



# Associazione Micologica Bresadola A.P.S.

Gruppo G. CERIANI - Saronno



*Amanita phalloides*

# 2

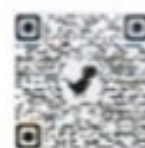
**a Mostra Micologica Città  
di Garbagnate Milanese  
25-26 OTTOBRE 2025**

presso  
**SALA POLIVALENTE (Biblioteca)  
Corte Valenti - via Monza 12**

## **2<sup>a</sup> Mostra Micologica Città di Garbagnate Milanese**



**Sala Polivalente (Biblioteca)  
Corte Valenti - via Monza 12  
Apertura e Inaugurazione  
Sabato 25 ottobre - ore 10**



**Esposizione funghi e consulenza micologica  
Materiale divulgativo (libri, manifesti)**

Sabato 25 ottobre 2025 dalle ore 10.00 alle ore 12.30 e dalle 14.30 alle 19.30

Domenica 26 ottobre 2025 dalle ore 09.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.00

***Ingresso libero***

## ***Saluto del Presidente***

Sono onorato di porgere i saluti ed il benvenuto ai visitatori della 48<sup>°</sup> Mostra Micologica Città Saronno a nome del Consiglio Direttivo e di tutti i soci dell'Associazione Micologica Bresadola - Gruppo Giacomo Ceriani di Saronno APS -

Il tradizionale appuntamento autunnale quest'anno riveste un'importanza particolare poiché coincide con il 50<sup>°</sup> anno di fondazione del Gruppo di Saronno. (le mostre sono 48 in quanto durante i due anni di pandemia siamo stati costretti a sospendere la manifestazione)

Dai primi soci fondatori ad oggi la passione è stata trasmessa immutata ai numerosissimi soci che nei decenni si sono incontrati presso la nostra sede; la stessa ha rappresentato il motore che ha spinto all'avvicinamento alla micologia ma, fin dall'inizio, ad essa si è sempre accostato un rigore scientifico, uno studio sempre aggiornato con il progredire delle scoperte della scienza vedi, ad esempio, l'attuale utilizzo della biologia molecolare per la determinazione delle diverse specie.

E' doveroso un ringraziamento ai fondatori che hanno seminato le prime "spore" di questa passione che mi sento di affermare abbiano ben fruttificato, è dovuto un caro ricordo per i soci che purtroppo non sono più tra noi, è obbligatorio un grazie a tutti gli iscritti che in questi cinquant'anni hanno contribuito, in modi differenti, a far sì che oggi l'Associazione sia attivamente presente e proiettata al futuro.

Vorrei enfatizzare cosa significa per i nostri iscritti "l'andare per funghi": essere a contatto con la natura nei suoi diversi ambienti, rispettarla, approfondire la conoscenza di flora e fauna che si incontrano soprattutto nei boschi, accrescere l'amicizia con i compagni di ricerca, rimanere stupiti davanti ai colori, ai profumi, alle forme che un fungo può donare, e da ultimo, magari, portare a casa un cestino di prelibatezze che la Natura ci regala.

Lasciatemelo dire: Il vero appassionato di micologia è tutto tranne che un "fungiatt"!

L'Associazione può vantare, oltre ai tanti appassionati del mondo micologico, diversi iscritti che nel tempo sono diventati esperti riconosciuti a livello nazionale ed internazionale che si dedicano in modo continuo alla raccolta ed allo studio finalizzato alla determinazione dei funghi; a tal proposito vorrei evidenziare il lavoro di censimento dei funghi ritrovati nel territorio della nostra città, e cioè nei parchi pubblici, nelle

# *Indice degli Argomenti*

## Saluti del Presidente

*"50 Anni di Passione Micologica" Storia di una Associazione*

Le Radici - La Fondazione 1975

Crescita e consolidamento anni 80-90

La Modernizzazione anni 2000-2010

Verso il Futuro anni 2010-2025

*Tutto quello che avreste voluto sapere sui funghi*

Che cosa sono i funghi

Come si riproducono i funghi

I funghi saprofiti

I funghi parassiti

I funghi simbiotici

Dove crescono i funghi

Quando crescono i funghi

I funghi sbucano all'improvviso

Quanto occorre ai funghi per svilupparsi

Quando visto il fungo non cresce più?

Cosa sono i "cerchi delle streghe"?

Come attrezzarsi per andare a funghi

Come si raccolgono i funghi

Ci sono mezzi empirici per la commestibilità?

Come si identificano i funghi

E' vero che i funghi sono un po' tutti "tossici"?

Come utilizzare i funghi in cucina

Quale è il valore alimentare dei funghi

Cosa fare in caso di avvelenamento?

aiuole, nei giardini privati; ebbene, ad oggi abbiamo censito più di 300 (!) specie diverse pur vivendo in un territorio fortemente urbanizzato e di piccola estensione.

Per coloro i quali volessero approfondire l'argomento oppure solamente soddisfare delle curiosità sulle specie di Saronno suggerisco di visitare il nostro sito [www.amsaronno.it](http://www.amsaronno.it) sul quale è possibile anche reperire tutte le informazioni sulle attività dell'Associazione.

Tra le molteplici attività ricordo le principali oltre alla tradizionale Mostra annuale: interventi nelle scuole (dalla primaria fino alle superiori) con l'obiettivo di divulgare cultura micologica ed ecologica, consulenza micologica gratuita tutti i lunedì sera, vastissima ed aggiornata biblioteca a disposizione dei soci, corsi di micologia per chi vuole avvicinarsi allo studio dei funghi con particolare attenzione alla formazione e sensibilizzazione sul tema degli avvelenamenti.

Quest'anno, in occasione della ricorrenza del Cinquantesimo di fondazione, la nostra consueta pubblicazione si presenta arricchita con una prima parte riguardante la storia dell'Associazione, merita di essere letta fino all'ultima riga, una seconda parte di carattere micologico ed infine una terza che comprende una raccolta delle principali ricette che vedono protagonisti i funghi che abbiamo voluto dedicare al caro Amico Enzo che ne è stato l'autore negli anni.

Non potendo citare per nome ognuno delle centinaia di soci iscritti in questi cinquant'anni e per non dimenticare nessuno rivolgo a tutti un sincero grazie: ai soci, presenti e passati, agli amici, agli sponsor che ci aiutano nel nostro percorso, alla Pro Loco, al Consiglio Direttivo, a tutti coloro che ci vorranno gratificare visitando la Mostra Micologica Città di Saronno.

Ringrazio a nome del Consiglio Direttivo l'Amministrazione Comunale che ogni anno qualifica la nostra manifestazione con il Patrocinio della Città.

Un saluto e di nuovo grazie a tutti!

*Il Presidente  
Marco Misani*



**DOGCOOKER**  
**TUTTO PER ANIMALI DA COMPAGNIA**  
**DAL 1994**

[www.dogcooker.eu](http://www.dogcooker.eu)  
[info@dogcooker.eu](mailto:info@dogcooker.eu)

 **SOLARO ( MI ) Via Varese, 177/D - Tel 02 - 9692002**  
Da lunedì a sabato 09:00 - 19:30  
Domenica 10:00 - 13:00 15:00 - 19:00

 **CINISELLO B. ( MI ) Via Monfalcone, 39 - Tel 02 - 61295840**

### **"50 Anni di Passione Micologica - Storia di un'Associazione" 1975 – 2025**

#### **Le Radici - La Fondazione (1975)**

Nel cuore degli anni Settanta, un'epoca di fermento culturale e riscoperta dei valori naturali, nacque la nostra associazione micologica. Era il 1975, un anno in cui un piccolo gruppo di appassionati di funghi, natura e territorio decise di trasformare l'interesse personale in un progetto collettivo. Spinti dal desiderio di conoscere meglio il mondo fungino e di condividerne la bellezza con la comunità, quei pionieri posero le basi di quella che oggi è una realtà viva, rispettata e attiva da cinquant'anni.

Il primo Consiglio Direttivo fu composto da: Danilo Paoli (Presidente), Vassuri Mario



(segretario), Ceriani Giacomo, Candusso Massimo, Carnelli Mario, Burattin Felice, De Micheli Carlo, Lana Piero, Manica Renzo, Maranzano Orazio, Mognoni Armido, Riva Angelo, Riva Arnaldo, Rodolfi Piero, persone che, pur con mezzi limitati, dimostrarono passione, rigore e spirito di iniziativa. Le prime attività si svolgevano in ambienti modesti, spesso messi a disposizione dai soci stessi: riunioni serali in case private, escursioni domenicali nei boschi vicini, catalogazioni rudimentali ma accurate, e tanta voglia di imparare.

La prima mostra micologica, organizzata nel 1977 presso la Fondazione G. Gianetti, fu un successo inaspettato e rappresentò il primo vero contatto tra l'associazione e il pubblico.

L'entusiasmo generato da quell'evento contribuì a far crescere il numero dei soci e ad avviare collaborazioni con scuole, comuni e altre realtà locali.

Un elemento distintivo fin dall'inizio è stata la volontà di unire il rigore scientifico con la semplicità divulgativa. Lo studio dei funghi veniva



affiancato da momenti conviviali, escursioni educative e attività aperte a tutti, dai bambini agli anziani.

Quella piccola scintilla accesa nel 1975 non si è mai spenta. Al contrario, ha alimentato negli anni un fuoco che ancora oggi arde con lo stesso entusiasmo, trasmettendo alle nuove generazioni non solo la conoscenza micologica, ma anche un profondo rispetto per la natura e il senso di appartenenza a una comunità.

### Crescita e Consolidamento (anni '80 - '90)

Dopo l'entusiasmo degli inizi, gli anni Ottanta e Novanta hanno rappresentato per l'associazione un periodo di crescita strutturata e di consolidamento. In questo ventennio si



assiste a un allargamento del numero dei soci, a un'intensificazione delle attività e alla definizione di un'identità più forte, che unisce rigore scientifico, divulgazione e impegno ambientale.

Sotto la guida di diversi Consigli Direttivi che si succedono con spirito di continuità, l'associazione inizia a proporsi come punto di riferimento per gli appassionati e per le istituzioni locali. Le

escursioni micologiche, inizialmente rivolte solo ai soci, si aprono al pubblico, diventando appuntamenti fissi nel calendario culturale cittadino.

Le mostre micologiche annuali crescono in dimensioni e in qualità, attirando sempre più visitatori, grazie anche all'accurata esposizione dei funghi freschi, ai pannelli didattici e alla disponibilità dei soci nel fornire spiegazioni. È in questo periodo che l'associazione inizia a collaborare con le scuole, offrendo incontri formativi e uscite didattiche, e promuove i primi corsi di introduzione alla micologia, rivolti non solo agli appassionati, ma anche a chi desidera imparare a riconoscere i funghi in sicurezza. Vengono avviati i primi rapporti con l'Azienda Sanitaria Locale, in particolare per la consulenza sui funghi commestibili e tossici.

Nel corso degli anni '90, l'associazione rafforza i propri legami con altre realtà micologiche italiane, partecipando a incontri inter associativi, scambiando pubblicazioni e promuovendo gite fuori regione. Si gettano così le basi per una rete di relazioni che sarà fondamentale negli anni a venire.

Anche la documentazione scientifica cresce: si raccolgono schede, si iniziano piccole pubblicazioni interne, si mappano zone del territorio per la loro biodiversità fungina. L'archivio micologico si arricchisce e si struttura, anticipando l'organizzazione sistematica che arriverà con l'era digitale.



Questo periodo è segnato da un profondo senso di appartenenza. Molti dei soci entrati in quegli anni fanno ancora oggi parte attiva dell'associazione: un segno che l'impegno di quegli anni ha lasciato un'impronta duratura.

### La Modernizzazione (anni 2000 - 2010)

Con l'ingresso nel nuovo millennio, l'associazione avvia un processo di modernizzazione che coinvolge sia la struttura organizzativa che le modalità di comunicazione e divulgazione. È un decennio in cui si rafforzano le basi scientifiche, si aprono nuove opportunità di collaborazione e si gettano le fondamenta per il futuro digitale.



Uno dei passi fondamentali è stato l'inizio della digitalizzazione dell'archivio micologico: schede, immagini, dati di raccolta e cartellini cominciano ad essere organizzati in formato elettronico. Questo permette una migliore conservazione, una più facile consultazione e, in prospettiva, la condivisione con studiosi e associazioni affini.

