



# occhio al fungo

Periodico trimestrale.  
Redazione:  
P. Cazzoli, G. Cosiglio, 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

## La trombetta dei morti

*Craterellus cornucopioides* (L.) Pers.

di William Zuntini

■ Quando racconto che tra i funghi più buoni che raccolgo c'è anche la "Trombetta dei morti", molti mi rispondono: "Già il nome è un programma! Io non li raccolgo!". A me va bene così: ne raccoglierò molti di più io!

Il nome e le tonalità grigie e nerastre non promettono certamente niente di allegro; il nome volgare, probabilmente, deriva dal fatto che si può trovare tra ottobre e novembre e dunque nel periodo che comprende il giorno dei morti. Sappiate che utilizzato come si deve, permette di gustare piatti nuovi per il nostro palato.

Il nome scientifico *Craterellus cornucopioides*, invece, ci rimanda all'aspetto della cornucopia, il corno dell'abbondanza.

È un fungo saprofito comune nelle nostre zone di raccolta, cresce solitamente in autunno inoltrato alla fine della stagione micologica, a gruppi talvolta molto numerosi e più raramente in esemplari singoli, in terreni umidi, preferibilmente calcarei, all'interno di boschi di latifoglie decidue e talvolta sotto conifere, spesso vicino a ceppaie marcescenti, sotto fogliame in decomposizione e in zone muschiose. Ha una particolare affinità con i boschi di faggio e con le faggete-abetine e con castagno, carpino nero e varie querce. Può crescere anche lungo piccoli corsi d'acqua o fossati all'interno dei boschi. È un fungo talvolta difficile da trovare a causa del suo colore facilmente confondibile con il fogliame autunnale.

È comunemente descritto come discreto dai trattati micologici, ma per tanti estimatori è eccellente nei primi di pasta fresca con burro, panna e prezzemolo o nei misti di funghi, ottimo nei risotti e con la selvaggina. Si presta molto bene all'essiccazione per la preparazione della "polvere di fungo" che viene utilizzata come prelibato condimento. Il sapore e l'odore ricordano vagamente il tartufo specialmente nel fungo essiccato e di quest'ultimo esso può essere impiegato come sostituto: non a caso è conosciuto anche come tartufo dei poveri. Non da tutti è però apprezzato, soprattutto per il sapore fortemente aromatico.

L'unico fungo con cui si può confondere è *Cantharellus cinereus*, anch'esso commestibile ma di colore grigio, con la carne più soda e, cosa molto importante, con il gambo pieno e non "cavo", con l'imenoforo non liscio ma percorso da creste e pseudolamelle molto evidenti. Se il tempo è piovoso tutto l'imenoforo diviene nerastro e ricoperto da fini squamette.



→ *Craterellus cornucopioides*. Foto: Giovanni Cosiglio



→ *Craterellus cornucopioides*. Particolare imenio



→ *Cantharellus cinereus*. Foto: Giovanni Cosiglio

# Natura e associazione

## 36<sup>a</sup> Mostra dei Funghi e delle Erbe

■ Il 13 ottobre 2013 presso la Casa dei Donatori di Sangue si è tenuta la 36<sup>a</sup> Mostra dei Funghi e della Natura realizzata dai soci del Gruppo Micologico AVIS (GMA).

La scomparsa di Ermanno Scalambra e Stefano Roncarati ha condizionato inizialmente l'organizzazione dell'evento. L'anno scorso Ermanno aveva diretto i lavori per l'allestimento pubblicitario sulla Casa del Donatore, aveva tenuto contatti affinché l'evento fosse riportato sul Resto del Carlino e soprattutto aveva sempre lavorato con tutti in allegria. Stefano era da poco nel gruppo ma la sua disponibilità costante, la sua volontà nel fare e le sue capacità ne facevano una colonna per l'allestimento della Mostra.

Il gruppo ha reagito a questa situazione in modo esemplare e domenica 13 ottobre tutto era pronto per ricevere i visitatori.

Dina e le signore hanno provveduto a servirci un ottimo pranzo che ha avuto un bellissima conclusione: il festeggiamento delle NOZZE D'ORO di Dina e Sergio con lo spegnimento delle candeline sulla buonissima torta preparata da Silvia!

