

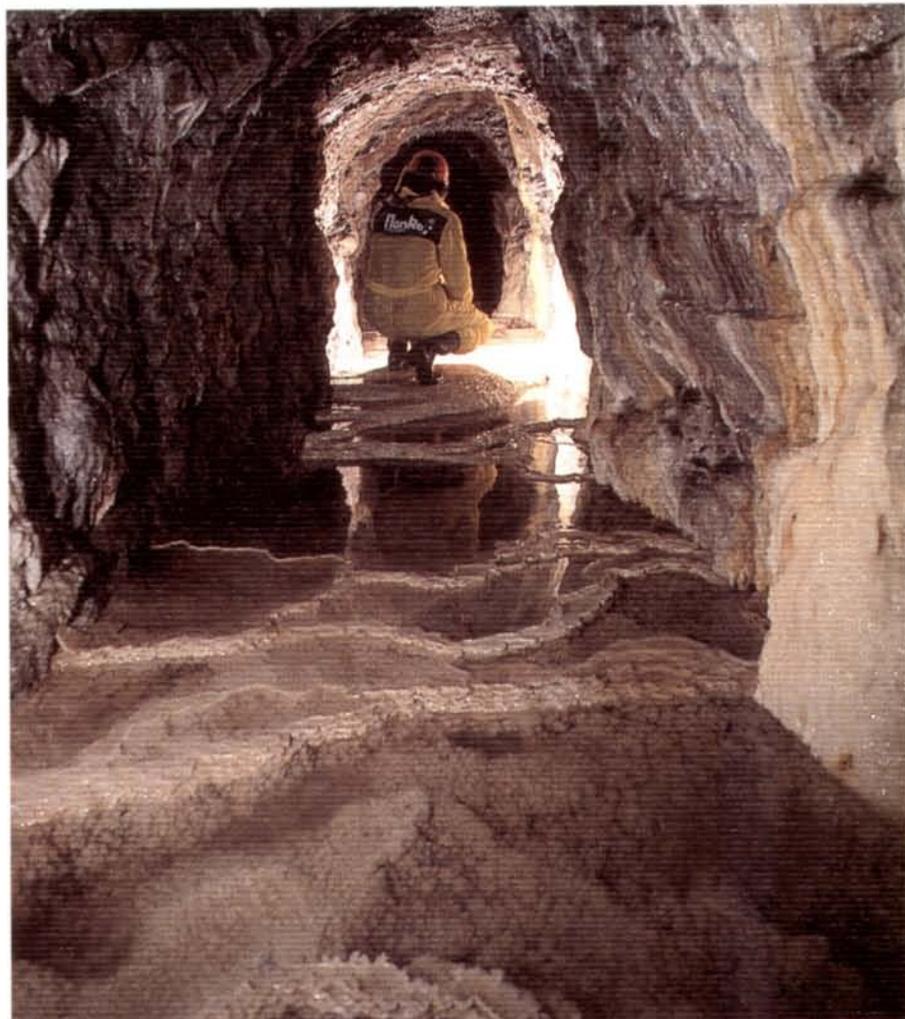


**SOCIETÀ
SPELEOLOGICA
ITALIANA**

**COMMISSIONE
NAZIONALE
CAVITÀ
ARTIFICIALI**

OPERA IPOGEA

Alla scoperta delle antiche opere sotterranee



2000

1

**Il catasto delle Cavità Artificiali
Le luci del buio**

LAZIO: le cave di Centocelle

LAZIO: l'acquedotto di Palestrina

LAZIO: Subiaco sotterranea

LAZIO: la topografia dell'emissario di Nemi

Una coltivazione ipogea sotto la Via Latina (Roma)

Sandro Galeazzi, Carlo Germani

Società Speleologica Italiana



Riassunto

Viene descritta una fungaia realizzata all'interno di una antica cava di pozzolana o tufo nel sottosuolo della zona sud di Roma.

Abstract

A mushroom bed created within an ancient pozzolana or tuff quarry beneath the southern area of Rome is described.

Studiando gli ipogei della zona sud di Roma (cfr. Galeazzi C. *et alii*, 1997, 1999) ci siamo imbattuti più volte in cave di tufo o pozzolana riadattate a fungaia ma, invariabilmente, si trattava di "grotte" abbandonate o, se ancora utilizzate, chiuse da cancellate che ne impedivano la visita.

Era dunque molto viva in noi la curiosità di conoscere una fungaia attiva, anche se questa, a rigore, non rientrerebbe nei canoni di "cavità artificiale" stabiliti dalla Commissione Cavità Artificiali della S.S.I.

Nel febbraio 2000 abbiamo contattato il proprietario di una di queste coltivazioni, che ci ha permesso di visitare il suo impianto ed è stato con noi prodigo di spiegazioni.

La fungaia è attiva da molte generazioni ed è ricavata in una grande cava di tufo o pozzolana (materiali edili usatissimi da sempre a Roma e dintorni) realizzata verosimilmente in epoca romana. Questo ipogeo si presenta di dimensioni notevolissime (vedi fig. 1) e si estende nella zona compresa tra Via dell'Arco di Travertino e Via Demetriade, praticamente sotto l'antica Via Latina, in una zona nota a Roma come "Parco delle Tombe Latine", a margine della Valle della Caffarella. La "grotta" presenta tre diversi ingressi, che

favoriscono la giusta aerazione ai vari stadi di crescita dei funghi. Il ciclo di lavorazione dura circa tre settimane e le coltivazioni nuove vengono man mano poste più vicino all'ingresso dal quale entra l'aria, rimanendo sempre "sopravvento" ed evitando così che le spore più vecchie o le muffe parassite invadano le aree coltivate più recenti.

Il fungo coltivato sotto la Via Latina è il classico "prataiolo" o "champignon" (*agaricus bisporus*, varietà *aibidus*) che tra tutte le settanta specie di prataiolo note è quella che presenta il processo produttivo più economico. Le coltivazioni di "champignon" sono note sin dai primi anni del 1700, in forma artigianale, in Francia, dapprima all'aperto e poi in sotterraneo.

Il fungo maturo si presenta con un cappello di 4-9 cm di diametro, bianco candido, il gambo dello stesso colore e lamelle dapprima rosa e poi bruno nerastro. È ovviamente commestibile, anche crudo.

Le fasi del ciclo produttivo, che il proprietario ci ha ampiamente descritto, sono sette.

La prima fase prevede la sostituzione integrale del letto di torba usato per la coltivazione precedente: i vecchi letti vengono portati all'aperto e rinnovati.

Successivamente (fase due) la zona della cava destinata alla nuova coltivazione viene lavata, sterilizzata e imbianca con acqua di calce sulle pareti e sul pavimento.

Il nuovo substrato (fase tre) viene posto a dimora e fatto fermentare entro dei grandi e caratteristici sacconi di plastica.

Le spore vengono acquistate presso industrie specializzate, che le selezionano e le pastorizzano, e sono messe a dimora (fase quat-

tro) nelle lettiere di torba, dove rimangono coperte fino a che i miceli non iniziano a prendere forma (fase cinque: incubazione).

Annaffiati e curati (fase sei) gli champignon, dopo qualche giorno, cominciano a fare capolino e sono ben presto pronti per la settima ed ultima fase: la raccolta.

L'intero ipogeo, delle cui forme originali rimane naturalmente ben poco, appare asettico, ottimamente gestito e messo a norma sia negli impianti che dal punto di vista della prevenzione infortuni. In alcune aree soggette a cedimenti sono stati effettuati disaggi e realizzate strutture metalliche di contenimento.

