



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

I Galletti

di Paolo Cazzoli

Lo sapevate che il fungo generalmente più apprezzato d'Europa è il Galletto? Basta girare per il nostro Continente e ovunque si trovano in vendita o serviti al ristorante in vari menù i galletti. In Austria abbiamo assaggiato un ottimo Gulasch di Finferli. In Germania nel menù vi era un'insalata mista con galletti crudi e un brodo ai galletti: qualcuno di noi ha provato ad assaggiare questi piatti ... e non sono dispiaciuti. In Finlandia, al mercato di Helsinki vendevano funghi, ma solo galletti, e li vendevano a litro, non a peso! E si potrebbe continuare con l'Olanda, la Polonia, la Spagna, dove però di specie ne vendono tante. Noi chiamiamo Galletti tutti i funghi che hanno le pieghe al posto delle lamelle, non importa se il cappello è giallo o bianco o lilla-violaceo o bruno, sappiamo che sono commestibili.

Ma saranno veramente tutti saporiti allo stesso modo? Se provate ad annusare i galletti quando li raccogliete, vedrete che alcuni sono molto profumati, altri poco e altri ancora sono quasi inodori e senza sapore. Questo perché di specie ve ne sono diverse, forse più di 20. Alcune hanno il cappello giallo, altre bianco, pruinoso o non pruinoso, altre con squamette lilla-viola e altre ancora brunastro; alcune specie non virano alla manipola-



C. cibarius. Foto di G. Consiglio



C. alborufescens. Foto di P. Cazzoli

zione mentre altre arrossano. Un certo numero di specie sono piccole (max. 2 cm di diametro del cappello disteso) e poco carnose, questo non perché sono giovani ma perché sono specie diverse dal classico *Cantharellus cibarius*.

Se il cappello è giallo e immutabile si tratta di *C. cibarius*, molto profumato e saporito: se sfregato vira al rosso, è una sua varietà un po' meno profumata.

Se il cappello è giallo chiaro-verdino, anche sfumato di ocre-bruniccio, con carne molto sottile e forte viraggio allo sfregamento, si tratta di *C. ferruginascens*, poco profumato e meno saporito.

Se il cappello è pruinoso con pruina bianca si tratta di *C. pallens*; se la pruina è lilla-rosata e poi volge al biancastro siamo di fronte a *C. lilacinopruinatus*: entrambe le specie sono viranti allo sfregamento. Se il cappello è bianco ma non è pruinoso e non vira si tratta di *C. bicolor*, se vira è il *C. alborufescens*. Tutte queste quattro specie sono meno profumate e meno saporite di *C. cibarius*.

Se il cappello è squamoso con squamette viola o lilla si tratta di *C. amethysteus*, un po' meno profumato e saporito di *C. cibarius* ma ancora discreto commestibile, che vira allo sfregamento.

Se il cappello è bruno, liscio o squamosetto, abbiamo *C. cibarius* var. *umbrinus*, entità ancora poco conosciuta e di cui non si conoscono le qualità organolettiche.

Strani funghi

di William Zuntini

■ Per la maggior parte dei cercatori di funghi l'idea di fungo è limitata alle poche specie comuni che raccolgono: invece, di questi meravigliosi frutti della natura ne esistono diverse migliaia, di vari colori e forme, che pochi frequentatori dei boschi riescono ad apprezzare.

Rhodotus palmatus (Bull.: Fr.) Maire



Rhodotus è un genere monospecifico, inquadrato nella classe *Basidiomycetes*, ordine *Tricholomatales*. Per la Famiglia sussistono alcune difficoltà. A seguito di studi molecolari è stata creata la famiglia *Physalacriaceae* con molti Generi, i più noti: *Armillaria*, *Flammulina*, *Oudemansiella*, *Strobilurus* ecc., e, appunto, *Rhodotus*.

