

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



***Hygrocybe fornicata* (Fries) Singer**

Cappello conico-campanulato con papilla acuta, poi disteso con piccolo umbone, grigio-brunastro chiaro, poi grigio-biancastro, finemente fibrilloso, lubrificato poi asciutto. Lamelle smarginato-adnate, biancastre con riflesso grigiastro. Gambo cilindraceo, talora ricurvo o un po' ritorto, pieno poi farcito, biancastro, fibrilloso-sericeo. Carne grigiasta con odore forte e penetrante, come di terriccio o di panni da pavimento.



***Entoloma chalybeum* (Fries : Fries) Noordeloos**

Cappello conico-campanulato poi piano-convesso, blu-nerastro, non igrofano, più o meno striato per trasparenza, notevolmente fibrilloso-tomentoso. Lamelle abbastanza spaziate, adnato-smarginate, grigio-bluastre poi rosa-grigio sfumato di blu, con il filo intero, brunastro. Gambo cilindraceo, blu scuro, liscio, con la base ricoperta da un tomento bianco. Carne bluastro sotto le superfici, più chiara all'interno, odore nullo.

96

Gennaio 2012

Editoriale

Paolo Cazzoli

Carissimi Soci, il 2011 si è appena concluso e abbiamo fatto il bilancio micologico. Il bilancio è stato abbastanza positivo per la prima parte dell'anno ma molto negativo per la seconda. La mancanza di pioggia ha influito sulla crescita dei funghi che non si sono visti nei mesi solitamente a essi più favorevoli. L'assenza di funghi ha praticamente annullato gli incontri del lunedì sera dove avremmo dovuto osservare i funghi portati e discuterne alcune specie, ha impedito le uscite didattiche programmate e ci ha costretto ad annullare diverse manifestazioni e Mostre in provincia. Fra tutte le manifestazioni è rimasta solo la grande Mostra di Bologna inserita nell'evento "Festa dei Funghi e della Natura", della quale vi abbiamo riferito nello scorso bollettino. Dire solo è comunque limitativo perché grazie all'impegno di oltre 60 Soci, alla fantasia e alle capacità organizzative di diversi altri Soci e all'aiuto di amici trentini che ci hanno procurato la maggiore parte dei funghi, l'evento ha avuto un ottimo risultato.

E adesso inizia il 2012, sarà questo un anno di novità. Ormai siamo in circa 500 soci, ognuno con diverse necessità e aspettative e quest'anno cercheremo di soddisfarne molte. Vi è già stato inviato il programma degli eventi del 2012 e adesso è in preparazione il programma delle con-

ferenze e attività del lunedì sera e delle uscite didattiche. Il programma completo vi sarà inviato con la lettera del mese di marzo. Ovviamente questi programmi sono una proposta del Consiglio Direttivo, proposta che dovrà essere discussa, integrata o modificata e infine approvata durante l'Assemblea Generale dei Soci prevista per il 16 aprile. Vi chiediamo di partecipare numerosi per dare il vostro contributo al programma delle attività.

Avrete notato che questo bollettino vi arriva a poca distanza dal precedente. Questo è dovuto alla necessità dell'AVIS di informare i donatori in merito a diverse Assemblee comunali, provinciali e regionali a cui sono chiamati i delegati votati dalle precedenti Assemblee. Il prossimo bollettino vi arriverà solamente a giugno perciò molte informazioni sono condensate in questo. A marzo vi invieremo una lettera di convocazione della nostra Assemblea con indicate le attività dell'anno.

Nella parte sottostante sono riportate le informazioni relative ai corsi "Per imparare a riconoscere i funghi" e "Per imparare a riconoscere le piante", come vedete abbiamo fatto un prezzo speciale per i donatori AVIS e per le famiglie. Vi preghiamo di fare pubblicità a queste iniziative, tutti i modi sono buoni, importante che se ne parli.

