

Miceli fungini utilizzati come lucignoli nell'isola d'Ischia (NA)

PAOLO CASORIA, GIOACCHINO VALLARIELLO

Orto Botanico, Facoltà di Scienze, Università di Napoli "Federico II", Via Foria 223, 80139 Napoli, Italia.

Abstract. Authors report about a past unusual use of some moulds growing on barrels in the cellars of the Ischia island, Naples, Italy. The moulds were used to prepare wicks employed in lamps to light the cellars. The authors have identified the moulds as *Cladosporium cladosporoides* and *Penicillium lanoso-griseum*. General features of the two species are presented. The authors have also performed again the preparation of wicks and illustrate the phases of the preparation.

Riassunto. Nell'ambito di uno studio etnobotanico condotto nell'isola d'Ischia (NA), gli autori discutono l'antico uso da parte dei locali di alcune muffe che crescono sul legno delle botti nelle cantine dell'isola. Le muffe venivano utilizzate per preparare i lucignoli delle lampade che illuminavano le cantine stesse e le case rurali. Le muffe, raccolte ed esaminate dagli autori, sono risultate formate dalle specie *Cladosporium cladosporoides* e *Penicillium lanoso-griseum*. Vengono descritte alcune caratteristiche delle due specie. Gli autori hanno preparato alcuni campioni di lucignoli secondo la procedura che veniva seguita ad Ischia. Le varie fasi della preparazione vengono dettagliatamente illustrate.

Key words: *Cladosporium*, Ethnobotany, Ischia Island, *Penicillium*.

Nel campo etnobotanico sono numerose le informazioni relative ad antichi usi di piante o altri organismi viventi impiegati per scopi diversi. Ancora oggi, presso alcune comunità contadine, questi impieghi trovano applicazione sia per tradizione sia per povertà o isolamento culturale.

A tal riguardo, disponiamo di numerose informazioni da noi acquisite nel corso di indagini etnobotaniche relative all'area di Napoli.

Uno di questi usi, ormai quasi del tutto dimenticato, riguarda l'utilizzo di una specie di "feltro", di natura organica, che si forma sul legno e sui supporti lignei delle botti nei *cellai*, le tipiche cantine dell'isola d'Ischia (Fig. 1 e 2).

