

# occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**

Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini

Sede

Via Emilia Ponente, 56 (cortile interno) - 40133 - Bologna  
Tel. 051.382.412 (lunedì sera) - e-mail: [pcazzoli@libero.it](mailto:pcazzoli@libero.it)



Ottobre 2009



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS  
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



## *Cortinarius trivialis* J.E.Lange

Molto comune nei nostri boschi di latifoglie, alla fine dell'estate. La caratteristica principale è la vistosa decorazione del gambo da parte di un velo glutinoso frammentato in anelli concentrici lungo tutta la sua superficie; il cappello, con cuticola molto vischiosa è estremamente variabile nei colori che vanno dal giallo-ocra, al bruno-ocraceo, al bruno argilla, al bruno-rossastro, più o meno sfumati di olivastro. Non è commestibile.



## *Cortinarius elatior* Fries

Molto bello, fa parte di un gruppo di cortinari con cappello molto vischioso, col bordo lungamente striato-scanalato. Il colore varia del bruno-giallastro, al bruno-rossiccio o al bruno-grigiastro, più scuro nella zona centrale; il gambo, radicante, di colore biancastro e più o meno sfumato di azzurro o violetto, è decorato da braccialetti di velo glutinoso, inizialmente biancastri o azzurrini, poi brunastri. La carne odora di miele soprattutto alla base del gambo. Non è commestibile.

# Escursione nel Parco del Corno alle Scale

## Le nostre escursioni viste dai Soci

Simone Bergonzoni - foto di Simone Bergonzoni e Franco Vezzani



L'escursione nel Parco del Corno alle Scale di domenica 19 luglio inizia alle 9. Già, proprio alle 9, quando i fungaioli seri rientrano con i panieri già pieni di prelibatezze! C'è da dire che il nostro intento è quello di riempire il cesto con più specie di funghi possibile, prelibati e non, con lo scopo di imparare a conoscerli. Questa uscita ha sicuramente coniugato la ricerca di funghi con un bel percorso di trekking! Il ritrovo è al Santuario di Madonna dell'Acero, direzione Cascate del Dardagna, Val di Gorgo, Passo della Riva e rientro. Il percorso è alla portata di tutti... c'è chi impegna un po' più di tempo per salire, chi per fotografare e chi ne approfitta per sbirciare nel bosco. I panieri devono essere riempiti! Che bello! Abbiamo trovato delle *Amanita*. Già, ma è *rubescens* o *pantherina*? Basta chiederlo a Paolo! Gli diamo alcuni esemplari in mano, li osserva ed ecco la sentenza: le abbiamo trovate entrambe! Sono cresciute a distanza di neanche un metro! Il problema è che una è commestibile e l'altra no! Le mettiamo nel paniere; poi se ne riparlerà. Abbiamo un ottimo cicerone, Maurizio, che conosce dettagliatamente il sentiero e ciò che ci circonda, alberi compresi. Ho imparato che esistono abeti bianchi e abeti rossi. I primi hanno la pigna rivolta in alto, i secondi in basso. Certo Maurizio ci ha spiegato tanti altri dettagli ma l'esperto è lui e non io! Il pranzo è chiaramente al sacco, su una distesa di mirtilli nella val di Gorgo da dove si possono vedere monte Spigolino, la Nuda e il Corno! Con la scusa che i mirtilli fanno bene alla vista ne approfittiamo! Si riparte- qualche metro- e si vede anche il Cimone! Maurizio, da ottimo cicerone, ci riunisce per le disposizioni: *siamo in una faggeta dove ci possono essere i tanto ricercati porcini! Un'ora libera per setacciare il bosco!*

L'ora è passata e qualche boleto nel cesto siamo riusciti a metterlo. Maurizio aveva ragione! Ora si tratta di trovare un bel tavolo. A fianco di una cascata c'è un bel tavolone dove a turno stendiamo i nostri funghi e Paolo inizia a determinarli. Direi almeno una dozzina di specie diverse tra boleti, russule, amanite, cantarelli e altri ancora. I consigli su come consumarli non sono mancati! Anche perché alcuni funghi sono commestibili solo dopo una prolungata cottura! Le domande sono tante e le risposte sempre esaurienti! L'escursione è giunta al termine. Al santuario non sono mancati i ringraziamenti, i saluti e un bel arrivederci alla prossima escursione! Nella mia cena di domenica, dopo prolungata cottura non sono mancate l'*Amanita rubescens* e la *Russula cyanoxantha*!

Vogliamo ringraziare gli **organizzatori** e tutte le persone che hanno partecipato perché se abbiamo passato una bella giornata è merito di tutti!

