

SEZIONI

Cerca...

Angela Molina: "Sul set soffro e mi diverto, reciterò fino all'ultimo giorno della mia vita"

Quanto sono lontane le due Coree?

Il comfort cammina sui tacchi

Una nuova casa per il made in Italy degli occhiali

Una promessa su misura per un amore brillante

La fabbrica dei funghi che puliscono il terreno dall'inquinamento

La micoteca torinese: "Ma servono fondi"



La coltura
Crescita di *Penicillium*, uno dei funghi che produce la penicillina, in diversi terreni colturali in capsula;
colture di *Aspergillus* in piastra: è quello che forma l'acido citrico di bevande gasate e aspirina

2K 0

FABRIZIO ASSANDRI
TORINO

Publicato il 24/03/2018

Sembra di entrare nel caveau di una banca (solo un po' più freddo), con codici segreti che aprono le porte. Per intenderci, la stanza è assicurata per due milioni di euro. Al posto dei lingotti d'oro ci sono boccette di vetro. All'interno i profani ci vedono semplicemente muffa. Sono funghi: liofilizzati, congelati a -150 gradi o trapiantati. La professoressa Giovanna Cristina Varese apre le porte della Micoteca torinese, una delle più grandi collezioni di funghi d'Italia, quella conservata all'Orto Botanico dell'Università, sostenuta dalla Fondazione Crt.

La collezione conserva più di 6 mila funghi, alcuni risalenti agli Anni 60 quando a Torino è stato fondato il primo istituto in Italia per lo studio della micologia. I funghi sono dappertutto, nell'aria, nell'acqua e nel suolo. E hanno un enorme valore economico, perché sono usati per produrre molti cibi, pane, formaggi, vino e birra, e hanno applicazioni in campo medico o in campo ambientale, ad esempio nel riciclo dei rifiuti. I funghi qui conservati arrivano da tutto il mondo, e se ne scoprono sempre di nuovi. Due ricercatrici della Micoteca, ad esempio, ne hanno appena isolate delle nuove specie marine e le stanno studiando per produrre nuovi antibiotici.

Tra i funghi conservati qui ci sono quelli che si mangiano gli inquinanti. Per questo sono usati a Fidenza, nel parmense, per un progetto di bonifica dei terreni avvelenati dall'industria pesante e dalle bombe della Seconda Guerra mondiale. L'Unione Europea ha finanziato con quasi un milione di euro la sperimentazione, che si concluderà tra un anno. La bonifica iniziale, senza ricorrere ai microrganismi, doveva rendere il terreno, oggi interdetto, di nuovo utilizzabile almeno a fini industriali. Invece usando i funghi e i batteri sarà possibile anche coltivarci pomodori. Non solo. «In Sicilia abbiamo scoperto funghi marini che degradano il petrolio finito accidentalmente in mare». Gli stessi funghi sono studiati per «sciogliere» la plastica.

Il 9 aprile sotto la Mole

Ma tanto sforzo da parte dei funghi non è, dice Varese, giustamente ricompensato. In Italia ci sono una cinquantina di collezioni, tra enti di ricerca e ospedali, ma sono gestite senza fondi statali. Quella torinese deve molto alla Fondazione Crt, che negli anni ha donato 400 mila euro per attrezzature e borse di studio. «I funghi sono invisibili a occhio nudo e minuscoli, forse per questo più trascurati di piante e animali», dice Varese.

Le collezioni italiane di microrganismi si stanno unendo per rivendicare attenzione e finanziamenti. Lo faranno a Torino, il 9 aprile, al primo incontro della «Joint Research Unit italiana», composta dalle più importanti raccolte di funghi a livello nazionale: Università di Torino, Modena e Perugia, ospedale San Martino di Genova e Cnr. «Ci sono vere eccellenze in pericolo per mancanza di fondi - conclude Varese -. In Sicilia c'è ad esempio una realtà legata alle olive che rischia di morire. All'estero non accade. L'Italia non è consapevole del tesoro che c'è in una muffa».

VIDEO CONSIGLIATI

Scopri il design unico di Citroën C3 nei nostri showroom

Citroën

Trovata un'anaconda gigante in un cantiere brasiliano: è lunga 10 metri

Antifurto casa. Scegli l'Impianto Senza Fili Leader in Europa

Verisure

Errore nel lancio di bungee jumping: la ragazza si schianta da 15 metri

Promosso da Taboola