

# occhio al fungo



GRUPPO MICOLOGICO AVIS  
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**

93

Gennaio 2011



## *Pseudohydnum gelatinosum* (Scop. : Fr.) P. Karsten

Non è da tutti andare a funghi in inverno. Si è spinti dalla curiosità, così riusciamo a scorgere specie diverse senza la frenesia della ricerca a scopo alimentare. È un mondo fatto di funghi che attaccano il legno e lo disgregano. Il fungo qui proposto cresce su ceppaie marcescenti di conifere dall'estate all'inverno, ha un cappello a forma di conchiglia o di mensola, di consistenza gelatinosa, traslucido, bianco o bruno. La parte inferiore, l'imenoforo, è costituita da aculei fitti, brevi e molli, anch'essi gelatinosi, bianchi. Il gambo è assente o cortissimo. Ha uno scarso valore alimentare, anche se alcuni lo apprezzano e lo consumano anche crudo.



## *Trametes hirsuta* (Wulfen : Fr.) Pilát

È un fungo comune su legno di latifoglie. Ha un cappello, spesso concresciuto con altri, dalla superficie solcata, zonata, tomentosa, coperta da un'uniforme e breve villosità, dal bel colore grigio-bruno o verdastro che fa contrasto con il margine giallastro-fulvo. La parte imenoforale è costituita da piccoli pori tondi-angolosi e spessi, biancastri o tendenti al grigio-bruno. La carne bianca o grigiastra, molto coriacea, presenta talvolta un odore leggero di anice.

# Un anno

Paolo Cazzoli

L'anno è cominciato con il corso di primavera con 52 persone iscritte, molte delle quali hanno frequentato per tutto l'anno con assiduità i lunedì del Gruppo. A seguire si è tenuta l'Assemblea Straordinaria dei Soci che ha approvato alcune modifiche dello Statuto e l'Assemblea Ordinaria che ha eletto il nuovo Consiglio Direttivo che rimarrà in carica tre anni. Nel periodo primaverile sono state svolte varie attività didattiche, alcuni incontri conviviali e la Mostra a Castel d'Aiano che ha riscosso un grande successo. In estate sono stati organizzati diversi incontri con il pubblico in luoghi pubblici e con gazebo in piazza, per pubblicizzare chi siamo e le nostre attività. L'impegno più gravoso è stata la gestione di un nostro stand alla Festa dell'Unità durata praticamente un mese.



Ma questo è stato l'anno del passaggio nella nuova Sede posta presso la Casa dei Donatori di Sangue dell'AVIS. Quando abbiamo cominciato a pensare al trasloco non ci rendevamo conto dell'enorme quantità di materiale che avevamo accumulato nei 32 anni di attività, materiale d'altra parte indispensabile per svolgere le nostre innumerevoli attività. Sistemare tutto il materiale è stato problematico ma alla fine ci siamo riusciti anche grazie alla collaborazione dell'AVIS Comunale. La nuova sede è magnifica e spaziosa come hanno potuto constatare gli oltre 130 presenti alla festa che abbiamo voluto organizzare il 6 settembre per celebrare il primo incontro nella nuova sede.

Come sempre succede in autunno le nostre attività sono state molto intense. Oltre a varie mostre in provincia e anche fuori regione, si è tenuto il corso di autunno che ha visto la partecipazione assidua di quasi 50 persone. Per l'uscita didattica nel bosco abbiamo dovuto dividere i partecipanti in due gruppi. Grande successo e gradimento hanno ottenuto anche i due fine settimana organizzati rispettivamente a Vigo di Fassa in Trentino e a Santa Flora in Toscana, sulle pendici del Monte Amiata.

L'ultimo impegno è stato la Grande Mostra. Quest'anno abbiamo fatto una scommessa. La mostra si è tenuta nel tardo autunno, 6 e 7 novembre, in tal modo abbiamo potuto verificare la quantità di specie presenti in Emilia e, soprattutto, in Toscana e le nostre capacità di coordinare la raccolta anche in periodi difficili. Il risultato è stato positivo: siamo riusciti a esporre più di 400 specie tutte in buone condizioni.