## occhio al fungo



BOLLETTINO DEL  
GRUPPO MICOLOGICO  
AVIS

Periodico trimestrale - Ottobre 2009 N° 88  
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini  
Sede: via Emilia Ponente, 56 (cortile interno)  
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301  
[www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna)

### SOMMARIO

- II - Le nostre escursioni viste dai Soci
- III - Verro o no! (Boletus queletii)
- III - Le nostre ricette: Tortelloni profumati
- IV - Programma delle attività

*In copertina: testo di William Zuntini,  
fotografie di Giovanni Consiglio*

### Detti popolari

“Abundanza ed fònz, carestì ed roba”.  
Abbondanza di funghi, carestia di raccolti.

Sta a significare che l'annata umida, che favorisce la crescita dei nostri amati funghi, danneggia i raccolti.

# Verro ... o no!

William Zuntini

No! Non è un errore tipografico. Verro è la definizione dei montanari per indicare tutti quei funghi del Genere *Boletus* che virano di colore.

Nel Bollettino n. 85, con l'articolo "I verri", Paolo Cazoli ha introdotto questi funghi raggruppandoli a seconda delle loro caratteristiche principali. Ora parliamo di uno di questi verri che si incontra spesso in gruppi di numerosi esemplari nei luoghi erbosi dei boschi di latifoglie (principalmente presso querce, castagni, noccioli e faggi) e che la maggior parte dei "fungaioli" non raccoglie, ma che cucinato assieme al misto fresco di funghi dà ottimi risultati: ***Boletus queletii*** Schulzer.

Questo boleto di dimensioni medio-grandi, ha un cappello che può arrivare a 15 cm di diametro, carnoso, inizialmente sodo, infine molle, di forma emisferica e poi guancialiforme; presenta una cuticola vellutata o liscia, di colore variabile, bruno-arancione o rosso-bruno-olivastro; la parte imeniale, cioè i tuboli, sono di media lunghezza, abbastanza fini, da gialli a giallo-verdognoli; i pori sono piccoli, rotondi, irregolari, di colore giallo-arancione, più chiari al margine del cappello e infine verdastri e come i tuboli con viraggio al blu al tocco; il gambo è giallognolo, ricoperto da fini granulazioni arancione-rossastre, che diventano sempre più fitte e bruno-porpora o color barbabetola verso la base; la carne è gialla chiara, rosso-vinosa alla base del gambo, azzurra al taglio.

*B. queletii* var. *lateritius*, con il cappello colorato di un bel rosso intenso o rosso-porpora, può essere scambiato con *B. dupainii* Boudier, che però presenta un cappello più liscio, lucido e brillante, a tempo umido vischioso, con un gambo con fondo biancastro-giallino, decorato da un reticolo rosso - solo per pochi millimetri - nella parte alta e una fine punteggiatura nella parte restante: niente paura, anche questa specie è commestibile dopo cottura. *Boletus queletii* var. *discolor* ha invece un cappello chiaro, ocrato-arancione.



*B. luridus* è molto simile, si distingue per il cappello più chiaro, vellutato e di un tipico colore giallo-ocraceo-verdastro, poi bruno-arancione-rossastro; il gambo, giallo all'apice, è decorato da un reticolo grossolano a maglie allungate rosse scure e per la carne al di sotto dei tuboli rossa o arancione.

Anche *B. erythropus* Persoon si potrebbe confondere. Presenta, infatti, un gambo anch'esso decorato da fini punteggiature rosse su fondo giallastro e bruno sporco alla base. Il cappello ha cuticola vellutata e di colore bruno scuro, la carne è soda, giallo vivo, subito e intensamente virante al blu al taglio.

Naturalmente, non ci stancheremo mai di ripetere che la commestibilità di tutti questi funghi va intesa rigorosamente dopo cottura, per eliminare, come per tanti altri funghi le sostanze tossiche termolabili che possono causare pesanti disturbi gastrointestinali.

## Le nostre ricette

### Tortelloni profumati

Tempo di preparazione:

circa un'ora e mezza

Ingredienti per 4 persone

330 g di farina,

300 g di russule e *Boletus queletii*

3 uova,

un cucchiaio di semolino,

150 g di fontina,

maggiorana,

un cucchiaio di mandorle a lamelle,

parmigiano grattugiato,

noce moscata,

vino bianco secco,

aglio, basilico,

burro, olio,

sale e pepe.

Pulite i funghi, affettateli e tritateli grossolanamente. Fateli rosolare in una padella con 20 g di burro, una presa di sale, una macinata di pepe e un trito di basilico e maggiorana. Cuoceteli per 20 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.

Strofinare con uno spicchio di aglio sbucciato e schiacciato l'interno di una capace casseruola, mettetevi la fontina tagliata a dadini, 100 g di vino, un cucchiaino di farina, sale, pepe e una grattata di noce moscata. Mettete il recipiente sul fuoco, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno, fino a quando il formaggio sarà completamente sciolto e avrete ottenuto una crema morbida, poi incorporatevi tre quarti dei funghi (tenete in caldo quelli che rimangono) e fate raffreddare completamente il composto.

