



# occhio al fungo

Periodico trimestrale.  
Redazione:  
P. Cazzoli, G. Consiglio, W. Zuntini  
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna  
Tel. 335.62.85.923  
Fax 051.64.29.301  
gmavisbo@gmail.com  
www.avis.it/bologna  
www.gruppomicologicoavisbologna.org

## Il puzzone con la gonna

di Paolo Cazzoli

■ Alcune specie tropicali del genere *Phallus* presentano una specie di gonna di pizzo che scende dal cappuccio e avvolge più o meno completamente il gambo. Sulla base di questo carattere queste specie sono state separate e assegnate al genere *Dictyophora*. Oggi questa differenza ha perso valore sistematico e tutte le specie sono state riassegnate al genere *Phallus*.

Fra tutte le specie con la gonna, *Phallus indusiatus* si fa notare per la bellezza del pizzo bianco, il più grande e completo che si possa osservare, che gli conferisce una eleganza e un fascino particolare. Tutte le altre caratteristiche sono le stesse del notissimo *Phallus impudicus*.

*P. indusiatus* è una specie saprofitica che cresce spontanea su residui legnosi ai margini di boscaglie di lecci e bambù; si trova anche in ambienti cittadini. È presente nelle zone subtropicali e umide, in particolare, in Cina, Giappone, Vietnam, India, in alcune isole tropicali e nell'America centrale e centro-meridionale.

Specie considerata buon commestibile quando il fungo è immaturo e ancora chiuso nel peridio (a questo stadio non si è ancora sviluppato l'odore di carne in putrefazione tipico di queste specie) a patto che venga tolto il peridio gelatinoso.

In Cina è utilizzata nell'alta cucina. In passato veniva raccolta nelle regioni del Canton e dello Yunnan ma in natura è una specie abbastanza rara, quindi difficile da procurare in quantità e per questo veniva riservata alle occasioni speciali. Al tempo della dinastia Qing per celebrare il 60° compleanno dell'imperatrice Cixi (1835-1908) venne creata la "Zuppa Nido d'Uccello Otto Immortali" di cui importante componente è il nostro fungo. Un altro uso notevole fu al banchetto tenuto per Henry Kissinger durante la sua visita in Cina per ristabilire relazioni diplomatiche nei primi anni 1970. Una fonte scrive del fungo: "Ha una carne fine e tenera, fragrante, fresca e croccante nel gusto".

Per queste caratteristiche viene intensamente coltivato fin dal 1979 su residui vegetali: foglie e trucioli di bambù, gambi di soia, steli di mais, sui quali si sviluppa in numerosi esemplari. I progressi nella coltivazione hanno permesso di rendere il prodotto più disponibile e più economico. Nel 1982 al mercato di Hong Kong un chilo secco veniva venduto a 770 \$ USA, nel 1988 il prezzo era sceso a 100-200 \$ USA. Ulteriori progressi hanno fatto crollare il prezzo a 10-20 \$ USA.



→ *Phallus indusiatus* (= *Dictyophora indusiata*)

Questo fungo viene consumato sia fresco che essiccato. La parte più pregiata sembra essere il pizzo che avvolge il gambo. Viene raccolto maturo, trattato opportunamente per togliere l'odore sgradevole e nei mercati asiatici comunemente venduto essiccato. Per il consumo viene reidratato in ammollo o fatto bollire in acqua finché non diventa tenero.

*Phallus indusiatus* ha una documentata storia di utilizzo nella medicina cinese che risale al 7° secolo d.C. Oggi viene impiegato in varie affezioni: dalle infiammazioni alla leucorrea, dalla disenteria alla tosse, dall'ipertensione alla laringite fino alla terapia antitumorale, ed è ritenuto un potente afrodisiaco. Secondo uno studio fatto con un gruppo di 16 donne e 20 uomini, pubblicato nel 2001 sulla rivista "International Journal of Medicinal Mushrooms", l'odore del fungo fresco può innescare nelle donne orgasmi spontanei o accelerazioni cardiache, mentre per gli uomini l'odore resta disgustoso.

