



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

L'evoluzione del nostro Bollettino

di Paolo Cazzoli

■ Nel 1986, esattamente otto anni dopo la nascita del Gruppo Micologico AVIS, all'uscita dell'allora sede di via Boldrini mi fermai a parlare con Giovanni Consiglio e William Zuntini e da loro fu lanciata l'idea di produrre un Bollettino che facesse da tramite tra noi, gruppo dirigente, e i nostri Soci. Lì per lì rimasi pensieroso, conoscevo i problemi e le difficoltà che poteva creare un simile impegno, ma l'avventura mi piaceva. Dopo aver richiesto il loro massimo impegno, promisi anche il mio.

Lavorammo alcuni mesi sull'organizzazione (a quei tempi non esistevano le attuali fotocopiatrici e per produrre qualunque testo dovevamo stampare con il ciclostile. Altri tempi, e fortuna che io usassi già da anni il computer per motivi di editoria. Per il nome la scelta fu abbastanza scontata: riprendemmo il nome originario che aveva accompagnato la nascita e i primi anni di vita del nostro gruppo: "OCCHIO AL FUNGO".

Il numero uno uscì nel dicembre 1986 con il seguente editoriale a firma di Giovanni Consiglio.

«Perché questo bollettino»

«Da un po' di tempo, nelle riunioni organizzative che il nostro Gruppo tiene mensilmente, era sorta l'esigenza di disporre di un veicolo di informazione per i nostri



→ *Artomyces pyxidatus*. Foto: Paolo Cazzoli. All'interno l'articolo su questa interessante specie

soci diverso dal "giornalino" dell'AVIS. I motivi per la pubblicazione di un bollettino del Gruppo sono essenzialmente due: a) indirizzare a un'utenza più interessata, se non più "specializzata", i nostri articoli di divulgazione micologica e naturalistica, b) instaurare attraverso un'apposita rubrica, che abbiamo tentativamente intitolato "Lettere dai Soci", un rapporto "di lavoro" più stretto e più proficuo con i tanti appassionati iscritti al nostro Gruppo.»

L'anno seguente passammo alle fotocopie con grande sollievo di William, normalmente addetto al ciclostile. Non erano perfette ma sicuramente più rapide da fare. Con le fotocopie, sempre più belle e pulite, abbiamo proceduto fino al 2006 quando il responsabile stampa dell'AVIS, anche a seguito di suggerimenti da parte di William Zuntini, ci ha fatto una meravigliosa proposta, cioè stampare a colori il

nostro Bollettino e inserirlo nel Notiziario dell'AVIS, che è inviato a tutti i donatori della Provincia di Bologna.

Questa nuova avventura è iniziata nel 2006 con l'uscita del numero 74 e continua ancora. Ma oggi, in occasione dell'uscita del numero 100- sono passati ben 27 anni dalla diffusione del numero uno- abbiamo deciso di cambiare look.

Questa decisione è maturata per celebrare il centesimo numero ma anche per adattarci a nuove esigenze, quasi una nuova nascita, ma il nome della nostra pubblicazione rimane lo stesso.

Spero vi piaccia la nuova impaginazione, ma se avete idee, proposte o critiche vi preghiamo di scriverci, ne terremo conto e vi daremo una risposta. Usate se vi è possibile, la comunicazione via e-mail, perché è più rapida, più gestibile e più economica. Grazie per l'attenzione.

Il fungo candelabro

di William Zuntini

Foto: Paolo Cazzoli

Artomyces pyxidatus (Pers. : Fr.) Jülich 1982

Sinonimi: *Clavaria pixidata* Pers. 1794, *Clavaria coronata* Schwein. 1832, *Clavicornona pyxidata* (Pers.) Doty 1947.

■ Il Genere *Artomyces* appartiene alla Classe *Basidiomycetes*, Ordine *Clavariales*, Famiglia *Clavicornaceae*; tutte le specie sono lignicole, i basidiomi più o meno cespitosi con ramificazioni erette. Il genere *Clavicornona* è stato a lungo studiato da Jülich e le diverse caratteristiche morfologiche di questo Genere e, inoltre, l'analisi del DNA, lo hanno portato a separare diverse specie e trasferirle nel genere *Artomyces* appositamente creato.

