



occhio al fungo

Periodico trimestrale.
Redazione:
P. Cazzoli, G. Consiglio, W. Zuntini
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna
Tel. 335.62.85.923
Fax 051.64.29.301
gmavisbo@gmail.com
www.avis.it/bologna
www.gruppomicologicoavisbologna.org

Calvatia utriformis (Bull. : Pers.) Jaap

■ Basidioma largo fino a 100 (150) mm, composto da una gleba fertile protetta da due strati corticali (endo- ed esoperidio) e sorretta da una base sterile di consistenza spugnosa. Negli adulti il peridio si lacerava in modo piuttosto esteso e irregolare per consentire la dispersione delle spore, lasciando per molto tempo sul terreno la base spugnosa, poco marcescibile, ormai uniformemente bruna. Cresce isolata o in gruppi di alcuni individui, talvolta con più esemplari uniti alla base, nei prati e nei pascoli, dalla pianura alla montagna, dall'estate all'autunno. Commestibile.



Polyporus umbellatus (Pers. : Fr.) Fr.

■ Basidiomi annuali di grandi dimensioni (fino a 400-500 mm), costituiti da numerosi cappelli carnosi, circolari, da pianeggianti a leggermente concavi, formati su gambi fortemente ramificati. Superficie pileica liscia, glabra o con piccole squame appressate, bruno-giallastra, bruno-ocrea o beige-gri-giastra. Imenoforo composto da tuboli e pori. Carne sottile, fibrosa, biancastra con odore fungino gradevole e sapore appena un po' acre con componente fungina gradevole. Cresce come saprofita su ceppaie di latifoglie, ma anche come parassita su radici affioranti di latifoglie viventi. Inizio estate-autunno. Commestibile.



Le nostre attività

di Paolo Cazzoli

■ Salve, caro lettore, è un po' di tempo che non ti diamo notizie sui risultati delle nostre attività. Le ultime si fermano al 21 settembre 2014 con il resoconto della nostra partecipazione a VOLONTASSOCIATE, ma di cose nel frattempo ne abbiamo fatte tante. Cominciamo con le Mostre dei funghi. La "Mostra dei funghi e delle erbe spontanee" si è tenuta in settembre in Strada Maggiore vicino alle Due Torri, nella sede dell'ASCUM, in due bellissime sale, una dedicata ai funghi e una dedicata alle piante. In seguito abbiamo allestito la Mostra Micologica Regionale delle Marche a San Sisto, grazioso paesino in provincia di Pesaro-Urbino e la Mostra dei funghi a Sala Bolognese in provincia di Bologna.



La 37^a Mostra dei Funghi e delle Erbe

Finalmente il 19 ottobre abbiamo inaugurato presso la nostra Sede la 37^a edizione della nostra storica "Mostra dei Funghi e delle Erbe", e con le oltre 300 specie di funghi esposti abbiamo riempito tutto lo spazio disponibile.

La settimana dopo eravamo a Badia Prataglia (AR) per una fine settimana di ricerca e studio dei funghi nel Parco delle Foreste Castentinesi. Lo scorso anno i funghi erano abbondanti ma quest'anno, a causa di vari giorni di gelo della settimana precedente, erano pochi e messi male. In ogni caso alla Mostra che abbiamo allestito su richiesta della pro loco locale sono state esposte 115 specie.

Verso la fine dell'anno abbiamo organizzato due Feste presso la nostra sede: il 10 novembre la ormai classica Festa d'autunno con marronata e leccornie varie; il 21 dicembre abbiamo fatto la Grande Festa di fine anno che ha visto la presenza di oltre 130 fra Soci e familiari (è venuto anche Babbo Natale a distribuire i doni ai bambini). Nel corso della serata, a quattro Soci, che si sono particolarmente impegnati nei settori di loro competenza, abbiamo conferito una targa. Alla fine ci siamo fatti gli auguri e ci siamo dati appuntamento per i primi di febbraio alla ripresa dei lavori.

All'inizio di febbraio è iniziato il "Corso per riconoscere i funghi" della durata di sei lezioni. Il Corso ha visto la partecipazione di 43 nuovi Soci e i risultati didattici si vedranno in futuro. Purtroppo per mancanza di funghi non si sono svolti i classici incontri volti alla spiegazione dei funghi dal vivo che rappresentano il naturale proseguimento del Corso.

Da gennaio a giugno abbiamo tenuto 10 conferenze su temi micologici e naturalistici con finalità a volte divulgative, a volte di approfondimento del Corso di febbraio.

