**Intervista a Sacha Melera presidente del Gruppo Micologico Bellinzonese e Valli per la trasmissione Argomenti, 20.08.2010**

Funghi ... che passione! AUTORI : SANDRA ROSSI

**Quando ha cominciato a subire il fascino micologico?**
Da bambino trascorrevo tutta l'estate a Dalpe in compagnia della nonna, appassionata cercatrice di funghi. Appena sono stato in grado di camminare con una certa sicurezza e stabilità anche su sentieri un po' impervi, ha deciso che potevo accompagnarla nelle sue uscite. Lasciato l'appartamento mi mostrava la natura che ci circondava: fiori, piante, insetti, animali. Sapeva dare un nome a quasi tutto e mi faceva notare le caratteristiche in modo da poter poi riconoscere le varie specie. Inoltrandoci nel bosco mi incitava a osservare il terreno, il fogliame, il muschio e tutti gli indizi in grado di segnalare la presenza di funghi.
È veramente stata una gran maestra, competente e paziente.

**Come si è evoluto nel tempo?**
Ho continuato a andar per funghi in compagnia e a praticare parecchi sport legati alla montagna; a un certo punto però gli studi sono diventati prioritari e ho dovuto diradare le uscite. Poi sono entrato nel mondo del lavoro e mi ci sono completamente immerso fin quando ho sentito l'esigenza di avere qualcosa in più oltre la professione, di recuperare uno spazio mio nel quale coltivare un mio interesse solo per il piacere di farlo. Mi sono così riavvicinato al mondo micologico, ma da una nuova prospettiva, più matura, vista l'età. Per approfondire le mie conoscenze empiriche ho dovuto avvicinarmi al mondo della scienza. Alcune nozioni base di biologia, geologia e chimica sono fondamentali per poter riconoscere e classificare un fungo. Documentare l'esemplare e il luogo del ritrovamento è altrettanto importante, saper fotografare diventa perciò una necessità.
Per saperne sempre di più è inoltre opportuno frequentare mostre e musei e, soprattutto, condividere le proprie conoscenze e esperienze con altri.
Insomma ho trovato un passatempo variato e completo che mi permette: di immergermi nella natura e di rilassarmi, in compagnia di me stesso o di tutta la famiglia; di informarmi attraverso la lettura di riviste specializzate e navigando in internet, concedendomi degli spazi di studio e di riflessione; di conoscere molte persone che coltivano il mio stesso interesse.

**Che cosa l'ha spinta a fondare il**[**GMBV**](http://www.funghi.ch/)**?**
Quando il mio interesse è riemerso, dopo l'iniziale approccio in solitaria mi sono affiliato alla Micologica di Locarno, una delle tre società - le altre sono a Lugano e a Chiasso -, presenti in Ticino.
Il passo successivo è stato quello di fare un salto di qualità: da autodidatta diventare controllore di funghi allora, la denominazione attuale è esperto in funghi.
Ho frequentato il corso di formazione base dell'Associazione Svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi ([VAPKO](http://www.vapko.ch/it/)) e ho superato l'esame secondo le esigenze dell'Ordinanza federale sui requisiti per micologi provvisti di attestato RS 817.49.
Durante questo periodo ho capito quanto sia importante poter contare su un supporto qualificato e, visto che nel territorio più vasto del Cantone (Bellinzonese e Tre Valli) non era presente alcun gruppo organizzato, con alcuni amici il 16 marzo 2007 ho fondato il GMBV, in esteso: Gruppo Micologico Bellinzonese e Valli perché comprende anche Mesolcina e Calanca. Un'altra valle grigioni italiana è ancora sguarnita perciò, a partire dal 2008, siamo stati incaricati di gestire un corso teorico/pratico di due giorni a Poschiavo. I poschiavini sono cacciatori e pescatori appassionati ma sono a digiuno di funghi!

