



occhio al fungo

Periodico trimestrale
Redazione: Direttore - Giovanni Consiglio
Vicedirettore - William Zuntini
Sede: via dell'ospedale, 20 - Bologna
345.1745079 (Tarroni)
333.3839528 (Franceschini)
gmavisbo@gmail.com
www.avis.it/bologna
www.gruppomicologicoavisbologna.org

Boletus regius

Krombholz

Testo e foto di Giovanni Consiglio

■ Cappello fino a 150 mm, da emisferico a convesso, poi appianato-guancialiforme, margine un po' eccedente, superficie pileica finemente feltrata, di colore rosa-rosso, corallo, rosa lampone. Tuboli arrotondati al gambo, da giallo oro a verde oliva, appena viranti al blu se sezionati longitudinalmente. Pori piccoli, rotondi, immutabili o appena viranti al blu se premuti. Gambo più corto del diametro del cappello, con base ingrossata, giallo cromo chiaro, immutabile al tocco. Reticolo concolore a maglie fini, limitato alla metà superiore. Carne abbastanza soda, di colore giallo chiaro, per nulla o poco virante all'azzurro; odore debole, fruttato e sapore mite. Cresce prevalentemente sotto castagni e faggi.



Clathrus ruber

P. Micheli ex Persoon: Persoon

Testo e foto di Giovanni Consiglio

■ Basidioma nel fungo giovane con l'aspetto di un ovolo arrotondato, internamente gelatinoso, la superficie esterna fragile, ceracea. Esoperidio simile a un'inferriata rotondeggiante di maglie poligonali allungate di colore rosso vivo. All'estremità inferiore è presente una sorta di volva di colore biancastro provvista di sottili rizomorfe allungate. Gleba formata da piccoli granelli mucilagginosi di colore verde-nerastro, con forte odore sgradevole simile a quello di *Phallus impudicus*. Cresce piuttosto isolato nei luoghi umidi dei boschi.

Assemblea Ordinaria dei Soci

di Andrea Guidi

■ Il giorno 2 maggio si è svolta, presso i locali della Casa del Donatore di Via dell'Ospedale 20, la consueta Assemblea Ordinaria dei Soci del Gruppo Micologico AVIS di Bologna per l'anno 2016. La serata ha visto la partecipazione di 64 Soci tra i quali molti nuovi iscritti, segno tangibile di una partecipazione attiva alla vita associativa del nostro Gruppo.

Alle ore 21 è iniziata l'Assemblea e, dopo la nomina del segretario, ha preso la parola il Presidente dell'Assemblea Giovanni Consiglio portando i saluti del Presidente uscente Paolo Cazzoli e nel contempo comunicando la sua assenza (dovuta a improvvisi problemi di salute). Dopo i saluti lo stesso Giovanni Consiglio, nella sua veste di Responsabile Scientifico del Gruppo, ha svolto una relazione sull'attività più prettamente micologica svolta nel 2015 ricordando quelli che sono stati i momenti più importanti vissuti dal Gruppo lo scorso anno.

Terminata la relazione di Giovanni Consiglio, ha preso la parola Sergio Marani nella sua veste di Tesoriere e ha dato approfondita lettura del Bilancio consuntivo 2015 da lui redatto con la consueta perizia, elencando dettagliatamente le uscite e le entrate.

Un momento particolarmente felice è stato quello della consegna delle tessere di Socio Onorario (che vengono consegnate ai Soci iscritti da almeno quindici anni, che hanno compiuto il 75° anno di età) ai cari amici Lugi Cera e Mirella Vanni, riconoscimento doveroso per il loro impegno e per il fatto di essere tra i Soci fondatori del Gruppo.

Viene anche approvata all'unanimità la proposta di Giovanni Consiglio di mantenere a 11 il numero dei membri del Consiglio Direttivo.

Come ultimo punto all'O.d.G. era appunto prevista l'elezione del nuovo Consiglio Direttivo del Gruppo Micologico in carica per il triennio 2016-2019. Ha quindi preso la parola Gastone Spisni, nella sua qualità di Presidente della Commissione Elettorale incaricata di approntare e gestire le elezioni (coadiuvato abilmente da Anna Maria Leonelli e Mauro Mariotti), il quale ha indicato le modalità di votazione e ha invitato i candidati a fare una breve autopresentazione ai Soci.

Si sono quindi avvicinati i 12 candidati al Consiglio Direttivo presenti, che hanno brevemente indicato le proprie generalità, alcuni incarichi che già alcuni di loro ricoprivano all'interno del Gruppo e le motivazioni che li avevano portati a prendere la decisione di candidarsi.

