

# ASSOCIAZIONE MICOLOGICA FIDENTINA

Serate di approfondimento micologico  
16 – 23 – 30 Marzo, 13 – 20 Aprile, 4 – 11 Maggio 2010

## Relazione

Anche nella primavera del 2010, sull'onda lunga delle positive esperienze degli scorsi anni, presso la sede dell'Associazione Micologica Fidentina, si è svolto il corso "I Funghi: serate di approfondimento micologico".

L'iniziativa è utile perché, oltre a consentire l'approfondimento e il consolidamento delle conoscenze e delle esperienze maturate nel corso degli anni di attività dell'Associazione, è un grande aiuto per la preparazione della stagione di maggior crescita fungina sia da parte dei soci, sia da parte della cittadinanza che si vuole avvicinare, oltre che al consumo, allo studio dei funghi.

Il programma scientifico e le docenze sono stati preparati e svolti dai micologi Gianluca Mezzadri e Antonio Rinaldi, con la collaborazione di tutto il comitato scientifico AMF.

Le sette serate, si sono susseguite dal 16 marzo al 11 maggio 2010 con il seguente programma:

1. Introduzione al mondo dei funghi
2. Funghi primaverili
3. Ovuli e genere Amanita
4. Porcini e famiglia Boletaceae
5. Funghi commestibili più comuni
6. Funghi velenosi: possibili confusioni, tossicità ed avvelenamenti
7. Introduzione all'uso del microscopio in Micologia

La filosofia organizzativa ha fatto sì che ognuna delle serate, pur essendo comunque connessa alle precedenti ed alle successive, potesse rappresentare un approfondimento completo dei vari argomenti affrontati; in tal modo, se qualcuno non fosse riuscito a seguire tutte e sette le serate, sarebbe comunque stato in grado di apprendere agevolmente i concetti esposti.

La partecipazione di appassionati è stata molto nutrita, attenta e propensa al confronto durante la trattazione delle diverse tematiche; anche per il 2010, il bilancio delle serate è da considerarsi estremamente positivo poiché ha consentito la prosecuzione della corretta divulgazione scientifica in ambito micologico contribuendo a sfatare credenze popolari che, in questo ambito, possono essere molto pericolose.

Comunque, nonostante le nozioni acquisite, indubbiamente utili al riconoscimento delle specie, è stato ricordato a tutti che, prima di consumare qualsiasi fungo raccolto, è bene recarsi al più vicino Ispettorato micologico dell'Azienda USL per la certificazione sicura e gratuita della loro commestibilità.

Gianluca Mezzadri