**Che cosa significa essere presidente del GMBV?**Dovrebbe chiederlo a mia moglie!
Seriamente, significa dedicare quasi tutto il tempo libero a organizzare l'attività della società: mostre, conferenze, serate informative, uscite sul terreno e, da maggio a ottobre, assicurare il controllo di commestibilità. Dopo aver constatato che chi si avvicina al nostro sodalizio di solito ha già superato la trentina e lo fa per motivi gastronomici, conoscere per mangiare senza aver sorprese, o per cercare di carpire nuovi e redditizi luoghi di scoperta, abbiamo deciso che toccava a noi attivarci per attirare nuove forze. Ci siamo rivolti alle direzioni delle scuole elementari di Claro e Giubiasco e abbiamo presentato il nostro progetto per avvicinare gli allievi alla natura e all'ambiente. In pratica veniamo invitati nelle diverse classi durante le lezioni dedicate alle scienze naturali e presentiamo bosco e funghi; alla teoria segue poi un'uscita sul terreno; il ciclo si conclude nella nostra sede dove gli allievi possono utilizzare il microscopio e procedere a piccoli esperimenti.
Divulgare la passione micologica e nello stesso tempo contribuire all'**educazione ambientale** delle nuove generazioni è risultato appagante; l'entusiasmo e la curiosità dei ragazzi ci invogliano a continuare su questa strada.
Ma già una nuova collaborazione si prospetta: quella con i responsabili [dell'Aula nel Bosco](http://www.aulanelbosco.ch/)...
E ... in settembre sarò in Belgio per un [convegno internazionale](http://www.amfb.eu/attente.htm).

**Quali consigli può dare ai "fungiatt"?**
**Prima della partenza ...**
Preparare la gita significa:
**°**scegliere un itinerario e, se non si conosce già, informarsi sul grado di difficoltà, evitare siti particolarmente impervi, pensare che non ci va nessuno e quindi sono potenziali riserve di funghi è completamente sbagliato;
° abbigliarsi in modo consono, importante avere calzature adeguate;
**°** portare il natel e due piccoli accessori: un fischietto e un accendino, in caso di bisogno e in un luogo non coperto dal telefonino risultano indispensabili per manifestare la propria presenza ai soccorritori;
**°** munirsi di contenitori adatti, i sacchetti di plastica sono dannosi, lì dentro i funghi "bollono", cioè fermentano e si deteriorano;
**°** non partire a notte fonda non solo perché è proibito per legge ma anche perché, contrariamente a una delle molte leggende, i funghi non crescono solo di notte;
**°** dire dove si va.

**Durante l'uscita ...**
**°** sapere dove si va, non guardare solo per terra, ma tener d'occhio i punti di riferimento per non smarrirsi;
**°** non distruggere i funghi che non si conoscono e quelli marci, servono all'equilibrio ecologico del bosco;
**°** non raccogliere quelli troppo giovani altrimenti pian piano potranno scomparire;
**°** raccogliere il fungo completo, in caso di dubbio sarà utile all'esperto per determinarne la commestibilità;
**°** attenersi ai quantitativi permessi dalla legge;
**°** conservarli correttamente e non esporli al sole.

**E prima di passare a tavola ...**
**°** ricordarsi che sono piuttosto difficili da digerire, anche il mite porcino;
**°** occorre essere cauti, non dovrebbero costituire il piatto principale ma accompagnare e condire altre pietanze;
**°** crudi e al dente possono provocare guai, alcuni, come il chiodino e il feré, crudi risultano addirittura velenosi, per evitare sorprese è meglio quindi servirli ben cotti;
**°** gustarli accompagnandoli con un buon bicchiere di vino non è sempre possibile, alcune specie del genere [coprinus](http://it.wikipedia.org/wiki/Coprinus%22%20%5Co%20%22%C2%A0%C2%A0%22%20%5Ct%20%22_blank), se abbinate al consumo di alcol, provocano problemi.

**Possiamo aspettarci una buona annata o è ancora troppo presto per dirlo?**
Il nostro ultimo annus horribilis è stato il 2003, la siccità e il vento hanno impedito la crescita dei funghi, composti essenzialmente di acqua.
Bisognerebbe essere indovini per azzardare previsioni esatte. Tutto dipende dal clima: il vento e il secco sono i peggiori nemici dei funghi. Il Ticino, dal profilo climatico, è molto particolare, basti pensare che partiamo dai 140 m l.s.m ca. ai 3'402 m l.s.m dell’Adula, zone calcari, zone acide, tipologie di boschi completamente diversi. Il Cantone è composto da più microclimi. Sono comunque positivo per la stagione. Toccherà ai fungiatt trovare alternative ai porcini, ricordo che sono diverse le specie prelibate… naturalmente previo controllo.

GMBV - Copyright 2010