Nel contempo nasce il sito web ufficiale dell'associazione, primo vero ponte tra le attività interne e il mondo esterno. Attraverso il sito vengono pubblicate le attività in programma, gallerie fotografiche, bollettini e

articoli divulgativi. È il primo passo verso una comunicazione più ampia e moderna, che culminerà negli anni successivi con la presenza anche sui social media.

A livello formativo, si intensificano i corsi di micologia, ora organizzati in più livelli (base, avanzato, tematici), e si sviluppano nuovi progetti didattici con le scuole: laboratori, uscite sul campo, concorsi a tema natura e biodiversità.



Queste attività non solo favoriscono la conoscenza dei funghi, ma rafforzano anche l'educazione ambientale tra i più giovani.

L'associazione amplia inoltre il suo raggio d'azione, stringendo collaborazioni con enti pubblici, parchi naturali e università, partecipando a progetti di studio e conservazione della biodiversità micologica. intensificazione alla partecipazione a convegni regionali e nazionali, portando l'esperienza maturata sul territorio e rappresentando l'associazione a livello scientifico e culturale.



La modernizzazione non ha significato solo aggiornamento tecnologico, ma anche apertura: a nuove idee, a nuove generazioni di soci, a nuovi linguaggi per raccontare il mondo dei funghi. È un decennio di passaggio, in cui l'associazione ha saputo rinnovarsi senza perdere la propria identità, preparando il terreno per un futuro sempre più dinamico e connesso.

## Verso il Futuro (2010 - 2025)

Dal 2010 al 2025 l'associazione micologica ha vissuto una fase di rinnovamento continuo, in cui tradizione e innovazione hanno camminato fianco a fianco. In questi quindici anni, la consapevolezza del ruolo dell'associazione come presidio culturale e ambientale si è consolidata, mentre nuove sfide ambientali, tecnologiche e sociali hanno richiesto creatività e apertura al cambiamento.



Uno degli obiettivi principali è stato il coinvolgimento delle nuove generazioni: per garantire continuità e vitalità, sono stati avviati progetti specifici per bambini, adolescenti e giovani adulti. Laboratori nelle scuole, escursioni per famiglie, concorsi fotografici e attività social hanno

permesso di trasmettere la passione per la micologia in modi nuovi, accessibili e coinvolgenti.

L'associazione ha potenziato la propria presenza digitale: la gestione dei canali social ha favorito il dialogo con un pubblico più ampio e diversificato, mentre il sito è stato aggiornato per offrire contenuti più dinamici, tra cui schede didattiche, video, Bollettini delle mostre resi interattivi e una sezione per la consultazione dell'archivio micologico.



In questo periodo sono stati anche portati avanti importanti progetti scientifici e ambientali, spesso in collaborazione con enti locali, parchi naturali, università e centri di ricerca. L'associazione ha partecipato a iniziative di censimento della biodiversità fungina, contribuendo a mappature, pubblicazioni e osservazioni di valore ecologico. Particolare attenzione è stata data ai temi del cambiamento climatico, della tutela degli ecosistemi forestali e del rapporto tra funghi e salute del suolo.



Con lo sguardo rivolto al futuro, un'evoluzione fondamentale nella micologia moderna è rappresentata dall'introduzione delle analisi del DNA come strumento per la determinazione delle specie fungine. Questa tecnologia ha rivoluzionato l'approccio tassonomico, permettendo di distinguere specie criptiche morfologicamente indistinguibili, di chiarire

relazioni filogenetiche e di confermare o rivedere numerose classificazioni tradizionali. Anche per la nostra Associazione ciò rappresenta una sfida e un'opportunità: integrare le metodologie classiche basate sulla morfologia con le nuove tecniche molecolari significa poter offrire ai soci una formazione più completa e scientificamente aggiornata, mantenendo viva la tradizione ma al passo con i tempi.

Anche la dimensione associativa si è rafforzata: nuovi soci, nuovi corsi, nuove energie. Sono stati introdotti modelli organizzativi più snelli, una gestione più trasparente e partecipata, e l'apertura a figure professionali (biologi, botanici, naturalisti) che hanno arricchito il patrimonio di conoscenze.



Nel segno del rispetto per la natura e dell'amore per il territorio, l'associazione ha saputo rinnovarsi, senza tradire lo spirito originario. Oggi è una realtà viva, proiettata verso il futuro ma con radici ben salde nella propria storia. Il 50° anniversario non è solo un traguardo da celebrare, ma un



punto di ripartenza: per continuare a coltivare la conoscenza, la passione e il senso di comunità che da sempre la contraddistinguono

**I momenti salienti , gli aspetti più importanti, significativi e rilevanti che meritano attenzione e ricordo.**

### 1979

#### **- Inaugurazione Sede**

Inaugurazione della sede tenuta il 26 maggio presso la sala della biblioteca civica di Saronno con proiezione di diapositive a scopo divulgativo.

dal 14 al 16 giugno partecipazione all'AMB 5° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a La Carta (SV), dal 13 al 16 settembre

- **La 3a Mostra Micologica della città di Saronno** ha destato notevole interesse non solo nell'ambito cittadino ma, anche delle città di Milano, Como e Varese. Nelle tre giornate di apertura è stata visitata da più di 20.000 persone. Nella giornata di lunedì, dedicata alle scolaresche, sono state effettuate visite guidate per un totale di 30 classi nelle scuole elementari di Saronno e dei paesi limitrofi. La Mostra è ben riuscita per la favorevole annata fungina che ha permesso la raccolta di un numero "record" di specie determinate ed esposte in numero di ben **461**.



#### **- Mostra Micologica a Gerenzano**

Il Consiglio decide di organizzare la Mostra nel comune di Gerenzano il 26 e 27 settembre presso l'oratorio. dal 26 a 29 giugno partecipazione all'AMB 7° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a Saltino (FI) e l' 8° C.S.N. a La Carta (SV)



### 1981

#### **- Interventi presso le scuole**

si sono sviluppati i progetti didattici con le scuole così anche per l'anno in corso si sono programmati corsi a vari livelli presso gli istituti: medie Leonardo da Vinci Saronno; scuola Vittorino da Feltr Arcivescovile.

### - Mostre Micologiche

L'81 è stato un anno molto intenso di iniziative tra cui: tre mostre micologiche la 5a per Saronno presso la casa Gianetti e nei comuni di Fagnano Olona, dove si è riscontrata un'ottima organizzazione e disponibilità della Pro Loco e infine a Lomazzo. Quest'ultime sono restate vive nelle nostre memorie per le importanti esperienze sociali e le conoscenze scientifiche che sono state realizzate. L'assessorato allo sport, con un contributo a fondo perduto, ci ha dato la possibilità di acquistare un microscopio ed una importante opera scientifica di Micologia, questo ci ha permesso di sviluppare maggiormente e con successo il nostro lavoro scientifico e didattico. dal 30 apr. al 3 magg. partecipazione all'AMB 9° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a Selva di Trissino Mesola (VI) e dall'8 al 11 ottobre in 2a sessione il 10° C.S.N. a Riva del Garda (TN)



### - Conferenze in Biblioteca

Si ricordano le serate realizzate dal gruppo di studio nel mese di maggio, in particolare la conferenza tenuta presso ex biblioteca civica con tema: Funghi velenosi e commestibili

1984

### - Corso di Micologia

Il Direttivo ha organizzato un corso di Micologia aperto ai soli soci a cura del gruppo di studio.

### - Mini Comitato scientifico

Il Consiglio anche per l'anno in corso ha organizzato un Mini-Comitato in località "Piano di Porlezza" presso la "Locanda ponte di pino" con esposizione dei funghi raccolti e determinati

### - Libro sul Genere "Agaricus"

La pubblicazione del primo volume della collana Funghi Europei sul Genere "Agaricus L.: Fr .ss . Karsten (Psalliota Fr.)" autore A. Cappelli *"frutto di uno studio acuto e costante durato 10 anni ..... che ha permesso all'autore di trattare con competenza praticamente tutti gli Agaricus Europei"* presentazione G. Lazzari



### - Notiziario Micologico

Nel corso dell'anno 1984 il Direttivo ha prodotto la prima edizione ottobre 84 del Notiziario Micologico, "Attività invernale e corso di Micologia"



### Comitato Scientifico Nazionale

dal 5 a 8 aprile partecipazione all'AMB 15° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a Casciana Terme (PI) e il 16° C.S.N. a Mozzio di Crodo (NO)

1986

### - 10a Mostra di Saronno

In occasione della 10a Mostra il Direttivo ha organizzato i festeggiamenti con una serie di proposte, dare un premio figurativo ai soci fondatori,

### - Notiziario Micologico

Nel corso dell'anno 1986 il Direttivo ha prodotto la quarta edizione del bollettino Micologico nel mese di maggio con oggetto " andiamo per asparagi"- Dal 5 al 8 giugno partecipazione all'AMB 19° Comitato Scientifico Nazionale a Serina (BG) e il 20° C.S.N. in 2a sessione a Vetriolo Terme (TN)

**1987**

### - Statuto

Assemblea dei Delegati Nazionale tenutasi a Verona hanno approvato la modifica allo Statuto decidendo la modifica dell'intestazione da "gruppo Bresadola" in "Associazione Micologica Bresadola", conseguenza la nostra "Sezione di Saronno" assume la denominazione di "A.M.B. gruppo G. Ceriani di Saronno"

### - Interventi c/o Ospedale

Il Consiglio Direttivo decide, in accordo con l'Ente Ospedaliero, di preparare una bozza di regolamento sul comportamento da tenere presso il presidio ospedaliero circa gli interventi dei nostri esperti allo scopo di determinare la specie di fungo causa di avvelenamento.



**Comitato Scientifico Nazionale** dal 18 al 21 giugno partecipazione all'AMB 21° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a Fiuggi (FR) e il 22° C.S.N. a Tarsogno di Tornolo (PR)

**XI MOSTRA  
MICOLOGICA**  
ASSOCIAZIONE A.M.B. GRUPPO G. CERIANI DI SARONNO

### - Mostre Micologiche

Mostra della città di Saronno, la 11a esposizione nei giorni 10 e 11 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi.

**1989**

### - Iniziative Programmate

Anche per il 1989 si è organizzato un corso Micologico tenuto all'Aldo Moro - Partecipazione all'AMB 25° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a Malnate (VA) e il 26° CSN a Castel del Piano (GR) - il Comitato scientifico del nostro gruppo tenuto a Tarsogno (PR) nel mese di settembre, nello stesso mese si è tenuta la Mostra Micologica a Gerenzano; nel mese di ottobre la classica Mostra della città di Saronno



Il Direttivo si è impegnato ad organizzare il 48° Convegno di Microscopia presso la Casa Gianetti, luogo dove hanno partecipato i maggiori esperti a livello Nazionale. La sezione nei mesi di maggio e giugno ha tenuto un corso di Micologia con uscita fine corso domenica 28 giugno a Porlezza - Collaborazione di consulenza micologica presso il presidio ospedaliero di Saronno. - Partecipazione all'AMB 29° C. S. N. tenuto a Salice Terme (PV) e al 30° C.S.N. tenuto a Pese (TS)

**1993**

**- Mostre Micologiche**

Anche per quest'anno sono state organizzate e realizzate due Mostre Micologiche: la Mostra a Gerenzano in data 20 settembre presso l'oratorio del paese e la classica Mostra della città di Saronno, la 18a esposizione nei giorni 09 e 10 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. 11-13 settembre Gruppo Scientifico di Sezione tenuto in località Grandola e Uniti (CO).



**1996**

**- Iniziative del Gruppo**

Anche per quest'anno nel mese di maggio si è organizzato ed effettuato il corso di Micologia con particolare evidenza sull'habitat - La Sezione di Saronno ha deliberato di aderire alla Federazione Micologica Lombarda (F.M.L.) - La giornata di studio con i soci si è svolta nei boschi di Appiano Gentile - I nostri esperti hanno partecipato al Comitato Scientifico Nazionale la sessione a Calambrone (PI) e 2a sessione a Teodone (BZ) mentre il comitato scientifico di sezione si è svolto a Campo Dolcino in val Chiavenna. Il GEV del Parco delle Groane unitamente alla nostra Sezione hanno effettuato una manifestazione pubblica guidata nel parco con circa 300 utenti.

