

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Sarcosphaera coronaria (Jacquin) Schroeter

Specie primaverile, facilmente reperibile nelle pinete litoranee, affiora dal terreno sotto forma di sfere bianche più o meno grandi, che poi si aprono "a stella", mettendo in mostra l'apotecio con l'imeneforo violetto (bianco, nella var. nivea), con le lacinie che, talvolta, "disegnano" una vera e propria corona.

Ci risulta che in alcune regioni d'Italia venga consumata, ma si tratta di una specie velenosa, che mangiata cruda o poco cotta può dare luogo a intossicazioni molto serie (sindrome giromitrica).

Sarcoscypha coccinea (Scopoli) Lambotte

Specie tipicamente primaverile, si fa notare per la forma a coppetta con l'imeneforo rosso vivo o rosso scarlatto, mentre la parte esterna dell'apotecio è biancastra. Cresce isolata o a piccoli gruppi su detriti legnosi e guasti di latifoglie, spesso anche interrati, nei luoghi umidi e nei periodi freddi dell'anno. Non ha valore alimentare.



Aprile 2007

Editoriale

Paolo Cazzoli

Lo scorso anno è stato un anno speciale: erano moltissimi anni che non si vedevano tanti Porcini e Ovoli, ma, soprattutto, la crescita si è protratta per un periodo molto lungo, da fine agosto a metà ottobre.

I progetti portati a termine sono stati numerosi. Oltre le ormai consolidate iniziative, come le Mostre a Castel d'Aiano, il corso di avviamento alla Micologia (di febbraio), le mostre di ottobre, le varie conferenze ecc., sono state inserite nuove attività: la partecipazione, assieme a tante altre Associazioni di Volontariato, ma con un nostro stand, alla Festa provinciale dell'Unità al Parco Nord, il corso di Micologia di settembre, la fine settimana in Toscana e la Mostra di Castel San Pietro, in ottobre.

Oltre a tutto questo, le attività scientifiche che Giovanni Consiglio ha svolto a livello nazionale e internazionale, offrono, anche al nostro Gruppo, un'occasione insostituibile per acquisire nuove esperienze e notevole "visibilità" nei confronti della cittadinanza, delle istituzioni, di Enti pubblici e dei "media". Questa visibilità ha una ricaduta importante sia sul piano della promozione della donazione del sangue, sia sul piano dell'accreditamento del Gruppo come Associazione, capace di esprimere competenze micologiche ad alto livello.

Anche i momenti di aggregazione e gli incontri conviviali: la gita di primavera alla Panfilia, l'escursione del primo maggio, la grigliata di giugno, il pranzo Sociale di novembre hanno ottenuto un ottimo successo e per gli

auguri di fine anno la nostra sede era stracolma di Soci.

Rinnovo delle cariche sociali

Il Consiglio Direttivo uscente e i Responsabili di Settore vengono riconfermati. Purtroppo non si propongono nuovi attivisti, che alleggerirebbero il lavoro dei settori più impegnati.

Le cariche sociali per il 2007 risultano così distribuite:

Presidente: Paolo Cazzoli.

Vicepresidenti: Giovanni Consiglio (responsabile dell'attività scientifica) e William Zuntini (responsabile dei rapporti con l'AVIS).

Segretario-Tesoriere: Sergio Marani.

Consiglio Direttivo: Giuseppe Bordoni, Nino Calzolari, Paolo Cazzoli, Maurizio Cocchi, Giovanni Consiglio, Enzo Franceschini, Marco Goldoni, Sergio Marani, Guido Perdisa, Sandro Rossi, Giovanni Stanghellini, Gastone Spisni e William Zuntini.

Responsabili di settore

Attività culturali di base: Gastone Spisni (Botanica), Giuseppe Bordoni (Micologia),

Attività ricreative: Nino Calzolari,

Audiovisivi: Giuseppe Bordoni,

Biblioteca: Sandro Rossi,

Bollettino e Opuscolo: William Zuntini,

Diateca ed Erbario: Enzo Franceschini

Esposizione funghi alle mostre:

Dina Bertonecchi e Sergio Marani.