R. palmatus è un fungo veramente pittoresco, splendido e inconfondibile. Il cappello di 2-9 cm, inizialmente di forma convessa, regolare o lobata, con orlo revoluto, infine quasi piatto con poche o senza rugosità o creste, superficie con uno strato gelatinoso di un paio di millimetri, interamente asportabile, ricoperta da un reticolo, soprattutto negli esemplari giovani; colore tra il rosa e l'albicocca; lamelle spesse e fortemente intervenate, bianche da giovane, poi colorate di rosa salmone dalle spore; gambo con colore al cappello o più chiaro, guttulato, cosparso di goccioline giallo-arancioni, leggermente peloso, laterale o eccentrico, a volte rudimentale; carne rosa, gommosa e gelatinosa, odore di frutta, sapore dolce, delicato. Cresce dall'inizio dell'autunno all'inverno su legno degradato di latifoglie, a gruppi o più raramente isolato. Non è commestibile.

Hydnellum peckii Banker

Questo Genere è inquadrato nella Classe *Basidiomycetes*, Sottoclasse *Aphyllphoromycetidae* (funghi senza lamelle), ordine *Thelephorales*, famiglia *Bankeraceae*.

Diciamolo pure, fa impressione e non invita certo a raccogliarlo. È una specie di forma bizzarra e inconfondibile soprattutto per le goccioline rosse o vinose, che richiamano il sangue, sopra il carpoforo e lo rendono particolarmente impressionante, specialmente se ne è comple-

tamente ricoperto e se il carpoforo è di grandi dimensioni. È inizialmente bianco e morbido con queste goccioline, ma con il passare del tempo tende al rosso-bruno e assume una consistenza legnosa, perdendo le goccioline. Dicono che sembra un gelato... a me non sembra! Ha un imenoforo costituito da aculei da biancastri a rosso-bruni; una carne tenace, rosa-brunastra con macchie più scure e zonata concentricamente. La carne è tenace e più o meno fibrosa, con odore debole e sapore piccante e astringente.



Specie piuttosto comune, cresce a gruppi sul terreno di boschi di conifere e misti. Non è commestibile.

Hydnellum ferrugineum, con il quale viene spesso confuso, ha la carne dolciastra e caratteri microscopici diversi.

Altri funghi strani

I funghi strani che voglio presentare adesso fanno parte della Classe *Ascomycetes*, che comprende specie che formano corpi fruttiferi chiamati **ascocarpi** o **ascomi**. Alcuni di essi sono commestibili anche pregiati come nel caso delle spugnole e dei tartufi. L'ascocarpo può avere forma di apotecio, cioè di piccola coppa, o di cleistotecio, cioè una sorta di pallina o di radice formata da gleba e imenio e avvolta da una



pellicola chiamata peridio, o di peritecio che ha forma di pallina o di birillo al cui interno vi è l'imenio con gli aschi e le spore, che a maturità usciranno da un piccolo foro posto alla sommità chiamato ostiolo.



L'ascocarpo può essere costituito da un singolo peritecio (in questo caso di solito gli ascocarpi sono lignicoli e riuniti in folti gruppi) o da numerosi periteci immersi in uno stroma, come è il caso delle *Xylaria*, delle *Cordyceps* ecc.

***Nectria cinnabarina* (Tode : Fr.) Fries**



Se su legno e cortecce vivi o morti, notate delle colonie di piccolissime "palline" che sembrano escrementi di uccellini, potrebbero essere funghi Ascomiceti del Genere *Nectria*, estremamente ricco di specie e presente in tutto il mondo, persino in Antartide.

La *Nectria cinnabarina* è molto comune tutto l'anno, cresce su legno di Acero, Olmo, Tiglio e altre latifoglie. È considerato un "cancro" che colonizza anche i tessuti di piante giovani che hanno sofferto per gelo o mancanza di acqua nelle fasi di trapianto; provoca, in particolare nella stagione estiva, disseccamenti di rami e necrosi corticali, dalle quali poi appaiono le fruttificazioni del fungo di colore rossastro. Naturalmente non è commestibile.

Le specie sono difficilmente separabili tra loro, sia macro- che microscopicamente, comunque la specie più vicina è *Nectria coccinea* che cresce nelle fessure della cortecchia di Acero o di altre latifoglie e ha periteci più o meno piriformi, papillati, di colore rosso vivo.