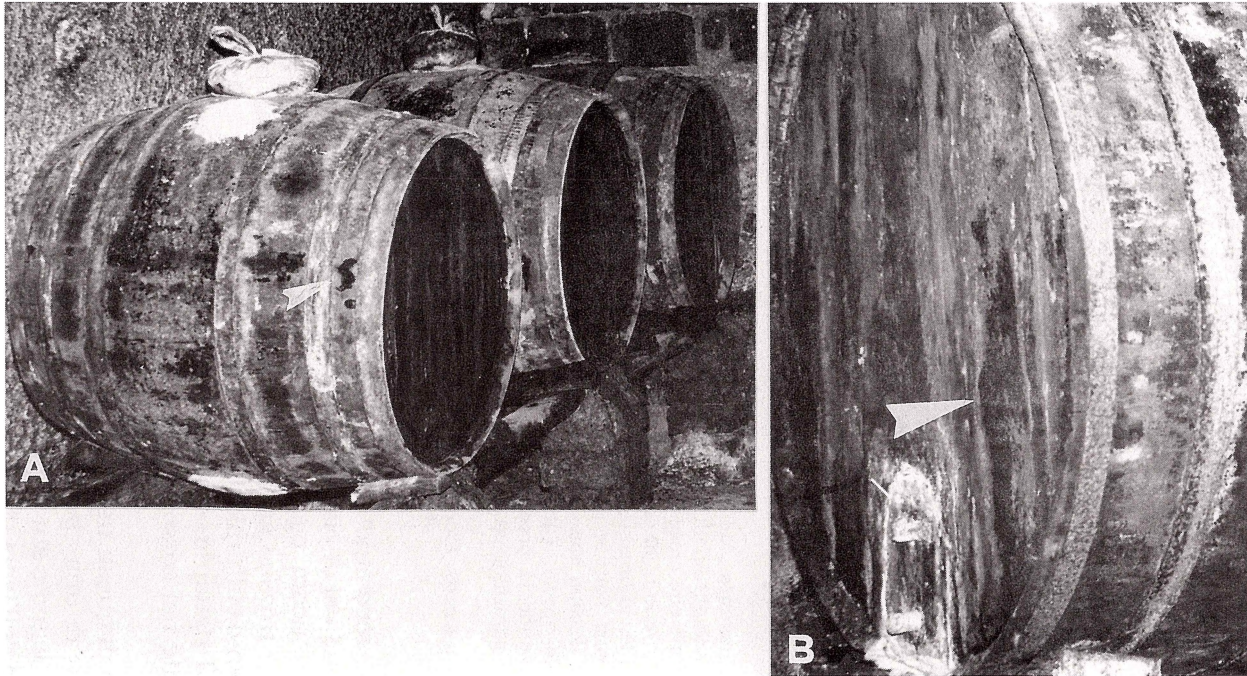


Fig. 1 - **A.** Interno di una cantina (*cellaio*) dell'isola d'Ischia. **B.** Particolare di una botte. Le frecce indicano la formazione del "feltro" di muffe.

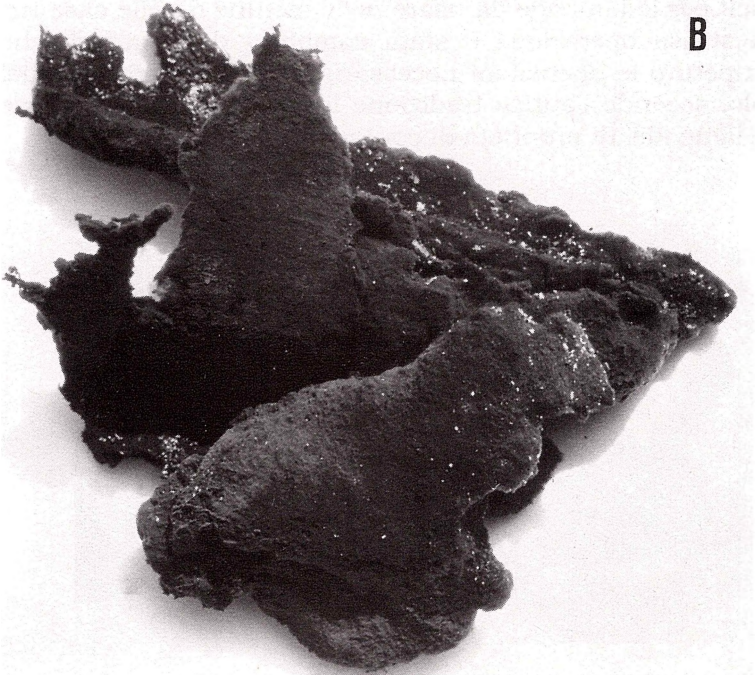


Fig. 2 - Un pezzo del legno di una botte attaccato dalle muffe (A) e un pezzo di "feltro" dimuffe appena prelevato (B).

I *cellai* venivano scavati nei banchi di lapillo vulcanico o di tufo verde, tipiche formazioni geologiche dell'isola d'Ischia. Erano chiuse da porte di legno: la parte inferiore, per circa un metro e mezzo, era in legno massiccio, mentre la parte superiore era finestrata con riquadri di circa venti centimetri, privi di chiusura. Di lato, o sul fondo, venivano praticate una o due aperture, localmente chiamate "ventarole", che consentivano la ventilazione del locale.

Le botti utilizzate erano costruite in rovere, quelle più pregiate, o in legno di castagno. Talvolta, queste ultime presentavano alcune doghe di ciliegio, essenza più nobile e pregiata del castagno, che serviva anche per aromatizzare il vino. L'aggiunta delle doghe di ciliegio da parte del "mastro bottaio" rappresentava un "dono" al committente, in segno di riconoscenza per il lavoro commissionato.

