

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



***Amanita junquillea* Quélet**

È una bella Amanita dal colore della giunchiglia, dalla quale deriva il nome dell'epiteto specifico. Ha portamento slanciato e consistenza fragile. L'anello è effimero e negli esemplari adulti talvolta è assente. Cresce già da aprile-maggio in terreni sabbiosi nei boschi misti. Specie sospetta, da non consumare nemmeno da cotta.



***Laetiporus sulphureus* (Bulliard : Fries) Murrill**

Fungo che può raggiungere il mezzo metro di larghezza, di colore giallo-arancione o di altre tonalità sempre vivaci del giallo, praticamente privo di gambo; la superficie inferiore (imenoforo) presenta pori piccoli e gialli che spesso secernono goccioline gialle. La carne giallina, succosa negli esemplari giovani, con l'età diventa gessosa. L'odore è fungino e il sapore acidulo e amarognolo. Parassita poi saprofita su alberi di latifoglie, più raramente di larice, si presenta con esemplari sovrapposti che formano gruppi di grandi dimensioni. Non è commestibile.

91

Luglio 2010

Nuova sede

Paolo Cazzoli

Il trasloco nella nuova sede e la sistemazione dei nuovi locali sono iniziati mercoledì 2 giugno. Abbiamo installato il nuovo sistema di videoproiezione, costituito da un moderno videoproiettore a soffitto, da un megaschermo di 3,5 × 2 metri, da un sistema audio HF collegabile a microfoni e computer, anche in contemporanea, e da collegamenti per il computer e per la videocamera. Questo sistema è stato acquistato da noi e dal Gruppo fotografico e sarà di esclusivo uso dei due Gruppi. Il suo montaggio è stato curato interamente dai Soci del Gruppo fotografico esperti in tale settore: io ho dato solo il mio parere su alcune scelte.

Si è proseguito con il montaggio del tavolo per le conferenze e del tavolo per la sala riunioni e si è finito trasportando, lavando e sistemando le sedie rosse di plastica già utilizzate nella vecchia sede.

Nel frattempo si è proceduto anche a trasferire i libri della biblioteca, chiusi in scatoloni, e altro materiale che era stipato negli armadi della vecchia sede. A proposito degli armadi, è stato smontato il grande armadio a sei ante, lavato e rimontato nella nuova sede e in parte già riempito. I tavoli per la Sala studi sono stati ordinati e arriveranno i primi di luglio. Le attrezzature tecniche saranno revisionate, secondo necessità, e trasferite nella nuova sede solo al termine del trasloco.

Tutto questo lavoro è stato fatto, a vario titolo, dai Soci (in stretto ordine alfabetico) Bertoncelli Dina, Caiazza Salvatore, Consiglio Giovanni, Franceschini Enzo, Giovanardi Francesco, Guidi Andrea, Marani Sergio, Pulega Andrea, Rossi Sandro, Scalambra Ermanno, Vezzani Franco, Zacchi Daniele, Zuntini William, facendo risparmiare al gruppo buona parte dei 2000 € preventivati per il trasferimento nella nuova sede.

L'attività del Gruppo sarà sospesa nei mesi di luglio e di agosto perché nella vecchia sede mancherà la corrente elettrica e la nuova sede non è ancora del tutto disponibile. Devono essere ancora eseguiti piccoli lavori e completato il trasloco.

La nuova sede sarà inaugurata lunedì 6 settembre con la videoproiezione di fotografie a colori con commento: seguirà la visita ai locali e si finirà con un allegro rinfresco.

Siete tutti invitati! Si chiede la conferma della presenza entro il mese di agosto.

La nuova Sede è in via dell'Ospedale, 20, vicino all'Ospedale Maggiore, al secondo piano della Casa dei Donatori di Sangue.

Ci si arriva in autobus (n° 13) scendendo alla fermata Prati di Caprara, a piedi si attraversa il vicino parcheggio dell'ATC e si giunge in breve alla nuova Sede dell'AVIS, si entra dal cancelletto pedonale (se fosse chiuso è necessario suonare), si salgono le scale in metallo e al secondo piano si entra nella nuova Sede.