**- Mostre Micologiche**

Anche per quest'anno sono state organizzate e realizzate due Mostre Micologiche: la Mostra a Gerenzano in data 21 e 22 settembre presso l'oratorio del paese e la classica Mostra della città di Saronno, la 21a esposizione nei giorni 12 e 13 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. in questa occasione è stato ospitato il Gruppo Filatelico di Saronno unitamente alle centinaia di specie trovate ed esposte che difficilmente in natura possono essere osservate tutte insieme



**1999**

**- Iniziative del Gruppo**

I Comitati Scientifici Nazionali si sono tenuti in primavera dal 15 al 18 apr. in località Rosolina Mare (RO) in 2a sessione dal 8 al 12 sett. a Mezzana (TN) in Val di Sole - Escursione micologica di studio del gruppo in primavera in località Spiazzi di Gromo (BG). Il Comitato Scientifico di Sezione dal 17 al 18 settembre in località Aprica (SO) -



**- Mostre Micologiche**

la classica Mostra della città di Saronno, la 24a esposizione organizzata nei giorni 9 e 10 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. E' stata ripetuta la manifestazione come negli anni precedenti delle due Mostre nei comuni di Fagnano Olona e di Lomazzo.



**2000**

**- Iniziative del Gruppo**

Nel mese di aprile si è organizzato un corso di Micologia di base nel comune di Lomazzo, Come di consueto dal mese di marzo fino a giugno sono state organizzate le serate con argomenti di studio dei funghi. - Collaborazione con Università di Pavia nel trasmettere la lista delle specie fungine reperite nell'attività della sezione nelle varie località di osservazione. il 16 aprile si è svolta la giornata Micologica di studio al Parco Lame del Sesia. Nel mese di settembre si è svolto il Comitato Scientifico di sezione a Mezzana (TN). Partecipazione all'AMB 45° C.S.N. dal 25 al 28 maggio tenuto in località Triuggio (MI) e dal 4 al 8 ottobre al 46° CSN si è tenuto in località Roverè Veronese (VR).

**- Mostre Micologiche**

Anche per quest'anno sono state organizzate e realizzate due Mostre Micologiche: la Mostra a Gerenzano nel mese di settembre e la classica Mostra della città di Saronno, la 25a esposizione organizzata nei giorni 7 e 8 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. In data 1 ottobre si è organizzata una mostra micologica in Saronno nella località C.na Colombara.



**2002**

**- Iniziative del Gruppo**

Avvio dei lavori di mappatura delle specie fungine reperibili nei boschi delle nostre zone - Partecipazione alla manifestazione "Saronno in corte" con allestimento di una mostra di funghi primaverili - Escursione al Parco delle Lame con GEV. - Il 29 e 30 settembre Mostra micologica tenuta presso la casa di riposo di Turate - Il Comitato Scientifico di Sezione primaverile si è tenuto in località Bardineto in concomitanza con il Comitato Scientifico della F.M.L. -



Partecipazione dal 2 al 5 mag. all'AMB 49° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a Sarnano (MC) e al 50° CSN in 2a sessione tenuta a Roncone (TN)

**2004**

**- Iniziative del Gruppo**

Nel mese di aprile si è svolta l'escursione al Parco delle Lame con il GEV. - Presso il Parco Pineta si è tenuto un corso micologico al fine del rilascio dei permessi per la raccolta dei funghi. il 5 giugno gita fine corso nel Parco delle Groane e studio della raccolta in sede. - Partecipazione "Associazioni in piazza" il 18 aprile - Il 53° Comitato Scientifico Nazionale in 1a sessione si è tenuto in località Enego (VI) e il 54° CSN in 2a sessione tenuto a Vinchiatturo (CB) ha visto la partecipazione di un componente del Direttivo - Il Comitato Scientifico di Sezione si è tenuto dall'16 al 19 settembre in località Roncone (TN) -



### - Mostre Micologiche

La classica Mostra della città di Saronno, la 29a esposizione organizzata nei giorni 4 e 5 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi, caratterizzata dalla esposizione dei disegni realizzati dagli alunni delle scuole dell'obbligo a tema libero su come hanno rappresentato il mondo dei funghi - in data 25 e 26 settembre si è tenuta la mostra in località Turate presso la sede gruppo anziani.



**2005**

### - Iniziative del Gruppo

“ Un appuntamento con i cittadini di Saronno che quest'anno ha raggiunto il traguardo della 30a edizione. Per l'occasione, il Gruppo Micologico G. Ceriani e l'Amministrazione Comunale, hanno programmato una serie di iniziative che si sono susseguite nei mesi di settembre e ottobre nell'ambito della manifestazione”:

Alla sua realizzazione oltre al consueto apporto dei soci del Gruppo, hanno contribuito altri micologi ed esperti in vari settori ambientali. Alla consueta rivista è stata dedicata alla storia del Gruppo G. Ceriani di Saronno dalla sua fondazione ad oggi. Non sono mancati gli articoli di micologia con fotocolor e descrizione dei funghi ma, per dare un'impronta di maggiore appartenenza al territorio, hanno avuto per oggetto principalmente funghi reperibili nelle zone boschive vicine al Comune di Saronno in quanto l'utente si è maggiormente ritrovato coinvolto nel vedere rappresentati funghi e territori a lui conosciuti.

Partecipazione all'AMB 55° Comitato Scientifico Nazionale dal 5 all'8 maggio a Follonica (GR) e in 2a sessione al 56° Comitato Scientifico Nazionale dal 14 al 18 sett. tenuto in località Ceva (CN).



### Serate di:

- ❖ *INCONTRI CON GLI STUDENTI DELLE SCUOLE DI SARONNO*
- ❖ *30a MOSTRA MICOLOGICA "CITTA' DI SARONNO" 01-02 OTTOBRE 2005 SALA "NEVERA" di CASA MORANDI - VIALE SANTUARIO, 2*
- ❖ *MOSTRA DI ACQUARELLI A SOGGETTO MICOLOGICO*
- ❖ *ESPOSIZIONE COLLEZIONI DI FRANCOBOLLI A TEMA MICOLOGICO*
- ❖ *ANULLO POSTALE*
- ❖ *EDIZIONE SPECIALE DELLA RIVISTA DEL GRUPPO G. CERIANI*
- ❖ *CONVEGNO DI MICOLOGIA*



**2006**

### - Iniziative del Gruppo

Avvio del censimento dei funghi sul territorio di Saronno al fine di realizzare la mappatura del territorio e nel contempo ridare vigore all'attività di studio della nostra sezione - 7 maggio partecipazione alla manifestazione "Associazioni in piazza" - dal 27 al 30 settembre partecipazione al seminario Russulales e Boletales in località Busana (FE) - sono state organizzate due serate Auditorium A. Moro di Saronno, propedeutiche alla mostra di Saronno in data 14 e 28



settembre sul tema "funghi commestibili e velenosi a confronto" - Partecipazione all'AMB 57° Comitato Scientifico Nazionale tenuto in località Celano (AQ) e il 58° Comitato Scientifico Nazionale del 25-29 ottobre tenuto in località Amantea (CS) -

#### **- Mostre Micologiche**

La classica Mostra della città di Saronno, la 31a esposizione organizzata nei giorni 7 e 8 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. Il Comitato Scientifico di sezione anche per quest'anno dal 22 al 25 settembre si è svolto in località Tarsogno (PR) organizzando in accordo con altre associazioni della zona, la mostra micologica con esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.



### **2008**

#### **- Iniziative del Gruppo**

Partecipazione alla "giornata del verde pulito" Parco Lura - Inaugurazione sede e apertura anno Micologico con la partecipazione del Presidente AMB di Trento Luigi Villa - Partecipazione all'11a manifestazione cittadina "Associazioni in Piazza" - dal mese di maggio a giugno corsi di micologia con gita di studio per i corsisti - 16 ottobre Serata di Micologia Auditorium Aldo Moro "I funghi nei parchi e nei giardini di Saronno" - Il Comitato Scientifico di Sezione in località Mezzana (TN) - Partecipazione all'AMB 61° C.S.N. tenuto in località Castelnuovo Monti (RE) e al 62° C.S.N, tenuto a Montegrotto Terme (PD) - Partecipazione a Copparo: 10a Edizione Giornate di Studio della Flora Micologica Ferrarese a Comacchio



#### **- Mostre Micologiche**

La classica Mostra della città di Saronno, la 33a esposizione organizzata nei giorni 11 e 12 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. La rivista contiene un inserto a tema "I funghi dei parchi e dei Giardini di Saronno" - Il Comitato Scientifico di sezione si è tenuto dal 18 al 21 settembre in località Mezzana (TN) con esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.



### **2010**

#### **- Iniziative del Gruppo**

Inaugurazione apertura anno Micologico con la partecipazione del Presidente AMB di Trento Luigi Villa - Partecipazione all'13a manifestazione cittadina "Associazioni in Piazza" - dal mese di maggio a giugno corsi di micologia con gita di studio per i corsisti - Partecipazione ai Comitati Scientifici Nazionali il n° 65 tenuto il 13-16 maggio a Druogno (VB) e il 13-17 ottobre il C.S.N. n° 66 a Castropignano (CB) - 10 ottobre 9a giornata Nazionale della Micologia -



### - Mostre Micologiche

La classica Mostra della città di Saronno, la 35a esposizione organizzata nei giorni 9 e 10 ottobre, quest'anno il Direttivo ha scelto una sede diversa rispetto alla classica, presso la sala ACLI vicolo Santa Marta (angolo Corso Italia). Il Comitato Scientifico di sezione per quest'anno dal 30 settembre al 3 ottobre si è svolto in località Druogno (VB) organizzato in accordo con l'associazione AMB locale, un' esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.



## 2011

### - Iniziative del Gruppo

Partecipazione alla 14a manifestazione cittadina "Associazioni in Piazza" - dal mese di maggio a giugno serate di Micologia sui Generi, con escursione ricerca e osservazioni dei funghi nei parchi e nei giardini di Saronno -

Partecipazione all'AMB 67° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a Forni di Sopra (UD) e il 68° C.S.N. a Cisternino (BR) -

Visita guidata presso la ditta dove coltivano funghi al "C.F. Commerciale Fungorobica" in località Cenate Sotto (BG) - 9 ottobre 10a giornata Nazionale della Micologia - dal 23 al 25 settembre giornate di raccolta e studio dei funghi in località Tarsogno (PR) - L'Associazione si è dotata di un sito su internet [WWW.ambaronno.it](http://WWW.ambaronno.it)



### - Mostre Micologiche

La classica Mostra della città di Saronno, la 36a esposizione organizzata nei giorni 8 e 9 ottobre, quest'anno il Direttivo ha deciso di ritornare nella Sala Nevera di Casa Morandi scelta fatta in funzione alle difficoltà che si erano presentate presso la sala ACLI del 2010. Il Comitato Scientifico di sezione per quest'anno dal 13 al 16 settembre è svolto in località Rezzoaglio lago delle Lame (GE) organizzato in accordo con l'associazione AMB locale, un' esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.



## 2014

### - Iniziative del Gruppo

17 marzo inaugurazione anno Micologico - 18 marzo serata di Micologia tenuta presso la sede del Parco delle Groane

Partecipazione alla 17a manifestazione cittadina "Associazioni in Piazza" - dal mese di maggio a giugno serate di Micologia "Parco Delta e i suoi funghi" - 19 maggio serata in sede su Microscopia Micologica - 9 giugno Serata divulgativa "I funghi del Parco dell'Etna" -

Partecipazione all'AMB 73° Comitato Scientifico Nazionale tenuto a San Pellegrino (BG), il 3-7 dicembre partecipazione al 74° C.S.N. tenuto in località Piombino (LI) - 12 ottobre 13a giornata Nazionale della Micologia - il 17-21 settembre si è svolta la gita di gruppo in località Tamion, frazione di Vigo di Fassa (TN).



### - Mostre Micologiche

La classica Mostra della città di Saronno, la 39a esposizione



organizzata nei giorni 11 e 12 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. - Il Comitato Scientifico di sezione anche per quest'anno il 24-27 settembre giornate di raccolta e studio dei funghi in località Tarsogno (PR), organizzato in accordo con altre associazioni della zona, la mostra micologica con esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.

