

# Funghi, la vita segreta che mutò il nostro mondo

LUCA MIELE

Sono dei piccoli (ma, in alcuni casi, enormi), instancabili, voraci e antichissimi motori della vita. Prima che *Homo sapiens* facesse il suo trionfale ingresso sulla scena, lavoravano ostinatamente da milioni di anni. È l'incredibile mondo dei funghi. Il ventaglio delle "attività" di cui sono capaci è incredibilmente ampio: «Mangiano le rocce, generano il terreno, digeriscono le sostanze inquinanti, possono fornire nutrimento alle piante così come ucciderle, sopravvivono nello spazio, inducono allucinazioni, producono cibo e medicine, manipolano il comportamento animale e influenzano la composizione dell'atmosfera terrestre» scrive Merlin Sheldrake in *L'ordine nascosto. La vita segreta dei funghi* (Marsilio, pagine 384, euro 20). A metà tra un entusiasta Virgilio e un coriaceo detective, il botanico e filosofo della scienza inglese Merlin Sheldrake ci guida nei segreti di un universo stupefacente, labirintico, immaginifico, in grado di sovvertire la placida ripartizione dei regni accampata nella filosofia e nella scienza occidentale, quella che distingue il regno umano dall'animale e dal vegetale. Prima sorpresa: «I funghi sono uno dei regni della natura, una categoria vasta e affollata quanto quella degli "animali" e delle "piante"». Questi esseri misteriosi amano eludere le familiarità tassonomiche: «Una singola specie di fungo può crescere secondo forme diverse che non presentano alcuna somiglianza tra loro». Seconda sorpresa: ne *La vita della mente* Hannah Arendt riconosce a uomini e animali «l'impulso all'autoesibizione». Ebbene questa attitudine va riconosciuta anche ai funghi: «Nell'immaginario comune per "fungo" si intende solo la parte visibile di esso, mentre quest'ultima è soltanto il corpo fruttifero, lo strumento che utilizzano per esortare il mondo esterno – il vento o uno scoiattolo – ad aiutarli nella dispersione delle spore o a impedire che

interferisca con tale processo. Sono la parte evidente, saporita, desiderata, deliziosa o velenosa del fungo. I corpi fruttiferi sono tuttavia solo una delle tante possibilità». Terza sorpresa: l'evoluzione dell'uomo è strettamente intrecciata a quella dei funghi. Come tasselli di un mosaico, le testimonianze di questo rapporto forano l'intera storia di *Homo sapiens*. «Il Talmud cita una cura a base di muffa, chiamata *chamka*, preparata con mais ammuffito imbevuto nel vino di datteri. Papiri provenienti dall'Antico Egitto e databili intorno al 1500 a.C. parlano delle proprietà curative delle muffe; nel 1640, John Parkinson, l'erborista alla corte del re d'Inghilterra, descrisse l'uso delle muffe per medicare le ferite. Soltanto nel 1928, però, Alexander Fleming scoprì che un particolare tipo di muffa produceva una sostanza chimica battericida che chiamò penicillina». La quarta sorpresa è custodita da pane e birra. È la straordinaria forza alchemica dei lieviti. Qui Sheldrake azzarda una coraggiosa ricostruzione dello sviluppo della cultura umana. «Gli sviluppi culturali associati all'agricoltura – dai campi coltivati alle città, all'aumento della ricchezza, ai magazzini di cereali, alle nuove malattie – sono parte della nostra storia condivisa con il lievito. Si potrebbe anche dire che, in un certo senso, sono stati i lieviti ad addomesticare noi». Ci fermiamo, ma le sorprese non finiscono qui.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

