

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**

Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini

Sede

Via Emilia Ponente, 56 (cortile interno) - 40133 - Bologna
Tel. 051.382.412 (lunedì sera) - e-mail: pcazzoli@libero.it

87

Luglio 2009



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



***Russula foetens* Pers. : Fr.**

Cappello carnoso, giallo-rossastro, ocre, spesso macchiato di rossastro, margine vistosamente striato, scanalato. Cuticola glutinosa, tardivamente asciutta. Lamelle fragili, avorio-crema, imbrunenti con l'invecchiamento. Gambo robusto, presto cavo e un po' fragile, biancastro, macchiato di bruno. Carne soda, abbastanza elastica, biancastra. Sapore molto acre, odore forte, nauseante e disgustoso, come di varechina. Specie molto comune, robusta e di grandi dimensioni, presente in tutti i boschi. Fungo non commestibile e forse tossico.



***Russula virescens* (Schaeff.) Fr.**

Cappello molto carnoso, elastico poi rigido, verde più o meno intenso spesso con zone crema. Cuticola asciutta, opaca e vellutata, con vistose areole soprattutto verso il bordo. Lamelle prima elastiche poi fragili, bianco-crema spesso con riflesso carnicino. Sporata biancastra. Gambo bianco, robusto. Carne compatta, soda o anche dura, bianca. Sapore dolce, come di nocciola, odore debole. Specie di taglia media o grande dal portamento tozzo e dal peso specifico elevato, facile da riconoscere per il colore verde e la cuticola con areole: cresce nei mesi più caldi nei boschi di latifoglie. Buon commestibile.

Un po' di ecologia

William Zuntini

L'estate è arrivata, tutti pronti per la gita. Zainetti, borracce, scarponcini, bastone e cestino. I bambini portano i panini che sono le cose più leggere. Il coltellino svizzero multiuso non deve mancare e neanche i bicchierini a canocchiale per bere durante la scampagnata. Le signore più efficienti hanno messo nello zaino anche il thermos con il caffè ben zuccherato. Chi la sa lunga non ha dimenticato un cestino per mirtili, lamponi e fragoline e guai a chi li mangia lungo il cammino: questa sera, a casa, crostata ai frutti di bosco; non ha dimenticato nemmeno il permesso per la raccolta di funghi, in caso di qualche fortunato incontro. La meta è lontana, vietato frugare tra le provviste prima di arrivare e avere messo tutto in comune. Bere si può, ma moderatamente: imparate dai veri montanari! Chi è previdente si è messo in tasca una barretta energetica; chi è gentile, la divide

con chi non ci ha pensato. È ancora più previdente chi ha pensato a come non inquinare il bosco con residui non organici e a non sporcare prati e ruscelli con avanzi di cibo con la scusa di nutrire la fauna locale: ha messo nello zainetto due sacchetti per la raccolta separata. Si vergognino i pigri che, pur di dormire mezz'ora in più, non hanno fatto i sandwich e hanno portato pane e affettati avvolti nel cartoccio del salumiere. Fa bene chi si dota di bicchieri di carta rispettando gli amici schizzinosi che non amano condividere il collo delle bottiglie; fa male chi non mette i suoi panini in comune, perché segue una dieta speciale: basterebbe farne qualcuno in più e anche gli altri potrebbero assaggiare come siamo soliti fare noi del Gruppo Micologico e quelli che hanno condiviso con noi gite e ricerche fungine lo possono confermare.

Ricordiamo agli appassionati
l'appuntamento più importante, la

FESTA DEI FUNGHI E DELLA NATURA 17 - 18 - 19 ottobre 2009

Sabato 17 (ore 16 - 20)

Domenica 18 (ore 9 - 20)

Lunedì 19 (ore 9-12) visita riservata agli studenti

CENTRO CIVICO LAME

Via Marco Polo 53 - Bologna

32^a Mostra dei Funghi e delle Erbe

Mostra mercato di funghi freschi e conservati.

