



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.bologna.avisemiliaromagna.it
www.gruppomicologicoavisbologna.org

Sarcosoma globosum (Schmidel) Casp. Testo di William Zuntini, foto di Tammy Minder

■ *Sarcosoma* è un Genere della Famiglia *Sarcosomataceae* diffuso nelle zone temperate e tropicali e comprende cinque specie. Il nome deriva dal greco sarx, sarcòs che significa carne e soma che significa corpo. *S. globosum* è un fungo che si presenta con grandi corpi fruttiferi a forma di tazza, di diametro 3-6 cm e altezza fino a 10 cm; colore da marrone scuro a nero; il gambo è rugoso, mentre l'interno ha una consistenza gelatinosa. È chiamato volgarmente "calderone delle streghe". Questa specie è conosciuta principalmente nella zona boreale dell'Eurasia e del Nord America, in Europa è quasi estinta, sintomo reale dell'inquinamento e della deforestazione del suo habitat, l'Abete rosso (*Picea abies*). È incluso nelle liste rosse di 10 paesi europei.



Coniolepiota spongodes (Berk. & Broome) Vellinga Testo di William Zuntini, foto di J. More

■ Il Genere *Coniolepiota* è stato creato per dei ritrovamenti del fungo in Bangladesh e Cina e per il momento comprende una sola specie. *C. spongodes* è caratterizzata da un basidioma fiocoso, da grigio-lilla a porpora, con verruche polverose che a maturità svaniscono a partire dal bordo lasciando solo alcune verruche concentriche bruno ruggine nel disco centrale; lamelle libere al gambo, fitte e di color crema; gambo cilindrico bianco sporco superiormente, nel resto lilla chiaro, bruno ruggine a maturità. Spore relativamente piccole da ellissoidali a oblunghe.





La prima volta di Michele

Testo di Stefano Pedrini

■ Abbiamo già parlato in altre occasioni, negli anni passati, della settimana micologica in Val di Fiemme, ma ogni anno e, in questo in particolare, si aggiungono nuove perle alla collana delle meraviglie che incontriamo durante il nostro soggiorno.

Il clima soffocante, che rendeva insopportabili le temperature nel resto d'Italia, era invece fresco e gradevole in tutta la Valle, anzi una mattina ci siamo svegliati con una spolveratina di neve fresca che faceva da cornice ai monti a delimitare quota 2000 metri.

Anche quest'anno eravamo un bel gruppo numeroso di circa 50 tra Soci e familiari e tra loro si notava l'eccitazione dei nuovi, cioè di coloro che avevano seguito i Corsi di Micologia al nostro Gruppo ma non erano mai entrati nel bosco accompagnati da guide esperte.

In questo breve racconto vorrei parlare in particolare delle emozioni di un bambino di otto anni, Michele, che ben presto è diventato per noi Miki.

Abbiamo condiviso con lui l'esperienza delle prime uscite, forse perché rivedevamo noi stessi da molto giovani e trovavamo una sorta di continuità alle nostre passioni.

Per tre giorni, prima di uscire realmente nel bosco, abbiamo parlato di comportamento, ecologia e sicurezza, Michele era come una spugna, assorbiva ogni racconto e lo traduceva in un'infinità di domande.

Non sapevamo se avremmo trovato funghi perché da parecchio tempo la crescita era scarsa, quindi l'attesa e il fervore avevano creato un clima di eccitazione palpabile in tutti noi. La mattina della prima uscita si presentava con cielo coperto ma senza pioggia, un'ora prima dell'orario convenuto Michele, sua madre e un gruppo di altri "remigini", avevano già fatto colazione e ci aspettavano trepidanti. L'emozione non era solo la loro ma anche la nostra, soprattutto perché abbiamo spesso ribadito l'aspetto sicurezza: «Non correte, state in gruppo, chiamate spesso e in primis, non bastonate i funghi, pena il ritorno in albergo.»

Michele era vestito di tutto punto, bastone, cestino, scarponi nuovi fiammanti e un portafortuna nello zainetto, un piccolo troll che ogni tanto accarezzava per scaramanzia.

Una volta scesi dalle auto, ci siamo incamminati in fila indiana verso un bosco che distava circa un chilometro. Lui era l'ultimo della fila ma non si lamentava e teneva il passo degli altri, doveva prendere confidenza con gli scarponi e con la lunghezza del bastone. Sul cammino abbiamo incontrato una signora anziana che ci ha fatto vedere un cestino con parecchi funghi giovani e freschi e ne ha regalato uno a Michele che l'ha ringraziata e lo ha gelosamente riposto nel suo cesto avvolto con delle felci. Quando siamo finalmente entrati nel bosco, Michele, anziché fare come gli altri che chiedevano: «Cos'è questo?

