

Cronache del lunedì sera in un gruppo micologico qualsiasi dove, tra l'altro, si parla anche di funghi

FUNGHI, PAIOLI E FRAGOLINO

di Sergio Ruini

I fasci luminosi dei fari della Punto di Sergio penetrano il buio della strada del lago e sembra che se la tirino dietro nel silenzio della notte per adagiarla dolcemente davanti alla sede.

- *Quanta gente là davanti. Cosa sarà mai successo?* - gli chiede Ignazio che gli siede di fianco, additando la massa di gente imbacuccata e ingobbita dal freddo che staziona sul cancello.

- *Sta a vedere che si è allagata la Sede o sono rimasti al buio* - risponde Sergio mentre scatta fuori dall'auto.

- *Hai le chiavi?* - lo apostrofa subito Gianni senza nemmeno salutare.

- *Ecco scoperto l'arcano. Nessuno ha le chiavi. Quindici persone fuori dal cancello e nessuno ha le chiavi. Eppure ci sono almeno 4 o 5 di voi che dovrebbero averle...* - *Io le ho lasciate a casa...* - *Anch'io.* -

- *Io le ho nell'altra macchina...* -

- *Lascia perdere e cerca di capire* - sussurra Gianni - *incominciano ad invecchiare e le chiavi non sanno più cosa sono, tanto "non le usano più"...* (eufemismo che vorrebbe essere una battuta spiritosa).

Finalmente si entra. Meno male che c'è un bel teporino. Il flusso è ordinato e, preceduti dai "Re Magi" (quelli col cestino dei funghi), tutti prendono il proprio posto. Gianni ed Erico hanno conquistato il tavolo rotondo e pare che giochino a carte coi francobolli. Francobolli di funghi, naturalmente, visto che sono filatelici. L'Antonia si è impossessata della dispensa e delle patatine dell'Alberto e sta facendo la vivandiera per il popolo micologico. Sembra un prestigiatore, manovra con straordinaria abilità sottobicchieri, vaschette, tovaglioli, bottiglie, bicchieri... Ma dove sono i bicchieri? Mamma mia, non ci sono bicchieri! Stasera, tragedia e disperazione se non si trovano i bicchieri... È un attimo di panico ma ecco che il "salvatore" Romano ne trova un pacchetto scoperto chissà dove. Deo gratia per la scampata astinenza ai beverageggi!

Fuori all'addiaccio c'era anche la barba grigia di un nostro caro ospite a barbellare dal freddo: Benito da Caldana, vassallo di re Attilio I che regge sorridente un pacco pesante e voluminoso. Romano, che ha un certo senso per certe cose, s'impossessa dell'involucro, lo apre e come un prestigiatore fa comparire 4 meravigliose bottiglie di "fragolino", un caratteristico vino dolce e aromatico fatto con l'uva americana. Un boato di approvazione sale dalle orde della plebe e accompagna l'apparizione. Si dovranno rivedere le denominazioni dell'attività di questo gruppo, e a micologico si dovrà aggiungere enologico. Però Benito non vuole mollare il vino se non saltano fuori i due paioli di rame che ha vinto alla lotteria del pranzo sociale che gli erano stati promessi per questa sera. Qui si rischia di rimanere a secco perché gli interessati che dovevano portare i paioli non ci sono ancora... Si tenta un compromesso. Mentre attendiamo che arrivino i paioli, si assaggia il vino per appurare se è all'altezza della situazione mentre Pietro, Francesco e Terzo intrattengono Benito "mantengolmente".

Mentre le bottiglie calano nel loro contenuto, il gruppo dei determinatori si è appropriato della parte nord della grande tavolata e sta fagocitando il contenuto dei cestini come un branco di randagi su un bidone dell'immondizia. Sarebbe pericolosissimo in questi momenti tentare d'interferire. Guidati dal "sommelier" Giancarlo (perché porta la lente come un tastevin) e coordinati da Sergio, Alberto, Ignazio e Romano estraggono, dispongono, guardano, annusano, assaggiano, discutono, consultano, confrontano. Per carità, meglio rivolgere l'attenzione a Luigino che, in silenzio, solo e ramingo, in fondo alla sala dedica la sua attenzione ai cartellini e al relativo elenco che è un piccolo capolavoro. Poiché Sergio continua a portare nuovi cambiamenti ai nomi dei funghi non consentendogli così lunghi rilassamenti, Luigi gli fa una proposta: - *In fondo alle pagine dell'elenco c'è la data di aggiornamento. Se vuoi possiamo inserire anche l'ora del cambiamento del nome...* -

Arriva anche Franco, pure lui con un cesto di funghi. Vengono da Villa Toeplitz di Sant' Ambrogio, quindi godono dell'indulgenza del Paradiso. Toh, c'è anche Ciro che saluta, con un ghigno quasi satanico tra i peli sparpagliati della sua nera barba, alzando, solenne, un dito fasciato, gros-

so come una melanzana. Di sicuro si è "invalidato" per non scrivere i cartellini dei funghi...