Funghi commestibili e velenosi a confronto

Esposizioni sui vari temi naturalistici

INGRESSO LIBERO

occhio al fungo



**BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS**

Periodico trimestrale - Luglio 2009 N° 87
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini
Sede: via Emilia Ponente, 56 (cortile interno)
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301
www.avis.it/bologna

SOMMARIO

- II - Un po' di ecologia
- III-IV-V - Il tartufo, questa leccornia
- V - Le nostre ricette: rotolo ai due sapori
- V - Con la robinia frittelle profumate
- VI - Piante protette:
Semprevivo montano
- VI - Curiosità: le sputacchine
- VII - Un curioso fungo, la lingua di bue
- VII - Funghi di stagione:
Amanita rubescens
- VIII - Programma delle attività

*In copertina: testo di Paolo Cazzoli,
fotografie di Paolo Cazzoli e Mirko Illice*

GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola

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

Gruppo Micologico AVIS - c/o AVIS Comunale - Via Emilia Ponente, 56 - 40133 Bologna

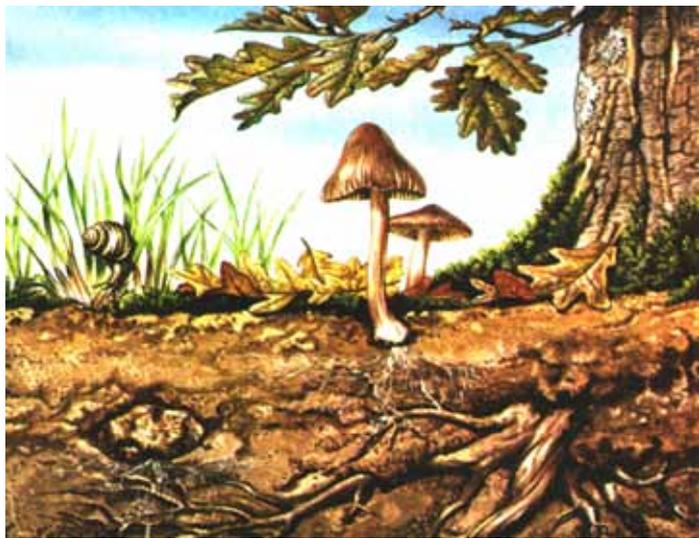
Tel. 051.383.412 (lunedì non festivi dalle ore 21) - Cell. 388.92.46.720 - 335.62.85.923

Sito Internet: www.avis.it/bologna

Il tartufo, questa leccornia

Breve viaggio nel mondo dei Tartufi e dei Funghi ipogei

Marco Morara



Lo spaccato del terreno mostra in quale ambiente si sviluppa il tartufo. È necessario uno stretto rapporto tra il fungo sotterraneo e la pianta dotata di clorofilla. Il micelio del fungo avvolge le radichette della pianta formando delle masse, le "micorrize", che permettono gli scambi alimentari tra i due vegetali: dal micelio nasce il tartufo. Nel disegno compare in superficie anche *Inocybe jurana*, un fungo che si trova talvolta vicino al tartufo.

Parlando di tartufi, tutti micologi e non-immaginano immediatamente i prelibati piatti che si possono cucinare con questi squisiti frutti della terra.

La maggior parte delle persone pensa, cioè, che si tratti di poche specie che qualcuno ha avuto la fortuna di gustare (il Tartufo bianco, il Tartufo nero, il Marzuolo).

Anche i molti appassionati di funghi epigei dei boschi e dei prati (sia micologi che micofagi) sono convinti che si tratti di un limitato numero di specie.

Invece i Tartufi, intesi come Funghi ipogei, cioè sviluppati sotto la superficie del terreno sia per la propria parte vegetativa (il micelio) che per quella riproduttiva (il corpo fruttifero o carpoforo), annoverano molte decine di specie distinte.

Alcuni di essi, tra cui i più noti e ambiti dal punto di vista gastronomico, appartengono alla Classe degli Ascomiceti, molti altri sono invece Basidiomiceti, quindi geneticamente più affini a certi funghi epigei quali Russule o Cortinari. Di solito sia gli uni che gli altri assumono una forma globosa o lobata, con dimensioni che vanno da quelle di un chicco di riso a quelle di un grosso frutto, accomunati dal fatto di sviluppare i propri carpofori a una profondità variabile dal livello dell'humus vegetale fino a parecchie decine di centimetri nel sottosuolo.