Mettete sulla spianatoia 300 g di farina, mescolatevi il semolino e un cucchiaio d'olio, sgusciatevi al centro le uova, salate leggermente e impastate tutto con le mani. Lavorate fino a quando avrete ottenuto una pasta elastica e consistente.

Stendetela con il mattarello sulla spianatoia infarinata, fatene una sfoglia sottile e dividetela in tanti quadrati di 7 cm di diametro. Sistemate al centro di ciascun quadrato un cucchiaino di composto di funghi, richiudetevi sopra la pasta formando tanti tortelloni. Tuffateli in una pentola con abbondante acqua bollente salata, scolateli, metteteli in una terrina calda, conditeli subito con 20 g di burro, i funghi rimasti e le mandorle tostate. Mescolate e servite col parmigiano a parte.

# Programma ottobre-novembre-dicembre

Col primo lunedì di settembre sono ripresi gli incontri del lunedì sera dedicati alle lezioni dal vivo e alla determinazione di funghi e piante portati dai Soci. Questi incontri sono anche un'occasione per frequentarci e socializzare. Speriamo in una buona stagione micologica.

## Le mostre d'autunno

**Sabato 3 e domenica 4 ottobre** - 42<sup>a</sup> Mostra Micologica in occasione della Mostra Regionale delle Marche - S. Sisto (Pesaro-Urbino)

**Domenica 4 ottobre** - Mostra dei funghi all'Agriturismo Le Conchiglie, Via Lagune, 76/1, Sasso Marconi.

**Domenica 4 ottobre** - Mostra dei Funghi e delle Erbe - Anzola Emilia - Sala Consiliare - ore 9-19 - in occasione dei festeggiamenti per il 50° dell'Avis Comunale di Anzola Emilia

**Domenica 12 ottobre** - Gazebo in Piazza Re Enzo - ore 10-18 - in occasione della giornata nazionale della Micologia e per promuovere la grande mostra di Bologna e la donazione del sangue.

## SABATO 17, DOMENICA 18 E LUNEDÌ 19 OTTOBRE

Presso il Centro Civico Lame, Via Marco Polo 53, si terrà

## La Festa dei Funghi e della Natura

In questa occasione si svolgerà la

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

Saranno esposte centinaia di specie di funghi in ordine sistematico e numerose specie di fiori e piante spontanee. Si potranno osservare i funghi commestibili e velenosi a confronto e tante meraviglie della natura.

Questa e tutte le iniziative del Gruppo sono l'occasione, per i Soci, per imparare a conoscere nuove specie, imparare i sistemi di determinazione ecc. **Quindi, intervenite, collaborando attivamente all'organizzazione.**

**INGRESSO LIBERO**

**Lunedì mattina la visita è riservata alle scolaresche.**

## Incontri di fine anno

**Domenica 29 novembre** - Pranzo Sociale presso il ristorante Bonfiglioli - Ciano di Zocca - Informazioni e prenotazioni presso la Segreteria del Gruppo.

**Lunedì 13 dicembre**, dalle ore 21 alle ore 23, ultima riunione dell'anno, vi aspettiamo per una allegra bicchierata e per scambiarci gli auguri. Ai Soci che non potranno intervenire in questa occasione auguriamo *Buone Feste*.

## Permessi di raccolta Funghi

Presso la nostra Sede sono in vendita

i permessi giornalieri, settimanali, mensili e semestrali per la raccolta dei funghi nella nostra Provincia.

### GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola (AMB)  
ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374  
ccp 76365519

Via Emilia Ponente, 56 (cortile interno) - 40133 Bologna  
Tel. 051.383.412 (lunedì sera non festivi dalle ore 21,00)  
Cell. 388.92.46.720 - 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301  
Sito Internet: [www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna)

### Adesione al Gruppo Micologico AVIS

L'iscrizione o il rinnovo possono essere formalizzati il lunedì sera presso la Sede del Gruppo, o mediante bollettino postale intestato a: Gruppo Micologico AVIS, ccp 76365519

- Socio Sostenitore da 16,00 Euro in poi  
- Socio Ordinario 13,00 Euro  
- Familiare 8,00 Euro  
- Socio Estero 20,00 Euro

**(solo con versamento a mezzo Vaglia Internazionale)**

- Socio Ordinario - Quota AMB 24,00 Euro

Il Socio può accedere alla fornitissima biblioteca e fare uso, a scopo di studio, dei microscopi, dei computer e delle altre attrezzature di cui il Gruppo dispone, può partecipare alle riunioni del lunedì sera, alle conferenze, ai corsi e a tutte le iniziative che saranno via via messe in cantiere.

Con la Quota AMB il Socio sarà associato anche alla Associazione Micologica Bresadola (AMB) e riceverà la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA".