



# 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

## Muchomor: il fungo che fa cantare

di Laura Grasso  
Articolo scritto per  
[www.fuocosacro.com](http://www.fuocosacro.com)

■ Il Muchomor, conosciuto col nome scientifico di *Amanita muscaria*, è noto in tutta l'area siberiana per le sue proprietà allucinogene. Nella letteratura sull'argomento si ritrovano testimonianze del suo uso tra gli ostiachi, i koriachi, gli jakuti e altri popoli siberiani.

Per la storia millenaria del suo consumo come produttore di visioni e inebriante, questo fungo può essere considerato come il fungo allucinogeno "per eccellenza".

Anticamente, anche in Italia, il fungo veniva consumato abitualmente, anche se non era nel novero dei funghi più pregiati. Lo si mangiava dopo previa preparazione che poteva essere la bollitura con aceto, la conservazione sotto sale o lo spurgo in acqua corrente.

Il muchomor cresce quasi dappertutto in Siberia, nelle foreste di betulla e nelle pianure secche. Si considera che i funghi di dimensione più piccola, di un intenso colore rosso, siano più forti negli effetti narcotici di quelli di grandi dimensioni. Quando siamo andati a raccogliere con la sciamana Vagal i muchomor, ha chiaramente dimostrato di preferire lei stessa quelli più piccoli. Bisogna accendere un fuoco, fare offerta di dolci, pane, perline, tabacco, grasso di foca e lanugine di lepre agli Spiriti della Natura, prima di avventurarsi nel bosco alla ricerca del fungo magico.

Quando infine si trova il fungo bisogna dimostrare la propria gioia, con un canto o mille moine come si farebbe con un bambino, e poi, delicatamente, procedere alla raccolta usando un rametto e facendo attenzione a mantenere il fungo integro.

Il modo usuale di consumarlo consiste nel seccarlo per almeno due settimane, poi arrotolato e masticato a lungo affinché non



→ *Amanita muscaria*. Foto di G. Consiglio

provochi dei disturbi digestivi. Il fungo, tradizionalmente, deve essere assunto sempre in dosi dispari per cui si potrà ingoiarne uno e mezzo, tre, cinque, sette e via dicendo.

Gli effetti narcotici si manifestano dopo circa mezz'ora e la natura dell'estasi rende la persona inconscia e fa insorgere sensazioni gioiose che si accompagnano, di solito al canto e alle visioni. Lo stato di ebbrezza che genera corrisponde allo stato d'animo in cui ci si trovava nel momento in cui lo si è raccolto. Se si ballava per la gioia della scoperta del preziosissimo muchomor, si avvertirà il desiderio di danzare, se la raccolta era accompagnata da un canto ecco che quella stessa melodia si modulerà alle nostre labbra. Gli sciamani assumono il muchomor per il suo potere di visione.

Prima dell'assunzione si preparano in modo rituale e poi fanno delle richieste al fun-

go in modo da poter avere durante l'estasi una risposta alle loro domande.

Le visioni indotte dal fungo guideranno lo sciamano nelle sue guarigioni, lo aiuteranno a potenziare le cerimonie, a rivelare il futuro e ad affinare il suo potere di visione per essere d'aiuto agli altri.

L'estasi indotta dal muchomor è molto potente, può durare alcuni giorni. Sono molto suggestive le cerimonie rituali in cui lo sciamano che batte incessantemente sul tamburo continua, ora con foga con salti e danze, ora guidato dal ritmo lento della melodia del suo muchi, come viene confidenzialmente chiamato, a cercare la visione, a cercare la via per sé e per il suo clan. Proseguono giorno e notte, intorno al Fuoco primordiale, che arde nel centro della tenda, in compagnia degli Spiriti degli Antenati, con gioiosi passi di danza.

# Primo viaggio nel magico regno dei funghi

di Franco e Luisa Vezzani

■ Grazie al tenace impegno del gruppo di lavoro formato da Marialuisa Buso, Giovanni Consiglio, Andrea Pullega, Fortunato Romano, Massimo Tarroni, Franco Vezzani e William Zuntini, è stato realizzato finalmente il PRIMO VIAGGIO NEL MAGICO REGNO DEI FUNGHI - percorso didattico per bimbe e bimbi da 6 a 11 anni nell'ambito di VOLONTASSOCIATE, domenica 21 settembre 2014, ai Giardini Margherita.