E poi erano presenti parecchi giovani che rappresentano il futuro del nostro gruppo e che hanno partecipato socializzando! I presenti hanno gustato deliziose torte portate nel pomeriggio e che sono finite quasi... subito.

I visitatori sono stati molto interessati ad approfondire sia i funghi che le erbe: non vi è stata la ressa e ciò ha consentito agli esperti dietro i tavoli di chiarire i vari generi e specie ricevendo apprezzamenti e domande. Possiamo definire questa mostra bella e formativa.

Nel pomeriggio abbiamo avuto graditissimi ospiti i donatori del Gruppo Aziendale Avis A2A di Brescia, attivo da 55 anni. Il gruppo è venuto, in pullman a Bologna per visitare prima la città e dopo pranzo la nostra Mostra. Il Presidente sig. Usanza Fausto, il Vicepresidente Anelli Giacomo e i soci ci hanno esternato apprezzamento per la bellissima mostra e si sono soffermati davanti i tavoli chiedendo e riferendo loro esperienze. Ci hanno salutato, ringraziandoci, con un invito a ricambiare una visita a Brescia! Potrebbe essere un'idea... Un grande grazie a chi ha contribuito al successo dell'iniziativa e arrivederci alla 37<sup>a</sup> Mostra.

## Festa del Volontariato ai Giardini Margherita

■ Volontassiate è la festa dell'associazionismo e del volontariato che si tiene in tutta la provincia di Bologna organizzata dalla Provincia di Bologna - Ufficio Terzo Settore e da Volabo - Centro Servizi per il Volontariato della provincia di Bologna.

È una festa che a Bologna si è tenuta il 22 settembre 2013, con bel tempo, ai Giardini Margherita e che ha attirato molti visitatori. Il Gruppo Micologico AVIS (GMA) partecipa da sempre a questa lodevole iniziativa. Quest'anno erano presenti oltre 130 associazioni.

È un evento che richiede al nostro gruppo un forte impegno personale di molti soci: occorre partecipare alle riunioni preparatorie, preparare il materiale, trasportarlo ai Giardini Margherita nei tempi stabiliti, montare e smontare velocemente il gazebo (alla sera, prima che imbrunisca!), raccogliere i funghi e portarli alla nostra sede per la determinazione e per la successiva collocazione sui tavoli. Quest'anno si temeva che il gran secco riducesse le possibilità di raccolta dei funghi ma alla fine sono state esposte ben 59 specie in quanto lo spazio espositivo non ci consentiva di esporne altre. L'affluenza del pubblico al nostro sito è stata intensa e sono state fornite risposte ai vari quesiti sui funghi: come determinarli, come raccogliarli, come informarsi sulla loro commestibilità prima di cucinarli.

L'evento è stato un successo perché ha reso il nostro gruppo più coeso, perché la cittadinanza ha avuto l'occasione di confrontarsi su un argomento quale quelli della salute e nel contempo sono state raccolte molte preiscrizioni ai nostri corsi di avviamento alla micologia.

Per me è stata l'occasione, tanto attesa, di conoscere Giorgio Serra (alias Matitaccia) a cui ho esternato i complimenti sia per l'arte che esprime e soprattutto per la disponibilità e l'impegno che mette a disposizione per la nostra associazione.

A conclusione di una bella giornata, desidero rivolgere un grande grazie a tutti coloro che hanno reso possibile la nostra partecipazione.





# Il lardaiolo bianco *Hygrophorus penarius* Fries

di William Zuntini

■ L'*Hygrophorus penarius* è un fungo omogeneo, il cappello è sempre di un bel color bianco avorio con sfumature crema e si presenta solitamente di grandi dimensioni (a completa maturazione può raggiungere i 20 centimetri), ha una forma da emisferica a campanulata, poi convessa con umbone evidente, margine involuto eccedente e frastagliato; la cuticola è asciutta, ma con tempo umido leggermente untuosa. Le lamelle sono concolori al cappello con riflessi carnicini, adnate, più o meno decorrenti negli esemplari adulti; spaziate, ceracee e spesse. Il gambo bianco è pieno, fusiforme, attenuato alla base, ornato da piccole squame ocracee. La carne è bianca e immutabile, soda e consistente. Odore che ricorda il latte appena bollito o la panna fresca, sapore mite o talvolta appena amarognolo. Le spore sono bianche in massa.