Sarà tutto vero?

*I diversi riferimenti storici e sociali sono riportati dal sito "en.wikipedia.org/wiki/Phallus\_indusiatus"*

# Cena di fine anno e brindisi di Natale

di Marina Siciliano

■ Non ci posso credere... faccio parte del Gruppo Micologico solo dall'inizio del 2013 e fra una gita e l'altra è già arrivato Natale!!! Dobbiamo organizzare il brindisi di Natale e la cena di fine anno: perché anziché andare al ristorante non facciamo qualcosa di diverso presso la nostra Sede, così bella e spaziosa?



Così lunedì 2 dicembre ci troviamo e facciamo una sorta di riunione per decidere il da farsi. In presenza del Presidente Paolo Cazzoli, Massimo (alias Babbo Natale) propone di ordinare al mitico forno Gazzetti di Castenaso pizza, crescente, panettoni salati, grissini e stuzzichini vari che accompagneremo a salumi e formaggi, chiedendo poi ad ogni Socio/a che parteciperà alla serata, di contribuire con qualche prodotto casalingo salato o dolce, senza dimenticare naturalmente qualche buona bottiglia di vino. Detto-fatto: lunedì 16 dicembre sono arrivata in Sede verso le 17,30 e mentre salivo le scale sentivo già profumo di salame, mortadella, parmigiano, ciccioli e chi più ne ha più ne metta...

All'opera c'erano già Annamaria, Silvia, Dina, Giovanna, Marisa; così mi sono unita a loro e abbiamo riempito tantissimi vassoi pieni di prelibatezze. Gli uomini invece si sono occupati di sistemare i tavoli, apparecchiati a festa con tanto di stelle di Natale.

Pian piano i Soci e le relative famiglie sono arrivati consegnando ciò che avevano portato (non sapevamo più dove mettere i viveri) e intorno alle 20 la sala era stracolma di Soci e familiari (ne abbiamo contati 120 ma alcuni ci sono certamente sfuggiti; tante persone per me sconosciute, ma tutti uniti dalla passione dei boschi e delle loro prelibate risorsero).

A questo punto dato l'orario, l'appetito cominciava a farsi sentire, ma prima di iniziare i festeggiamenti il Vice Presidente Giovanni Consiglio ha preso il microfono e ha fatto un bellissimo discorso relativo all'attività del Gruppo e poi ha ricordato con sincera commozione gli amici che pochi mesi fa, fra l'altro a brevissima distanza l'uno dall'altro, sono scomparsi prematuramente. È stata quindi dedicata a Ermanno, con una targa, la Sala Studi da lui tanto desiderata. Parole molto toccanti sono state riservate anche alle famiglie di Ermanno e di Stefano, che abbiamo salutato con un grande applauso. Io personalmente ho avuto il grande piacere di condividere con entrambi diverse gite effettuate nel corso dell'anno e ne conservo un prezioso ricordo. Subito dopo poi sono comparsi sui tavoli i vassoi colmi di cibo e come si suol dire, "non hanno quasi toccato terra". Eravamo tutti affamati e nonostante la sala molto ampia, il traffico fra un tavolo e l'altro era piuttosto intenso.

Sono rimasta impressionata dalla quantità e dalla qualità delle tantissime cose preparate dalle Signore, e ancor più impressionata da tutto quello che abbiamo spazzolato... Anche se in effetti qualcosa è rimasto!!! Devo riconoscere che i fungaioli sono delle buone forchette!!!



A un certo punto è spuntato anche Babbo Natale (il nostro, non quello vero) e ha portato regali per i bambini, poi ha cominciato ad aggirarsi fra i presenti distribuendo cioccolatini di ogni tipo, contenuti dove? Nel paniere dei funghi naturalmente!!!! Non perdiamo occasione per farci riconoscere...