Esposizione erbe alle mostre: Nino Lontani e Adriano Tomesani.

Filatelia: Gianni Forcina.

Pubbliche relazioni e rapporti con i media: Marco Goldoni.

Proposte e iniziative da attuare nel 2007

- Rinnovo delle Mostre in provincia del 2006: a queste si potrebbero aggiungere al massimo altre due mostre

- Tenere due corsi sui funghi, uno di nove lezioni da febbraio ad aprile e un secondo di cinque lezioni da tenere a fine settembre;

- Organizzare, per la terza fine settimana di ottobre, la Festa dei Funghi e della Natura al cui interno si terrà la 30ª Mostra dei Funghi e delle Erbe;

- Partecipare, nelle modalità dello scorso anno, alla Festa Nazionale dell'Unità che si terrà a Bologna dal 24 agosto al 17 settembre;

- Organizzare una fine settimana in Trentino all'inizio di settembre e una seconda in Toscana alla fine di ottobre;

- Mantenere i momenti di aggregazione, gli incontri conviviali, le uscite di gruppo del 2006.

- Organizzare dei corsi/conferenze di approfondimento su alcune specie o generi di funghi epigei spontanei particolarmente interessanti della nostra provincia.

SOMMARIO

- II - Editoriale
- III - Alcuni ricordi di inizio secolo
- IV - L'ecologia
- IV - Funghi calciatori
- V - Osservare i funghi: il gambo
- VI - Piante protette
- VI - La ricetta
- VII - I cerchi delle streghe
- VIII - Programma delle attività

In copertina: testo e fotografie di

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

PERIODICO TRIMESTRALE - APRILE 2007 N° 78
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini
Sede: via Emilia Ponente, 56 (cortile interno)
Tel. 335.62.85.923 - e-mail: pcazzoli@libero.it

Adesione al Gruppo Micologico AVIS

L'iscrizione o il rinnovo possono essere formalizzati il lunedì sera presso la Sede del Gruppo, o mediante bollettino postale intestato a Gruppo Micologico AVIS, ccp 76365519

— Socio Sostenitore da	16,00 Euro in poi
— Socio Ordinario	13,00 Euro
— Familiare	8,00 Euro
— Socio Estero	20,00 Euro
(solo con versamento a mezzo Vaglia Internazionale)	
— Socio Ordinario + Quota AMB	24,00 Euro

Il Socio può accedere alla fornitissima biblioteca e fare uso, a scopo di studio, dei microscopi, dei computer e delle altre attrezzature di cui il Gruppo dispone, può partecipare alle riunioni del lunedì sera, alle conferenze, ai corsi e a tutte le iniziative che saranno via via messe in cantiere.

Con la Quota AMB il socio sarà associato anche alla Associazione Micologica Bresadola e riceverà la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA".

Alcuni ricordi di inizio secolo

Marco Morara

Monterenzio, 20 chilometri da Bologna, nella valle del fiume Idice. Ancora oggi, presso il fiume e lungo le aspre e ripide valli laterali, esiste l'ambiente adatto alla crescita del Tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*).

Già nei primi decenni del secolo, diversi cercatori si dedicavano alla sua raccolta che, in quel tempo, era assai più abbondante di oggi. Il mio nonno paterno, Augusto, nativo del luogo, gestiva la locale Osteria, l'attuale Trattoria-Pensione situata di fronte all'odierno Palazzo del Comune. Egli acquistava il tartufo dai cercatori e lo inviava a Bologna per mezzo dei "barrocciai", i trasportatori dell'epoca. Mio padre, allora bambino, conobbe tre o quattro tartufai di quel tempo, tipici montanari dal carattere schivo e rude. Uno di essi, in particolare, sapeva trovare, nelle stagioni propizie, fino a 3 o 4 chili di tartufo al giorno e il nonno sceglieva per la vendita solo i migliori.