→ Il percorso didattico

Il nostro Gruppo Micologico AVIS (G.M.A.) ha sempre partecipato a VOLONTASSOCIATE, con un gazebo affiancato a quello AVIS, allestendo una Mostra di funghi raccolti dai nostri volontari prevalentemente in provincia: i funghi sono stati determinati il giorno precedente e poi esposti la domenica dalle 11 alle 18. Molti cittadini si sono fermati per ammirare i funghi e spesso con bimbe e bimbi che sono sempre molto attenti e curiosi e chiedono spiegazioni ai loro genitori. Prendendo spunto da ciò abbiamo pensato, già qualche anno fa, di organizzare un percorso didattico dedicato a bimbe e bimbi (accompagnati dai genitori) che fosse coinvolgente e divertente. Nel passato erano state invitate alcune scolaresche a visitare la Mostra dei funghi e delle erbe il lunedì successivo alla tradizionale Mostra annuale e tutto avveniva in un ambiente chiuso e controllato.

Questa volta è stato molto più impegnativo perché, su una superficie all'aperto di oltre 100 mq, abbiamo creato un percorso didattico, realizzato con disegni e didascalie per bimbi, stampati su un banner di 8 metri e su formati 50 x 70 cm realizzati da Giorgio Serra.

Giovanni Consiglio ha animato in modo divertente la spiegazione ricorrendo a funghi freschi con caratteristiche particolari come forma, colore, odore. Molti genitori sono stati coinvolti nella spiegazione, che hanno seguito attentamente, e parecchi hanno preso appunti! Al termine della spiegazione, su tavoli con fogli e pastelli, i bimbi hanno potuto realizzare disegni colorati che poi hanno conservato insieme all'attestato di partecipazione personalizzato rilasciato dal nostro G.M.A. L'AVIS ha donato a ogni partecipante un bel regalo a ricordo dell'incontro.

Avevamo previsto solo due percorsi, uno alle 11 e uno alle 16, ma per l'elevata richiesta Giovanni, contento per l'interesse e la partecipazione, ha realizzato ben cinque percorsi e soddisfatto le numerose richieste sia dei bimbi che degli adulti.

I genitori dovevano firmare una liberatoria e la forte affluenza ha creato code per la registrazione che Luisa, Maria Grazia e William hanno velocemente smaltito.



→ I due funghi

Una forte attrazione anche per farsi fotografare era rappresentata anche da due enormi funghi in cartapesta realizzati da Giorgio Serra, che ringraziamo. Un ringraziamento particolare va ad Andrea che con il suo Ford Transit è riuscito a trasportarli con viaggio ad hoc.

Un ringraziamento va a tutti i Soci che hanno contribuito al successo dell'iniziativa, che auspichiamo sia ripetuta anche in altre occasioni sia all'interno che all'esterno: ora abbiamo il materiale e l'esperienza!

## LE NOSTRE RICETTE

### FRICASSEA DI FUNGHI

#### **Ingredienti per 4 persone:**

**500 g di prataioli,  
2 scalogni,  
2 cucchiaini di farina,  
una tazza di emmenthal grattugiato,  
una tazza di latte,  
un tuorlo,  
mezzo limone,  
un ottavo di panna,  
burro,  
prezzemolo tritato,  
noce moscata, sale e pepe.**

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





# Primo maggio 2014

di Marina Siciliano e Anna Maria Leonelli



→ Il pranzo

■ Nonostante il tempo incerto, ma ben attrezzati per la pioggia che in questo periodo abbonda, questa mattina di buon'ora siamo partiti per raggiungere il ritrovo previsto alle ore 9,00 a Maserno, davanti al Ristorante Clara, che ci ospiterà come sempre per il pranzo.

Gli organizzatori di questa uscita, Enzo e Massimo hanno individuato Domenico, Sergio, Mirko e Andrea come accompagnatori dei gruppi e conoscitori della zona e quindi con un vero e proprio appello, siamo stati divisi in 6 gruppi e siamo partiti per le varie destinazioni.