Fra un tramezzino, una fetta di torta, un bicchiere e tante chiacchiere, la serata è trascorsa allegramente senza che ci rendessimo conto che era ormai tardi; ci siamo quindi salutati scambiandoci gli auguri in attesa della prossima stagione.

**BUONE FESTE A TUTTI...**

*Cari amici a causa di un virus influenzale che mi ha colpito circa a metà dicembre, non ho potuto partecipare alla Festa di Natale, ma da quanto mi è stato riferito è stata una bella festa con tanti intervenuti, con leccornie di vario tipo, con tanta allegria e anche con momenti di commozione.*

*Ciò che mi rende orgoglioso della nostra Associazione è la partecipazione di tanti Soci, giovani e vecchi, all'organizzazione delle nostre attività che diventano ogni anno sempre più numerose.*

*Per concludere vorrei dire grazie a tutti coloro che a vario titolo hanno partecipato all'organizzazione e inviare a tutti i Soci, ai loro familiari e alle persone a loro care un augurio per un felice 2014.*

Paolo Cazzoli



# Piante protette

di Nino Lontani

## ■ Le Pervinche (Genere *Vinca* - Famiglia *Apocynaceae*)

La pervinca è una liana erbacea perenne tipica del sottobosco, dove forma estesi tappeti tappezzanti sempreverdi, ma comune anche lungo i bordi delle strade.

Il nome latino del Genere "*Vinca*" deriva dal verbo "*vincio*" che significa legare: sicuramente il termine si riferisce al portamento dei fusti striscianti che si intrecciano tra di loro.

La pervinca è considerata pianta tossica e pericolosa per il suo contenuto in *vincristina*. Assunta in modo errato può causare dei sintomi precoci che compaiono entro le 24 ore e sono a carico dell'apparato digerente, con nausea, vomito e febbre; i sintomi tardivi compaiono nella prima settimana e consistono in cefalea, insonnia, delirio, allucinazioni, convulsioni, neuropatie e infine coma.

Nel Medioevo la pervinca veniva usata anche come preparato per filtri d'amore.



La **Pervinca minore** (*Vinca minor* L.) ha fusti lunghi da 20 a 60 cm, sdraiati e radicanti o eretti fino a 18 cm, i fiori sbocciano su peduncoli di 1-15 cm all'ascella di corti rametti ascendenti, la corolla è composta da 5 petali troncati obliquamente, che sono caratterizzati da un colore azzurro-violetto denominato appunto blu-pervinca (più raramente bianchi o rosei), del diametro di 2

o 3 cm, sono portati dai fusti eretti e compaiono da febbraio ad aprile, con una possibile seconda fioritura in autunno. Il frutto che produce è un follicolo di forma subcilindrica di colore bruno quando è maturo.

È presente in tutta la nostra Regione nelle siepi e nei boschi misti di latifoglie (specialmente querce), su suolo fresco e ricco di humus, dalla pianura fino a 1400 m di altitudine. Forma grandi tappeti di fusti striscianti piuttosto esili e alti fino a 18 cm, che producono radici ai nodi e portano foglie opposte, ellittiche, coriacee e lucide superiormente.



La **Pervinca maggiore** (*Vinca major* L.) è una specie sicuramente spontanea, ma tutte le stazioni rinvenute si trovano in prossimità di abitazioni dove veniva o viene coltivata a scopo ornamentale, in particolare nella zona submontana dove peraltro è molto diffusa (è ancora protetta dalle legge regionale 2/77, ma probabilmente verrà tolta dall'elenco delle specie protette).

È una pianta erbacea sempreverde con fusti legnosi alla base, lunghi da 20 a 50 cm, sdraiati e radicanti o eretti. Le foglie sono ovato-cordate, a margini cigliati. I fiori grandi 3-4 cm, con sepal e lobi della corolla cigliati, di colore viola-lilla, si schiudono da marzo a giugno. Nella nostra Regione è distribuita dalla zona litorale a quella submontana, nelle siepi e nei boschi, su suolo fresco e ricco di humus.