E questo? E quello?», faceva le cose che gli avevano detto prima cioè «Guarda dove ti trovi, riconosci gli alberi, ascolta i rumori e i profumi del bosco, osserva gli animali, rispetta tutto questo.»

Era passato dalla teoria alla pratica e si stava godendo il risultato, tutto quadrava ed eravamo tutti felici.

In quel momento rivedevo me stesso la prima volta che sono andato a pesca con mio zio oltre mezzo secolo fa: odori, rumori, senso di pace, novità, scoperta.

Mentre il resto del gruppo è subito sparito nel fitto della vegetazione, noi abbiamo proseguito verso un pianoro dove sapevo che c'erano degli abeti bianchi sotto i quali l'anno prima avevamo trovato diversi funghi.

Iniziamo subito a trovare qualche esemplare interessante ma lui ancora niente finché non scorgo da lontano tra la bosaglia una grossa mazza di tamburo, quindi lo dico sottovoce alla mamma di Miki e lo pilotiamo come delle chioce sul fungo. «Una mazza! È la mia!». Poi vediamo che si blocca, con gli occhi sgranati, quasi incredulo perché lì vicino c'era un grosso porcino e lui a chiedere: «Cos'è?».

Avete presenti le faccine smile delle emoticon?

Il sorriso gli aveva fatto spalancare la bocca ma l'emozione gli aveva seccato la gola, la sua e la nostra felicità era già completa, avremmo anche potuto chiudere lì la giornata dato che per noi il risultato era raggiunto.

Quel giorno e i successivi abbiamo tutti trovato parecchi funghi, credo che sia stato l'anno delle raccolte più abbondanti, a completamento di una vacanza bellissima e proficua dove Michele è uscito anche con altri ed è diventato ben presto, grazie alla sua simpatia, la mascotte del gruppo.

Oltre alle uscite nei boschi e alle lezioni con determinazione giornaliera di funghi freschi tenute dal nostro Presidente il Prof. Giovanni Consiglio, ci sono state anche due lezioni serali aventi come tema: "I funghi della Val di Fiemme", alle quali hanno assistito i micologi del gruppo di Cavalese che hanno plaudito all'iniziativa.

Una sera siamo riusciti a organizzare un'uscita, diversa dal solito, presso l'Osservatorio Astronomico di Tesero, un gioiello incastonato tra le montagne della Val di Stava. In una condizione ideale di cielo sereno e visibilità, quaranta di noi hanno potuto apprezzare le spiegazioni, prima teoriche nel bellissimo planetario, poi osservando la Luna e Saturno attraverso un potente telescopio. La visita è durata circa tre ore ed è stata apprezzata da tutti i presenti.

La vacanza si è conclusa in modo magnifico anche grazie a tutti coloro che si sono prodigati per il buon esito, facendo le determinazioni, le guide, la parte burocratica e persino all'estensione e la pulizia dei locali messi a disposizione dal Centro Vacanze Verona... Arrivederci al 2019!



41ª Mostra dei Funghi e delle Erbe

■ Domenica 14 ottobre, presso la nostra sede di Via dell'Ospedale n. 20, si è tenuta la quarantunesima edizione della "Mostra dei Funghi e delle Erbe", tradizionale appuntamento che rappresenta allo stesso tempo una "vetrina" dell'attività del Gruppo Micologico AVIS e un momento aggregativo nel quale i nuovi Soci lavorano fianco a fianco con quelli "storici" per la buona riuscita dell'evento.

L'incognita principale nell'organizzazione della Mostra di quest'anno è stata proprio la presenza dei "protagonisti" che pareva volessero farsi desiderare... Infatti, un ottobre caldo e insolitamente asciutto non lasciava presagire una presenza massiccia di specie fungine. Invece, le ricerche condotte nei diversi habitat appenninici, grazie alle segnalazioni dei Soci che hanno contribuito alla ricerca e all'allestimento delle Mostre Micologiche di San Sisto (PU) e Sala Bolognese (BO), che si sono tenute il 6 e il 7 ottobre, ci hanno permesso di esporre più di 380 specie di funghi!

