

occhio al fungo



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



Gennaio 2008



***Entoloma sinuatum* (Bull. : Fr.) Kummer**

Malgrado il suo aspetto carnoso, invitante, e l'odore, talvolta gradevole, di farina, questa specie è sicuramente pericolosa, essendo causa di una sindrome gastroenterica anche grave. Un rischio supplementare deriva dalla sua somiglianza con *Clitocybe nebularis*, fungo largamente consumato in certe regioni d'Italia, con la quale spesso condivide habitat e periodo di crescita.

***Hydnum repandum* L. : Fr.**

Fungo molto variabile nella forma, nelle dimensioni, nel colore, nel sapore e nel viraggio della carne, è tuttavia di facile identificazione per la stazza massiccia, gli aculei chiari e un po' decorrenti e l'odore gradevole. Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere, gregario, a carpofori singoli o concrecenti. Commestibile, discreto.



La Grande Mostra

Paolo Cazzoli

È stato un anno pessimo per la crescita dei funghi: solo per brevi periodi e solo in zone ristrette vi è stata una crescita interessante, cioè solo nelle zone dove è piovuto con una certa intensità. Di questa situazione hanno risentito le uscite di gruppo: pensate che in primavera abbiamo tenuto un corso a Castel San Pietro che doveva essere seguito da una uscita didattica ma per mancanza di funghi essa è stata rinviata più volte. Anche l'uscita del corso di settembre a Bologna ha subito alcuni rinvii. Alla fine si è fatta un'unica uscita domenica 7 ottobre. Le condizioni non erano le più favorevoli ma l'uscita si è fatta lo stesso perché era l'ultima data possibile a causa di impegni presi in precedenza.

La mancanza di funghi non ha certo causato problemi alle diverse mostre che abbiamo organizzato, ciò in virtù della grande professionalità dei nostri cercatori: in luglio a Castel d'Aiano sono state esposte oltre 100 specie; in agosto-settembre per la festa Nazionale dell'Unità tutte le sere avevamo un buon numero di specie esposte e per

la mostra del 2 settembre le specie sono state più di ottanta. In ottobre, all'Agriturismo le Conchiglie, le specie esposte sono state 120, a San Sisto 220, a Castel San Pietro 90 e, soprattutto, alla Grande Mostra di Bologna, 480. Per le lezioni con funghi dal vero che teniamo tutti i lunedì sera presso la nostra sede avevamo a disposizione mediamente una trentina di specie.

Ma torniamo alla Grande Mostra. Quest'anno era la trentesima e abbiamo voluto onorarla allestendo qualche cosa di differente che abbiamo chiamato:

FESTA DEI FUNGHI E DELLA NATURA

La manifestazione, tenuta nei giorni 20, 21 e 22 ottobre presso i locali del Centro Civico Lame, è stata presentata alla popolazione con annunci e articoli su giornali, manifesti e volantini. A seguito di questo gravoso impegno, anche finanziario, vi è stata una notevole presenza di visitatori che hanno manifestato interesse e gradimento per i diversi settori della mostra e apprezzato i

vari assaggi proposti: dalle lasagne preparate dai cuochi del Club dei Cuochi Bolognesi, alle torte artigianali, al vino della Azienda Agricola Bassi, al liquore alle erbe "Elixir Amarantium". Molto gradito anche il piccolo mercato che abbiamo allestito per la vendita di funghi e prodotti di erboristeria.

Nonostante il periodo sfavorevole sono state esposte quasi 200 specie di piante e, come detto, 480 specie di funghi provenienti da diverse regioni d'Italia. È stata, quindi, una grande mostra non soltanto per l'aspetto culturale ma anche per l'aspetto hobbistico con la presentazione delle collezioni di conchiglie marine, di farfalle e insetti e dei francobolli a tema micologico.

Il giorno lunedì 22 con il materiale della Grande Mostra è stata allestita una esposizione didattica e a visitarla sono state invitate alcune classi delle medie inferiori. Agli studenti è stata fatta una lezione con funghi freschi e i ragazzi hanno potuto osservare questi prodotti della natura e ascoltare i nostri esperti spiegare cosa sono, come si riconoscono e i pericoli legati al loro uso in cucina.