Il "feltro" era strappato dalle botti ed utilizzato per approntare i lucignoli per le lampade da usare nelle cantine o nelle case rurali. La stessa operazione è stata compiuta dagli autori, che hanno ripetuto le operazioni necessarie per la preparazione del lucignolo, secondo l'antica tradizione locale, utilizzando alcune antiche lampade, di proprietà di contadini ischitani (Fig. 3).

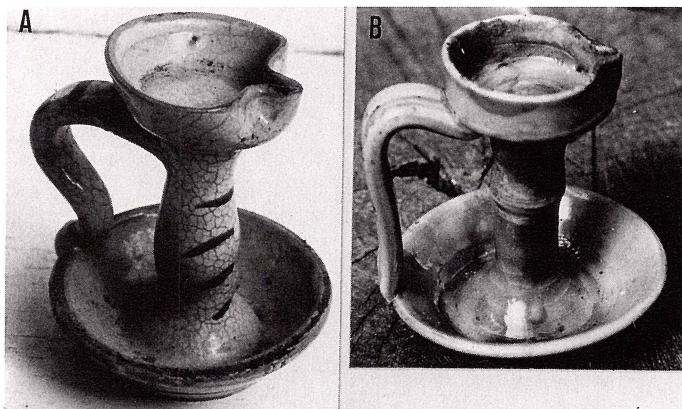


Fig. 3 - Due esemplari di *carnela*, nome locale indicante le lampade utilizzate nelle cantine ischitane. Una caratteristica di queste lampade è quella di avere l'asse leggermente obliquo rispetto al beccuccio; ciò permette di ottenere un miglior assorbimento del combustibile da parte del lucignolo (Vedere anche Fig. 4D).

Non è stato possibile trovare lampade di fattura recente uguali a quelle da noi utilizzate, nonostante la tradizione della lavorazione della ceramica sia ancora oggi presente nell'isola d'Ischia.

Passo preliminare è stato quello di analizzare il "feltro" raccolto dalle botti. L'analisi, compiuta dal Prof. Ivan Dragoni del Laboratorio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano, ha rivelato che il "feltro" è costituito per la maggior parte da due muffe: *Cladosporium cladosporoides* e *Penicillium lanoso-griseum*; in misura minore, il "feltro" è risultato formato da altri contaminanti fungini, nonché da residui di sostanza organica, probabilmente derivanti dal legno delle doghe delle botti.

Cladosporium cladosporoides si presenta sotto forma di colonie dall'aspetto vellutato, di colore verde oliva con un rovescio nero; cresce tra i -5 °C e i 32 °C (DRAGONI & CANTONI, 1987). È un tipico contaminante di ambienti umidi, come cantine e magazzini di stoccaggio; si è riscontrato in farine, frumento, verdure fresche e cibi refrigerati, come carni e formaggi. È tipico anche delle piastrelle e delle idropitture di soffitti e pareti. Può causare l'alterazione di alimenti refrigerati e stagionati. È considerato un agente allergenico per le vie respiratorie ed è utilizzato per testare la resistenza di materiali ai danni derivanti da muffe (ONIONS et al., 1986).

Penicillium lanoso-griseum è un tipico contaminante dei prodotti di salumeria stagionati e si presenta con muffe diffuse di colore grigio scuro. Non è considerata specie tossigena. I conidiofori si elevano dal substrato in fasci deboli e da ife aeree, dando alle colonie un aspetto lanoso (BARNETT, 1965; DRAGONI & CANTONI, 1987). *Penicillium* è un genere utilizzato nell'industria alimentare e farmaceutica (AA.VV., 1965; ONIONS et al., 1986; VILLAVECCHIA & EIGENMANN, 1974).

