



# 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



## *Boletus aestivalis* (Paulet) Fries

(= *B. reticulatus* auct. non Schaeff.)

Testo tratto da "Funghi d'Italia" n. 1, foto di Dan Molter

■ Si tratta del "porcino d'estate" che compare già dalla tarda primavera nelle radure erbose dei boschi caldi di Quercia, Faggio, Castagno, ma anche di conifere (Picea).

I caratteri che aiutano a distinguerlo dagli altri porcini sono: la cuticola asciutta, spesso screpolata, il gambo colorato già nel giovane, la carne del cappello caratteristicamente cedevole alla pressione delle dita negli esemplari maturi.

Nello stesso periodo possiamo trovare anche il *B. pinophilus* Pilát & Dermek, più noto con il nome *B. pinicola* Vitt. (nome inutilizzabile in quanto già usato per designare un fungo lignicolo, oggi noto come *Fomitopsis pinicola*), è conosciuto volgarmente come "porcino rosso". Il nome lo vorrebbe legato da stretta affinità con i pini, invece è, come l'*edulis*, specie di larga diffusione ed è più frequente sotto faggi e/o castagni.

## *Phallus multicolor* (Berk. & Broome) Cooke

Testo di William Zuntini, foto di Patrea Andersen

■ L'Ordine *Phallales* è composto da funghi fantastici, famosi per essere spuntati improvvisamente e inaspettatamente in contesti urbani. Sono molto diversi nell'aspetto, ma condividono almeno due caratteristiche: una parte del corpo fruttifero, a un certo stadio di sviluppo nasce da un peridio a forma di uovo, le cui tracce possono sparire in maturità con la sommità che si ricopre di una "mucillagine" maleodorante. Al di là di queste caratteristiche condivise, altre forme vanno dall'aspetto simile a quello delle spugnole o che appare come una parte dell'anatomia canina o che ricorda strane creature marine con tentacoli, chele di granchio, palline o lanterne cinesi.

Il metodo che questi funghi usano per disperdere le spore è abbastanza ingegnoso, anche se un po' disgustoso per la sensibilità umana. La "mucillagine" maleodorante serve per attirare mosche e altri insetti, che vi atterrano sopra, vi si imbrattano le zampe, la inghiottono e continuano così altrove il ciclo vitale del fungo.

Questa specie australiana ha una vistosa "gonna" simile a una rete che si sviluppa dal bordo del cappello. Inizialmente contenuta in un peridio globoso di colore biancastro o bruno, ripieno di una sostanza gelatinosa, a maturità si lacera alla sommità per consentire la fuoriuscita di un ricettacolo di forma fallica alto fino a 16 cm; il cappello, simile a una mitra è ricoperto da una sostanza vischiosa marrone-oliva che svani-



sce anche con l'aiuto delle mosche che vi si posano, esponendo una superficie giallastra, con un foro nella parte superiore; il gambo è bianco o rosato; dal bordo del cappello si sviluppa una specie di "gonna" merlettata giallo limone o rosa; l'odore sgradevole attira le mosche che aiutano a disperdere le spore. Nei climi tropicali e subtropicali cresce tutto l'anno, solitario o in piccoli gruppi nei boschi o in ambienti urbani (giardini, su pacciami di trucioli di legno). Il nome *multicolor* si riferisce al colore variabile (bianco-crema, rosa, giallo o arancio in varie tonalità) del velo (chiamato indusio).



■ Risale al settembre 1978 la data di costituzione del Gruppo Micologico Avis, una ventina di donatori con la stessa passione si riuniva da circa un anno in modo informale: Roberto Mantovani (Presidente per tanti anni), Dina Bertoncelli, Paolo Cazzoli, Luigi Cera, Oriano Garuti, Nino Lontani, Sergio Marani, Margherita Montalbani, Valter Negri, Gastone Spisni, Mirella Vanni, io e una decina di altri amici che per vari impegni hanno lasciato il Gruppo.

Ci riunivamo il martedì sera, nella Sala Ricreativa della Sede AVIS di Via Boldrini, attorno a un tavolone coperto di funghi ad ascoltare Paolo Cazzoli che faceva il "giro" delle specie, spiegandone le differenze più salienti. Nei casi più difficili cercavamo tutti assieme di dare nome e cognome a quelle allora sconosciute utilizzando i pochi testi che avevamo a disposizione.