Un momento della 30^a Mostra dei Funghi e delle Erbe

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Gennaio 2008 N° 81
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini
Sede: via Emilia Ponente, 56 (cortile interno)
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301
E-mail: pcazzoli@libero.it - www.avis.it/bologna

SOMMARIO

- II - La Grande Mostra
- III - I coralli dei boschi (seconda parte)
- V - Osservare i funghi: Gli ambienti
- VI - Piante protette
- VII - L'olmo e le sue galle
- VII - Le nostre ricette
- VIII - Programma delle attività

In copertina:
testo e fotografie di Giovanni Consiglio.

I coralli dei boschi (seconda parte)

William Zuntini

Due funghi molto comuni e facilmente confondibili tra loro sono *Ramaria flavescens* e *Ramaria formosa*, due specie con colori quasi identici: tronco basale bianco, rami principali rosa e punte giallo salmone-albicocca (nella prima) e giallo limone (nella seconda).



Ramaria flavescens

Foto: Y. Deneyer

R. flavescens si presenta inizialmente a forma di cavolfiore, infine con aspetto coralloide, con numerosi rami, spesso molto divaricati, che si suddividono a loro volta, con angolazioni dei rami miste (a V e a U); cresce in boschi di latifoglie e misti ed è una delle specie più comuni da noi.



Ramaria formosa

Foto: J. Kandra

R. formosa presenta colori più vivi di quelli della specie precedente, un tronco basale corto, largo, talvolta quasi nullo, ramificazioni grosse, numerose, con caratteristica tendenza ascendente-parallela, angolazioni dei rami arrotondate e molto strette. La colorazione rosa dei rami è più accentuata che nella precedente. Cresce in boschi di lati-

foglie, soprattutto querce, comune un po' dappertutto. È una delle *Ramaria* più grandi, può raggiungere i 30 cm di altezza, ed è tossica (provoca una sindrome gastrointestinale con forti e persistenti diarree).



Ramaria pallida

Foto: G. Consiglio

R. pallida, altra specie velenosa, riccamente ramificata, ha forma di cavolfiore ed è uniformemente colorata di grigio o grigio-lilla chiaro o nocciola caffelatte con riflessi lilla, in particolare nei giovani esemplari (talvolta molto fugaci a maturità, mantenendoli solo agli apici); le angolazioni dei rami sono spesso colorate di giallo a causa delle spore. I rami sono caratteristicamente rugosi e ornati da striature longitudinali. Carne bianca, molle e fragile. Cresce solitamente negli stessi habitat della *R. botrytis* ma è meno frequente.



Ramaria fumigata

Foto: Y. Deneyer

R. fumigata è una bellissima e rara specie. Il carpoforo è solitamente di medie dimensioni, con tronco basale spesso bulboso o subcilindrico, biancastro o crema chiaro, con poche e grosse ramificazioni principali che si suddividono in numerosi e fitti rametti, di un bel colore viola intenso, poi

bruno-violetti e infine, negli esemplari vecchi, bruno-ocra; le punte sono larghe e mantengono il colore viola più a lungo. La carne è bianca, immutabile, con odore sgradevole di terriccio o di radice e sapore dapprima dolciastro, poi amarognolo con l'età: è molto ricercata e apprezzata nei luoghi di crescita. Cresce esclusivamente in boschi di latifoglie, soprattutto faggi, castagni e querce. Si può confondere con le varietà lilla o violacee di *R. fennica*, che comunque presentano, nei giovani esemplari, delle punte di un bel giallo dorato e che comunque, ritroviamo in boschi di conifere.



Ramaria flaccida

Foto: J.-L. Cheype

Con dimensioni più ridotte, e comunque estremamente appariscenti per i gruppi molto numerosi che formano, vi è *R. flaccida*. Si presenta con un carpoforo riccamente ramificato, di colore inizialmente crema-ocraceo chiaro, ma anche arancione-giallo chiaro, fino a giungere al brunastro-ocra; tronco basale corto, talvolta a forma di piede, poco interrato, di colore bianco, con feltro miceliare crema, sovente pieno di terra; i rami sono fitti e flaccidi, si ramificano a loro volta in corti rametti e ramuscoli che terminano con apici piuttosto acuti, inizialmente biancastri. Cresce in boschi di latifoglie e conifere (Abete). È molto frequente. Non ha nessun valore alimentare.



