



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

Lactarius tabidus Fries

Testi e foto di Giovanni Consiglio

■ Cappello convesso poi disteso, sovente con piccolo umbone più o meno acuto, brillante con tempo umido, opaco da asciutto, igrofano, fulvo-arancione, arancione-ocraceo. Lamelle adnato-decorrenti, subconcolori con il cappello. Gambo cilindraceo, presto cavo-midolloso, concolore con il cappello o più chiaro, sovente con feltro miceliare biancastro. Carne molto sottile, beige incarnato, con sapore amarognolo e odore debole. Latice bianco, vira lentamente al giallo se isolato su un fazzoletto o su carta.

Senza valore.



Russula rhodopus Zvára

Testi e foto di Giovanni Consiglio

■ Cappello subgloboso con sommità più o meno appiattita, poi espanso, infine moderatamente depresso, con orlo a lungo involuto, brillante, come laccato, di colore rosso ciliegia, uniforme o con zone nerastre al centro. Lamelle arrotondate al gambo, piuttosto fitte anche a maturità, crema con tenue riflesso oca. Gambo robusto, obclavato, subliscio o finemente corrugato, tingeggiato di rosso per ampia superficie, talvolta interamente bianco, pieno poi midolloso. Carne spessa, bianca, localmente appena ingiallente, rossa sotto la cuticola, con odore fruttato e sapore pepato.

Non commestibile.



Sua maestà l'Ovolo

di Piero Carugo

■ Finalmente è Ottobre e come ogni anno il Gruppo Micologico fa rotta verso la Toscana. Considerate le ottime previsioni del tempo accertate con il bollino da MeteoMax, decidiamo di riprovare l'avventura "Maremmana".

Visti gli scarsi risultati degli ultimi anni, decido di fare qualcosa di diverso dagli anni passati per esorcizzare la sf...sfortuna; chiamo il mio amico Vanni e dico "quest'anno andiamo via con due macchine!!" ("mmazza che trovaton!!"); in effetti non mi era venuto in mente di meglio.

E così venerdì 23 alle ore 14 puntuali ci ritroviamo con due macchine alla COMET e, dopo i rituali discorsi del tipo "vedrai quest'anno troviamo molto..", ha piovuto...ora è caldo..", partiamo. Verso le 16,30 arriviamo in Hotel, sistemiamo le valigie in camera e aspettiamo fiduciosi il ritorno della parte del Gruppo che era partita il venerdì mattina in avanscoperta...mah!!

Poco dopo iniziano ad arrivare tutti e dalle facce capisco che anche quest'anno si farà dura... Guardo la faccia preoccupata di Vanni e penso: "anche le due macchine non sono servite!".

Dopo un po' arriva anche Massimo (per gli amici, Babbo Natale).. e lui ha trovato un ovolo.. beh è poco ma uno è meglio di zero e poi forse se c'è n'è uno... Ci facciamo forza!!

La mattina seguente (sabato), il tempo (come da regolamento) è bellissimo. Seguiamo Enzo che con Eroses alla guida, va verso il Belagaio. Siccome il gruppo è folto, arrivati a destinazione lasciamo un mazzetto di cercatori nelle mani sapienti di Letizia e con Eroses e Enzo proseguiamo verso Roccastrada... (oh, si prova tutto!!)

Dopo un giro interminabile e un'ora indecente per dei funghi (10,30!!) arriviamo alla stazione di Roccastrada, e lì inizia l'avventura!! Giretto veloce nel luogo, e come- ahimè- previsto, davvero miseria!!

Enzo già frema, ha già capito che lì non si batte chiodo!, vuole andare via ma gli altri resistono, il richiamo del bosco è impossibile da domare.

Alla fine tristemente ci inchiniamo alla volontà di Enzo e torniamo alla strada, **e lì succede l'imprevedibile!!**

È ufficialmente riconosciuto che i fungaioli non rivelano i luoghi di ritrovamento manco sotto tortura e invece direbbe Troisi "u miracolo!!"; arriva una macchina e alla guida un toscancaccio... ci dice: "funghi?" e io "macché, nulla" e lui forse preso da pietà pronuncia la frase che dà la svolta: "**nelle sughere dovete andare**", parole che dette in toscano faccio anche fatica a capire... ma ragazzi lì vicino c'è Enzo (mica uno qualunque...), quindi, traduzione e partenza a razzo verso Civitella Marittima".