Il tartufo pregiato era già allora sottoposto a una pesante imposta, che si pagava al momento di entrare in città, il cosiddetto "dazio", che prendeva nome dall'edificio situato, intorno al 1920, sulla via Emilia Levante, nella zona "Otto colonne" così chiamata per la palazzina a otto colonne sul frontale, che si trovava dove ora esiste il Bar omonimo, appena prima del Pontevecchio, di fronte al Liceo Fermi. Qui implacabili dazieri sottoponevano a gabella i beni introdotti a Bologna e i "barrocciai" tentavano tutti i trucchi possibili per evitarla. Ma il tartufo, si sa, è abbastanza difficile da occultare, tradito dal suo stesso aroma, per cui l'ingegno dei corrieri del tempo doveva svilupparsi nei modi più originali. Uno di essi, per esempio, teneva regolarmente in bella vista un sac-

chetto di carta colmo di profumatissimi tartufi, mentre nascondeva molte decine dei prelibati funghi nel "basto", opportunamente svuotato, del cavallo, cioè in quella corona di cuoio e staffa infilata nel collo dell'animale e collegata alle "tirelle" che trainavano il "barroccio". Si è persa notizia su quanto tempo funzionò l'inganno, ma di certo non fu poco, finché la vanità di aver gabbato il prossimo, unita a un bicchiere di troppo, misero la pulce nell'orecchio dei dazieri.

Gli acquirenti del profumato tartufo erano allora le famiglie più abbienti, i "Signori", ma pure i Ristoranti più noti, fra i quali il "Diana", ancora oggi assai noto e fra i migliori, che, ricordava sempre mio padre, espose, forse nel 1923, per molti giorni, bene in vista, un'enorme Tartufo bianco di circa un chilogrammo di peso, allo scopo evidente di stupire e di attirare clienti alla sua mensa.



Tuber magnatum Pico

(Foto di M. Morara)

L'ecologia

Ecologia è parola inventata, ma inventata bene, mediante la combinazione di due radici del greco antico, per indicare lo studio e la scienza dell'ambiente. I greci non ebbero occasione di usare questo termine perché l'umanità dell'epoca non aveva problemi ecologici. Noi stessi li abbiamo scoperti tardi, quando quasi d'improvviso ci siamo resi conto del fatto che l'uomo stava devastando e rapinando la natura - aria, mare, acque interne, boschi, terreni, sottosuolo - e che certi indispensabili beni materiali come il verde, l'armonia del paesaggio, il silenzio, erano esposti alla malversazione degli uomini, per sete di guadagno, per ignoranza, per volgarità nel modo di pensare e di agire.

L'ecologia postula, insieme a leggi e controlli, nuovi rapporti con il mondo che ci circonda. A questa condizione è ancora possibile evitare il peggio e porre rimedio ai guasti già fatti. Ciò che conta, in sostanza, non è abbandonarsi ad atteggiamenti di disperazione indulgendo troppo al pianto e poco all'iniziativa, ma accettare l'obbligo debitorio verso il pianeta che, bene o male, ci ospita.

La controffensiva implica, però, radicali mutamenti non soltanto nell'amministrazione della cosa pubblica, che è prerogativa delle istituzioni, ma altresì nella condotta individuale di ciascuno di noi, generalmente più propensi ad additare e condannare responsabilità altrui, che ad uniformare coerentemente i nostri comportamenti e le nostre scelte personali.

Funghi calciatori

William Zuntini

I *Pilobolus* sono funghi appartenenti alla Classe degli ZYGOMYCETES (muffe molto diffuse). Essi fruttificano sugli escrementi degli animali erbivori e non superano di molto i 5-6 mm di altezza. Per questa loro piccola taglia passano inosservati... La loro forma è tuttavia sorprendente: «il gambo» è ingrossato alla base in un bulbo (il più piccolo è quello del *Pilobolus kleinii*), e prolungato nella sua parte superiore in un'ampolla ovoidale, traslucida, arancione nella sua base, portante alla sommità un «cappello» a forma di cuscinetto (lo sporangio, che contiene le spore) ricoperto da una membrana nera un po' verrucosa. Delle guttule sono spesso incollate sul falso gambo e sull'ampolla.

