

Purtroppo, tale esagerata condanna condizionò non poco l'approccio degli studiosi dell'epoca allo studio del mondo dei funghi che, in base alle conoscenze attuali, presenta soltanto circa l'1%¹⁴ dei suoi rappresentanti con proprietà tossiche o velenose¹⁵.

Tuttavia, in Campania, la micologia in qualche modo continuò a svilupparsi grazie anche all'opera dei monaci benedettini, camaldolesi, certosini, etc., che – presenti nei vari cenobi sparsi in diversi luoghi della regione (Padula, San Martino, Camaldoli, Montevergine, etc.) – si interessarono di botanica e di piante medicinali.

Nel Rinascimento alcuni naturalisti napoletani determinarono una vera svolta nel campo delle ricerche micologiche. Infatti, Giovan Battista della Porta (1540-1615), nella sua opera intitolata *Phytognomonica*¹⁶, edita a Napoli nel 1588, affermò – per la prima volta in Europa – come i funghi si riproducessero per “seme”¹⁷ e non più, come sostenuto dalla maggioranza degli studiosi “senza il concorso di seme”.

Considerata l'importanza storica di tale intuizione scientifica, riteniamo utile riportare il testo: “contro l'opinione degli antichi ... dai funghi abbiamo ricavato un seme piccolissimo, nero, celato in ricettacoli allungati [lamelle], che si stendono dal gambo alla periferia del cappello¹⁸; ciò è stato possibile specialmente dai funghi che nascono dal sasso [funghi della pietra fungaia¹⁹ o *Polyporus tuberaster*], che appunto a causa della

continua caduta del seme è sempre fertile e produce funghi in continuità ... È questa la ragione per cui funghi e tartufi si trovano più frequentemente in quei boschi dove hanno vegetato e sono poi imputriditi. Inoltre sovente li abbiamo visti nascere anche nei luoghi dove sono state gettate tra le immondizie le loro scorze e i loro residui”.

Inoltre, lo stesso autore – in un'altra sua opera intitolata *Villae libri XII*²⁰ – riporta una approfondita argomentazione sui principali funghi che si ritrovavano nel Regno di Napoli, distinguendoli in “naturali” o spontanei ed “artificiali” o coltivabili.

Tra i funghi naturali, classificati in “autunnali” e “primaverili”, venivano distinti i “pratensi”²¹, gli “arboricoli” e quelli “nati sul sasso” ovvero la “pietra fungaia”. Ai pratensi appartenevano: i *boleti* dei latini [corrispondenti all'attuale *Amanita caesarea*], che i greci nominavano *bolitai* ed i napoletani *ovoli* o *boloccioli*, per l'aspetto primordiale a forma di uovo; le *amanite* dei greci [gli attuali porcini], che i latini denominavano *suilli* e i campani *silli* o *ammoniti*; molti altri funghi quali “conocchielle”²², “gallinacci”, “richioni” etc. Inoltre, tra i funghi “artificiali”, il della Porta discute ampiamente sull'*Aegirita*, ovvero il pioppino [l'attuale *Agrocybe aegerita*], che – all'epoca – era coltivato in Campania su cortecce di pioppo miste a letame o su tronchi di pioppo.

Nello stesso periodo, un altro importante naturalista napoletano, Ferrante Imperato (sec. XVI)

¹⁴ Cfr. Arietti N., Tomasi R., “*I funghi velenosi*”, Edagricole, Bologna, 1975.

¹⁵ Infatti, le specie di macrofunghi realmente dannose sono poco più di una cinquantina; una piccola minoranza rispetto all'abbondanza delle altre specie di funghi.

¹⁶ Al Libro VI, cap. 2, pag. 239.

¹⁷ Come è noto, il seme è un piccolo embrione di una pianta che è costituito da più cellule. I funghi, invece, si riproducono mediante spore, ovvero attraverso singole cellule.

¹⁸ L'osservazione microscopica delle spore verrà effettuata successivamente dal fiorentino Pier Antonio Micheli (1679-1737). Egli, infatti, afferma che nei funghi “sulla superficie delle lamelle nascono ovunque semi rotondi o tondeggianti, minutissimi, in alcune specie dispersi singolarmente, in altre riunite quattro per quattro”.

¹⁹ La pietra fungaia è un fungo conosciuto ed apprezzato in Campania sin dall'antichità. Il micelio forma dei grossi sclerozoidi, molto duri e compatti, che – inglobando anche detriti vegetali – assomigliano ad una “pietra”. Da tale struttura si origina il fungo commestibile.

²⁰ In tale opera – edita a Napoli nel 1592 – i funghi vengono discussi al Cap. 70 del Libro X.

²¹ Che nascono nei prati.

²² Tale fungo corrisponde alla *Macrolepiota procera* ovvero la “mazza di tamburo” o “conocchia”. La descrizione che ne dà il della Porta è la seguente: “Conocchielle sono chiamati a Napoli certi funghi a gambo lungo, portanti alla sommità un cappello turbinato, che ricorda le conocchie usate per filare la lana e che corrispondono ai funghi bianchi, simili al cunicolo dei flamini, di cui parla Plinio. Sono funghi commestibili, apprezzati dalle persone facoltose”.