Ramaria stricta

Foto: J.-L. Cheype

R. stricta è una delle *Ramaria* lignicole più comuni, cresce su legno marcescente o vecchie radici di latifoglie e conifere,

con rametti molto affusolati che si ramificano in modo vistoso, con terminali quasi appuntiti. Ha un carpoforo di forma coralloide che può raggiungere i 10 cm d'altezza, spesso cespitoso, molto ramificato a partire da un tronco basale corto, sottile, di colore crema, ocraceo o brunastro, con la base guarnita da dense e numerose rizomorfe miceliari bianche. I rami si presentano spesso appiattiti, molto fitti, eretti e paralleli, con colori vistosi, da ocra-giallastri a ocra-brunastri chiari: se vengono sottoposti a sfregamento, virano al rosso-bruno o al bruno vinoso; gli apici sono inizialmente giallo zolfo con sfumature verdastre, poi ocra.



Ramaria ochraceovirens

Foto: Y. Deneyer

Infine, ecco una piccola e curiosa specie che il nostro amico Gastone Spisni trova tutti gli anni vicino a casa, in pianura, nel paese di Castenaso, sotto un gruppo di alberi di Tasso: *R. ochraceovirens*. Ha un carpoforo densamente ramificato con un tronco molto ridotto (circa un centimetro di altezza), provvisto di cordoni miceliari biancastri che inglobano gli aghi del substrato di crescita; i rami sono di forma irregolare, forcati, di un colore giallo-ocraceo, giallo-olivaceo; infine, negli esemplari adulti e alla manipolazione, si ha un viraggio molto evidente e caratteristico a un colore verde oliva o più scuro; gli apici terminano in punte appiattite, di un colore giallastro più chiaro dei rami. Cresce a gruppi, sovente molto numerosi, sotto conifere.



Un folto gruppo di *Ramaria formosa* fotografata in ambiente.

Foto: Y. Deneyer

Osservare i funghi – Gli ambienti di crescita

Paolo Cazzoli e Giovanni Consiglio

È noto a tutti che i funghi possono vegetare nei più svariati ambienti: dai prati ai boschi, dalla pianura alla cima delle montagne, dalla sabbia delle spiagge al limite della vegetazione arborea.

Il territorio della nostra Provincia è un insieme di microambienti molto diversi fra loro, e poiché ogni habitat ospita parecchie specie endemiche, non di rado proprio la conoscenza dell'ambiente di crescita costituisce la discriminante per una corretta determinazione.

Oltre il limite degli alberi

In questa fascia vegetazionale che va dai 1.800 ai 2.500 m s.l.m., costituita, per lo più, da brughiere di altura e da vaste estensioni di Mirtillo, si possono trovare numerosi funghi specializzati per questo particolare tipo di habitat. Le specie fungine che meglio si adattano a questa situazione vegetazionale appartengono ai generi *Inocybe*, *Hebeloma*, *Galerina*, ma non mancano alcune specie di *Russula*, di *Lactarius* e di *Hygrocybe*.



Nelle zone più riparate si notano forme prostrate di *Pinus nigra* e *P. sylvestris* accompagnate da *Suillus granulatus* e *Suillus luteus* (pinaroli) e esemplari isolati di *Larix decidua* contornati da *Suillus grevillei* (laricini).

La zona delle conifere



I boschi naturali di conifere sono formati principalmente da *Abies alba* (abete bianco), dove sono frequenti *Boletus*

erythropus (verro) e *Lactarius salmonicolor* (sanguinello), e da *Picea abies* (abete rosso) con presenza di *Boletus edulis* (porcino) e di *Lactarius deterrimus* (sanguinello).



La maggioranza di questi boschi sono però di origine artificiale essendo dovuti a interventi di forestazione con impianti di vari tipi di pino, di abete americano e di larice. In questi luoghi le fruttificazioni fungine sono abbondanti, essendo numerose le specie che frequentano soltanto questi ambienti. Fra questi i più caratteristici sono i *Suillus* che si legano in micorriza solamente con le conifere e le morette (*Tricholoma terreum*) legate ai pini.

I boschi misti di alta montagna

In questa fascia possiamo trovare il Faggio, il Castagno, alcune specie di Quercia, alberi capaci di consorziarsi con le conifere, oppure di costituire boschi monospecifici. Compaiono poi numerose altre piante come il Nocciolo, particolarmente nelle zone più aperte, alcune specie di Pioppo, l'Ontano, il Tiglio e altre essenze meno rilevanti per il micologo. Assai importanti, sotto il profilo della produzione fungina, sono le aggregazioni Faggio-Abete bianco.



