



A.M.A.B. - APS

occhio al fungo

Periodico semestrale
Direttore: Giovanni Consiglio
Vicedirettore: William Zuntini
Via dell' Ospedale, 20 - Bologna
Contatti:
gmavisbo@gmail.com
www.gruppomicologicoavisbologna.org

Assemblea ordinaria elettiva del 27 maggio 2019

■ Con la riforma del Terzo Settore, il Gruppo Micologico Avis ha cambiato veste: da Associazione ODV - Onlus di diritto, è diventato Associazione di Promozione Sociale (acronimo A.M.A.B. - APS). Abbiamo dovuto adattare alle nuove disposizioni nazionali lo Statuto, che è stato approvato da un'Assemblea straordinaria appositamente indetta in data 24 aprile. È stato un lavoro che ha impegnato alcuni di noi in modo pressante e continuo assieme al Centro Servizi per il Volontariato (VOLABO)

che qui ringraziamo, ma ora siamo stati inseriti nel Registro regionale delle APS. Con questa modifica abbiamo mantenuto gli stessi vantaggi delle Onlus, che in un prossimo futuro saranno abolite. Durante l'Assemblea ordinaria elettiva del 27 maggio 2019 è stato presentato e approvato anche il nuovo regolamento interno, modificato in accordo con le modifiche dello Statuto.

All'Assemblea per l'elezione dei nuovi componenti del Consiglio Direttivo per il quadriennio 2019/23 sono intervenuti

104 Soci (di cui 41 con delega).

Nella stessa serata, i Consiglieri eletti hanno svolto la prima riunione del Consiglio Direttivo per assegnare ufficialmente i compiti della nuova Direzione. Riportiamo qui le nuove cariche e i nuovi Consiglieri:

Presidente Giovanni Consiglio, Vice-Presidente William Zuntini, Segretario Paolo Minarelli, Tesoriere Roberto Cinti. Consiglieri: Marino Fontana, Francesco Giampalmi, Andrea Guidi, Mirko Illice e Massimiliano Schiavina.

Climacodon septentrionalis (Fr.) P. Karst.

Testo di William Zuntini, foto di Michael Kuo

■ È un parassita che entra con il suo micelio nelle ferite degli alberi a foglie caduche, in particolare, aceri da zucchero, faggi e frassini. Può anche fruttificare su alberi morti. Da lontano sembra un poliporo, ma l'imenoforo non presenta pori ma aculei.

Questo fungo causa la putrefazione della corteccia dell'albero. Forma enormi ammassi che possono essere visti da molti metri di distanza.



I basidiomi raggiungono i 30 cm di diametro, con uno spessore di 5 cm, a forma di rene o semicircolare; superficie pelosa o ruvida, biancastra, giallastra con l'età; gli aculei dell'imenoforo sono lunghi fino a 2,5 cm; carne bianca, sapore mite da giovane ma amaro con l'età.

In America nord-orientale fruttifica in estate-autunno.

Alcune regole fondamentali per il cercatore di funghi

Testo di William Zuntini, foto di Giovanni Consiglio

■ Andar per funghi: un legittimo passatempo di stagione. Non c'è infatti nulla di male a raccogliere i doni della natura, con buona pace degli ecologisti del tutto chiuso e del tutto proibito, purché lo si faccia con un minimo di cognizione di causa e senza vandalismi. Intanto, fare un ricco raccolto non costituisce un danno per l'ambiente: il fungo è il "frutto" di una specie di pianta invisibile, raccogliarli non significa minacciare l'esistenza di quella pianta; invece, può essere grave raccogliarli male.

Purtroppo nella stagione dei funghi il bosco è assediato anche da chi non ha quel minimo di conoscenze necessarie per praticare questo passatempo senza pericoli per sé e per l'ambiente e saccheggia il bosco senza sapere che cosa è un fungo e senza conoscere le specie velenose.

I due Corsi di avviamento alla Micologia che l'Associazione Micologica svolge annualmente servono a dare informazioni utili a non incorrere in letali inconvenienti.