L'anno è finito con il pranzo sociale, purtroppo mal riuscito per la forte nevicata che ha colpito Bologna e provincia proprio in quella domenica, e con gli auguri di Buone Feste ai quali sono intervenuti circa 100 Soci.

A coloro che non erano presenti auguriamo Buone Feste e un Felice 2011.

## PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI PER RACCOGLIERLI E CONSUMARLI IN SICUREZZA PER ESSERE PRONTO A PARTIRE PER I BOSCHI

### PARTECIPA AL CORSO DI PRIMAVERA

Nove lezioni tutti i martedì dal 8 febbraio al 5 aprile  
Il corso si terrà presso la Sede del Gruppo Micologico AVIS  
Via dell'Ospedale, 20 - Bologna  
Per informazioni consultare la pagina "Micologi" al sito [www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna)  
oppure contattare: [gmapisbo@gmail.com](mailto:gmapisbo@gmail.com)  
o telefonare al 335.62.85.923 o inviare un SMS al 377.16.94.210

Saranno trattati i seguenti argomenti:

- Cosa sono e come si osservano i funghi
- I funghi con imenoforo particolare, con imenoforo a lamelle e con imenoforo a tuboli
- Gli alberi e i funghi
- Funghi commestibili e velenosi a confronto
- Come raccogliere e conservare i funghi.
- Legge regionale sulla raccolta dei funghi epigei

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

La partecipazione può essere prenotata con SMS al 377.16.94.210, specificando nome e cognome di tutti i partecipanti. L'iscrizione potrà essere formalizzata martedì 8 febbraio, alle ore 20,30 prima dell'inizio del corso.

Il costo è di 75,00 € (prezzo speciale per i donatori di sangue dell'AVIS 70,00 €), comprese la dispensa del corso e l'iscrizione al Gruppo Micologico AVIS per l'anno 2011. Al termine del corso sarà consegnato l'Attestato di Frequenza.

## occhio al fungo



BOLLETTINO DEL  
GRUPPO MICOLOGICO  
AVIS

Periodico trimestrale - Gennaio 2011 N° 93  
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini  
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna  
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301  
E-mail: [gmapisbo@gmail.com](mailto:gmapisbo@gmail.com)  
[www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna)

### SOMMARIO

- II - Un anno
- III - Con la primavera i "dormienti si svegliano"
- IV - L'*Agrocybe* di primavera
- V - Anche i funghi hanno armi letali
- V - Ricetta: Cinghiale ai finferli
- VI - Le piante dai monti al mare
- VII - Alberi e arbusti
- VII - Programma delle attività

In copertina: testi e fotografie di Giovanni Consiglio

# Con la primavera i “dormienti” si svegliano

Guido Perdisa

Con l'avvento del tepore primaverile assistiamo puntualmente anno dopo anno al risveglio della natura, e a goderne sono i nostri sensi: l'udito che si compiace del canto degli uccelli tornati dopo l'inverno, l'olfatto che riprende a riconoscere odori e fragranze dimenticate e infine la vista che si riempie dei colori che spuntano da ogni parte: nei giardini, nei parchi, nei prati e nei boschi.

E tra tanta fantasmagorica ricchezza riconosciamo i nostri amati funghi: i funghi primaverili.

In realtà anche durante tutto l'inverno appaiono molte specie fungine, ma solo a un occhio più attento; alcune sono specie minuscole di forma prevalentemente circolare e dalle spore contenute in aschi da cui il nome (*Ascomyceti*) nascoste sotto rami, sassi e fogliame dove le intemperie attenuate ne hanno garantito la sopravvivenza, altre sono legnose e a forma di mensola (*Polyporaceae*) o di crosta ricoprente tronchi e rami (*Corticaceae*) dei quali spesso decretano la morte.