Questo ambiente così eterogeneo è prediletto da un gran numero di funghi superiori, a prescindere dal sistema nutrizionale cui sono abituati. Il cosiddetto "bosco misto" di conifere e di latifoglie può ospitare sia le specie micorriziche specializzate con particolari essenze, sia quelle capaci di adattarsi a situazioni di simbiosi meno rigorose, sia

gran parte della nutrita schiera dei saprofiti e dei parassiti, potendo loro offrire sostanze nutrizionali assai diversificate. Nelle stagioni favorevoli è molto alta la produzione di porcini, galletti, russole, e quindi si tratta di una delle zone più visitate dai cercatori di funghi, ma anche per gli studiosi di micologia questo territorio è particolarmente interessante.

I prati

Una nota a parte merita poi la zona dei prati e dei pascoli che presenta il maggior numero di specie a spiccata vocazione prativa; si tratta, sovente, di funghi solo apparentemente saprofiti e che in realtà instaurano un rapporto di micorriza con le graminacee in genere. In questi luoghi ci aspetteremo di scorgere numerosi *Hygrocybe* e *Camarophyllus*, piccoli *Entoloma*, *Marasmius* e *Clitocybe* ma anche funghi di notevole taglia come la *Macrolepiota procera* e l'*Agaricus macrosporus* e, fra i gastromiceti, la *Langemannia gigantea*. Nella tarda primavera è possibile incontrare vicino ai cespugli di *Rosaceae* numerosi esemplari di *Calocybe gambosa*, il noto pru gnolo.



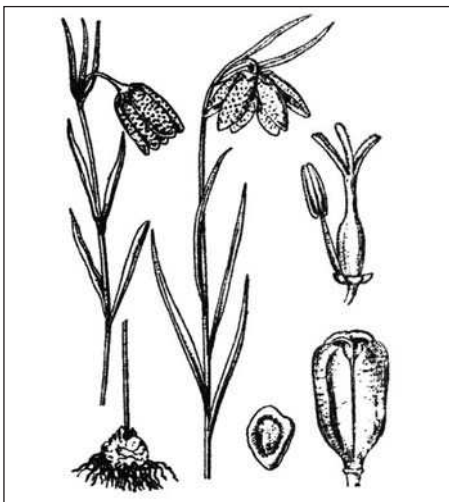
Piante protette

Nino Lontani

Fritillaria tenella Bieb. Famiglia *Liliaceae*

Sinonimi: *F. montana* Hoppe; ? *F. orientalis* Adams in Weber fil. & Mohr

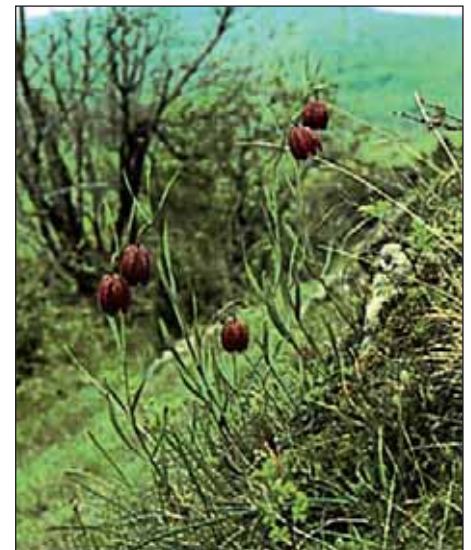
Questa piccola *Fritillaria* è una pianta di notevole semplicità e bellezza. Il fusto eretto, cilindrico, glabro, alla base è arrossato mentre in alto è marmorizzato di bruno. Si erge da un bulbo, è biancastro senza tuniche, con un diametro di 10-15 mm, più o meno irregolarmente globoso.