Il Genere *Artomyces* al momento è costituito da 14 specie ma una sola è presente in modo diffuso in varie parti dell'emisfero boreale, Nord America, Europa, Russia, Cina, ed è largamente presente anche in Italia: *Artomyces pyxidatus*, meglio nota come "*Clavicornona pyxidata*". Le altre specie, tutte extraeuropee, appartenenti a questo Genere sono: *A. adrienneae*, *A. austropiperatus*, *A. candelabrus*, *A. carolinensis*, *A. colensoi*, *A. costaricensis*, *A. dichotomus*, *A. microsporus*, *A. novae-zelandiae*, *A. piperatus*, *A. stephenii*, *A. tasmaniensis* e *A. turgidus*.



→ *Artomyces pyxidatus*

Questo magnifico fungo coralloide, caratteristico per la struttura a candelabro con i rami terminali che formano una sorta di coppette dentellate, è alto fino a 10-13 cm, è composto da alcuni rami principali larghi fino a 3 mm, che si dividono dicotomicamente, con selle arrotondate a "U", in rami secondari più sottili che terminano con apici "coronati", formati da una minuscola depressione a coppetta sormontata da 3-6 punte. Il suo colore, da giovane e fresco, è da biancastro a giallognolo, talvolta con l'età assume sfumature rosate o brunastre; la carne è fragile, biancastra o giallina, l'odore resinoso o leggero non distintivo, il sapore dolce o leggermente piccante-acre. L'imenoforo è collocato sulla superficie delle ramificazioni. La sporata è biancastra. Le spore sono molto piccole, ellissoidali, finemente verrucose e fortemente amiloidi.

Cresce dalla tarda primavera all'autunno su legno marcescente di latifoglie, generalmente di Faggio, Pioppo, Salice, più raramente di conifere.

Specie senza valore alimentare, in alcune zone è considerato commestibile dopo cottura, anche se alcune persone hanno accusato disturbi gastrointestinali soprattutto dopo averne mangiato in grande quantità. I corpi fruttiferi hanno spesso un sapore piccante che solitamente scompare con la cottura.



→ *Artomyces pyxidatus* - apici terminali

Il suo habitat lignicolo e la forma particolare lo distinguono facilmente da altre "manine" come *Clavulina coralloides* (L. : Fr.) J. Schröt., meglio conosciuta con il vecchio nome di *Clavulina cristata*, anch'essa biancastra o un po' giallognola, che è comunque terricola, di più piccole dimensioni e con gli apici crestati più o meno appuntiti.



→ *Clavulina coralloides*

Anche *Clavulina rugosa* (Bull.) J. Schröt., può essere causa di confusione ma anche questa è una specie terricola, i rami sono rugosi e non lisci e gli apici arrotondati o grossolanamente crestati.



SETTIMANA MICOLOGICA IN VAL DI Fiemme

VERONZA- CAVALESE

da sabato 24
a sabato 31
agosto 2013

Soggiorno presso L'HOTEL "VERONZA" sito a Carano di CVALESE

Trattamento: 1/2 pensione in camera doppia o matrimoniale standard

- Prezzo 294 € (per 7 pernottamenti) a persona + contributo di partecipazione.
- Prezzo 367 € (per 7 pernottamenti) a persona in camera singola + contributo di partecipazione.
- Contributo di partecipazione 35 € per i Soci e familiari, 45 € per i non Soci, (da versare al Gruppo Micologico al momento dell'iscrizione) comprensivo di assicurazione, permesso di raccolta scientifico, escursioni guidate, assistenza nella determinazione e lezioni dal vivo, organizzazione di escursioni guidate e gite nei dintorni.
- Sconti: bambini fino a 6 anni gratuito in camera tripla, riduzione del 50% se di età superiore ai 6 anni in camera tripla.
- Supplemento pensione completa: 10 € a persona al giorno.