CORSO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Novembre lezioni con proiezione di immagini

Tutti i martedì dal 7 febbraio al 3 aprile 2012, alle ore 21

Cosa sono i funghi, le loro caratteristiche. I funghi con differenti forme di imenoforo. Gli alberi e i funghi. Funghi commestibili e velenosi a confronto. Come raccogliere e conservare i funghi. Legge regionale sulla raccolta dei funghi.

Il costo è di 70 euro e comprende la dispensa del Corso, l'iscrizione al Gruppo Micologico AVIS per l'anno 2012 e il permesso di raccolta scientifica per la regione Toscana.

Prezzo speciale di 65 euro

per i donatori di sangue che presenteranno il tesserino AVIS.

Prezzo speciale di 65 euro

per un familiare e 50 euro per il terzo familiare e successivi.

La partecipazione può essere prenotata con SMS al 377.16.94.210 o mediante mail, specificando nome e cognome di tutti i partecipanti. L'iscrizione sarà formalizzata martedì 7 febbraio, alle ore 20,30, prima dell'inizio del Corso.

Per informazioni telefonare al 335.62.85.923 o scrivere a gmapisbo@gmail.com

CORSO PER IMPARARE A RICONOSCERE LE PIANTE

Cinque lezioni con proiezione di immagini

Tutti i martedì dal 17 aprile al 15 maggio 2012, alle ore 21

Funzione e morfologia del fiore e della foglia. Le formazioni pilifere. Il frutto e il seme. L'apparato radicale e gli organi sotterranei. I principali alberi dei nostri boschi. Cenni sulle piante senza un vero fiore.

Il costo è di 50 euro e comprende la dispensa del Corso e l'iscrizione al Gruppo Micologico AVIS per l'anno 2012.

Prezzo speciale di 45 euro

per i donatori di sangue che presenteranno il tesserino AVIS

Prezzo speciale di 45 euro per i familiari degli iscritti.

Ai Soci in regola con il tesseramento per il 2012 sarà detratta la quota già versata. La partecipazione può essere prenotata con SMS al 377.16.94.210 o mediante mail, specificando nome e cognome di tutti i partecipanti. L'iscrizione sarà formalizzata martedì 7 febbraio, alle ore 20,30, prima dell'inizio del Corso.

Per informazioni telefonare al 333.52.22.171 o scrivere a gmapisbo@gmail.com

I corsi si terranno presso la Sede del G.M.A., Via dell'Ospedale 20, Bologna
www.gruppomicologicoavisbologna.org - www.avis.it/bologna, pagina "Micologi"

Con il primo gennaio è partito ufficialmente il nuovo sito del Gruppo. Vi chiediamo di consultarlo e di farci sapere le vostre osservazioni. L'indirizzo è riportato qui sotto.
www.gruppomicologicoavisbologna.org

Sempre con l'inizio dell'anno si è deciso di indicare il Gruppo sempre con l'acronimo G.M.A. eventualmente seguito da Bologna e di aggiornare il logo.



occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Gennaio 2012 N° 96
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: gmapisbo@gmail.com
www.avis.it/bologna
www.gruppomicologicoavisbologna.org

SOMMARIO

III - Gli alberi della micologia
IV - Ricetta: *Flammulina velutipes trifolata*
V - Funghi primaverili
VI - Strani modi dei funghi per alimentarsi
VII - I Capelli del diavolo - La Cuscuta
VIII - Programma delle attività
In copertina: testi e fotografie di Giovanni Consiglio

Gli albori della micologia

Paolo Cazzoli

L'antichità è molto avara di notizie sui funghi, anche dopo che la scrittura era diventata un'usanza comune. Ciò dipende dal fatto che gli antichi scrittori classici avevano scarsa attitudine per le scienze naturali, mentre erano assai fecondi nel campo umanistico della filosofia, della poesia, della storia, del diritto e della politica. I rarissimi autori che si occuparono del ramo naturalistico, in particolare del regno vegetale, relegarono i funghi in un angolo assai trascurato. Gli avvelenamenti da funghi, così frequenti e vistosi, attirarono, sì, l'attenzione di famosi medici dell'antichità, ma senza che questi andassero oltre qualche empirico tentativo di terapia o una generica proscrizione dei funghi dal novero degli alimenti umani, in considerazione dei pericoli sempre incombenti. Nessun tentativo fu fatto, che si sappia, per studiare più da vicino questi esseri e le cause degli avvelenamenti da essi provocati.

