali prodotti e di utilizzarli per “testimoniare” all’esterno il valore del territorio (funghi e non solo)...”* che rappresenta, nel contempo, una linea guida e un impegno per le conseguenti azioni amministrative della Comunità Montana. Oggi, in Alta Val del Vara, esiste l’esigenza condivisa e consapevole di rafforzare un sistema locale che formi e agevoli una reale coscienza di vallata, fondata sulle notevoli valenze ambientali e sulla valorizzazione delle risorse locali espresse dalla ricca biodiversità del territorio. Peraltro mi preme, altresì, sottolineare come sia necessario rinnovare il sostegno alla “valle del biologico” (altra connotazione della vallata) e in particolare alle aziende agricole biologiche che con grande professionalità stanno contribuendo a dare una precisa identità a questo territorio. Gli obiettivi prefissati si realizzeranno se le diverse e articolate realtà pubbliche e private della Valle sapranno reagire in maniera condivisa e unitaria alle sollecitazioni che perverranno dal territorio ed in particolare da chi vi vive e vi opera. Se questi sono i presupposti da cui partire, la presente pubblicazione e il progetto nel suo complesso rappresentano una significativa attuazione della “politica” di questo Ente; tuttavia, il lavoro realizzato deve rappresentare una singola vittoria, la premessa per nuovi e più ambiziosi traguardi. Doveroso è il ringraziamento sincero per tutti coloro che (sia nel ruolo di interni dell’Ente che di professionisti esterni) hanno saputo cogliere al meglio gli elementi essenziali e i “segreti” della risorsa FUNGO dell’Alta Val del Vara, attribuendo dignità scientifica ad un’attività di studio e di ricerca svolta sul campo.

Dott. Paolo GALLO

PRESIDENTE della Comunità Montana Alta Valle del Vara



Le projet MEDITERRAGE, Opération Cadre Régionale du Programme communautaire

de coopération interrégionale INTERREG III C Zone Sud, avait pour objectif la *Valorisation économique du patrimoine naturel et culturel des montagnes méditerranéennes*.

Cette valorisation économique du patrimoine est importante pour affronter les défis du développement durable des montagnes méditerranéennes, confrontées à de graves problèmes de dépopulation, de perte d'identité dans un contexte de globalisation, et de déséquilibres écologiques liés à l'abandon des terres, au premier rang desquels les feux. La valorisation économique du patrimoine naturel, notamment permet la création de nouvelles activités et la promotion des identités, favorisant ainsi le maintien et l'attachement des populations à leur territoire. Elle contribue à résoudre les causes des incendies, fléau de la Méditerranée, qui résultent en grande partie d'un manque d'entretien de l'espace, expression de sa perte de valeur économique. Valoriser économiquement le patrimoine naturel c'est d'abord redonner de la valeur du territoire, et à partir de là créer les conditions d'un développement plus durable, économiquement, socialement, culturellement et écologiquement.

Dans le cadre de MEDITERRITAGE onze sous-projets se sont attachés chacun à apporter de nouvelles réponses, tester de nouvelles approches pour la valorisation économique du patrimoine naturel et culturel des montagnes méditerranéennes, à travers une coopération directe entre des petits groupes de communes, communautés et territoires de différentes régions d'Espagne, de Corse, d'Italie, de Grèce, mais aussi du Maroc, d'Albanie, de Turquie et de Bulgarie.

Le sous-projet MYCOMED s'attachait à définir les possibilités de relancer des filières de production locale valorisant la ressource "champignons". À cette fin la Communauté de montagne Alta Valle del Vara, chef de file du sous-projet MYCOMED MEDITERRITAGE, a proposé une méthode commune pour l'inventaire des ressources et des savoir-faire

traditionnels, appliquée par les autres participants. Il s'agit là d'un outil très important pour la nouvelle approche de valorisation des ressources en champignons dans le sens de la durabilité. L'efficacité économique d'une filière champignons doit en effet aller de pair avec une bonne connaissance de la ressource, et des traditions locales. Cette connaissance est indispensable au bon usage de la ressource locale sans compromettre son renouvellement, et à la promotion de l'identité autour de cette ressource. L'inventaire des ressources et des savoir-faire locaux liés à la transformation agro-alimentaire et à la gastronomie constitue donc la base de la création de nouvelles filières locales durables autour du champignon. La Communauté de montagne Alta Valle del Vara doit être remerciée d'avoir fourni à travers sa participation à MYCOMED une contribution notable à la création de ces nouvelles filières, basée sur une proposition méthodologique, et donc, facilement transférable à d'autres régions.

Ainsi, non seulement les habitants du Valle del Vara, mais aussi l'ensemble des habitants de montagnes méditerranéennes prendront plaisir à lire ce document, et y trouveront certainement matière à réflexion et action, chacun dans son propre contexte.

Michel DUBOST

Coordinateur du projet MEDITERRITAGE



La valorizzazione e la qualificazione dei prodotti tipici è stata in questi anni il *leitmotiv* delle strategie operative promosse dall'Assessorato Agricoltura della Regione Liguria, che ha colto nelle produzioni locali di nicchia, uno degli elementi di forza dei territori rurali più interni.

Il percorso di qualificazione messo in atto si è articolato su più livelli e comprende azioni dirette quali la realizzazione dell'*Atlante dei prodotti tradizionali* che raccoglie tutti i prodotti tipici regionali ad oggi censiti, l'introduzione e la diffusione di sistemi di certificazione di qualità e di origine DOP, l'individuazione di interventi di sistema come la nuova Legge Regionale *Itinerari dei*

profumi e dei sapori dello spazio rurale ligure e quelle specifiche a favore dell'agricoltura biologica, dell'agriturismo e delle fattorie didattiche. In linea con queste azioni più tradizionali, l'Assessorato ha aderito all'iniziativa Comunitaria Interreg IIC mediante il Progetto MEDITERRITAGE, che ha permesso di allargare la riflessione sui prodotti tradizionali dall'ambito locale a quello dei paesi europei, e non, delle Montagne Mediterranee.