Per meglio organizzare la raccolta dei funghi alcuni Soci, nei giorni precedenti, hanno perlustrato le varie zone dove crescono i marzuoli, le verpe, le spugnole e i prugnoli.

Constatato che erano cresciuti praticamente solo i prugnoli, e soltanto nei boschi e prati sotto gli 800 m di altitudine, le escursioni si sono indirizzate verso questo tipo di raccolta.

Il gruppo al quale io, Marina, sono stata assegnata, capitanato da Massimo, si è diretto nei pressi di un boschetto alla ricerca dei prugnoli (*Calocybe gambosa*): ci siamo addentrati fra rovi ed erba alta bagnatissima, ma il raccolto è stato veramente scarso. Era la prima volta che andavo alla ricerca di questo fungo e anche se ne ho trovati solo quattro piccoli, ho visto uno degli habitat dove nasce ed è stato interessante.

Alcuni gruppi più fortunati, o più esperti, hanno trovato bollate intatte in boschetti separati e non conosciuti dai locali (anche con una cinquantina di esemplari di cui alcuni con il cappello maggiore di 10 cm!!!!) e anche delle morchelle.

Io, Annamaria, ero con uno di questi gruppi, ci eravamo un po' esaltati e fatta la raccolta ci siamo recati alla ricerca di altri tesori in altri boschetti ... ma non li abbiamo trovati e un po' alla volta siamo tutti rientrati per andare a tavola, alla fine eravamo in 87.

Quante cose buone ... zampanelle, tigelle, gnocco fritto, salumi e formaggi, marmellate e un tenerissimo spezzatino di cinghiale tutto accompagnato da vino buono. Per finire poi con assaggio di dolci e torta: che abbuffata!!!!!!

Nel frattempo ha cominciato a piovere, ma per fortuna la lezione con la relativa determinazione dei funghi trovati (circa 20 specie) tenuta dal Prof. Giovanni Consiglio, si è fatta ugualmente. Come sempre Giovanni ha spiegato tutto con dovizia di particolari e tanta pazienza! Poi è uscito il sole che ha stimolato i meno pigri a fare una bella passeggiata, chi per tornare a funghi, chi per smaltire un po' dell'“impinzata”.

# Tra i boschi del Trentino

di Luca Melegari



→ Passo Lavazè

■ Il Gruppo Micologico AVIS ha organizzato anche quest'anno una meravigliosa settimana micologica in Val di Fiemme, Trentino-Alto Adige. La “vacanza-studio” si è svolta tra il 23 e il 30 agosto, nell'accogliente Centro Vacanze Verona di Carano di Fiemme.

La settimana micologica aveva lo scopo di far conoscere nuove specie e nuovi ambienti di raccolta ai Soci che da poco si sono avvicinati a questa disciplina, ma anche quello di affinare le conoscenze dei Soci già più esperti. Durante la settimana, accompagnati dai Soci che conoscevano già il territorio, è stato possibile visitare boschi molto differenti tra loro e questo ha permesso il ritrovamento di una grande varietà di specie. I funghi raccolti venivano determinati da Enzo Franceschini, Maurizio Falchieri e Paolo Cazzoli, che poi organizzavano con essi una lezione a cui tutti potevano assistere. Infine, ogni sera, dopo cena, Paolo Cazzoli o Enzo Franceschini tenevano una conferenza durante la quale venivano anche proiettate delle immagini sull'argomento.

Prima ho parlato della grande disponibilità di ambienti di crescita diversi. Per esempio, si poteva passare da boschi di abete rosso a boschi di betulla, o ancora dal pino cembro al pino silvestre. Non sono comunque mancati il larice, il pino a due aghi e l'abete bianco. I boschi frequentati si distinguevano anche per la loro conformazione, infatti era possibile girare i boschi quasi pianeggianti di Bellamonte o di Bancoline, quelli più faticosi dei Passi Lavazè e Manghen o i boschi difficili che caratterizzano gli aspri pendii dell'Alpe Cermis.

