

Spugnole

Fatti interessanti sull'ambito fungo commestibile

Generale

Nome:

Spugnola (Morchella)

Divisone:

Funghi tubolari (Ascomycota)

Origine:

Nord America, Sud America, Sud Africa, Asia ed Europa



Nessuna raccolta quotidiana

In **Canada**, la stagione degli incendi boschivi viene monitorata attentamente in autunno e in inverno per inviare i raccoglitori nelle aree forestali colpite la primavera successiva dagli incendi. Lì, spesso si trovano nella boscaglia per giorni e giorni, isolati dal mondo esterno.

In India e **Pakistan**, le spugnole vengono spesso raccolte da pastori itineranti e poi essiccate direttamente nelle foreste sul fuoco. Le spugnole essiccate vengono poi consegnate direttamente al centro di raccolta più vicino.

I fatti

- Le spugnole sono uno dei funghi più costosi e ricercati. Ne esistono diversi tipi. Crescono sulla materia organica, sui bordi delle strade e sugli argini, dopo gli incendi boschivi o persino dopo le inondazioni.
- Contengono, tra l'altro, molte proteine, vitamina D e potassio.
- Le spugnole crude sono velenose e vanno quindi utilizzate riscaldate o essiccate. Che si tratti di una salsa alla panna, di un risotto o della pasta, non ci sono praticamente limiti al loro utilizzo.
- Quando le spugnole vengono essiccate, perdono fino al 90% del loro peso. Le spugnole essiccate hanno quindi un prezzo elevato. Quando vengono messe a bagno si gonfiano fino a raggiungere quasi le dimensioni originali.

Coltivazione

Il fungo è una risorsa sostenibile e un'alternativa alla carne. La coltivazione commerciale in Cina è possibile solo da pochi anni, in seguito a vari esperimenti.

Spugnole nello spazio

Le spugnole sono sensibili alle condizioni di luce e all'umidità del suolo e dell'aria nelle diverse fasi di crescita. Nel 2021 e 2022, i germogli di spugnola sono stati inviati nello spazio, dove sono stati esposti all'assenza di gravità e alle radiazioni cosmiche. Ne sono risultate mutazioni resistenti a temperature estreme, siccità, umidità e malattie. Di conseguenza, la resa del raccolto abituale è stata più che raddoppiata ad alta quota nel sud-ovest della Cina.

