



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

Fra qualche mese arriva il tempo delle spugnole... occorre un'auto adeguata alle vostre raccolte... in bocca al lupo!



Ileodictyon gracile Berk.

Testo di William Zuntini, foto di Michael Kuo

■ È un fungo molto comune in Australia, sembra una graziosa gabbia bianca. A differenza di molti funghi simili, spesso si stacca dalla sua base, probabilmente ha sviluppato questo accorgimento per rotolare giù per la boscaglia e diffondere facilmente le spore. Cresce solitario o in gruppi nei boschi o nelle aree coltivate tra i trucioli di legno, tutto l'anno. È stato introdotto anche in Europa e altri Paesi mediante lo spostamento di merci.

Il corpo fruttifero, inizialmente racchiuso in un peridio globoso, bianco, di circa 3 cm, a maturità si rompe ed emerge una struttura più o meno rotonda di 4-20 cm di diametro. 10-30 bianche braccia, di consistenza gommosa, unite fra di loro, prendono una forma poligonale assomigliante a un pallone da calcio cavo. La parte imeniale è situata sulla superficie interna delle braccia, a maturità assume un colore olivastro a causa delle spore.

L'Ordine Phallales è composto da funghi fantastici, famosi per essere spuntati improvvisamente e inaspettatamente in contesti urbani. Sono molto diversi nell'aspetto, ma condividono almeno due caratteristiche: una parte del corpo fruttifero, a un certo stadio di sviluppo, è ricoperta da una "melma" maleodorante e nasce da un peridio a forma di uovo, le cui tracce possono sparire a maturità. Al di là di queste caratteristiche condivise, altre forme vanno dall'aspetto simile a quello delle



spugnole ad apparire come una parte dell'anatomia canina o strane creature marine con tentacoli, chele di granchio, palline o lanterne cinesi.

Il metodo che questi funghi usano per disperdere le spore è abbastanza ingegnoso, anche se un po' disgustoso per la sensibilità umana. La "melma" maleodorante serve per attirare mosche e altri insetti, che vi atterrano sopra, la inghiottono e le loro zampe si imbrattano continuando così, altrove, il ciclo vitale del fungo.

Fa troppo freddo? E il bruco mette l'antigelo

Testo di Mirella Vanni, foto di Steven Smith

■ Con l'inverno gli automobilisti pensano alla manutenzione delle loro macchine: per prima cosa si fanno mettere l'antigelo, per evitare che si congeli l'acqua del radiatore quando la temperatura scende al di sotto dello zero. L'antigelo, per la verità, l'hanno "inventato" gli animali non solo prima che ci fossero le auto, ma assai prima che l'uomo comparisse sulla Terra.

L'esposizione a temperature troppo basse (o troppo alte) comporta seri rischi per gli esseri viventi. È in gioco la loro stessa sopravvivenza. La vita è possibile solo entro determinati limiti termici che variano da specie a specie, a meno che non si ricorra ad astuti espedienti. Uno di questi è messo in opera da vari insetti per evitare il rischio del congelamento: producono uova, larve o pupe che svernano in uno stato di vita latente, a metabolismo ridotto, come fanno gli animali ibernanti.

Molti mammiferi, quali ghiri e criceti, ricci, topi quercini, marmotte, moscardini e pipistrelli, sfuggono alla morsa crudele del freddo con una sorta di morte apparente: cadono in letargo. La loro vita continua al rallentatore, a basso regime. La temperatura dell'animale ibernante scende a valori assai vicini a quelli dell'ambiente. Il battito del cuore e la respirazione rallentano sensibilmente, e l'ibernante vive consumando il grasso che aveva accumulato in precedenza, in previsione del letargo invernale. Ma lo consuma un po' alla volta, con parsimonia, utilizzando quel tanto di combustibile che basti a mantenere la fiammella vitale.

L'altro espediente che consente agli animali di resistere alle temperature sotto zero è appunto l'antigelo. Si sapeva da tempo che lo usano alcuni pesci dei mari polari. Hanno questa funzione delle speciali proteine: le glicoproteine, fabbricate, per così dire, in casa.

Ci sono poi vari insetti che elaborano il glicerolo, la stessa sostanza usata su larga scala dall'uomo per fabbricare gli anticongelanti che mettiamo nelle automobili, e che serve anche a conservare gli spermatozoi dei mammiferi a bassissime temperature. Sono, tanto per darne un esempio, le formiche del genere *Camponotus*, insetti originariamente tropicali che hanno dovuto escogitare, nel corso dell'evoluzione, questo particolare stratagemma per resistere alle temperature sottozero che hanno trovato nei loro habitat europei, dove alle miti primavere e alle calde estati fanno seguito rigidissimi inverni.

Altri bravissimi fabbricanti di antigelo sono i bruchi della farfallina *Malacosoma americanum*, ben noti agli agricoltori per i loro misfatti. Mangiatori voracissimi di foglie, sanno defogliare in breve tempo interi frutteti. Ebbene, questi resistentissimi bruchi, quando il freddo incalza e la temperatura scende a parecchi gradi sotto zero, non si perdono d'animo. Si mettono a fabbricare glicerolo a tutta forza e con l'efficacissimo antigelo evitano il congelamento dei liquidi intracellulari, che li porterebbe rapidamente alla morte.



Piante protette

Barlia longibracteata (Biv.) Parl.

Famiglia ORCHIDACEAE

Sinonimi: *Orchis longibracteata* Biv.;

Nino Lontani, foto di Carlo Cibeï,
particolare del fiore di Renzo Salvo



■ Specie nuova per l'Emilia-Romagna, rarissima, con sole due stazioni di crescita recentemente accertate nella collina reggiana e parmense, a 400-600 m di altitudine.

È una pianta alta da 20 a 50 cm; perenne tuberosa con due organi sotterranei di forma ovoide; le foglie sono ovali o ellittiche, di colore verde chiaro; l'infiorescenza, densa e cilindrica, porta numerosi fiori, grandi e profumati, di colore verde-violaceo; il labello, trilobato, è di colore rosa-violaceo con macchie porporine centrali; i lobi laterali, allungati e sottili, sono a forma di braccia ripiegate verso il centro del labello, mentre il lobo mediano è a sua volta diviso in due lobi generalmente divaricati; lo sperone, conico e più

breve dell'ovario, è rivolto in basso; ha una fioritura precoce, fin dal mese di gennaio nei posti più caldi di crescita si fanno ammirare le prime fioriture che durano fino al mese di maggio. Pur essendo in espansione, è da considerare minacciata per il suo aspetto molto vistoso che ne può favorire la raccolta.

L'habitat prediletto comprende prati, sottobosco, incolti e margini delle strade.

B. robertiana non produce nettare, ma in compenso ospita numerose colonie dell'afide *Dysaphis tulipae*, la cui melata si accumula nello sperone dei fiori, fungendo da attrattiva per gli insetti. In rari casi può ricorrere all'autoimpollinazione



Agrocybe praecox

[(Pers. : Fr.) Fayod]

Testo di William Zuntini, foto di Giovanni Consiglio

Questo articolo si riferisce a un ritrovamento della primavera scorsa.



■ “Guarda papà, quanti funghi!”. Questo grido di stupore da parte di una bambina del mio condominio mi obbligò ad affacciarmi alla finestra e poi a scendere per vedere che funghi potessero essere. Era una distesa di *Agrocybe praecox*, più di un centinaio, e copriva tutti gli spazi vuoti dell'aiuola. Mentre ne raccoglievo una per guardarla meglio, il padre della bambina di prima mi avvicinò e mi chiese se si potessero mangiare. La mia immediata risposta fu che non erano commestibili, ma non erano nemmeno velenosi. Non volevo che nessuno raccogliesse quella stupenda fioritura. Lui, tranquillizzato - senz'altro il suo timore era rivolto alla figlia, che non li raccogliesse e li mangiasse - mi disse che dietro casa ce n'erano molti di più. Era la prima volta che vedevo questo fungo attorno a casa e mi sono stupito che fosse nato solo nelle parti di aiuola del giardino che erano state, 5-6 mesi fa, coperte di trucioli di legno, in un terreno continuamente rimosso per via delle piante da fiori.

Il cappello arriva fino a 18 cm di diametro, abbastanza carnoso, da emisferico a convesso, infine appianato, talvolta umbonato, asciutto, glabro, liscio, nel fungo adulto screpolato al centro, il margine appendicolato, bru-

no-grigio scuro negli esemplari giovani, poi scolorisce gradualmente da brunastro-ocraceo-rosato al grigio-ocraceo fino a beige pallido con il centro più scuro; negli esemplari vecchi scurisce di nuovo. Le lamelle sono smarginate, uncinato, prima biancastre, poi brunastre e infine cannella, bruno ruggine a causa delle spore. Il gambo arriva fino a 14 (16) × 1,8 cm, ed è cilindrico, fimbriato-striato, biancastro, da concolore con il cappello a più pallido, provvisto alla base di rizoidi miceliari bianchi; l'anello è fragile, nei giovani esemplari parte dal gambo e si attacca all'orlo del cappello (da qui i resti appendicolati su quest'ultimo), coprendo totalmente le lamelle; per vedere, quindi, il colore di queste bisogna lacerarlo. Carne biancastra, beige pallido, con odore e sapore leggermente farinoso. Cresce dalla primavera all'inizio dell'estate un po' ovunque, nel sottobosco, ai margini dei sentieri, nei parchi, nei giardini o negli orti.