Arrivati, ci inoltriamo in uno sterrato spaccaruote terrificante, e ci fermiamo nel luogo dove nel lontano 2003 trovammo degli ovoli... tutti giù e in un baleno tutti scompaiono nel bosco.

Il bosco è secco e assolato e fa caldo; condizioni ideali per ovoli penso..., **e infatti non trovo nulla IO**. Dopo una mezz'ora torno alla macchina avendo trovato un paio di "neri" neanche troppo grandi. Sono abbastanza demoralizzato, il toscancaccio ha mentito? E invece no, arriva Mara (moglie di Vanni) e ha con sé **due** magnifici Ovoli trovati da professionista!! (aveva uno starnuto, e fatto quello e riaperto gli occhi erano lì, meravigliosi, per lei).

Arrivano gli altri e arrivano con dei "neri" anche belli... allora c'è speranza! Mi parte lo spirito competitivo, mangio al volo il panino del Doccio e riparto con mia moglie. Mi inoltre in un sentierino molto pietroso guardo alla mia sinistra e vedo sotto una "scopa" dell'arancione!! Sarà la solita foglia bastarda? Mi chino- e no- è lui !! Mi guarda e io guardo lui, ci siamo piaciuti subito!!! E uno!!



Neanche il tempo di raccogliero e mi giro a destra, mia moglie è appena passata di lì e non ha notato che fra i sassi ci sono altri **5 (cinque!!)** ovoli. La chiamo e iniziamo la raccolta; è bellissimo; siamo finalmente felici e carichi.

Giriamo e rigiriamo troviamo anche dei porcini neri (uno, enorme, di circa 3 etti) e Paola (mia moglie) ancora altri **7 (sette!!)** ovoli.. È l'apoteosi!! Sua Maestà l'Ovolo si è palesato... Torniamo alle macchine e anche Vanni ha trovato diversi Ovoli e diversi neri!! Il mio pensiero va subito alla macchina; **andremo sempre con due macchine!!**

Vedo Enzo un po' giù, non ha trovato molto per uno come lui, ma "trovare funghi se sei sempre al telefono è difficile, Enzo" (vorrei regalargli un ovoletto ma mi sembra di infierire ahahahah).

Torniamo in hotel felici e sicuri di aver stracciato tutti e così è!! Leggo sui volti di tutti un bel po' di invidia mentre Enzo e Andrea controllano il bottino, ma i complimenti fanno piacere e allora scatta in me una parte samaritana che non sapevo di avere... condivido tutto, il luogo della scoperta in ogni minimo particolare...

Diventa una Domenica di festa per tutti o quasi... MeteoMax e Massimo trovano di tutto, ovoli a balus e neri come se piovesse!! Noi alla ricerca di mazze ne troviamo una ventina belle e fresche (più un paio di ovoli tanto per gradire), Andrea Guidi da lontano carica il cesto, ride e mi ringrazia per la dritta... L'unico poco felice e senza voce è Eroses che dopo averci chiesto la benedizione per la prossima uscita si allontana stroncato dalla sfortuna... Dai Eroses la prossima sarà tua...

Per tutti coloro che non sono venuti... che dire?... guardate la foto e capirete!!!!



Funghi predatori

di William Zuntini

■ L'idea stessa è in qualche modo sconcertante. Dopo tutto, siamo soliti pensare ai funghi come a semplici forme di vita vegetale, organismi fondamentalmente inoffensivi, che si nutrono di materia organica in decomposizione. Il pensiero che uno di essi possa diventare aggressivo e uccidere una creatura vivente sembra innaturale, adatto casomai a un film dell'orrore. Ma è una realtà. Certi funghi, come gli animali, sono spinti a uccidere dallo stesso motivo: entrambi non sono in grado di produrre, come le piante verdi, il cibo di cui si nutrono e devono trarre energia da sostanze organiche già esistenti. Quelli che vivono di materiale organico in decomposizione vengono chiamati saprofiti. Altri, come le ruggini, i carboni e anche alcuni ricercati commestibili (l'*Armillaria mellea*, il famoso chiodino), sono parassiti che attaccano piante viventi. Altri ancora sono gli agenti patogeni di malattie dell'uomo quali il piede d'atleta, la tricofizia e l'istoplasmosi, un'infezione dei linfonodi.

