



occhio al fungo

Periodico trimestrale
Redazione: Direttore - Giovanni Consiglio
Vicedirettore - William Zuntini
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna
345.1745079 (Tarroni)
333.3839528 (Franceschini)
gmavisbo@gmail.com
www.avis.it/bologna
www.gruppomicologicoavisbologna.org



Ascotremella faginea (Peck) Seaver

Ascomicete della Famiglia Helotiaceae

Testo di William Zuntini, foto di Mark Steinmetz

■ L'ascoma è un insieme di diversi elementi compatti, con aspetto lobato o cerebriforme, solido e gelatinoso, largo fino a 5 cm e alto 2-3 cm. Gli esemplari freschi hanno un caratteristico colore bruno-rossastro, con l'età diventano brunastri. Specie sessile, che aderisce direttamente al substrato. Carne compatta, concolore, gelatinosa, negli esemplari maturi l'odore è piuttosto sgradevole.

Cresce in estate, su legno morto di latifoglia (solitamente faggio e ontano), in Europa e nel Nord America. L'imenoforo è situato sulla superficie esterna dell'ascoma. Non commestibile. Quando incontriamo questa specie si ha l'impressione di trovarsi di fronte a *Tremella foliacea*, che però è un *Heterobasidiomycetes*. Può essere confusa con alcune specie di *Neobulgaria*, che, comunque, si presentano con esemplari raggruppati e non come una massa omogenea.

Aseroë rubra Labillardière

William Zuntini

Liberamente tratto da Wikipedia

■ Noto come **satirione** o **fungo attinia**, è un *Basidiomycetes* comune e diffuso principalmente nel continente australiano. La principale attrattiva di questo particolarissimo fungo è l'aspetto, unico tra i miceti, che a taluni sembra gradevole mentre alla maggior parte della gente sembra orribile. Riconoscibile per il suo fetore di carogna o di feci e la sua forma che a maturità ricorda l'attinia, è presente in Europa e nel Nord America grazie a scambi involontari di spore. Assomiglia a una stella marina o a un anemone. Tipico dei giardini si trova su pacciamatura, nei prati, nei giardini e negli areali erbosi in genere. Sorretto da un gambo bianco, ha forma di stella rossa e coperta da una bava brunastro molto attraente per gli insetti che diffondono le sue spore.



Settimana micologica in Trentino

di Stefano Pedrini, parafrasando il poeta Salvatore Quasimodo

■ Quasi un madrigale... cosa c'entra una poesia di Salvatore Quasimodo con una vacanza in Trentino? C'entra, c'entra... vediamo se la cronaca e la poesia possono avere attinenza: la settimana micologica in Val di Fiemme si è svolta quest'anno dal 20 al 27 Agosto preceduta dei soliti dilemmi del fungaiolo: «pioverà?», «non pioverà?», «troveremo o no dei funghi?», «andrà tutto bene?». Nel mese precedente le piogge sono state abbondanti, le temperature giuste e la luna- per chi ci crede- si prospettava perfetta, ma gli amici del luogo che abbiamo contattato confermavano l'assoluta mancanza di funghi, solo qualche galletto qua e là. Non siamo certo quelli che si scoraggiano per così poco, quindi, siamo partiti armati di cestini e di bastoni e carichi come molle. Personalmente sono partito tre giorni prima degli altri perché volevo partecipare a una festa popolare che si svolge a Predazzo e si chiama "Cata-naose"; una di quelle manifestazioni che ti fanno capire come in Trentino ci tengano alla tradizione e all'accoglienza turistica: tantissimi piatti tradizionali, mostre di artigianato, esibizione di antichi mestieri, in particolare quello dei tagliaboschi con i loro meravigliosi cavalli da tiro, intagliatori del legno, complessi musicali tirol-austro-italici, esibizione di giochi popolari dimenticati e cori della montagna che hanno coinvolto tutti fino a tarda sera. Utilizzando parte della poesia "Quasi un madrigale" di Salvatore Quasimodo «*il girasole piega a occidente e già precipita il giorno nel suo occhio in rovina e l'aria dell'estate s'addensa e già curva le foglie...*», in quel momento mi sentivo anch'io come le foglie in balia del vento e sono andato a dormire.