Un elemento innovativo e qualificante di Meditteritage, anche in termini di risultati ottenuti, è stato la realizzazione di sottoprogetti che hanno permesso a singoli territori di proporre e di attuare specifiche azioni di promozione economico-sociale del proprio patrimonio locale. È stato il caso della Comunità Montana Alta Valle del Vara che, in *partnership* con Turchia e Grecia, ha dato vita al progetto MYCOMED, incentrato sulla valorizzazione dei prodotti del sottobosco, in particolare dei funghi, che per conformazione e caratteristiche biologiche, trovano nella fascia appenninica della Valle del Vara l'ambiente ideale per la crescita di entità di ogni tipo, e per talune, di notevole qualità.

Il progetto costituisce un valido strumento operativo e metodologico di riferimento per impostare le future azioni e attività previste nella Strategia di Sviluppo Locale dell'Alta Valle del Vara nell'ambito del nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. In particolare il progetto ha dimostrato le potenziali opportunità che il prodotto FUNGO può offrire per creare reddito in una economia locale, quale quella dell'Alta Valle del Vara, e in tal senso la pubblicazione che è stata realizzata ne è una testimonianza positiva. Infatti, ripercorrendo le pagine del libro si possono scoprire le differenti specie di funghi, ma anche le molteplici modalità di trasformazione che la civiltà millenaria locale ha saputo abilmente realizzare.

Il libro è un vero invito per il lettore non solo alla scoperta scientifica di un prodotto di grande qualità come il fungo, ma anche ad andare a scoprire la Valle del Vara che conserva così tante tipologie di funghi e che li sa proporre in ricette sempre nuove e sorprendenti.

Giancarlo CASSINI

Assessore Regionale all'Agricoltura – Regione Liguria



UNIVERSITÀ DI PISA A P U A N E

· P A R C O ·



Giunta relativamente tardi alla “scoperta” del mondo dei macromiceti - risale solo alla fine dell'Ottocento il primo saggio scientifico in materia (Baglietto, 1886) – la Liguria viene a colmare questo *gap* di conoscenza soprattutto in questi ultimi quarant'anni, più precisamente da quando l'Ingegnere Cesare Balletto - grazie all'insegnamento e all'amicizia del quale ho potuto muovere i miei primi passi in Micologia -, diede alle stampe un pregevole volumetto, relativo ai macrofunghi ligustici (Balletto, 1972). A mia volta ho successivamente recato alcuni contributi, seguendo e facendo pubblicare tesi di laurea inerenti un'area geografica della Liguria orientale, poco o per nulla studiata (nonostante una certa ricchezza di funghi) sino all'ultimo ventennio del XX secolo (cfr. bibliografia), mentre il “grosso” delle indagini in campo micologico (effettuate da colleghi universitari) per questa Regione è dovuto ai cari amici Rosa e Franco (Orsino, Dameri, 1986-2001), nonché da Mirka (Zotti, 1998 ad oggi), ai quali tutti dovremo essere riconoscenti, anche per aver pubblicato una *checklist* dei macromiceti liguri sino ad allora conosciuti (Zotti, Orsino, 2001).

Oggi l'Alta Valle del Vara “fa di più”, scoprendo l'ETNO-MICOLOGIA, disciplina “nuova” che si prefigge il compito di studiare le pratiche e le tradizioni popolari collegate ai funghi (come si evince dalle pagine che seguono): con tale intento – e con una sorta di “concertazione” tra Regione, Comunità Montana Alta Valle del Vara, micofili e micologi, sia di estrazione universitaria che afferenti ad un Gruppo Micologico serio – è stato infatti redatto il presente volume.

Effettivamente le antiche tradizioni popolari vengono riscoperte, si cerca di individuare un sistema operativo per analizzarle criticamente e per reinserirle nel contesto attuale, al fine anche di sviluppare oggi, come già avevamo in passato, attività e/o fonti alternative di reddito.

Dopo un primo approccio metodologico sono evidenziate le (necessarie) caratteristiche pedogeografiche ed ambientali dell'area indagata, con particolare riferimento agli aspetti

vegetazionali. È stato quindi dato risalto alla componente fungina, soprattutto in relazione alle tradizioni di utilizzo (non solo in cucina), sia attuali che di epoche passate (funghi nella Liguria dell'Ottocento).

Il *corpus* principale del lavoro riguarda le “schede etnomicologiche”, dove i macromiceti sono descritti in ordine alfabetico: nell’ambito di tali schede, oltre all’etimologia del binomio scientifico, è data una sintesi sui caratteri morfologici del fungo, della commestibilità o tossicità, completando inoltre con appropriate osservazioni.

Nella parte finale si danno nozioni generali di biologia e di morfo-anatomia, non dimenticando un capitolo importante, quello relativo alla micotossicologia. L’opera è corredata da un utile glossario seguito dalla “Legislazione Nazionale e Regionale” sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei.

Complimenti a tutti e sei gli Autori!

Prof. Giovanni MONTI

Direttore dell’Orto Botanico
delle Alpi Apuane “P. Pellegrini”,
già professore di Botanica e di Micologia
Dipartimento di Scienze Botaniche - Università di Pisa



BioLabs
Biological Laboratories

Biodiversità, prodotti tipici e valorizzazione delle risorse autoctone sono temi quotidiani, che molti operatori del settore pubblico e privato amano utilizzare a dimostrazione dell’unicità dei nostri territori. Su questi argomenti, di facile presa sulla pubblica opinione, è semplice scivolare nell’autoreferenzialità e nell’approssimazione scientifica; pratiche purtroppo ancora molto diffuse all’interno delle nostre comunità.

I laboratori BioLabs, della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa, ospitano da molti anni colleghi che affrontano le tematiche della biodiversità e della valorizzazione del germoplasma locale

integrando conoscenze di botanica, genetica, fisiologia ed agronomia, in un clima di proficua e serena collaborazione interdisciplinare.

In questo libro sulle risorse micologiche dell'Alta Valle del Vara abbiamo cercato di perseguire - insieme agli amici del Gruppo Micologico Lucchese "*B. Puccinelli*" e con il sostegno, non solo formale, della Comunità Montana locale e della popolazione residente - il massimo del rigore tecnico e scientifico, com'è ormai una nostra consolidata tradizione. Per questo motivo il volume inizia descrivendo la Metodologia di Ricerca utilizzata, che inquadra l'area d'indagine e riporta, a beneficio di tutti i futuri studiosi, i metodi di analisi e le schede per i rilievi etnomicologici appositamente elaborate e realizzate per questo lavoro.

