

15^a edizione

QN LA NAZIONE

CRONISTI in CLASSE 2017


CONAD
 Persone oltre le cose

Scuola media
«Ferrari»
 di Zeri

La salvaguardia del bosco

I carabinieri ci insegnano come comportarci quando andiamo per funghi

LA NATURA

I funghi sono... esseri misteriosi

I FUNGHI che troviamo nei boschi e nei prati non hanno radici, né stelo, né foglie; non si muovono, eppure si nutrono di altri esseri viventi e digeriscono quasi tutto. Il corpo del fungo si chiama micelio, si sviluppa sottoterra e somiglia a una matassa di fili sottilissimi. Si allarga e si ramifica anche per settimane e per diversi metri quadri di terreno. Il frutto che spunta dal suolo è dotato di gambo e cappello. Quest'ultimo, nella parte inferiore, contiene milioni di spore, i "semi". La riproduzione non ha bisogno di due organismi; inizia dalla spora che cade sul terreno dal cappello di un fungo maturo o viene trasportata lontano dal vento o dagli animali. Se trova l'ambiente adatto, forma il micelio. Di cosa si nutre un fungo? Alcuni funghi, come i porcini, danno sali minerali e acqua agli alberi e ricevono in cambio sostanze di nutrimento. Altri si nutrono di organismi decomposti: è il caso dei prataioli. Esistono funghi velenosi, molto pericolosi, che assomigliano a quelli commestibili, come il Boletus Satanas che è simile al porcino: bisogna prestare molta attenzione! È difficile distinguere i funghi mangerecci da quelli velenosi; questi ultimi possono apparire per colore e profumo più attraenti di quelli commestibili. Anche i funghi microscopici possono essere distinti in "buoni" e "cattivi": i primi sono utili, i secondi dannosi. Tra quelli "buoni" ci sono i lieviti, che servono per preparare pane e dolci, attraverso la fermentazione, in assenza di ossigeno e in presenza di sostanze zuccherine.

L'INCONTRO col maresciallo dei carabinieri della stazione di Zeri è stata un'occasione in più per riflettere su come dobbiamo comportarci quando entriamo in un bosco. Addentrarsi tra castagni e faggi con la sola intenzione di fare bottino di funghi, mirtili, fragoline e lamponi non è un atteggiamento rispettoso dell'ambiente. A lungo andare, il pensare solo al nostro tornaconto impoverirà il bosco, la natura si ribellerà e diventerà avara di doni. Teniamolo a mente! Per spiegarci l'importanza dell'impegno quotidiano al rispetto delle regole il maresciallo Edoardo Toni ha letto la favola de «La Cicogna che non porta bimbi», che si può leggere sul sito internet dei carabinieri, nella sezione «Consigli per i più piccoli». La morale della favola è che la violenza e la prepotenza non portano né ricchezza né gioia! Ecco allora come dobbiamo comportarci quando entriamo in un bosco. Prima di tutto dobbiamo informarci sulle leggi che regolano la raccolta dei frutti del sottobosco nel territorio, sul limite di raccol-



AULA Il maresciallo Edoardo Toni con i ragazzi della pluriclasse di Zeri

ta giornaliero e sui giorni di chiusura. Così devono fare anche i cacciatori, che devono rispettare il calendario venatorio, senza fare bracconaggio, altrimenti la fauna potrebbe diminuire drasticamente. Non dobbiamo lasciare nel bosco i rifiuti e dobbiamo evitare di parlare forte per non disturbare la fauna. L'insegnante di scienze ci

ha spiegato che se nel bosco usiamo un bastone d'appoggio, non deve essere troppo appuntito perché danneggerebbe lo strato umifero. Dobbiamo raccogliere solo i funghi freschi e in buono stato, risparmiare quelli giovani che non sono ancora pronti per disseminare le spore, cioè i "semi" di riproduzione. Ogni fungo emette mi-