***Xylaria hypoxylon* (L. : Fr.) Grev.**



Corpi fruttiferi a forma di corna di cervo o coralloidi, alti fino a 8 cm, sottili, appiattiti, filiformi e ramificati, di colore marrone-nerastro con punte bianche. Le punte bianche sono costituite da masse di spore asessuate. Il gambo è corto, poco allargato alla base, distintamente peloso, nero. La superficie esterna è ruvida a causa delle estremità dei periteci che sporgono con l'ostiolo e per il restante sono annegati nella gleba.

Cresce durante tutto l'anno, ma la produzione di ascospore avviene in autunno e all'inizio dell'inverno. In questo momento l'intero carpoforo diventa nero. Questo è uno degli ultimi funghi ad attaccare il legno marcio ed è spesso preceduto da una serie di altre specie come *Armillaria mellea* e *Hypholoma fasciculare*. Può causare un marciume radicale a piante come il biancospino e l'uva spina.

Xylaria longipes ha corpi di forma clavulata, cilindrica, spatoliforme o linguiforme, talvolta anche curva o ritorta, nera, ruvida. Gambo cilindraceo, raccordato alla clavula, con base pelosa, nero. La carne è tenace, carboniosa. Cresce in piccoli gruppi su legno deteriorato di latifoglie, tutto l'anno. Si può confondere con *X. polymorpha* che generalmente ha un aspetto più tozzo, da claviforme a subgloboso. Ovviamente tutte le *Xylaria* non sono commestibili.



VUOI IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI? VUOI DISTINGUERE I COMMESTIBILI DAI VELENOSI? PARTECIPA AL CORSO DI AVVIAMENTO ALLA MICOLOGIA TENUTO DA ESPERTI DEL GRUPPO MICOLOGICO AVIS



Presso la sede del Gruppo Micologico AVIS, via dell'Ospedale 20, Bologna.

Dal 3 febbraio al 9 marzo, tutti i mercoledì, con inizio alle ore 21, si terrà il corso in sei lezioni con proiezione di immagini.

Il Corso è riservato ai soli Soci del G.M.A.

Ai partecipanti saranno consegnati:

la tessera di socio per il 2016, la dispensa del Corso, l'attestato di partecipazione e il permesso di raccolta scientifica per la Regione Toscana.

Si ricorda che i Soci possono partecipare alle conferenze e alle uscite didattiche completando, in tal modo, la conoscenza di base sui funghi.

Per informazioni o prenotazioni scrivere a gmapavisbo@gmail.com o telefonare a: 377.169.4210 - 333383.9528

Cari amici, l'ultimo incontro dell'anno si terrà lunedì 14 dicembre presso la nostra Sede. Faremo una grande festa e sarà l'occasione per incontrarci, per socializzare e, soprattutto, per farci gli auguri di Buon Natale e di Felice Anno Nuovo. L'incontro inizierà alle ore 20 (Attenzione! Alle 20 e non alle 21 come siete abituati). La festa sarà in parte offerta dal Gruppo e in parte dai Soci che con le loro prelibatezze renderanno dolce la serata

Fare riferimento a Massimo Tarroni: cell.: 345.174.5039 - e-mail: massimo.tarroni52@teletu.it

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ PER L'ANNO 2016

I corsi e le conferenze si terranno presso la nostra Sede di via dell'Ospedale 20 e inizieranno alle ore 21. La partecipazione ai corsi, ai pranzi e alle gite richiede un contributo di partecipazione ed è necessaria la prenotazione.

Le date e gli argomenti di seguito indicati sono soggetti a modifiche per cause indipendenti dalla nostra volontà. Per informazioni o maggiori dettagli sui vari eventi consultare periodicamente il nostro sito o contattarci con e-mail o per telefono.

Da **mercoledì 3 febbraio** e nei cinque mercoledì successivi - "Corso per riconoscere i funghi" in sei lezioni. Ai partecipanti sarà consegnata la tessera di socio per il 2016, la dispensa del corso e il permesso scientifico 2016 per la Regione Toscana.