Per informazioni consultare il nostro sito: www.gruppomicologicoavisbologna.org

oppure scrivere a: ermanno.scalambra@tiscali.it o telefonare ai numeri 3394034487 - 3333839528

Le ricette di Raniero Collina

■ Raniero è uno dei Soci "più vecchi": la sua tessera è del 1982 e ha il numero 90.

La sera degli auguri di Natale era con noi, come ha sempre fatto quando poteva, e tra una chiacchiera e l'altra ha iniziato a parlare del suo hobby: la cucina. Quale migliore occasione per pubblicare tre sue ricette molto semplici ma appetitose.

PASTA ASCIUTTA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta,
- 250 g di porcini freschi o 25 g di secchi,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- olio extravergine d'oliva, parmigiano-reggiano, sale.

Pulire i funghi e affettarli, se si usano quelli secchi, ammollarli per circa 3 ore in poca acqua tiepida. Metterli a cuocere a fuoco lento in un tegame antiaderente, salarli leggermente, aggiungere il vino e farlo evaporare per qualche minuto. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla al dente in acqua salata, scolarla e farla saltare nella padella dei funghi. Servire nei piatti condendo con l'olio e il formaggio.

FRUTTA SCIROPATA

Si possono utilizzare diversi tipi di frutta fresca. Occorrono vasetti di vetro con coperchio ben sterilizzati, un bollitore per il bagnomaria e 300 g di zucchero per litro d'acqua.

Per ottenere lo sciroppo bollire un litro di acqua (secondo il fabbisogno), raggiunto il bollore aggiungere 300 g di zucchero per litro e continuare a bollire per 5 minuti, poi lasciare raffreddare.

Lavare la frutta, asciugarla, togliere i semi, non sbucciarla, metterla poi nei vasetti, riempire i vasi con lo sciroppo fino a un centime-

tro dall'orlo, chiuderli bene.

Preparare il bollitore, posizionare sul fondo un pezzo di stoffa, avvolgere ogni vasetto con altra stoffa e porli ben stretti l'uno all'altro in verticale nel bollitore e bollirli per un'ora circa. Lasciarli raffreddare senza toglierli dall'acqua e, una volta freddi, toglierli dall'acqua e metterli capovolti per 20 minuti circa per verificare eventuali perdite.

Controllare la chiusura dei vasetti con una leggera pressione sul coperchio e vedere se non fa rumore (se sentite un "clic-cloc" adoperateli subito).

Riporre i vasetti in un luogo buio e fresco ricordandosi, di tanto in tanto di controllare i coperchi.

CILIEGIE COTTE AL SOLE

Per questa ricetta si utilizzano vasi di vetro alti 12 cm e di circa 8 cm di diametro, ciliegie di ogni tipo e 3 cucchiaini di zucchero per ogni vasetto.

Scegliere le ciliegie più mature, lavarle e lasciarle asciugare all'aria. Togliere il gambo completo, poi snocciolarle e riempire i vasi con cura, disponendo ordinatamente le ciliegie. Aggiungere 3 cucchiaini di zucchero e sigillare il vaso.

Posizionare i vasi in un luogo assolato e tenerli per 40-50 giorni, girandoli ogni sette giorni per fare in modo che ogni lato del vaso prenda la sua parte di sole.

Controllare la chiusura dei vasetti con una leggera pressione sul coperchio e vedere se non fa rumore (se sentite un "clic-cloc" adoperateli subito).

Queste conserve si possono conservare in un luogo buio e fresco solo per qualche mese. Si utilizzano per condire gelati e dolci.

TESSERAMENTO ANNO 2013

- Socio Sostenitore da	20,00 Euro in poi
- Socio Ordinario	15,00 Euro
- Familiare	10,00 Euro

- Socio Estero	25,00 Euro
(solo con Vaglia Internazionale)	
- Socio AMB	28,00 Euro

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

I Suillus

di Paolo Cazzoli

Foto di: G. Consiglio, P. Cazzoli e da alcuni siti della rete

■ I funghi del Genere *Suillus* Micheli ex Adanson sono boleti terricoli simbiotici esclusivi di larici o di pini. Hanno la cuticola vischiosa o glutinosa, completamente separabile, ma untuosa e adnata o asciutta e squamulosa in alcune specie al limite del Genere. I pori e tuboli sono concolori. Il gambo è pieno, spesso vischioso, con o senza anello. La carne subito è abbastanza soda ma presto diventa molliccia o acquosa nel cappello e fibroso-legnosa nel gambo. Tutte le specie sono commestibili, si consiglia di usare esemplari giovani per evitare la carne molliccia.