Le foglie sono lineari-carenate, le inferiori sono inserite verso la metà del fusto, sovrapposte, di 5-6 x 50-70

mm, le superiori sono progressivamente più piccole, acuminate e alterne, poi di nuovo più o meno opposte. Fiorisce da aprile a giugno producendo un solo fiore a campana lungo da 1 a 3 cm, con 6 tepali di colore vinoso, bruno-violetto e oscuramente reticolati; i superiori sono spesso bordati di giallo, internamente tutti gialli chiazziati di bruno, con 6 stami totalmente inclusi con antere gialle di un centimetro; lo stilo ha tre lacinie lunghe circa quanto la parte indivisa, internamente ha una ghiandola nettari-fera di forma obovoidale di circa 2-3 centimetri alla base di ciascun petalo. Il suo habitat sono le praterie sassose e aride e i pendii rupestri soleggiati nella fascia del faggio distribuita nelle montagne dell'Europa meridionale. In Italia è presente esclusivamente negli Appennini e nella regione emiliano-romagnola è segnalata soltanto- con solo 11 presenze- nel settore occidentale, soprattutto sugli affioramenti ofiolitici dell'Appennino piacentino e parmense, a un'altitudine che va da 500 a 1200 m.

Nella flora regionale è l'unica rappresentante del genere *Fritillaria*, ben noto agli appassionati di giardinaggio soprattutto per la specie *Fritillaria imperialis* che venne importata dall'oriente, specialmente dalla Persia (odierno Iran), più di due secoli fa. Conosciuta e coltivata nei giardini, fiorisce anch'essa in primavera.



L'olmo e le sue galle

Nino Lontani

Verso la prima metà di maggio, camminando lungo argini di fiumi, canali o siepi, capita spesso di osservare su cespugli di olmo foglie che presentano come delle grosse vesciche irregolari che raggiungono talvolta i dieci centimetri di diametro, di un colore che va dal verde chiaro al rossastro, secondo lo stadio di maturità, per poi divenire nere e lanuginose.

Genericamente vengono definite "una malattia", ma si tratta semplicemente di una galla: l'*Eriosoma lanuginosum*, che non ha nessun rapporto con la vera malattia: la "grafiosi" che ha ormai spogliato le nostre campagne di questo grazioso e utile albero che spesso riusciva a raggiungere i duecento anni di vita, con dimensioni tali da caratterizzare il paesaggio di certe zone.

La "grafiosi" ha come elemento scatenante un fungo che satura i vasi linfatici, provocando il soffocamento della pianta, mentre la galla viene

indotta su una foglia da un insetto denominato *Rhijnchota aphidoides*, che la trasforma in un contenitore di liquido zuccherino che serve da alimento. Dentro questo contenitore si evolvono due generazioni di nuovi insetti.

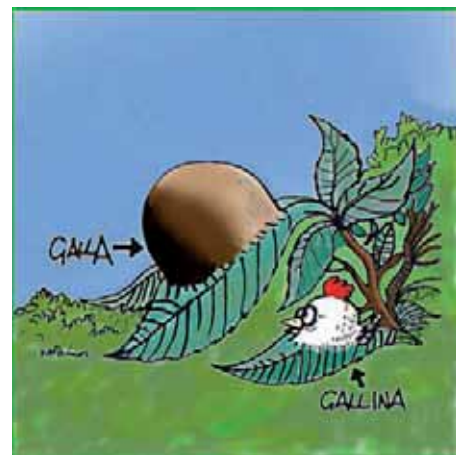
In giugno la galla ormai matura si fessura e lascia uscire le fondatrigenie (in zoologia nel ciclo di riproduzione, le femmine che nascono in primavera dall'uovo d'inverno prendono il nome di fondatrici) alate che migrano sulle radici del pero, definito ospite secondario; qui si sviluppano in un ciclo abbastanza complesso: cinque o sei generazioni, quindi avviene il ritorno all'olmo.

Sull'olmo vengono generati giovani insetti dei due sessi, che, a maturità, accoppiandosi permetteranno alle femmine di deporre, in autunno, l'uovo fecondato dal quale, nascerà la nuova femmina fondatrice che indurrà la nuova galla.

Sembra che in passato il liquido zuccherino contenuto nella galla venisse

usato nella medicina popolare come rassodante e tonificante della pelle e, spalmato sul viso, come maschera di bellezza.

Personalmente ho avuto occasione di incontrare un anziano che le raccoglieva e mi ha confidato che utilizzava il liquido per curarsi le artriti, massaggiandosi le parti doloranti, ottenendo così un notevole sollievo.