Alcune informazioni, per i più esperti, sembrano ovvie, ma ora pensiamo ai neofiti: innanzitutto bisogna decidere

dove andare, ossia individuare una località in cui si presume che i funghi siano spuntati negli ultimi giorni. Per questo ci dobbiamo informare sulla situazione climatica del periodo più recente (al giorno d'oggi è facile con internet): per un buon raccolto deve esserci stata pioggia abbondante almeno una settimana prima e nei giorni seguenti, non deve aver soffiato un forte vento. Appurate queste condizioni, informiamoci sulla regolamentazione vigente nel luogo: è evidente che è meglio evitare quelle zone protette dove è addirittura vietata la raccolta, comunque e dovunque la legge va rispettata, limiti di peso compresi: è vero che quasi dappertutto le leggi sono fatte malissimo e senza l'indispensabile competenza scientifica, ma è pur sempre dovere del cittadino rispettarle (tra l'altro le sanzioni sono in genere molto salate oltre alla requisizione dei funghi raccolti).

Occorre vestirci in modo appropriato, con un abbigliamento adatto: scarponcini alti con suola rigida per evitare storte sul terreno accidentato ed eventualmente neutralizzare i morsi delle vipere; poi pantaloni di tessuto pesan-



te, camicia a maniche lunghe per non graffiarsi nelle spinaie, K-way o giacca a vento contro le piogge impreviste; non dimentichiamo un coltellino affilato, il cestino di vimini, la ventosa o il siero per il pronto soccorso antivipera (in questo caso, bisognerebbe aver fatto un test per l'eventuale intolleranza), blocco per note e biro, un bastone.

Arrivati nel bosco, bisogna saper riconoscere il punto giusto. Fa caldo e c'è poca umidità? È il momento di cercare nei boschi esposti a nord. C'è stato un po' di vento? Giù nel fondovalle o nei canali meno esposti. Fa un gran freddo o piove a dirotto? Sugli altipiani e sui pendii esposti a sud.

Ma a parte l'esposizione, occorre anche che il tipo di bosco sia quello adatto al fungo che vogliamo trovare. La maggior parte dei funghi, infatti, ha bisogno di determinate specie di piante per svilupparsi. Per esempio, i porcini crescono, a seconda della specie, soprattutto in vicinanza di abeti, castagni, querce, faggi, carpini, noccioli; l'ovolo cresce solo presso latifoglie; i pinaroli, come indica il loro nome, sotto pini; i porcini più conosciuti spuntano sotto pioppi, betulle, carpini, noccioli.

Oltre all'albero, osserviamo con attenzione anche il sottobosco: alcune pianticelle hanno esigenze ambientali affini a quelle di certi funghi, per cui convivono con essi. Particolarmente generosi sono quei boschi in cui, nell'ombra, abbondano le felci, il mirtillo nero, l'erica, piccoli cespugli di ginepro. Anche quei punti in cui il terreno è coperto da una fitta coltre di muschio sono sempre favorevoli a una



Boletus edulis



copiosa crescita di funghi pregiati. Nella ricerca serviamoci di alcuni accorgimenti: guardiamo, per esempio, sempre dal basso verso l'alto, perché i funghi amano cercare una posizione più umida sotto radici affioranti, rimanendo invisibili dall'alto; poi esploriamo con cura i limiti dei sentieri e dei torrenti dove batte quello sprazzo di sole indispensabile alle specie più termofile. Esploriamo, inoltre, con attenzione le strisce di terreno dove sono stati abbattuti gli alberi: quando fa freddo, molte specie cercano un po' di sole in queste radure. Se cerchiamo funghi tipici delle zone erbose, guardiamo dove il fieno è stato tagliato da pochi giorni.

I montanari si basano anche sulla fase lunare: in qualche vallata giurano sui benefici effetti della luna calante, in altre sulla luna crescente, probabilmente non ha torto nessuno, una certa influenza la luna potrebbe averla, ma differente da zona a zona a seconda dei cicli biologici dei miceli presenti. Dobbiamo, naturalmente tenere in considerazione i consigli degli abitanti locali. Infine i funghi spia: sono specie che crescono molto spesso vicine tra loro; se vogliamo trovare dei porcini, per esempio, guardiamo attentamente nei posti dove incontriamo il *Clitopilus prunulus* (prugnolo d'autunno o falso prugnolo), un ottimo funghetto bianco con lamelle rosate decorrenti e un intenso profumo di farina fresca, e l'*Amanita muscaria*, il noto fungo delle favole.