L'anno prima, pieni di entusiasmo, pensammo di organizzare una piccola mostra, ma non era un momento favorevole per la crescita di funghi e, dopo averla pubblicizzata, all'ultimo momento decidemmo di rinunciare. Non era di questo parere Oriano Garuti, che decise che si doveva fare a ogni costo e, da solo, espose una ventina di specie. La domenica mattina (settembre 1977) ebbe così luogo la nostra 1ª Mostra dei Funghi, che ebbe un discreto successo. Fu l'inizio di un lungo cammino, con un salto di qualità che ci portò, il 24 ottobre 1981, a Palazzo Re Enzo. Le difficoltà organizzative furono molte: si doveva programmare la data della manifestazione con un anno d'anticipo, riempire i moduli,

# 40 anni di attività

di William Zuntini

chiedere vari permessi; poi rimanevano tanti dubbi: saremmo stati in grado di fare un buon lavoro e di riempire una grande Sala come quella del Seicento, che ci sembrava enorme? La mattinata fu riservata alle visite guidate per le scolaresche contattate precedentemente, e nel pomeriggio la Mostra fu aperta al pubblico. L'afflusso di visitatori fu notevole, molto superiore alle nostre aspettative. In occasione di questa Mostra lanciammo una campagna d'iscrizione che fece aumentare notevolmente il numero di Soci e questo contribuì a migliorare la forza organizzativa del Gruppo.

Di anno in anno, di Mostra in Mostra siamo poi passati alla Sala del Trecento, al Salone del Podestà, che sembrava un campo di calcio.

Negli anni successivi il Gruppo continuò a crescere sia come numero di iscritti che come impegno di studio. Un vero e proprio salto di qualità si verificò con l'entrata di Giovanni Consiglio, che con le sue capacità e il suo entusiasmo contribuì a sviluppare vari settori di attività, migliorando l'organizzazione e l'approccio scientifico allo studio dei funghi. A questo punto le iniziative si moltiplicarono: Mostre in paesi della Provincia; proiezioni di diapositive in vari Circoli dell'hinterland bolognese; corsi di avviamento alla micologia. Tutte queste iniziative, che avevano e hanno anche lo scopo di pubblicizzare l'AVIS e il dono del sangue nella sua grande importanza, oltre a sensibilizzare quante più persone possibili all'educazione ecologica.

L'impegno costante dei Soci, la partecipazione, soprattutto di Paolo Cazzoli e di Giovanni Consiglio a incontri e seminari che si svolgevano in diverse località italiane hanno portato il nostro Gruppo a essere conosciuto a livello nazionale.

Potrei continuare ancora a elencare tutte le attività svolte in questi quarant'anni, mi sono limitato a ricordare alcuni momenti particolari man mano che mi scorrevano nella mente, sperando di non avervi annoiato. Sono certo che in ognuno di noi, Soci anziani o nuovi, c'è un motivo valido per continuare a svolgere la nostra attività. Poco o molto che possa dare, tutto contribuisce a renderla grande e a cementare l'amicizia fra di noi.

## Giovanni e Pino

...Se ne sono andati ...ci hanno lasciato ...non ci sono più, sono frasi ricorrenti per tentare di esorcizzare un evento ineluttabile della vita; in questo caso la vita di Giovanni Stanghellini e Pino Simonazzi.

Un vuoto incalcolabile per la famiglia, per il nostro Gruppo, per il quale hanno fornito una importante collaborazione per le diverse attività (Mostre, ricerca dei funghi ecc.), con uno spirito di abnegazione encomiabile e instancabile.

Generalmente nelle commemorazioni vengono esaltate le virtuose doti del defunto sottacendo eventuali difetti. Nel caso di Pino e Giovanni, alla luce di uno stretto contatto associativo durato per decenni, possiamo affermare che non abbiamo mai riscontrato nei loro atteggiamenti verso chiunque, la benché minima negatività; qualche disappunto sì, ma sempre gestito con educazione, con la caratteristica pacatezza e con grande diplomazia. Sempre disponibili e generosi. Chi non ha avuto la guida di Pino nei luoghi "segreti" delle stazioni di crescita dei funghi? Chi non ricorda gli incontri conviviali presso la casa di Castel d'Aiano, in particolare durante la Sagra del Porcino, un'attività congeniale a Giovanni, e la responsabilità di informazione sui funghi velenosi e commestibili a confronto durante le varie Mostre.

Grazie per quello che siete stati. Vivrete sempre in noi. Gruppo Micologico Avis



## *Armillaria ostoyae* (Romagn.) Herink

Testo di William Zuntini,  
foto di Ledo Setti

■ Cappello di 4-10 cm, inizialmente emisferico, poi convesso, infine da largamente convesso fino a quasi piatto, da marrone scuro a marrone-cannella o giallo-marrone, con squame piccole bruno-olivastre, poi nerastre con l'età. Lamelle adnate, spesso decorrenti per un piccolo tratto; bianco-crema nel fungo giovane con riflessi rosati e frequentemente macchiate di rossastro. Gambo cilindrico o leggermente affusolato alla base, pieno, poi cavo, fibroso, finemente decorato da fibrille brunastre; anello biancastro, fioccoso, ben sviluppato, con margine giallastro o brunastro. Carne immutabile, biancastra, rosata a maturità, spesso giallastra nella base del gambo; fibrosa, più coriacea nel gambo. Sapore da mite a leggermente amaro, a volte un po' sgradevole, resinoso; odore gradevole. Habitat: cresce a gruppi talvolta molto numerosi, parassita su legno o su radici di conifere, causando una putrefazione della radice.