Scusate la divagazione, ora provo a fare un po' di cronaca della vacanza. Seguendo le istruzioni di Enzo di cercare stazioni di raccolta alternative per soddisfare le esigenze di ottanta persone, dato che il Gruppo è veramente numeroso e, quindi, bisognava dividerlo indirizzandolo su diversi percorsi, io, la Fiore e Andrea decidiamo di fare un'uscita in un magnifico bosco nei pressi del Lago di Stramentizzo, ai piedi del Passo Manghen. Di funghi nemmeno l'ombra, ma la passeggiata è stata piacevole per la simpatica compagnia di due anziane sorelle del posto. Scartata quindi la quota 900 m, delusi, abbiamo fatto ritorno in albergo, ripromettendoci di tornare nel bosco la mattina successiva, ma a quote superiori.

Dopo un'abbondante colazione, decidiamo di puntare verso il Passo Lavazé, quota 1900. Durante il percorso, presso la località chiamata "Le Bancoline", vediamo tantissime automobili di cercatori da far ben sperare. Ore 8,30 eccoci al Lavazé, il mio posto preferito, il silenzio e la tranquillità ci fanno compagnia, quando scendiamo dalla macchina sentiamo già l'odore dei funghi, verità o suggestione, ci infiliamo le calose ed entriamo con rispetto nel regno dell'abete rosso, del mirtillo e del gallo cedrone; fatti pochi metri Andrea mi chiama: «vieni a fare la foto!». Un porcino di mezzo chilo campeggia tra l'erba: bene, iniziamo la salita e subito anch'io ne trovo un paio, le nostre gambe sembravano volare, poi la Fiore fa il colpo gobbo, un gigante di otto etti ai piedi di un albero la stava aspettando e continua il "Madrigale". Per farla breve dopo due ore

siamo dovuti venir via perché avevamo i cestini pieni e rischiavamo la multa. «*Qui sull'argine, i piedi in altalena, come di fanciulli, guardiamo l'acqua, i primi rami dentro il suo colore verde che s'oscura*». Posto alcune foto sul sito Facebook del Gruppo, felice di poter incoraggiare gli amici che sarebbero venuti il giorno seguente e intanto penso che in quei luoghi ho vissuto bei momenti con Soci che non ci sono più, i loro nomi li conservo nel mio cuore. «*Non ho ricordi, non voglio ricordare, la memoria risale dalla morte, la vita è senza fine. Ogni giorno è nostro. Uno si fermerà per sempre e tu con me, quando ci sembri tardi*».

Nei giorni seguenti la cronaca si fa più intensa perché in tanti "fanno paniere" e poi abbiamo cominciato a far "balotta" con vecchie e nuove conoscenze. Ogni giorno veniva allestita una Mostra nei locali messi a nostra disposizione dal residence e alla quale potevano assistere anche gli avventori locali, con tanto di

determinazione e lezione da parte del buon Enzo e del nostro Presidente, il prof. Giovanni Consiglio. Io di solito alterno una giornata nel bosco a una dedicata al turismo, quindi ho assistito ad altre feste popolari dal carattere unico, a Carano dove i figuranti in costume rappresentano i mesi e le stagioni; a Moena, con la festa chiamata Turchia, molto bella e originale, dove una comunità e un quartiere di origine turca celebrano l'integrazione che si è creata tra loro e la Val di Fassa.

Un giorno abbiamo deciso di salire con la funivia che porta da Cavalese al Cermis per andare a quota 2200 m, dove è possibile prendere il sole godendo dei silenzi e del panorama mozzafiato che si vede dal rifugio Pajon, quando mi vedo passare vicino un gruppo di persone con dei funghi in mano. «Ciao mare», mi dice la Fiore, «Addio abbronzatura, facciamo almeno il picnic». Sì, sì, sissì. L'addetto alla cabinovia mi dice che in quei giorni stanno trovando funghi in una zona che si chiama Zirmo a quota 1400/1600 m e a quel punto dopo

un panino e un caffè ci incamminiamo sul percorso della discesa libera dei mondiali 2013: funghi? boh! Boschi troppo ripidi per le nostre povere ginocchia, poi arriviamo a un laghetto che viene usato per produrre neve sulle piste e lì ho visto un gruppo di turisti entrare in un boschetto accessibile che come le Baccanti di Euripide raccoglievano porcini e li infilavano negli zaini, hai capito? Io sporgendomi da un dirupo ne trovo subito tre che insieme facevano la quota. E adesso torniamo su o andiamo giù? Alla bassa tutti i santi aiutano... Non l'avessimo mai fatto! Otto km, infinite gambe stracche – «*Ma è sempre il nostro giorno e sempre quel sole che se ne va con il filo del suo raggio affettuoso*».