L'incertezza sulle cause delle intossicazioni, la natura particolarissima delle produzioni fungine, il modo inopinato del loro apparire, la brevità del loro ciclo, la loro rapida e ripugnante forma di corruzione- simile a quella degli animali- l'incapacità di riprodurli per semina come le piante, diedero origine a molte false credenze e superstizioni. Si pretese che i funghi, innocui per loro natura, assumessero un potere tossico solo per cause esterne. Si vide, persino, nei funghi un prodotto di origine diabolica, fatto germogliare unicamente per attirare l'uomo col fine di nuocergli. Queste condizioni non erano certo le migliori per incoraggiare chi fosse eventualmente disposto a studiare i funghi, i cui caratteri assai sottili e con differenze molto tenui tra le specie nocive e quelle mangerecce, esigevano un'applicazione rigorosa e costante, non molto congeniale ai metodi degli antichi scienziati, troppo volentieri inclini ad accettare comodissime teorie soprannaturali e favole mitologiche.

Un'opinione oggi abbastanza diffusa vuole che i funghi- specialmente le specie tossiche mortali- fossero ben conosciuti da una certa categoria di persone, che se ne giovavano anche per loschi fini. Ci riferiamo ai cosiddetti stregoni, tra i quali è indubbio che si trovassero anche seri e profondi indagatori della natura (che, tuttavia, essendo squalificati dall'opinione pubblica, mai consegnarono allo scritto le loro osservazioni), ma si contavano anche non pochi avvelenatori di professione. Tra costoro si sarebbero trovati anche dei conoscitori del potere terribile dell'*Amanita phalloides*. Sulla base di relazioni sulla morte di antichi personaggi per sospetto avvelenamento, vi è chi ha ricostruito sintomatologie e decorsi morbosi che si potrebbero adattare anche a quelli di un'intossicazione falloidea. Ma evidentemente navighiamo nel mare delle supposizioni. Dall'antica Grecia ci sono pervenuti echi di lontanissime conoscenze micologiche attraverso un'opera di Ateneo, scrittore antologista greco dell'epoca alessandrina (II-III sec. d.C.). In quest'opera, dal titolo «*Deipnosophistai*» (ossia Il banchetto degli scienziati), egli ci ha tramandato

frammenti o interi brani di scrittori greci antichissimi (poeti, medici), di cui conosciamo quasi soltanto il nome: Dione Caristio, Nicandro, Fania, Difilo ecc., in alcuni dei quali si fa cenno ai funghi, ma quasi solo per sottolinearne la natura tossica o- come in un caso- per indicarne un modo di coltivazione artificiale, interrando letame equino sotto un albero di fico e innaffiandolo abbondantemente. Come si vede la fungicoltura ha origine nella più remota antichità. Ma essendo inutile ricercarvi qualunque cenno sulle specie, è impossibile ricavare un'idea sia pure approssimativa del grado di conoscenza micologica di questi Autori.



I primi studiosi

Il greco Teofrasto (370-287 a.C.), nativo dell'isola di Lesbo, è il più antico scrittore di cose botaniche che si conosca, tanto da essere considerato il padre della botanica. A Teofrasto risalgono le prime definizioni, che l'antichità ci abbia lasciato, riguardo ai funghi. Essi sono, secondo questo Autore, piante imperfette, prive di radici, di foglie, di fiori e di frutti.