Il nome del Genere, scelto da Tode nel diciottesimo secolo, significa "io getto il mio cappello" (o la mia palla, a seconda degli autori). Il *Pilobolus* proietta in effetti il suo «sacco di spore», anche molto lontano: fino a 2,6 metri di lunghezza e quasi 2 di altezza. Per fare altrettanto, in rapporto alla taglia, un calciatore

dovrebbe lanciare il pallone a 800 metri!!!

Pilobolus non lancia tanto lontano il suo cappello a caso, stupidamente, senza un motivo valido. È un'opera-



zione indispensabile per assicurare la perpetuazione della specie! In effetti, gli escrementi sul quale fruttifica sono destinati a seccarsi e disgregarsi; le spore dunque non

servirebbero a niente se cadessero sul posto. Allora questa proiezione a qualche metro, permette loro di fissarsi sugli steli d'erba... che saranno brucati dagli animali erbivori. Passando allora dall'apparato digerente dell'animale, le spore si ritrovano su dei nuovi escrementi freschi, dove riproducono molto velocemente un micelio, poi dei nuovi frutti... e il ciclo ricomincia.

Lo sporangio, falso cappello, ma vero proiettile del *Pilobolus* è munito alla base di un anello gelatinoso, una specie di colla miracolosa che lo fissa agli steli d'erba sul quale va ad atterrare. Solamente i denti di un bovino o di un equino potrà sradicarli dalla terra: i succhi gastrici dell'animale assicureranno la distruzione della membrana che protegge le spore permettendo loro di disseminarsi negli escrementi.

Ricordiamo anche un altro minuscolo fungo, lo *Sphaerobolus stellatus* (un GASTROMICETE) provvisto di una membrana che usa come grilletto per lanciare il suo «sacco di spore» a diversi metri.

Non solo funghi: La lanterna dell'Agroeca

Ancora un segno di presenza difficile da comprendere e veramente raro è quello lasciato da un ragno, Agroeca brunnea, con la sua speciale costruzione per le uova.

Questo aracnide, lungo circa 5-7 millimetri e altrettanto largo, ha due grandi strisce marroni sul cefalotorace e macchie brune sull'addome. Di abitudini notturne e grande predatore, non perde tempo a costruire la tela e va direttamente a caccia, tendendo agguati interminabili nascosto tra il muschio o sotto le cortecce degli alberi.

Quando deve deporre le uova, costruisce una specie di "lanterna" di colore bianco con lo stesso materiale che i ragni producono per le tele, munita di un peduncolo che la fissa allo stelo di una pianta verde. Si trova in genere a circa 20-60 centimetri di altezza dal suolo appiccicata a muschi, arbusti, erbe. A volte il bianco della tela è nascosto da uno straterello di terra che il ragno depone sulla lanterna al fine di renderla meno visibile e di proteggerla, specialmente dagli attacchi delle vespe parassite. La lanterna è divisa all'interno in due camere principali; quella superiore, destinata alle uova che lì si schiuderanno, e quella inferiore, per i ragnetti appena nati.

Per trovare questa "lanterna magica" si dovrà cercare con molta pazienza nei luoghi più umidi e protetti: non è facile, ma il premio è davvero speciale!