## Polpette con funghi

**Ingredienti per 4 persone:**  
400 g di carne trita di vitellone,  
50 g di funghi secchi,  
1 grossa cipolla,  
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato,  
2 fettine di lingua salmistrata,  
2 chiare d'uovo,  
2 cucchiaini di mollica di pane,  
latte magro,  
brodo di estratto vegetale,  
1 foglia di alloro,  
noce moscata, sale e pepe.

Tenere i funghi a bagno per due ore nell'acqua tiepida, scolarli e raccogliarli in una casseruola larga. Unirvi la cipolla tritata, l'alloro, 2 tazze di brodo, sale, pepe e far sobbollire per 30 minuti. Unire la carne alla lingua tritata in una terrina con mollica di pane, bagnata nel latte e ben strizzata, aggiungere due cucchiaini di parmigiano, noce moscata, sale, pepe e le chiare d'uovo leggermente sbattute. Mescolare e quando gli ingredienti saranno amalgamati, con le mani bagnate, fare delle piccole polpette.

Aggiungere una tazza di brodo caldo ai funghi, fare prendere il bollore, quindi aggiustare nel recipiente le polpette una accanto all'altra. Ricoprirle di liquido perché durante la cottura non andranno rivoltate. Cuocere lentamente (altrimenti le polpette si rompono) per circa 20 minuti facendo evaporare all'ultimo momento tutto il liquido eccessivo.

Finire di condire con qualche cucchiainata di latte e con il prezzemolo tritato al quale si mescolerà il resto del parmigiano. Servire nel recipiente di cottura.

# Alcune *Phallaceae* esotiche

Testo di Paolo Cazzoli - Foto scaricate da alcuni siti della rete

■ La sottoclasse *Gasteromycetideae* (per semplicità gasteromiceti) raccoglie specie caratterizzate da un involucro esterno chiamato peridio, che a maturità si rompe per fare uscire le spore. Nelle *Phallaceae* il peridio è formato da una pellicola esterna e da una sostanza gelatinosa. All'interno vi è una parte sterile, bianca o rossa, e la gleba fertile verde, verde-olivastra. Con lo sviluppo il peridio si frattura ed esce il ricettacolo che porta all'esterno la gleba che con la maturazione prende un odore di carne in putrefazione per attirare gli insetti.



Tutte le specie sono saprofiti e crescono su residui vegetali, foglie, humus ecc.

La commestibilità delle specie appartenenti a questa famiglia è molto controversa. Le uova chiuse di *Phallus* spp., nonostante la loro natura gelatinosa, in alcuni paesi si mangiano e sono considerati una delicatezza, mentre delle specie di *Clathrus* ssp. si trovano poche e contraddittorie notizie sul loro impiego alimentare.

## *Phallus multicolor* (Berk. & Broome) Cooke



Specie comune nelle zone subtropicali. È stata segnalata in Australia, Nuova Zelanda e Hawaii, dubbie segnalazioni sono giunte dall'Asia. A differenza delle altre specie di *Phallus* il pizzo è di colore da giallo ad arancione, più o meno sviluppato, il gambo è leggermente colorato e il cappuccio è arancione o giallo quando è tolta la gleba. Cresce tutto l'anno su residui legnosi, nei boschi come nelle aree urbane.

Poche le notizie sulla sua commestibilità ma in Cina lo consigliano come afrodisiaco.

## *Aseroë rubra* Labill.



*Aseroë rubra* è un fungo comune nel continente australiano, in Africa tropicale e in altri areali tropicali. Oggi è presente in Europa e nel Nord America grazie al trasporto involontario delle spore tramite terra e materiali organici.

Riconoscibile per la forma che a maturità ricorda un'attinia, un anemone o una stella marina, sorretta da un gambo bianco. Cresce su terreno umido con detriti legnosi marcescenti o pacciamature ed è pertanto facile trovarlo nei giardini o in prossimità di piante ornamentali.