Il colore più scuro, le squamule erette persistenti sul cappello e l'anello bordato di brunastro la distinguono da tutte le altre *Armillaria*.

Commestibile con cautela come tutte le *Armillaria* con anello, esige una lunga cottura e l'eliminazione del gambo fibroso. Una curiosità: un esemplare di questa specie nella Malheur National Forest dell'O-



regon è l'essere vivente più grande del mondo. Esso copre approssimativamente 890 ettari, equivalenti a 8.900.000 metri quadrati, cioè 1.685 campi di calcio.

Questo esemplare è situato per la maggior parte sotto terra, sotto forma di un gigantesco intreccio di miceli, che si estendono nel suolo causando la morte degli alberi circostanti per mancanza di sostanze vitali. Gli esperti ritengono che questo "gigantismo" possa essere dovuto

al particolare clima secco dell'Oregon, clima che non faciliterebbe la propagazione del micelio per via sporigena. Ciò ha fatto adattare la specie che non riesce a riprodursi con facilità per via del clima, verso un fenomeno di gigantismo anche per la mancanza di concorrenti.

Un'altra stazione di *A. ostoyae*, scoperta in Svizzera nel Cantone dei Grigioni, sarebbe il secondo fungo più grande al mondo, con circa 1.000 anni di età.

### LA NOSTRA RICETTA

#### Gnocchetti di russula al cucchiaino

Tempo di preparazione:  
circa mezz'ora.

*Ingredienti:*

600 g di russule miste,  
400 g di farina bianca,  
2 uova,  
latte,  
burro, noce moscata,  
sale.

Pulire le russule scartando la base del gambo e sciacquandole in acqua corrente; tagliarle a pezzi regolari non troppo grandi e metterle in una padella a fuoco molto vivo con un paio di noci di burro, scottarle per non più di 5 minuti e lasciarle raffreddare. Sbattere le uova, aggiungere un bicchiere di latte, il sale e un pochino di noce moscata; stemperare la farina in modo da ottenere una crema densa. Aggiungere i funghi e incorporarli bene. Mettere al fuoco una pentola d'acqua, salarla e portarla all'ebollizione: a questo punto, con un cucchiaino da dessert, prendere un po' di crema con un pezzo di fungo e immergerlo nell'acqua facendolo staccare dal cucchiaino. Si procede così cercando di non far smettere l'ebollizione e a mano a mano che gli gnocchi affiorano, si tolgono e si scolano. Condire con burro fuso e servire.



# 41ª MOSTRA DEI FUNGHI E DELLE ERBE

## DOMENICA 14 OTTOBRE

Dalle ore 10 alle ore 19

### LUOGO DA DEFINIRE

ENTRATA LIBERA

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

## DA GIUGNO A DICEMBRE – 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 a mezzo telefono.

## CONFERENZE E APPUNTAMENTI IN SEDE

**LUNEDÌ 10 SETTEMBRE**

Conferenza: “ Le specie autunnali più comuni – terza parte” (relatore: Giovanni Consiglio).

**LUNEDÌ 17 SETTEMBRE**

Conferenza: “ Il Genere Xerocomus” (relatore: Enzo Franceschini).

Nei lunedì non impegnati, compatibilmente con la disponibilità di funghi freschi, saranno organizzate esercitazioni dal vivo

## FESTE E GITE

**DOMENICA 17 GIUGNO**

Gita per ricerca e studio di funghi e tradizionale grigliata a Ronchidoso; nel pomeriggio saranno illustrati i funghi trovati nella mattinata.

**LUNEDÌ 9 LUGLIO**

Ci ritroviamo in Sede per la consueta “Festa d'estate”  
Ognuno porti qualcosa!

**DA SABATO 25 AGOSTO A SABATO 1 SETTEMBRE**

Settimana di ricerca e studio dei funghi. Saremo ospiti di un albergo in Val di Fiemme, una delle poche zone in Italia dove si può andare a funghi tutti i giorni.

**SABATO 6 E DOMENICA 7 OTTOBRE**

Mostra Micologica Regionale delle Marche, a San Sisto (PU)  
in occasione della Sagra del Porcino.

**SABATO 6 E DOMENICA 7 OTTOBRE**

Mostra dei funghi e menù a base di funghi  
in occasione della Festa d'Autunno a Sala Bolognese.

**DA VENERDÌ 19 A DOMENICA 21 OTTOBRE**

Fine settimana in una località della Toscana  
per ricerca e studio dei funghi autunnali.

**LUNEDÌ 5 NOVEMBRE**

Ci ritroviamo in Sede per la “Festa d'autunno”.

**LUNEDÌ 17 DICEMBRE**

Auguri di fine anno in Sede.

**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: gmavisbo@gmail.com www.gruppomicologicoavisbologna.org - www.bologna.avisemiliaromagna.it, pagina “Micologi”

Cerca il nostro gruppo su Facebook



**occhio al fungo**