Nonostante la mole d'informazioni ed il necessario rigore scientifico-terminologico, il testo si mantiene di facile comprensione anche per i lettori non esperti, grazie alla ricca documentazione fotografica ed alla semplicità d'esposizione delle informazioni etnomicologiche.

È con questi auspici, che i laboratori BioLabs hanno contribuito a realizzare questo volume, sperando che quanto in esso raccolto possa costituire un modello di studio per altre realtà regionali, nazionali ed estere, nonché servire alle presenti e future generazioni come memoria degli usi e costumi popolari dell'Alta Valle del Vara connessi con il Regno dei funghi.

Prof. Luca SEBASTIANI

Responsabile dei Laboratori BioLabs
Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa



L'Alta Valle del Vara è un'area di grande interesse naturalistico, sia esso rivolto ai vegetali spontanei che a quelli coltivati e selezionati nel tempo dall'uomo, che per i funghi che si trovano abbondanti nel suo territorio. Questi, spesso con i nomi popolari più fantasiosi, sono stati, in questa valle isolata in cui l'uomo è ancora complice della natura, merce di scambio,

vendita e quindi di sopravvivenza in epoche passate; ma anche attualmente i funghi dell'Alta Valle del Vara sono fra i più apprezzati della Liguria.

Le tradizioni popolari ad essi legate in questa Valle, nota anche come “Valle dai borghi rotondi” per i suoi piccoli paesi in cui spesso tutto l'abitato si snoda in maniera circolare intorno alla chiesa o al castello, non sono solamente riferite alla raccolta dei funghi e alla vendita di questo prodotto del sottobosco da definirsi oggi giorno pregiato; qui si possono ritrovare ancora molteplici altri usi dei funghi come quello domestico e medicinale.

In particolare, hanno attirato la nostra attenzione i metodi utilizzati per la loro conservazione, con ricette e modalità che a volte variano da paese a paese; queste pratiche popolari erano senza dubbio legate alla necessità di avere cibo in periodi dell'anno in cui le esigenze alimentari erano più marcate che in altri.

Le usanze di “conservare funghi”, nonostante le nuove tecniche, persiste ancor oggi in molti luoghi dell'Alta Valle del Vara, con modalità e specie fungine spesso sconosciute in altre aree limitrofe.

L'identificazione di questi funghi e il loro utilizzo gastronomico, con particolare riferimento a quelli conservati (essiccati, sott'olio, sotto sale, ecc.), sono stati oggetto della ricerca che ha portato alla realizzazione di questo manuale; un testo per far conoscere, tutelare e valorizzare le tradizioni locali legate al prodotto FUNGO che, sebbene ancora presenti e radicate in questa Valle, rischiano di scomparire con l'avvento di una non sempre valida “modernità”.

Gruppo Micologico Lucchese “B. Puccinelli”



Miscellanea di funghi

Iconografia tratta da *I Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli* (1568)

SOMMARIO

Premessa	p. 17
Metodologia di ricerca	p. 21
Alta Valle del Vara: note introduttive	p. 28
<u>Assetto vegetazionale:</u>	p. 32
1. Vegetazione forestale	p. 32
2. Vegetazione arbustiva	p. 35
3. Vegetazione erbacea	p. 36
4. Vegetazione particolare	p. 37
<u>La componente micologica in Liguria</u>	p. 39
Risultati	p. 40
<u>Note etnomicologiche</u>	p. 42
<u>Tecniche di conservazione:</u>	p. 42
1. Essiccamento	p. 43
2. Conservazione sott'olio	p. 45
3. Conservazione sottaceto	p. 46
4. Conservazione sotto sale e in salamoia	p. 47
5. Frigoconservazione	p. 48
<u>Ricettario micogastronomico</u>	p. 48
Funghi commerciali e valore nutritivo	p. 50
Modalità d'uso	p. 52
1. Consumo crudo	p. 52
2. Condimento per pasta	p. 53
3. Risotto	p. 53
4. Frittata	p. 54
5. Fritti	p. 54
6. Cottura su piastra, su griglia, in padella e alla brace	p. 55
7. Ripieni	p. 55
8. Cottura in umido (stufati)	p. 55
9. Trifolati (a funghetto)	p. 56
10. Cottura in forno	p. 57
I funghi nella Liguria dell'Ottocento	p. 58
Valorizzazione delle risorse micologiche	p. 68
Premessa alle schede	p. 72
Schedario etnomicologico	p. 73
Cenni di micologia	p. 227

Cosa sono i funghi	p. 230
Come riconoscere i funghi	p. 231
Come si riproducono i funghi	p. 239
Come vivono i funghi	p. 242
Elementi di micotossicologia	p. 245
<u>A. Sindromi a lunga latenza</u>	p. 246
A1. Falloidea	p. 246
A2. Orellanica	p. 247
A3. Gyromitrica	p. 247
A4. Rabdomiolitica	p. 247
A5. Proximica	p. 248
A6. Acromegalalgica	p. 248
<u>B. Sindromi a breve latenza</u>	p. 248
B1. Coprinica	p. 248
B2. Paxillica	p. 249
B3. Muscarinica	p. 249
B4. Panterinica	p. 250
B5. Narcotico-allucinogena	p. 250
B6. Gastroenterica	p. 250
Chiavi analitiche semplificate	p. 256
Glossario	p. 260
Legislazione Nazionale e Regionale di riferimento	p. 275
D.P.R. n° 376 del 14.07.95	p. 275
Regione Liguria Debiberazione n° 2960 del 07.08.96	p. 281
L.R. Liguria n° 27 del 13.08.07	p. 282
Bibliografia citata e di riferimento	p. 292
Elenchi delle specie trattate	p. 303
1. Specie eduli	p. 303
2. Specie eduli (consumate localmente)	p. 304
3. Specie velenose mortali	p. 305
4. Specie tossiche	p. 305
5. Specie d'uso domestico	p. 305
5. Specie d'uso medicinale	p. 306
6. Bizzarrie micologiche	p. 306
Indice dei nomi scientifici	p. 307
Indice dei nomi comuni	p. 310
Tabula gratulatoria	p. 316
Annotazioni	p. 317



PREMESSA

La tutela e la riqualificazione del territorio, in particolare delle aree pedemontane e montane del Mediterraneo sono delle priorità sentite a livello europeo. Le politiche di sviluppo economico e le iniziative del passato non hanno disincentivato la popolazione ad abbandonare questi luoghi. Così pure hanno stentato a concretizzarsi e a decollare gli impegni rivolti al tessuto produttivo, alla recettività turistica, alla salvaguardia dell'integrità del paesaggio e alla conservazione della biodiversità, sia nella componente naturale che in quella di interesse agrario.