## *Clathrus archeri* (Berk.) Dring



È una specie originaria dell'Australia. Dopo l'accidentale arrivo in Europa nel 1920, probabilmente attraverso il commercio della lana dall'Australia, si diffuse rapidamente in tutto il continente. La specie si riconosce per i bracci rossi, da 5 a 7, non uniti alla sommità, prima verticali poi distesi.

Cresce da solo o gregario praticamente ovunque su terreno ricco di humus. In Italia è ancora una specie rara o poco comune. Si può trovare nei giardini in autunno, soprattutto sopra pacciamature di trucioli di legno.

**Clathrus columnatus** Lémán



Specie abbastanza rara, è stata trovata in Africa, Australasia e nelle Americhe. Potrebbe essere stato introdotto in Nord America con piante esotiche.

Alla rottura del peridio si sviluppa un ricettacolo composto da due a cinque lunghe colonne verticali arancioni o rosse, unite al vertice.

Questa specie ha una spiccata predilezione per il legno morto. Si può trovare nei giardini, in terreno sparso di trucioli di legno, nei boschi e nei prati dove si sono accumulati molti residui legnosi. Specie mai segnalata in Italia.

**Colus hirudinosus** Cavaler & Séchier



Questo fungo è stato osservato per la prima volta in Australia nel 1835 e poi è stato trovato nelle zone umide del Pacifico tropicale e oggi è comune in vari areali tropicali.

Nel 1929 è stato introdotto nel nord America e nel 1980 è stato documentato in Europa probabilmente arrivato a seguito del trasporto delle spore tramite terra e materiali organici.

Il *Colus hirudinosus* è simile in apparenza al più comune *Clathrus archeri* che ha i bracci separati alla sommità mentre i *Colus* hanno i bracci uniti alla sommità con una specie di rete.

Fungo saprofito cresce nel fitto dei boschi umidi.

**Laternea pusilla** Berk. & M.A. Curtis



Questa è una specie trovata solo in America centrale, in Costa Rica, Cuba, nei Caraibi e nel golfo del Messico.

Il ricettacolo che esce dall'uovo è a forma di ferro da cavallo di colore salmone o rosso, con al bordo una specie di frangia o di ornamentazione a mo' di piume. Nella parte alta è posizionato un medaglione (gleba) maleodorante che porta le spore.

Fungo saprofito, cresce direttamente sul terreno nei luoghi umidi e ricchi di nutrimento.

Per quanto riguarda la commestibilità non ci sono notizie.

**Ileodictyon cibarium** Tul. ex M. Raoul



Questa specie è originaria della Nuova Zelanda, dove è comunemente conosciuta come il fungo canestro o il fungo cestino bianco, alludendo ai corpi fruttiferi che sono un po' come una palla rotonda od ovale con rami intrecciati a grata.

Cresce direttamente sul terreno isolato o raggruppato in più individui vicino a detriti legnosi, in prati, giardini ecc.

Per quanto riguarda la commestibilità, i funghi immaturi sono apprezzati commestibili. Nelle varie descrizioni non viene riportato se vengono consumati con il peridio gelatinoso o dopo averlo tolto, ma la mancanza di precisazioni fa ritenere che siano consumati con il peridio.

# Incontri ravvicinati con i funghi tossici

di Andrea Guidi (Ispettore Micologo)

■ La raccolta di funghi selvatici è una pratica molto frequente in tutte le regioni d'Italia, specialmente nella tarda estate e in autunno, di conseguenza nello stesso periodo si registra la massima incidenza di intossicazioni.



I funghi superiori, nella nostra Provincia, sono valutati numericamente in oltre tremila specie. Vengono distinti in eduli, non commestibili, sospetti (probabilmente velenosi o ancora da comprovare), velenosi (mortalmente o non mortalmente). Specie velenose e non velenose spesso crescono nei medesimi luoghi e possono rassomigliarsi; a volte anche un esperto micologo può non essere in grado di distinguere i funghi commestibili da quelli velenosi senza un esame più approfondito al microscopio. La cottura può rendere ancora più difficile l'identificazione e le tossine in alcuni casi possono essere identificabili soltanto attraverso esami microscopici, istochimici o radioimmunologici eseguiti su campioni di funghi o su succo gastrico, feci, urina e sangue.