Chi sceglie l'automobile può parcheggiare come prima nel parcheggio della frutta e verdura o lungo via Emilia Ponente e attraversare il parcheggio ecc., oppure parcheggiare in via dell'Ospedale ma non nel tratto di via privata che giunge alla Casa dei Donatori (qui è sosta vietata), giunti all'AVIS si gira a destra verso il parcheggio e si entra dal cancelletto pedonale.

È in via di sistemazione il parcheggio di fianco alla sede da cui si entrerà da via dei Prati di Caprara, a lavori finiti sarà nostra cura avvertirvi.

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Luglio 2010 N° 91
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301
E-mail: gmavisbo@gmail.com
www.avis.it/bologna

SOMMARIO

- II - Nuova Sede
- III - Il Porcino Malefico
- V - Parliamo di erbe
- V - Le nostre ricette
- VI - La vita con le castagne
- VIII - Programma delle attività

In copertina: testi e fotografie di Giovanni Consiglio

I funghi di stagione

William Zuntini

Il porcino malefico (*Boletus satanas* Lenz)

Per tutto il mese di maggio abbiamo fatto copiosi ritrovamenti del ricercatissimo prugnolo [*Calocybe gambosa* (Fr.: Fr.) Donk] e non solo... Per la gioia dei soliti instancabili fungaioli, già dalla metà del mese, sono apparsi anche i primi porcini estivi [*Boletus aestivalis* (Paulet) Fries] assieme a varie specie di russule. Giugno doveva essere la stagione dalle abbondanti crescite dei funghi estivi, ma è piovuto molto e la temperatura si è abbassata. L'acqua va bene ma la temperatura bassa ha ridotto di molto le prospettive di raccolta.

Appena la temperatura risalirà dovrebbero spuntare numerosi funghi e fra questi uno dei più caratteristici è il *Boletus satanas* Lenz, detto anche "Porcino malefico".



Boletus satanas (sezione)

Foto: G. Consiglio



Boletus satanas

Foto: P. Cazzoli

Il cappello può raggiungere i 30 cm di diametro, è molto carnoso e sodo, poi molle in vecchiaia, di forma emisferica, poi guancialiforme, infine quasi piano; la cuticola è asciutta, inizialmente leggermente vellutata, poi liscia, di colore bianco o bianco-grigiastro, anche con sfumature olivastre, talvolta con margine rosa, grigio sporco negli esemplari maturi. Alla pressione o allo sfregamento non vira mai all'azzurro o al blu.

I tuboli sono lunghi, liberi, gialli; i pori sono rotondi, rossi, a volte arancioni, spesso gialli nei giovanissimi esemplari, solo molto di rado rimangono gialli per lungo tempo. Tuboli e pori virano all'azzurro-blu alla manipolazione.

Il gambo è grosso, tozzo e corto, bulboso o solo claviiforme, crema o giallo zolfo in alto, da rosso vivo a rosso-brunastro verso la base, decorato da un finissimo reticolo rosso-carminio, a volte giallo nella parte alta; alla pressione vira più o meno intensamente all'azzurro.

La carne è molto spessa, compatta, soda, molle negli esemplari adulti, di colore biancastro o crema, vira

all'azzurro al taglio su quasi tutta la superficie; il sapore è dolciastro, l'odore è debole nel giovane, ma forte e cadaverico negli esemplari molto maturi.

Nel nostro Appennino è abbastanza comune, cresce dall'estate all'autunno a gruppi numerosi in mezzo all'erba, nei boschi radi di latifoglie, preferibilmente di quercia, ma si può trovare occasionalmente anche sotto carpino, castagno e faggio. Preferisce i luoghi aperti, caldi e asciutti ai margini dei boschi su terreno calcareo.

Il *B. satanas* è una specie velenosa, per lungo tempo considerato molto pericoloso, da qui il nome, ma la sua reputazione «infernale» è certamente eccessiva. Consumato cotto provoca avvelenamenti con sindrome gastrointestinale a breve incubazione: i sintomi compaiono già al termine del pasto o fino a una o tre ore dopo, con nausea, vomito, diarrea, cefalea, dolori addominali, seguiti poi da squilibri elettrolitici. Consumato crudo accentua il suo potere tossico.