Durante tutto l'inverno pochissime sono le specie fungine che presentano interesse gastronomico, tra queste vale la pena di ricordare *Flammulina velutipes* (fungo a lamelle con il cappello e gran parte del gambo di un fiammante colore arancione e dal piede nero e vellutato da cui il nome, binomio nomenclaturale di straordinaria e immediata evidenza), fungo che cresce spesso cespitoso su tronchi talvolta ricoperti di neve.

Ma con l'arrivo dei primi tepori primaverili e l'apparire dei funghi primaverili pionieri, di cui molti commestibili e alcuni veramente eccellenti, cuore e paniere micologici riprendono a battere.

Tra le specie primaverili più precoci va senz'altro ricordato un fungo caratteristico e ricercato chiamato “**HYGROPHORUS MARZUOLUS**” volgarmente definito “**marzuolo** o **dormiente**” per la sua caratteristica di crescere profondamente interrato, semi-ipogeo, e straordinariamente celato sotto foglie e aghi di conifere.

Già il nome della specie ne tradisce il periodo di comparsa. L'apparizione di questa specie avviene stranamente prima in pianura e poi in montagna ed è, nella nostra regione, compresa tra febbraio e maggio. Il suo habitat caratteristico è quello di abete sia bianco che rosso, puro o misto con faggio, oppure di castagno puro; personalmente l'ho raccolto dai primi di marzo fino all'inizio di maggio, sotto abete bianco, abete bianco misto con faggio e infine castagno.

È un fungo accanitamente ricercato per le caratteristiche organolettiche che molti considerano eccellenti, qualità a mio avviso del tutto sopravvalutate anche in relazione alla scarsa concorrenza di altre specie commestibili nel periodo (fine inverno-inizio primavera).

Non si tratta di un bel fungo, il portamento è tozzo con il



gambo spesso ricurvo e irregolare, le dimensioni del cappello possono arrivare a 8-10 cm, mentre il gambo non supera i 6 cm.

Presenta il cappello inizialmente convesso, che tende a spianarsi con la crescita, gibboso e ondulato, la superficie untuosa e viscida con il tempo umido con tonalità grigio-brune, spesso con diffuse aree biancastre. Le lamelle sono sinuose, spaziate e decorrenti; biancastre, tendono a ingrigire con l'invecchiamento. Il gambo è tozzo, gibboso e molto irregolare, sodo e poi cavo-fistoloso soprattutto alla base, con striature grigiastre su un fondo più chiaro che conferiscono una colorazione grigiastra chiara-biancastra. La carne è tenace e consistente in tutto il fungo; è bianco-grigiastra, igrofana e non presenta odori e sapori significativi. La crescita avviene spesso in numerosi esemplari talvolta cespitosi.

Ma la caratteristica di questo fungo è quella di crescere profondamente interrato, nascosto e quindi scarsamente visibile anche per via dei colori smorti. Questo forte mimetismo, proteggendolo, ne garantisce la sopravvivenza e quindi la riproduzione; ma per contro induce talvolta alcuni raccoglitori “maleducati e ignoranti” a utilizzare tecniche di ricerca proibite e vandaliche che generano danni irreparabili alla matrice miceliare. Per questa ragione assistiamo a una progressiva rarefazione della specie, che attualmente l'ha confinato a specie rara.

Per via della untuosità della superficie e della crescita interrata, il “**marzuolo** o **dormiente**” si presenta sempre molto sporco e ricoperto di terra da rimuovere con cura già sul terreno per garantirne poi il successivo utilizzo culinario.

Ricordiamo infine che questa specie va raccolta solo se di medie dimensioni, al massimo della maturazione e comunque tale da essere ben visibile da un occhio non necessariamente troppo attento.