I Tartufi commestibili e di buone caratteristiche organolettiche comprendono grosso modo una decina di specie, varietà e forme, alcune assai note, altre meno ricercate ma comunque di qualità apprezzabile.

L'attenzione che si è riversata in questi ultimi anni sul

tartufo lo ha fatto conoscere al grande pubblico e si è innescata spesso una ricerca esasperata che pone notevoli e diversi problemi.

Tanto per citarne alcuni:

- Il carico antropico sulle zone tartufigene, che non trovano momenti di tregua nella ricerca (solo in Emilia-Romagna vi sono circa 16.000 cercatori patentati).
- Il calo di produzione delle tartufaie causa la mancanza di accorgimenti nella raccolta che rispettino l'ambiente (buche lasciate aperte, radici tagliate per la fretta e l'avidità di cercare in fretta, ecc.).
- Gli odiosi maltrattamenti e gli avvelenamenti di cani da tartufo, considerati non come esseri viventi, ma come una pura e semplice fastidiosa concorrenza.
- Lo scarso sviluppo della tartuficoltura, che prevede investimenti forti per diversi anni prima di poter usufruire dei risultati.
- L'inosservanza di corrette regole comportamentali (braccaggio, ricerca notturna, ricerca in zone protette e di rispetto ambientale, ecc.).

D'altra parte, oramai il Tartufo rappresenta una realtà economica consolidata con la quale fare i conti, per cui occorre perfezionare e incrementare con regole certe e severe tutta la cosiddetta "filiera del tartufo".

La filiera del tartufo parte dalla ricerca sul campo o dalla produzione delle (purtroppo ancora poche) tartufaie coltivate, passa poi per l'acquisto del prodotto da parte dei grossisti che lo rivendono al dettaglio ai ristoranti specializzati oppure alle aziende alimentari che lo utilizzano confezionando prodotti a base di tartufo, o anche fornendolo alle innumerevoli Sagre che si hanno pressoché tutto l'anno in ogni Regione d'Italia.



Tuber magnatum - Foto di A. Montecchi

Purtroppo anche in questo percorso esistono sgraditi "effetti collaterali". Per esempio: tartufi di una specie banale spacciati per pregiati; tartufi di importazione di qualità modesta provenienti da Cina, Nord Africa ecc., spacciati per Tartufi nostrani pregiati.



Tuber aestivum - Foto di A. Montecchi

E non solo tartufi: anche le piante micorrizate possono essere inquinate con specie esotiche: recentemente sono state individuate piante in tartufaie coltivate nazionali, che all'analisi biomolecolare hanno evidenziato essere state micorrizate con Specie provenienti dall'Asia e in particolare con *Tuber himalayense* B. C. Zhang & Minter, il che significa che già alcuni anni fa esisteva un fiorente mercato illegale di questi tartufi e con essi sono state micorrizate piante vendute poi come simbionti di *Tuber melanosporum* Vitt., il Tartufo nero pregiato di Norcia e Spoleto.

E c'è di peggio: può capitare, entrati in un ristorante anche di nome, di annusare nell'aria l'odore inconfondibile

(ma non per tutti!) del bis-metil-tio-metano. Che cos'è? Si tratta del componente principale dell'aroma complesso del Tartufo bianco pregiato di Alba e Acqualagna (*Tuber magnatum* Pico). È il componente in percentuale maggiore, ma non il solo che si trova nel Tartufo bianco pregiato. Questo potentissimo liquido, che presto evapora con fortissimo odore, fa parte della famiglia degli idrocarburi solforati, ed è ottenuto artificialmente, per sintesi, da prodotti del petrolio, dalla formaldeide e dal metilmercaptano, altamente tossici e probabilmente cancerogeni.

Mischiato con olio, salse, paté, formaggi e altri prodotti alimentari, conferisce loro un aroma assai potente, che può addirittura diventare pericoloso se utilizzato senza troppo criterio, cioè in abbondanza (il che è facile, dato che ha un costo contenuto).