Le varie specie sono raggruppate in base all'albero simbiote (anche il nome volgare fa riferimento a questo, i nomi usati sono Laricini e Pinaroli) e in base alla presenza o meno dell'anello.

Il genere *Suillus* può essere diviso nei seguenti Gruppi:

Specie simbiotici del larice, sempre con anello

Pori di colore giallo, grigio o arancione (4 specie)

Gruppo dei Laricini

Specie simbiotici dei pini a due aghi

Gruppo dei Pinaroli

Gambo senza anello e cuticola glutinosa (4 specie)

Gambo senza anello e cuticola non glutinosa (2 specie)

Gambo con anello (2 specie)

Specie simbiotici dei pini a cinque aghi (Pino cembro)

Gambo senza anello (2 specie)

Gambo con anello (1 specie)

I laricini



→ *Suillus grevillei*

Le quattro specie di questo gruppo si distinguono facilmente per il colore e la dimensione dei pori e per il colore del cappello

Suillus grevillei (Klotzsch) Singer cresce abbondante dall'estate all'autunno presso larici fino al limite degli alberi. È una specie molto comune e facilmente riconoscibile per cappello arancione, da glutinoso a viscido, per i pori gialli molto piccoli e per l'anello glutinoso. La carne è gialla un po' virante al rosa lilla, subito soda

poi molliccia. È la specie più conosciuta e nota con il nome di "Laricino", in alcune zone è un apprezzato commestibile.

Le due specie che seguono hanno caratteristiche molto simili a *S. grevillei*, si distinguono per il colore del cappello e dei pori, per la dimensione dei pori e per il viraggio.

Suillus bresadolae (Quélet) Gerhold, ha il cappello arancione ma i pori sono grandi, gialli nei giovani ma presto grigi verso il gambo e gialli verso il bordo. Specie poco comune, commestibilità non accertata.

Suillus viscidus (Linnaeus) Roussel, ha il cappello biancastro anche con sfumature verdognole pori grandi e grigi. Specie abbastanza comune, più frequente è il ***S. viscidus*** var. ***brunneus*** dal cappello su toni bruni. Entrambi commestibili scadenti.



→ *Suillus tridentinus*

Suillus tridentinus (Bresadola) Singer si distingue per il colore complessivo giallo-arancione compresi i pori che sono grandi e angolosi. Cuticola poco vischiosa o solo umida con tante piccole squame appressate. Anello biancastro, bambagioso-filamentoso. Carne giallastra, più arancione verso l'esterno. Cresce dall'estate all'autunno presso larici fino al limite degli alberi. Commestibile di scarso valore.

I Pinaroli

Specie con gambo senza anello e cuticola glutinosa



→ *Suillus granulatus*

Suillus granulatus (Linneaus : Fries) Roussel cresce sotto svariate specie di pini a due aghi sia sul litorale marino che in alta montagna, è noto con il nome di "Pinarolo". Il cappello è senza fibrille, abbastanza chiaro su toni arancio, bruno-rossi, fulvi, il gambo è ornato da fini granuli, la carne è bianco-giallina, immutabile, e il micelio basale è biancastro.

Commestibile apprezzato in alcune zone, spesso è accusato di arrecare leggeri disturbi intestinali.

Nell'orbita del comune *S. granulatus* si pongono altre tre specie che si distinguono per alcuni particolari.

Suillus collinitus (Fries) Kuntze, si distingue per il cappello più scuro e ricoperto da fibrille, per il micelio basale rosa e per il gambo ornato da evidenti granulazioni scure. Cresce negli stessi ambienti ed è del pari commestibile.