# L'Agrocybe di primavera

William Zuntini

“Guarda papà quanti funghi!”. Questo grido di stupore da parte di una bambina del mio condominio mi obbligò ad affacciarmi alla finestra e poi a scendere per vedere che funghi potessero essere. Era una distesa di *Agrocybe praecox*, più di un centinaio, e copriva tutti gli spazi vuoti dell'aiuola. Mentre ne raccoglievo una per guardarla meglio, il padre della bambina di prima mi avvicinò e mi chiese se si potevano mangiare. La mia immediata risposta fu che non erano commestibili, ma non erano nemmeno velenosi, perché volevo che nessuno raccogliesse quella fioritura stupenda. Lui, tranquillizzato (senz'altro il suo timore era rivolto alla figlia, che non li raccogliesse e li mangiasse), mi disse che dietro casa ce n'erano molti di più.

Era la prima volta che vedevo questo fungo attorno a casa e osservai che era nato solo nelle parti di aiuola del giardino che erano state, 5-6 mesi prima, coperte di trucioli di legno in un terreno continuamente rimosso per via delle piante da fiori.

Parecchi di questi funghi raggiungevano dimensioni del cappello fino a 180 mm e molti presentavano una crescita cespitosa. Le dimensioni di questi esemplari erano molto superiori a quelle descritte in letteratura. Probabilmente con l'introduzione nelle aiuole concimate di trucioli di legno, il micelio aveva trovato le condizioni ideali e molto alimento: quindi, lo sviluppo era stato eccezionale.

Le specie oggi inserite nel Genere *Agrocybe* appartenevano al Genere *Pholiota* da cui sono state separate per alcune differenze microscopiche. Queste specie sono caratterizzate da un carpoforo abbastanza carnoso, dal cappello biancastro, giallo miele fino a bruno cioccolato, convesso o ± emisferico, poi disteso e sovente con umbone, gambo asciutto e non squamoso, con anello o cortina. Specie terricole, più raramente lignicole. Il colore della polvere sporale è grigio-bruno-violaceo o nerastro. Le spore presentano un poro germinativo più o meno evidente.



*Agrocybe praecox* (Pers.: Fr.) Fayod  
[= *Pholiota praecox* (Pers.: Fr.) P. Kummer]

*A. praecox* è caratterizzata da un cappello che di norma non supera 80 mm di diametro, abbastanza carnoso, da emisferico a convesso, infine appianato, talvolta umbonato, asciutto, glabro, liscio, nel fungo adulto spesso screpolato al centro, margine appendicolato, bruno-grigio scuro negli esemplari giovani, poi scolorisce gradualmente fino a beige chiaro con il centro più scuro.

Le lamelle sono adnato-smarginate, prima biancastre, poi brunnastre e infine cannella, bruno-ruggine a causa delle spore.

Il gambo arriva fino a 80 x 10 mm, è cilindrico, fimbriato-striato, biancastro, da concolore con il cappello a più chiaro; anello supero, ampio, ma fragile e caduco, di colore biancastro.

Carne biancastra, soda nel cappello e presto fibrosa nel gambo; odore leggermente farinoso e sapore farinoso amaro.

Cresce dalla primavera all'inizio dell'estate un po' dovunque, nel sottobosco, ai margini dei sentieri, nei parchi, nei giardini o negli orti.

Spore bruno tabacco in massa.

E' un fungo commestibile di poco pregio per il sapore amaro,

*A. praecox* si può confondere con *Agrocybe molesta* (Lasch) Singer [= *A. dura* (Bolton) Singer], che cresce nei prati, dalla primavera all'autunno, ha colori più chiari, la carne più dura e raggiunge normalmente dimensioni maggiori, il cappello con tempo secco o con l'età si areola grossolanamente. Commestibile di poco pregio.



*Agrocybe aegerita* (V. Brig.) Singer  
[= *A. cylindracea* (DC.) Maire, = *P. aegerita* (V. Brig.) Qué.]

Questo fungo meglio conosciuto come “pioppino” o “piopparello”, è abbastanza simile a *A. praecox*, ma cresce cespitoso su legno dalla primavera al tardo autunno, ha un anello più consistente, il cappello nei giovani esemplari, è spesso un po' grinzoso, ha toni scuri, bruno scuro, camoscio, ma schiarisce con l'età fino al biancastro. È un ottimo commestibile, per la consistenza fibrosa il gambo va scartato.