A un olfatto esperto non è difficile distinguere fra l'aroma del composto artificiale e il profumo del Tartufo bianco pregiato, più ricco ed equilibrato, ma la maggior parte dei consumatori non riesce ad avvertire la differenza; quindi può essere proposto come vero tartufo in piatti che non lo contengono, oppure in una portata con qualche misera fettina di Tartufo, magari di altre specie, configurando così una truffa bella e buona.

Oppure può essere servito correttamente indicandolo come aroma artificiale per rafforzare il profumo della portata.

In ogni caso come prodotto alimentare vale ben poco, e per soggetti particolarmente sensibili può risultare piuttosto pericoloso a livello gastro-intestinale.

Le principali specie ipogee in relazione al loro valore gastronomico:

Tartufi universalmente noti, ricercati e valorizzati:

Tuber magnatum Pico

Tartufo bianco pregiato

Tuber melanosporum Vittadini

Tartufo nero pregiato, La Truffe du Périgord

Tuber aestivum Vitt. e fo. *uncinatum* (Chatin) Mont. & Bor.

Scorzone o Tartufo d'estate.

Tuber borchii Vitt.

(e specie vicine: *T. puberulum* Berk. & Br., *T. dryophilum* Tul. & C.Tul.)

Bianchetto o Marzolo.

Tartufi meno noti, ricercati e commerciabili:

Tuber brumale Vitt.

Tartufo nero invernale

Tuber macròsporum Vitt.

Tartufo nero liscio

Tuber mesentericum Vitt.

Tartufo di Bagnoli

Tartufi non commerciabili ma comunque commestibili:

Tuber rufum Pico

Tartufo rosso

Tuber excavatum Vitt.

Tartufo di legno

Tuber oligospermum (Tul. & C.Tul.) Trappe

Falso Marzolo

Tuber asa Tul. & C.Tul.

Falso Marzolo

Genere *Terfezia* sp.

Tartufi delle sabbie, provenienti spesso dal NordAfrica

I Tartufi Cinesi: *Tuber indicum* Cooke & Massee

Tuber himalayense B.C.Zhang & Minter

Tuber pseudoexcavatum Wang, Moreno, Riousset, Manjòn

Tartufi indigesti e/o tossici:

Balsamia vulgaris Vitt. e *B. polysperma* Vitt.

Tartufo rosso dei maiali

Choioomyces meandriformis Vitt.

Falso Tartufo bianco

Tartufi senza valore o non commestibili (odore e/o sapore non grati), spesso comuni in Emilia-Romagna:

Genea fragrans (Wallr.) Paoletti, *G. verrucosa* Vitt., *G. lespiaultii* Corda Orecchiette

Stephensia bombycina (Vitt.) Tul. & C.Tul.

Pachyploeus citrinus Berk. & Br. e *P. ligericus* Tul. & C.Tul.

Genere *Elaphomyces* sp

Tartufi dei cervi

(tutti gli ipogei indicati fino ad ora appartengono alla Classe degli *Ascomiceti*,
tutti quelli qui di seguito appartengono alla Classe dei *Basidiomiceti*)

Melanogaster ambiguus (Vitt.) Tul. & C:Tul. e *M. broomeanus* Berk. ap. Tul. & C:Tul.

Gautieria morchelliformis Vitt.

Rhizopogon roseolus (Corda)Th.M.Fries

Hymenogaster citrinus Vitt., *H. luteus* Vitt., *H. lycoperdineus* Vitt., *H. populetorum* Tul.&C.Tul,

Hysterangium stoloniferum Tul. & C:Tul.

Le nostre ricette

Rotolo ai due sapori

Ricetta elaborata - 1 ora e 20

Dosi per 6 persone:

6-7 filetti di sogliola (600 g circa),

10 striscioline

di filetto di salmone (300 g circa),

burro,

250 g di polpa di sogliola,

250 g di polpa di salmone,

2 albumi,

3 dl di panna fresca,

50 g di pistacchi sgusciati,

15 gamberetti,

un tartufo nero,

4 tuorli,

5 cucchiari di aceto di vino bianco,

limone, sale, pepe.