Per questo fungo abbiamo trovato tanti aneddoti, in particolare quello, riportato da R. Heim, riguardante l'autore della specie, Lenz. Questo micologo, il 12 settembre 1830, rincasando bagnato fradicio a causa della pioggia, poneva in disparte nove esemplari di un boleto fino ad allora non bene identificato per probabile confusione con altre specie. Li esaminava la sera stessa, ma poco dopo essersi messo al lavoro accusava un certo malessere che subito attribuì a un brusco raffreddamento dovuto alla pioggia e al maltempo che l'avevano sorpreso nell'uscita mattutina; ma successivamente gli fu chiaro, e con comprensibile stupore, che il malessere era dovuto alle emanazioni di quei funghi - a cui diede il nome di *B. satanas* - che stava studiando nel chiuso della sua stanza.



Boletus rubrosanguineus

Foto: G. Consiglio

La sorpresa per la singolare manifestazione da parte del fungo fino ad allora sconosciuto, trovava ragione nel fatto che era convinzione di molti micologi, in quell'epoca, che tutti i Polipori (vi si comprendevano in quel tempo anche gli attuali *Boletus*) fossero commestibili, purché avessero una carne di sapore gradevole, indipendentemente da un eventuale mutamento di colore al taglio. L'esperienza di Lenz, per quanto strana possa sembrare, è da ritenersi fondata. Lo stesso R. Heim ne dà atto in seguito a dirette osservazioni, avendo constatato l'azione nociva delle emanazioni di *B. satanas* in via di essiccamento, che aveva esposti nella sua camera durante la notte per sottrarli all'umidità atmosferica.

Continuando nelle sue indagini, Lenz constatò poi che l'assaggio di un pezzetto di carpoforo crudo, senza inghiottirlo, dava dopo un'ora e mezzo un tremito improvviso come causato da una scarica elettrica. Il consumo di una seconda porzione provocò, dopo due ore e mezzo, ripetuti vomiti; conseguenza, quest'ultima, condivisa ben presto da un suo compagno di raccolta mattutina, il quale aveva fritto il cappello di un magnifico esemplare, e da due donne che ne mangiarono con lui.

Nel 1836 Krombholz descriveva altri casi analoghi, direttamente osservati su se stesso e su altri, provocati da esemplari acquistati sul mercato di Praga assieme ad alcuni *Boletus regius*, e che aveva pagati più cari degli stessi porcini a causa del loro invitante aspetto.

L'abate Bresadola lo dice velenoso, ma precisa che se il fungo viene affettato, bollito in acqua e questa viene gettata prima dell'ulteriore cottura, può essere consumato senza rischio com'egli stesso ha provato.

Di contro il dott. G. Ferri, già direttore dell'Ufficio d'Igiene di Milano e noto specialista in micotossicologia, sovverte ancora la sentenza. Egli descrive una sua personale e alquanto spiacevole esperienza cui si era volontariamente sottoposto, mediante il consumo di gr. 2,2 di materiale secco, macerato e cotto a bagno-

maria. L'effetto, fa notare l'Autore, fu ben più grave del previsto, e dichiara il fermo proposito di non tentare mai più altre simili prove!

Anche noi lo abbiamo provato quasi trent'anni fa, agli esordi del nostro Gruppo. Lo portò trattato secondo quanto indicato dal Bresadola, un socio sempre teso a sperimentare, ne assaggiammo con riluttanza solo una piccola quantità e, forse per questo, senza aver problemi. Ma quel piccolo assaggio sapeva solo di pomodoro e peperoncino, non certo di fungo.

Alcuni sostengono che *B. satanas* venga regolarmente consumato dopo cottura in alcune località delle Dolomiti bellunesi, ma in queste zone questa specie non dovrebbe crescere e sicuramente è confuso con una specie simile, probabilmente *B. rubrosanguineus*. Altri spergiurano che viene consumato e apprezzato in alcune zone della Calabria, della Campania e della Sicilia (G. Inzenga scrive che nella regione boscosa dell'Etna viene comunemente venduto come specie di pregio).