# Anche i funghi hanno armi letali

William Zucchini

Gli scienziati hanno da qualche tempo scoperto un fungo “armato” e letale.

Questo microscopico killer è *Haptoglossa mirabilis* e le sue tendenze assassine sono dovute a un insolito e fortemente aggressivo metodo di riproduzione.

Il fungo si ancora a qualsiasi cosa si trovi sepolta sul fondo di uno stagno, è dotato a un'estremità, di un becco aperto, all'interno del quale c'è un piccolo proiettile a forma di arpione. Le minuscole creature dello stagno (per esempio i *rotiferi*), possono essere tanto sfortunate da sfiorare il fungo e, se c'è un contatto, il proiettile parte dal suo fodero e punge la parete del rotifero. Quasi istantaneamente, il protoplasma viene proiettato attraverso il foro nella vittima. Qui diventa una spora che si sviluppa in innumerevoli embrioni di funghi, che crescono fino a riempire circa il 75% del corpo della vittima; questi si aprono poi dei fori d'uscita, abbandonano il loro ormai defunto ospite e crescono fino a maturità, sviluppando i propri “arpioni” e ricominciando il ciclo.

Quando gli scienziati notarono per la prima volta il fenomeno, alcuni anni or sono, si accorsero che il rotifero, dopo essersi avvicinato al fungo, era scosso da un tremito. Pensarono che dovesse entrarci una qualche “arma”, ma era difficile capire di che tipo, date le minuscole dimensioni degli organismi. In seguito, con l'aiuto di un'esperta di biologia ultrastrutturale e di un microscopio elettronico, riuscirono a individuare l'arpione ipodermico.



È un meccanismo praticamente unico: c'è un altro fungo che usa un proiettile simile, ma si limita a spingere l'ago nell'ospite, una pianta di cavolo, sul quale è comodamente insediato. Il nostro fungo è più specializzato, perché attacca un bersaglio mobile da una postazione. Spara l'arpione come se fosse una pallottola.

Altri scienziati riferiscono di aver visto altri esseri usare il sistema ipodermico contro i nemici, ma si trattava di armi più semplici, caricate a tossine. L'uso di spore vive rende *H. mirabilis* diversa da ogni altro organismo finora conosciuto.

## Le nostre ricette

### Cinghiale ai finferli

Lunga la preparazione, ma... ne vale la pena: circa tre ore e 40 minuti.

#### Ingredienti per 4 persone

800 g di lombata di cinghiale,  
200 g di bacon a fettine,  
300 g di finferli,  
200 g di patatine novelle,  
un litro di aceto,  
una noce di burro,  
2 spicchi d'aglio,  
un litro di vino rosso robusto,  
brandy,  
una cipolla, una carota,  
una costa di sedano,  
un mazzetto di timo e prezzemolo,  
10 bacche di ginepro,  
olio, sale e pepe.

Praticate sulla lombata dei tagli verticali senza però arrivare fino in fondo, poi mettetela in una terrina che la contenga in misura.

Scaldare in una casseruolina 2 cucchiaini d'olio, unitevi le verdure a pezzetti, il vino rosso, un bicchiere di brandy, l'aceto, il mazzetto aromatico, le bacche di ginepro pestate, qualche grano di pepe e un pizzico di sale. Fate sobbollire la marinata per 40 minuti, poi versatela calda sulla carne, coprite e lasciate insaporire per una giornata in luogo fresco.

Soffriggete in poco burro uno spicchio d'aglio e fatevi rosolare i finferli a pezzetti; bagnate con un po' di brandy, salate e proseguite la cottura a recipiente coperto.