Tagliate a metà per il lungo i filetti di sogliola. Imburrate uno stampo ad anello e foderatelo con i filetti di sogliola alternati alle striscioline di salmone, salati e pepati: disponeteli leggermente sovrapposti l'uno sull'altro e fate ricadere le estremità oltre il bordo dello stampo. Passate la polpa dei pesci nel mixer, unitevi gli albumi sbattuti e i gamberetti tagliati a pezzetti; salate e pepate. Lasciate riposare il composto coperto in frigo per circa un'ora. Incorporate poi 2 dl di panna, sbattete energicamente e rimettete a raffreddare in frigorifero. Unite la panna rimasta semimontata, i pistacchi scottati in acqua bollente salata e privati della pellicina e il tartufo tagliato a dadini; regolate di sale. Lasciate riposare ancora in frigo.

Riempite lo stampo con la farcia, ripiegatevi sopra le estremità dei filetti premendoli bene, spalmate la superficie con un velo di burro e coprite con un foglio di alluminio. Cuocete a bagnomaria in forno già caldo a 170° per 35-40 minuti.

In una casseruolina fate bollire l'aceto, finché si sarà ridotto della metà. Unite un cucchiaino di acqua ghiacciata, i tuorli e 50 g di burro freddo a fiocchetti. Mescolate con la frusta, finché la salsa comincerà ad addensarsi e incorporate altri 100 g di burro a fiocchetti facendo precedere ogni fiocchetto da un cucchiaino di acqua ghiacciata. Continuate a sbattere con la frusta finché la salsa sarà gonfia e densa come una maionese. Salate, pepate e unite qualche goccia di succo di limone. Sfornate il rotolo ancora caldo e servitelo, affettato, con la salsa pure calda. Accompagnate a piacere con asparagi o carciofi o spinaci al vapore.

Con la robinia, frittelle profumate

Adriano Tomesani

La robinia (*Robinia pseudoacacia*, Famiglia *Papilionaceae*), chiamata erroneamente acacia dagli apicoltori, è considerata un vero flagello. Originaria dell'America, le sue prime forme botaniche e ornamentali vennero introdotte in Francia nel XVIII secolo da un'erbolarista vivente alla corte di Enrico IV; dal suo nome, Robin, Linneo fece derivare la denominazione di queste piante. Diffusasi in Italia soltanto nell'Ottocento, fu impiegata sia come pianta decorativa nei giardini sia come essenza forestale, pian piano ha soppiantato e continua a soppiantare alberi più pregiati come castagni, faggi, querce. Ma almeno in un breve periodo dell'anno le robinie diventano gradevoli (e non solo per gli apicoltori): quando si coprono di grandi grappoli di fiori bianchi e il loro profumo, molto intenso e penetrante, è capace persino di sovrastare, anche in pieno centro, «l'odore» della città. E questo profumo possiamo anche portarcelo in tavola: è sufficiente raccogliere i grappoli quando la maggior parte dei fiori è ancora in bocciolo (**attenzione, se il fiore è troppo maturo diventa tossico!**), passarli nella solita pastella per frittelle dolci e friggerli in burro o strutto senza farli dorare ma in modo che restino morbidi, altrimenti il profumo se ne va.

Per la decorazione dei giardini e particolari impieghi, ad esempio alberature di viali, sono oggi utilizzate alcune varietà coltivate: la *R. pseudoacacia purpurea*, dal fogliame rossiccio, variegato o giallo; la *dissecta*, con foglie lineari; la *monophylla*, a foglie semplici; la *mimosaeifolia*, il cui fogliame ricorda quello delle piante di acacia; la *semperflorens*, certamente la più notevole per la sua fioritura; la *crispa*, che presenta foglie ondulate e crespate, specialmente sui rami adulti; la *formosa*, dai grandi grappoli florali compatti e penduli, di color rosa carnicino; la *heterophylla*, interessante per il polimorfismo delle foglie su una medesima pianta; la *bessoniana*, pianta priva di spine dalla chioma arrotondata, che però fiorisce raramente. Queste sono alcune specie di un genere che ne conta circa una ventina che hanno il pregio di svilupparsi rapidamente e di adattarsi a qualunque terreno e clima.