Seguendo poche importanti regole, i funghi li troveremo di sicuro, allora domandiamoci: si tratta di specie a noi ben note, della cui commestibilità siamo certi? Dopo aver tastato moderatamente col bastone per evitare brutte sorprese, raccogliamo, estirpandoli



senza asportare troppo terriccio, quegli esemplari al giusto punto di maturazione lasciando sul posto quelli troppo piccoli, di non certa identificazione, quelli troppo maturi, verminosi, intrisi d'acqua che una volta a casa, saremmo comunque costretti a scartare. Non scaviamo e rastrelliamo alla ricerca di esemplari interrati, altrimenti il micelio potrebbe venire compromesso e addio funghi negli anni seguenti.

Gli esemplari raccolti devono essere puliti subito e depositi nel cestino di vimini alternati a grosse foglie umide. Non useremo mai il sacchetto di plastica perché accelera il processo di decomposizione dei funghi. Se vediamo funghi di specie tossiche li lasciamo sul posto senza danneggiarli in alcun modo, sono un meraviglioso ornamento utile alla vita del bosco. Dei funghi che non conosciamo e vogliamo studiare, ne raccogliamo due o tre esemplari, possibilmente a diversi stadi di sviluppo, non li puliamo, prendiamo nota di tutte le caratteristiche

del loro ambiente di crescita, del loro colore e odore al momento della raccolta, di eventuali cambiamenti di colore al tocco, li poniamo nel cestino separati dagli altri (io tengo sempre un rotolo di carta stagnola per avvolgerli); queste informazioni ci serviranno per studiarli o faciliteremo il compito di chi dovrà aiutarci a identificarli. Non fidiamoci mai del praticone abituato fin da piccolo a frequentare i boschi, ma assolutamente privo di conoscenze teoriche: la certezza di non sbagliare la possiamo ottenere presso ambienti qualificati come gli Ispettorati Micologici delle AUSL.

Una volta a casa i funghi vanno rapidamente preparati per la cucina o per la loro conservazione. Non è vero che non vanno mai lavati; si debbono invece lavare sempre, prima in immersione (salvo poche specie spugnose che assorbono molta acqua), poi sotto acqua corrente. Se qualche esemplare è leggermente verminoso lo si immerga in acqua e sale.

L'Associazione Micologica AVIS Bologna - APS offre la possibilità di diventare noi stessi esperti. Infatti, una buona conoscenza dei funghi si ottiene solo unendo la teoria (sui libri) con la pratica (nel bosco), frequentando le riunioni e visitando le Mostre dove possiamo vedere tante specie contemporaneamente.

È con immenso dispiacere che annunciamo la dipartita di Franco Vezzani.

Era entrato a far parte della nostra Associazione con l'entusiasmo di un bambino che ha un nuovo giocattolo. È stato componente del Consiglio Direttivo fino alla malattia invalidante, sempre pieno di idee, alcune veramente innovative, realizzate con un suo minuzioso metodo. Siamo vicini alla moglie Luisa e al figlio Enrico.

PRESSO LA NOSTRA SEDE SONO IN VENDITA I PERMESSI DI RACCOLTA FUNGHI DELL'UNIONE DEI COMUNI DELL'APPENNINO BOLOGNESE

Tradizionale gita del 1° maggio

Massimiliano Schiavina

■ Il primo maggio è, come da tradizione, il giorno dedicato all'escursione alla ricerca dei funghi primaverili nei boschi dell'Appennino modenese e così anche quest'anno i Soci dell'Associazione Micologica AVIS si sono ritrovati già di buonora a Maserno di Montese nei vari punti di ritrovo pronti per andare alla "scoperta del bosco".

Quest'anno la primavera è stata caratterizzata da un inizio siccitoso che non ha favorito la comparsa delle specie fungine primaverili precoci, ma le precipitazioni del mese di aprile ci hanno fatto essere ottimisti per l'uscita del primo maggio, infatti tutti i gruppi impegnati sul campo hanno fatto ritrovamenti interessanti.

Oltre ad alcuni Ascomiceti primaverili quali: *Morchella esculenta*, *Mitrophora semilibera* e *Verpa bohemica*, molto conosciuti e ricercati in quanto commestibili, previa prolungata cottura, sono stati trovati anche funghi appartenenti alle specie *Helvella acetabulum* e *Sarcoscypha coccinea*, dalle caratteristiche forme a "coppetta".

La ricerca si è poi rivelata fruttuosa anche per quanto riguarda la *Calocybe gambosa*, conosciuto con il nome vernacolare di prugnolo o spinarolo, ricercatissimo fungo commestibile con crescita primaverile dal caratteristico e inconfondibile odore di farina fre-



sca, che spesso disegna dei cerchi o delle "saette" nelle zone di crescita, in prossimità di piante appartenenti alla Famiglia delle Rosaceae.