In genere siamo abituati a prendere in considerazione soltanto la tossicità dei funghi velenosi propriamente detti, cioè di quei funghi che producono sostanze tossiche (diverse tra loro e tipiche per ogni specie o specie affini). Esiste tuttavia la possibilità che il consumo di funghi possa essere causa di numerose patologie dovute all'assorbimento di sostanze tossiche dall'ecosistema (raccolta vicino a strade frequentate o impianti industriali ecc.), a intolleranza alimentare, a reazioni allergiche, a problemi di conservazione o di cottura.



Nausea, vomito e diarrea possono essere causati dal consumo esagerato di funghi (alimento scarsamente digeribile); dall'assunzione di funghi guasti (commestibili ma mal conservati) che contengono tossine prodotte dalla degradazione; dal consumo di funghi infestati da vermi o microrganismi; dall'ingestione di funghi crudi o poco cotti. Problemi a sé sono il botulismo e le tossinfezioni alimentari (funghi conservati), le patologie di natura allergica sia stagionali (allergia alle spore dei funghi) sia riconoscibili come malattie professionali nei coltivatori di funghi.

La diagnosi di avvelenamento da funghi può essere difficoltosa: i disturbi lamentati sono dovuti ai funghi ingeriti o ad altra causa? Se la responsabilità è dei funghi, i sintomi configurano una sindrome pericolosa?

La diagnosi specifica per l'avvelenamento da funghi si basa sui seguenti punti:

- 1 - Riconoscimento macroscopico del fungo o microscopico delle spore;
- 2 - Criterio clinico basato sull'anamnesi (in special modo del tempo di latenza), sulla sintomatologia e sugli esami di laboratorio;
- 3 - Diagnosi differenziali con patologie di origine non tossica e tra le varie sindromi causate da funghi.



Se non siete veramente esperti o avete un minimo dubbio consigliamo di far esaminare tutti, ma proprio tutti i funghi raccolti presso i centri dell'Azienda USL, dove gli Ispettori Micologi sono a disposizione gratuitamente.

Ispettorato Micologico – C/O CAAB, via P. Canali, 1 (Bologna) - tel. 0512863131- 0512063132. Riceve lunedì, mercoledì e venerdì dalle 8,30 alle 10,00.

U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione – via A. Gramsci, 12 (Bologna) – tel. 0516079828. Riceve tutti i giorni dalle 12,30 alle 13,30 o telefonare per appuntamento.

A.USL di S. Lazzaro di Savena, via del Seminario, 1, tel. 0516224434. Riceve su appuntamento.

A.USL di Casalecchio di Reno, via Cimarosa, 5/2, tel. 051596970 - 051596976. Riceve su appuntamento.

A.USL di Porretta Terme, via Capponi, 4, tel. 05120817. Riceve su appuntamento.

Ricordo che lunedì 17 marzo terrò una serata dedicata alle intossicazioni da funghi, considerando anche il considerevole aumento di esse registrato lo scorso anno.



# False credenze e pregiudizi

di William Zuntini

■ Ritorniamo a un argomento vecchio come Noè perché abbiamo visto anche durante le ultime Mostre di funghi che sussistono, tuttora, credenze popolari errate e pericolose.

L'esperienza secolare ha dimostrato che esistono specie di funghi innocue e specie velenose e ciò per le loro qualità intrinseche, alla stessa guisa che il prezzemolo è innocuo e la cicuta, che pure appartiene alla stessa famiglia, è velenosa. Un fungo buono può riuscire tossico solo se viene ingerito in stato di alterazione; allora si hanno fenomeni morbosi analoghi a quelli causati dalle carni guaste.