Da **mercoledì 14 a venerdì 30 settembre**, nei giorni di mercoledì e venerdì - "Corso per riconoscere i funghi" in sei lezioni. Ai partecipanti sarà consegnata la tessera di socio per il 2017, la dispensa del corso e il permesso scientifico 2017 per la Regione Toscana.

Conferenze e appuntamenti in Sede

Lunedì 1 febbraio - Conferenza: "Non solo porcini".
Relatore Giovanni Consiglio.

Lunedì 22 febbraio - Conferenza: "Tartufo: un mondo in bianco e nero". Relatore Mirko Illice.

Lunedì 29 febbraio - Conferenza: "Anseriformi - Prima parte - (Anatre, Oche, Cigni)". Relatore Guido Perdisa.

Lunedì 14 marzo - Conferenza: "Alcune raccolte interessanti del 2015". Relatore Giovanni Consiglio.

Lunedì 28 marzo - Conferenza: "Val Visdende. Tempio di Dio - Inno al Creatore". Relatore Andrea Guidi.

Lunedì 11 aprile - Conferenza: "Le specie primaverili più comuni".
Relatore Giovanni Consiglio.

Lunedì 25 aprile - Conferenza: "Il genere *Lactarius*". Ai partecipanti sarà fornita una guida per il riconoscimento delle specie più comuni. Relatore Paolo Cazzoli.

Lunedì 9 maggio - Conferenza: "I nomi dei funghi: etimologia".
Relatore Giovanni Consiglio.

Lunedì 23 maggio - Conferenza: "Gli Igrofori della nostra regione".
Relatore Enzo Franceschini.

Lunedì 30 maggio - Conferenza: "Le Orchidee. Seconda parte".
Relatore Giovanni Consiglio.

Lunedì 12 settembre - Conferenza: "I Porcinelli".
Relatore Enzo Franceschini.

Lunedì 26 settembre - Esercitazione con funghi freschi.
Relatore Giovanni Consiglio.

Mostre - Gite - Pranzi ecc.

Lunedì 15 febbraio - Per festeggiare il Carnevale, Grande Festa: "Ognuno porti qualcosa".

Domenica 24 aprile - Gita alla ricerca di funghi primaverili nei boschi del Ravennate. Pranzo presso l'Agriturismo "Casa del Diavolo".

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

Domenica 12 giugno - Gita per ricerca e studio di funghi e tradizionale grigliata; nel pomeriggio saranno illustrati i funghi trovati nella mattinata.

Lunedì 18 luglio - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'estate".
Da **sabato 20 a sabato 27 agosto** - Settimana di ricerca e studio dei funghi. Saremo ospiti di un albergo in Val di Fiemme, una delle poche zone in Italia dove si può andare a funghi tutti i giorni.

Domenica 18 settembre - Partecipazione alla Festa del Volontariato ai Giardini Margherita.

Sabato 1 e domenica 2 ottobre - Mostra Micologica Regionale delle Marche, a San Sisto (PU) in occasione della Sagra del Porcino.

Sabato 8 e domenica 9 ottobre - Mostra dei Funghi e menù a base di funghi in occasione della Festa d'Autunno a Sala Bolognese.

Domenica 16 ottobre - "39^a Mostra dei Funghi e delle Erbe" Esposizione di funghi e piante spontanei freschi presso la nostra Sede.

Da **venerdì 21 a domenica 23 ottobre** - Fine settimana in una località della Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

Lunedì 7 novembre - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'autunno".

Lunedì 19 dicembre - Auguri di fine anno in Sede

**PRESSO LA NOSTRA SEDE SONO IN VENDITA I PERMESSI
PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI NELLA PROVINCIA DI BOLOGNA.
LA VENDITA È RISERVATA AI SOLI SOCI DEL GRUPPO MICOLOGICO AVIS**

**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: gmavisbo@gmail.com www.gruppomicologicoavisbologna.org - www.avis.it/bologna, pagina "Micologi"

Cerca il nostro gruppo su Facebook

 Gruppo Micologico AVIS di Bologna