

AMBIENTE E ALIMENTI.

“Funghi ... belli da vedere,
ma non da mangiare!”



"Il progetto ha lo scopo di far conoscere ai giovani studenti l'ambiente nel quale si trovano immersi e di sensibilizzarli sull'importanza della tutela e rispetto dell'ambiente circostante, sui pericoli che lo stesso a volte può riservare, con particolare riferimento ai funghi ed al loro importante ruolo nell'ecosistema".

INCONTRO CON IL MICOLOGO ERMANNIO MARANGON

Gli alunni raccontano....

Il 13 aprile 2016 abbiamo incontrato il micologo Ermanno Marangon, in aula computer. Lui ci ha fatto conoscere i vari tipi di funghi con le immagini che proiettava sulla parete. L'esperto ha dato alcune informazioni: ad esempio quella che i funghi, dopo la raccolta, da tossici non possono diventare commestibili, che i funghi vanno controllati da esperti competenti, i funghi crescono grazie a un clima umido e certi hanno caratteristiche analoghe ad animali e vegetali. Il fungo o frutto viene detto anche carpoforo. È il prodotto di una intricata rete di filamenti sotterranei chiamati micelio che per questo si può paragonare ad un albero, di cui il fungo costituisce il frutto.

I funghi sono decompositori, non riescono a prodursi il nutrimento da soli e lo assorbono da altre sostanze vicine. I corpofori si suddividono in simbionti che aiutano a crescere la pianta più rigogliosa. I saprofiti scindono la cellulosa in acqua e in anidride carbonica.



Successivamente l'esperto ci ha parlato della muffa, ha detto che quando è presente su un cibo può attaccare gli altri cibi vicini provocando una micosi. Se non ci si lavano le mani, è possibile contaminare nuovi alimenti, quindi bisogna fare attenzione al cibo ammuffito. È possibile mangiarlo solo se si toglie la parte con la muffa. Ha raccomandato di controllare sempre se il cibo comprato è contaminato. È stato curioso scoprire il ciclo della vita di un fungo che parte dalla germinazione della spora, poi si genera il micelio primario, il micelio secondario, ... fino alla formazione del fungo vero e proprio. Il micologo ha spiegato che i funghi raccolti si trasportano in cestini di vimini, per consentire l'ulteriore disseminazione delle spore e per favorire la ripresa del ciclo della vita.

Il tartufo, invece, è il corpo ipogeo di un fungo che cresce sottoterra.

I funghi epigei sarebbero quelli commestibili come il pioppino e il chiodino. Il chiodino è l'unico fungo di cui si può mangiare solo il cappello e ha una tossina termolabile: bisogna tenere le finestre aperte

per cucinarlo perché potrebbe essere tossico o

mortale. Alcuni funghi molto velenosi

sono la galerina marginata, l'amanita

muscarina l'amanita caesarea, l'amanita

phalloides. Proprio a causa di questi

funghi ci sono state tante tragedie: chi li ha mangiati ha rischiato la vita o si è intossicato.



Da questa esperienza abbiamo compreso che i funghi possono essere molto... belli da vedere, ma non sempre sono buoni da mangiare. Proprio per questo il micologo ci ha comunicato che, proprio per evitare tragedie e intossicazioni pericolose a causa del consumo di funghi, fornisce consulenze gratuite.

Esperienza raccontata dagli alunni della classe 4^a scuola primaria di Ariano nel Polesine