Sono frutto di erronee credenze certe prove, ancor oggi in uso, come quella della moneta e del cucchiaino d'argento o di stagno, delle cipolle, degli spicchi d'aglio, del prezzemolo o della mollica di pane ecc., tutte sostanze e oggetti che dovrebbero annerire o cambiare colore, se immersi nel recipiente dove siano messi a cuocere funghi velenosi. Superstizioni sono pure le decantate virtù rivelatrici del bianco d'uovo e del latte, che coagulerebbero in presenza del veleno fungino.



Così pure il sapore amaro, pepato, acre e il cambiamento di colore al taglio, che alle volte va dal bianco al viola, all'azzurro, al nero, non sono dati per giudicare se un fungo sia venefico; e viceversa, il sapore dolce, l'odore gradevole di farina fresca, di frutta, o il colore bianco immutabile, non bastano per definire un fungo come mangereccio. Vi sono funghi velenosi che hanno un buon odore e un buon sapore (almeno da giovani), come l'*Amanita phalloides*; vi sono lattari che vengono mangiati in alcune regioni meridionali ma che secernono un lattice bianco e acre; va ricordata la candida *A. verna* in apparenza il più rassicurante fra i funghi e che per il raccoglitore poco avveduto può essere scambiata per un "prataiolo", mentre è fra le poche specie veramente temibili che conta la nostra flora micologica.

È pure errata la credenza che si debbano rifiutare (o accettare, a seconda dei luoghi) i funghi che crescono sui tronchi o sulle vecchie ceppaie. Se di tali funghi qualche specie è veramente tossica o velenosa, come *Omphalotus olearius*, *Hypholoma fasciculare* e *H. sublateritium*, ve ne sono altre che sono buone, il gelone (*Pleurotus ostreatus*), il piopparello (*Agrocybe aegerita*) ecc.



Alcuni "pseudo-esperti dicono che i funghi con cappello vischioso o viscido non sono commestibili, mentre è noto che fra questi ve ne sono di buoni, quali certe specie appartenenti ai Generi *Hygrophorus* e *Gomphidius*. Non è poi vero che i funghi velenosi abbiano speciale predilezione per certi alberi e che perciò si debbano rifiutare tutti i funghi che crescono sugli stessi o al loro piede. Non è poi raro trovare sullo stesso tronco o sulla stessa ceppaia contemporaneamente specie commestibili e specie tossiche. Si crede, inoltre, che i funghi velenosi non siano mangiati dalle lumache e dagli insetti; risulta invece che molte specie velenose mortali, come l'*Amanita phalloides*, per citare la più comune, presentano esternamente corrosioni e nell'interno caverne e veri labirinti scavati appunto da quelle lumache o da quei vermi, che dovrebbero aggredire solo le specie buone.

Analogamente è destituita di qualsiasi fondamento la credenza che i funghi divengano venefici per essere stati a contatto con piante o animali velenosi o morsi da vipere.



Conclusione: l'unico mezzo per distinguere i funghi commestibili da quelli velenosi è di conoscere bene le singole specie, basandosi sui caratteri micologici che vengono indicati per ogni fungo e scegliendo soltanto quegli individui sui quali non vi è nessun dubbio; chi non possiede a fondo tali conoscenze, limiti la raccolta alle poche specie commestibili che sono ormai note a tutti, abbandonando le altre.

## ASSEMBLEA GENERALE 2014

Quest'anno l'Assemblea Generale si terrà lunedì 10 marzo presso la nostra sede, alle ore 21.  
L'anticipo rispetto agli scorsi anni è dovuto all'urgenza di eleggere due Consiglieri per i posti resi vacanti dalla scomparsa dei Consiglieri Ermanno Scalambra e Stefano Roncarati.

# Programma delle attività per il 2014

## CORSI

Da mercoledì 5 febbraio e nei cinque mercoledì successivi - Corso di Avviamento alla Micologia in 6 lezioni.

Da mercoledì 17 settembre e a seguire nei venerdì e mercoledì successivi si svolgerà il "Corso per riconoscere i funghi".

Cinque lezioni in aula e domenica 5 ottobre uscita per la lezione nel bosco riservata ai partecipanti al Corso.