In qualche stadio indefinito della loro storia evolutiva, alcuni funghi sembrerebbero aver attraversato la sottile linea divisoria che separa i parassiti dai predatori. Alcune specie di funghi, per esempio, secernono una sostanza adesiva nella quale rimangono invischiati piccoli animali, proprio come sulla carta moschicida. In seguito, inseriscono nel corpo dell'organismo intrappolato un tubicino per mezzo del quale assorbono il nutrimento.



Ma l'arma più stupefacente si trova in un gruppo di funghi che produce una specie di microscopico laccio capace di stringersi intorno al corpo dei nematodi (piccolissimi vermi che vivono nel terreno). Nonostante tutte le loro contorsioni, questi vermetti vengono immobilizzati e poi ingeriti.

Questi funghi non producono i "lazos" se non quando le vittime potenziali sono presenti nel terreno! Sembra che i nematodi liberino una sostanza che funge da segnale indispensabile al compimento del loro destino.

Rotolo alle finferle

Tempo di preparazione: circa 2 ore

Ingredienti per 6 persone:

1 kg circa di fesa di tacchino tagliata in una sola fetta,
400 g di finferle (*Cantharellus lutescens*),
6 fette di prosciutto crudo sottili,
2 spicchi d'aglio,
una carota, una costa di sedano,
un bicchierino di brandy,
farina,
olio,
burro,
salvia, rosmarino, una foglia di alloro,
parmigiano grattugiato,
sale, pepe.

Se avete raccolto ed essiccato le finferle potete usare quelle, altrimenti andate a cercarle nelle pinete litoranee toscane; sembra che crescano ancora. In alternativa potete usare altri funghi, ma il risultato sarà diverso.

Mettete sul tagliere la fetta di carne e battetela in modo da allargarla senza rovinarne le fibre. Salatela e pepatela.

Fate saltare in una larga padella con 4 cucchiai d'olio, l'aglio e i funghi (puliti e tritati grossolanamente).

Lasciateli sul fuoco per 10 minuti in modo che perdano l'acqua di vegetazione.

Pulite una costa di sedano e

la carota, tagliateli a dadini e uniteli ai funghi. Lasciateli ammorbidire per qualche minuto poi spegnete.

Coprite la fetta di carne con le fettine di prosciutto, mettetevi al centro il composto di funghi e arrotolatela su se stessa. Legatela con del refe incolore chiudendo anche le due estremità.

Fate sciogliere in una casseruola ovale 30 g di burro con 2 cucchiai d'olio, unite il pezzo di carne prima passato in un velo di farina e fatelo rosolare da tutte le parti.

Bagnatelo con il brandy, lasciatelo evaporare, salate e pepate, unite qualche foglia di salvia, un rametto di ro-

smarino e la foglia di alloro. Cuocete l'arrosto coperto a fuoco basso per un'ora e un quarto circa, rigirandolo spesso e bagnandolo quando necessario con qualche cucchiaio di acqua bollente. Togliete l'arrosto dal recipiente, eliminate il refe e lasciatelo intiepidire. Filtrate il fondo di cottura, mettetelo in una casseruola, aggiungete 2 cucchiai di parmigiano e sbattetelo bene con una frusta.

Lasciate addensare la salsa legandola con una noce di burro maneggiata con un cucchiaino di farina.

Affettate l'arrosto e servitelo con la salsa al parmigiano.