Enrico ha ripreso ad andare a cercare i funghi e il risultato è subito tangibile: ne ha portato una carrettata. Pietro segue attentamente la determinazione dei funghi e annota diligentemente, di tanto in tanto, i nomi di quelli che ha portato lui. Vuol imparare a conoscerli bene. Questo sarebbe un esempio da seguire da molti soci.

Questa sera quindi funghi a gogò. E dire che abbiamo passato la metà di novembre...

Un urlo accompagna l'arrivo dei paioli. È infatti entrato un duo-luigino, Luigi fornaio e Luigi pescatore che accompagnano tra loro, come gendarmi, il signore dei paioli, cioè il Ditta Strambi che porta trionfalmente due grandi, lucenti, sfavillanti paioli di rame. Ancora più belli di quanto si potesse pensare. Lo confermano anche gli occhi di Benito che mandano lampi di malcelata cupidigia. Chissà quanta polenta e quanti funghi ci potrà cuocere dentro!

Tra il baillamme della sala, urla laceranti si alzano ogni tanto dai determinatori: - *Chi l'ha portato questo fungo? Ciro? Che piante c'erano? E questo? Pietro, i tuoi vengono sempre dal solito posto?* -

Questa sera abbiamo anche delle facce nuove. Vediamo uno dei rampolli del presidente, Claudio con l'amico Floriano, che consultano concitatamente e avidamente libri e riviste. Meglio lasciarli soli per non spaventarli.

Arriva un altro Claudio, che ha abbandonato il suo bar per portare alla comunità dei funghi una bottiglia piatta e tondeggiante. Non occorre guardare l'etichetta (anche perché non c'è più), la forma e la rosea trasparenza dicono "Matheus", un eccellente vino portoghese. - *Mettila in frigo per dopo...* - E così la folla dei determinatori cresce insieme a quella delle bottiglie...

- *Ti dico che è Tricholoma album. - Perché dovrei crederci?* -

- *Sergio diglielo tu...* -

- *Ha il cappello bianco; il gambo bianco e le lamelle bianche, non fitte e ineguali in altezza; ha odore farinoso-terroso non buono; è cresciuto sotto betulla. Se non ci credi assaggialo e avrai la conferma perché pizzica.* -

Detto fatto, l'assaggio viene effettuato subito, quasi con sfida. Subito dopo sputi e imprecazioni: - *Ma io credevo che ci fosse solo qualche Russula che pizzicasse o fosse schifosa...* -

Errore. Molti funghi pizzicano, ma non pensiamo che pizzicare sia sinonimo di velenosità. Ci sono funghi che pizzicano e sono velenosi, ci sono funghi che pizzicano e non sono velenosi: lo stesso dicasi di quelli che non pizzicano.

Romano lenisce la situazione: - *Bevi un po' di fragolino che ti passa...* -

Finalmente Erico riesce a conquistare un posto vicino a Sergio e subito gli mostra la fotografia di una località montana con la moglie Ingrid e una delle figlie, Cristiana: - *Sergio, ho fatto un'indagine. Ho letto sul libro di Lucchini di un suo ritrovamento di Hygrophorus gliocyclus a Ziereinersee in Austria. E mi sono chiesto "che cosa ci faceva Lucchini colà, che è quasi casa mia"...* È successo infatti in occasione di un'edizione di una Dreilandertage che fu fatta quell'escursione in quel bellissimo posto alpino. Io sono andato a controllare e ho trovato quel fungo insieme a Cortinarius favrei. Ecco la foto di quel posto...

Sorprendente. In micologia sono finiti i tempi delle "sparate" e delle fanfaronate. Tutto può essere (ed è) controllato. Bisogna sempre fare molta attenzione a quel che si dice perché c'è sempre qualcuno che potrebbe coglierti in castagna... Adesso i funghi vanno a vederli anche in posti lontani e li studiano e li conoscono per davvero!

- *Consoliamoci con un po' di fragolino!* -

- *Porcogiuda, ma non ce n'è più... Benito ne hai portato troppo poco!* -

Ma Benito non sente. Da tempo, agguantati i suoi due paioli, se l'è sviagnata in quel di Caldana.