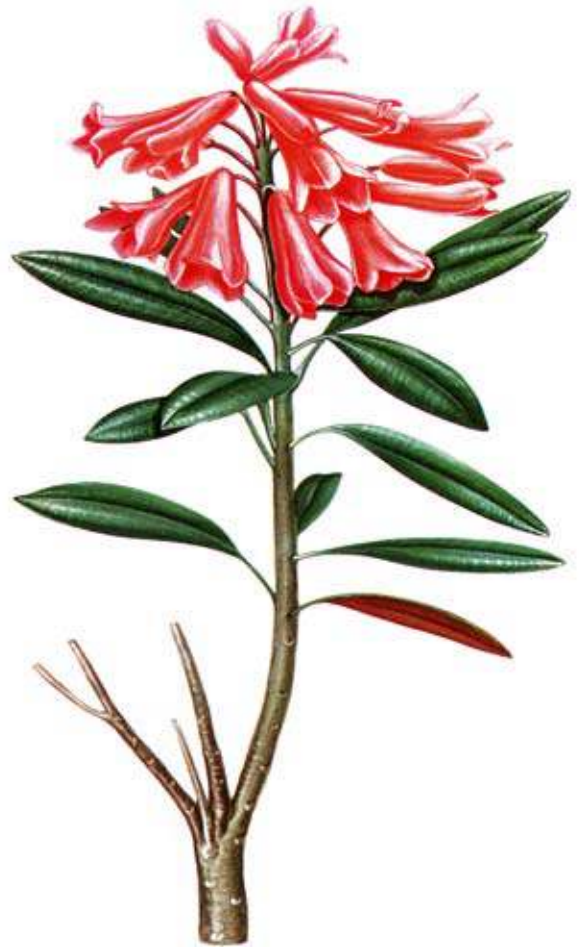
Scolate la carne, sistemate nei tagli le fettine di bacon e legatela con uno spaghino come fosse un arrosto; mettetela in una teglia unta di olio e cuocetela in forno preriscaldato a 180° per circa 2 ore, bagnando spesso durante la cottura con il liquido filtrato della marinata. A tre quarti circa di cottura unite le patatine e i finferli; servite l'arrosto affettato e contornato con le verdure.

# Le piante dai monti al mare

Nino Lontani & Adriano Tomesani

Rododendro rosso (*Rhododendron ferrugineum* L.)  
Famiglia *Ericaceae*

Chiamata anche «Rosa delle Alpi», il rododendro è un arbusto vistoso che può superare il metro di altezza, con foglie lunghe 2-5 cm, coriacee a margini revoluti, verdi e lucide nella pagina superiore, rosso ruggine in quella inferiore. I fiori compaiono in giugno o luglio, grandi, campanulati, con 5 lobi, riuniti in grappoli ombrelliformi terminali; capsula a 5 logge; le corolle presentano un intenso colore rosso porporino. Le gemme fiorali necessitano di due anni per svilupparsi: è per questo motivo che la specie predilige stazioni dove il perdurare delle nevi invernali e primaverili offre una difesa contro le gelate. È una specie montana dell'Europa centrale e meridionale, legata a suoli acidi, silicei. In Italia è diffusa soprattutto nell'area alpina occidentale dove caratterizza con i suoi cespuglieti la fascia di vegetazione compresa tra il limite della foresta e le praterie alpine. La sua distribuzione appenninica è invece limitata a poche stazioni del settore emiliano, in ambienti rupestri e ghiaiosi oltre il limite della vegetazione arborea. Molto raro. Le stazioni più ricche sono nel reggiano. È una specie velenosa!



Il mirto (*Myrtus communis*)  
Famiglia *Myrtaceae*

Diverse varietà di *M. communis* vengono coltivate nei giardini, perché sono piante che si adattano facilmente a ogni terreno e si possono modellare con opportune potature; si trovano infatti in commercio a forma piramidale, a palla, conica. Il mirto si può anche coltivare in vasi e mastelli, è apprezzato sia per l'aroma dei suoi fiori, che sbocciano in maggio/luglio sia per i frutti (bacche nero-bluastre, raramente bianche, globulose-allungate) che maturano in novembre. Predilige un terreno siliceo misto con terriccio di foglie e le regioni a clima temperato-caldo, in esposizione soleggiata.