TESSERAMENTO ANNO 2015

- Socio Sostenitore da 20,00 € in poi
- Socio Ordinario 15,00 €
- Familiare 10,00 €
- Socio Estero 25,00 €
(solo con **Vaglia Internazionale**)
- Socio AMB* 28,00 €

* Il Socio A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) riceverà la tessera A.M.B. e G.M.A. e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", della quale è Direttore il Vice Presidente del Gruppo, Giovanni Consiglio. 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.

Gli Imbutini

di Paolo Cazzoli

■ Gli imbutini sono funghi del Genere *Clitocybe* che hanno le lamelle molto decorrenti e il cappello depresso o imbutiforme, tanto da assomigliare a degli imbusti.

Appartengono a questo gruppo specie più o meno carnose, non igrofane, con cappello all'inizio convesso o umbonato ma presto depresso fino a imbutiforme, rivestimento pileico opaco, ma non pruinoso, talora un poco squamoso, lamelle molto decorrenti, gambo più o meno lungo e tenace. Tutte le specie sono commestibili ma si consiglia di eliminare la parte più tenace del gambo.



Foto di Marco Floriani

Clitocybe gibba, conosciuta per anni come *C. infundibuliformis*, è il classico "Imbutino". Specie medio-piccola; cappello fino a 8 cm, ocraceo pallido fino ad alutaceo-rossastro, presto imbutiforme quasi sempre con piccolo umbone nei giovani esemplari, orlo spesso flessuoso, liscio o leggermente costolato; gambo sottile, in genere più chiaro del cappello; lamelle bianche; carne biancastra, molto elastica e tenace, odore "cianico" caratteristico. Discreto commestibile. Specie molto comune, cresce nei boschi di conifere e di latifoglie, spesso in folti gruppi.



Foto di Giuseppe Bordoni

Clitocybe costata, molto simile alla precedente ma con cappello un po' più piccolo, fino a 6 cm, di colore più scuro fino a bruno-ocra, orlo tipicamente striato o costolato, spesso con costolature a "Y"; gambo concolore con il cappello; lamelle colorate ma più chiare del cappello. Commestibile. Specie poco comune, cresce nei boschi di conifere e di latifoglie.

Clitocybe alkaliviolascens si distingue dalla precedente per il colore brunastro del cappello e del gambo, per le lamelle più giallastre e per la reazione violacea sulla cuticola e sul gambo con idrossido di potassio. Commestibile. Specie di dimensioni medio-piccole, cappello fino a 5 cm, poco frequente, reperibile soprattutto nei boschi di conifere.



Foto di Giovanni Consiglio

Clitocybe squamulosa si distingue dalle precedenti per il cappello fibrilloso-squamoso o lanoso soprattutto al centro e per l'orlo liscio. Cappello fino a 7 cm, grigio-bruno fino a ocraceo sfumato di rossastro; lamelle biancastre fino a ocra chiaro; il gambo concolore con il cappello; carne biancastra con odore simile a quello di *Marasmius oreades*. Commestibile. Specie poco comune, cresce in piccoli gruppi nei boschi di conifere.



Foto di Giovanni Consiglio

Fra le specie che presentano una forma simile a imbuto, *Clitocybe geotropa* si distingue per le grandi dimensioni che può raggiungere.

Cappello fino a 25 cm, più o meno appianato nel giovane con umbone centrale, poi depresso fino a imbutiforme con umbone quasi sempre persistente, colore crema-alutaceo un po' incarnato; lamelle molto decorrenti concolori o più pallide del cappello; gambo più lungo del diametro del cappello, subconcolore con il cappello; carne bianca, morbida nel cappello, più tenace nella corteccia del gambo, odore aromatico caratteristico, sapore debole. Ricercato e buon commestibile. Specie tardiva, cresce spesso in grandi gruppi sia in boschi di conifere che di latifoglie, nei boschetti o nei prati in grandi cerchi, abbastanza comune.



La Vitalba

di Mirella Vanni

■ Ci fu un tempo in cui le donne, le belle donne flessuose drappeggiate nelle magiche stoffe create dai sarti di allora venivano paragonate volentieri a liane. D'Annunzio si distingue, al solito, sospirando a una delle sue tante predilette che lei era "tale la viorna selvaggia". La dama certo si sentì più che mai liana, e perciò esotica, e si aggrappò magari a una tenda di seta, come sembra fosse d'obbligo nelle scene di grande seduzione, ma aveva torto.