In generale, le dinamiche di sviluppo incentrate sul recupero e la valorizzazione delle risorse locali richiedono tempi medio-lunghi per concepire e conseguire - attraverso studi e metodologie innovative - obiettivi coerenti con le caratteristiche delle aree interessate, in sintonia con l'economia e i bisogni della popolazione residente. Le fasi di intervento, in ambito di sviluppo rurale, devono garantire sinergia tra i diversi settori e le differenti attività umane del territorio (agricoltura, artigianato, turismo, imprenditoria). Elementi importanti sono la "fattibilità" del progetto adeguato al comprensorio in analisi, la capacità di rafforzare l'identità locale e l'ampio consenso fra gli attori interessati, del comparto privato e pubblico. Lo sviluppo rurale deve essere, dunque, un processo "sentito" e "accomunante", capace di destare curiosità e interesse, con ruoli calibrati tra gli attori coinvolti nel progetto di valorizzazione delle risorse locali, nell'ottica di generare ricadute produttive, di immagine e di salvaguardia dell'ambiente.

La strategia complessiva deve tendere a migliorare la qualità della vita, in armonia col territorio, favorire e valorizzare le dinamiche di produzione sostanziando il trinomio qualità-tipicità-territorio.

I Piani di Sviluppo Rurale dovrebbero meglio sottolineare come la ruralità sia un fattore positivo di sviluppo per un territorio e non un'involuzione tecnologica, indicando le possibili potenzialità, per esempio la qualità e la tipicità dei prodotti dell'agricoltura (vecchie varietà di fruttiferi, ortaggi, cereali), le attività umane come gli antichi mestieri, la ricca storia e cultura



che si esprime attraverso le pratiche popolari, nonché la disponibilità di un patrimonio naturalistico di alto valore paesaggistico.

In ambito comunitario diverse sono le iniziative che prevedono il sostegno a strategie pilota di sviluppo rurale (LEADER *plus*), a carattere territoriale e integrato, per coniugare la tradizione all'innovazione. Il progetto Interreg IIC Sud MEDITERRITAGE (<http://www.mediterritage.eu>) sulla valorizzazione economica del patrimonio naturale e culturale delle montagne del Mediterraneo ne è un eccellente esempio.

MEDITERRITAGE, con i suoi sottoprogetti, ha cercato di evidenziare nei territori dei paesi partner le tradizioni locali e di sviluppare iniziative tese a valorizzare le risorse del sottobosco e del bosco come la raccolta di funghi, tartufi, piccoli frutti (mirtillo, lamponi, corniole, nespole, more), castagne, legname, piante officinali e altro ancora. Prodotti, spesso unici, di nicchia o ingredienti di piatti propri del ricettario locale, di manufatti o di pratiche che attingono alle tradizioni etnobotaniche e alle attività agrosilvopastorali del passato.

La progettazione e la realizzazione di efficienti filiere alimentari - dal reperimento del prodotto grezzo (spontaneo o coltivato), al trasformato, alla commercializzazione - che garantiscano al consumatore prodotti tipici locali con elevati standard di qualità e di genuinità, si è dimostrata una strategia vincente su cui investire risorse economiche e umane.

Un percorso di sviluppo rurale deve tendere a salvaguardare l'ambiente e le attività tradizionali, avvalendosi della tecnologia moderna (strumentazione, studi di marketing, vendita on-line dei prodotti, ecc.) per ottimizzare, potenziare e migliorare la produttività delle realtà esistenti, esplorando nuovi percorsi, creando infrastrutture e, laddove è possibile, affiancare nuove imprese.

Censire le tradizioni popolari, filtrarle, analizzarle e successivamente individuare le strategie operative più idonee per ricollocarle nella realtà imprenditoriale locale rappresenta l'iter fisiologico per una crescita economica e di valorizzazione territoriale (Camangi *et al.*, 2005). Anche la Comunità Europea, nell'ambito delle politiche di sviluppo, mira a riscoprire e



valorizzare le numerose e potenziali risorse presenti sui territori rurali coinvolgendo principalmente le “forze umane locali”. A tal proposito ricordiamo il Regolamento (CE) N. 1257/1999: *“l’Unione Europea stimola le istituzioni pubbliche a evidenziare le connessioni dell’agricoltura con il territorio, e nel contempo a cercare attivamente modalità specifiche di connessione dei singoli territori con il mercato”* per facilitare *“il sostegno ad azioni mirate ai fini dell’incentivazione di attività turistiche e artigianali”* ed ancora *“aiuti per la diversificazione delle attività del settore agricolo e delle attività affini allo scopo di sviluppare attività plurime o fonti alternative di reddito”*.

Questo volume nasce e assomma i risultati ottenuti dal sottoprogetto MYCOMED¹, svolto nel biennio 2006-07 nel territorio dell’Alta Valle del Vara, nella provincia di La Spezia; uno strumento didattico-divulgativo per far conoscere e tutelare le pratiche popolari legate all’uso alimentare, e non solo, delle risorse micologiche di questo territorio montano e delineare linee guida per valorizzare economicamente il prodotto FUNGO.

Il testo si articola in quattro parti: nella prima sono esposti i metodi e gli strumenti adottati nella ricerca, le località e le caratteristiche dell’area investigata, inquadrandola da un punto di vista geografico, geologico, climatico e soprattutto vegetazionale; aspetti strettamente correlati alla ricca biodiversità micologica riscontrata in Alta Valle del Vara.