Boletus rhodoxanthus

Foto: R. Galli

Fra le specie simili, dal cappello chiaro e immutabile alla pressione, la specie con la quale *B. satanas* viene più facilmente confuso è *B. rhodoxanthus* (Krombholz) Kallenbach. Questa specie condivide spesso lo stesso habitat, ha il cappello ricoperto da una pruina bianca o biancastra e la cuticola è rosata, la carne è biancastra e virante all'azzurro nel cappello e giallo vivo e immutabile nel gambo, il gambo è cilindrico o leggermente ingrossato alla base con un fitto reticolo rosso che non lascia intravedere il giallo sottostante del gambo. Da alcuni è considerato non velenoso.

Concludendo, *B. satanas* è da considerare sicuramente velenoso, anche se non pericoloso come direbbe il nome, quindi astenersi dal consumarlo sarà buona norma di cautela che varrà a preservarci da qualche possibile malanno.

Parliamo di erbe

Mirella Vanni

La borragine (*Borragio officinalis* L.) Famiglia *Borraginaceae*

È una pianta annuale con radice sottile e ramificata, il fusto carnoso è alto fino a 60 cm, ha la superficie coperta da peli lunghi e rigidi.

Le foglie basali, di forma ovale-allungata, hanno un lungo picciolo, il margine talvolta è intero, più spesso dentato e ondulato; le foglie del fusto sono più strette e lanceolate, il picciolo è corto o assente in quelle superiori, anche le foglie sono coperte da lunghi peli rigidi che nascono da un tubercolo tondeggiante.

L'infiorescenza è composta da racemi che formano una pannocchia, i fiori, sostenuti da un lungo peduncolo, hanno un calice diviso in cinque lacinie che gli danno l'aspetto di una stella; la corolla ha la stessa forma ed è di un bel colore azzurro intenso, al centro della corolla le antere sono raggruppate a formare un cono di colore scuro.

Il frutto è formato da acheni racchiusi dal calice che, dopo la caduta della corolla, si richiude su se stesso.

Habitat: si trova un po' dovunque nei luoghi coltivati, negli incolti, nelle zone ruderali, è diffusa in tutta Italia, dalla zona mediterranea a quella submontana.

A guardarla bene, la borragine è un "non ti scordar di me" cresciuto e potenziato al massimo. Infatti, le due piante sono parenti, almeno cugine tra loro, come sono cugine della polmonaria e dell'erba viperina. Ha un po' delle qualità delle "consanguinee", è ricchissima di potassio e magnesio, protegge il cuore. È diuretica e rinfrescante, e la mucillagine contenuta nelle sue foglie la rende preziosa in caso di stipsi, di infiammazioni enteriche e di insufficienza biliare e poi è carica di vitamine A e C e di ferro.

Ai primi del Settecento la si prescriveva agli infetti di bile

nera e un secolo dopo la si considerava quasi l'unico rimedio nei casi di ritenzione urinaria. Ancora oggi si riconosce l'utilità del suo succo, appena spremuto, per la risoluzione dell'edema in caso di nefriti acute; come sudorifero è addirittura eccellente, la si impiega come decotto.

Si possono anche utilizzare le foglie tritate fini e mescolate a un vasetto di yogurt per dargli un sapore nuovo. Sono gustose anche lessate e condite con olio e limone, oppure pestate nel mortaio e impastate con burro e sale: si ottiene così un burro da tartine gradevolmente verde e molto più delicato di quello solito, al prezzemolo.



Le nostre ricette

Nido di garganelli

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rotolo di pasta sfoglia,
- 200 g di funghi misti (*russule, tricolomi, ecc.*),
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato,
- 500 g di garganelli,
- 2 fette di prosciutto cotto affumicato,
- 1 cipolla piccola,
- 50 g di taleggio,
- 100 g di maionese,
- ½ cipolla,
- 1 carota,
- olio extravergine di oliva,
- sale e pepe.

Srotolate la pasta sfoglia e ritagliatela in 4 dischi che disporrete su altrettante ciotole rovesciate disposte su di una teglia. Le parti restanti della sfoglia andranno incise per file parallele con un coltellino e poi tirate per formare una rete. Pennellate la pasta sfoglia con acqua e spolverizzate con il formaggio grattugiato. Infornate a 200° per 10 minuti. Nel frattempo pulite i funghi, tritateli finemente assieme al prezzemolo, la carota e la maionese; metteteli a rosolare in una padella con la cipolla tritata e due cucchiaini di olio, unite il prosciutto tagliato a striscioline, il taleggio a pezzetti, cuocete mescolando frequentemente. Lessate i garganelli al dente, scolate e passate nella salsa, versate nelle ciotoline di pasta sfoglia e decorate appoggiando sulla superficie le reti di sfoglia.