Dopo una bella mattinata passata tra i boschi dell'appennino modenese, i partecipanti si sono poi riuniti a tavola per il tradizionale pranzo presso il Ristorante Clara di Maserno, il tutto a base di tigelle, crescentine e zampanelle (o borlenghi), culminato con l'arrivo della torta "celebrativa" dell'AVIS, preparata

per l'occasione, da Maddalena Centillo. Questo come gli altri eventi conviviali organizzati dall'Associazione è un momento di apprendimento, per i Soci vecchi e nuovi che magari hanno partecipato al Corso di avviamento alla Micologia e desiderano cimentarsi "sul campo" facendosi guidare dai più esperti. È, inoltre, un importante momento conviviale dove si cementa "lo spirito di gruppo", si possono scambiare opinioni, sorrisi e conoscere nuovi amici.

LA NOSTRA RICETTA

CREMA DI FUNGHI ALLA BESCIAMELLA

Tempo di preparazione:
circa un'ora e un quarto.
Ingredienti per 4 persone:
350 g di spugnole
o champignons,
40 g di burro,
150 g di salsa besciamella,
3 decilitri di brodo magro,
un decilitro di panna liquida,
qualche fogliolina di cerfoglio,
crostini di pane,
sale.

Pulire i funghi, lavarli, asciugarli e affettarli.
Metterli in una casseruolina e farli stufare con il burro, il cerfoglio e un decilitro di brodo; unire ai funghi la besciamella, mescolare e tenere in ebollizione per un quarto d'ora.
Passare il tutto al setaccio, schiacciando i funghi con un cucchiaio, diluire con il rimanente brodo, mettere al fuoco e portare in ebollizione. Aggiustare di sale e completare, fuori dal fuoco, con la panna liquida calda.
Servire la crema con i crostini di pane abbrustoliti.



Il leccino

[*Leccinum lepidum* (H. Bouchet ex Essette) Bon & Contu]

Testo di William Zuntini, foto di Giovanni Consiglio

■ Il leccino è un boleto che spunta nel tardo autunno e agli inizi della stagione invernale. Per questo motivo, quindi, particolarmente ricercato dai patiti del porcino che, in questa stagione, è ormai del tutto scomparso dai boschi. Il leccino, infatti, gli assomiglia molto e, soprattutto, ha la stessa allettante corposità che attira chi lo scorge tra le frasche. Il cappello, inizialmente emisferico, con la crescita si apre, pur mantenendosi sempre convesso; il suo colore va dal giallo scuro al marrone intenso, quasi sempre uniforme, ma, talvolta con striature marmoree, la superficie è totalmente liscia e vischiosa; negli esemplari giovani il gambo è panciuto, poi diventa cilindrico, restando tozzo, di colore giallo con minutissime scagliette in rilievo, prima concolori con il fondo, poi leggermente più scure e rossastre. Tubuli e dissepimenti gialli come la carne, che però, soprattutto alla base del gambo vira immediatamente al rosa al taglio, poi al violetto-bruno per tornare, infine,



al giallo chiaro. La carne è soda negli esemplari giovani, poi molle nel cappello e fibrosa nel gambo, l'odore non intenso, fruttato.

Il leccino, come dice il nome, cresce abbondante esclusivamente nei boschi di leccio, nell'area mediterranea. Deperisce in brevissimo tempo, bastano soltanto poche ore, quindi, appena arrivati a casa occorre prepararli subito: gli esemplari giovani, con la polpa soda ma non legnosa sono ottimi sott'olio. Per congelarli, bisogna cuocerli in un tegame basso con pochissimo burro, aglio e sale; evaporata metà dell'acqua di vegetazione, vanno tolti dal fuoco e dopo averli raffreddati, si possono congelare: alla bisogna, si finirà poi la cottura direttamente sul fuoco, senza scongelare, mantengono così maggiore consistenza.



Piante protette

Celoglossa [*Coeloglossum viride* (L.) Hartm.]

Famiglia ORCHIDACEAE

Sinonimi: *Satyrium viride* L.; *Habenaria viridis* (L.) R. Br.

Nino Lontani, liberamente tratto da Wikipedia



■ Specie non vistosa, l'altezza di questa pianta varia da 5 a 30 cm. La parte aerea del fusto è semplice ed eretta, un po' flessuosa, la superficie è striata specialmente nella parte apicale. Le foglie sono intere, a nervature parallele e sono sessili, le foglie basali sono ridotte a delle squame membranose a forma lanceolata; delle foglie cauline quelle inferiori (da 3 a 6) sono di forma oblanceolata od ovata, arrotondate all'apice; quelle superiori sono più piccole, ristrette, sempre di forma lanceolata e con apice acuto; sono inoltre amplessicauli (abbraccianti il fusto) e arrivano fino a circa tre quarti dell'altezza del fusto. L'infiorescenza è un racemo semplice e denso con 5-25 fiori a forma cilindrica; i fiori sono provvisti di un breve pedicello, sono resupinati, ruotati sottosopra tramite torsione del pedicello, il labello è rivolto in basso; alla base del pedicello sono presenti delle brattee di forma lanceolato-lineare della stessa lunghezza del fiore. La forma biologica di questa orchidea è geofita bulbosa, ossia, sono piante perenni erbacee che hanno le gemme sottoterra.

Durante la stagione avversa non presentano organi aerei e le gemme si trovano in organi sotterranei chiamati bulbi, organi di riserva che annualmente producono nuovi fusti, foglie e fiori. Le radici sono scarse e secondarie, emesse da un tubero (quasi un rizoma) palmato.

Habitat: pascoli montani, vaccinieti, parti erbose piane della roccia, fiorisce in giugno-agosto.

È l'unica specie del genere *Coeloglossum*. Il nome del Genere deriva dal greco (*koilos* e *glossum* = lingua cava) e si riferisce alla particolare forma dello sperone sacciforme, mentre il nome specifico (*viride* o *viridis*) deriva dal latino e si riferisce al colore verde, non troppo appariscente, dei fiori, che sono verdognoli sfumati di porpora e sono inodori.

Il binomio scientifico di questa pianta era inizialmente *Satyrium viride*, proposto dal botanico Carl von Linné (1707-1778) in una pubblicazione del 1753, modificato successivamente in quello attualmente accettato (*Coeloglossum viride*) proposto dal botanico Carl Johan Hartman (1790-1849).

Spathularia velutipes Cooke & Farlow

Testo di William Zuntini, foto di Michael Kuo

■ *S. velutipes* sembra un utensile da cucina per la forma dell'ascocarpo a forma di spatola appiattita nella parte superiore del gambo. Testa larga fino a 5 cm, giallastra o color crema, rugosa o anche liscia, da giovane provvista di un velo che la riveste; gambo alto fino a 6 cm, largo 1 cm, appiattito e appuntito nella parte superiore, brunastro, vellutato, con micelio basale color brunastro e arancione; Carne inconsistente, biancastra, senza odore. Cresce saprofita gregaria o a grappoli su legno in decomposizione di conifere, in Asia, in estate e in autunno.

Altre specie simili, comuni anche in Europa sono *S. rufa* Swartz, con colori giallo-ocracei chiari, crema-biancastri, con gambo giallo-fulvastro, ocraceo, fino a color ambra; *S. flavida* Pers. : Fr., con un colore giallastro in tutto l'ascocarpo, senza micelio colorato, cresce su aghi caduti di conifere.



Strobilurus esculentus (Wulfen : Fr.) Singer

[= *Collybia esculenta* (Wulfen : Fr.) P.Kumm.]

Testo di William Zuntini, foto di Giovanni Consiglio

■ Al Genere *Strobilurus* appartengono funghi poco carnosì, ma più putrescibili dei *Marasmius*; il cappello è piuttosto regolare e sottile, il gambo è snello e lungo, non hanno odori caratteristici sgradevoli. Alcune specie sono commestibili, più o meno apprezzate; sono molto vicine ai *Marasmius*.

Quando l'inverno non è ancora finito, basta che il sole regali al sottobosco qualche oretta di tepore perché la natura dia segni di risveglio. Allora, in quei pochi sprazzi di terreno abbandonati dalla neve, tra i bucaneve e i *Crocus*, ecco spuntare minuscoli funghetti, a volte abbondanti e raggruppati. Particolarmente comuni e interessanti dal punto di vista gastronomico sono una delle svariate specie che crescono sulle pigne cadute, in questo caso di abete rosso, lo *Strobilurus esculentus* (Wulfen) Singer.