Ne presenta quattro tipi, che potremmo considerare oggi come altrettante famiglie o ordini: i funghi sotterranei (*Hydnon*), che si possono identificare con le *Tuberaceae*; i tipici funghi terricoli, a cappello e gambo (*mykés*); i funghi sessili e a forma cava (*pòxos*), forse le *Peziza*; e i funghi a forma rotonda, come testa umana (*kranion*), identificabili con le grandi *Lycoperdaceae*.



Dopo Teofrasto lo studio delle piante passa decisamente nella sfera di interesse dei medici. Dobbiamo arrivare all'anno 50 d.C. per incontrare un'opera notevolissima, in cui si assommano tutte le conoscenze botanico-mediche dell'antichità: il famoso trattato «*Della Materia medica, libri V*», di Pedacio Dioscoride.

Era questi un greco di Anabarsa in Cilicia (Asia Minore), medico militare nell'esercito romano al tempo dell'imperatore Claudio e più tardi, sotto Nerone, medico civile in Roma. Il suo trattato sulla materia medica ebbe un successo senza precedenti e formò la base della terapia per tutto l'evo antico e medio. Durante il Rinascimento venne tradotto in latino, commentato, postillato, ampliato da parecchi dei più insigni medici e studiosi di quell'epoca e specialmente dall'italiano P.A. Mattioli. A Dioscoride risalgono alcune affermazioni sulle proprietà tossiche dei funghi e sulla terapia da seguire negli avvele-

namenti da essi causati. Questa si basava sull'impiego di decotti di satureia e origano, su pozioni di aceto e sale, sulla somministrazione di sterco di pollo impastato a miele e aceto, rimedi che probabilmente si continuò a usare per secoli, non sappiamo con quale risultato. A Dioscoride risale anche la prima descrizione dell'«Agaricum», ossia della *Fomitopsis officinalis*, molto utilizzata come farmaco nell'antichità.



Tra altri medici dell'antichità che trattarono dei funghi va ricordato Claudio Galeno (129-200 d.C.), greco di Pergamo; esercitò la medicina a Roma, con grandissimo successo, al tempo degli imperatori Marco Aurelio e Lucio Vero (Commodo). Fu anche un fecondissimo scrittore di argomenti medici (circa 250 opere, quasi tutte andate perdute). Si trovano alcuni riferimenti ai funghi

nelle opere che ci sono pervenute. Secondo Galeno tre sono i generi di funghi: i bolités (i Boleti nel senso antico cioè gli Ovoli); le amanitai (ossia i Prataioli) e i mykés (tutti gli altri funghi a cappello e gambo). Solo le due prime classi sono da lui considerate commestibili: i mykés sono ritenuti per lo più tossici.

L'uso dei funghi nell'alimentazione umana è giudicato severamente da Galeno, che li dichiara non nutrienti, difficili da digerire, pericolosi per le frequenti proprietà tossiche. Descrive la sintomatologia delle intossicazioni e conferma la prescrizione, come controveleno, dello sterco di pollo, che dichiara di avere usato più volte con successo. Anche l'Agaricum (*Fomitopsis officinalis*) non manca di essere ricordato e discusso da questo celebre medico.



Fomitopsis officinalis

Le nostre ricette

Flammulina velutipes trifolata

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di *Flammulina velutipes*,
- 3 spicchi d'aglio,
- 30 g di burro,
- 1/2 bicchiere d'olio,
- 2 acciughe sotto sale,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 4-5 foglioline di basilico tritate,
- il succo di uno spicchio di limone,
- alcuni capperi sott'aceto, sale
- e pepe nero macinato al momento q.b.

La *Flammulina velutipes* è inconfondibile, cresce sulle ceppaie e sui tronchi di alberi dal tardo autunno all'inverno. Si consuma solo il cappello perché il gambo è fibroso.

Staccare i gambi dai cappelli, lavare e asciugare solo questi ultimi. Sbollentarli per una decina di minuti poi raffreddarli sotto acqua fredda.