La vita con le castagne

William Zuntini

I vecchi contadini e i montanari sanno bene quanta importanza abbia avuto il castagneto nella loro vita. Si può capire quindi come, allora, fossero più estesi e ben tenuti i boschi e abbondante la produzione. Una volta esistevano imprese artigianali per l'estrazione del tannino. La concia delle pelli e dei cuoi per scarpe, scarponi e pellame in genere richiedeva questo derivato del legno di castagno. Una parte del legname del bosco era destinato, naturalmente, al riscaldamento. Quindi, il castagno, dava tre prodotti: castagne, legname e tannino per la concia.

Fin da ragazzi una buona parte dell'alimentazione era basata sul frutto di questo importante albero. Al mattino, le madri preparavano, dentro una pentola ampia e profonda, una sorta di polenta di farina di castagne da mangiare calda col latte. Oppure, sempre a colazione, venivano consumate focaccine di farina di castagne abbrustolite in un forno con complemento di latte caldo. Il pranzo di mezzogiorno poteva terminare con le castagne bollite con la buccia o con marroni arrostiti sulla brace. Alla sera, specie i bambini, gradivano gustare castagne spellate bollite in acqua e sale. I montanari, insomma, facevano abbondante uso di questo prodotto perché necessario a reintegrarli fisicamente dopo la giornata lavorativa assai dura ed esposta spesso ai rigori del clima. La castagna è ricca infatti di zuccheri e di sali minerali come quelli di potassio.

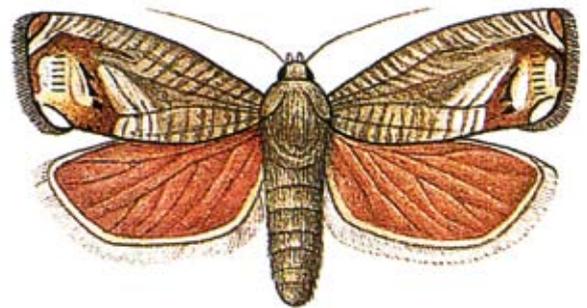
Gli ospiti della castagna

La castagna è un apprezzato frutto invernale, ma quello che rimane sul terreno diventa un concentrato di vita, un microcosmo pieno di vita. Una castagna bucata è una circostanza che può essere seccante per chi fa questa ricerca, è immangiabile per noi, ma diventa una vera manna per larve voraci, parassiti opportunisti, insetti spazzini e killer sempre a caccia di prede.

Verso la fine dell'estate i ricci del castagno hanno ormai finito di crescere. I frutti sono maturi e fra poche settimane inizieranno a cadere. Proprio fra le spine ancora verdi di un riccio incontriamo un coleottero, il *Curculio elephas*, lungo

quasi un centimetro, di forma allungata e color marrone chiaro, con antenne rossicce. Una livrea poco appariscente, sul capo, però, ha una particolarità che attira l'attenzione: si tratta del rostro, una sorta di proboscide sottile e arcuata, in cima alla quale ci sono due piccole ma fortissime mandibole. Maschi e femmine sono per colore e forma pressoché identici, ma si riconoscono a prima vista proprio dal rostro: nelle femmine è lungo quanto tutto il corpo, nei maschi la metà. Il *Curculio* che sorprendiamo ai primi di settembre è una femmina e con il rostro perfora il guscio del riccio. Poi le mandibole raggiungono una castagna e vi scavano una nicchia. A questo punto il coleottero estrae il rostro, si gira e depone un uovo nel buco. Nella sua breve vita adulta (20-30 giorni) la femmina ripeterà l'operazione una ventina di volte. L'uovo si schiude entro 7-20 giorni (la durata dell'incubazione è legata al clima: più è caldo più essa è breve), la larva appena nata è di colore biancastro e ha una forma arcuata. Appena uscita dall'uovo comincia a mangiare e non farà altro per quattro settimane. In questo periodo, tuttavia, la vita della larva può essere movimentata, per esempio può accadere di condividere vitto e alloggio con altri ospiti. La femmina del *Curculio* depone un solo uovo per castagna (eccezionalmente due o tre) per assicurare alla discendenza cibo in abbondanza, ma spesso accade che femmine diverse scelgano il medesimo frutto, così capita che in una castagna arrivino a convivere anche tre o quattro larve (in un caso ne sono state contate addirittura 19).