Si tratta di funghi piccoli, con un cappellino largo al massimo un paio di centimetri e assai sottile, di colore bruno più o meno scuro; il gambo è sottile, quasi filiforme e molto lungo, perché a volte è insinuato profondamente nel terreno, essendo spuntato dalle pigne interrate su cui si è sviluppato il micelio. Le lamelle sono bianco-crema o sfumate di grigio. Chi ha la pazienza di raccogliere tanti di questi cappellini (il gambo non è commestibile) avrà una lietissima sorpresa quando, ben cotti, li assaggerà. Non vanno invece consumati crudi: pur non essendoci notizie precise relative alla tossicità di questa specie, se viene ingerita cruda, alcune persone, dopo averne assaggiati due o tre esemplari sul posto, hanno accusato disturbi gastrointestinali.

Specie simili allo *Strobilurus esculentus* crescono su pigne di pino: la *Baeospora mysura* (Fr. : Fr.) Singer, più comune in montagna e di scarso interesse alimentare nonostante abbia carne mite, e *Strobilurus tenacellus* (Pers.) Singer, più frequente nei giardini di pianura, immangiabile per la sua carne amara.

Clematis vitalba L.

Testo di Mirella Vanni, foto liberamente tratte da Wikipedia



■ Ci fu un tempo in cui le donne, le belle donne flessuose drappeggiate nelle magiche stoffe create dai sarti di allora venivano paragonate volentieri a liane. D'Annunzio si distinse, al solito, sospirando a una delle sue tante predilette che lei era "tale la viorna selvaggia". La dama certo si senti più che mai liana, e perciò esotica, e si aggrappò magari a una tenda di seta, come sembra fosse d'obbligo nelle scene di grande seduzione, ma aveva torto. Liana, era, d'accordo, ma nostrana e campagnola anche se, quando all'aggrapparsi, per la "viorna" o vitalba ogni siepe o cespuglio vanno bene. Però che pianta, che fiore, che grande sarta della natura capace di ricoprire sfascio e seccumi con un manto gonfio e sontuoso, davvero degno di un grande sarto! In piena estate il suo è un tessuto tramato di verde e di bianco con aerei rametti; in autunno, una piuma d'argento a far da sfondo alle foglie bronzate e a qualche bacca rossa di rosa canina. Diciamo vitalba e potremmo dire clematide: per essere esatti *Clematis vitalba*: è la forma primitiva e selvatica delle dolcissime rampicanti azzurre care ai giardinieri: Più antica, molto più resistente, più longeva, si accontenta di poco, si nutre, anche in terreni poveri, abbastanza da irrobustire, anno per anno, i fusti flessibili fino a farli diventare fibrosi e legnosi. Vive fino a venticinque anni e dal groviglio sarmentoso a cui si riduce nella cattiva stagione fa spuntare ogni primavera verdi foglie dai piccioli avvolgenti e corimbi di fiori a quattro petali color avorio. Come l'edera, dove si attacca muore ma talvolta fa anche morire le povere piante di supporto soffocate dal suo groviglio.

Una bella egoista dunque e, per di più, circondata da una vaga aura di stregoneria benefica e malefica insieme. Intanto bisogna maneggiarla con una certa attenzione: il succo delle foglie peste è irritante e vari autori riportano l'uso che i mendicanti delle corti dei miracoli ne facevano per procurarsi piaghe e ulcere atte a impietosire la gente. Tempi tristi, ma più triste ancora l'impiego delle resistenti liane per legare le streghe al rogo. D'altra parte mescolare i piumacci vegetali della vitalba alla piuma dei guanciali allontanava gli incubi, e l'usanza, attualmente scomparsa, è documentata fino all'Ottocento nel viterbese e a Tarquinia.



