

Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) - SEGUE

Secondo Plinio, l'origine dei Boleti va ricercata nel limo della terra umida e nei suoi umori, che cominciano a fermentare, oppure nelle radici delle piante cupulifere. Questa affermazione ebbe grande fortuna e influenzò per secoli le opinioni dei naturalisti e ci vollero secoli prima che sperimentazioni e prove inoppugnabili riuscissero a sfatare quelle credenze lasciate dallo scrittore latino.

Oltre ai boleti Plinio studiò anche altri tipi di funghi, relegandoli però tutti insieme ed è perciò difficile farsi un'idea di come intendeva classificarli.

Plinio scrive “.... alcuni funghi hanno una consistenza più soda di essi (ndr ... dei boleti), esistono infiniti generi ma hanno tutti una sola origine la linfa degli alberi. Sono commestibili sicurissimi quelli di colore rosso più cupo dei boleti...”. Si tratta probabilmente delle Poliporaceae e la commestibilità si riferisce probabilmente alla *Fistulina epatica*.

Scrivere ancora “... vi sono poi specie di colore bianco, con gambo molto sviluppato e il cappello che assomiglia al copricapo di un Flamine ...”. I Flaminii erano sacerdoti dell'antica religione romana che indossavano uno strano copricapo terminante in un cimiero formato da un ramo di olivo fasciato di lana, e portante alla sommità un tondo gomitolato di lana; tutti i micologi sono concordi nell'affermare che l'aspetto di questo copricapo assomiglia ad una giovane *Lepiota procera* con il cappello non ancora sviluppato.

Plinio scrive inoltre di un altro genere di funghi, i Suilli (le odierne Boletaceae) considerandoli "molto inclini al veleno". Allora infatti erano reputate velenose molte specie, che si riconoscevano dal “colore livido”, ossia dal viraggio bluastrato della carne al taglio.

I Suilli al tempo di Plinio venivano spesso usati dai medici per curare mal di ventre, emorroidi, brufoli e morsicature; si preparavano anche colliri. Provenivano dai paesi dell'Asia minore, commercializzati soprattutto allo stato secco, infilzati su degli stecchi di giunco sottili, come si potevano vedere anche da noi fino a poco tempo fa.

Secondo Plinio la commestibilità dei Suilli, come quella di altri funghi, era strettamente correlata al tipo di pianta presso la quale nascevano; così si ritenevano innocui quelli che nascevano sotto le conifere, il fico e la ferula, mentre erano considerati tossici quelli che nascevano sotto le querce, i faggi e i cipressi. Questi oscuri concetti, nonostante il loro empirismo, hanno una parte di verità, è noto infatti come l'*Amanita phalloides* nasca solo sotto latifoglie come è vero che presso le radici della ferula nasce il pregiato *Pleurotus eryngii*, molto diffuso nell'Italia meridionale.

Alla fine Plinio comunque sconsiglia l'uso dei funghi per l'alimentazione. Se proprio si vuole usarli consiglia di fare attenzione nell'acquisto e di cucinarli a lungo, aggiungendo salnitro e picciuoli di pero che alla fine si possono mangiare come antidoto, usando sempre molto aceto perché è risaputo che è contro il veleno e cucinarli insieme a molta carne in modo da diluire il veleno.

E' interessante anche la notizia relativa all'*Agaricum medicorum*, descritto come bianco odoroso usato in medicina, che nasce sulle cupulifere in Gallia e che ha proprietà luminescenti. Si tratta certamente del *Fomes officinalis*, anche se probabilmente Plinio era stato male informato perché questo fungo nasce sui larici nei distretti alpini e non presenta luminescenza, caratteristica che invece presenta il *Pleurotus olearius*. Evidentemente Plinio aveva informazioni di seconda mano non del tutto corrette.

Alla prossima curiosità.

Enzo Cantarello