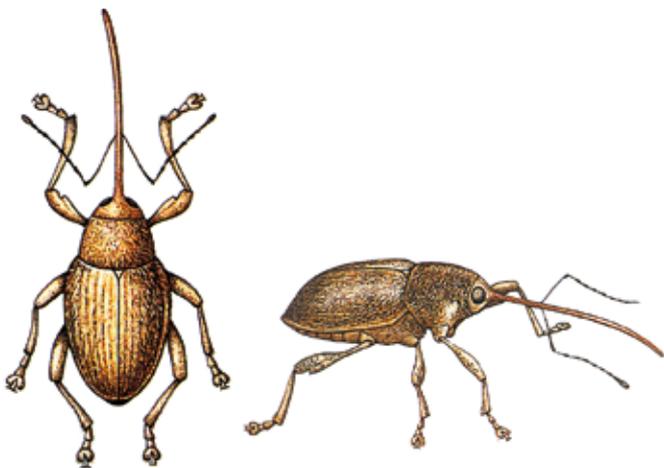
E non è finita: le castagne, infatti, sono molto apprezzate



anche dalle larve di alcune minuscole farfalle notturne del gruppo dei *Tortricidi*, come la *Cydia amplana*, la *Pammene fasciana*, la *Cydia fagiglandana* e la *Cydia splendana*, farfalline con un'apertura alare di circa due centimetri. Quest'ultima è la più diffusa, da sola può falciarsi fino al 50 per cento dell'intero raccolto. Se poi la sua azione è combinata con quella del *Curculio*, il proprietario del castagneto può mettersi le mani nei capelli (nonostante lunghe ricerche, infatti, non sono ancora stati individuati mezzi di lotta realmente efficaci contro questi parassiti).

La farfallina infestatrice ha ali grigio cenere, con disegni bruni irregolari e due macchie nere. Gli adulti prendono il volo verso la fine di agosto e, all'inizio di settembre sono intenti a riprodursi, proprio come il *Curculio*.

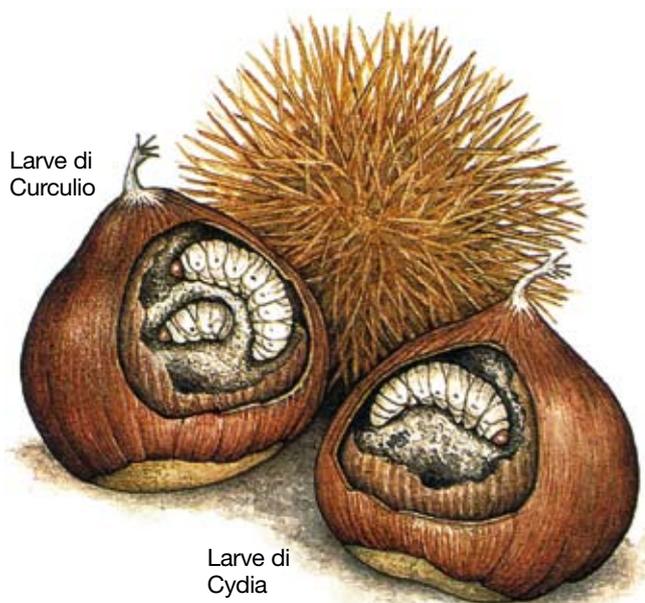
Ogni femmina di *Cydia* depone un centinaio di uova (ma può