## 2016

### - Iniziative del Gruppo

7 marzo inaugurazione anno Micologico - 14 marzo serata con proiezione "caccia all'oro dei boschi" - 21 marzo proiezione "come vivono e come si nutrono i funghi" -

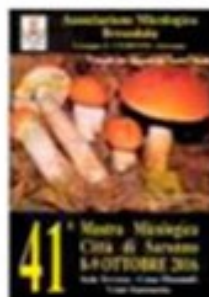
Partecipazione alla 19a manifestazione cittadina "Associazioni in Piazza" - Sito internet reso funzionante ed aggiornato - Partecipazione dal 26 al 30 ottobre al 77° Comitato Scientifico Nazionale tenuto ad Amantea (CS) - Pranzo sociale



### - Mostre Micologiche

La classica Mostra della città di Saronno, la 41a esposizione organizzata nei giorni 8 e 9 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. - Il Comitato Scientifico di sezione dal 29 settembre al 2

ottobre si è tenuto in località Mozzio di Crodo (VB), organizzato in accordo con altre associazioni della zona, la mostra micologica con esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.



## 2018

### - Iniziative del Gruppo

5 marzo inaugurazione anno Micologico - 12 e 19 marzo serata con proiezione "Introduzione allo studio dei funghi" - 26 marzo proiezione "funghi invernali e primaverili" - 6 maggio

partecipazione alla 21a manifestazione cittadina "Associazioni in Piazza" - Il 18 ottobre in occasione della festa del paese si è allestita una mostra in località Cislago - 7/11 novembre partecipazione al 79° Comitato Scientifico Nazionale a Lecce - Pranzo sociale



### - Mostre Micologiche

La classica Mostra della città di Saronno, la 43a esposizione organizzata nei giorni 6 e 7 ottobre presso la sala mostre di casa Morandi. - Il Comitato Scientifico di sezione dal 20 al 23 settembre si è tenuto in località Mezzana (TN) Hotel Monte Giner, organizzato in accordo con

altre associazioni della zona, con esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.



**2023**

**- Iniziative del Gruppo**

16 gennaio ritrovo in sede - 20 marzo inaugurazione anno Micologico - 3 aprile proiezione "cerchiamo di andar sicuri a funghi nei boschi" - 8 maggio proiezione resoconto CSN - 22 maggio proiezione "le erbe spontanee delle nostre zone" - 5 giugno proiezione "storie di funghi - dal 21 al 24 settembre Comitato scientifico di Sezione in località Tarsogno (PR) - 22a giornata Nazionale Micologica - 83° Comitato Scientifico Nazionale in località Forni Avolti (UD) - Pranzo sociale - mese di dicembre modifica e registrazione dello Statuto.



**- Mostre Micologiche**

La classica Mostra della città di Saronno, la 46a esposizione organizzata nei giorni 8 e 9 ottobre è stata tenuta presso la palestra ex Pizzigoni via G. Parini 54. Presentazione del nuovo volume sul genere "Agaricus" con nuove specie trovate determinate e pubblicate dal nostro socio A. Cappelli - dal 21 al 24 settembre Il Comitato Scientifico di sezione si è tenuto in località Tarsogno (PR), organizzato in accordo con altre associazioni della zona, la mostra micologica con esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.



**2024**

**- Iniziative del Gruppo**

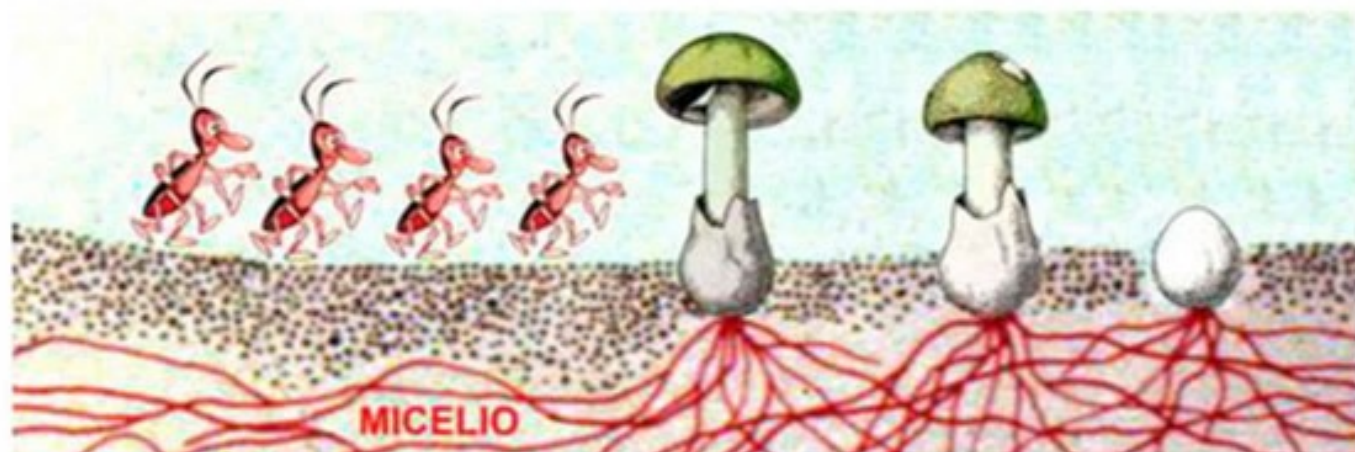
22 gennaio ritrovo in sede - 4 marzo inaugurazione anno Micologico - 11 marzo proiezione "I funghi dell'inverno e primavera" - 25 marzo proiezione "funghi e flora della Calabria" 8 aprile proiezione "Funghi della Patagonia" - 22 aprile proiezione "funghi della valle di Crodo" - 13 maggio proiezione "Funghi poco o mai visti" - 27 maggio proiezione "Famiglia Boletacee, vecchia e nuova sistematica" - dal 12 al 15 settembre Comitato scientifico di Sezione in località Mezzana (Val di Sole) - 13 ottobre Giornata Nazionale Micologica - 84° Comitato Scientifico Nazionale in località Dobbiaco (BZ) - nel mese di ottobre e Novembre Corso Base di Micologia in 6 lezioni presso Università UNITRE di Saronno, stesso corso stesse lezioni ripetute la sera dello stesso giorno in sede - Pranzo sociale



**- Mostre Micologiche**

La classica Mostra della città di Saronno, la 47a esposizione organizzata nei giorni 12 e 13 ottobre è stata tenuta presso Università UNITRE di Saronno via S. Giuseppe - dal 26 al 27 ottobre la 1a Mostra Città di Garbagnate Milanese presso la sala polivalente Corte Valenti 12, - Il Comitato Scientifico di sezione si è tenuto in località Mezzana (Val di Sole), organizzato in accordo con altre associazioni della zona, la mostra micologica con esposizione dei funghi raccolti e determinati della zona.





Quelli che volgarmente chiamiamo **funghi**, cioè per intenderci “porcini”, “finferli” ecc., sono i “frutti” (**corpi fruttiferi**) di “piante”(micelio) non visibili in quanto viventi in genere sotto la superficie del terreno o nella corteccia di alberi, ma anche all’interno di foglie, di pigne, ecc. ecc. I termini “frutti” e “piante” sono utili in quanto risultano particolarmente esplicativi, ma non a caso sono posti tra virgolette poiché impropri. Infatti i **funghi** non sono inseriti nel Regno dei vegetali, ma in un proprio specifico Regno, il **Regno dei funghi** appunto, essendo privi di clorofilla. Una differenza non da poco, se si considera che contrariamente ai vegetali (organismi autotrofi), i funghi per “nutrirsi” non sono in grado di procurarsi sostanze organiche partendo da sostanze inorganiche semplici, quali acqua e anidride carbonica, mediante la sintesi clorofilliana catalizzata dalla luce solare, ma necessitano di materiale organico preconstituito. Sono quindi organismi eterotrofi e in questo hanno più affinità con gli appartenenti al Regno animale. In realtà, da un punto di vista scientifico per esempio a proposito della funzione che svolgono in natura, per **funghi** si devono intendere i **corpi fruttiferi** nell’insieme con il rispettivo **micelio**.



Corpi fruttiferi di *Amanita phalloides*, specie tristemente famosa per i tanti lutti provocati.



ACQUAVIVA È UN'AZIENDA SPECIALIZZATA  
IN IMPIANTI DI IRRIGAZIONE,  
COSTRUZIONE PISCINE INTERRATE,  
SOLUZIONI PER NEBULIZZAZIONE  
ANTIZANZARE E CONTROLLO DELLE  
TEMPERATURE.



ACQUAVIVA È CONCESSIONARIO  
AUTORIZZATO PISCINE SOLARIS



# ACQUAVIVA

VIA DONIZETTI, 26 - 20815 COGLIATE (MB) CELL. 3206099909 - [WWW.ACQUAVIVAIRRIGAZIONE.IT](http://WWW.ACQUAVIVAIRRIGAZIONE.IT)



Nell'ambito del binomio **micelio - corpi fruttiferi**, la funzione di questi ultimi (talora indicati come **carpofori**), in analogia ai frutti dei vegetali è di produrre i "semi" (le **spore**), in grado di generare nuovo **micelio** della medesima specie.

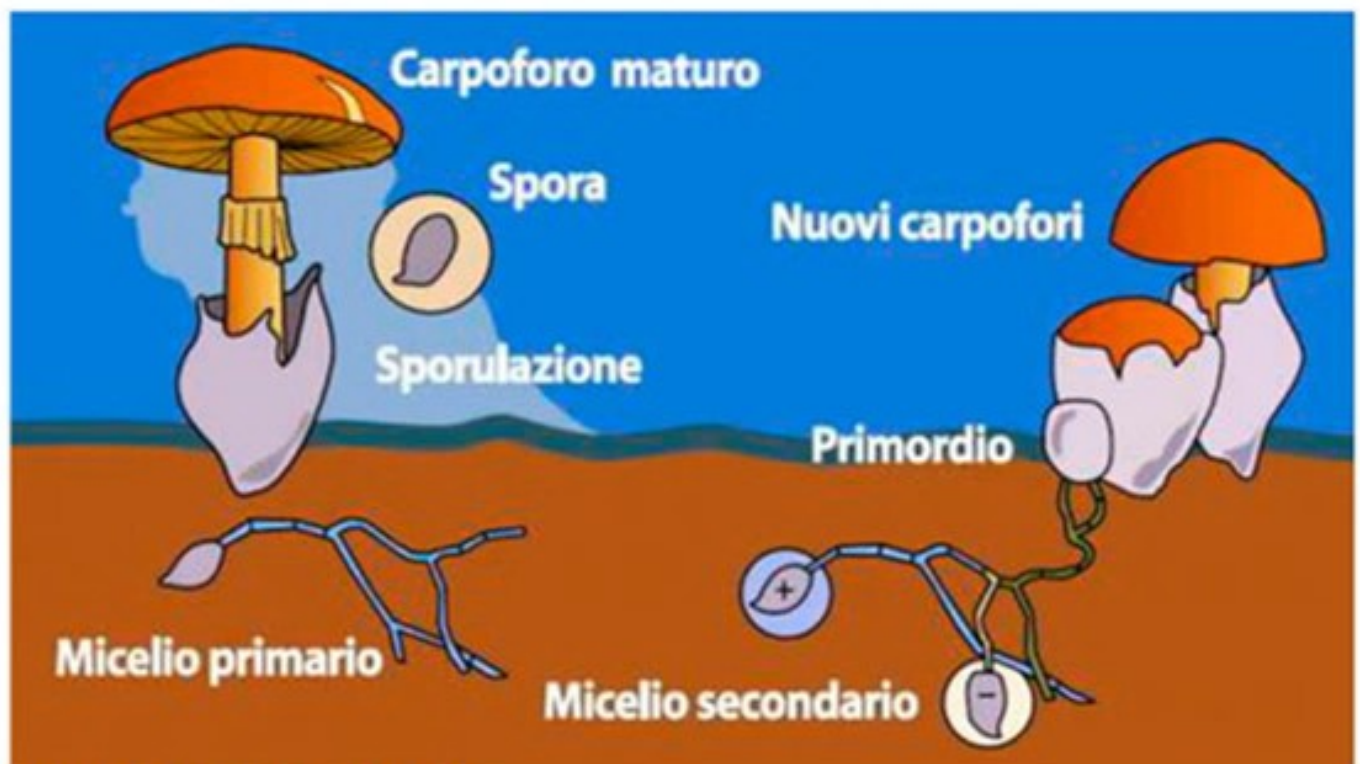
Ogni **carpoforo**, una volta maturo, produce milioni di **spore** che si diffondono in genere ad opera del vento o talora di insetti.