Cresce in boschi di latifoglie, soprattutto querceti, con terreno calcareo. Il tempo di comparsa è il tardo autunno. Abbondante, si riconosce facilmente per la sua colorazione bianco avorio, per il suo portamento robusto, per la mancanza di vischiosità e per il particolare odore. Predilige i terreni umidi. Buon commestibile.

È ricercato per la bontà della carne ma anche perché redditizio in cucina per la sua carnosità, ed è considerato fra i migliori

degli igrofori. Un consiglio: raccoglietelo da giovane poiché a maturazione è quasi sempre invaso da larve. In avanzato stato di maturazione può essere attaccato da una muffa biancastra o essere molliccio e giallognolo perché è iniziato il processo di putrefazione. Come tutti i funghi consumati in queste condizioni può produrre forti disturbi gastrointestinali.

Può essere conservato essiccato, congelato

(si consiglia dopo una breve precottura) o sott'olio, per questo metodo sono consigliati gli esemplari giovani e sodi.

Si può confondere con altri igrofori bianchi. Le specie più comuni che crescono negli stessi ambienti di *H. penarius* sono *H. eburneus* e *H. cossus*, entrambi più gracili, di taglia normalmente inferiore, vischiosi almeno nel gambo e con un odore completamente diverso, sgradevole: non sono commestibili.



→ *Hygrophorus penarius*. Foto Paolo Cazzoli

## CORSO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

**VUOI SAPERE COSA SONO I FUNGHI? VUOI DISTINGUERE I COMMESTIBILI DAI SOSTANZE VELENOSI?**

**PARTECIPA AL CORSO DI AVVIAMENTO ALLA MICOLOGIA ORGANIZZATO DAL GRUPPO MICOLOGICO AVIS**

**Sei lezioni, con inizio alle ore 21, tutti i mercoledì dal 5 febbraio al 12 marzo, presso la Casa dei Donatori di Sangue, Sala Zedde, 2° piano.**

Per informazioni consultare il sito [www.gruppomicologicoavisbologna.org](http://www.gruppomicologicoavisbologna.org) o telefonare al 377.169.4210

## TARTINE DI IGROFORI AL VINO BIANCO

**Ingredienti per 4 persone:**

**300 g di lardaioli,  
400 g di pasta frolla salata,  
un bicchiere di vino bianco secco,  
un cucchiaino di amido di mais,  
burro,  
sale.**

Pulire, lavare e tagliare a pezzi i funghi. Fare sciogliere una noce di burro in un tegame, poi buttare i funghi facendoli cuocere a fuoco vivo fino quasi alla fine, salando leggermente. Stemperare a parte in un altro tegame l'amido di mais nel vino bianco e far cuocere a fuoco lento fino a quando si ottiene una pappina morbida.

Unire i due preparati in uno stesso tegame e continuare a cuocere per un po' a fuoco lento. In precedenza si saranno preparate le tartine di pasta frolla, che ora si ricopriranno o si riempiranno, a seconda della forma, con questo impasto. Si terminerà la guarnizione con alcuni funghetti lasciati da parte dopo la cottura al burro.

# Riconoscere i Porcini

di Paolo Cazzoli

■ I porcini sono funghi di facile caratterizzati da pori e tuboli immutabili alla pressione e al taglio, bianchi, poi gialli, giallo-verdi, infine bruno-olivastri; carne bianca, immutabile, sapore e odore gradevole; gambo con reticolo.

Tutte le specie di questo raggruppamento sono ottime commestibili perciò molto ricercate e di alto valore commerciale; commestibili anche da crude ma non da tutti tollerate. In Italia sono conosciute 4 specie e alcune varietà o forme.



**Boletus edulis** Bulliard: Fries  
**Nome volgare:** Porcino

L'aspetto che maggiormente caratterizza questa specie è la cuticola untuosa e rugosa, di colore bruno più o meno intenso e con l'orlo sempre più chiaro. Carne soda, bianca, immutabile, brunastra sotto la cuticola per uno spessore da 1 a 10 mm. Specie comune sia nei boschi di conifere che di latifoglie. Nelle Alpi, presso conifere, lo si trova già dai primi di luglio mentre in Appennino, presso latifoglie, è necessario aspettare fine settembre.