liardi di spore e tale numero compensa le scarse probabilità di riproduzione. Al momento della raccolta dobbiamo ruotare il gambo del fungo per estrarlo dal terreno in modo corretto, con una leggera pressione sul gambo, e dopo utilizzare un coltellino per pulirlo dalla terra, cosicché le parti staccate siano utili al bosco. I funghi devono essere depositati in un cesto di legno intrecciato e non in una borsa di plastica; quest'ultima accelera i processi di alterazione degli epigei spontanei che possono comprimersi l'uno contro l'altro e rovinarsi. Non dobbiamo prendere a calci i funghi velenosi ("cagne") perché con quelli commestibili svolgono un compito preciso: grazie ad essi le piante crescono più velocemente, sane e rigogliose. I funghi concorrono all'equilibrio dell'ecosistema. La vita del bosco è più complessa e affascinante di quanto può apparire. Andare a funghi è un divertimento e ci fa sentire liberi. In più insegna a prendere la vita con calma e semplicità, apprezzando i doni del sottobosco, il silenzio e il contatto con la natura.

LA RICETTA COME DIVENTARE UN BRAVO CERCATORE DI FUNGHI: ALZARSI PRESTO E CAMMINARE PER ORE

Vi sveliamo i segreti per diventare fungaioli

NEI BOSCHI e nei prati delle valli di Zeri crescono spontaneamente varie specie fungine commestibili: gambesecche, prataioli e prugnoli, porcini chiari e scuri, mazze di tamburo, grifo, galletti e colombine. Dove trovarli e come portarne a casa un bel cestino? Vi sveliamo i segreti dei cercatori di funghi. Il bravo fungaiolo si alza presto, indossa maglia e pantaloni lunghi, scarponi o stivali, porta con sé un bastone, un cestino, un coltellino, una borraccia, un impermeabile e il cellulare. Non ha fretta, sa che potrebbe camminare ore e tornare a casa con un pugno di mosche... Non importa. Il raccoglitore esperto va in cerca di funghi se ci sono state piogge frequenti - ma



IRONIA La vignetta è opera dell'alunno Mattia Gavellotti

non troppo forti - alternate a giornate di sole e assenza di vento, la giusta temperatura e il cambio della luna. Sa che i funghi spuntano in luoghi diversi a seconda della specie e della stagione. In primavera gambesecche, prataioli e prugnoli crescono nei prati; in autunno porcini, galletti, colombine e grifo compaiono nei boschi di latifoglie.

Il raccoglitore esperto ha memorizzato le fungaie che gli sono state mostrate dai genitori o dai nonni; ogni anno ne aggiunge di nuove e le fissa nella memoria. Se cerca gambesecche, prataioli e prugnoli va a zigzag nei prati, prestando attenzione alle strisce d'erba più verde: lì fruttificano a gruppi "gambaren", "pradarò" e "purgnò". Con non molta fatica scorge le mazze di

tamburo ("omberlòn"). Se cerca porcini, galletti e colombine, va nei boschi di latifoglie, si arrampica sui poggi dal basso verso l'alto ed è capace di scovare i porcini a colpo d'occhio, anche se con i loro colori si mimetizzano tra le foglie, il muschio e le felci; sa che se ne trova uno, lì vicino potrebbero essercene altri. Presta attenzione ai ceppi di vecchi castagni: sa che vi può trovare il pregiato grifo ("cavazza"). Nel cestino mette solo i funghi che conosce come commestibili, dopo averli puliti sul posto. A casa li lava subito, li taglia, osserva che il colore non cambi, li annusa e solo allora li cucina per tutti, ma non rivela a nessuno dove li ha trovati! Se ne ha raccolti molti, li può anche essiccare dentro ai graticci ("cherveli") nella sua aia.

LA REDAZIONE

QUESTA pagina è stata realizzata dagli studenti della Pluriclasse seconda e terza media della Scuola secondaria di primo grado di Zeri. I ragazzi e le ragazze sono: Bornia

Simone, Filippelli Lorenzo, Maffei Maria, Barotti Matteo, Bertoni Alyssia, Castelletti Cristian, Cocco Fabrizio, Duri Camilla, Gavellotti Mattia e Pedrini Riccardo. Gli inse-

gnanti tutor che hanno seguito il lavoro sono i professori Cresci Monica, Lucchetti Michela e Mancini Lucia. La dirigente scolastica è Maria Grazia Ricci