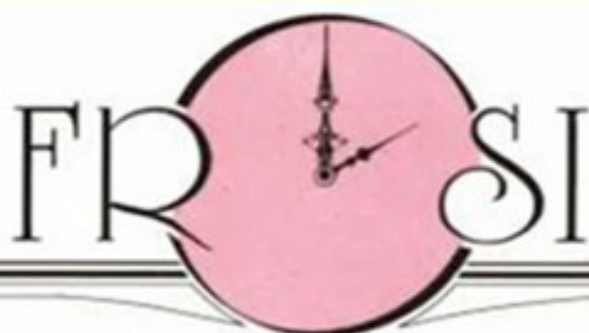
Le **spore**, in habitat idoneo e in condizioni microclimatiche favorevoli, germinano filamenti monocellulari (le **ife**) che "intrecciandosi" tra loro danno origine a un **micelio primario** sterile.



Spora con ifa di *Stropharia rugosoannulata*.  
Foto al microscopio ottico a 1000 X.

L'incontro tra due **miceli primari** di "sesso" opposto genera un **micelio secondario** fertile, in grado di produrre nuovi **carpofori** (chiamati **primordi** quando ancora allo stato "embrionale").





FROSI

**OROLOGERIA  
LABORATORIO RIPARAZIONI**

Via P.L. Monti, 16 - Tel. 02 9620576  
21047 SARONNO (VA)  
[www.orologeriafrosi.it](http://www.orologeriafrosi.it)

CONCESSIONARIO  
**FESTINA  
CANDINO  
JAGUAR  
PERSEO  
VAGARY**

CINTURINI MORELLATO  
SOSTITUZIONE IMMEDIATA

PILE PER  
QUALSIASI OROLOGIO

*SI ESEGUONO RIPARAZIONI DI OROLOGI, PENDOLI E CUCU' DI OGNI MARCA*

**DECOR-line** s.r.l.

**CARTELLI**  
stradali, edili e per impianti  
sportivi

**STRISCIONI**  
su tela e PVC

**INSEGNE**  
luminose, opache e scatolate

**LETTERE ADESIVE**  
prespaziate

**TARGHE**  
in plexiglass, ottone ed acciaio

**ADESIVI**

**DECORAZIONE SU AUTOMEZZI**



**FRECCHE DIREZIONALI**

**SCRITTE SU CAPANNONI**

**STAMPE GRANDE FORMATO**  
IN QUADRICROMIA

**IMPAGINAZIONI**  
immagini coordinate, volantini, ecc.  
ambiente dos/mac

**DECOR-LINE s.r.l.**  
21042 Caronno Pertusella (VA)  
Viale 5 Giornate, 549  
Tel. 02 96458572  
Tel. e Fax 02 96450685

[www.decor-line.com](http://www.decor-line.com)  
e-mail: [info@decor-line.com](mailto:info@decor-line.com)



In tutti gli ecosistemi, gli esseri viventi sono legati gli uni agli altri come gli anelli di una catena, appunto la **catena alimentare**. Il primo anello è sempre costituito dai vegetali, che vengono detti **PRODUTTORI** perché sono in grado, attraverso la **fotosintesi clorofilliana**, di fabbricarsi da soli il nutrimento da sostanze inorganiche semplici come acqua, anidride carbonica e sali minerali.

Il secondo anello è formato dagli animali erbivori, cioè che si nutrono di vegetali: essi sono detti

**CONSUMATORI PRIMARI**

Poi ci sono gli animali carnivori che mangiano gli animali erbivori, detti **CONSUMATORI SECONDARI**, quindi gli animali carnivori che si nutrono di altri animali carnivori, detti **CONSUMATORI TERZIARI**.

L'ultimo anello delle catene alimentari è rappresentato dai **BIORIDUTTORI** (o decompositori), cioè da quegli organismi, quali lombrichi, muffe, batteri, ecc., e appunto i funghi (intesi qui in senso lato, cioè come binomio micelio-corpi fruttiferi), che si nutrono di rifiuti o resti di altri organismi (foglie marcescenti, escrementi, animali morti, ecc.) e li trasformano in sostanze inorganiche, che vanno a finire nel terreno, dove verranno assorbiti dalle piante..... e il ciclo può ricominciare.

**La funzione dei funghi in natura è quindi quella di BIORIDUTTORI**, in particolare di alcune sostanze complesse quale la lignina che gli altri bioriduttori faticano a demolire.



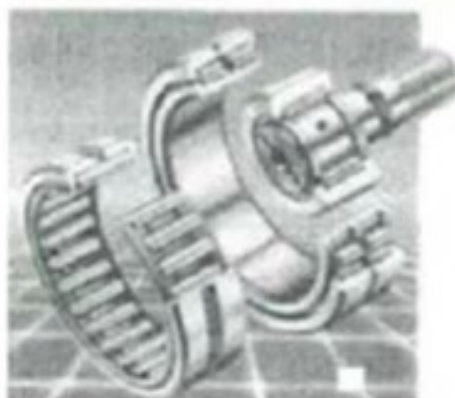
Esempio di catena alimentare

# AMATI

1925 | 2025

# 100

V.le Lombardia, 12  
21047 SARONNO (VA)  
Tel. 02.961.90.51 ra  
Telefax 02.961.905.50



## ARTICOLI TECNICI INDUSTRIALI

*SKF - INA - DORMER - PIRELLI  
ATLAS COPCO - METAL WORK  
AEG - MAKITA - FEIN*



**MICHELIN**



## GALLI GOMME

**CENTRO VENDITA ASSISTENZA PNEUMATICI**

di ALESSANDRO GALLI e C. s.n.c.

21042 Caronno Pertusella (Va)

Via Torricelli 85

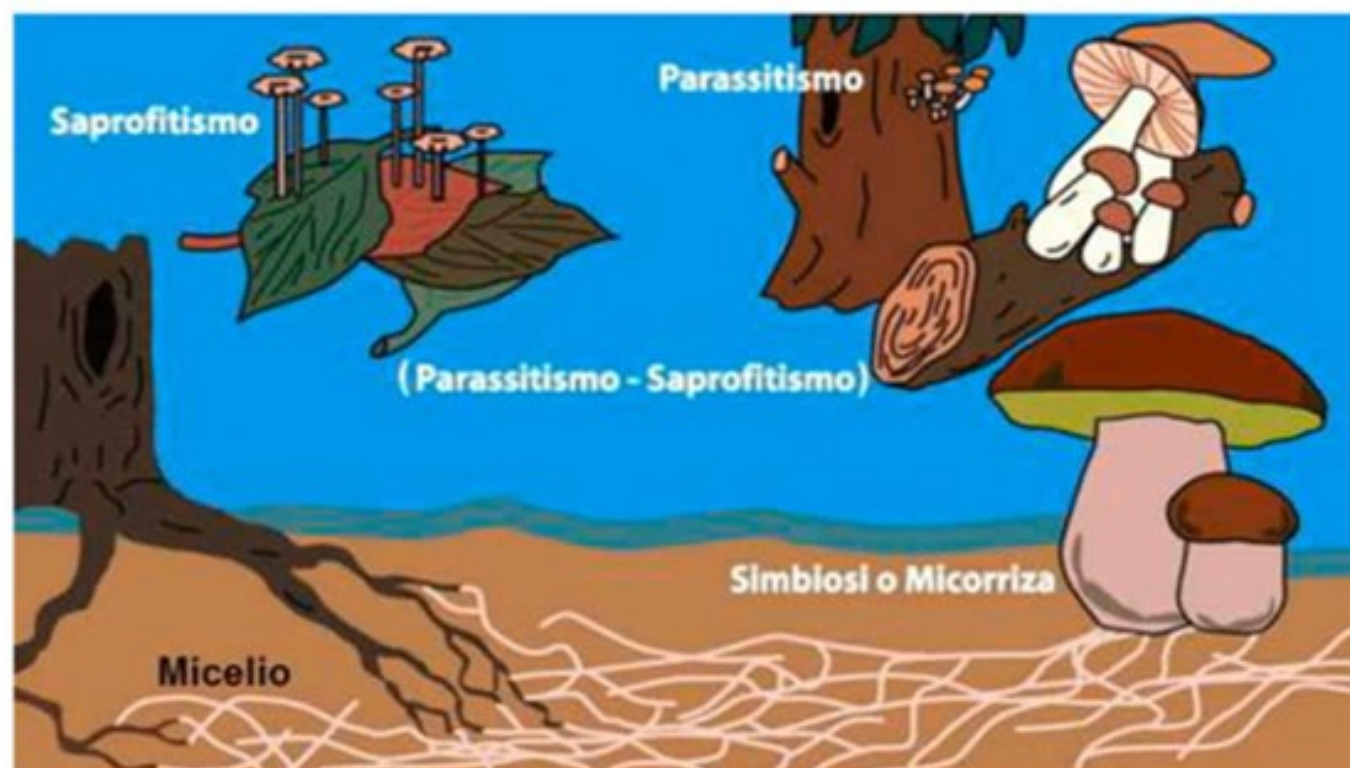
Tel. 02.964.50.250 - Fax 02.965.54.59

E-mail: [info@galligomme.com](mailto:info@galligomme.com)

Tutte le diverse specie di funghi, sia macroscopici che microscopici, dipendono per la loro nutrizione da altri organismi viventi e/o da materiali da essi derivanti. Infatti i funghi, non essendo in grado di utilizzare direttamente l'anidride carbonica atmosferica (CO<sub>2</sub>), quale fonte di carbonio per la produzione di sostanze organiche con funzione energetica, contrariamente alle piante verdi che, mediante la "fotosintesi clorofilliana" sono in grado di "fabbricare" glucosio, necessitano di sostanze organiche preformate,

I funghi assorbono il nutrimento attraverso la superficie del corpo vegetativo (il micelio) ma così facendo possono introdurre solo molecole piccole come zuccheri semplici (glucosio) o amminoacidi. Per questo utilizzano sostanze organiche complesse (amido, cellulosa, lignina, proteine, etc.), frequenti in natura, riversando all'esterno delle loro "cellule" degli enzimi litici capaci di attaccare queste grosse molecole, scindendole in composti via via più semplici fino a ridurle a piccole molecole assorbibili: una vera e propria digestione extracellulare con la quale espletano di fatto in natura la loro funzione di "bioriduttori". Pertanto, i funghi si differenziano non solo dai vegetali, in quanto incapaci di effettuare la fotosintesi clorofilliana, ma anche dagli animali che ingeriscono e successivamente digeriscono, in quanto prima "digeriscono" a livello extracellulare e poi assorbono, attraverso le pareti delle loro cellule.

In particolare nei funghi superiori, quelli i cui corpi fruttiferi sono l'oggetto del nostro "interesse", o a fondo "gastronomico" o "scientifico", il micelio si sviluppa nel substrato di cui si nutre: nel caso di un substrato inerte, in assenza di interazione con organismi viventi, il sistema nutrizionale viene indicato come "Saprotitismo" (**funghi saprofiti**); quando entra in contatto con le radici di piante da cui in parte trae nutrimento e che aiuta a nutrire, in un rapporto di reciproco vantaggio, si ha una "Simbiosi" (**funghi simbiotici**), invece quando si sviluppa, traendone nutrimento, nei tessuti di altri organismi viventi, per lo più fusto e radici di alberi, si ha "Parassitismo" (**funghi parassiti**). In tal caso, dopo la morte dell'organismo "parassitato", il fungo può continuare a vivere sul medesimo substrato come "saprofita" (fenomeno di "Parassitismo - Saprotitismo").



Sistemi nutrizionali dei funghi.



Franco Lavazzetti

**LIRO SRL**

Negozio 02 9370 923

Cell. 3357063291

E-mail [franco4marzo@gmail.com](mailto:franco4marzo@gmail.com)

via A. Manzoni 15

20020 LAINATE - Mi

P.IVA 05086540159



cell. 3339380406

E-mail: [giardinero.teo@tiscali.it](mailto:giardinero.teo@tiscali.it)

I funghi saprofiti, attraverso il loro micelio e senza nessun "aiuto" esterno da esseri viventi (alberi o arbusti), si nutrono di sostanze organiche appartenenti a organismi "morti" e ne riducono la consistenza preparando la strada ai batteri e ad altri microorganismi, i quali provvederanno a completare la trasformazione delle sostanze organiche in sostanze inorganiche. Per questo loro instancabile lavoro i funghi saprofiti vengono, a buona ragione, definiti "gli spazzini del bosco".