La tecnica utilizzata ad Ischia, ed adottata dagli autori, per la preparazione dei lucignoli consiste nello strappare manualmente il "feltro" dalle botti; un pezzo, posto sulla mano, viene spalmato con un po' di sugna su entrambi i lati. Quindi viene arrotolato, come si fa per i sigari (Fig. 4A, B). Si ottiene in tal modo un "cilindretto" che, una volta piegato ad 'S' (Fig. 4C), rappresenta il lucignolo della lampada. Questo viene posto sul fondo della lampada (Fig. 4D), che viene riempita, non completamente, di sugna di scarto e quindi acceso (Fig. 5).

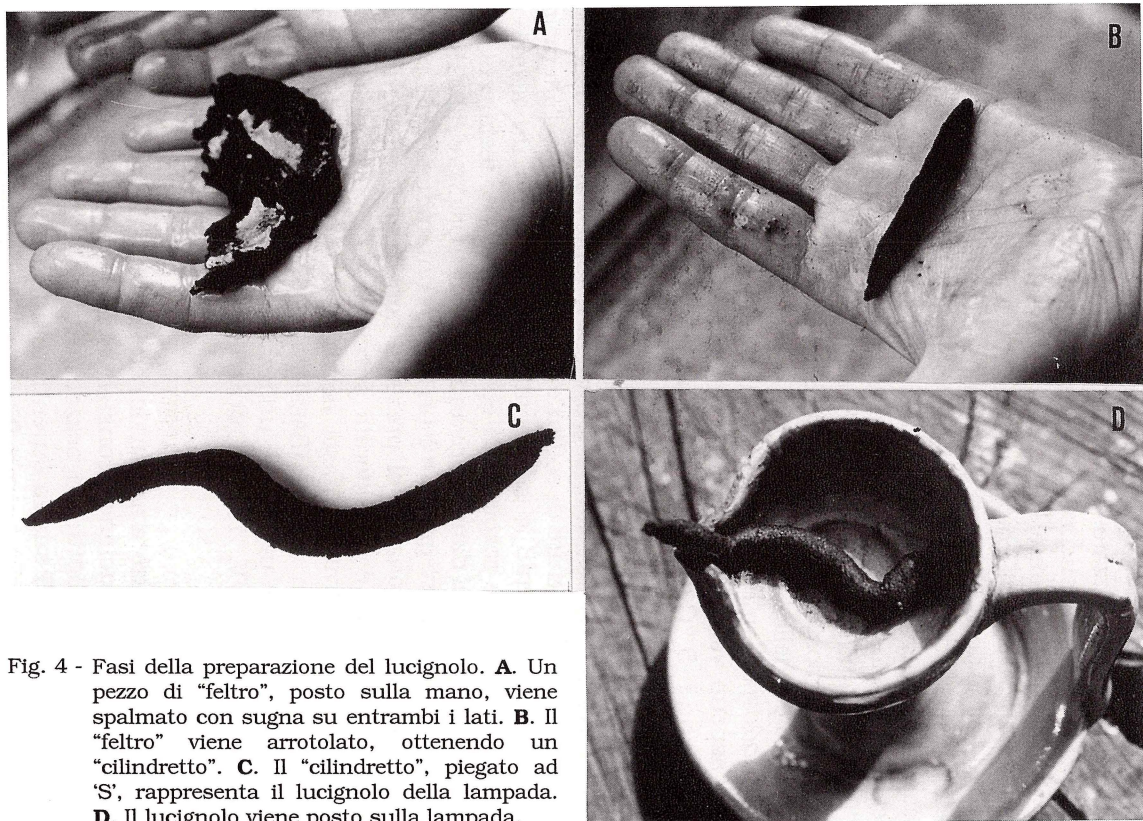


Fig. 4 - Fasi della preparazione del lucignolo. **A.** Un pezzo di "feltro", posto sulla mano, viene spalmato con sugna su entrambi i lati. **B.** Il "feltro" viene arrotolato, ottenendo un "cilindretto". **C.** Il "cilindretto", piegato ad 'S', rappresenta il lucignolo della lampada. **D.** Il lucignolo viene posto sulla lampada.