Piante protette

Semprevivo montano (*Sempervivum montanum* L.) Famiglia *Crassulaceae*

Nino Lontani

Pianta grassa (succulenta), vistosa, piuttosto rara, perenne, che forma densi cuscinetti di rosette verdi poste una vicino all'altra, che coprono le rocce su cui la pianta normalmente vive; le singole rosette vivono alcuni anni, producono quindi il fusto florale e poi muoiono. È alto generalmente 5-8 cm, ma può arrivare fino a 20 cm, con rosetta basale del diametro di circa 20 mm, costituita da foglie carnose, di forma ovato-lanceolata, quasi acuminate; le foglie del fusto fiorifero sono a squame carnose, oblungo-lineari e ottuse, di colore verde, macchiate di rosso porpora.

È molto frequente la riproduzione per stoloni, cioè per fusti striscianti che mettono radici e danno origine a nuove rosette dall'apice o dai nodi.

I fiori, appariscenti, sbocciano generalmente

a piccoli gruppi alla sommità di grossi steli, con 11-13 petali di colore violetto-porporino, lunghi 10-20 mm, da luglio a settembre.

Nella nostra Regione cresce dalla zona delle faggete sin oltre il limite della vegetazione forestale (tra i 900 e i 2100 m di altitudine), nel bolognese è stata localizzata nella zona del Corno alle Scale, su rupi e in luoghi sassosi.

Il *Sempervivum tectorum* L., che cresce dal mare alla zona alpina, nei luoghi asciutti, ha foglie verdi con la base biancastra e l'apice soffuso di rosso; il margine possiede dei peli sottili ma rigidi, il resto è completamente glabro; il fusto florale è coperto da brattee che nella porzione superiore sono peloso-ghiandolose. Questa specie è anche coltivata come pianta ornamentale.



Tutte le specie del genere *Sempervivum* sono protette dalla legge.

Delle curiose bollicine

Mirella vanni

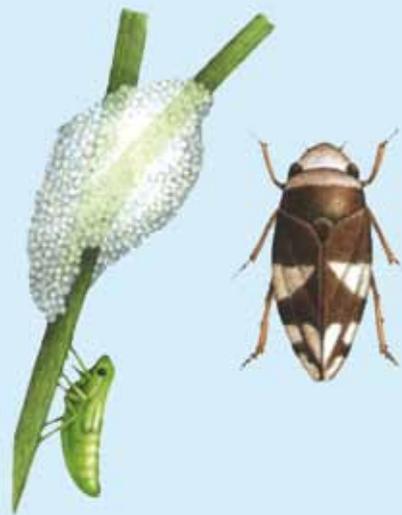
Le sputacchine

In questo mese quasi tutte le specie animali si danno un gran da fare a sfruttare la stagione buona: chi è intento a riprodursi, chi a ingrassare e chi a godersi il sole. I segni di queste attività sono ben visibili ovunque.

In una passeggiata per boschi o vecchi pascoli, è abbastanza frequente osservare che alcune erbe e gli steli di molte piante sono come "sporcati" da quelli che sembrano residui di bava. Da vicino non si scorge altro che una masserella di schiuma delle dimensioni di una ciliegia o di una noce, in genere posta a una biforcuzione dello stelo e laddove si inserisce una foglia.

Pochi animali scelgono di costruirsi una "casa" così originale. Quella schiuma è infatti prodotta dal *Philaenus leucophthalmus*, un emittero della famiglia dei Cercopidi, volgarmente chiamato appunto "sputacchina". Le uova restano quiescenti tutto l'inverno, poi a primavera nasce una larvetta verde chiara, poco mobile. Le larve, che hanno un esoscheletro quasi inconsistente, appena uscite dall'uovo si arrampicano su un tenero rametto o sul fusto di una pianta erbacea, conficcando il rostro nei tessuti del vegetale e prendono a suggerne la linfa; immediatamente dal loro intestino inizia a fuoriuscire un muco molto resistente anche alla pioggia, che magicamente si trasforma in minuscole bollicine sotto cui i piccoli esseri scompaiono. Proseguendo il pompaggio, il grumo di schiuma cresce fino a raggiungere le dimensioni e l'aspetto di uno sputo.