Però che pianta, che fiore, che grande sarta della natura capace di ricoprire sfascio e seccumi con un manto gonfio e sontuoso, davvero degno di un grande sarto! In piena estate il suo è un tessuto tramato di verde e di bianco con aerei rametti; in autunno, una piuma d'argento a far da sfondo alle foglie bronzate e a qualche bacca rossa di rosa canina.



Diciamo vitalba e potremmo dire clematide: per essere esatti *Clematis vitalba*: è la forma primitiva e selvatica delle dolcissime rampicanti azzurre care ai giardinieri: Più antica, molto più resistente, più longeva, si accontenta di poco, si nutre, anche in terreni poveri, abbastanza da irrobustire, anno per anno, i fusti flessibili fino a farli diventare fibrosi e legnosi. Vive fino a venticinque anni e dal groviglio sarmentoso a cui si riduce nella cattiva stagione fa spuntare ogni primavera verdi foglie dai piccioli avvolgenti e corimbi di fiori a quattro petali color avorio. Come l'edera, dove si attacca muore ma talvolta fa anche morire le povere piante di supporto soffocate dal suo groviglio.

Una bella egoista dunque e, per di più, circondata da una vaga aura di stregoneria benefica e malefica insieme. Intanto bisogna maneggiarla con una certa attenzione: il succo delle foglie peste è irritante e vari autori riportano l'uso che i mendicanti delle corti dei miracoli ne facevano per procurarsi piaghe e ulcere atte a impietosire la gente. Tempi tristi, ma più triste ancora l'impiego delle resistenti liane per legare le streghe al rogo. D'altra parte mescolare i piumacci vegetali

della vitalba alla piuma dei guanciali allontanava gli incubi, e l'usanza, attualmente scomparsa, è documentata fino all'Ottocento nel viterbese e a Tarquinia.

Immediato, un ricordo classico dà le radici di questa superstizione: "I fulmini ardenti di Giove stornar dal suo capo volendo - spesso la casa recinse di bianche vitalbe Tarconte": gli etruschi, che amavano far ghirlande e appenderle dovunque, avevano trovato, per l'invadente vitalba, l'impiego migliore.



La clematide (*Clematis vitalba*) è una pianta arbustiva della Famiglia *Ranunculaceae* nota anche col nome comune di *vitalba* che deriva da *vite alba* (vite bianca). Nella nostra Provincia è presente sino a circa 1300 m, in incolti, boschi di latifoglie e macchie temperate.

Ha un comportamento rampicante con fusti ramificati, che si allunga anche oltre i 20 metri sugli alberi, sviluppando alla base tronchi legnosi anche piuttosto grossi. Il profumo, quasi impercettibile, è vagamente simile a quello del biancospino. Fiorisce tra maggio e agosto a seconda della quota.

È una pianta velenosa per la presenza di alcaloidi e saponine (in particolare la protoanemonina), che si accumula soprattutto negli organi più vecchi.

È considerata una pianta infestante del bosco, infatti, specialmente in associazione con i rovi, la vitalba crea dei veri e propri grovigli inestricabili a danno della vegetazione arborea che viene letteralmente aggredita e soffocata. Tali presenze sono infatti quasi sempre l'espressione di un degrado boschivo.

Viene usata in cucina utilizzando i germogli primaverili per le frittate. A causa delle tossine comuni alla Famiglia delle *Ranunculaceae* è consigliabile non consumarne in grosse quantità. Bisogna utilizzare esclusivamente le parti molto giovani in cui la concentrazione delle sostanze tossiche è molto bassa. Nei tempi passati in alcuni paesi la parte legnosa veniva tagliata e utilizzata come succedaneo di sigaretta dai ragazzi che non avevano soldi per comprarsela.