Suillus bellinii (Inzenga) Kuntze, cresce dall'estate all'autunno solitamente presso pini marittimi (*Pinus pinea*, *pinaster* ecc.). Si riconosce facilmente per il cappello a lungo zonato e con il margine più chiaro e per i grossi granuli bruno-rossi presenti sul gambo. Commestibile discreto con carne a lungo soda, in alcune zone molto apprezzato.

Suillus mediterraneensis (Jacquetant & Blum) Redeuilh, è stato segnalato nelle pinete litoranee dell'Italia meridionale presso pino marittimo. Simile a *S. bellinii* si distingue per in color interamente giallo e per la carne gialla e non bianca. Commestibilità ignota.

Specie con gambo senza anello e cuticola non glutinosa



→ **Suillus bovinus**

Suillus bovinus (Linneaus : Fries) Roussel cresce presso pini a due aghi, dalla pianura alla montagna. Cappello glabro, vischioso solo a tempo umido e cuticola difficilmente separabile, pori grandi e angolosi, da gialli a olivastri, gambo sottile, liscio, senza ornamentazioni, carne tenace, elastica e gommosa, biancastra, crema-brunastra, un po' rosa e immutabile. Commestibile molto scadente, da non raccogliere per usi alimentari.

Suillus variegatus (Swartz) Richon & Roze, cresce sotto pini in montagna e ricorda il precedente per il gambo liscio e la cuticola asciutta e non separabile. Ma il gambo è più tozzo e grosso, i pori sono molto piccoli e virano al blu come anche la carne giallina che è morbida anche nel gambo. Commestibile molto scadente,

Specie con gambo con anello

Le due specie di questo gruppo sono molto differenti e hanno in comune solo la crescita presso pini a due aghi.

Suillus luteus (Linneaus : Fries) Roussel cresce dall'estate all'autunno, dalla pianura alla montagna presso diversi tipi di pino a due

aghi. È una specie molto comune e facilmente riconoscibile per il gambo ricoperto da una calza che forma un ampio anello membranoso, biancastro con sfumature violacee e per il cappello bruno ricoperto da fibrille.



→ **Suillus luteus**

Discreto commestibile, forse il migliore fra i Suillus, può essere considerato anche buono se raccolto giovane.

Suillus flavidus (Fries : Fries) Presl, molto differente dal precedente: ha il cappello di colore giallastro, con umbone, pori grandi e angolosi, gialli poi bruno-olivastri, gambo sottile e lungo con anello molto vischioso, glutinoso, biancastro. Cresce in montagna, tra il muschio nelle zone più umide. Specie rara in Italia, Commestibile scadente.

Specie simbiotici dei pini a cinque aghi



→ **Suillus plorans**

Le tre specie di questo gruppo sono simbiotici specifici del *Pinus cembra* perciò li trovano solo in zone circoscritte dove crescono abbondanti e spesso mescolati fra loro.

Suillus plorans (Rolland) Kuntze si caratterizza per il cappello da crema a bruno scuro, spesso con fibrille radiali e anche con macchie più chiare, per i pori bruno-ocra poi bruno-olivastri, che secernano gocce lattiginose bianche, e per il gambo giallo-ocra ricoperto con grossi granuli bruno-rossastro scuro. La carne è giallastra, immutabile, soda poi acquosa. Commestibile scadente.

Suillus placidus (Bonorden) Singer, cresce negli stessi luoghi e si riconosce facilmente per i pori bianchi poi giallini, per il cappello bianco, bianco-giallino, giallo col secco e per il gambo bianco ricoperto da granuli rossastri. In alcune zone è considerato commestibile discreto.

Suillus sibiricus (Singer) Singer, si riconosce per il colore giallo nel cappello, nei pori e nel gambo e per l'anello cotonoso biancastro, il cappello è spesso ornato da squamette rossastre. Commestibile scadente.

Piante protette

di Nino Lontani

Genziana mettimborsa (*Gentiana pneumonanthe* L.)

Famiglia *GENTIANACEAE*



È una pianta erbacea perenne fornita di un rizoma grosso e allungato; nei primi anni la pianta, senza rosetta basale, sviluppa soltanto gemme poste a livello del terreno, solo da adulta si sviluppa un fusto alto da 30 a 80 cm, esile, cilindrico, praticamente privo di ramificazioni e un po' ramificato solo nella zona dell'infiorescenza.