A loro dobbiamo gran parte del merito dell'auto pulizia del bosco; così scompaiono foglie, ramoscelli, e altri cascami vegetali, così vengono ripulite spoglie e residui organici di animali. L'humus del terreno, costituito da detriti vegetali in vari stadi di decomposizione, rappresenta la fonte di nutrizione di un grandissimo numero di funghi saprofiti; tra questi alcuni sono "spazzini specializzati" di particolari substrati: la *Mycena seynii* di strobili di Pino marittimo, la *Rustroemia echinophila* di ricci di castagne, il *Marasmius graminum* dei fili d'erba, la *Macrotyphula juncea* di foglie di vari alberi, alcune *Cordyceps* di carcasse di Lepidotteri, ecc. ecc.

E sono proprio i funghi saprofiti, non necessitando di stabilire un rapporto con alberi o arbusti vivi, che possono essere coltivati anche a livello industriale. Infatti per questi è sufficiente la preparazione di un idoneo substrato opportunamente inoculato con il micelio della specie desiderata; per la buona consistenza e le buone caratteristiche organolettiche durevoli per più giorni, in Italia si coltivano principalmente *Agaricus bisporus* ("champignon"), sia nella forma a cappello bianco che a cappello marroncino (il "cremino") e *Pleurotus ostreatus* ("orecchietta").



*Mycena seynii*, fungo saprofita tipicamente di strobili ("pigne") di Pino marittimo.



*Agaricus bisporus* ("Champignon nella forma "cremino"), in coltivazione domestica.



*Pleurotus ostreatus* ("Orecchietta"), in coltivazione domestica su balla di "paglia" pressata.



# DI GLORY



tutta la gamma senza vincoli

da **16.500 €**

V. Grieg, 42 21047 Saronno (VA)  
0362 9617071 - [autopiu@autopiu.info](mailto:autopiu@autopiu.info)

Le immagini sono puramente illustrative e non costituiscono garanzia di qualità. Per maggiori informazioni, visitate il sito [www.autopiu.com](http://www.autopiu.com).  
Autopiu è un marchio registrato di Autopiu S.p.A. per il mercato italiano.  
Autopiu è un marchio registrato di Autopiu S.p.A. per il mercato italiano.  
Autopiu è un marchio registrato di Autopiu S.p.A. per il mercato italiano.

**DFSK**

Intelligent Mobility Lifestyle

I funghi parassiti sono funghi che si nutrono di sostanze appartenenti a vegetali o animali viventi. Essi possono rappresentare un serio pericolo per piante, animali e per l'uomo stesso, essendo causa di gravi malattie che possono condurre alla morte. La peronospora, l'oidio, la ruggine del frumento, il mal secco della patate, ecc., causati da funghi "inferiori" e il mal del falchetto determinato dal notissimo "Chiodino" (*Armillaria mellea*), costituiscono alcuni degli esempi più noti di malattie di origine fungina diffuse nel regno vegetale.



Il compito di questa tipologia di "funghi-demolitori" è quello di coadiuvare la natura a regolare il proprio equilibrio; di norma, per esempio, nel bosco sono gli alberi più gracili, quelli la cui presenza è scarsamente utile al bosco stesso e che sottraggono sostanze ai vicini impoverendone l'alimentazione, a costituirne le vittime preferite. In questo modo il bosco viene liberato naturalmente da un "peso" che ne comprometteva l'armonia. Allo stesso modo sono sovente i funghi (generalmente micro funghi) a debellare l'ambiente da presenze eccessive di taluni insetti o animali. Va segnalato che parecchi funghi parassiti (il Chiodino è fra questi) sono in grado di modificare le loro esigenze nutrizionali passando dal parassitismo (nutrizione a scapito di organismi viventi) al saprofitismo (nutrizione a scapito di organismi morti). Così si assiste alla proliferazione di questi funghi anche dopo che l'ospite è stato ridotto alla morte; il Chiodino, per esempio, continua ad alimentarsi dal ceppo dell'albero di cui ha causato la morte, finché rimarrà legno di cui nutrirsi. Potremmo perciò dire che si tratta di un fungo "assassino" ma assai educato, poiché provvede lui stesso a ripulire l'ambiente dalle spoglie della propria vittima...



# CREA

di Monticelli Diego

**CENTRO RIPARAZIONE ELETTRODOMESTICI AUTORIZZATO  
SACCHI FILTRANTI PER ASPIRAPOLVERI DI TUTTE LE MARCHE**

Via Parini 162 - SARONNO (VA)

**Tel. 02 9621391**

[www.creasaronno.it](http://www.creasaronno.it) - [info@creasaronno.it](mailto:info@creasaronno.it)

**DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ 8.30 - 12.00 / 14.30 - 18.00**

**IL SABATO SOLO MATTINO 8.30 - 12.00**

*dal 1915*  
**giudici**  
s.a.s

**FOTO - VIDEO**

C.so Italia, 78- 21047 Saronno (VA) - Tel e Fax 02-9603077

e-mail: [fotogiudicisaronno@gmail.com](mailto:fotogiudicisaronno@gmail.com)

Via S.Pellico, 5/7 - 21047 Saronno (VA) - Tel e Fax 02-96701640

e-mail: [fotogiudicipellico@gmail.com](mailto:fotogiudicipellico@gmail.com)

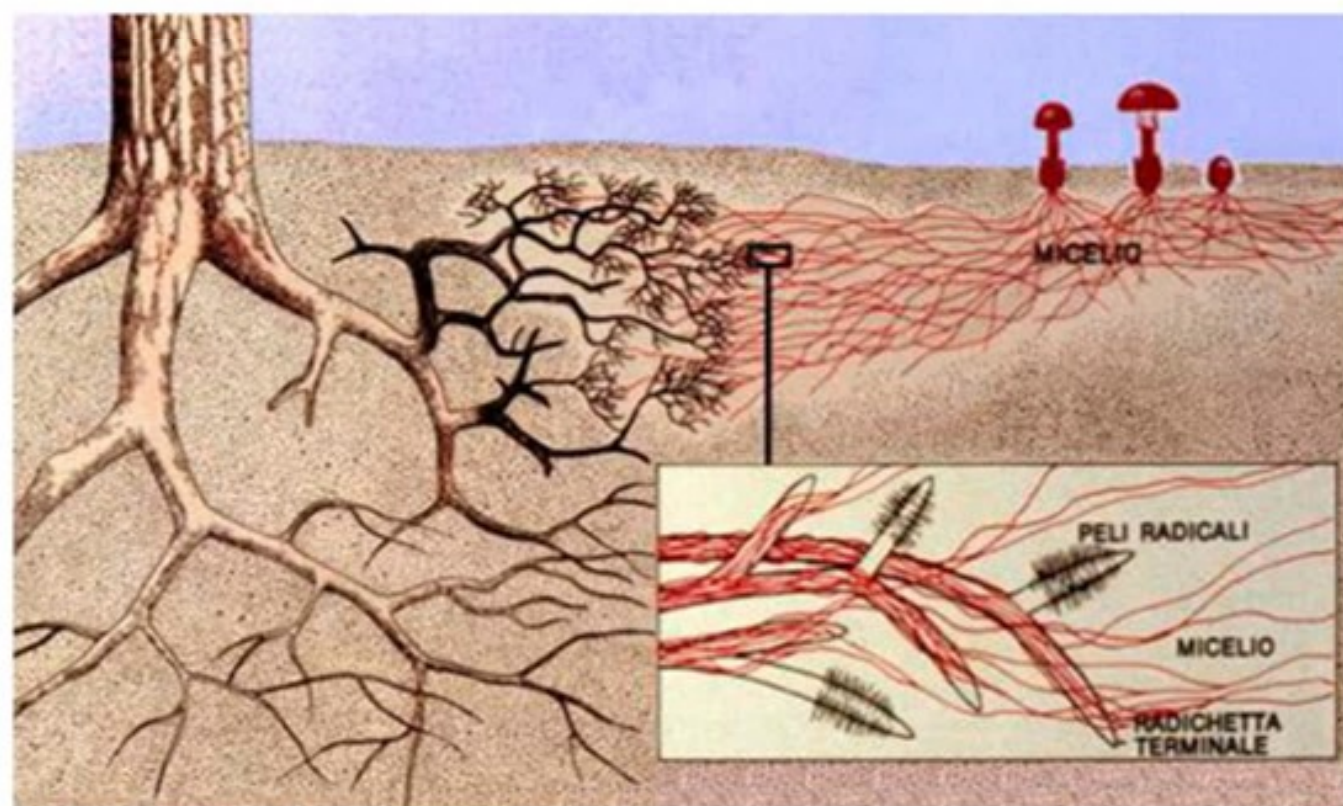
[www.fotogiudici.it](http://www.fotogiudici.it)

I funghi simbioti conducono vita di mutualismo con altri organismi viventi. Il micelio entra in simbiosi con le radichette terminali di alberi superiori, arbusti o erbe, stabilendo con esse uno scambio continuo di sostanze nutritive. Il fenomeno, detto **micorriza**, si realizza per semplice contatto tra le ife miceliari e i peli terminali delle radici di alberi, arbusti o erbe (micorriza ectotrofica) o per penetrazione (micorriza endotrofica).



La combinazione è vantaggiosa sia per il fungo che per la pianta poiché quest'ultima si serve del micelio per estendere notevolmente la superficie di terreno da cui trarre le sostanze nutritive (inorganiche) di cui abbisogna, mentre il micelio simbiote riceverà alimentazione "gratuita" quando la pianta avrà completato il proprio ciclo annuale avendo prodotto gemme, foglie, fiori e frutti, e potrà restituire al terreno gli esuberanti di sostanze organiche foto sintetizzate. È dimostrato che alberi con micorriza crescono assai più rigogliosi e che talora questa è condizione indispensabile per la loro stessa esistenza.

Sono moltissime le specie fungine simbiotiche, sia tra quelle più ricercate per uso alimentare, sia tra quelle più velenose: alcune possono instaurare simbiosi con diverse essenze arboree (**simbiosi "facoltativa"**), come nel caso del *Cantharellus cibarius*, noto come "Finferlo", "Gialletto", "Giallino", "Galletto", ecc., mentre altre hanno affinità con una sola essenza arborea (**simbiosi "obbligatoria"**), come per il *Suillus grevillei* ("Laricino") legato in modo esclusivo al larice.



Schema di micorriza



*Cantharellus cibarius* ("Finferlo"), simbionte facoltativo di numerose essenze arboree.



*Suillus grevillei* ("Laricino"), simbionte obbligatorio del larice.



I funghi in generale possono vegetare nei più svariati ambienti, ovunque vi sia materiale organico in decomposizione, dalle dune dei litorali alle più alte cime al limite della vegetazione, in un vaso di fiori o in un parco cittadino. Logicamente ogni specie fungina avrà un suo ambiente di crescita preferito, che potrà essere più o meno esclusivo. Tuttavia in linea di massima l'habitat preferito dai macrofunghi è un ambiente boschivo temperato, scarsamente ventoso e situato in una zona sufficientemente piovosa, anche se su questo argomento è difficile stabilire regole precise.

Quello che è importante ripetere e qui sottolineare è che quelli che chiamiamo funghi ed eleggiamo a nostre prede, sono corpi fruttiferi di una sorta di pianta sotterranea che ha un lungo periodo di vita, per cui tenderanno a crescere sempre nel medesimo punto. Lo sanno bene i cercatori di lunga data che frequentano ogni anno i medesimi luoghi effettuando sempre il percorso che nel tempo si è dimostrato il più prolifico. Occorre anche ricordare che i funghi, anche se di discrete dimensioni, di regola sono ben mimetizzati nel sottobosco, per cui occorre un incedere pacato o comunque non frenetico, mantenendo sempre alta la concentrazione e attento lo sguardo, ben indirizzato né troppo vicino, né troppo lontano dai propri piedi.