Nella seconda, invece, sono esposti i risultati del sottoprogetto MYCOMED, analizzando le specie fungine impiegate nella tradizione popolare in base alle diverse categorie d’uso: alimentare, domestico, medicinale, ecc. Per ovvi motivi ci

¹ MYCOMED fa parte del Progetto Interreg IIIC Sud MEDITERRITAGE. Al sottoprogetto hanno aderito l’Italia, con la Regione Liguria, la Turchia, con la Mugla e la Grecia, con due importanti regioni, la Macedonia occidentale e la Tessaglia (fig. 1). Problematiche comuni delle aree montane del Mediterraneo hanno spinto queste nazioni a cooperare, a confrontarsi e a individuare idonee strategie di intervento sul territorio, per salvaguardare e valorizzarne le risorse naturali e le attività umane connesse. I laboratori BioLabs della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa, in collaborazione col Gruppo Micologico Lucchese B. Puccinelli, è stato il referente scientifico della ricerca; incarico commissionato dalla Comunità Montana Alta Valle del Vara, capofila del sottoprogetto (coordinatore, Dr. Agr. F. Serafini).



siamo soffermati sulle pratiche più in auge, vale a dire quelle micogastronomiche, illustrando il ricco ricettario locale attraverso le tecniche di conservazione dei funghi (essiccamento, sott'olio, ecc.) e le modalità di consumo (freschi, cucinati al forno, alla griglia, alla brace, ecc.). Segue uno studio della risorsa FUNGO nella Liguria dell'Ottocento.

La terza parte è incentrata su uno schedario che consta di 76 schede etnomicologiche; qui i macromiceti sono trattati con rigore scientifico, descrivendo i caratteri morfo-anatomici del carpoforo, i substrati di crescita, l'epoca di raccolta e altre informazioni e curiosità come l'etimo del binomio linneano.



Fig. 1

- Comunità Montana Alta Valle del Vara (Italia – Regione Liguria)
- Municipality of Vermio (Grecia - Macedonia Occidentale)
- Centre de Développement de Kalambaka- Pyli (Grecia – Tessaglia)
- Direction Régionale de l'Environnement (Turchia - Mugla)



Infine, la quarta parte è una miscellanea che completa gli argomenti trattati: schematiche chiavi analitiche per il riconoscimento dei funghi locali, un compendio di micologia generale, un breve trattato di micotossicologia con le più note sindromi d'avvelenamento, una *summa* delle principali norme che regolano la raccolta e la commercializzazione dei macromiceti, un glossario e altro ancora.

Questo manuale è indirizzato a tutti coloro che desiderano conoscere, ma anche riconoscere in campo, i funghi dell'Alta Valle del Vara assieme alle tradizioni popolari che nel corso dei secoli si sono generate ed evolute.

METODOLOGIA DI RICERCA

Le tradizioni etnomicologiche, ossia le pratiche popolari legate all'impiego dei funghi (alimentare, medicinale, veterinario, domestico, rituale, ecc.), sono un'eredità culturale potenzialmente condivisa da tutti gli strati sociali. In particolare risultano altamente conservativi i piccoli centri urbani, i paesi montani e in generale tutte le aree caratterizzate da un importante isolamento geografico-logistico.

Il comprensorio oggetto della ricerca ha interessato l'Alta Valle del Vara e, nello specifico, i comuni di Carro, Carrodano, Maissana, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure e Zignago (fig. 2).

L'indagine bibliografica ha preceduto lo studio empirico, evidenziando l'orizzonte generale e specifico dello stato dell'arte, guidando alla definizione delle aree più idonee da investigare e alle modalità di intervento. La documentazione delle usanze etnomicologiche è stata effettuata mediante interviste "porta a porta" fatte agli abitanti della Valle, avendo cura di accertarne la loro presenza sul territorio da generazioni o da un periodo sufficiente ad averne acquisito le tradizioni locali; ovviamente, le notizie raccolte sono state vagliate al fine di individuare ed eliminare eventuali contaminazioni provenienti da informazioni mass-mediatriche (televisione, giornali, radio, libri).

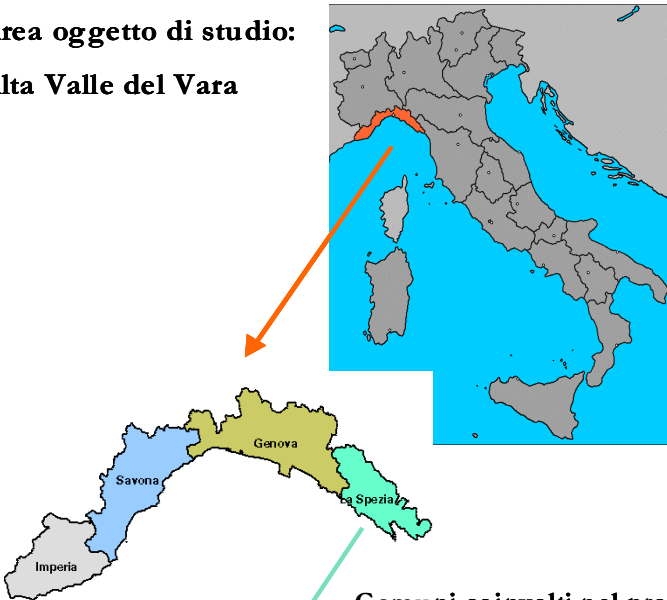
La realizzazione di schede di rilevamento - una generale e due specifiche sugli usi etnografici, oltre a una sui caratteri



micologici - si è dimostrata un'operazione utile per facilitare l'acquisizione e la trascrizione delle informazioni raccolte in campo (Tavv. I-IV).

Gli intervistati che hanno fornito notizie utili al fine della ricerca sono risultati ca. 70, in particolare appartenenti alle fasce di

**Area oggetto di studio:
Alta Valle del Vara**



Comuni coinvolti nel progetto:



- Carro
- Carrodano
- Maissana
- Sesta Godano
- Rocchetta di Vara
- Varese Ligure
- Zignago



età fra 61-70 anni (29%) e 71-80 anni (24%) (fig. 3); per intuibili motivi, le femmine hanno contribuito maggiormente a rilevare la componente etnografica legata alla conoscenza alimentare della tradizione gastronomica locale, mentre i maschi - complessivamente in numero maggiore - sono coloro che abitualmente raccolgono i funghi e quindi hanno fornito le informazioni sulle specie eduli, sugli omologhi veleniferi e i metodi di riconoscimento adottati in campo.