Le foglie del fusto sono sessili, opposte a due a due, di forma lanceolata-lineare e spesso leggermente arcuate, lunghe da 25 a 50 mm e larghe da 2 a 12 mm e presentano un'unica nervatura principale; la superficie è liscia e lucida.

I fiori ermafroditi sono situati, portati da un breve peduncolo, all'ascella delle foglie superiori, mediamente da 2 a 5, ma possono arrivare occasionalmente fino a 15, sono lunghi 25-50 mm di forma tubolosa-campanulata, con corolla allargata in 5 lobi apicali, acuti, di colore blu-azzurro molto intenso con strisce interne verdastre. L'ovario lungo 15 mm è di forma affusolata. La fioritura avviene da luglio a ottobre.

I frutti sono capsule bivalvi contenenti numerosi semi appiattiti di circa 1,5 mm di diametro.

Habitat: nei boschi e nei prati di media montagna con un'altitudine di 900-1400 m, preferisce i luoghi umidi e torbosi. In Emilia-Romagna questa genziana è piuttosto rara (indice di rarità 98,8), la sua presenza è limitata al piacentino con sole 8 stazioni di crescita recentemente accertate. Le vecchie segnalazioni bibliografiche relative al modenese e al bolognese non sono mai state confermate.

Questa specie nel periodo della piena fioritura è pregiata per il suo aroma e utilizzata nella fabbricazione di liquori in miscela con altre genzianelle.

Nella medicina popolare i fiori sono accreditati di proprietà aromatiche, amaricanti, aperitive, digestive; le radici hanno proprietà febbrifughe.

Genziana asclepiade (*Gentiana asclepiadea* L.)

Famiglia *GENTIANACEAE*

È una pianta erbacea perenne, abbastanza vistosa, originaria dell'Europa centrale, diffusa in forma spontanea soprattutto in Europa, Nord America e Russia, generalmente su suoli calcarei nei boschi e nei prati di media montagna fino ai 2200 m.

Il rizoma legnoso di colore giallastro è grosso 5-10 mm, ha una corteccia spessa fino a 2 mm, il legno è bianco con grossi fasci raggiati e ragni midollari più stretti.

La pianta inizialmente vegeta per mezzo di gemme poste a livello del terreno, poi si sviluppa un fusto (talvolta due) alto 20-60 cm, ma in habitat particolarmente umidi e freschi può superare 80 cm. Le foglie opposte ovato-lanceolate, lunghe fino a 90 mm e larghe fino a 25-30 mm, con grandi nervature longitudinali che seguono la forma fogliare, presentano numerosi nervi secondari pennati che formano un reticolo evidente.

I fiori sono posti alle ascelle delle foglie, solitari o riuniti in gruppi di 2-3 esemplari, lunghi fino a 50 mm, di forma tuboloso-campanulata con corolla allargata in 5 lobi apicali, acuti, di colore blu. Fioriscono in agosto-settembre.

Il frutto è una capsula bivalve contenente numerosi semi alati. È principalmente propagata per seme.

Habitat: In Emilia-Romagna cresce in radure, cespuglieti, boschi umidi (soprattutto faggete e castagneti), è diffusa dal bolognese al



piacentino in tutta la fascia montana e localmente anche oltre il limite degli alberi dove la pianta si presenta con portamento eretto e fusti fiorali più brevi. Rara in Romagna dove è presente solo nelle foreste casentinesi. (indice di rarità 91,2).

L'utilizzo di questa specie di genziana in medicina e in liquoreria è lo stesso della specie precedente.



La tradizione del primo maggio

di Enzo Franceschini



■ Anche quest'anno il 1° maggio ha avuto luogo la tradizionale "crescentinata" (sono più di 30 anni che viene organizzata e i Soci più anziani ricorderanno con piacere le Tre Croci di Monzuno e la cordiale ospitalità di Valter Negri), che non ha solo uno scopo mangereccio, ma è rivolta anche alla ricerca dei funghi primaverili della zona. Da alcuni anni questo evento si svolge a Maserno di Montese presso il ristorante "Clara", ottima cucina e prezzi modici. È stata scelta questa zona perché si presta molto bene alla ricerca di funghi primaverili e il ristorante ci consente di mantenere la tradizione della crescentinata del 1° maggio, anche se le crescentine non rimangono mai sole.