Si è passati quindi alle votazioni vere e proprie e, dopo uno scrutinio che si è protratto piuttosto a lungo, dato il numero di votanti, sono risultati eletti Consiglieri per il triennio 2016-2019: Paolo Cazzoli, Maddalena Centillo, Giuseppe Cinquemani, Roberto Cinti, Giovanni Consiglio, Massimo Galletti, Andrea Guidi, Mirko Illice, Domenico Rillo, Massimo Tarroni e William Zuntini.

Archiviamo con questo doveroso momento sociale qual'è l'Assemblea, l'anno 2015 con le sue luci (numerose) e le sue ombre (poche), convinti della forza e della vitalità del nostro Gruppo ma nel contempo consapevoli del lavoro (tanto) che ci aspetta in futuro per mantenere al più alto grado possibile il già elevato livello scientifico del Gruppo Micologico AVIS, senza mai perdere di vista gli aspetti di aggregazione, divertimento e amicizia tra i Soci, ingredienti fondamentali per il buon funzionamento di ogni Associazione senza scopo di lucro come la nostra.

Consiglio Direttivo 2016-2019

Nella prima riunione del nuovo Consiglio Direttivo, convocata dal decano Paolo Cazzoli per il 13 maggio u.s., sono state conferite le cariche istituzionali. Preso atto della volontà di Paolo Cazzoli di non candidarsi alla carica di Presidente, per ragioni di salute, viene proposto per questa carica Giovanni

Consiglio, che accetta. La votazione a scrutinio segreto vede eletto Giovanni Consiglio con undici voti su undici. Il Presidente eletto propone come Vice Presidente William Zuntini, che viene eletto a scrutinio segreto con dieci voti su undici e una scheda bianca. Per la carica di Segretario il Presidente

propone Massimo Tarroni, che viene eletto, a scrutinio segreto, con nove voti e due schede bianche. Infine, per la carica di Tesoriere il Presidente propone Sergio Marani, Tesoriere storico del Gruppo, non presente alla riunione, che viene eletto all'unanimità per alzata di mano.

TESSERAMENTO ANNO 2015

- Socio Sostenitore da	20,00 € in poi
- Socio Ordinario	15,00 €
- Familiare	10,00 €
- Socio Estero	25,00 €
(solo con Vaglia Internazionale)	
- Socio AMB*	28,00 €

* Il Socio A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) riceverà le tessere A.M.B. e G.M.A. e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", della quale è Direttore il Presidente del Gruppo, Giovanni Consiglio. 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.



Tradizionale uscita del 1° Maggio

di Maddalena Centillo

■ Anche quest'anno, sulle colline di Montese, si è svolta la storica uscita del 1° maggio e, come sempre è stata un gran successo, grazie anche alla partecipazione di numerosi Soci, molti dei quali erano accompagnati anche dai loro familiari.

Malgrado i giorni piovosi di fine aprile, domenica mattina le nuvole plumbee si sono spostate un po' e per qualche ora hanno lasciato spazio ad un tiepido sole che ci ha permesso di entrare nel bosco, umido ma rigoglioso e per alcuni anche generoso.

Hanno aderito alla gita circa 70 Soci, familiari simpatizzanti. Alcuni si sono iscritti alla prima escursione con appuntamento alle 8,30 del mattino a Maserno di Montese, presso il ristorante "Da Clara" di Maserno. Si sono

formati due gruppi, guidati da due eccellenti accompagnatori, Domenico Rillo e Massimo Tarroni, e si sono recati nelle zone basse dei boschi vicini, le uniche che, secondo le indicazioni, offrivano buone prospettive di raccolta. Alle ore 9 sono arrivati gli iscritti alla seconda escursione e tutti sono andati

nei boschi della frazione di Montespecchio, dove si sono suddivisi in due gruppi con accompagnatori Enzo Franceschini e Roberto Cinti.

I più fortunati hanno fatto una buona raccolta di "Prugnoli". Purtroppo le Verpe, le Morchelle e i Marzuoli non avevano

fruttificato come era avvenuto negli anni scorsi.

Chi non aveva voglia di bagnarsi nel bosco ha avuto la possibilità di fare una bella passeggiata lungo i sentieri che guardano la valle del Panaro, con la splendida vista del Corno alle Scale e del Monte Cimone.

Non meno interessante è stato il ritrovo al ristorante da Clara, che come ogni anno ha diletto il nostro palato con ottime crescentine, tigelle e con

le ormai classiche zampanelle. Durante il pranzo la pioggia ha ricominciato a scendere copiosa, ma a quell'ora non ci ha rovinato la giornata.

La tradizionale esposizione e illustrazione dei funghi non ha avuto luogo perché aveva fruttificato solo il prugnolo.