Il fungo del diavolo

di Valentina Cardini, Daniela Rotellini, Giordano Felici Fioravanti, Lorenzo Bulgherini, Federico Menichetti.
Studenti dell'Istituto comprensivo di Arcidosso Scuola dell'Infanzia, Primaria e Media

■ Tanto tempo fa, nei bellissimi castagneti e faggeti del Monte Amiata, cresceva tanta vegetazione e tra questa tanti ruscelli palpitanti di vita.

Vicino ai ruscelli, ai piedi degli alberi, crescevano dei bellissimi funghi, alcuni velenosi e altri commestibili vietati alla raccolta. Questo bellissimo luogo era abitato da varie specie di animali, ghiotti di questi buoni frutti di bosco.

Tra le erbe dei castagneti cresceva un fungo molto pregiato, il Boletus.

Questo luogo era molto colorato; il Boletus diceva sempre: "Io sono il fungo più bello di tutti! La mia cappella è di color rosso sangue, punterellata di nero. Il mio gambo è grassottello di color bianco sporco, non per l'igiene! Madre Natura mi ha creato così. Mangio molto, posso pesare addirittura dieci chili e sono commestibile.

Tutti sono molto affascinati dalla mia bellezza, perfino gli alberi. Alcune piante del bosco lo ammiravano, ma i suoi simili lo odiavano per la sua presunzione e per la sua vanità.

Un giorno tutti i funghi si riunirono per discutere della punizione peggiore per il Boletus: "Quel Boletus è proprio vanitoso, mi canzona sempre; meriterebbe una bella lezione" disse il fungo ragazzo.

Il fungo saggio ribatté: "Invochiamo il grande Satana, lui ci aiuterà. Durante la notte i funghi celebrarono un rito satanico per invocare il demonio.

All'improvviso dal vulcano attivo dell'Amiata uscì Satana:

"Chi mi ha chiamato? Che cosa volete da me?"

I funghi impauriti risposero: "Imploriamo il tuo aiuto perché tu possa dare una lezione al Boletus che crede di essere il più bello e il più buono di tutte le specie"

"Che facilità!" – rispose Satana "ma voi cosa mi darete in cambio?"

Il fungo saggio rispose: "Ti offriamo tutti i prodotti del bosco in modo che tu faccia del buonissimi pranzi"

Il diavolo convinto si incarnò nel fungo.

Il fungo cambiò colore: il cappello diventò grigiastro e il gambo rossastro. Diventò velenoso e tossico.

Il Boletus non si poté più vantare della sua bellezza, anzi passava le sue giornate a piangere.

Da allora la gente del luogo, scoprendo che il Boletus era diventato tossico a causa del diavolo lo chiamò Boletus satanas.



Il fungo in cerca di un amico

di Sara Fatarella, Spartaco Mariotti, Mirko Antoni, Fabio Bargagli, Anna Cirillo, Elisa Giovannini
Studenti dell'Istituto comprensivo di Arcidosso Scuola dell'Infanzia, Primaria e Media

■ Tanto tempo fa, nei castagneti amiatini i funghi vivevano isolati, perché si riproducevano pochissimo.

Un giorno d'autunno, fra le foglie secche e variopinte, nacque un piccolo fungo, diverso dagli altri, perché aveva la necessità di vivere in mezzo ai suoi simili. Una mattina il funghetto staccò i suoi miceli dal suolo e decise di andare in cerca di un amico.

Vagò per giorni e giorni senza mai fermarsi. All'alba del quarto giorno, ormai sfinito e scoraggiato, si imbatté in un alto fungo, una bellissima mazza di tamburo. Chiese: "Scusa, vorresti diventare il mio unico amico?"

L'altro fungo lo guardò dall'alto in basso e replicò: "Non posso perdere tempo con te, ho cose molto più importanti, devo riprodurmi attraverso le spore. Ora spostati dal mio territorio"

Dopo un po' il funghetto incontrò un bel fungo che stranamente emanava un odore leggermente sgradevole; era la pericolosissima Amanita phalloides, che con voce invitante iniziò:

"Vieni, vieni, ti farò assaggiare un po' della mia gustosa polpa."