Rosolare in un tegame l'aglio schiacciato nell'olio, unirvi i funghi tagliati a pezzi, salarli, peparli e farli cuocere per una mezz'oretta (15 minuti a fuoco medio-alto e 15 minuti a fuoco dolce). Spegnerne il fuoco e tenere bene al caldo.

Lavare, diliscare e sciogliere in un mortaio le acciughe mescolandole col burro, i capperi e il succo di limone (eventualmente passare al setaccio). Far fondere in un tegame questo burro all'acciuga, spegnere il fuoco, incorporarvi prezzemolo e basilico e un altro gocciolino di succo di limone, mescolare e versare sui funghi.

Funghi primaverili

William Zuntini

Andare per boschi e prati, così come noi l'intendiamo, è un passatempo che può essere praticato a molti livelli: da semplice passeggiata distensiva, quando si è in vacanza, a fonte quasi inesauribile d'apprendimento; la natura, infatti, trova nei boschi la sua più alta espressione, con la presenza di forme vegetali e animali che raggiungono qui l'aspetto più complesso, vivendo in felice simbiosi.

La maggior parte dei funghi che appaiono alla fine dell'inverno sono per lo più appartenenti alla Classe *Ascomycetes*. Ricordiamo ai neofiti che questa Classe si differenzia dalla Classe *Basidiomycetes* per avere le spore, generalmente in numero di otto, che si formano in particolari sacchi chiamati aschi; nessuna specie con lamelle, pori o aculei. Ecco alcune delle specie più comuni:

Gyromitra gigas (Krombholz) Cooke

Sinonimo: *Discina gigas* (Krombholz) Eckblad

Questo fungo raggiunge i 150 mm, ha un cappello irregolarmente cerebriforme, di un colore bruno-ocraceo più o meno carico nella parte superiore, bianco-ocraceo nella parte inferiore. È provvisto di un gambo corto e tozzo, con superficie irregolare, di colore bianco-ocraceo. La carne è piuttosto tenace, elastica, ma cassante, biancastra.

Cresce in primavera in mezzo all'erba delle radure in boschi radi di conifere, singola o a piccoli gruppi, spesso vicino a vecchi ceppi, senza però essere lignicola.

È considerata velenosa mortale come *Gyromitra esculenta* con la quale si può confondere. Quest'ultima talvolta condivide lo stesso habitat, ha un "cappello" con circonvoluzioni più numerose, strette e sinuose, un portamento più slanciato e spore diverse.



Gyromitra gigas

Disciotis venosa (Persoon : Fries) Arnaud

Sinonimo: *Peziza venosa* Persoon

Ascoma fino a 200 mm, a forma di apotecio più o meno irregolare, la parte interna (imenoforo) è bruno chiaro o bruno-nocciola scuro, la parte sottostante è di un colore biancastro-ocraceo, liscia, percorsa da costolature più o meno estese e numerose che nella parte bassa si riuniscono per

formare un corto gambo. La carne è elastica, ma cassante, di colore biancastro e con un odore debole di cloro.

Cresce in primavera sul terreno delle radure, nei boschi radi di latifoglie, singola o in piccoli gruppi.

Da considerare non commestibile anche se da alcuni consumata dopo bollitura.

Si può confondere macroscopicamente con diverse specie di *Peziza*: la microscopia è importante per una determinazione più certa.



Disciotis venosa

Geopora arenicola (Léveillé) Kers

Sinonimo: *Sepultaria arenicola* (Léveillé) Massee

Ascoma a forma di apotecio fino a 40 mm di diametro, dapprima ipogeo e subgloboso, solo a maturità, aprendosi, compare in superficie. Imenoforo liscio, ondulato, grigio-biancastro, ocrea più o meno chiaro negli esemplari vecchi. Superficie esterna ocre-brunastra con peli appressati, bruni, l'orlo si presenta più o meno fessurato, talvolta lobato. Carne biancastra, fragile, cassante, spessa circa 1 mm, sapore e odore subnulli.

Cresce su sabbia o su muschi nelle zone più umide delle dune sabbiose; frequente in autunno e in primavera.