Riconosciuto ovunque come ottimo commestibile è maggiormente apprezzato nelle regioni del nord Italia dove cresce più copioso ed è il più comune dei porcini. Del *B. edulis* sono state descritte alcune varietà e varie specie distinguibili per alcuni aspetti morfologici e per differenze cromatiche e ambientali.

Differenze cromatiche: *B. personii* Bon (= *B. edulis* var. *albus* (Persoon) Gilbert), varietà completamente bianca, *B. venturii* Bon (= *B. citrinus* Venturi), forma con cappello giallo chiaro e *B. clavipes* (Peck) Pilát & Dermek (= *B. edulis* var. *clavipes* Peck), forma con cappello giallo al mar-

gine e giallo-marroncino verso il centro e con gambo particolarmente clavato.

Particolare ambiente di crescita: *B. carpinaeus* Velenovsky, cresce presso carpino bianco, *B. edulis* fo. *articus* Vasilikov, cresce nelle zone dell'estremo nord, *B. edulis* var. *arenarius* Engel, Krieglsteiner & Dermek, cresce sotto pini su suolo sabbioso. Alcune di queste specie sono state saltuariamente segnalate in Italia (*B. personii* e *B. venturii*) delle altre non si hanno notizie certe.



**Boletus pinophilus** Pilát & Dermek  
**Nome volgare:** Porcino rosso

Il *B. pinophilus* è caratterizzato dal colore su toni rossi del cappello, dalle sfumature rossicce o bruno-rossicce presenti sul gambo e dalla cuticola ricoperta da pruina bianca nel giovane, poi un po' vellutata e, infine, umida-untuosa. Carne soda poi più molle, bianca, rossastra sotto la cuticola per uno spessore da 1 a 10 mm.

Questa specie tipica dei boschi di pino, da cui il nome, è più frequente tra il mirtillo nei boschi di abete e di faggio dove cresce nei periodi più freschi, non disdegna, comunque, i boschi di castagno dove fruttifica nel tardo autunno.

Come commestibile è il meno considerato a causa dell'odore molto debole.



**Boletus aestivalis** Paulet: Fries  
**Nome volgare:** Porcino d'estate, Porcino biondo

Specie caratterizzata dalla cuticola asciutta, finemente vellutata e spesso rotta in piccole areole, dal gambo colorato fin da giovane e dall'esteso e grosso reticolo. Il colore del cappello è uniforme su tutta la superficie e abbraccia una vasta gamma di tonalità che vanno dal nocciola chiaro al bruno scuro.

Carne prima soda poi morbida nel maturo, bianca anche sotto la cuticola, a volte giallina presso i tuboli. È frequente sotto castagno, faggio, più raro presso quercia e altre latifoglie e nei boschi di conifere, soprattutto abete rosso. Il periodo di fruttificazione va dalla tarda primavera al tardo autunno.

Per molti è il porcino più pregiato per il forte profumo che emana soprattutto da secco e per il dolce sapore di nocciola.



**Boletus aereus** Bulliard: Fries  
**Nome volgare:** Porcino nero, Bronzino

È caratterizzato dal cappello bruno scuro, bruno-nerastro, solo a volte più chiaro, con zone decolorate all'ocra giallastro, dal gambo subito colorato con fine reticolo e dalla carne bianchissima. Questi caratteri sono sufficienti a distinguerlo dal *B. aestivalis* con il quale viene a volte scambiato. Il porcino nero predilige i boschi xerofili di latifoglie, soprattutto presso querce, dove cresce abbondante dopo le forti piogge estive, frequente nel centro e sud Italia è più raro al nord.

Per la consistenza della carne, l'odore e il sapore è molto apprezzato in Emilia-Romagna dove è, andando verso il meridione, il più comune dei Porcini.





# Le nostre vacanze micologiche

Riflessioni di Marina Siciliano

## Badia Prataglia - Foreste Casentinesi

■ Finalmente è arrivato l'autunno, anche se dalle temperature non si direbbe ... e così venerdì 25 ottobre un folto numero di iscritti al Gruppo Micologico AVIS, insieme ad alcuni simpatizzanti, fra cui diversi giovani, parte alla volta di Badia Prataglia, delizioso paesino nel Comune di Poppi, in provincia di Arezzo per trascorrere un paio di giorni immersi nella natura.

Ricevuti cordialmente dalla Famiglia Tacconi, proprietaria dell'Hotel Bosco Verde dove alloggiamo, ceniamo e ci accordiamo per il mattino successivo pronti ad esplorare i boschi delle Foreste Casentinesi.

Puntuali verso le 8 - 8,15 ci dividiamo in gruppi diretti verso il Passo dei Mandrioli, oppure verso il Rifugio Fangacci nei pressi dell'Eremo di Camaldoli, pieno di turisti e pellegrini.

All'inizio la nebbia ci accompagna fra immense faggete e boschi di abete bianco che più tardi cambiano aspetto in pieno sole, lasciandoci stupiti dalla loro bellezza. Lungo la strada abbiamo potuto vedere chiaramente, anche se da lontano, la Diga di Ridracoli che sicuramente meriterebbe di essere visitata.

Trascuriamo così l'intera mattina riempiendo più o meno i nostri panieri di tante interessanti specie di funghi: alcuni si avventurano nuovamente nel pomeriggio e prima di cena il cospicuo "bottino" viene come sempre esposto e determinato dagli esperti. Durante il pasto ci viene comunicato che il Capo del Gruppo Forestale ci ha invitato in Piazza dove si svolge una rappresentazione e quasi tutti escono per andare in paese.

La mattina successiva partiamo nuovamente divisi; un gruppo incontra le guardie forestali che controllano il permesso ed il contenuto del panierino, facendo cordialmente due chiacchiere.

Ci si avvicina però alla fine della nostra gita; rientriamo in albergo, pranziamo e verso le 15 ci salutiamo dandoci appuntamento a presto in Sede e pronti a partire per nuove mete.

Un grazie di cuore a tutti; agli organizzatori (per il lavoro svolto e la scelta del luogo di grande bellezza), ai partecipanti (per la cordialità manifestata), agli albergatori (per il confort e l'ottima cucina), al meteo (che ci ha regalato due bellissime giornate tipicamente autunnali), sperando di poter trascorrere ancora piacevoli escursioni insieme nel 2014 ormai prossimo.



Riflessioni di Anna Maria Leonelli

## Villaggio Verona, Cavalese - Val Di Fiemme

■ Finalmente si parte per il mitico trentino, luogo così decantato per l'abbondanza di funghi. Io sono iscritta al Gruppo Micologico AVIS da un anno e sono piena di aspettative. Arriviamo al villaggio Verona, vicino a Cavalese, sabato 24 agosto e rimarremo per una settimana. Un bel complesso turistico, a differenza delle aspettative ci sono assegnate delle mini-suite complete di ingresso, bagno, cucinino, sala/camera e balcone, ideale per che va a funghi, potremo anche cuocerli.

Appoggiamo i bagagli in albergo e ci inoltriamo subito nei boschi: belli, ampi, ecco un fungo, è una Russula cyanoxanta poi una Russula aurea, troveremo di certo anche i prestigiosi porcini. Cerca, cerca, nel cesto qualcosa mettiamo, ma non molto. Certo abbiamo una settimana di tempo e sicuramente arriverà il momento di gratificazione.

Il giorno dopo ci alziamo di buon ora e con entusiasmo si parte. Troviamo qualche Clitocybe gibba, alcune Rozites caperatus e pian piano qualcosa raccogliamo.

Lunedì cambiamo bosco, siamo tutti più fiduciosi. In effetti qualcuno trova anche i porcini.

Nei giorni successivi visitiamo i boschi di Bellamonte dove impariamo a conoscere la terribile e mortale Amanita virosa, parente stretta della A. pallidipes.; i boschi del Lusia dove raccogliamo diversi funghi e i più bravi e fortunati trovano anche diversi porcini; il Passo Lavazè i cui boschi sono pieni di Pino cembro ed è l'occasione di conoscere i Suillus endemici di questo habitat.

Tutti i giorni, dopo le ore 15 portiamo i funghi in sede e verso le ore 18 Franceschini tiene una lezione su ciò che abbiamo raccolto. La sera dopo cena ci sono interessanti relazioni tenute dagli esperti dell'Associazione.

Nella settimana abbiamo trovato anche dei Cantharellus cibarius, Gomphus clavatus, molte russule e diverse altre specie commestibili, ma pochi porcini. Certo c'è chi ha avuto più "fortuna" ma in linea di massima meno delle aspettative, pazienza!

La settimana è stata piacevole, l'albergo, ben organizzato, buon servizio e cibo abbondante, siamo stati proprio bene.

Che bel gruppo! Grazie a chi ha organizzato tutto questo! Sono pronta a ripartire.



## *Dianthus carthusianorum* L. (Garofanino dei Certosini)

Sinonimi: *D. collinus* Balb.; *D. glaucophyllus* Hornem.

Famiglia CARYOPHYLLACEAE



Si tratta di una pianta erbacea perenne, che cresce fino a 60 cm di altezza formando un piccolo cespuglietto legnoso alla base. Fusto erbaceo, eretto, semplice, di forma quadrangolare di colore verde-azzurro, glabro come tutta la pianta; presenta foglie opposte, lineari, strette e appuntite, lunghe fino a 7 cm e larghe all'incirca 5 mm, le superiori formano una guaina sul fusto. Infiorescenza formata da 5-10 fiori riuniti in un capolino apicale; i fiori, con 5 petali, misurano indicativamente 18-20 mm di diametro, variando in quanto a tonalità dal rosa scuro al viola, talvolta addirittura al bianco; dal margine irregolarmente dentellato e pelosi alla base; fioriscono da giugno a settembre.

Il nome "Dianthus" deriva dalle parole greche "Diòs", genitivo di Zeus (Giove) e anthos = fiore e l'epiteto specifico "carthusianorum" vuol dire dei "Certosini".

In passato ha avuto particolare diffusione presso i monasteri e gli annessi giardini, venendo impiegato dai monaci per alleviare il dolore e i reumatismi grazie alle sue particolari "sostanze saponine". Ha proprietà curative, soprattutto diuretiche e sudorifere.

## *Dianthus balbisii* Ser. (Garofano di Balbis)

Sinonimi: *D. congestus* Bor.

Famiglia CARYOPHYLLACEAE

Pianta erbacea perenne alta 20-50 cm, cresce per mezzo di gemme poste a livello del terreno e con asse fiorale allungato spesso privo di foglie; rizomatosa, con fusti legnosi e cespugliosi alla base, eretti e glabri; foglie basali cespitose lineari, intere, foglie del fusto patenti, opposte e inguainanti.

I fiori crescono in fascetti raggruppati da 2 a 6 fiori all'ascella di due brattee dell'infiorescenza stessa; l'epicalice è composto da numerose squame fogliacee che si attenuano progressivamente, mentre il tubo del calice è verde e in prossimità dei denti calicini assume un colore purpureo-violaceo; la corolla è formata da 5 petali con lembi di colore roseo-violaceo; il frutto è una capsula con semi di forma irregolare. Fioritura giugno-settembre.



Le due specie sono molto vicine e non sempre si riescono a determinare correttamente.

Nella nostra Regione *D. balbisii* è più frequente alle quote inferiori e in ambienti non xerici; *D. carthusianorum* è più raro, più orofilo e vive in ambienti luminosi e oligotrofici. (A. Alessandrini, F. Bonafede 1996 – Atlante della Flora protetta della Regione Emilia-Romagna).

## TESSERAMENTO ANNO 2014

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

- Socio Estero	25,00 Euro
<b>(solo con Vaglia Internazionale)</b>	
- 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.





# La Mandragora

di Mirella Vanni

## I veleni delle streghe diventano medicine

■ La *M. officinarum* vive nei boschi di latifoglie e fiorisce in primavera; la *M. autumnalis* fiorisce in autunno e si trova nei campi o in luoghi incolti e aridi. Sono piante erbacee perenni, con fusto nullo o brevissimo, di odore fetido, foglie a rosetta avvolgenti, i fiori pedunculati, ermafroditi attinomorfi inseriti al centro della rosetta; il frutto è una bacca di forma ellissoidale giallo-rossastra contenente numerosi piccoli semi. I fiori sono bianco-verdastri, con grossa radice nerastra a fittone, spesso biforcuta e ramificata nella prima specie e violacei nella seconda.

Presso le culture del bacino del Mediterraneo, la mandragora o mandragola possiede una lunga tradizione come pianta magica afrodisiaca, allucinogena e medicinale. È una delle più rinomate piante della stregoneria medievale europea, ma le sue virtù sono note fin dal II millennio a.C. La conoscenza di questa pianta è infatti testimoniata da reperti archeologici egiziani a partire dal XIV secolo a.C. (durante la V Dinastia) e le immagini della pianta sono state identificate in antichi bassorilievi a Boghazkeui.

Le streghe venivano considerate creature del demonio, esseri malefici, che spesso però erano anche, e soprattutto, depositarie della conoscenza e dell'uso di piante molto tossiche, ricche in principi attivi, che ancor oggi hanno una validità terapeutica. Numerose erano le piante medici-

nali molto spesso velenose, utilizzate dalle streghe e tra queste spiccano varie erbe appartenenti alla famiglia delle *Solanaceae*, oltre alla mandragora, il pomodoro, il peperone, la patata e la melanzana.

Nel Medioevo è raffigurata in alcuni testi di alchimia con le sembianze di un uomo o di un bambino, per l'aspetto vagamente antropomorfo che assume la sua radice in primavera. Da ciò ne è derivata la leggenda del pianto della mandragora ritenuto in grado di uccidere un uomo. Veniva considerata una creatura a metà del regno vegetale e animale.

Secondo le credenze popolari, la mandragora nasceva dallo sperma emesso dagli impiccati in punto di morte. Può essere ricondotta ad alcune usanze "Voodoo" nelle quali era utilizzata come surrogato delle più famose bambole di cera. È considerata una pianta magica anche dalla "Wicca" moderna, in particolare nei giorni di plenilunio.

La mandragora è sicuramente, fra le "piante magiche" utilizzate nell'area occidentale, la più conosciuta e la più utilizzata. Nota fino da tempi antichi, su di essa, più che su di ogni altro vegetale, si è sbizzarrita la fantasia popolare creandole intorno il mistero e la superstizione. La sua radice, dalla forma vagamente simile a quella umana considerata maschile o femminile a seconda del colore e delle dimensioni, le ha procurato una fama di "pianta magica"



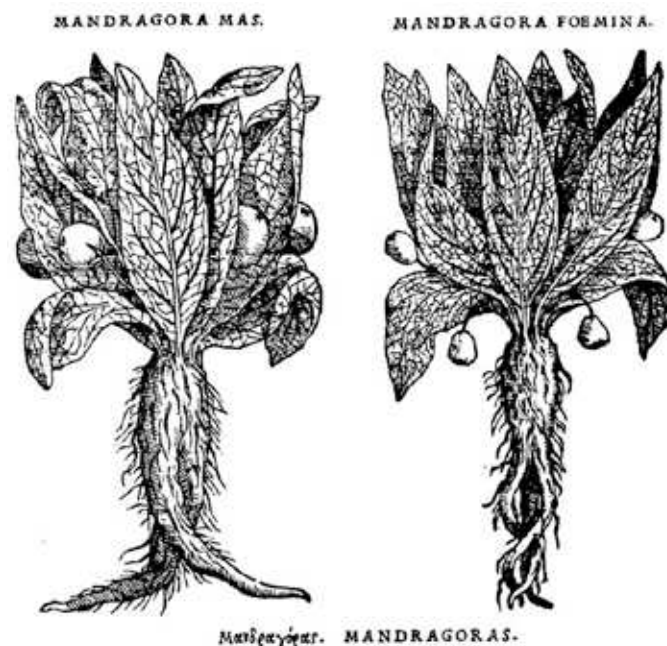
a partire dall'antica Grecia.

Le testimonianze sulla mandragora e sul suo uso medicamentoso attraversano la storia delle erbe e concordano, nella maggior parte dei casi, sulla sua capacità di causare un sonno profondo e ristoratore. Un'altra sua caratteristica è quella di fungere sia da afrodisiaco, in senso di stimolante sessuale dopo l'ingestione, che da amuleto atto a portare buona sorte nelle faccende amorose. Nota, infine, la sua capacità di "combattere" la sterilità.

