

SPECIALE CEVA



La tradizionale esposizione in centro Ceva in una passata edizione



Lungo il percorso cartelloni arricchiscono la conoscenza

A Nicolò Oppicelli il premio "Sentinella glocal del territorio": la cerimonia oggi al Teatro Marengo

Dalle esposizioni fino al Museo Viaggio nel mondo dei funghi tra regole e rispetto del bosco

L'EVENTO

Prima di cercare un fungo bisogna imparare a guardare il bosco. A riconoscere ciò che cresce, capire perché cresce proprio lì e scoprire che anche un esemplare non commestibile, magari piccolo e poco appariscente, ha un posto e una funzione nell'ambiente. È da questo sguardo, prima ancora che dal cestino, che comincia la micologia. Ed è su questa cultura della conoscenza che il Gruppo Micologico Cebano ha costruito il cuore scientifico della Mostra del Fungo di Ceva. Sessantacinque edizioni dopo, mentre la manifestazione diventa per la prima volta internazionale, alla base resta il lavoro di chi i funghi li cerca, li studia, li classifica e insegna a conoscerli.

Una delle figure che meglio lo rappresentano è Nicolò Oppicelli, micologo genovese, giornalista, scrittore e divulgatore, direttore scientifico del Gruppo e della Mostra e

volto noto anche al pubblico televisivo. A lui sarà assegnato il premio «Sentinella glocal del territorio 2026», destinato a personalità che hanno portato oltre i confini locali la conoscenza e la valorizzazione del territorio. Oppicelli sarà a Ceva già oggi, dalle 18 al Teatro Marengo, per «Funghi, meraviglie della natura»: con Aldo Viora parlerà di funghi «a 360 gradi», non soltanto per addetti ai lavori. Ingresso libero, senza prenotazione.

Poi toccherà ai funghi veri. Quelli che nelle prossime ore dovranno arrivare dai boschi, essere riconosciuti, classificati e sistemati nell'esposizione, quest'anno con alcune novità. Accanto ai volontari lavoreranno micologi italiani, francesi e svizzeri. Le crescite ci sono state, ma per una mostra scientifica non bastano i funghi che tutti vorrebbero nel cestino. Da qui l'appello del presidente Giorgio Raviolo: «Chiediamo a chi va nei boschi e vuole darci una mano di farci avere gli esemplari che trova. Quelli commestibili po-

tete tenerveli e mangiarli: a noi interessano soprattutto gli altri». L'obiettivo è portare sui tavoli alcune centinaia di funghi freschi. L'appello è doppio. «Bisogna rispettare poche buone pratiche: usare i cestini e non le borse di plastica, non danneggiare i funghi non commestibili, avere il tesserino, rispettare l'ambiente e la propria sicurezza». Prudenza anche nell'identificazione: fotografie, applicazioni e commenti sui social non possono sostituire il controllo di un esperto. Dietro l'esposizione ci sono dodici mesi di attività e l'eredità di chi ha preceduto Raviolo, a partire da Ernesto Rebaudengo e Giovanni Sciala. Un lavoro che entra anche nelle scuole: le elementari di Ceva avranno una postazione dedicata al progetto che da 25 anni avvicina i bambini alla conoscenza e alla coltivazione dei funghi. Torna anche la cartolina celebrativa, realizzata ogni 5 anni in edizione limitata con l'immagine della Mostra: sabato e domenica pomeriggio, allo stand, sarà disponi-

bile anche lo speciale annullo postale di Poste Italiane.

Da collezione è anche il piatto celebrativo. Per la 65ª edizione Maurizio Galliano ha disegnato il *Rhodotus palmatus*, piccolo fungo non commestibile che cresce sul legno marcescente. «È una specie rara, considerata da alcuni in via di estinzione», spiega Raviolo. La scelta diventa così anche un segnale d'allarme in una fase segnata dai cambiamenti climatici e ambientali. La tradizione, nata da un'idea di Ernesto Rebaudengo, viene portata avanti da Galliano dal 2000. L'altra «gemma», come la definisce Raviolo, è il Museo del Fungo nell'ex convento dei Cappuccini. Sabato e domenica saranno visitabili il piano terra già allestito e gli spazi del Giardino botanico. Ma il progetto non finisce qui. «Con il Comune stiamo programmando gli allestimenti successivi. Il progetto sulla carta è completo: ora bisogna trovare i finanziamenti per realizzare i prossimi lotti». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**ONORANZE e
TRASPORTI FUNEBRI**
*DAL FUNERALE
LOW COST
ALLA GRANDE
CERIMONIA FUNEBRE
ASSISTENZA CONTINUA
CON UMANITÀ
E DISCREZIONE*

*impresa convenzionata:
Comune di Ceva
EPACA Coldiretti
50&PIÙ Confcommercio
Patronato INAS-CISL
Unione Montana Valli Mongia
e Cevetta, Langa Cebana
e Alta Valle Bormida*



12073 CEVA (CN)
Via Sauli, 11
Cell. 348.3743790
388.1403591

**19-20
SETT
2026**

SCOPRI IL PROGRAMMA