Nei giorni seguenti molti dei nostri Soci hanno fatto raccolte abbondanti a pochi passi dal residence, in zona Calvello, a Daiano e sulla strada di passo Manghen. Morale della favola abbiamo passato una vacanza bellissima come non mai e che credo abbia soddisfatto le esigenze di tutti. A proposito: le emozioni non rimangono solo nella memoria della macchina fotografica, noi non le stiamo vedendo con gli occhi, ma col cuore.

Arrivederci alla prossima.



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 distinse, 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 e 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 piccoli 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 ganciali 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 di altitudine, 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.

LA NOSTRA RICETTA

Risotto d'autunno

Ingredienti per 4 persone: g 300 di riso, g 400 di funghi misti, uno scalogno, g 100 di burro, prezzemolo tritato, parmigiano grattugiato, brodo, sale.

Fare rosolare lo scalogno tritato con una parte del burro, aggiungere i funghi puliti e tagliati a pezzi, farli insaporire e unirvi il riso che farete tostare per qualche minuto, salare, indi bagnarlo con il brodo e mescolare bene continuando così fino a cottura ultimata.

Spegnere il fuoco e mantecare facendo sciogliere il restante burro e parmigiano; dare ancora una bella rimescolata e servire nella risottiera calda dopo avere spolverizzato abbondantemente con prezzemolo tritato.

TESSERAMENTO ANNO 2017

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

* Il Socio A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) riceverà le tessere A.M.B. e G.M.A. e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", della quale è Direttore il 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.



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



Tutti i mercoledì non festivi dal 8 febbraio al 15 marzo
 “Corso per riconoscere i funghi” in sei lezioni, con proiezioni di immagini
 Il Corso è riservato ai soli Soci del G.M.A.
 Ai partecipanti saranno consegnati:
 la tessera di Socio per il 2017, la dispensa del Corso, l’attestato di partecipazione,
 il permesso di raccolta scientifico per la Regione Toscana.
 Sconto ai Donatori di Sangue e ai ripetenti.
 Il Corso successivo si terrà nel mese di settembre
 Per informazioni consultare il sito gruppomicologicoavisbologna.org
 o **contattare gmaisbo@gmail.com**

**Cari amici, l'ultimo incontro dell'anno si terrà lunedì 19 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 20,30, il rinfresco sarà offerto dal Gruppo, ma contiamo sul contributo dei 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

DA DICEMBRE 2016 AD APRILE 2017 – LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

I Corsi e le Conferenze si terranno presso la nostra Sede di Via dell'Ospedale 20, Bologna, 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 6 febbraio** - Conferenza: “Non solo porcini”. Relatore Giovanni Consiglio.
- Lunedì 20 febbraio** - Conferenza: “Commestibilità e modalità di conservazione dei funghi”. Relatore Mirko Illice.
- Lunedì 6 marzo** - Conferenza: “Anseriformi - Seconda parte (Anatre, Oche, Cigni)”. Relatore Guido Perdisa.
- Lunedì 13 marzo** - Conferenza: “Ritrovamenti interessanti del 2016”. Relatore Giovanni Consiglio.
- Lunedì 27 marzo** - Conferenza: “Alcune specie interessanti del Genere Clitocybe”. Relatore Andrea Guidi.
- Lunedì 10 aprile** - Conferenza: “Le specie primaverili più comuni”. Relatore Giovanni Consiglio.

FESTE E GITE

- Lunedì 27 febbraio** - Per festeggiare il carnevale, Grande Festa: “Ognuno porti qualcosa”.
- Domenica 9 aprile** - Gita alla ricerca di funghi primaverili nei boschi del Ravennate. Pranzo presso l’Agriturismo “Casa del Diavolo”.



**GRUPPO
MICOLOGICO
AVIS BOLOGNA**

ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374 – ccp 76365519
 c/o AVIS Bolognese - via dell'Ospedale, 20 – 40133 Bologna
 345.1745079 (Tarroni) - 333.3839528 (Franceschini)
 e-mail: gmaisbo@gmail.com www.gruppomicologicoavisbologna.org - www.avis.it/bologna, pagina “Micologi”

Cerca il nostro gruppo su Facebook