Come momenti ludici e in parte didattici si sono tenute varie manifestazioni: il 16 febbraio "Festa di Carnevale": eravamo quasi in 60 con tanti dolci e altre prelibatezze portate dai presenti; il 12 aprile gita sul litorale Adriatico alla ricerca di funghi primaverili: pochi funghi ma gli amici di Alfonsine ci hanno preparato un delizioso menù con tagliatelle, grigliata, dolci ecc. Al termine Giovanni Consiglio ha tenuto una dotta lezione sui funghi raccolti. Il primo maggio si è tenuta l'escursione per ricerca e studio dei funghi primaverili che ha visto la presenza di quasi 80 Soci e familiari. Discreta la raccolta ma ottime le crescentine, le tigelle e tutto il menù compresa la torta finale.



La grigliatura alla piastra

Il 14 giugno ancora una uscita culturale-gastronomica per la ricerca dei funghi della prima estate a Ronchidoso, questa volta eravamo in 57. Pochi funghi ma grande grigliata accompagnata da verdure e tanti dolci e anche un po' ... di vino.

In entrambe le occasioni Enzo Franceschini ha tenuto una breve lezione sulle poche specie trovate.

TESSERAMENTO ANNO 2015

- Socio Sostenitore da 20,00 Euro in poi
- Socio Ordinario 15,00 Euro
- Familiare 10,00 Euro

- Socio Estero 25,00 Euro
(solo con **Vaglia Internazionale**)
- Socio AMB* 28,00 Euro

L'iscrizione e 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.



Piante protette

di Nino Lontani

Orchidea piramidale

[*Anacamptis pyramidalis* (L.) L.C. Rich.]

Sinonimi: *Orchis pyramidalis* L.; *Aceras pyramidale* (L.)

Rehb.f.; *Anacamptis urvilleana* Sommier & Caruana.

FAMIGLIA ORCHIDACEAE



Il nome scientifico del Genere "*Anacamptis*" deriva dal termine greco "*anakamptein*", che significa piegarsi in avanti, mentre il nome specifico "*pyramidalis*" si riferisce alla forma piramidale dell'infiorescenza.

È una pianta erbacea perenne, molto resistente, che raggiunge l'altezza di 30-50 (80) cm: il fusto è eretto e ramificato; le foglie basali sono lineari-lanceolate, con venature parallele, lunghe fino a 25 cm, quelle caulinari sono più brevi e poco visibili sullo stelo; i fiori ermafroditi sono

disposti in una forma piramidale, compatta, molto particolare, che dà all'orchidea il suo nome; i fiori hanno sei tepali, tre piccoli sepali e tre petali: due piccoli petali sono ai lati, mentre il terzo e inferiore (labello) è grande e bilobato. Sul retro del fiore c'è uno sperone tubolare sottile, curvato verso il basso, di circa 1,5 cm di lunghezza, mentre il labello porta due piccoli lembi laterali, i fiori hanno un colore che varia dal rosa al viola o, raramente, bianco, e un profumo di selvatico o volpino.



Nella nostra Regione è una specie abbastanza comune, da 0 a 1000 m di altitudine, talvolta presente con popolazioni molto ricche che danno luogo a fioriture particolarmente vistose; diffusa anche sulla costa dove sono state accertate numerose stazioni; è rara solo in pianura. Cresce da aprile a luglio in prati e pascoli assolati, aridi e umidi, cespuglieti, scarpate stradali, su suolo argilloso. Si trova raramente nei boschi.

I fiori sono impollinati da farfalle e falene: per garantire la fecondazione, la loro morfologia si è ben adattata alla proboscide di Lepidotteri, soprattutto *Euphydryas*, *Melanargia*, *Melitaea*, *Pteris* e *Zygaena*. Il meccanismo con cui le sue coppie polliniche si attaccano a un insetto "proboscide" è stato scoperto da Charles Darwin e descritto nel suo libro sulla "Fecondazione delle Orchidee".

Ballerina [*Orchis anthropophora* L.]

Sinonimo *Aceras anthropophorum* (L.) R. Br. in Aiton

FAMIGLIA ORCHIDACEAE



Nelle più recenti classificazioni, questa specie viene assegnata al Genere *Orchis* e non più al Genere *Aceras*. I nomi specifici *anthropophorum* e *anthropophora* fanno riferimento alla forma antropomorfa del fiore.

Pianta slanciata, alta 20-50 cm, con una rosetta basale composta da foglie oblunghie o ova-to-lanceolate lunghe fino a 15 cm, le superiori più piccole, abbraccianti il fusto; infiorescenza cilindrica, molto allungata (fino a 20 cm), densa, brattee piccole, acute, verda-

stre; sepali verde-giallastri con margini porporini, ovati, con apice arrotondato, saldati in un casco che nasconde i petali; petali verdastri, più piccoli dei sepali. Il labello trilobato, pendente, giallo-ocra, i lobi laterali lineari, con il lobo mediano più grande, diviso. Sperone assente.