Il piccolo fungo intuì che era un tranello e preferì proseguire per

la sua strada. Si mise a sedere ai piedi di un grande castagno, a riflettere. Pensò che, cercando un amico fra i suoi simili correva un grande rischio. Decise di trovare un compagno fra gli altri vegetali.

In quell'istante, una foglia si staccò dal ramo del castagno e ondeggiando leggera si posò sulla cappella del piccolo fungo, facendo scivolare una goccia di rugiada lungo il suo gambo.

Questa immagine commovente attirò l'attenzione del castagno, che si rivolse al fungo dicendo: "Perché sei così malinconico?" Il funghetto rispose: "Credevo di trovare un amico fra i miei simili, dovrò rassegnarmi a vivere da solo"

"Non disperare, mi prenderò io cura di te e sarò il tuo solo amico. In me troverai nutrimento e io gioirò della tua compagnia".

Il viso del funghetto si illuminò e affondò i suoi filamenti nelle radici, sentendosi subito poi forte e sicuro. Da quel giorno tutti i funghi, suoi discendenti, continuarono a vivere sulla pianta e a risucchiare le sostanze nutritive.



Settimana micologica in Val di Fiemme - Trentino

Di Stefano Pedrini

■ Siamo appena tornati dalla vacanza in Val di Fiemme e ne sento già la mancanza.

Come di consueto, da parecchi anni il Gruppo Micologico Avis di Bologna propone una settimana di soggiorno tra i comuni di Predazzo e Cavalese. Il resort che ci ha ospitato quest'anno è il Villaggio Verona, una splendida struttura situata a Carano di Cavalese in Provincia di Trento. Posto in posizione strategica per una svariata serie di attività, ci ha permesso di accontentare le esigenze più diverse, dall'escursionismo nei boschi della Magnifica Comunità a quello culturale tra i borghi antichi, a quello culinario fatto di passione per le tradizioni popolari, alla vista di paesaggi mozzafiato in grado di proporre spunti tali da stupire il turista.

La particolare formula proposta dalla provincia di Trento ci ha permesso - a fronte di un piccolissimo contributo - di attivare una card con la quale si possono visitare gratuitamente musei, castelli, siti archeologici, utilizzare le funivie nonché fruire dei mezzi di trasporto pubblici di tutta la provincia e quindi chi ha voluto fare puramente il turista ha avuto l'opportunità di sbizzarrirsi nella scelta. Nel pacchetto delle opportunità fornite dal resort c'era la possibilità di utilizzare le attrezzature della Spa come la piscina, il bagno turco e l'area fitness.

Altro punto di forza, la disponibilità all'utilizzo di locali per la pulizia, essiccazione e la determinazione dei funghi raccolti, spazi questi che ci hanno consentito di organizzare una Mostra che è

stata visitata e apprezzata anche dagli altri frequentatori del villaggio. Inoltre ci è stata concessa una sala nella quale dopo cena il prof. Giovanni Consiglio ci ha deliziati con delle lezioni a tema sui funghi. Una serata interessante è stata quella nella quale il nostro socio Rinaldo Sedda ha allestito una mostra di coltelli da lavoro di sua fattura spiegandoci i metodi di costruzione e l'utilizzo.

Ma per trattar del ben ch'i' vi trovai (diceva Dante) dirò de l'altre cose ch'i' v'ho scorte.

Il nostro principale obbiettivo che era la ricerca dei funghi ha riscosso il gradimento di tutti i partecipanti regalandoci una raccolta abbondante e quanto mai varia con prevalenza di porcini, russole e *Rozites caperatus*. Non posso ringraziare nessuno in particolare perché farei torto ai tanti degni di lode che hanno contribuito al buon esito della vacanza accompagnando i meno esperti nelle varie escursioni, vorrei però dedicare un pensiero particolare al nostro presidente il prof. Paolo Cazzoli che quest'anno a causa di un malaugurato infortunio non è potuto essere della compagnia e al quale formulo i più vivi auguri di pronta guarigione e di ripresa. Lasciatemi esprimere un pensiero personale: durante queste iniziative si ha la possibilità di conoscere e frequentare persone con le quali si trovano affinità e si cementano amicizie che poi continuano nella vita di tutti i giorni al di fuori dell'attività micologica, quindi, vi invito a partecipare alle iniziative del Gruppo all'insegna del divertimento e del piacere comune.