**I funghi di regola sono ben mimetizzati nel sottobosco, non sempre facili da individuare.**

*Tradizione e qualità nella stampa*

 Tipografia  
**Caregnato**

OFFSET  
DIGITALE  
CARTOTECNICA  
FINISHING

21040 GERENZANO (VA)  
VIA TRIESTE 10  
TEL. 029681719  
FAX 1782277281  
INFO@TIPOGRAFIACAREGNATO.COM  
WWW.TIPOGRAFIACAREGNATO.COM

# DolciadArte

Caffetteria Pasticceria

*La vita non è mai abbastanza dolce!*

Via Caposile 55 Caronno Pertusella  
21042 (VA)

Tel./WhatsApp 0296451467  
Mail. dolciadarte@hotmail.com



Facendo riferimento alle nostre latitudini, è sicuramente vero che per la maggior parte delle specie fungine la stagione di crescita per eccellenza è l'autunno, quando il calore del sole ormai debole non riesce più ad asciugare il sottobosco, anche se in funzione delle differenti quote o in diverse annate vi può essere un anticipo già a fine estate o uno spostamento verso la fine dell'autunno.

Ma al di là di una possibile crescita occasionale di queste stesse specie in altri periodi dell'anno, fenomeno legato principalmente a particolari condizioni climatiche, esistono alcune specie che sono tipiche ed esclusive di altri periodi. Così per esempio, citando solo i buoni commestibili, è possibile riempire il cesto in primavera con *Morchella esculenta* ("Spugnola") e *Lyophyllum gambosum* ("Prugnolo"), a inizio inverno con *Tricholoma portentosum* ("Portentosum"), in pieno inverno con *Flammulina velutipes* e *Pleurotus ostreatus* ("Orecchietta"), a fine inverno-inizio primavera con *Hygrophorus marzuolus* ("Dormiente") ed *Entoloma saundersii*.

La crescita abbondante o scarsa in differenti annate è funzione dell'andamento climatico, non solo dei giorni immediatamente precedenti il periodo interessato, ma anche di molti mesi prima, mentre la sovente citata influenza della luna non è supportata da nessuna conferma scientifica.



*Flammulina velutipes*, tipico fungo con crescita in pieno inverno, anche in presenza di neve.

**UniSAFE**<sup>®</sup>  
UNIFIED SECURITY

# SECURITY AWARENESS

IL **95%** DELLE VIOLAZIONI DI SICUREZZA  
SONO CAUSATE DA ERRORI UMANI!<sup>\*</sup>

<sup>\*</sup>IBM Cyber Security Intelligence Index Report

LA RESISTENZA COMPLESSIVA AGLI  
ATTACCHI CYBER DI UN'ORGANIZZAZIONE  
DIPENDE DALLA RESISTENZA DEL PERSONALE.

## LA SOLUZIONE:

Trasforma i tuoi dipendenti nella tua prima  
linea di difesa contro il Cyber Crime grazie  
alla PIATTAFORMA PER LA CYBERSECURITY.



AWARENESS



CHANNEL



PHISHING



NON PERDERE TEMPO.  
Proteggi la tua azienda ora!

Visita il sito web  
[www.unisafe.cloud](http://www.unisafe.cloud)  
o scrivici a [info@unisafe.cloud](mailto:info@unisafe.cloud)

**UNO WEB** 25<sup>20</sup>  
COMMUNICATIONS

+39 0344300  
[www.unoweb.it](http://www.unoweb.it)  
[info@unoweb.it](mailto:info@unoweb.it)



LAGO di COMO

## I funghi “sbucano” all'improvviso ?



“Crescono come funghi” è un modo di dire ampiamente diffuso per indicare l'apparire improvviso. Ma è proprio così? La risposta è sostanzialmente affermativa, almeno per i funghi normalmente ricercati per uso alimentare, come per esempio “Porcini” e “Ovoli”. Questo non tanto per la rapidità della crescita, ma in quanto “di regola” il corpo fruttifero si sviluppa inizialmente nel sottosuolo e solo quando il “primordio” è già ben formato, l'azione congiunta dell'aumento delle dimensioni, dell'allungamento del gambo e di un “movimento” verso l'alto, lo portano a emergere: lo spostamento di un ciuffetto di muschio o di una foglia rappresentano l'atto finale che rendono il fungo, già ben formato, visibile all'occhio umano, potenziale preda del primo cercatore che gli passerà a fianco. In definitiva un “Porcino” o un “Ovolo” possono apparire “improvvisamente” perché effettivamente “improvviso” è il passaggio dalla vita ipogea (sotterranea) alla vita epigea (fuori dal terreno); questo “di regola” ma non sempre, in quanto un micelio che affiora in superficie su un terreno nudo ci può mostrare anche le fasi iniziali di crescita normalmente precluse al nostro sguardo; situazione che può essere verificata anche per specie che crescono su tronchi, ceppaie o radici affioranti, come ad esempio per “Chiodini” o “Piopparelli”.



Corpi fruttiferi di *Boletus edulis*, i “porcini” più classici, da poche ore “sbucati” dal terreno.



**se devi vendere o  
acquistare contattaci**  
[www.oggicasa.com](http://www.oggicasa.com)  
[cesate@oggicasa.com](mailto:cesate@oggicasa.com)

**SERVIZI IMMOBILIARI CESATE (MI)** via Roma, 17 - Tel. 0299065368 - 3351357794



Una volta “sbucato” dal terreno, da un tronco o da qualunque altro substrato, la vita di un “corpo fruttifero” può variare da poche ore, come per i *Coprinus* della Sezione *Hemerobii*, ad alcuni anni, come per molti funghi lignicoli a consistenza coriacea. Per quanto riguarda i funghi più ricercati per uso alimentare, quali “Porcini”, “Ovoli”, “Finferli”, “Mazze da tamburo”, ecc., il tempo di vita deve essere considerato a livello, non di ore o di anni, ma di giorni. Di pochi giorni in condizioni climatiche contraddistinte da elevate temperatura e umidità, di più giorni in caso di basse temperature; se poi siamo a fine stagione, in prossimità dell’inverno, è possibile poter osservare i “corpi fruttiferi” per moltissimi giorni, come conservati in frigorifero. I funghi “giovani” da quelli “maturi” si differenziano non da dimensioni o peso, ma dalla morfologia: un Porcino con cappello chiuso sul gambo obeso e con imenio bianco sarà “giovane”, con cappello disteso e imenio colorato “maturo”.



*Ganoderma lipsiense*.  
Fungo a crescita pluriennale



*Coprinus plicatilis*, *Coprinus* della Sezione *Hemerobii* (dal latino “che vivono un giorno”).



*Leucoagaricus bresadolae* (tossico), esemplari giovani con cappello ancora chiuso sul gambo.



*Leucoagaricus bresadolae*, i medesimi esemplari "maturi" con cappello disteso dopo 2 giorni.

## *Quando visto il fungo non cresce più?*



Logicamente no, però come in molti detti popolari anche in questo caso vi si può trovare un po' di verità. Innanzi tutto il riferimento popolare è come sempre rivolto ai funghi ricercati per uso alimentare e in particolare ai "Porcini", in gran parte d'Italia indicati addirittura semplicemente come "i funghi", e poiché il micelio vegeta "di regola" nel sottosuolo dei boschi, per di più ben ricoperto da uno spesso strato di muschio, foglie o humus in generale, la parte di crescita ipogea è molto prolungata e i corpi fruttiferi "sbucano" quando ormai sono prossimi alle dimensioni della maturazione: se visti e lasciati sul posto, nei giorni seguenti l'incremento delle loro dimensioni non sarà così significativo da essere facilmente percepito. Anche perché, è utile ricordare, che non tutti i "Porcini" raggiungeranno le dimensioni massime possibili per questa specie (diciamo orientativamente 1 kg, anche se eccezionalmente è possibile anche molto di più) e le dimensioni del fungo nel momento in cui si rende disponibile alla nostra vista sono "di regola" non moltissimo differenti dalle sue dimensioni finali. Per esemplificare, se troviamo un "Porcino" appena emerso, quindi giovane ma già ben formato, di 100g, questo potrà anche raddoppiare il suo peso o anche di più in condizioni di elevata umidità, ma mai potrà diventare un fungo da 1 kg.



2 esemplari di "Porcini" nel pieno della maturità, del peso rispettivo di 650 gr. e di 1 kg.

# PRECISION IS OUR STATUS SYMBOL

MICROINGRANAGGI | TORNERIA DI PRECISIONE

[www.anfabo.it](http://www.anfabo.it)

microingranaggi  
torneria automatica CNC  
di precisione  
viti senza fine  
pulegge  
dentature speciali  
rettifiche  
brocciature  
assemblaggi

**anfabo**  
MICROINGRANAGGI  
SRL

TORNERIA AUTOMATICA  
DI PRECISIONE  
Fabrizio Boeri  
+39.3351222358



Via Enrico Fermi 751 - 21042 Caronno Pertusella (VA)  
Tel. +39 02 9607927 - Fax +39 02 96249406  
[anfabo@anfabo.it](mailto:anfabo@anfabo.it) - [www.anfabo.it](http://www.anfabo.it)

## Cosa sono i “cerchi delle streghe”?



I “cerchi delle streghe” sono gruppi di funghi di una medesima specie che crescono in cerchio. La denominazione deriva da un’antica leggenda che li identificava come luogo di danze notturne di folletti e streghe. Il micelio si sviluppa nel sottosuolo anno dopo anno diramandosi in ogni direzione e la fruttificazione avviene sul nuovo micelio, nel diametro esterno.

Quando questo fenomeno si presenta nei prati, l’erba dell’area circolare interessata, ben nutrita dall’azione bioriduttrice del micelio, si presenta già nelle settimane precedenti più verde e rigogliosa, fornendo ai cercatori la preziosa informazione sulla ubicazione delle “fungaie”, dove andare poi a colpo sicuro.

Dal diametro del “cerchio” si può orientativamente conoscere l’età del micelio. In America ne sono stati avvistati da aerei in fase di atterraggio con diametro di oltre 70 metri, che, si dice, abbiano più di cento anni. La specie interessata è *Agaricus urinascens* (ex *macrosporus*), la medesima del cerchio qui a fianco, ripreso sui Monti Sibillini, nell’Appennino marchigiano.



Cerchio delle streghe di *Lepista nuda* (ex *Tricholoma nudum*) noto come “Agarico violetto”

# Luciano Restelli arredamenti

## Show Room

- Via Como 43  
22078 TURATE (Co)  
+39 02 9688278
- Via G.P.Clerici 93/A  
21040 GERENZANO (Va)  
+39 02 96481154

[www.restelli.it](http://www.restelli.it)



## Salumificio

Produzione e vendita  
salumi freschi e insaccati

CISLAGO – via Maestri del Lavoro 488 - tel. 02 96 38 01 96  
[www.levisalumi.it](http://www.levisalumi.it) - [info@levisalumi.it](mailto:info@levisalumi.it)

Specialità salamini e  
salsiccia per griglia

Qualità e gusto da più di  
trent'anni, utilizzando solo carne  
di suino di provenienza  
nazionale e dosando le spezie  
da preziose ricette tramandate .

## *Come attrezzarsi per andare a funghi ?*



Molte possono essere le condizioni di una battuta per funghi e molto differenti le esigenze di ciascuno di noi, tuttavia esistono delle norme generali che è opportuno almeno conoscere. Nell'abbigliamento sono importanti le calzature, che dovranno essere idonee al percorso scelto per ridurre al minimo il rischio di distorsioni alle caviglie o di rovinose cadute: sono consigliati di regola scarponi da montagna oppure, ma solo in ambienti pianeggianti o comunque poco impegnativi, stivali in gomma con suola ben incisa e piuttosto stretti, ben fermi al piede. Inoltre è sempre opportuno che gambe e braccia, e spesso anche la testa siano opportunamente protetti.

Se ci si allontana sensibilmente dal punto base è consigliabile avere con se uno zaino con indumenti di emergenza come per esempio una giacca a vento impermeabile con cappuccio, un kit per intervenire su piccole ferite o punture di insetti ed eventualmente cibo e bevande.

Come attrezzatura, occorre munirsi di un bastone, come aiuto alla deambulazione in situazioni difficili, e nella ricerca dei funghi per spostare frasche o foglie, di un coltello a serramanico, possibilmente completo di pennello nella parte posteriore del manico, per raccolta e pulizia dei funghi, e di un cesto o una gerla per il loro trasporto.



**Nel bosco per funghi ci si va con scarponi o stivali, gambe e braccia protetti, bastone e cesto.**

## Come si raccolgono i funghi ?



Il momento "magico" dell'andar per funghi, sia a scopo gastronomico che scientifico, il motivo per il quale vale la pena affrontare una "levataccia", un lungo viaggio in automobile e un faticoso trasferimento su per un sentiero in salita, è senza dubbio l'attimo in cui lo sguardo individua la "preda" designata, ma anche la raccolta è sicuramente un momento di grande soddisfazione.