Nella nostra Regione è una specie rara (24 stazioni di crescita). Cresce in aprile-giugno nei prati aridi al margine dei boschi, cespuglieti, macchie, fino a 1500 m di altitudine; predilige terreni calcarei e neutri.

DA LUGLIO A DICEMBRE LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

VOUOI IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI? VOUOI DISTINGUERE I COMMESTIBILI DAI VELENOSI?

Da mercoledì 16 settembre a venerdì 2 ottobre, nei giorni di mercoledì e venerdì - "Corso per riconoscere i funghi" in sei lezioni. inizio ore 21, presso la sede del Gruppo Micologico AVIS, via dell'Ospedale 20, Bologna.

Il Corso è riservato ai soli Soci del G.M.A.

Ai partecipanti sarà consegnata la tessera di socio per il 2016, la dispensa del corso, il permesso scientifico 2016 per la Regione Toscana e l'attestato di frequenza al corso.

Conferenze e appuntamenti in Sede

Lunedì 14 settembre - Conferenza - "I Boletus a pori gialli: buoni e cattivi". Relatore Paolo Cazzoli.

Lunedì 28 settembre - Esercitazione con funghi freschi. Relatore Giovanni Consiglio

Mostre - Gite - Pranzi ecc.

Lunedì 20 luglio - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'estate".

Da **sabato 22 a sabato 29 agosto** - 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.

Domenica 13 settembre - Partecipazione alla Festa del Volontariato ai Giardini Margherita.

Da **venerdì 25 a domenica 27 settembre** - Fine settimana alla ricerca di funghi nei boschi del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi.

Sabato 3 e domenica 4 ottobre - Mostra Micologica Regionale delle Marche, a San Sisto (PU) in occasione della Sagra del Porcino.

Sabato 10 e domenica 11 ottobre - Mostra dei Funghi e menù a base di funghi in occasione della Festa d'Autunno a Sala Bolognese.

Domenica 18 ottobre - "38ª Mostra dei Funghi e delle Erbe" - Esposizione di funghi e piante spontanei freschi presso la nostra Sede.

Da **venerdì 23 a domenica 25 ottobre** - Fine settimana in una località della Maremma Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

Lunedì 9 novembre - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'autunno".

Lunedì 14 dicembre - Auguri di fine anno in Sede.

Le date e gli argomenti sopra indicati potranno subire 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 per telefono.

Per informazioni scrivere a gmaisbo@gmail.com o telefonare a 333.383.9528 – 345.174.5039 - 377.169.4210

CON NOI A FUNGHI: FACCIAMO LE FERIE ASSIEME!

SETTIMANA MICOLOGICA IN VAL DI FIEMME VERONZA - CAVALESE

AGOSTO 2015
DA SABATO 22 A SABATO 29
Soggiorno presso
l'Hotel "Veronza"
Carano di Cavalese (TN)
In posizione incantevole,
contornato da prati e boschi

Anche quest'anno torniamo in Val di Fiemme. I motivi sono tanti: la Val di Fiemme e la confinante Val di Fassa hanno tanta Natura da osservare e si può andare a funghi tutti i giorni a differenza di tante altre zone d'Italia.

FINE SETTIMANA NEL PARCO DELLE FORESTE CASENTINESI

SETTEMBRE 2015
DA VENERDÌ 25 A DOMENICA 27
Soggiorno presso
l'Hotel "Bosco Verde"
Via Nazionale 8/10
Badia Prataglia (AR)

È il terzo anno che torniamo nel Parco delle Foreste Casentinesi, ma quest'anno ci andiamo in settembre, mese sicuramente più favorevole, visto che siamo a circa 1000 m s.l.m.

Torniamo ancora nello stesso albergo per l'ottimo trattamento che ci ha sempre riservato.

FINE SETTIMANA NELLA MAREMMA TOSCANA

OTTOBRE 2015
DA VENERDÌ 23 A DOMENICA 25
Soggiorno presso
l'Hotel "Sant'Uberto"
Località Piloni-Roccastrada (GR)
In posizione centrale rispetto
alle zone più produttive

Dopo svariati anni e a grande richiesta torniamo in Maremma. Posto principe per la crescita dei funghi a fine ottobre, sarà possibile trovare ovoli, porcini, finferli, finferle e tantissime altre specie che potranno soddisfare sia il micofago che l'aspirante micologo.

**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**

**GRUPPO
MICOLOGICO
AVIS BOLOGNA**

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: gmaisbo@gmail.com www.gruppomicologicoavisbologna.org - www.avis.it/bologna, pagina "Micologi"

Cerca il nostro gruppo su Facebook