arrivare fino a 300) sulle foglie del castagno. Tocca poi alle piccole larve raggiungere i ricci e penetrare nelle castagne. Moltissime non ci riusciranno, infatti, sono vittime indifese di uno stuolo di parassiti, soprattutto imenotteri *Incneumonidi*, *Braconidi* e ditteri *Tachinidi* (i ditteri più noti sono mosche e zanzare). Anche la larva del *Curculio* ha un nemico spietato, l'imenottero *Sigalphus sculpturatus*. Questo parassita comunque non uccide subito la larva, si limita a deporre nel suo corpo un minuscolo uovo, da cui nascerà una larvetta che divorerà il suo ospite senza danneggiare i suoi gangli vitali fino a quando non sarà completamente sviluppata. Tornando all'interno della castagna troviamo le larve di *Curculio*, che convivono tranquillamente fra di loro, ma quelle di *Cydia* no: se due larve di farfalla finiscono nello stesso frutto, una delle due inevitabilmente muore. Il motivo non è ben chiaro, la competizione alimentare sembra da escludere, perché le larve di *Cydia* non patiscono affatto la presenza di quelle di *Curculio*. Di certo non vi sono mai state forme di cannibalismo. Questo strano comportamento delle larve di *Cydia splendana* non è tuttavia il solo mistero nascosto nella castagna.

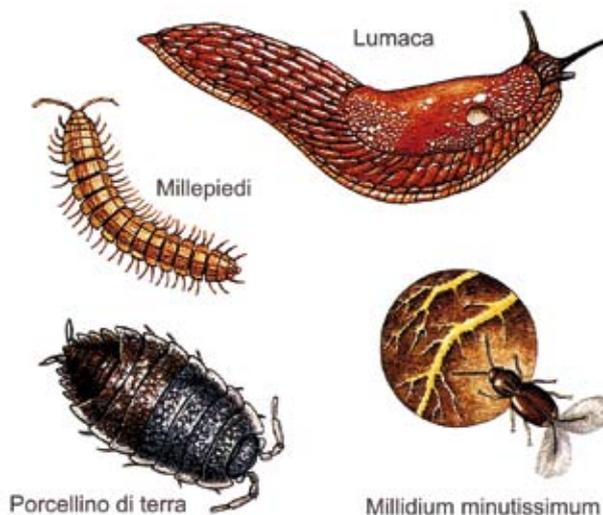
Di solito il ciclo del coleottero è analogo a quello della farfalla, ma non sempre. Questo fatto non ha ancora trovato una convincente spiegazione. Che cosa può succedere infatti? Dopo essersi scavata una confortevole tana nel terreno, la larva del *Curculio* inizia il letargo ma non è affatto sicuro che ne esca all'inizio dell'estate successiva per trasformarsi in crisalide: la diapausa può protrarsi per uno, due, tre, fino a quattro anni; un tempo quasi smisurato se lo si confronta con le appena quattro settimane di vita attiva della larva (cioè quella in cui si nutre e cresce dentro la castagna). Un'ipotesi è la seguente: quando la popolazione di *Curculio* è eccessiva e quindi nelle castagne si registra una sorta di tutto esaurito, le larve rinviando a tempi migliori la loro trasformazione in crisalide e poi in adulto perché "sanno" che i loro eredi non troverebbero abbastanza cibo. Un comportamento analogo viene tenuto dai bruchi della Processionaria, una farfalla che può rappresentare un flagello per le pinete: vi sono annate in cui le piante ospiti vengono letteralmente pelate. Un nuovo massiccio assalto nella primavera successiva condannerebbe gli alberi a morte sicura, ma con loro perirebbero anche le larve di Processionaria. Invece, l'anno successivo la popolazione di Processionaria diminuisce drasticamente. Le piante hanno così modo di riprendersi e di continuare a fornire sostentamento ai loro parassiti. Riprendendo il discorso del nostro *Curculio*, resta un mistero come facciano le larve a svegliarsi proprio al momento in cui i ricci sono maturi, pronti a ricevere le uova da cui inizierà un nuovo ciclo.

In attesa di scoprirlo, torniamo alla castagna bacata. I suoi ospiti principali, la *Cydia* e il *Curculio*, l'hanno ormai abbandonata, ma arrivano altri inquilini, infatti i frutti bacati sono una preda più facile per muffe e funghi. Le muffe, a loro volta, sono appetite da minuscoli insetti come i *Tricopterigidi* (una delle specie più diffuse è il *Millidium minutissimum*). Sotto l'azione degli acari la distruzione della lettiera avviene rapidamente, ora è frequentata da altri ospiti: lumache, porcellini di terra, artropodi come il millepiedi (che si nutre di vegetali decomposti) e il centopiedi, che invece è carnivoro e fra gli ultimi resti del riccio va a caccia di prede.