Immediato, un ricordo classico dà le radici di questa superstizione: "I fulmini ardenti di Giove stornar dal suo capo volendo - spesso la casa recinse di bianche vitalbe Tarconte": gli etruschi, che amavano far ghirlande e appenderle dovunque, avevano trovato, per l'invadente vitalba, l'impiego migliore. La vitalba, nome che deriva da vite alba (= vite bianca), è una pianta arbustiva delle *Ranunculaceae* a distribuzione olearica. In Italia è presente su tutto il territorio sino a circa 1300 m in incolti, boschi di latifoglie, macchie temperate. Questa pianta si nota, in particolare dopo la fioritura estiva, quando i frutti (achen) giungono a maturità e formano ciuffetti piumosi dall'aspetto inconfondibile, di colore bianco argenteo, che possono permanere fino alla primavera seguente. Si può considerare una delle poche vere liane spontanee diffuse in Europa. In questa specie sono prensili sia i piccioli delle foglie composte sia quelli delle singole foglioline, che si arrotolano intorno ai sostegni. I vecchi fusti rampicanti possono avere il diametro di un braccio d'uomo, con corteccia solcata che si decortica in strisce. Come tutte le *Ranunculaceae* anche le *Clematis* sono tossiche, per la presenza di alcaloidi, protoanemonina (che si trasforma in anemonina) e saponine. La pianta adulta può provocare per uso esterno ulcerazioni e infiammazioni, mentre per uso interno diarrea ed enteriti anche gravi.



Buone vacanze

Anche la nostra Associazione in agosto va in vacanza, tanti Soci sparsi nelle montagne del Trentino e dell'Appennino emiliano, non aspettatevi, come è raffigurato nella vignetta del nostro amico Matitaccia che succeda questo, occorre fare tanta fatica nei boschi e sperare nelle straordinarie "buttate" che talvolta succedono...

Vignetta di Giorgio Serra (Matitaccia)

42ª MOSTRA DEI FUNGHI E DELLE ERBE DOMENICA 13 OTTOBRE 2019

Dalle ore 10 alle ore 18

Cortile interno dell'Archiginnasio, Piazza Galvani 1 - Bologna

ENTRATA LIBERA

La Mostra è un momento significativo di apprendimento dove vedere tante specie di funghi tutte assieme.

VUOI IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI? VUOI DISTINGUERE I COMMESTIBILI DAI VELENOSI? PARTECIPA AL CORSO DI AVVIAMENTO ALLA MICOLOGIA TENUTO DA ESPERTI DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA AVIS

Da mercoledì 11 a venerdì 27 Settembre, tutti i mercoledì e venerdì
"Corso per riconoscere i funghi" in sei lezioni, con proiezione di immagini
Il Corso è riservato ai soli Soci dell'A.M.A.B. - APS

Ai partecipanti saranno consegnati: la tessera di Socio per il 2019, la dispensa del Corso,
l'attestato di partecipazione, il permesso scientifico di raccolta per la Regione Toscana.

Il Corso successivo si terrà nel mese di Febbraio.

Per informazioni consultare il sito gruppomicologicoavisbologna.org, scrivere a gmavisbo@gmail.com,
contattare Paolo Minarelli (328 2717938) o Enzo Franceschini (333 3839528).

Sconto ai Donatori di Sangue e ai ripetenti.

DA LUGLIO A DICEMBRE 2019 – 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.

Gli argomenti di seguito indicati sono soggetti a modifiche per cause indipendenti dalla nostra volontà. Le date definitive saranno precisate nel pieghevole che verrà inviato a breve a tutti i Soci con gli auguri di Buone Feste.

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 23 settembre - Conferenza "Il Genere Lactarius" - Relatore: Paolo Cazzoli.

Lunedì 9 dicembre - "La storia dell'Associazione" - Moderatore: Giovanni Consiglio.

Nei lunedì non impegnati, compatibilmente con la disponibilità di funghi freschi, saranno organizzate esercitazioni dal vivo.



CONFERENZE E APPUNTAMENTI IN SEDE

Lunedì 8 luglio 2019 - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'estate".

Da sabato 24 a sabato 31 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.

Sabato 5 e domenica 6 ottobre - Mostra dei funghi e menù a base di funghi in occasione della "Festa d'Autunno" a Sala Bolognese.

Domenica 13 ottobre - "42ª Mostra dei Funghi e delle Erbe". Esposizione di funghi freschi. Archiginnasio.

Da venerdì 18 a domenica 20 ottobre - Fine settimana in una località della Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

Lunedì 4 novembre - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'Autunno".

Lunedì 16 dicembre - Auguri di fine anno in Sede.

**ASSOCIAZIONE
MICOLOGICA AVIS
BOLOGNA – APS**

ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE C.F. 92047830374 – CCP 76365519 – IBAN IT12C0306902425100000002553

c/o AVIS Comunale Bologna - via dell'Ospedale, 20 - 40133 Bologna

Contatti: 328 2717938 (Minarelli) - 333.3839528 (Franceschini)

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



Cerca la nostra Associazione su Facebook: Gruppo Micologico AVIS Bologna