È un fungo commestibile mediocre, ma ricordo, per l'ennesima volta, rischiando di diventare monotono, che nei pressi dei centri abitati, fabbriche,

ecc., erbe e funghi, anche buoni commestibili, possono risultare nocivi alla salute se sono inquinati dai metalli pesanti, quindi, per farsi un sughetto, se non si ha il tempo di andare a cercarli in luoghi più salubri, conviene acquistarli in negozio.

Dalla consultazione della letteratura si rileva che gli esemplari trovati hanno delle misure eccezionali, visto che il diametro del cappello, secondo i vari Autori non supera i 10 cm, mentre alcuni esemplari del ritrovamento arrivavano a 18 cm. Anche la crescita cespitosa non è segnalata nei testi consultati.

Già fin dall'inizio della primavera, se la stagione aiuta, si potranno trovare i primi piopparelli (*Agrocybe aegerita*), un'altra specie di questo Genere molto apprezzata dai cercatori di funghi. Per chi ancora non la conoscesse, diciamo che assomiglia al fungo appena descritto, ma con colorazione ocracea chiara e soprattutto, cresce su legno di *Salicaceae*, di preferenza su pioppi morti o ancora vivi ma già malati. Pensate che si possono vedere degli alberi alti 8-10 m invasi da questo fungo fino alla cima... e a questo punto serve la scala!

LA NOSTRA RICETTA

REGINETTE MARE-MONTI

Ingredienti per 4 persone:
280 g di pasta formato reginette,
120 g di gamberetti,
240 g di spugnole,
200 g di pomodori,
3 cucchiaini di olio,
un cucchiaio da minestra raso di burro,
un ciuffo di rucola,
uno spicchio di aglio,
un cucchiaio di brandy,
sale e pepe.

Pulite bene i funghi e lavateli sotto acqua corrente per togliere l'eventuale sabbia o terra nei cappelli, tagliateli a fettine sottili. Scaldare l'olio in una padella, rosolatevi l'aglio e unitevi i funghi; fateli insaporire, poi aggiungete la rucola a listarelle. Salate e pepate. Lavate i gamberetti e fateli saltare in una padella con i pomodori pelati e tagliati a dadini. Irrorate con brandy, unite i funghi, salate e pepate. Cuocete la pasta al dente, scolatela e rovesciatela nella casseruola del sugo. Condite con il burro, mescolate e servite.

VUOI DISTINGUERE I COMESTIBILI DAI VELENOSI? PARTECIPA AL CORSO DI AVVIAMENTO ALLA MICOLOGIA TENUTO DA ESPERTI DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA AVIS

**Da mercoledì 5 febbraio e nei cinque mercoledì successivi
"Corso per riconoscere i funghi" in sei lezioni, con proiezioni 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 2020, la dispensa del Corso, l'attestato di partecipazione, il permesso di raccolta scientifico per la Regione Toscana.

Il Corso successivo si terrà nel mese di settembre.

Per informazioni consultare il sito gruppomicologicoavisbologna.org, o scrivere a gmavisbo@gmail.com,
Contattare Paolo Minarelli (328 271 7938) o Enzo Franceschini (333 383 9528).

Sconto ai Donatori di Sangue e ai ripetenti.

CORSO PER RICONOSCERE LE PIANTE

In sei lezioni da mercoledì 18 marzo e nei quattro mercoledì successivi

Ai partecipanti saranno consegnati: la tessera di Socio per il 2020, la dispensa del Corso e l'attestato di partecipazione.

DA GENNAIO A GIUGNO 2020 – 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 3 febbraio - Conferenza: "Non solo porcini". Relatore Giovanni Consiglio.

Lunedì 17 febbraio - Conferenza: "Aspetti naturalistici del pedemontano bolognese".
Relatore William Vivarelli.

Lunedì 24 febbraio - Per festeggiare il Carnevale, Grande Festa: "Ognuno porti qualcosa".

Lunedì 9 marzo - Conferenza: "Le specie fungine più comuni: caratteri morfologici, habitat, commestibilità". Relatore Andrea Guidi.

Lunedì 16 marzo - Conferenza: "Funghi: come consumarli e conservarli in sicurezza". Relatore Mirko Illice.

Lunedì 30 marzo - Conferenza: "I funghi primaverili più comuni". Relatore Giovanni Consiglio.

Lunedì 6 aprile - Assemblea generale.

Domenica 19 aprile - Gita alla ricerca di funghi primaverili nei boschi del Ravennate. Pranzo presso l'Agriturismo "Casa del Diavolo".

Lunedì 27 aprile - Conferenza: "Ritrovamenti interessanti del 2019". Relatore Giovanni Consiglio.

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 11 maggio - "Le sindromi tossiche e le specie fungine responsabili". Relatore Mirko Illice.

Lunedì 25 maggio, lunedì 8 giugno, lunedì 15 giugno - Esercitazione con funghi freschi.

Le esercitazioni con funghi freschi sono subordinate all'andamento stagionale delle crescite dei funghi e saranno confermate, di volta in volta, via SMS e/o e-mail.



**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