Una bella giornata di sole ha fatto da cornice all'evento, così i tanti visitatori hanno potuto immergersi nei colori e nei profumi delle erbe e delle piante esposte sul terrazzo della sede del Gruppo, sapientemente descritte da Nino Lontani per poi "perdersi" tra la moltitudine dei funghi, rari e comuni, magistralmente catalogati ed esposti.

A guidare gli ospiti in un ipotetico percorso tra le tante specie esposte, o semplicemente per soddisfare le loro curiosità sui diversi funghi o sull'attività svolta dal Gruppo Micologico AVIS di Bologna erano presenti alcuni dei micologi più esperti, tra questi il Presidente Giovanni Consiglio, Enzo France-



schini, Andrea Guidi, Maurizio Falchieri e Michele Mazzotti. Ogni anno la Mostra rappresenta una festa nella quale il Gruppo Micologico Avis incontra simpatizzanti, amici o semplicemente persone desiderose di conoscere qualcosa di più sui funghi e sulle piante, ed è proprio questo desiderio di aggregarsi per divulgare conoscenze in ambito micologico e botanico, sensibilizzando le persone sui temi ambientali e sul rispetto della natura, che dà nuova linfa all'attività del Gruppo, che ci fa gioire della buona riuscita dell'evento, che rende meno gravosa la sveglia all'alba per andare a cercare i funghi nel bosco, le ore passate a determinare la specie trovate o a schedare e raggruppare i funghi e preparare minuziosamente la Mostra.

Ma ora è tempo di preparare le valigie perché da venerdì 19 a domenica 21 ottobre si va in Toscana in occasione della gita per la ricerca e lo studio dei funghi autunnali, sperando che la stagione sia propizia...

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

LA NOSTRA RICETTA

CANNELLONI POVERI

Ingredienti per 4 persone:
g 500 di radicchio trevigiano
g 300 di funghi misti
g 60 di parmigiano grattugiato
g 300 di patate
g 100 di burro
noce moscata
pomodoro fresco passato
con olio e basilico

Pulire bene i funghi, tagliarli a pezzettini abbastanza piccoli e poi cuocerli in una padella con olio, prezzemolo e aglio per circa 10 minuti. Pulire e tagliare il radicchio molto finemente, farlo cuocere bene in padella con burro e sale e passarlo al passaverdure; unirlo ai funghi, alle patate lessate e schiacciate, aggiungendo il parmigiano, il sale e la noce moscata. Amalgamare bene il tutto. Impastare la sfoglia tirandola con il mattarello e formare dei rettangoli di 10 x 15 cm; scottarli in acqua bollente salata solo per un minuto, asciugarli e riempirli con il ripieno, arrotolarli accuratamente e disporli in una pirofila da forno precedentemente imburrata.

Coprire con il pomodoro, il parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Sfornarli e servire subito portando in tavola la pirofila stessa.

**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 dal 6 Febbraio al 13 Marzo

“Corso per riconoscere i funghi” 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 2019, la dispensa del Corso, l'attestato di partecipazione,
il permesso scientifico di raccolta 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

345.174.5039 (Massimo Tarroni) - 333.383.9528 (Enzo Franceschini)

Cari amici, l'ultimo incontro dell'anno avrà luogo lunedì 17 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.tarroni1952@gmail.com

DA GENNAIO AD APRILE 2019 – 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.
Gli argomenti di seguito indicati sono soggetti a modifiche per cause indipendenti dalla nostra volontà.
Le date definitive saranno precisate nel pieghevole che verrà inviato a breve a tutti i Soci con gli auguri di Buone Feste.
Per informazioni o maggiori dettagli sui vari eventi consultare periodicamente il nostro sito
o contattarci con e-mail o a mezzo telefono.

CONFERENZE E APPUNTAMENTI IN SEDE

Lunedì 4 Febbraio - Conferenza “**Non solo porcini**”
Conferenza “**Ritrovamenti interessanti del 2018**”
Conferenza sui rettili “**Tra i tanti funghi qualche raro serpente**”
Conferenza “**Le specie fungine più comuni**”
Conferenza “**Le specie primaverili più comuni**”

Relatore: Giovanni Consiglio
Relatore: Giovanni Consiglio
Relatore: Umberto Fusini
Relatore: Andrea Guidi
Relatore: Giovanni Consiglio



FESTE E GITE

Lunedì 11 febbraio 2019 – Per festeggiare il carnevale Grande Festa: “Ognuno porti qualcosa”
Domenica 14 aprile 2019 - 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.bologna.avisemiliaromagna.it, pagina “Micologi”

Cerca il nostro gruppo su Facebook