All'interno dei loro nidi d'aria i cercopidi, che sono chiamati anche Afrofori, cioè "portatori di schiuma", sono perfettamente protetti dall'essiccazione e parzialmente al riparo dai predatori (naturalmente c'è chi ha scoperto il camuffamento e ne approfitta, per esempio alcuni imenotteri aculeati). Per rifornirsi dell'aria necessaria a respirare e a sostituire le bollicine svanite protendono all'esterno l'estremità dell'addome, che ha una conformazione tutta particolare: le sue parti laterali sono depresse e ripiegate verso l'interno in modo da formare una sorta di canale entro cui si aprono gli stigmi respiratori. Praticamente una cannucchia da sommozzatore. Questo insetto da adulto è lungo circa 5-6 millimetri ed è di colore giallo-marrone con due bande chiare sulle ali anteriori; ha due grossi occhi composti e quattro ali grandi e trasparenti, di uguali dimensioni e tenute piegate a tetto; le antenne sono gialle; è un grande saltatore e volatore e si muove a terra con poca agilità.



Un curioso e gustoso fungo

William Zuntini

Succede spesso, andando per funghi in un castagneto nei periodi non eccessivamente piovosi, di vedere uscire dalla cicatrice del tronco di un vecchio castagno una lunga lingua rossa: la "lingua di bue" (*Fistulina hepatica* (Schaeff. : Fr.) Fries, un fungo inconfondibile anche per i meno esperti, ha una forma inizialmente nodulosa, poi diventa quasi reniforme e infine si protende a mensola assumendo appunto la forma di una lingua con un breve e tozzo gambo laterale profondamente infisso nella corteccia, la superficie superiore è coperta da una spessa pellicola gelatinosa rossa; la parte sottostante è rivestita da sottilissimi e corti tuboli molto ravvicinati, giallognoli. La carne interna di consistenza elastica, assomiglia a una fetta di carne rossa con venature gialline con odore lieve e sapore acidulo non sempre gradito; la carne pressata secerne un liquido rosso sangue.

La lingua di bue è un fungo parassita che cresce su latifoglie con preferenza su quercia e castagno e generalmente verso la base del tronco, si trova dall'estate all'autunno, nei periodi caldi. Non è rara e ha un pregio particolare: è ricchissima di vitamina C, per questo, si dovrebbe consumarla cruda in insalata: si taglia a fette molto



Fistulina hepatica - Foto di S. Husar

sottili e si condisce con olio extravergine di oliva, limone, sale e pepe nero. Qualcuno la preferisce impanata e fritta che gli toglie il sapore acidulo e, qualcun'altro la conserva sott'olio... è senza dubbio da provare!

Funghi di stagione

William Zuntini

Amanita rubescens Pers. : Fr.

La maggior parte dei cercatori di funghi, quando sente parlare di *Amanita* pensa subito ai funghi velenosi o al fungo più pregiato: il ricercatissimo ovolo [*Amanita caesarea* (Scop. : Fr.) Pers.], ma ci sono tante altre amanite buone commestibili: *A. vaginata* e specie della stessa sezione, *A. ovoidea*, *A. spissa*, *A. rubescens* e tante altre.

Questa volta parleremo di *Amanita rubescens*, un fungo che cresce abbondante sia in boschi di conifere che di latifoglie, dal mese di maggio fino ai mesi autunnali. Ha un cappello di colore bruno-rossastro, più o meno schiarente con l'età, decorato da verruche (resti di velo generale) solitamente fitte, di colore bianco sporco, grigiastro o anche ocra; il gambo è spesso abbastanza robusto, rosso vinoso chiaro, cilindrico, attenuato verso l'alto, nettamente bulboso alla base con resti fioccosi della volva; le lamelle sono bianche come la carne, che è assai tenera e tende ad arrossare al taglio e alla manipolazione. Questo carattere è comune anche a gran parte della superficie esterna. Nella parte medio-alta del gambo c'è un anello bianco, o rosato, membranoso, striato nella parte superiore.

Si può confondere con la tossica *A. pantherina* (DC. : Fr.) Krombh., che però ha la carne immutabile, non arrossante, verruche del cappello bianche e volva bianca, aderente e dissociata in anelli. *A. franchetii* (Boud.) Fayod, commes-

tibile da cotto, si riconosce per le verruche gialle, l'anello con orlo giallo e fioccoso e la carne non arrossante. Occorre comunque ricordare che *A. rubescens* è un fungo squisito purché sia ben cotto, per neutralizzare le sostanze tossiche termolabili.