Due ricette facili facili

NIDI GRATINATI CON I PRUGNOLI

Ingredienti per 4 persone: 300 g di tagliatelle fresche, 200 g di prugnoli (Calocybe gambosa), 300 g di radicchio trevigiano, 50 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato, 200 g di mozzarella di bufala, prezzemolo tritato, sale.

Pulire e tagliare a fettine i funghi, farli saltare in padella con il burro, aggiungere il radicchio tagliato sottilissimo, salare, aggiungere un pizzico di peperoncino (se piace) e lasciar cuocere coperto mescolando il tutto ogni tanto. Nel frattempo cuocere le tagliatelle al dente e versarle nella padella dell'ingrediente; meschiare e metterle in una pirofila imburrata formando dei nidi; coprire i nidi con dadini di mozzarella spolverando con il parmigiano e con il prezzemolo tritato. Infornare solo per il tempo necessario per fare formare una bella crosta (qualche minuto).

RISOTTO AGLI SPINACI E PRUGNOLI

Ingredienti per 4 persone: 300 g di riso, 400 g di spinaci novelli, 150 g di prugnoli (Calocybe gambosa), una cipolla, un cucchiaio di maggiorana tritata, un cucchiaio di prezzemolo tritato, 6 dl di brodo di pollo, 100 g di ricotta fresca, sale, olio d'oliva. Tritate la cipolla e ponetela in una pentola con gli aromi e fate rinvenire in un cucchiaio di olio. Pulite e tagliate a fettine i funghi, pulite i spinaci, uniteli al soffritto e cuocete per 5 minuti a pentola coperta. Unite il riso, salate e portate a cottura unendo il brodo poco per volta, cuocete per 10 minuti. Qualche minuto prima di togliere dal fuoco unite la ricotta e mescolate.



VUOI IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI? VUOI DISTINGUERE I COMMESTIBILI DAI VELENOSI? PARTECIPA AL CORSO DI AVVIAMENTO ALLA MICOLOGIA TENUTO DA ESPERTI DEL GRUPPO MICOLOGICO AVIS



Da mercoledì 7 a venerdì 23 settembre, nei giorni di mercoledì e venerdì – “Corso per riconoscere i funghi” in cinque lezioni con proiezioni di immagini, più un'escursione guidata il 2 ottobre successivo.

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

Ai partecipanti saranno consegnati:

la tessera di Socio per il 2017, la dispensa del Corso, l'attestato di partecipazione,
il permesso di raccolta scientifica per la Regione Toscana.

Il corso successivo si terrà nel mese di febbraio

Per informazioni consultare il sito gruppomicologicoavisbologna.org
o contattare gmavisbo@gmail.com

DA GIUGNO A OTTOBRE – LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

I corsi e le conferenze si terranno presso la nostra Sede di Via dell'Ospedale 20 e inizieranno alle ore 21. La partecipazione ai corsi, ai pranzi e alle gite richiede un contributo di partecipazione ed è necessaria la prenotazione.

Le date e gli argomenti di seguito indicati sono soggetti a 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 a mezzo telefono.

CONFERENZE E APPUNTAMENTI IN SEDE

Lunedì 12 settembre – Esercitazione con funghi freschi.

Lunedì 19 settembre – Esercitazione con funghi freschi.

Lunedì 26 settembre – Esercitazione con funghi freschi.

Lunedì 3 ottobre – Esercitazione con funghi freschi.

Docenti: Giovanni Consiglio, Enzo Franceschini, Andrea Guidi, Mirko Illice

FESTE E GITE

Lunedì 18 luglio – Ci ritroviamo in Sede per la “Festa d'estate”.

Da sabato 20 agosto a sabato 27 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 18 settembre – partecipazione alla Festa del Volontariato (VOLONTASSOCIATE) ai Giardini Margherita.

Sabato 1 e domenica 2 ottobre – Mostra Micologica Regionale delle Marche, a San Sisto (PU) in occasione della Sagra del Porcino.

Sabato 8 e domenica 9 ottobre – Mostra dei Funghi e menù a base di funghi in occasione della Festa d'Autunno a Sala Bolognese.

Domenica 16 ottobre – “39ª Mostra dei Funghi e delle Erbe”, esposizione di funghi freschi e piante spontanee presso la nostra Sede.

Da venerdì 21 a domenica 23 ottobre – Fine settimana in una località della Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

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

345.1745079 (Tarroni) - 333.3839528 (Franceschini)

e-mail: gmavisbo@gmail.com www.gruppomicologicoavisbologna.org - www.avis.it/bologna, pagina “Micologi”

Cerca il nostro gruppo su Facebook



occhio al fungo