Riepiloghiamo come si è svolta la giornata.

Alle ore 9 appuntamento nel parcheggio del ristorante "Clara", colazione per chi la vuole, poi formazione dei gruppi per la ricerca dei funghi.



Il primo gruppo, guidato dall'espertissimo Pino Simonazzi, si è diretto a Rio Rì alla ricerca dei "Marzuoli". Ne hanno trovati.

Altri due gruppi, guidati, rispettivamente, da Andrea Bolzoni e

Mirko Deluca, esperti conoscitori della zona di Maserno, sono invece andati alla ricerca di "Prugnoli", e la raccolta di quest'anno non è stata da meno di quella degli anni passati.

Ultimo gruppo, costituito prevalentemente da nuovi Soci che hanno frequentato il corso 2012/13, guidato da Enzo Franceschini, si è diretto in un bosco di frassini vicino a Maserno alla ricerca di "Verpe e Morchelle". Sapendo che la crescita, in quel luogo, era in corso ed era difficile individuarli, Enzo, che gioca in casa, ha spiegato e mostrato il metodo e la cautela di raccolta per non calpestare e rispettare l'ambiente. La pazienza e la costanza sono state premiate: il raccolto è stato ottimo!!!

Alle ore 12,30 tutti puntualissimi al ristorante "Clara": zampanelle, tigelle, crescentine sono state le regine e come dessert è stata offerta una bellissima torta che ricordava la nostra appartenenza all'AVIS.



A fine pranzo, non più lucidissimi, abbiamo allestito una piccola Mostra con illustrazione dei caratteri per riconoscere le singole specie raccolte in mattinata.

La splendida giornata sta volgendo al termine: c'è chi è rientrato a Bologna; chi ha preferito fare una bella passeggiata fino a Montespescchio e avere la possibilità di ammirare un paesaggio incantevole (dalla valle del Panaro, al Corno alle Scale, al monte Cimone). Ma c'è chi, come Ermanno Scalambra e un piccolo gruppetto, non ha resistito alla tentazione di un giretto in un bosco di abeti bianchi di Iola e, con grande soddisfazione, hanno fatto un'abbondante raccolta di "Marzuoli"!!!

Dopo aver trascorso una splendida giornata (anche il tempo ci ha aiutati) in allegria, è arrivata l'ora di salutarci con la promessa di ritrovarci l'anno prossimo.

Un sentito ringraziamento va a tutti coloro, Soci e non Soci, che hanno partecipato numerosi (oltre 90 persone) e a tutti i Soci e amici che hanno collaborato per la buona riuscita dell'evento.

Con l'aiuto e i suggerimenti di tutti speriamo di fare sempre meglio!

Presso la nostra sede sono in vendita i permessi per la raccolta dei funghi nella provincia di Bologna

Assemblea Generale dei Soci 2013

di Vincenzo Altomare

■ Il giorno lunedì 15 aprile 2013, alle ore 21, presso la sede del Gruppo, si è tenuta l'Assemblea Generale con la presenza di 50 Soci oltre a 15 rappresentanti per delega.

Nella sua relazione il Presidente puntualizza il forte calo delle donazioni da parte di privati con una diminuzione delle entrate da 4500 € del 2006 a soli 500 € nel 2012. Questo calo, causato da diversi fattori ma soprattutto dalla disastrosa situazione economica, era nelle previsioni e già da alcuni anni abbiamo aumentato il numero di eventi per raccolta fondi. Inoltre, nel 2011 è stata attivata l'iscrizione al 5% per un aiuto concreto da parte di Soci e simpatizzanti. In parallelo sono state messe in atto diverse forme di risparmio. Per esempio, la Grande Mostra è stata allestita presso la nostra Sede con una forte riduzione dei costi. La situazione delle iscrizioni si mantiene buona, a oggi i soci sono 455 e mantengono un trend in crescita. Il Presidente ha ringraziato tutti i Soci che con il loro lavoro contribuiscono

ai buoni risultati e ha rivolto un ricordo affettuoso a coloro che per malattia o impossibilità diverse ci hanno lasciato.

Prende la parola il Vice Presidente e responsabile del Settore scientifico, Giovanni Consiglio. Dopo avere passato in rassegna le principali attività didattiche e scientifiche svolte nel 2012, esprimendo soddisfazione per il nutritissimo programma di incontri scientifici e di conferenze portato a termine dal Gruppo, Consiglio invita i Soci a una riflessione sugli scarsi risultati ottenuti nello studio microscopico dei funghi, con particolare riferimento al Progetto di Censimento e Mappatura dei funghi del Parco dei Gessi. Sarà compito del nuovo Direttivo analizzare le ragioni di questo insuccesso e individuare le possibili azioni per risolvere il problema. Il Tesoriere presenta il bilancio consuntivo per l'anno 2012, che risulta sostanzialmente in pareggio con un leggero disavanzo di 62 €. Dopo breve discussione e delucidazioni, il bilancio viene approvato all'unanimità.

Si procede alle votazioni per il Consiglio Direttivo del triennio 2013-2015. Viene posta in discussione e votazione la proposta del Consiglio Direttivo uscente di ridurre a 11 i membri per il triennio, proposta accettata all'unanimità. Si procede alla presentazione dei candidati e quindi alle votazioni. Il nuovo Consiglio Direttivo risulta così composto: Salvatore Caiazzo, Paolo Cazzoli, Giovanni Consiglio, Andrea Guidi, Paolo Minarelli, Fortunato Romano, Stefano Roncarati, Sandro Rossi, Ermanno Scalambra, Franco Vezzani, William Zuntini.

Nella seduta del Consiglio Direttivo di mercoledì 8 maggio sono stati eletti: Presidente, Paolo Cazzoli; Vice Presidente e responsabile del Settore scientifico, Giovanni Consiglio; Segretario, Stefano Roncarati; Tesoriere, Sergio Marani.

Sono stati, inoltre, nominati i seguenti responsabili di settore: Rapporto con i Soci, Enzo Franceschini; Botanica e piante spontanee, Salvatore Caiazzo.

DA GIUGNO A NOVEMBRE - LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

CORSI

"Impariamo a riconoscere gli alberi" - martedì 19 giugno lezione in Sede e domenica 23 giugno uscita per la determinazione delle specie arboree.

"Impariamo a riconoscere i funghi" - 5 lezioni in sede da mercoledì 18 settembre e a seguire nei venerdì e mercoledì successivi - domenica 29 settembre uscita per la lezione nel bosco.

CONFERENZE IN SEDE

24 giugno - Conferenza - "I funghi delle latifoglie".

9 settembre - Conferenza - "Le più comuni *Russula* delle conifere".

16 settembre - Esercitazione - determinazione dei Generi di funghi con imenoforo a lamelle.

23 settembre - Conferenza - "I funghi delle conifere".

MOSTRE - GITE - PRANZI ECC.

Domenica 16 giugno - ricerca e studio dei funghi estivi e tradizionale grigliata.

Domenica 14 luglio - escursione nel Parco del Corno alle Scale alla ricerca di fiori e funghi.

Lunedì 22 luglio - ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'estate" (cocomerata e leccornie varie).

Da **sabato 24** a **sabato 31 agosto** - settimana micologica di ricerca e studio dei funghi (vedi a pag. 3).

Domenica 22 settembre - uscita didattica alla ricerca dei funghi di fine estate.

Sabato 12 e **domenica 13 ottobre** - 36^a Mostra dei Funghi e delle Erbe - presso la nostra Sede.

Sabato 19 ottobre - Mostra dei Funghi e menù a base di funghi a Sala Bolognese.

Da **venerdì 25** a **domenica 27 ottobre** - fine settimana micologica in una località della Toscana.

Per informazioni scrivere a gmaisbo@gmail.com o telefonare a 3333839528 - 3356285923

**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 www.gruppomicologicoavisbologna.org - www.avis.it/bologna, pagina "Micologi"

