

# ASSOCIAZIONE MICOLOGICA FIDENTINA

## Serate di approfondimento micologico

14 – 21 – 28 Febbraio, 7 – 14 – 21 - 28 Marzo, 4 Aprile 2011

### Relazione

Anche nella primavera 2011, continuando il percorso di approfondimento intrapreso negli scorsi anni, si è svolto il corso "I Funghi: serate di approfondimento micologico".

Il corso si è svolto presso la nuova sede dell'Associazione Micologica Fidentina: la Sala Taddei.

Anche questa edizione, ha consentito a molti soci ed appassionati della materia di approfondire e consolidare le conoscenze e le esperienze maturate nel corso degli anni di attività in campo micologico.

Per l'Associazione, è un insostituibile strumento per la preparazione della stagione di maggior crescita fungina sia per quanto riguarda i soci, sia per i bisogni 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 Carlo Oriani, Presidente dell'Associazione Micologica Fidentina, Gianluca Mezzadri e Antonio Rinaldi, con la collaborazione di tutto il comitato scientifico.

Le otto serate, si sono svolte nelle serate di lunedì, dal 14 Febbraio al 4 Aprile 2011, 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
8. La normativa con particolare riferimento alle norme relative ai funghi

Ognuna delle serate, pur essendo comunque collegata alle precedenti ed alle successive, ha rappresentato una disamina completa dei vari argomenti affrontati; in tal modo, se qualcuno non fosse riuscito a seguire tutte e otto le serate, sarebbe comunque stato in grado di apprendere agevolmente i concetti esposti.

La partecipazione di appassionati è stata, come sempre, molto nutrita, attenta e disponibile al confronto.

Il bilancio dell'iniziativa è molto positivo perché ha consentito la prosecuzione della corretta divulgazione della scienza micologica ed ha contribuito a rimuovere convinzioni tradizionali e credenze popolari molto pericolose per la sicurezza nella raccolta e nel consumo di funghi.

Nonostante tutto ciò, è stato ricordato a tutti che, prima di consumare qualsiasi fungo raccolto (e in caso di dubbi), è bene recarsi al più vicino Ispettorato Micologico dell'Azienda USL per la certificazione sicura e gratuita della loro commestibilità.

*Gianluca Mezzadri*