

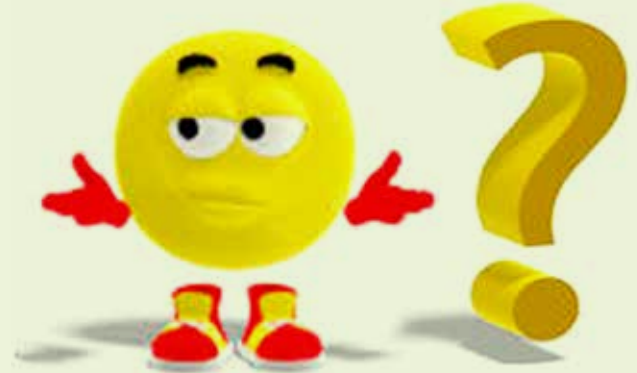


A.M.A.B. - APS

# occhio al fungo

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

■ Siamo passati alla fase 3 del Coronavirus, quella nella quale dovremo imparare a convivere con questo nemico non ancora sconfitto, ma che si sta, bene o male, cercando di tenere sotto controllo. Ci sono tante incertezze per il futuro prossimo, il programma delle nostre attività probabilmente subirà delle modifiche in base alla situazione del momento. Nonostante che dal 25 maggio sono consentite le attività nei centri sociali, culturali e ricreativi, ad oggi non abbiamo ancora linee-guida sulla riapertura della nostra sede. I Dirigenti Avis sono molto cauti, considerando che siamo all'interno di un presidio ospedaliero; inoltre, in base alle disposizioni, dopo ogni incontro dei Soci dei diversi Gruppi Hobbistici, occorre effettuare una costosa sanificazione degli ambienti e degli strumenti utilizzati, cosa, per ora, economicamente improponibile. Rassicuriamo i Soci che si sono iscritti al Corso di Avviamento



alla Micologia e non hanno potuto frequentarlo interamente a causa della chiusura della nostra Sede, che le lezioni saranno recuperate non appena possibile. Speriamo in settembre. Sempre con le dovute precauzioni si può finalmente andare per funghi, piove continuamente, perciò dovrebbero crescere in abbondanza. Anche i Soci della nostra Associazione devono attenersi alle norme sulla sicurezza individuale.



## ***Austroboletus betula*** (Schwein.) E. Horak = *Aureoboletus betula* (Schwein.) M. Kuo & B. Ortiz

Testo di Mirella Vanni, foto di Michael Kuo

■ Questo bel boleto ha un gambo profondamente e grossolanamente reticolato e increspato, che nel fungo giovane è spesso largo quanto il cappello o addirittura più largo, di colore giallo-rossastro, giallo nella parte superiore, che con lo sviluppo si assottiglia e diventa molto lungo, fino a 15 cm; la base è provvista di micelio bianco. Ha il cappello vischioso di colore rossastro, giallo o arancione con bordo giallo brillante. I dissepimenti sono inizialmente gialli poi verdastri. Carne gialla nel cappello, rosata sotto la cuticola, biancastra nel gambo, con odore non caratteristico. Cresce in estate-autunno sotto querce o in boschi misti di pini e querce, principalmente nelle montagne degli Stati Uniti, del Canada e del Messico.

# ***Strobilurus esculentus*** (Wulfen) Singer

= *Collybia esculenta* (Wulfen) P. Kumm.

Famiglia MARASMIACEAE

Testo di William Zuntini,  
foto di Giovanni Consiglio

■ Cappello fino a 3-4 cm di diametro, convesso, poi appiattito, liscio o leggermente rugoloso, generalmente bruno-rossastro scuro o ocre-brunastro ma in qualche esemplare anche molto chiaro; lamelle bianche con tonalità grigiastre o gialline con l'età, fitte, con lamellule, adnate, quasi libere; gambo lungo 2-5 cm, sottile, cilindrico, di consistenza elastica, fibrilloso, tipico del Genere *Collybia*, bruno-giallastro, con una leggera pruina bianca, provvisto alla base di un micelio abbondante color ocre; carne biancastra, sottile, elastica, inodore o con odore leggero, fungino; sapore buono, a volte leggermente amaro.