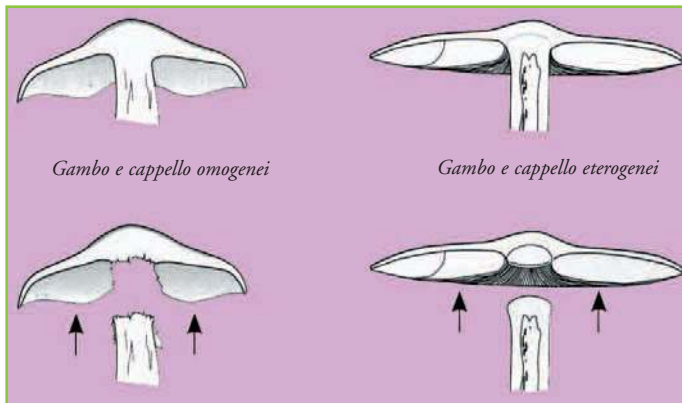
Osservare i funghi – il gambo

Giovanni Consiglio

I funghi provvisti di gambo si dicono pedicolati, pedunculati o pedicellati, mentre quelli che ne sono sprovvisti si definiscono sessili. Fra i primi possiamo distinguere quelli a gambo centrale, eccentrico e laterale.

Rapporto con il cappello

Ai fini del riconoscimento di una specie, un elemento di grande importanza è dato dal rapporto che intercorre fra la struttura del gambo e quella del cappello. Nei funghi eterogenei il cappello e il gambo sono di struttura diversa e perciò facilmente e nettamente separabili l'uno dall'altro (generi *Amanita*, *Macrolepiota*, *Lepiota*, *Pluteus*, *Agaricus* e *Volvarellia*). Nei funghi omogenei, che comprendono tutti gli altri generi, cappello e gambo hanno la stessa natura ed essendo intimamente compenetrati non si possono separare senza un'azione di frattura.



Struttura e consistenza

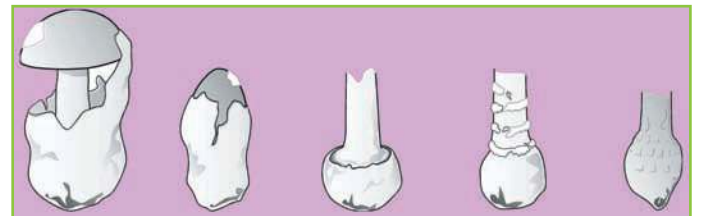
Un gambo si definisce carnoso quando si rompe facilmente in ogni direzione senza mostrare una trama fibroso-resistente (p. es., *Boletus edulis*); si definisce fibroso, quando, anziché rompersi facilmente, tende a lacerarsi o a fendersi secondo una trama fibro-filamentosa (p. es., *Armillaria mellea*); cartilagineo, quando è più o meno flessibile e può fratturarsi senza che le due parti fratturate si separino con facilità (p. es., *Marasmius oreades*).

Alcuni gambi si dicono corticati perché dotati di una sorta di corteccia che avvolge una carne di struttura diversa

(*Gyroporus castaneus*). Il gambo può essere pieno, con una struttura omogenea (p. es., nei generi *Clitocybe*, *Tricholoma*, *Cortinarius*, *Boletus* ecc.), oppure pieno, con una struttura non omogenea (in questo caso si parla di gambo farcito). Si definisce lacunoso o cavernoso un gambo che, sezionato, presenta al suo interno grosse lacune o cavernosità (p. es., in *Russula foetens*); cavo, quando vi è soluzione di continuità fra i tessuti che lo compongono (p. es., in *Boletinus cavipes* e *Gyroporus castaneus*); fistoloso, se il centro è percorso da un sottile canale (p. es., in *Conocybe*, *Mycena*, ecc.).

La forma e l'ornamentazione

Il gambo può essere arcuato o flessuoso, attenuato in alto oppure in basso, fusiforme, radicante o bulboso, cilindrico o clavato, obeso o ventricoso. Per quanto riguarda il rapporto con i veli, può essere anellato, volvato, cortinato, calzato. Con riferimento alle ornamentazioni può essere zonato, rugoloso, vellutato, scrobicolato, reticolato, pubescente, pruinoso, zigrinato, zebrato, squaroso (*Pholiota squarrosa*), fibrilloso (*Hygrocybe punicea*), a rivestimento granuloso (*Suillus granulatus*), glutinoso (*Gomphidius glutinosus*).