Tutti questi boschi si sono rivelati ricchi di specie che abbiamo potuto osservare e studiare ma anche di ottime specie commestibili, come: galletti, finferle, porcini, dentini, mazze di tamburo, funghi del pane e diverse specie del genere *Russula*. Le raccolte di funghi commestibili sono state tanto abbondanti che i cercatori sono poi stati impegnati per diverse ore nella pulizia dei funghi raccolti e la sala di essiccazione ha lavorato a tempo pieno.

Concludo dicendo che ho trovato molto utile e interessante questa settimana in cui è stato possibile mettere alla prova le proprie conoscenze e confrontarsi con gli altri; penso anche che queste siano occasioni ottime per socializzare e fare nuove conoscenze.

## IN RICORDO DI OLIVIA

Nel gennaio di quest'anno Olivia Gasperini, Socia e attiva collaboratrice del nostro Gruppo da parecchi anni, dopo un'improvvisa e veloce malattia, ci ha lasciati.  
A un anno dalla sua scomparsa la vogliamo ricordare per l'instancabile e preziosa collaborazione profusa in occasione dei nostri incontri conviviali, nonché per le sua disponibilità e gentilezza.

Gruppo Micologico AVIS  
Il Presidente  
Paolo Cazzoli

## DA FEBBRAIO A LUGLIO - LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

### *Corsi*

Da **mercoledì 4 febbraio** e nei cinque mercoledì successivi - "Corso per riconoscere i funghi" in sei lezioni. Ai partecipanti sarà consegnata la tessera di socio per il 2015, la dispensa del corso e il permesso scientifico 2015 per la Regione Toscana.

### *Conferenze e appuntamenti in Sede*

**Lunedì 2 febbraio** - Conferenza - "I funghi, questi sconosciuti". Relatore Giovanni Consiglio.

**Lunedì 23 febbraio** - Conferenza - "Corrette modalità di preparazione e conservazione dei funghi eduli". Relatore Mirko Illice.

**Lunedì 2 marzo** - Conferenza - "Passeriformi" - parte seconda. Relatore Guido Perdisa.

**Lunedì 16 marzo** - Conferenza - "I funghi della primavera". Relatore Giovanni Consiglio.

**Lunedì 30 marzo** - Conferenza - "Le specie responsabili delle intossicazioni più frequenti nella provincia di Bologna". Relatore Andrea Guidi.

**Lunedì 13 aprile** - Conferenza - "Ortografia e accentazione dei nomi latini dei funghi". Relatore Giovanni Consiglio.

**Lunedì 27 aprile** - "Il genere *Cantharellus*". Ai partecipanti sarà fornita una guida per il riconoscimento delle specie più comuni. Relatore Paolo Cazzoli.

**Lunedì 11 maggio** - "L'uso del microscopio nello studio dei funghi". Relatore Giovanni Consiglio.

**Lunedì 25 maggio** - Conferenza - "Funghi per tutti". Relatore Enzo Franceschini.

**Lunedì 1 giugno** - Conferenza - "Le orchidee". Relatore Giovanni Consiglio.

### *Mostre - Gite - Pranzi ecc.*

**Lunedì 16 febbraio** - Per festeggiare il carnevale Grande Festa: "Ognuno porti qualcosa".

**Domenica 12 aprile** - Gita alla ricerca di funghi primaverili; pranzo al sacco.

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

**Domenica 14 giugno** - Gita per ricerca e studio di funghi e tradizionale grigliata; nel pomeriggio saranno illustrati i funghi trovati nella mattinata.

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

Ricordiamo due eventi che in passato hanno riscosso grande successo

Da **sabato 22** a **sabato 29 agosto** - Settimana micologica di ricerca e studio dei funghi.

Da **venerdì 23** a **domenica 25 ottobre** - Fine settimana micologica in una località della Toscana.

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

Nel mese di gennaio gli incontri del lunedì sono sospesi.

Riprenderanno **Lunedì 2 febbraio** con la conferenza

### "I FUNGHI, QUESTI SCONOSCIUTI"

Relatore: Giovanni Consiglio.

Da **Mercoledì 4 febbraio** e nei cinque mercoledì successivi

### "PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI"

Corso in sei lezioni.

Ai partecipanti sarà consegnata la tessera di socio per il 2015, la dispensa del corso e il permesso scientifico 2015 per la Regione Toscana.

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