Cresce su strobili (pigne) di peccio (abete rosso), più o meno interrati, dalla collina alla montagna già allo scioglimento delle nevi, da marzo a dicembre. È un buon fungo commestibile. Apprezzato anche perché fra i primi funghi ad apparire, ma per le sue piccole dimensioni la sua raccolta è alquanto



difficoltosa per fatica e tempo profusi; occorre armarsi di pazienza e cercare soprattutto nelle zone in cui cresce abbondante; si consuma solo il cappello.

Si può confondere con *S. tenacellus* (Pers. : Fr.) Singer, che però cresce su strobili di pino e ha qualche caratteristica microscopica differente. La carne è dolce ma dopo masticazione diventa amaro-gnola e astringente, l'odore è acidulo.

A questo punto, non mi resta che consigliarvi una semplice ricetta che ho

provato personalmente:

lavare accuratamente i funghi (che avranno tanti fili d'erba attaccati), asciugarli e metterli in un tegame (dove si sarà preparato un piccolo trito finissimo di cipolla) con 2 spicchi d'aglio, un po' di burro, sale e pepe. Farvi evaporare un pochino di vino bianco secco e cuocere coperto per 20 minuti. A discrezione si può unire a fine cottura del prezzemolo tritato o del basilico o del timo.

## LA NOSTRA RICETTA

### PORCINI RIPIENI

Ingredienti  
per 6 persone:

8 porcini grossi,  
prezzemolo,  
3 cucchiaini di pangrattato,  
mezza cipolla,  
burro,  
2 cucchiaini di olio d'oliva,  
sale.

Staccate i cappelli dai gambi, puliteli e sistemateli in una ciotola, salandoli. Dopo un po' avranno rilasciato l'acqua di vegetazione. Risciacquateli rapidamente in acqua fredda, asciugateli bene con una salviettina. Tritate i gambi con la mezzaluna. Sbucciate la cipolla, lavatela, asciugatela con carta da cucina e tagliatela a fettine di 2 mm. Fatela imbiondire con l'olio a fuoco medio per 2 minuti; unite i gambi dei funghi tritati, il prezzemolo, salate e cuocete a fiamma bassa per 12 minuti. Il preparato deve risultare asciutto ma non troppo, (unite, se occorre, 1-2 cucchiaini d'acqua calda); unite 2 cucchiaini di pangrattato, amalgamate e spegnete. Collocate i cappelli dei funghi uno accanto all'altro in una tortiera imburrata; riempiteli con il ripieno preparato, conditeli con fiocchetti di burro e pangrattato, e infornate in forno già caldo a 170 °C per 16 minuti. Trasferite i cappelli su un piatto di portata e guarnite con il prezzemolo rimasto.

## TESSERAMENTO ANNO 2020

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

\* Il Socio A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) riceverà le tessere A.M.B. e A.M.A.B. 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.



# Dragon tea o erba serpentaria

Testo di Nino Lontani

foto liberamente tratte da Wikipedia



■ Pianta particolare e rara della Famiglia Aracee. Curiosa anche la serie di nomi comuni: sempre con la stessa matrice di “dragon tea” (“dracuncolo”, “dragonea”, dragonzio”, “draguna”, “dragybaea”), così come altre variazioni sul tema “pane di biscia”, “serpentaria”, “erba biscia”, “erba serpona”, “lingua di serpe” e via dicendo. Il nome scientifico attribuitole dal botanico Scott: *Dracunculus vulgaris*, farebbe pensare a una pianta abbastanza presente sul territorio: “*vulgaris*” significa comune, abbondante! È poco appropriato il nome più popolare “pane di biscia”, utilizzato, probabilmente, per tenere lontano i bambini, considerando che il frutto, molto appariscente è velenoso e, quindi nelle vicinanze potrebbe esserci un serpente; l’altro nome di “serpentaria”, sicuramente, le viene attribuito perché il fusto presenta una serie di decorazioni che assomigliano alla pelle di serpente. Il nome *vulgaris* farebbe pensare che in passato, la pianta fosse molto diffusa. Attualmente, per la mia esperienza e, per i tanti chilometri percorsi facendo trekking, l’ho intravista solo pochissime volte e in modeste quantità. Una ventina di anni fa venne segnalata, da un quotidiano locale del bolognese, sotto il ponte della via Emilia lungo il torrente Idice. La segnalazione, corredata anche da una bella foto a

colori, sollevò una grande curiosità, ma portò anche a qualche esagerazione, come il fatto di affermare che fosse pianta mai vista e che nessun botanico interpellato era stato in grado di determinarla. Dopo qualche anno, noi “botanici per passione”, la trovammo, a poca distanza dalla prima segnalazione, nel territorio del Parco dei Gessi in zona Montecalvo e nella Dolina della Spipola. Non l’avevamo mai notata, ma essendo una pianta molto fugace, probabilmente non l’avevamo riconosciuta.