I veli

Nel loro stadio iniziale di sviluppo (primordio) moltissimi funghi sono avvolti da una membrana protettiva definita velo generale o universale. Con la crescita dello sporoforo il velo si lacera e spesso ne permangono tracce sia sul cappello (verruche, placche ecc.) sia alla base del gambo (volva). Il velo parziale è, invece, costituito da una membrana, più o meno consistente, che congiunge il margine del cappello con la zona apicale del gambo. Con la crescita dello sporoforo tale velo si lacera e ricade sul gambo formando il tipico anello.



Velo generale (volva) e velo parziale (anello) in *Amanita*



Velo parziale cortiniforme in *Cortinarius rapaceus*



Macrolepiota procera: anello doppio e scorrevole



Armilla (velo generale) di *Cystoderma carcharias*

Piante protette

Nino Lontani

Orecchia d'orso (*Primula auricula* L.) Famiglia Primulacee

In primavera, sul suolo del bosco, all'ombra degli alberi, vive tutta una schiera di delicate piante erbacee che formano uno strato lieve, poco denso. Queste erbe spuntano dal tappeto di foglie marcescenti che ricopre il suolo; esse trovano condizioni di esistenza sotto la protezione della cupola arborea, in un ambiente dove mancano estremi di caldo o di freddo e dove l'umidità è mantenuta anche durante estate.

Molte di queste piante sono ben note per la bellezza dei loro fiori, come per esempio le primule, che proponiamo questa volta. Non dimentichiamo altre piante del sottobosco che ritroviamo fiorite in diversi momenti dell'anno come il dente di cane (*Erythronium dens-canis* L.), l'erba trinità (*Hepatica nobilis*), il ciclamino (*Cyclamen neapolitanum*), diverse viole (*Viola dehnhardtii*, *V. reichenbachiana* ed altre), la polmonaria (*Pulmonaria vallisarsae*). Con fiori piccoli e meno appariscenti ricordiamo alcune Euforbiacee (*Eu-*

phorbia dulcis, *E. amygdaloides*), Ombrifere (*Physospermum cornubiense*, *Sanicula europaea*) e Rosacee (*Potentilla micrantha*).

L'orecchia d'orso è una pianta perenne con un rizoma cilindrico bruno, lungo fino a 10 cm con la superficie irregolare per la presenza delle cicatrici delle foglie e dei fusti degli anni precedenti. Le foglie, carnose e ampiamente ovali e riunite in una rosetta basale, sono glabre nella pagina superiore e per lo più farinose in quella inferiore. I fiori (da 4 a 12) sono riuniti all'apice dello scapo, alto 100-300 mm, anch'esso farinoso, che sorge dalla rosetta di foglie; la corolla è tubolosa con il lembo diviso in 5 lobi smarginati, di colore giallo e con un caratteristico cerchio bianco alla fauce.

Questa primula, che fiorisce da aprile a luglio, è presente in una sola località nell'Appennino bolognese nel gruppo del Corno alle Scale (1800-1900 m di altitudine), vive nelle fessu-

re delle rocce oltre il limite della vegetazione forestale.

La primavera (*Primula veris* L.), è invece una specie molto più comune nel nostro Appennino, si differenzia generalmente per l'habitat, infatti cresce in luoghi erbosi e ai margini dei boschi; per le foglie dalla superficie bollosa nella pagina superiore e pelosa in quella inferiore, per il calice dei fiori fogggiato a tubo e fortemente tormentoso.



Le nostre ricette

Fricassea di funghi

Tempo di preparazione: circa un'ora e mezza

Ingredienti per 4 persone:

*g 500 di prugnoli (*Calocybe gambosa*)*

2 scalogni,

una cucchiaiata di prezzemolo tritato,
un tuorlo,

2 cucchiai di farina,

una tazza di latte,

un ottavo di panna,

una tazza di emmental grattugiato,

mezzo limone,

3 cucchiai di burro,

un pizzico di noce moscata grattugiata,
sale, pepe.