Le nostre ricette

Filetti di nasello all'entoloma

Ingredienti per quattro persone:

8 di filetti di nasello,
300 g di *Entoloma clypeatum*,
il succo di un limone,
un quarto di vino bianco,
qualche foglia di alloro,
250 g di cipolline,
mezzo bicchiere di panna,
sale grosso, pepe in grani.



Pulite i funghi, lavateli sotto acqua corrente, asciugateli e tagliateli a fette.

Versate il vino in una casseruola, unitevi un'eguale quantità di acqua, una manciata di sale grosso, qualche granello di pepe, l'alloro e portate all'ebollizione. Immergetevi i filetti di nasello e lasciateli cuocere lentamente per 7-8 minuti. Toglieteli con una schiumarola dall'acqua di bollitura (che filtrerete riversandola nel recipiente di cottura).

Pulite le cipolline e aggiungetele all'acqua di bollitura con i funghi ben scolati. Lasciate cuocere per 25 minuti a fuoco vivo, rimestando di tanto in tanto, fino a che il liquido si sarà ridotto a un bicchiere scarso. Aggiungete la panna, mescolate, portate a ebollizione, unitevi i filetti di nasello e fateli scaldare.

Disponete il pesce sul piatto da portata, distribuitevi sopra i funghi e le cipolline con il loro sugo e servite subito.

Il Gruppo Micologico AVIS augura a tutti i lettori

un felice 2008

Programma gennaio-febbraio-marzo

Gli incontri del lunedì saranno sospesi in occasione delle festività di fine anno. L'anno 2008 inizierà ufficialmente a fine gennaio con l'**ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI**.

Gli incontri riprenderanno il primo lunedì di febbraio in concomitanza con l'inizio del corso teorico per imparare a riconoscere i funghi. Il corso terminerà lunedì 7 aprile.

Domenica 13 aprile è prevista un'escursione sul litorale adriatico o tirrenico alla ricerca di funghi primaverili. Per informazioni o prenotazioni telefonare al 338.92.46.720 o passare dalla Segreteria del Gruppo il lunedì sera.

ASSEMBLEA ORDINARIA 2008

Prima convocazione domenica 27 gennaio ore 22. Seconda convocazione lunedì 28 gennaio ore 21.

- 1) Relazioni sulle attività svolte nel 2007
- 2) Presentazione del bilancio consuntivo dell'anno 2007 e preventivo 2008
- 3) Rinnovo delle cariche sociali
- 4) Proposte e iniziative da attuare nel 2008
- 5) Varie ed eventuali

L'Assemblea è composta da tutti i soci. Ogni socio dispone di un solo voto. Ogni associato potrà farsi rappresentare da un altro associato con delega scritta. Ogni socio non può ricevere più di una delega.

L'Assemblea ordinaria indirizza tutta l'attività dell'Associazione e inoltre: approva il bilancio relativamente a ogni esercizio; nomina i componenti del Consiglio Direttivo; stabilisce l'entità della eventuale quota associativa annuale; delibera su tutti gli altri oggetti sottoposti al suo esame dal Consiglio Direttivo.

L'Assemblea ordinaria è validamente costituita in prima convocazione quando sia presente o rappresentata almeno la metà più uno dei soci. In seconda convocazione, che non può aver luogo nello stesso giorno fissato per la prima, l'Assemblea è validamente costituita qualunque sia il numero dei soci intervenuti o rappresentati.

CORSO TEORICO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Corso di Primavera

*Nove lezioni
con proiezioni di diapositive*

DA LUNEDÌ 4 FEBBRAIO 2008

ore 20,30 - presso la Sede del Gruppo

Le altre lezioni avranno luogo nei successivi lunedì non festivi con inizio alle ore 21

Entrata da Viale Sandro Pertini (ex Asse Sud-Ovest)

Le iscrizioni si ricevono il lunedì sera, dalle ore 21 alle ore 22, presso la Segreteria del Gruppo.

Per ulteriori informazioni telefonare al 335.62.85.923 o 338.92.46.720.

TESSERAMENTO ANNO 2008

L'iscrizione e il rinnovo potranno essere formalizzati il lunedì sera dalle 21 alle 22, presso la Sede del Gruppo, oppure 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.

PERMESSI DI RACCOLTA FUNGHI

Dal mese di marzo, presso la nostra Sede saranno in vendita i permessi giornalieri e mensili per la raccolta dei funghi nella nostra Provincia



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
e-mail: pcazzoli@libero.it - www.avis.it/bologna