

FABIANA CASU
I funghi dell'Ogliastra

I funghi rappresentano un regno a se stante di organismi viventi, distinto da quello vegetale; essi infatti posseggono dei caratteri che li distinguono dalle piante avvicinandoli agli organismi del Regno animale. In essi è presente la chitina, una componente dello scheletro degli insetti e le riserve nutritive sono costituite da glicogeno, mentre di contro sono privi di plastidi e soprattutto di clorofilla, sostanza che permette alle piante verdi di attuare il processo di Fotosintesi che le rende autosufficienti per l'alimentazione (autotrofe), mentre i funghi in questo senso dipendono da altri organismi e sono eterotrofi. Si usa chiamare "fungo" la parte esterna, che non rappresenta la vera pianta ma il suo frutto. La pianta è infatti il micelio, un fitto intreccio di filamenti, detti ife, che si sviluppano sotto il livello del terreno e che in condizioni climatiche ottimali producono i frutti, i funghi appunto. Essendo privi di clorofilla, utile alla trasformazione delle sostanze minerali in sostanze organiche, hanno elaborato tre diversi meccanismi per procurarsi tali sostanze utili alla sopravvivenza: saprofitismo, parassitismo e simbiosi micorizzica. I saprofiti sono quei funghi in grado di decomporre le sostanze organiche non viventi (foglie, rami, tronchi, insetti) in sostanze chimiche più semplici che vengono utilizzate per la nutrizione. I funghi parassiti aggrediscono direttamente i tessuti vivi invadendoli con il micelio e sono i principali responsabili delle malattie delle piante. I funghi che instaurano un'associazione micorizzica con le piante superiori sono quelli più numerosi e comprendono anche quelli mangerecci.

Tale associazione consiste in una intima unione tra pianta superiore e micelio del fungo il quale con le sue ife sostituisce, nella funzione di assorbimento dei composti azotati, i peli radicali della pianta. La presenza di questa tipologia di funghi è di vitale importanza per le piante che grazie ad essi traggono nutrimento dal suolo e ne ottengono anche protezione da agenti patogeni, grazie alle sostanze antibiotiche che essi emettono. Nei rimboschimenti, proprio per far sì che gli alberi vengano protetti nella delicata fase giovanile, questo rapporto simbiotico viene favorito con il trasporto di terra contenente miceli o con la loro introduzione diretta nei vivai. Un particolare tipo di rapporto micorizzico è quello che si instaura tra la gran parte delle orchidee spontanee (vedi la *Neottia nidus-avis*) della Sardegna e il micelio di alcuni funghi, La Sardegna con il suo territorio scarsamente antropizzato ed un buon equilibrio ecologico generale costituisce un territorio ancora “vergine” nel campo della micologia. Vi si trovano quattro principali ambienti naturali dove è possibile andare alla ricerca di questi frutti prelibati. Luoghi d’eccellenza per le specie più pregiate, come porcino e ovolo, sono costituiti dai boschi di latifoglie rappresentati, in Sardegna, dalle numerose foreste di castagno, sughera, leccio e roverella. Non mancano però habitat di importanza minore ma non per questo meno rappresentativi, come le sabbie, la macchia e le foreste di conifere, dove è possibile avventurarsi alla ricerca dei succulenti carpofori. Le foreste di latifoglie costituiscono decisamente un paradiso per il micologo, per la quantità e la qualità dei funghi che prediligono questo substrato acido e per il microclima che lo contraddistingue, particolarmente favorevole alla crescita delle numerose specie, in genere le più caratteristiche fra quelle isolate. Le specie fungine presenti nelle pinete hanno più valore dal punto di vista scientifico che da quello alimentare. Nelle pinete della Sardegna i funghi crescono da metà novembre fino a tutto il mese di dicembre, periodo in cui, fra i boschi di latifoglie, cominciano a scarseggiare fino a

scompare del tutto.

Nel mezzo della macchia bassa si vengono a creare particolari condizioni microclimatiche che consentono produzioni di funghi tardive, anche in pieno inverno. I funghi che si sviluppano in questo ambiente, in genere poco ospitale per le estreme condizioni ecologiche, si legano alle poche piante della sabbia per lo più in rapporto micorrizico. Un genere di particolare interesse che cresce in questo habitat, sempre prossimo al mare, è rappresentato dalle Terfezia.

In Ogliastro due sono le principali zone di interesse micologico, le falde del Gennargentu orientale, presso, Villagrande Strisaili e Arzana, ove sono presenti ampie foreste di lecci su rocce scistose e granitiche, pascoli e distese di erica che ospitano diverse varietà di funghi; e le falde meridionali del Gennargentu, presso Seui e Usassai caratterizzate da distese di pascoli di altitudine, cespugliati e importanti foreste demaniali di lecci e carpini, su terreno calcareo e scistoso, ove abbondano i porcini ed altre specie legate alle latifoglie e a quel particolare microclima.

Proprio ad Arzana ogni anno, nel periodo di novembre, la Pro loco Siccaderba organizza la manifestazione micologica e gastronomica il “Porcino d’oro”, una rassegna di prim’ordine che vede la partecipazione di rinomati ristoranti non solo sardi ma anche della penisola, i cui cuochi si cimentano nella realizzazione di piatti a base di porcino, con altri importanti eventi di contorno. Il prelievo spesso eccessivo e indiscriminato di questi “frutti” da parte di raccoglitori sia isolani che della penisola, per molto tempo ha rischiato di compromettere questo inestimabile patrimonio naturalistico che oggi, anche grazie all’emanazione di una norma regionale che ne regola la raccolta, è finalmente tutelato, il che garantisce la tutela di interi ecosistemi, visto l’importante contributo che i funghi danno allo sviluppo dei boschi con micorizze.