Le varietà da giardino si possono moltiplicare per mezzo di talee staccate dai rami semimaturi poste a radicare in cassone, con terriccio fertile e leggero, oppure mediante i giovani polloni, tolti dalle piante adulte all'inizio della primavera.

Tipica pianta mediterranea, cresce spontanea in Sicilia, in Sardegna e nelle regioni costiere della nostra penisola. Il mirto è un arbusto sempreverde che può assumere forme arboree, alte 6-7 metri di altezza; pregevole per il suo legno duro, utile quale legno d'opera e per intarsi.

Le foglie, molto odorose, della specie *M. acmenoides*, originaria dell'Australia orientale, servono per aromatizzare talune miscele di foglie di tè. Le bacche della specie *M. nummularia*, originaria del Cile, arbusto spontaneo in terreni paludosi, sono commestibili, profumate e di gusto squisito.

La specie *M. edulis*, uruguaiana, ha bacche grosse, commestibili e forma alberi alti 6-7 metri.



# Alberi e arbusti

Mirella Vanni

## I Sorbi

I Sorbi sono alberi o arbusti con foglie alterne o fascicolate alterne, caduche, semplici (e allora dentate o lobate o a lobi dentati) o composte da foglioline dentate poste su due file. Fiori bianchi, talvolta rosa, riuniti in corimbi composti più o meno forniti, con 5 sepali triangolari, 5 petali separati, 15-25 stami (tutti inseriti ai margini di un ricettacolo costituito dalla cima rigonfia di un peduncolo), 2-5 stili corrispondenti a 2-5 carpelli più o meno inclusi nel ricettacolo. Frutti carnosì, globosi, ovoidali o a forma di pera, coronati dal calice persistente di diversi colori, delimitati da una sottile parete cartilaginea, ogni loggia contenente 1-2 semi.

### Sorbo (*Sorbus domestica* L.)

Questo bell'albero alto 15-20 m, con corteccia grigio-brunstra scura, finemente fessurata nel senso della lunghezza, con chioma piramidale abbastanza larga e fitta, cresce allo stato spontaneo, spesso semplice arbusto, nei boschi dal suolo secco delle regioni mediterranee, particolarmente nei boschi di Roverella. Il Sorbo è da molto tempo un albero da frutto comune nelle regioni diseredate, dove i suoi frutti servivano soprattutto a preparare una bevanda fermentata analoga al sidro di pere. Oggi è un albero dimenticato che va scomparendo dalle campagne, le cui piccole pere piacciono solo ai merli. Per il suo legno di grande valore, varrebbe la pena piantarlo per arricchire i boschi cedui, ma il sorbo, che può vivere anche 5 o 6 secoli e raggiungere i 4 metri di circonferenza, cresce troppo lentamente per poter assumere un ruolo importante nei boschi.

Piccole pere o piccole mele dal colore fresco, dalla pelle lucida picchiettata da lenticelle ben visibili, le sorbe, in bei grappoli, spesso forniti del più elegante dei fogliami, sono abbastanza invitanti per richiamare un bel morso. Che nessuno vi si arrischi: sotto l'epidermide, questi frutti affascinanti, nascondono una polpa che per la sua astringenza rivaleggia con l'allume. Mangiare una sorba verde è una prodezza di cui pochi sono capaci: ironicamente si diceva già un tempo a coloro che esprimevano il desiderio di cambiare sesso: «dovresti prima mangiare sette (o nove) sorbe senza fare smorfie». Solo la maturazione esagerata (ammezzimento) arriva a scongiurare questa asprezza temibile. Ammollate e scurite da una breve sosta con paglia e mele, le sorbe prendono un sapore piacevole, acidulo-zuccherino, un po' vinoso, con un leggero retrogusto acerbo. L'astringenza delle sorbe è l'effetto del loro elevato contenuto di tannino. A questa sostanza cicatrizzante e leggermente antisettica si associano una gomma emolliente, sostanze pectiche antiemorragiche, acido citrico, malico e tartarico. La polpa del frutto maturo si usa fin dall'antichità come antidiarroico o antidissenterico. È uno di quei rimedi adatti per i disturbi intestinali tradotti in diarrea ribelle. Moderatore di flussi eccessivi, ma consumato in quantità eccessiva, potrebbe provocare al contrario, gravi stipsi.