Tritare gli scalogni e farli soffriggere con una cucchiaiata di burro in una casseruola per pochi minuti, senza che diventino dorati. Pulire i funghi, lavarli, asciugarli, tritarli e unirli agli scalogni; spruzzarli di succo di limone e farli cuocere per circa un quarto d'ora, mescolando spesso. Spolverizzarli di prezzemolo, toglierli dal fuoco e lasciarli leggermente raffreddare. Incorporarvi quindi il tuorlo. Mettere il rimanente burro (meno una nocina) in una casseruolina, unirvi la farina e, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno, far amalgamare i due ingredienti. Aggiungere, sempre mescolando, il latte e la panna, sale, pepe, insaporire con la noce moscata, quindi unire i funghi. Ungere di burro una teglia, mettere uno strato di funghi, spolverizzare con la metà del formaggio e versarvi sopra il resto dei funghi. Distribuire sopra il rimanente formaggio e mettere la teglia in forno abbastanza caldo per una ventina di minuti. Accomodare la teglia su un piatto da portata e servire.

Il cerchio delle streghe

William Zuntini



Senza dubbio proprio per la loro forma singolare e per il loro comparire quasi all'improvviso nei boschi e nei prati, fin dai tempi più antichi i funghi sono stati motivo di notevole curiosità da parte dell'uomo, sia che egli fosse spinto alla ricerca da esigenze alimentari, sia che si interessasse ad essi con un senso di timore e di diffidenza, considerandoli fonte di maleficio.

Tutte le teorie più primitive avevano comunque un elemento comune: i funghi erano considerati i prodotti di una reazione misteriosa fra la terra e qualche altro elemento, spesso soprannaturale. Anziché come veri e propri organismi viventi, essi erano di solito considerati alla stregua di escrescenze terribili o di fermenti malefici della terra.

Gli antichi attribuivano lo strano modo di presentarsi di alcune colonie di funghi chiamate «cerchi delle streghe» ad agenti fantastici come il fulmine, le formiche, le talpe, le lumache e i covoni di fieno, giungendo addirittura a formulare l'ipotesi che fossero generati da sbuffi di vapore sotterranei espirati misteriosamente da qualche demone sotto forma di anelli di fumo.

La stessa denominazione con cui sono definiti ancora oggi deriva dalla leggenda tedesca secondo cui questi cerchi compaiono nei luoghi ove le streghe sono solite danzare nelle notti offuscate da nubi basse e minacciose portanti la pioggia che, all'alba riporta la vita sotto forma di centinaia

di funghi, spuntati miracolosamente come dal nulla.

Così spiegavano la velenosità di certe specie, «roba da streghe», pensavano. E facevano male, perché spesso, invece, quei funghi che preferiscono spuntare in gruppi disposti a cerchio, sono commestibili.

Il mistero è stato svelato molto tempo dopo dalla moderna micologia: il micelio, ossia il vero fungo, composto da quella rete di filamenti sotterranea, dal punto iniziale di nascita, si espande come un cerchio nell'acqua. Man mano che si forma micelio nuovo all'esterno, quello vecchio muore o diventa sterile.

Ecco perché la fruttificazione avviene sempre lungo quella circonferenza

stante. Si tratta spesso del ricercatissimo prugnolo o «fungo di San Giorgio» (per il periodo di crescita) (*Calocybe gambosa* (Fr. : Fr.) Donk), ma nei testi meno aggiornati si può trovare sotto il nome, non valido, di *Tricholoma georgii* (L. : Fr.) Quélet.

Questo fungo, con un'accentuato odore di farina, è riconoscibile dal cappello bianco, bianco sporco o crema, convesso, poi appianato e dal margine involuto, spesso ondulato, talvolta macchiato di ocra; lamelle fitte, biancastre o crema pallido; gambo da cilindrico a quasi clavato o attenuato verso la base, di colore biancastro o crema sporco.

È una delle specie più ricercate e apprezzate fin dal Medioevo, si presta a



ideale che segna il confine del terreno invaso dal micelio.

La forma circolare perfetta può verificarsi probabilmente in quei casi in cui l'espansione del micelio non trova ostacoli come rocce, corsi d'acqua, tane di animali, ecc.