Dopo circa quattro settimane le larve del coleottero e della farfalla sono mature e il riccio, proprio grazie al loro lavoro, cade precocemente a terra dove si apre. Le larve forano la buccia della castagna, abbandonano il riccio e si rifugiano nel terreno. La larva della *Cydia* si racchiude in un bozzolo sericeo, quella del *Curculio* invece scava una galleria (che può raggiungere anche i 70 centimetri), poi entrambe, ai primi freddi, cadono in letargo (diapausa).

La diapausa invernale si protrarrà fino all'inizio dell'estate: tra la fine di giugno e i primi di luglio la larva della *Cydia* si trasformerà in crisalide e dopo circa un mese nascerà la farfalla. Appena in volo le farfalle si accoppiano e dopo 4-5 giorni depongono le uova. Sui castagni i ricci sono ormai maturi, tra le foglie, ditteri e imenotteri parassiti attendono al varco le nuove larve e il cerchio della vita della *Cydia splendana* si è chiuso, ma non quello del *Curculio*.



Programma luglio - agosto - settembre

Nei mesi di luglio e agosto gli incontri del lunedì sono sospesi.

NUOVA SEDE

Lunedì 6 settembre ore 21 inaugurazione della nuova Sede: Per l'occasione organizzeremo una breve videoproiezione con magnifiche fotografie a colori e dopo la visita alla sede potremo abbuffarci in un allegro rinfresco riservato ai Soci e ai loro familiari. Sarà l'occasione per incontrare nuovi e vecchi amici. Vi aspettiamo numerosi.

Si richiede la prenotazione entro il 23 agosto per organizzare la serata nel migliore dei modi.

LE FESTE E LE MOSTRE

Sabato 31 luglio e domenica 1 agosto: Granaglione-località Biagioni, nei locali della Pro Loco si terrà la 23ª Sagra dei Tortelloni e dei Funghi. Sabato pomeriggio alle 16 corso propedeutico alla conoscenza dei funghi commestibili e velenosi più comuni e sarà allestita una piccola Mostra con i funghi trovati in loco. Per i golosoni a pranzo e a cena: tortelloni fatti dalle comari di Biagioni e funghi fritti.

Domenica 19 settembre: Nei Giardini Margherita si terrà *Volontassiate*, la festa delle Associazioni di Bologna. Per questa occasione stiamo organizzando una camminata non competitiva attorno al laghetto per bambini sotto i 10 anni. Per le informazioni o iscrizioni telefonare al 333.529.44.34.

Sabato 2 e domenica 3 ottobre: Nel borgo medioevale di San Sisto (Pesaro-Urbino), vicino a Carpegna dove si produce il famoso prosciutto, si terrà la Sagra del Porcino, con ristoranti e ambulanti che offriranno i prodotti tipici del luogo. In questa occasione allestiremo una grande Mostra Micologica.

Domenica 3 ottobre: Nel bellissimo "Agriturismo Le Conchiglie", Località Lagune, via Lagune 76/1, Sasso Marconi, si terrà la Festa delle Castagne e dei Funghi. Castagne arrosto per tutti e possibilità di visitare la nostra Mostra dei Funghi. La località vale una gita e dopo avere visitato la Mostra si potrà pranzare nel ristorante dell'Agriturismo anche con menù a base di funghi. Prenotazione consigliata.

CORSO TEORICO-PRATICO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Corso di Autunno

6 lezioni con i funghi dal vivo e con proiezioni di diapositive.

Presso la Sede del Gruppo, con inizio alle ore 21,00:

Mercoledì 15, Lunedì 20, Mercoledì 22, Lunedì 27 e Mercoledì 29 settembre;

Domenica 3 ottobre: Uscita di gruppo per una lezione pratica nel bosco.

Per frequentare il corso 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 335.62.85.923 o 388.92.46.720.

PRESSO LA NOSTRA SEDE SONO IN VENDITA I PERMESSI PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI NELLA PROVINCIA DI BOLOGNA



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola

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

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

Tel. 051.383.412 (lunedì non festivi dalle ore 21) - Cell. 388.92.46.720 - Fax 051.642.93.01

e-mail: gmavisbo@gmail.com - www.avis.it/bologna