Il sorbo, sparso nei boschi, talvolta riserva di ceduo sotto alberi di alto fusto, talvolta albero cresciuto liberamente, vestigio di piantagioni da frutta (il suo fusto è allora corto e tozzo), è un'essenza piuttosto rara sul mercato del legno, dove il suo costo è uguale a quello del ciliegio selvatico.

La crescita del sorbo è così lenta che, nonostante il grande valore del suo legno, si affida agli uccelli la missione di moltiplicarlo nei boschi. Esso non è più piantato per i suoi frutti. Se per ornamento o per curiosità, si desidera introdurlo in giardino, ci si accontenterà di innestarlo sul pero, sul cotogno o sul biancospino. L'albero sarà meno durevole, meno bello che se provenisse dal seme, ma butterà più in fretta e fruttificherà più presto.



Il legno del sorbo è uno dei più notevoli per la durata e l'omogeneità. Grigio-bruno o bruno-rossastro abbastanza scuro, molto compatto, pesante, si taglia con un taglio netto, perfetto e prende una levigatura come marmo. Resiste particolarmente bene agli strofinamenti e all'usura. Il sorbo ebbe una grande importanza ai tempi in cui le macchine artigianali e industriali adoperavano numerosi pezzi di legno: viti (di torchi in particolare), denti di ingranaggi, camme, guide, carrucole e navette di sorbo erano le più resistenti, le più durevoli. Se ne sono fatti oggetti torniti molto diversi, calci di fucili, manici di coltelli, elementi di pianoforti. Questo legno, sempre ricercato da scultori ed ebanisti, è particolarmente prezioso per gli incisori che, per il loro lavoro, non trovano materiale migliore.

# Programma gennaio - febbraio - marzo

Nel mese di gennaio gli incontri del lunedì sono sospesi. Riprenderanno lunedì 7 febbraio con il primo incontro dell'anno

## TESSERAMENTO ANNO 2011

- |                        |                |   |         |
|------------------------|----------------|---|---------|
| - Socio Sostenitore da | 20 Euro in poi | - Socio Estero                          | 25 Euro |
| - Socio Ordinario      | 15 Euro        | <b>(solo con Vaglia Internazionale)</b> |         |
| - Familiare            | 10 Euro        | - Socio AMB*                            | 26 Euro |

\* Il Socio AMB (Associazione Micologica Bresadola) riceverà la tessera AMB e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", il cui Direttore è il nostro Vice Presidente, Giovanni Consiglio. La quota indicata è comprensiva anche del tesseramento al nostro Gruppo.

L'iscrizione o 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.

## ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

L'Assemblea ordinaria è indetta in prima convocazione per domenica 13 febbraio 2011 alle ore 22,00, e in seconda convocazione per lunedì 14 febbraio 2011 alle ore 21.

- Relazione del Presidente;
- Relazione del Responsabile Scientifico;
- votazione del bilancio consuntivo 2010;
- Proposte e iniziative da attuare nel 2011;
- Varie ed eventuali.

**È importante la partecipazione di tutti i Soci**

## PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

**9 lezioni con proiezioni di diapositive.  
Tutti i martedì dal 8 febbraio al 5 marzo 2011  
Per informazioni leggere la scheda a pagina II**



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



**A.M.B.**

## GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola  
ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374 - ccp 76365519  
c/o AVIS Bolognese - via dell'Ospedale, 20 - 40133 Bologna  
Tel.: 377.16.94.210 - Fax: 051.642.93.01  
e-mail: gmavisbo@gmail.com - www.avis.it/bologna