In aprile-maggio val la pena cercare i cerchi delle streghe in collina e in montagna, nelle radure dei boschi o in mezzo all'erba, in particolare vicino a Rosaceae. Sono riconoscibili dall'erba più scura del normale (influenza chimica del micelio sul terreno) evidenziata dall'erba secca circo-

qualsiasi preparazione, rende molto bene in minestrone, creme di funghi, in frittate o anche infilzato in spedini e cucinato alla brace.

Tra le specie che più frequentemente formano colonie a forma di cerchio o di saetta, che però crescono in un periodo diverso (estate-autunno), ricordiamo la gambasecca (*Marasmius oreades*), alcuni *Agaricus*, come l'*A. campestris*, il *Leucopaxillus giganteus*, il *Lycoperdon depressum*, lo *Scleroderma verrucosum*, la *Lepista saeva* e talvolta anche l'*Amanita muscaria*.

Programma aprile-maggio-giugno

SERATE DI PROIEZIONE IN SEDE

Approfondimento su funghi comuni nelle nostre zone:

Lunedì 7 maggio: RUSSULA - a cura di Paolo Cazzoli.

Lunedì 21 maggio: AMANITA - a cura di Giovanni Consiglio.

Lunedì 4 giugno: Alcune specie interessanti della provincia di Bologna - a cura di Giovanni Consiglio.

GITE

Martedì 1 maggio: gita didattica guidata nelle zone boschive di **Modena Est**, con mezzi propri, alla ricerca di funghi primaverili. Il luogo preciso di ricerca verrà deciso in base alle notizie di ritrovamento più sicure da parte degli amici del posto. Pranzo a base di crescentine a Ciano di Zocca (Ristorante Bonfiglioli).

Domenica 17 giugno – Tradizionale grigliata a RONCHIDOSO (GAGGIO MONTANO) – Dopo un'escursione alla ricerca di funghi, parteciperemo ad una grande abbuffata di carne alla griglia, verdure varie e dolci. Aspettatevi anche delle piacevoli sorprese (sempre che tutti diano una mano).

MOSTRE

Sabato 9 e domenica 10 giugno – PARCO DELLE FESTE BIANCOLELLI (BORGO PANIGALE) – Mostra di funghi in occasione di **"AVIS IN FESTA"**. È particolarmente gradito l'aiuto degli amici, simpatizzanti e di tutti i "fungaioli" che vorranno portarci delle specie fungine da esporre (non porcini!!!).

Sabato 6/domenica 7 luglio - CASTEL D'AIANO - 22a Sagra del fungo e Mostra Micologica - Nell'ambito della mostra, oltre i funghi, saranno esposti fiori e piante che crescono spontanei nella zona. La manifestazione sarà arricchita da uno stand gastronomico e, alla sera, balli in piazza e... tante altre sorprese!

Gli interessati a tutte queste iniziative potranno avere informazioni più dettagliate presso la Segreteria del Gruppo, tutti i lunedì non festivi, dopo le ore 21,00.

Permessi di raccolta Funghi

Dal mese di marzo, presso la nostra Sede sono in vendita i permessi giornalieri

TESSERAMENTO ANNO 2007

L'iscrizione o il rinnovo potranno essere formalizzati il lunedì sera dalle 21 alle 22 presso la Sede del Gruppo o con un versamento in ccp n° 76365519 specificando la causale.

- Socio Sostenitore da 16,00 Euro in poi
 - Socio Ordinario 13,00 Euro
 - Familiare 8,00 Euro
 - Socio Estero 20,00 Euro
- (solo con Vaglia Internazionale)**

- Socio AMB* 24,00 Euro

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



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola

ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374 - ccp 76365519

Gruppo Micologico AVIS - c/o AVIS Comunale - via Emilia Ponente, 56 - 40133 Bologna
Tel. 051.383.412 (lunedì non festivi dalle ore 21) - Cell. 388.92.46.720 - Fax 051.642.93.01