La "grande" mostra

di Franco Vezzani

■ Il nostro Gruppo Micologico AVIS (acronimo G.M.A.) ha un programma ricco di corsi, eventi, gite e attività sociali. Siamo presenti su Facebook, abbiamo un sito (www.gruppomicologicoavisbologna.org/) che cerchiamo di migliorare continuamente per renderlo più interessante e pubblichiamo un inserto a tema micologico/naturalistico sul notiziario dell'AVIS di Bologna.

Fra le tante cose allestiamo una volta all'anno la GRANDE Mostra dei Funghi E Delle Erbe. Quest'anno era la numero 38.



Quando nel 2009 io e Luisa abbiamo partecipato per la prima volta all'allestimento e allo smontaggio della Mostra al Quartiere

Lame abbiamo scoperto una organizzazione eccezionale: un patrimonio di saperi e di socializzazione da non disperdere. Negli anni successivi, sfidando difficoltà non comuni, il Gruppo ha realizzato la GRANDE MOSTRA in Piazza Maggiore sotto il Voltone con entusiasmo e soddisfazione dei bolognesi che a migliaia l'hanno visitata.

Da alcuni anni allestiamo la Mostra nella nostra bella Sede che abbiamo dotato di mezzi di comunicazione tecnologicamente evoluti. La Mostra è un richiamo unico anche per esperti. Quest'anno abbiamo esposto più di 400 specie di funghi che i bravi cercatori hanno raccolto nel nostro territorio.

Negli ampi spazi presenti si sono trovati appassionati tra cui, oltre gli anziani, anche molti giovani con i loro figli. Una occasione unica per ritrovarsi e parlare non solo di funghi ma anche di piante che sull'ampio terrazzo hanno fatto bella mostra. Si evidenzia sempre più un interesse al rispetto dell'ambiente. Alcuni giovani soci che hanno partecipato ai corsi interni, che si tengono a febbraio e a settembre, hanno poi superato severi esami per diventare ispettori micologi.

Ci sono tutte le basi per prevedere un gran futuro del Gruppo Micologico AVIS!



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

Da mercoledì 3 febbraio e nei cinque mercoledì successivi, sei lezioni con proiezione di immagini, inizio ore 21, presso la sede del Gruppo Micologico AVIS, via dell'Ospedale 20, Bologna.

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
il permesso di raccolta scientifica per la Regione Toscana.

Il corso successivo si terrà nel mese di settembre.

Per informazioni consultare il sito gruppomicologicoavisbologna.org
o contattare gmaisbo@gmail.com

DA FEBBRAIO A LUGLIO – LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

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.

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 21 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 18 aprile - "Il genere *Lactarius*". Ai partecipanti sarà fornita una guida per il riconoscimento delle specie più comuni.
Relatore Paolo Cazzoli.

Lunedì 9 maggio - "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.

Feste e Gite

Lunedì 8 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"; nel pomeriggio saranno illustrati i funghi trovati nella mattinata.

Domenica 1 maggio - Escursione per ricerca e studio dei funghi primaverili; pranzo in ristorante; nel pomeriggio saranno illustrati i funghi trovati nella mattinata.

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".

Ricordiamo due eventi che in passato hanno riscosso grande successo

Da **sabato 20** a **sabato 27 agosto** - Settimana micologica di ricerca e studio dei funghi.

Da **venerdì 21** a **domenica 23 ottobre** - Fine settimana micologica in una località della Toscana.

**PRESSO LA NOSTRA SEDE SONO IN VENDITA I PERMESSI PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI NELLA PROVINCIA DI BOLOGNA.
LA VENDITA E' 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: gmaisbo@gmail.com www.gruppomicologicoavisbologna.org - www.avis.it/bologna, pagina "Micologi"

Cerca il nostro gruppo su Facebook