Specie di nessun valore alimentare.

Le specie confondibili sono: *G. arenosa* e *G. cervina*, che si differenziano per le spore.



Geopora arenicola

Strani modi dei funghi per alimentarsi

William Zuntini

Funghi entomofagi

Fra i numerosi rapporti che legano gli insetti- o più generalmente gli animali- ai funghi, ricordiamo quelli che si applicano alle specie entomofaghe, soprattutto abbondanti nelle regioni calde e australi, ma delle quali numerosi esempi si rivelano anche in Europa e in America del Nord. Molteplici sono i gruppi di funghi comprendenti tali specie entomofaghe: muffe, sottili filamenti formanti una leggera lanugine, o specie evolute costruendo clavule fruttifere, più spesso ascomiceti.



Cordyceps militaris su larva di Lepidottero

La *Cordyceps militaris* è una delle specie più frequenti sui bruchi, sulle crisalidi, sulle larve interrato di vari insetti, che essa mummifica in qualche maniera. L'*Isaria arachnifera* avvolge nei luoghi umidi i ragni col suo vello bianco, la *Beauveria bassiana*, il torace dei coleotteri. Anche le mosche sono esposte all'attacco di un fungo entomofago, *Entomophthora muscae* (= *Empusa muscae*); numerosi sono gli insetti ancora viventi sui quali le *Laboulbeniaceae*- ascomiceti aberranti- formano le loro minuscole clavule.



Entomophthora muscae su Ditteri

La localizzazione di un luogo d'attacco è talvolta molto specifica. La pelliccia biancastra che un fungo del Genere *Stigmatomyces* costruisce sulla mosca domestica è limitata alla testa e al torace degli individui femmina, mentre presso i maschi sono le zone delle zampe che sono col-

pite. Questa specializzazione si esplica in un modo che si trasmette da animale ad animale al momento dell'accoppiamento.

Funghi micofagi

Certi funghi sono micofagi e crescono su altri funghi sia viventi sia decomposti. Fra le prime segnalazioni lo *Xerocomus parasiticus* su *Scleroderma*, *Cordyceps capitata* su *Elaphomyces* ipogei, *Collybia tuberosa* e *C. cirrhata* su *Russula* marce, *Volvariella surrecta* su *Clitocybe nebularis*.



Volvariella surrecta su *Clitocybe nebularis*

Altri esempi sono, le *Asterophora* (= *Nyctalis*)- *agaricoides* e *parasitica*- su vecchi *Lactarius* e vecchie *Russula*.

Ci sono talvolta dei muschi che attaccano dei funghi superiori: il *Sepedonium chrysospermum* porta la sua polvere giallo-arancione su *Boletus*, *Paxillus*, *Rhizopogon* in via di decomposizione, l'*Hypomyces lateritius* produce la sterilizzazione dei *Lactarius*, la *Melanospora zobellii* attacca l'imenio delle *Peziza*.

E per finire, l'*Helminthosphaeria clavariarum* parassita la *Clavulina cristata*. Il fungo parassita è un'Ascomycetes di dimensioni appena percettibili, ma di colore nero nel suo complesso; tale colore è dato dalla presenza di particolari formazioni dette "periteci", nei quali sono ubicate le spore contenute in aschi.