Il piano operativo ha previsto il prelievo del materiale fungino da parte delle persone che per tradizione lo raccolgono e lo utilizzano e di identificarlo sistematicamente (attribuzione del binomio linneano), al fine di abbinare, in modo inequivocabile, la pratica etnomicologica e il nome popolare del fungo al rispettivo nome scientifico; procedura, questa, indispensabile per una corretta acquisizione del dato e della sua riproducibilità scientifica.

L'identificazione dei macromiceti è stata eseguita nei laboratori del Gruppo Micologico "B. Puccinelli" di Lucca e presso le strutture BioLabs della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, attraverso le convenzionali tecniche che prevedono l'uso delle chiavi analitiche, del reagentario chimico e, laddove necessario, della microscopia ottica ed elettronica, nonché di monografie specialistiche (fig. 4). Importante supporto diagnostico sono i dati di osservazione in campo sul corpo fruttifero (carpoforo), ossia di quei caratteri che si possono alterare con la conservazione post-raccolta come l'odore, il colore, il sapore, oltre alle notizie relative all'ambiente e al substrato di crescita del fungo.

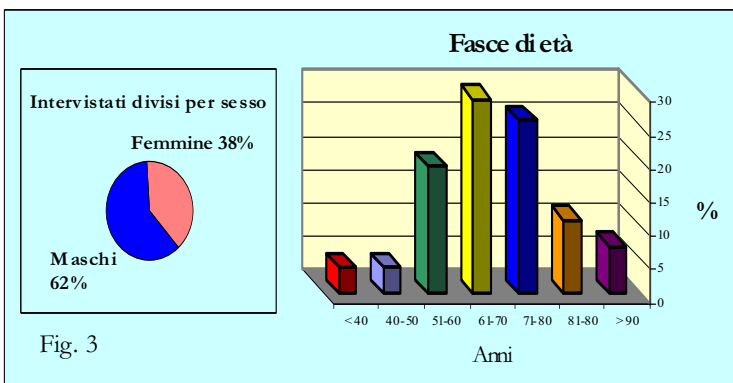


Fig. 3



**SCHEDA GENERALE DI RILEVAMENTO
NOTIZIE ETNOMICOLOGICHE N°**

Tav. I

Dati del rilevatore:

Nome e cognome.....

Luogo di reperimento della notizia:

.....

Dati dell'informatore:

Nome e cognome.....

Età..... sesso.....

Grado d'istruzione..... professione:.....

Dati relativi alla specie fungina

Nome locale.....

Altri nomi.....

Habitat.....

.....

Settore d'impiego:

alimentare medicinale altro (specificare).....

Parti utilizzate:

corpo fruttifero *in toto* cappello gambo

Periodo di raccolta:

.....

Annotazioni:.....

.....

.....

.....

✂.....

Exsiccatum n°.....

Nome scientifico:.....

Nome locale della specie fungina:.....

Data di raccolta:

Luogo di raccolta:.....

Legit et determinavit:

.....



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
USI GASTRONOMICI N°**

Tav. II

Tipo di elaborazione effettuata (a crudo, cottura - al forno, fritti, in minestre, risotti, zuppe, stufati, condimento, frittata, ecc.):

.....
.....

Nome locale del piatto:

.....

Altri nomi:

.....

Uso associato di altre entità fungine o vegetali:

SI

NO

Se sì, specificare quali:

1. Nome locale.....

Exsiccatum n°.....

2. Nome locale:.....

Exsiccatum n°.....

3. Altri:.....

Exsiccatum n°.....

Tipo di elaborazione eseguita (descrivere nel dettaglio):

.....
.....
.....

Modalità di conservazione (sott'olio, sotto sale, secchi, ecc.):

.....

Piatto ancora di comune consumo nella zona:

SI

molto

poco

pochissimo

se NO, specificare da quanto tempo e per quale motivo:

.....

Note storiche, racconti, aneddoti, novelle, filastrocche legate a questo piatto:

.....
.....
.....
.....



SCHEDA DI RILEVAMENTO MICOLOGICA N°

Tav. IV

Località di raccolta:.....
Altitudine (m/s.l.m.).....data di raccolta...../...../.....
Rif. cartografico IGM.....
Habitat.....substrato di crescita.....

IDENTIFICAZIONE

Genere: specie: autore: varietà/f.ma:
.....

Legit et determinavit:
.....

CARATTERI MACROSCOPICI

Descrizione:

Cappello:.....
.....

Imenio (lamelle, tubuli, aculei):
.....

Gambo:.....
.....

Carne:.....
.....

Altro:.....
.....

CARATTERI MICROSCOPICI DELLE SPORE

Forma, colore, dimensioni, ornamentazioni:.....
.....
.....
.....



Fig. 4 – Microscopio ottico, chiavi analitiche ed *essiccata* funghi

ALTA VALLE DEL VARA: NOTE INTRODUTTIVE

La Valle del Vara si colloca nella parte nord-orientale della Liguria, occupando oltre il 60% dell'area settentrionale della provincia di La Spezia: si tratta della vallata più ampia della regione. La valle - che si sviluppa in direzione sud-est nord-ovest, parallelamente alla costa ligure - risulta circondata da crinali montuosi che la dividono dalla Lunigiana a est, dalle valli del Taro e della Graveglia a nord e a ovest dalla Riviera spezzina e da parte delle Cinque Terre.

La dorsale appenninica, la principale del bacino idrografico della vallata, comprende i massicci più elevati del territorio, come il monte Cornoviglio (1.120 m), lo Zatta (1.404 m) e il Gottero (1.640 m).

Il nome della valle è legato al fiume che l'attraversa, il Vara (fig. 5), che origina dalle pendici del monte Zatta, dalle sorgenti di Codivara, fra i comuni di Bolano e Follo, e confluisce nel fiume Magra.