Pur trattandosi di una vera e propria industria, siamo tuttavia rimasti colpiti dalla perfetta conoscenza geologica e storica che il responsabile ha dell'ambiente. Vissuto lì sotto da sempre, fin dai tempi in cui il nonno iniziò le coltivazioni, il sig. Bruno non si è

semplicemente abituato all'ambiente, ma continua a percepirlo in tutte le sue peculiarità, sentendosi quasi 'ospite' in un sottosuolo che sa bene essere stato creato secoli prima ed essere patrimonio di tutti.

È questo lo spirito con il quale ha acconsentito alla nostra visita e sia per questo che per la disponibilità accordataci, desideriamo rivolgergli i più sentiti ringraziamenti.

Bibliografia

Comitato per il parco della Caffarella, 1988, *La Valle della Caffarella: spiccioli di natura*.

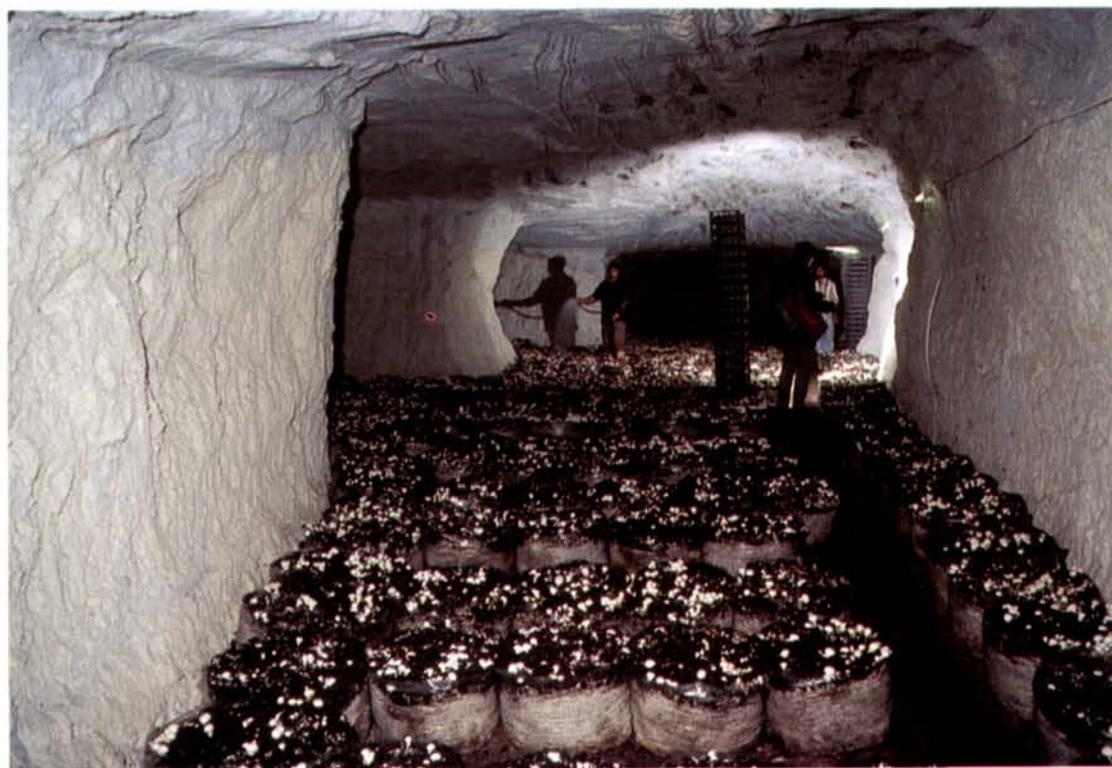
Comitato per il parco della Caffarella, 1994, *La Valle della Caffarella: la storia ci racconta*.

Donegani G., Menaggia G., 1995, *Manuale di merceologia*, Zanichelli

Galeazzi C. et alii, 1997, *Ninfa Egeria*, in *Speleologia - semestrale della S.S.I.* - n.36.

Galeazzi C. et alii, 1999, *Ipogei minori della Caffarella*, in *Opera Ipogea - quadrimestrale della S.S.I.* - n.3.