Una volta individuata la preda, muovendosi con cautela è bene analizzare attentamente il territorio circostante per individuare, senza acciaccarli, tutti i corpi fruttiferi che il "simpatico micelio" ha pensato bene di produrre proprio in coincidenza con il nostro passaggio. La raccolta va effettuata afferrando delicatamente i funghi ed estraendoli dal terreno con una leggera torsione, ma solo per esemplari in buono stato, in grado di "sopportare" il viaggio di ritorno a casa, quindi non troppo maturi e non intrisi di acqua. La pratica di raccogliere i funghi tagliandoli verso la base del gambo con il coltello è generalmente sconsigliata, se non altro per evitare di privare gli esemplari raccolti di una parte utile sia per l'utilizzo alimentare che, soprattutto, per la determinazione; può essere accettabile quindi per specie perfettamente conosciute in cui il gambo verrà comunque eliminato.

I funghi vanno puliti con cura da terra e detriti vegetali, quindi riposti con cura in un cesto ben aerato. Da evitare l'utilizzo di sacchetti di plastica che, oltre a essere vietati da tutti i regolamenti, rischiano di vanificare l'intera nostra spedizione danneggiando e deteriorando le ambite prede.



I funghi vanno raccolti con una leggera torsione.



I funghi vanno puliti con cura appena raccolti,



quindi riposti in un cesto ben aerato.



Nel tempo andato si credeva che fosse la crescita accanto a chiodi arrugginiti o il soffio del serpente a rendere i funghi velenosi e, per contro, che i funghi rosicchiati da lumache e da insetti fossero per questo mangerecci. Oggi sono tutte annoverate a buona ragione come "false credenze". Inoltre si credeva, e purtroppo talora si crede ancora, che mezzi empirici possano risultare idonei a definire con sicurezza la commestibilità dei funghi: così una moneta o un cucchiaino d'argento, come pure aglio, cipolla e prezzemolo, messi insieme ai funghi durante la cottura annerirebbero in presenza di funghi velenosi., o che comunque una prebollitura in acqua e aceto sarebbe sufficiente a rendere buon commestibile ogni fungo velenoso; per non parlare poi dell'utilizzo come "assaggiatori" del gatto o del cane di famiglia. In realtà tutti i mezzi empirici, anche ammesso che possano essere efficaci in qualche singolo caso, il più delle volte falliscono, sicuramente e drammaticamente per esempio con le velenosissime *Amanita phalloides*, *vena* e *virosa*, responsabili della maggior parte degli avvelenamenti mortali da funghi in Italia.

In conclusione, non esistono mezzi empirici per distinguere i funghi commestibili da quelli velenosi, come scorciatoia rispetto alla perfetta conoscenza botanica delle singole specie.



Una lumaca può mangiare senza problemi l'*Amanita phalloides*, letale per l'uomo.



La prima cosa che è necessario sottolineare è che le specie fungine sono molte migliaia e non possono essere di regola identificate "a colpo d'occhio" o semplicemente confrontando i funghi raccolti con le immagini di libri a carattere divulgativo, se non solo talora e solo da "veri" esperti. La cronaca racconta infatti ogni anno il ripetersi di confusioni tragiche di "sedicenti" esperti, convintissimi di avere tra le mani funghi da sempre conosciuti e consumati.

L'identificazione delle specie fungine, il primario interesse del nostro Gruppo Micologico, avviene nei casi più semplici tramite la "**morfologia macro**" (colori e forme, anche di dettagli) e l'"**organolettica**" (odore, sapore).

Talora è necessario ricorrere al microscopio ottico per la "**morfologia micro**" (spore, cistidi, trama lamellare, aschi, basidi, ecc) o anche a reattivi chimici, per evidenziare specificità della "**composizione chimica**".

Recentemente, nei casi più complessi, è stata introdotta la pratica dell'analisi molecolare di particolari spezzoni del DNA, una sorta di "**morfologia molecolare**" che, come era prevedibile, sta un po' rivoluzionando la micologia: così entità fino a ieri considerate specie autonome sono ora indicate come una medesima specie, mentre entità fino a ieri considerate forme della medesima specie, sono ora indicate come specie autonome. Tuttavia la parola fine su questo argomento è lungi dall'essere scritta, in quanto l'unico parametro accettato dalla scienza per distinguere le specie è l'interfertilità / intersterilità.



Esempi di "morfologia macro"

È vero che i funghi sono tutti un po' tossici ??



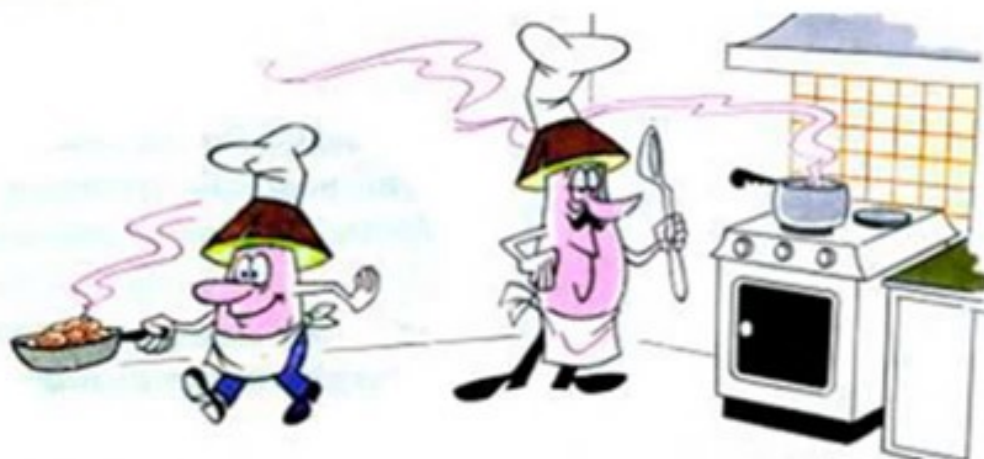
È vero che i funghi sono tutti un po' tossici? è una domanda che spesso ci viene rivolta. A questo proposito è bene sottolineare che la composizione chimico-tossicologica è stata studiata solo su relativamente poche specie: per la maggior parte degli altri funghi ben poco si sa in tal senso. Tuttavia quello che appare ormai certo dalle ultimissime ricerche è che alcune specie dichiarate commestibili contengono sicuramente tossine e, per la loro alimentazione eterotrofa, la quantità di queste tossine risulta variabile in funzione del substrato di crescita anche per una stessa specie. D'altra parte è da lungo tempo noto che la stragrande maggioranza dei funghi "commestibili" risulta tale solo dopo una adeguata cottura per distruggere le tossine termolabili. Ma talora possono essere presenti anche tossine termoresistenti, se pur in quantità ridotta: a tal proposito deve servire da monito per un consumo comunque prudentemente moderato il caso del *Tricholoma equestre* che, da sempre consumato e liberamente commercializzato come ottimo commestibile in molti paesi di tutto il mondo, nel 2001, nella regione di Arcachon nel sud-ovest della Francia, provocò 11 intossicazioni, di cui 3 con esito mortale, a seguito di "pasti abbondanti e ripetuti".

Infine, la statistica del Centro Antiveleni di Milano ci rende noto come nell'ultimo decennio, unitamente alla temutissima *Amanita phalloides*, "Porcini" e "Chiodini" siano stati ai primi posti nel numero di pazienti coinvolti in intossicazioni fungine, presumibilmente per utilizzo eccessivo o improprio, se pur con esito finale in questi casi più benigno.



*Tricholoma equestre.*

## Come utilizzare i funghi in cucina ?



La prima regola è logicamente utilizzare in cucina solo specie perfettamente identificate e di consolidata tradizione culinaria. Tuttavia questo non è sufficiente per metterci completamente al riparo da possibili "mal di pancia" o anche da disturbi peggiori. Infatti le proteine contenute nei funghi sono facilmente deteriorabili con produzione di tossine molto pericolose, ed è quindi indispensabile utilizzare solo esemplari "freschi" e in ottimo stato di conservazione. Inoltre la maggior parte dei funghi contiene sostanze tossiche termolabili, per cui, ad eccezione dell'"Ovolo" e di pochissime altre specie, è necessaria una cottura adeguata come durata e come modalità; per es., tegame senza coperchio per eliminare le tossine volatili ("Morchelle", ecc.), prebollitura in acqua prima della cottura vera e propria, per eliminare tossine idrosolubili ("Chiodini", ecc). E ancora, occorre preventivamente scartare eventuali parti indigeste, come il gambo in talune specie ("Chiodino", "Mazza di tamburo", ecc.). Infine, è vivamente consigliato di non eccedere mai nelle quantità, per contrastare le conseguenze delle piccole dosi di tossine talora comunque presenti, ed evitare il consumo in pasti ravvicinati poiché tali tossine tendono ad essere smaltite con difficoltà dal nostro organismo con possibilità quindi di fenomeni di accumulo.



*Amanita caesarea* (Ovolo), uno dei pochissimi funghi che è possibile mangiare anche crudo.

## Qual' è il valore alimentare dei funghi ?



Fin dai tempi più remoti è noto che di alcuni funghi ci si può cibare, ma circa il loro reale valore alimentare ci sono state considerazioni talora anche piuttosto contrastanti.

Sul piano gastronomico sono sicuramente un alimento ghiotto e pregiato, ma dal lato alimentare il loro valore sembra essere alquanto scarso e la presenza di quel poco di sostanze proteiche non giustifica certo l'appellativo di "carne vegetale" talora in passato a loro attribuito.

Naturalmente il contenuto delle diverse sostanze varia tra le diverse specie, ma il contenuto di acqua è comunque sempre di circa l'80-90%, paragonabile a quella di alcuni legumi come cavolfiori e spinaci. Micocellulosa e chitina costituenti della struttura dei funghi, non sono di alcuna utilità per l'alimentazione umana. Le vitamine sono presenti in quantità ridottissime. Tra le sostanze minerali alcune, come potassio, fosforo, ferro e rame, sono utili al nostro organismo, mentre per contro risultano dannosi i metalli pesanti, di cui i funghi sono eccezionali ricettori.

In conclusione è sicuramente valida la considerazione di un autore francese del secolo scorso: "... mangiamo funghi non per sostentarci, ma per deliziarci: è cosa più che sufficiente perché questi squisiti prodotti della natura abbiano diritto alla nostra riconoscenza ..."



*Boletus edulis*, composizione chimica approssimativa.



I funghi possono causare diversi tipi di avvelenamenti e oggi sono in genere note le sindromi con le quali si manifestano, i principi che li causano e quindi le migliori terapie per affrontarli. Le varie sindromi, una decina, vengono raggruppate in funzione del tempo di comparsa dei primi sintomi:

se dopo poche ore in "sindromi a breve latenza", in genere a decorso favorevole, se dopo molte ore o anche alcuni giorni, in "sindromi a lunga latenza", causate da avvelenamenti più gravi, talora con esito nefasto. In particolare in questo secondo caso occorre mettersi al più presto nelle mani di personale medico specializzato, a cui poter descrivere chiaramente i vari sintomi e a cui consegnare frammenti residui della pulizia dei funghi consumati e/o campioni opportunamente raccolti di vomito.

Per le sindromi più gravi, e in particolare per quella causata dall'*Amanita phalloides*, il ricovero ai primissimi sintomi, una diagnosi tempestiva e il conseguente intervento immediato e mirato sono le premesse indispensabili per "salvare la pelle".




*Amanita phalloides*, mortale.



*Amanita muscaria*, il "fungo delle fiabe", decisamente velenoso, ma solo raramente mortale.



Per la SICUREZZA della TUA CASA  
scegli i sistemi antieffrazione SPRILUX



SPRILUX S.p.A.  
Sede & Stabilimento via Mestrè, 6/11 - 36040 Lugo (VI)  
Tel. 02 9649000 / 02 96 02884 - Fax 02 96 02829  
www.sprilux.com - info@sprilux.com



Da più di 70anni  
non vediamo l'ora  
di fare grandi cose  
con voi



A **Saronno**

in Via Ferrari, 1

Tel. 02 96708123



**BCC  
BARLASSINA**  
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

[www.bccbarlassina.it](http://www.bccbarlassina.it)