## CONFERENZE E APPUNTAMENTI DEL LUNEDÌ IN SEDE

**Lunedì 3 febbraio** - Conferenza - "I funghi, questi sconosciuti".

**Lunedì 17 febbraio** - Conferenza - "I migliori funghi commestibili, dove e quando".

**Lunedì 3 marzo** - Conferenza - "I magnifici colori degli uccelli".

**Lunedì 17 marzo** - Conferenza - "Anno nerissimo per gli incauti mangiatori di funghi spontanei".

**Lunedì 31 marzo** - Conferenza - "I funghi della primavera".

**Mercoledì 9 aprile** - Conferenza - "Le piante medicinali".

**Lunedì 14 aprile** - Conferenza - "Il bosco: rischi e opportunità. Parliamone insieme".

**Lunedì 28 aprile** - Conferenza - "I funghi nella storia e nella società".

**Lunedì 12 maggio** - Il genere *Lycoperdon*. Ai partecipanti sarà fornita una guida per il riconoscimento delle specie più comuni.

**Lunedì 16 giugno** - Presentazione delle schede per la determinazione dei funghi con imenoforo a lamelle.

**Lunedì 23 giugno** - Esercitazione con funghi freschi per la determinazione dei Generi di funghi con imenoforo a lamelle.

**Lunedì 15 settembre** - Conferenza - "I boleti satanici: commestibili o velenosi?".

**Lunedì 29 settembre** - Esercitazione con funghi freschi per la determinazione dei Generi di funghi con imenoforo a lamelle.



→ *Calocybe gambosa*

## MOSTRE - GITE - PRANZI ECC.

**Lunedì 10 febbraio** - Per festeggiare il carnevale, Grande Festa: "Ognuno porti qualcosa".

**Giovedì 1 maggio** - Escursione per ricerca e studio dei funghi primaverili; pranzo in ristorante.

**Domenica 15 giugno** - Gita per ricerca e studio di funghi e tradizionale grigliata; nel pomeriggio saranno illustrati i funghi trovati nella mattinata.

**Lunedì 21 luglio** - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'estate".

Da lunedì 25 a domenica 31 agosto - Settimana di ricerca e studio dei funghi. La settimana sarà organizzata anche come villeggiatura per gli accompagnatori.

**Domenica 21 settembre** - Partecipazione alla festa del volontariato ai Giardini Margherita.

**Sabato 4 e domenica 5 ottobre** - Mostra Micologica Regionale delle Marche, a San Sisto (PU) in occasione della Sagra del Porcino.

**Sabato 11 e domenica 12 ottobre** - Mostra dei Funghi e menù a base di funghi in occasione della Festa d'Autunno a Sala Bolognese.

**Domenica 19 ottobre** - "37<sup>a</sup> Mostra dei Funghi e delle Erbe"

- Esposizione di funghi e piante spontanei freschi presso la nostra Sede.

Da venerdì 24 a domenica 26 ottobre - Fine settimana in una località della Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

**Lunedì 10 novembre** - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'autunno".

**Lunedì 15 dicembre** - Auguri di fine anno in Sede.



→ 37<sup>a</sup> Mostra dei Funghi e delle Erbe

Le date e gli argomenti sopra indicati potranno subire modifiche per cause indipendenti dalla nostra volontà.

Per informazioni scrivere a [gmaisbo@gmail.com](mailto:gmaisbo@gmail.com) o telefonare a 377.16.94.210 - 333.38.39.528

**GRUPPO  
MICOLOGICO  
AVIS BOLOGNA**

ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374 - ccp 76365519

c/o AVIS Bolognese - via dell'Ospedale, 20 - 40133 Bologna

Tel.: 377.16.94.210 - Fax: 051.642.93.01

e-mail: [gmaisbo@gmail.com](mailto:gmaisbo@gmail.com) [www.gruppomicologicoavisbologna.org](http://www.gruppomicologicoavisbologna.org) - [www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna), pagina "Micologi"