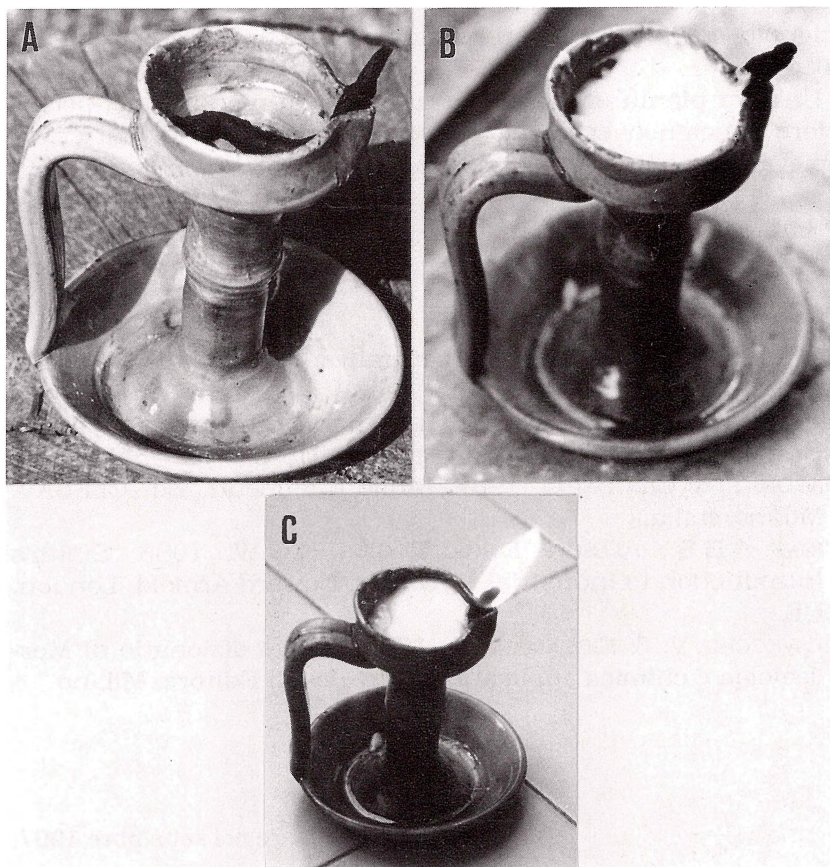


Fig. 5 - Dopo aver sistemato il lucignolo (A), la lampada viene riempita con il combustibile, solitamente grasso di scarto (B), ed è pronta per l'accensione (C).

La stessa tecnica era anche utilizzata per le lampade di casa di persone più ricche, con la variante del lucignolo che, pur essendo lavorato nello stesso modo, era preparato con sfilacci di canapa; il combustibile era costituito da sugna o dai prodotti di scarto derivanti dalla decantazione dell'olio d'oliva.

Questa tradizione si ritrova anche nella confezione di lumini leggermente profumati, costituiti dalla buccia integra dei mandarini, in cui veniva versato olio o sugna; in questo caso il

lucignolo era preparato utilizzando l'asse centrale dello stesso frutto.

Un'altra pianta utilizzata, in tutta l'Italia meridionale, per ricavare i lucignoli era *Ballota pseudodictamus* L., di cui erano impiegati gli steli dell'infiorescenza secca.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. 1965. *Medicamenta*. Cooperativa Farmaceutica, Milano, Italia.
- BARNETT H.L. 1965. *Illustrated genera of imperfect fungi*. Burgess Publishing Co., Minneapolis, USA.
- DRAGONI I. & CANTONI C. 1987. *Muffe e alimenti*. Ed. CLESAV, Milano, Italia.
- ONIONS A.H.S., ALLSOPP D. & EGGINS H.O.W. 1986. *Smith's Introduction to Industrial Mycology*. Edward Arnold, London, UK.
- VILLAVECCHIA V. & EIGENMANN G. 1974. *Nuovo dizionario di Merceologia e chimica applicata*. Ulrico Hoepli Editore, Milano.

Finito di stampare nel settembre 1997.