Foto 1 - Un aspetto dell'ipogeo poco prima della raccolta: i funghi vengono continuamente annaffiati per mantenere il giusto grado di umidità. (foto C. Germani).



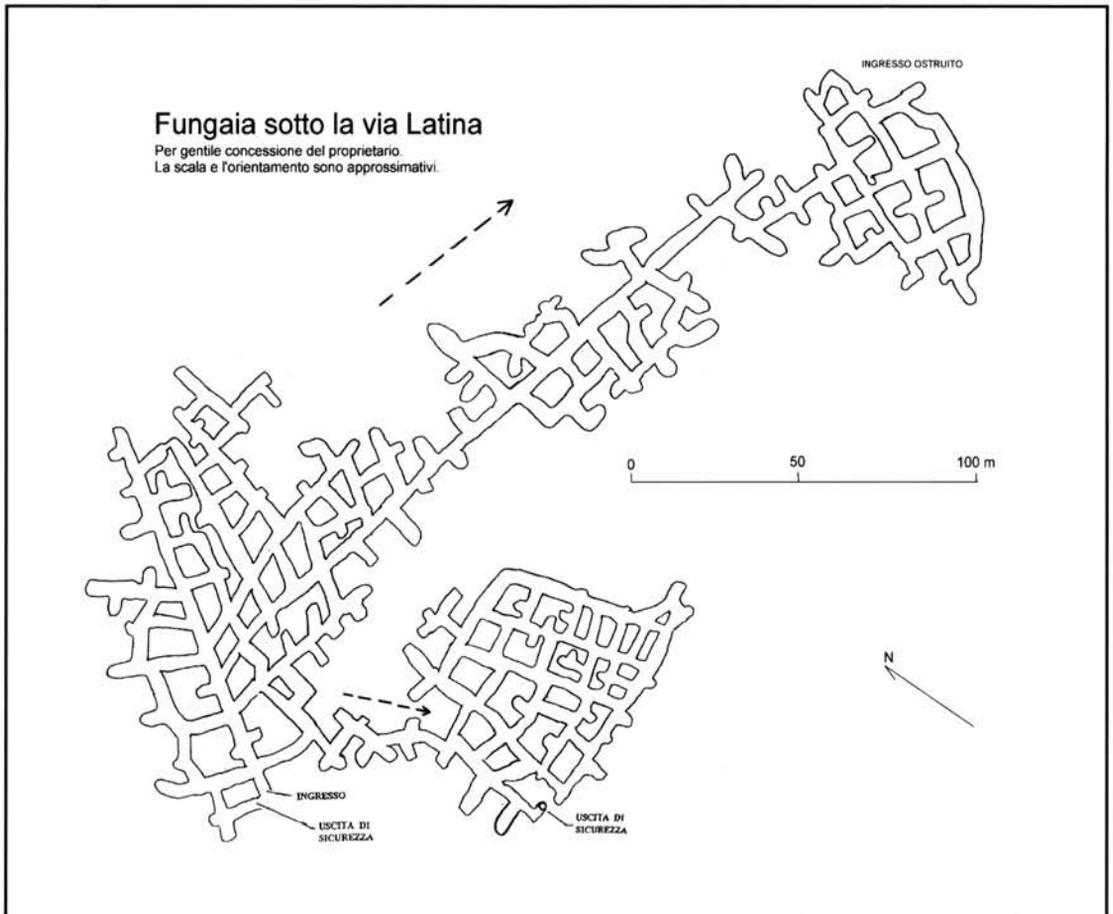


Fig. 1, in alto - Rilievo dell'ipogeo (per gentile concessione del proprietario). La scala e l'orientamento sono approssimativi. Le linee tratteggiate indicano la direzione del flusso dell'aria all'interno della "grotta".
 Foto 2, in basso - Il terreno di coltura, dove sono appena state inserite le spore, viene lasciato "fermentare". Quando i primi funghi inizieranno ad uscire dal terreno, i caratteristici sacchi saranno aperti (foto C. Germani).