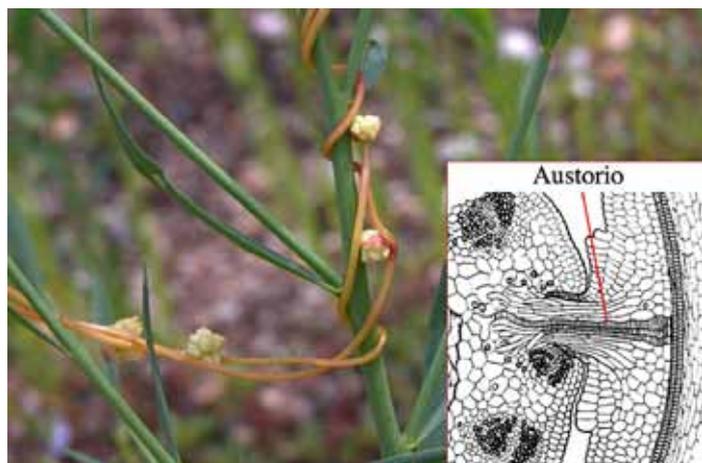


Asterophora parasitica su vecchie *Russula*

I Capelli del Diavolo – La Cuscuta

Nino Lontani

Le *Cuscuta* sono piante erbacee, senza clorofilla, le foglie sono ridotte a squame e il fusto è sottile, filiforme, giallo-arancione, rosso, o raramente verde; sono piante parassite. Il germoglio, che nella prima fase di vita vive in modo autoctono, consiste in un lungo e sottile filamento avvolto come una molla, un'estremità della quale comincia a svolgersi, esplorando in questo modo una porzione man mano crescente dello spazio circostante, alla ricerca di una possibile pianta ospite. Quando la incontra vi si avvinghia avvolgendosi in spire al fusto, quindi perde il contatto con il terreno per nutrirsi esclusivamente della linfa dell'ospite, tramite strutture denominate austori che penetrano nel fusto.



Cuscuta epilinum e particolare dell'austorio Foto: A. Moro

Questa temibile e dannosa pianta parassita appartiene alla famiglia delle *Convolvulaceae*, il cui Genere *Cuscuta* raggruppa in Italia una ventina di specie, di cui dodici sono presenti nella nostra Regione, fra le quali le specie le più comuni sono *C. epithymum*, *C. europaea*, *C. epilinum* e *C. campestris*.

“Barba del diavolo, capelli del diavolo, ricci del diavolo” sono nomi dall'eloquente significato che la fantasia popolare ha attribuito alle varie specie di *Cuscuta* e danno già un'idea di quanto questa pianta sia tenuta in cattiva considerazione e temuta dagli agricoltori, poiché i danni che essa procura alle coltivazioni sono davvero gravi.



Cuscuta campestris Foto: P. Arrigoni

Solo ultimamente, grazie a nuove tecniche di selezione delle sementi, si sono ottenuti notevoli risultati, per cui la diffusione di questa indesiderata pianta in mezzo alle coltivazioni, viene molto contenuta con una notevole riduzione dei danni.

Qualora ci si trovi di fronte questo sgradito ospite, la tecnica per combatterlo è sempre la stessa, quella antica: consiste nel taglio della coltivazione fino a qualche metro oltre la zona infestata e dopo l'essiccamento, nel bruciare il tutto, guardandosi bene che non finisca in mezzo all'erba medica come alimento del bestiame. Infatti, il suo seme non perfettamente digerito e ancora in possesso delle sue capacità germinative, può essere riannesso nell'ambiente per mezzo delle feci e quindi provocare nuovi danni.

Con la vita da parassita gli alimenti non mancano, quindi la pianta si può permettere una chioma ben sviluppata, dotata di piccole foglie a forma di scaglie e, ben presto, con la sua densa ramificazione, avvolge completamente l'ospite, dando via al suo ciclo riproduttivo: fioritura, fecondazione e frutto a totale spesa dell'ospite, che nel frattempo comincia a deperire vistosamente fino a morire. Quando questo avviene, il ciclo si è ormai concluso e il seme è già pronto per la perpetuazione della specie.



Cuscuta epithymum Foto: E. De Santis

Pur essendo una pianta, non a torto così demonizzata, qualcuno le attribuisce anche qualche virtù: proprietà medicinali che la tradizione popolare non ha mancato di valorizzare. Per uso interno, assunta come decotto, ha un effetto lassativo che ne fa un ottimo regolatore intestinale, soprattutto risolutivo per il gonfiore e la tensione spasmodica dell'addome. La sua blanda azione lo rende esente da particolari controindicazioni.

