

Life Biorest: ecco i funghi mangia-inquinamento

13 aprile 2018



Scoperta una nuova tipologia di funghi in grado di mangiare gli inquinanti che si trovano nei terreni avvelenati

Oltre 6000 funghi, alcuni risalenti agli Anni '60, sono conservati accuratamente nella più grande collezione di funghi d'Italia: la *Micoteca* conservata nell'Orto Botanico dell'Università degli studi di Torino.

I funghi qui custoditi arrivano da tutto il mondo e continuano ad essere scoperte nuove varietà

Ad esempio due ricercatrici della Micoteca hanno appena isolato nuove specie marine e le stanno studiando per produrre nuovi antibiotici.

I funghi si possono trovare nel suolo, nell'aria e nell'acqua e hanno un forte valore economico perché usati per produrre birra, per cucinare i cibi tra cui il pane, il vino o anche i formaggi.

La Micoteca è sostenuta dalla [Fondazione Crt](#) e da anni sta portando avanti il progetto Life Biorest che potrebbe rappresentare una svolta a livello ambientale infatti, tra le tante tipologie che si trovano all'interno di essa, troviamo quelli che mangiano gli inquinanti.

Per questa ragione vengono usati a Fidenza, nel parmense laddove sorgeva l'ex Carbonchimica, per un progetto di bonifica dei terreni avvelenati dall'industria pesante e dalle bombe della Seconda Guerra mondiale.

L'investimento

L'investimento complessivo di quasi 1,8 milioni di euro sostenuto da un contributo europeo di circa 970mila euro, consentirà di proporre un protocollo di bonifica e successiva rivegetazione compatibile con l'uso pubblico del suolo.

Infatti inizialmente si renderà il terreno, oggi interdetto, di nuovo utilizzabile, almeno a fini industriali e poi, attraverso i funghi e i batteri, sarà possibile anche coltivarci pomodori.

Oltre questo, in Sicilia sono stati scoperti funghi marini che erodono il petrolio finito accidentalmente in mare. Gli stessi funghi sono studiati per "sciogliere" la plastica.

[via GIPHY](#)