La natura geologica del territorio è varia: nell'Alta Valle del Vara dominano le argille, le arenarie, le rocce ofiolitiche, i calcari e i diaspri. Nella diversità pedologica del substrato, con elementi di disomogenea erodibilità agli agenti climatici, è da ricercare l'origine dell'attuale diversificato paesaggio che contraddistingue



questi luoghi: valli ampie o strette, colline e monti con orografia dolce o aspra, ricoperti da una mutevole vegetazione espressione della biodiversità naturale e dell'azione antropica, come le attività agrosilvopastorali.



Fig. 5 - Il fiume Vara

Il territorio dell'Alta Valle del Vara si sviluppa su altitudini comprese tra 200 e 1.640 m s.l.m.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo montano, caratterizzato da inverni moderatamente miti (ca. 4°C a gennaio), da estati relativamente fresche (ca. 21°C a luglio) e da brevi periodi di aridità; il deficit idrico si concentra, infatti, nei mesi di giugno-luglio (cfr. diagrammi termopluviometrici²).

La temperatura media annua oscilla intorno a 12°C. Il mese più freddo è gennaio con temperature medie (minima e massima) di ca. 2 e di 9°C, mentre il mese più caldo risulta essere luglio con

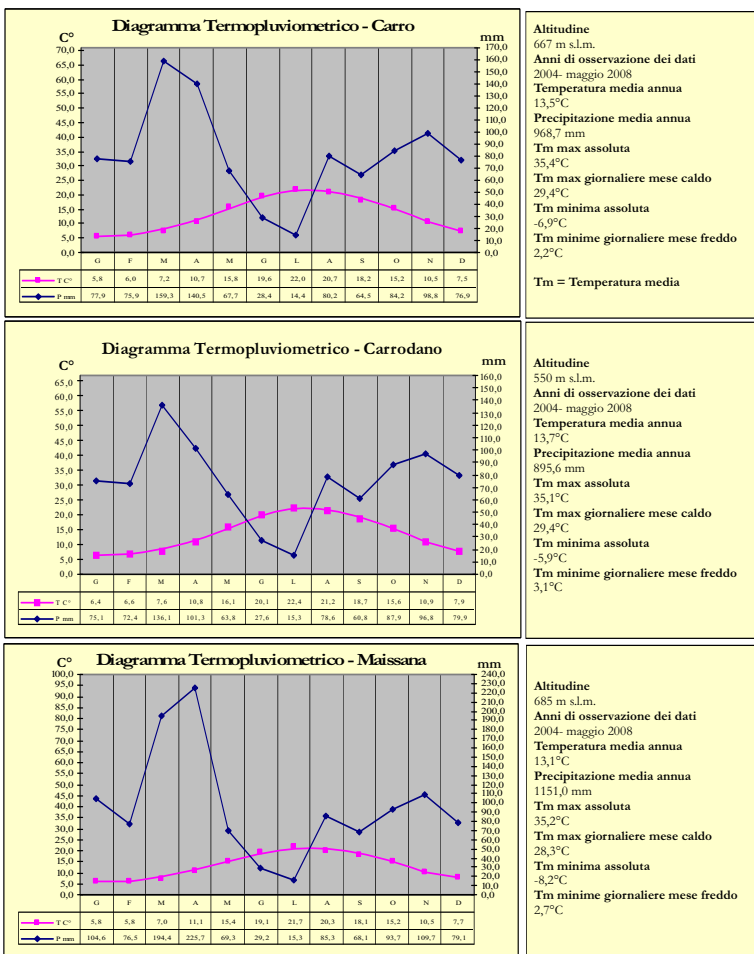
² I diagrammi sono stati realizzati utilizzando i dati forniti dal Settore Servizi alle Imprese Agricole del Centro di Agro-meteorologia Applicata della Regione Liguria e si riferiscono al periodo gennaio 2004-maggio 2008.

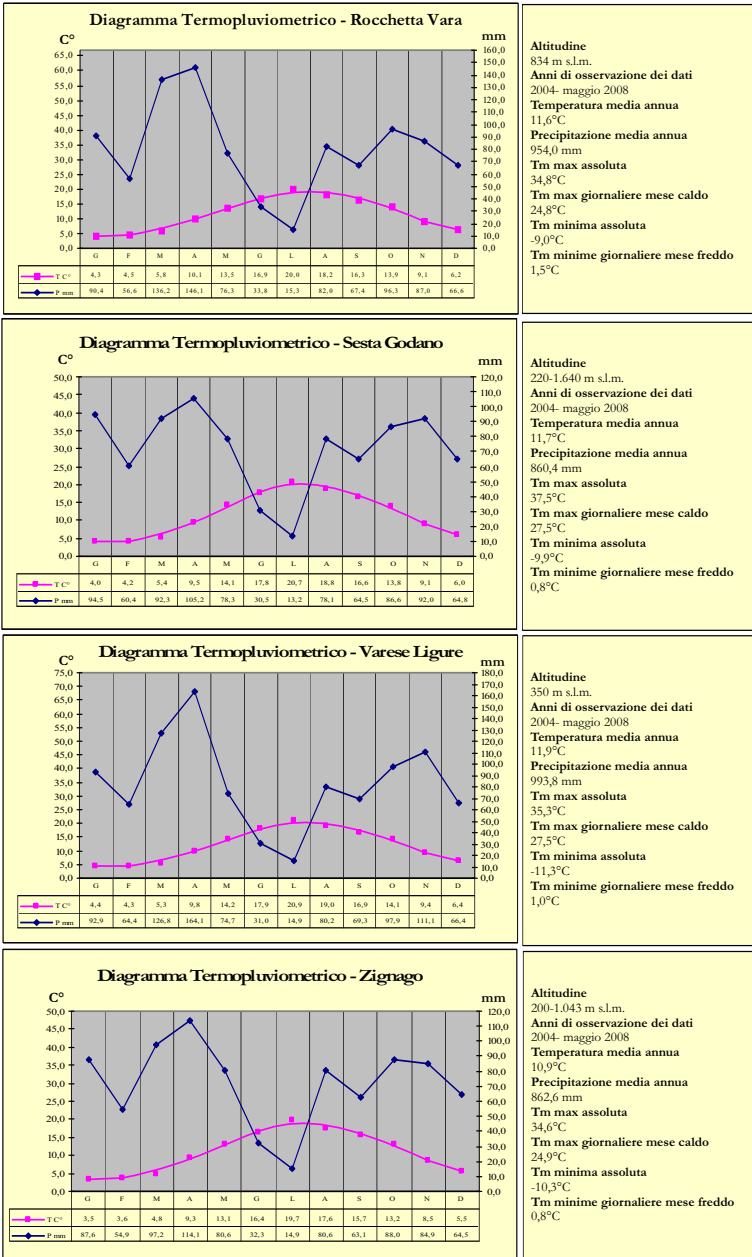


valori termici medi (minimo e massimo) di ca. 15,5 e 27,5°C.