Cruda o poco cotta è velenosa.



Amanita rubescens - Foto di Giovanni Consiglio

Programma luglio-agosto-settembre

Andiamo in ferie nel mese di agosto e gli incontri del lunedì saranno sospesi. Riprenderanno lunedì 7 settembre.

Partecipazione alla Festa dell'Unità

Da venerdì 28 agosto a lunedì 21 settembre saremo presenti con un nostro stand nella zona ESAFORUM per presentare le specie di funghi che troveremo in quel periodo, per illustrare la nostra attività, per insegnare a riconoscere i funghi più pericolosi e a comportarsi correttamente nel bosco. Il nostro stand sarà vicino a quello dell'AVIS e anche noi cercheremo di incentivare la donazione del sangue.

DOMENICA 19 LUGLIO - ESCURSIONE GUIDATA NEL PARCO DEL CORNO ALLE SCALE
per informazioni e prenotazioni: Sig. Fortunato, cell. 333.52.94.434.

CORSO TEORICO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Corso di Autunno

6 lezioni con funghi freschi e proiezioni di diapositive.

Le lezioni si terranno nel mese di settembre per prepararci a raccogliere i funghi in sicurezza.

Presso la Sede del Gruppo, con inizio ore 21,00.

Lunedì 21/9, mercoledì 23/9, lunedì 28/9,
mercoledì 30/9, lunedì 5/10.

Domenica 11 ottobre:

Uscita di gruppo per una lezione pratica nel bosco.

Per frequentare il corso e ottenere il permesso di raccolta in occasione dell'uscita di domenica 11 ottobre, è necessaria l'iscrizione, che potrà essere formalizzata il lunedì sera, dalle ore 21 alle ore 22, presso la Segreteria del Gruppo.

Per ulteriori informazioni telefonare al 388.92.46.720 o al 335.62.85.923. Sito Internet: www.avis.it/bologna

Sabato 17, DOMENICA 18 e LUNEDÌ 19 OTTOBRE

Presso il Centro Civico Lame, Via Marco Polo 53 si terrà

La festa dei Funghi e della Natura

Sarà organizzato un piccolo mercatino per la vendita di funghi freschi ed essiccati.

In questa occasione si svolgerà la

32^a Mostra dei Funghi e delle erbe

Saranno esposte 400-500 specie di funghi in ordine sistematico e 200 specie di fiori e piante spontanee. Si potranno osservare i funghi commestibili e velenosi a confronto e tante meraviglie della natura. Lunedì mattina la visita è riservata alle scolaresche.

Permessi di raccolta funghi

Presso la nostra Sede, sono in vendita i permessi giornalieri e mensili per la raccolta funghi.

Ricordiamo del divieto di raccolta funghi nel periodo di raccolta castagne (dal 15 settembre al 31 ottobre 2009), nei castagneti da frutto in tutte le Comunità Montane.

TESSERAMENTO ANNO 2009

L'iscrizione e il rinnovo potranno essere formalizzati il lunedì sera dalle 21 alle 22, presso la Sede del Gruppo, oppure con un versamento in ccp n° 76365519 specificando la causale.

| | | | |
|------------------------|-------------------|-------------------|------------|
| - Socio Sostenitore da | 16,00 Euro in poi | - Socio Ordinario | 13,00 Euro |
| - Familiare | 8,00 Euro | - Socio Estero | 20,00 Euro |
| - Socio AMB* | 24,00 Euro | | |

* Il Socio AMB (Associazione Micologica Bresadola) riceverà la tessera AMB e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA". La quota indicata è comprensiva anche del tesseramento al nostro Gruppo.



GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola

c/o AVIS Bolognese - via Emilia Ponente, 56 (cortile interno) - 40133 Bologna
Tel. 051.383.412 (lunedì sera) - Cell. 338.92.46.720 - 335.62.85.923 - Fax 051.642.93.01
Sito Internet: www.avis.it/bologna