La mandragora contiene alcaloidi ed è altamente velenosa, perciò deve essere utilizzata soltanto da coloro che hanno un'esperienza adeguata. Attualmente ha una scarsa importanza farmacologica.



→ *Mandragora officinarum*



# In ricordo di Ermanno e di Stefano

Gruppo Micologico AVIS  
Il Presidente - Paolo Cazzoli

Lo scorso mese di settembre è stato terribile per la nostra Associazione. Nel breve tempo di tre settimane abbiamo perso due amici e attivisti importanti: Ermanno Scalambra e Stefano Roncarati. Entrambi erano stati eletti membri del Consiglio Direttivo nell'Assemblea generale del 15 aprile di quest'anno.

Ermanno era un vecchio Socio iscritto nel lontano 1985, ma dopo alcuni anni aveva abbandonato il gruppo per motivi di lavoro. Appena in pensione era tornato

pieno di entusiasmo mettendo al servizio dell'Associazione le sue capacità e la sua esperienza progettando, dirigendo e operando direttamente in molti importanti eventi. Era una persona molto capace e attiva e svolgeva un ruolo importantissimo affiancato al Presidente dell'Associazione. Stefano si era iscritto da pochi anni al Gruppo e dopo un primo periodo di ambientamento aveva manifestato la volontà di partecipare e nel 2013 si era candidato come membro del Consiglio Direttivo. Alla

prima riunione del nuovo Consiglio era stato eletto Segretario, ruolo di grande importanza in un'Associazione, e stava rapidamente imparando il "mestiere" sotto la guida esperta del precedente Segretario. La loro scomparsa causata da un malore improvviso lascia un grande vuoto nel Consiglio Direttivo e nell'Associazione, vuoto che sarà complicato riempire, ma soprattutto lascia in tutti noi una grande tristezza e il senso di mancanza di questi cari Amici.

## DA FEBBRAIO A LUGLIO - LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

### CORSI

"**Impariamo a riconoscere i funghi**" - Sei lezioni, tutti i mercoledì dal 5 febbraio al 12 marzo con inizio alle ore 21.

"**I benefici delle piante medicinali, riconoscerle e usarle**" - Mercoledì 6 aprile conferenza in sede, domenica 13 ricerca in campo.

### CONFERENZE IN SEDE

**3 febbraio** - Conferenza - "I funghi, questi sconosciuti".

**17 febbraio** - Conferenza - "I funghi facili".

**31 marzo** - Conferenza - "I funghi della primavera".

**14 aprile** - Conferenza - "Il bosco: rischi e opportunità. Parliamone assieme".

**28 aprile** - Conferenza - "I funghi nella storia e nella società".

**12 maggio** - Il genere Lycoperdon: guida al riconoscimento.

**16 giugno** - Presentazione delle schede per la determinazione dei funghi con imenoforo a lamelle.

**23 giugno** - Esercitazione - determinazione dei Generi di funghi con imenoforo a lamelle

### MOSTRE - GITE - PRANZI ECC.

**Domenica 13 aprile** - Gita per ricerca e studio dei funghi primaverili del litorale; pranzo al sacco.

**Giovedì 1 maggio** - Escursione per ricerca e studio dei funghi primaverili; pranzo in ristorante.

**Domenica 15 giugno** - Gita per ricerca e studio di funghi e tradizionale grigliata

**Lunedì 21 luglio** - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'estate"

Ricordiamo due eventi che in passato hanno riscosso grande successo

Da **lunedì 25 a domenica 31 agosto** - Settimana micologica di ricerca e studio dei funghi.

Da **venerdì 24 a domenica 26 ottobre** - Fine settimana micologica in una località della Toscana.

Per informazioni scrivere a [gmaisbo@gmail.com](mailto:gmaisbo@gmail.com) o telefonare a 377.16.94.210 - 333.38.39.528

**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](mailto:gmaisbo@gmail.com) [www.gruppomicologicoavisbologna.org](http://www.gruppomicologicoavisbologna.org) - [www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna), pagina "Micologi"