Infine, il regime pluviometrico mostra precipitazioni abbondanti e ben distribuite nell'arco dell'anno; la disponibilità idrica ha un massimo principale a fine inverno-primavera e uno secondario a fine estate-autunno, con medie annuali intorno a 1.000 mm. Il minimo e il massimo di piovosità si registrano rispettivamente a luglio (ca. 15 mm) e ad aprile (ca. 145 mm).

DIAGRAMMI TERMOPLUVIOMETRICI







ASSETTO VEGETAZIONALE³

Lo studio delle risorse micologiche di un territorio è imprescindibile dalla conoscenza del suo assetto vegetazionale. In Alta Valle del Vara possiamo distinguere la vegetazione, da un punto di vista fisionomico e strutturale, in:

1. Vegetazione forestale;
2. Vegetazione arbustiva;
3. Vegetazione erbacea;
4. Vegetazione particolare (naturale, seminaturale, antropica).

1. Vegetazione forestale

In area collinare e submontana i boschi (mesofili e meso-termofili) sono caratterizzati da fisionomia e struttura variabili in relazione alla specie arborea dominante. Nella stragrande maggioranza dei casi è il castagno (*Castanea sativa* Miller), una specie decidua appartenente alle Fagaceae, ampiamente coltivata su tutto il territorio della Valle del Vara, sia per la produzione del legname che per i pregevoli frutti (Sebastiani *et al.*, 2007) (fig. 6). Il castagno compare a 300 m s.l.m. e raggiunge facilmente i 900 m; a quest'altitudine è frammisto al faggio (*Fagus sylvatica* L.).

Altre specie di latifoglie dominanti sono il carpino nero (*Ostrya carpinifolia* Scop.) - associato all'orniello (*Fraxinus ornus* L.) - ed il cerro (*Quercus cerris* L.), assieme ad altre querce come *Quercus pubescens* Willd. e *Q. robur* L. Il leccio (*Quercus ilex* L.) è poco presente nel territorio; si trova su calcare o arenaria, a quote altimetriche intorno ai 300 m s.l.m.

Da ricordare è la macchia mediterranea, una vegetazione sempreverde nella quale compare il leccio in forma arborea, assieme all'erica (*Erica arborea* L.) e spesso al pino marittimo (*Pinus pinaster* Aiton); quest'ultimo è il risultato di un'introduzione antropica, mentre in altre aree della Liguria può essere autoctono (Pignatti, 1982).

³Per uno studio più approfondito della materia cfr. Montanari *et al.*, 1988.



Fig. 6– Bosco di Castagno (loc. Scurtabò – Varese Ligure)

In montagna, su una fascia altitudinale compresa fra i 900 e i 1.600 m s.l.m., come sul monte Gottero, il bosco mesofilo si identifica nella faggeta (*Fagus sylvatica* L.). Rispetto alle altre formazioni decidue le faggete sono quasi monospecifiche a livello dello strato arboreo e il loro sviluppo dipende dalle forme di governo e di trattamento dettate dall'uomo⁴.

La composizione floristica del sottobosco è povera, formata per lo più da specie sciafile, bulbose e rizomatose a fioritura primaverile; tra le erbacee ricordiamo *Geranium nodosum* L., *Anemone nemorosa* L., *A. trifolia* L., *Luzula nivea* (L.) Lam. et DC., *Cardamine pentaphyllos* (L.) Crantz, *Campanula trachelium* L., *Pulmonaria officinalis* L., *Helleborus odorus* W. et K.

Lungo i corsi d'acqua, su terreno alluvionale, si snodano i boschi igrofilo ripariali (fig. 7) caratterizzati dalla presenza dei salici (*Salix elaeagnos* Scop., *S. purpurea* L.), dell'ontano nero

⁴ La forma di governo prevalente è quella a ceduo rispetto alla fustaia. Le aree a bosco nella provincia della Spezia occupano oltre il 66% della superficie (ca. 58.000 ha); La tipologia boschiva a ceduo rappresenta il 54%, mentre le fustaie si attestano al 27% (Sebastiani *et al.*, 2007).



(*Alnus glutinosa* (L.) Gaertner) e del pioppo nero (*Populus nigra* L.), mentre nel sottobosco troviamo il ligustro (*Ligustrum vulgare* L.), il sanguinello (*Cornus sanguinea* L.), il biancospino (*Crataegus monogyna* Jacq.), i rovi (*Rubus* sp.pl.) e diverse erbacee come la saponaria (*Saponaria officinalis* L.), la salicaria (*Lythrum salicaria* L.), la dulcamara (*Solanum dulcamara* L.), il luppolo (*Humulus lupulus* L.) e altre.



Foto L. Sebastiani.

Fig. 7 – Torrente Gottero con vegetazione ripariale (loc. Sesta Godano)

Tra la vegetazione arborea a forte determinismo antropico troviamo le pinete e le abetaie. Molte sono le aree dell'Alta Valle del Vara rimboschite dall'uomo con essenze alloctone, fra le *Gymnospermae* citiamo il pino marittimo (*Pinus pinaster* Aiton) (fig. 8), il pino nero (*Pinus nigra* Aiton), l'abete bianco (*Abies alba* L.) e rosso (*Picea excelsa* (Lam.) Link), l'abete di Douglas (*Pseudotsuga menziesii* (Mirbel) Franco), mentre tra le *Angiospermae* ricordiamo *Robinia pseudoacacia* L., una specie introdotta in Europa nel XVI secolo dal Nordamerica, oggi ben naturalizzata e nota per la sua elevata invasività.