Per quanto riguarda il suo uso esterno, sotto forma di impacchi caldi, veniva usata come antinfiammatorio per le infezioni cutanee di varie origini e per lenire il dolore provocato dalle ustioni.

Le citate proprietà medicinali sembra siano possedute da tutte le varie specie di *Cuscuta* che troviamo in ambito regionale. Per il suo uso, le piante si raccolgono durante il suo periodo balsamico (verso la fine del mese di giugno), separandole dalla pianta ospite, altrimenti, i principi attivi, già di per sé blandi, vengono a mancare rendendone l'uso inefficace.

Programma da febbraio a luglio

TESSERAMENTO ANNO 2012

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

*Il Socio AMB (Associazione Micologica Bresadola) riceverà la tessera AMB e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", il cui Direttore è il nostro Vice Presidente Giovanni Consiglio. La quota indicata è comprensiva anche del tesseramento al nostro Gruppo.

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

EVENTI CULTURALI E RICREATIVI

Da martedì 7 febbraio a martedì 3 aprile – Corso di avviamento alla Micologia presso la nostra sede.

Da martedì 17 aprile a martedì 15 maggio – Corso per imparare a riconoscere le piante, presso la nostra sede.

Domenica 22 aprile – Gita per ricerca e studio dei funghi primaverili del litorale; mezzi propri e pranzo al sacco.

Martedì 1 maggio – Escursione per ricerca e studio dei funghi primaverili; mezzi propri e pranzo in ristorante.

Domenica 17 giugno – Tradizionale grigliata. Nel pomeriggio saranno illustrati i funghi trovati nella mattinata.

Sabato 7 e domenica 8 luglio – Castel d'Aiano, Mostra dei funghi in occasione della tradizionale Festa dei Funghi.

INCONTRI DEL LUNEDÌ SERA

6 febbraio – Funghi esotici (relatore Paolo Cazzoli)

20 febbraio – I funghi dei boschi di latifoglie (relatore Gastone Spisni)

5 marzo – Uccelli passeriformi (relatore Guido Perdisa)

19 marzo – Reazioni macrochimiche sui funghi (relatore Giovanni Consiglio)

2 aprile – Il genere *Russula* (parte 1ª) (relatore Paolo Cazzoli)

23 aprile – Il genere *Russula* (parte 2ª) (relatore Paolo Cazzoli)

7 maggio – I funghi allucinogeni (relatore Giovanni Consiglio)

21 maggio – I funghi dei boschi di conifere (relatore Gastone Spisni)

Nei lunedì nei quali non sono previste conferenze sarà possibile, a chi lo vorrà, proiettare le proprie immagini digitali per una discussione-confronto con altri Soci. Quando cominceranno a nascere i funghi si terranno lezioni e piccole mostre con i funghi portati dai Soci. Si invitano i Soci a portare fiori e piante per discussione-determinazione.

Tutte le attività potranno subire modifiche a causa di problematiche attualmente non prevedibili!

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

L'Assemblea Ordinaria dei Soci 2012 è indetta in prima convocazione per domenica 15 aprile alle ore 22 e in seconda convocazione per lunedì 16 aprile alle ore 21.

Ordine del Giorno:

- | | |
|---|--|
| - Nomina del Segretario dell'Assemblea | - votazione del bilancio consuntivo 2011; |
| - Relazione del Presidente; | - Proposte e iniziative da attuare nel 2012; |
| - Relazione del Responsabile Scientifico; | - Varie ed eventuali. |

L'Assemblea Ordinaria è il momento in cui si decidono le strategie e le attività future dell'Associazione, si verifica il lavoro svolto dal Consiglio Direttivo e si vota sul bilancio consuntivo.

Data l'importanza dei temi trattati si sollecitano i Soci a essere presenti.

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



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.: 377.16.94.210 - Fax: 051.642.93.01

e-mail: gmavisbo@gmail.com - www.gruppomicologicoavisbologna.org

www.avis.it/bologna, pagina "Micologi"