Poco dopo, con l’arrivo dalla vicina Toscana, dell’istrice, grande consumatrice di bulbi e di radici, la pianta è quasi scomparsa. A questo animale, forse è da attribuire anche la scomparsa dell’aglio orsino (*Allium ursinum* L.) nella stazione dove il torrente Acqua fredda si inabissa per proseguire il suo percorso sotterraneo.

Preoccupati per questa situazione decidemmo di raccogliercene, al momento dell’aratura, alcuni bulbi da piantare in luoghi sicuri. Attualmente, ci sono tre piante all’Oasi dei Saperi a Corticella, proprietà del Comune di Bologna e gestita da volontari e un’altra pianta, fornita da noi, si può vedere all’Orto Botanico di Bologna.

Qualcuno si chiederà: che cosa ha questa pianta (che può raggiungere l’altezza di 1,5 m) di particolare da suscitare tanta curiosità? Forse il colore del fiore di un bel rosso-porpora intenso a forma di grande orecchio da cui fuoriesce una specie di “proboscide” (spata) nerastro-violacea che può raggiungere 60 cm di lunghezza, oppure l’emanazione di un forte odore di carne putrefatta, utile per attrarre insetti (principalmente Ditteri), le cui larve si nutrono di carne marcescente, come la mosca carnaia

(*Sarcophaga carnaia* L., nelle nostre zone conosciuta come bigattino). L’insetto, una volta penetrato alla base della spata, rimane bloccato da due corone di petali rivolte verso il basso e durante i tentativi di uscire si riempie di polline che porterà in altri fiori (impollinazione entomogama o incrociata). Dopo la fecondazione, le corone di petali si orientano verso l’alto facendo uscire l’insetto. Il fiore è composto da due parti: quella superiore maschile con il polline, quella inferiore femminile che viene fecondata col polline della pianta frequentata in precedenza.

Questa pianta, specie nelle parti fresche, è tossica per l’uomo. In Turchia, i frutti erano utilizzati per la cura dei reumatismi e i semi per quella delle emorroidi.

Se qualche appassionato fosse interessato a ricavarla, sappia che la fioritura avviene verso la fine di maggio e ai primi di giugno e rimane fiorita solo per qualche giorno, poi appassisce e si può riconoscere dall’ornamento a pelle di serpente del fusto.



Particolare dei fiori: sopra quelli maschili, sotto quelli femminili

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

**Domenica 11 Ottobre**

dalle ore 10 alle ore 19

**Sala del Trecento**

**Palazzo Re Enzo**

*In calendario erano previste la mostra di Bologna (vedi sopra) e le attività programmate (vedi sotto) ma considerando l'attuale situazione di incertezza alcune attività potrebbero essere annullate. I Soci verranno informati, come al solito, tramite e-mail e sms.*



## DA LUGLIO A DICEMBRE 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.

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.

## DA LUGLIO A DICEMBRE 2020 – LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

**Tutti i lunedì sera, 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 mail*

## FESTE, MOSTRE E GITE

**Da sabato 22 a sabato 29 agosto** – Settimana di ricerca e studio dei funghi. Saremo ospiti dell'Hotel "VERONZA" in Val Di Fiemme-Veronza (Cavalese).

**Sabato 3 e domenica 4 ottobre** – Mostra dei Funghi e menù a base di funghi in occasione della Festa d'Autunno a Sala Bolognese (BO).

**Sabato 3 e domenica 4 ottobre** – Mostra Micologica Regionale delle Marche, a S. Sisto (PU).

**Da venerdì 16 a domenica 18 ottobre** – Fine settimana in una località della Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

**Lunedì 2 novembre** – Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'Autunno".

**Lunedì 21 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