

# ASSOCIAZIONE MICOLOGICA FIDENTINA

## Presentazione del volume

### **“200 FUNGHI NEI COMUNI DI FIDENZA E SALSOMAGGIORE TERME”**

Al termine dell'Anno Scolastico 2010/2011, presso l'Istituto Tecnico Industriale Berenini di Fidenza, sezione Chimici, a cura del Professor Alberto Massimi, attivo membro del Comitato Tecnico dell'Associazione Micologica Fidentina, e di alcuni suoi studenti, è stato completato il biennale progetto denominato “Censimento Micologico nei Comuni di Fidenza e di Salsomaggiore Terme” con la fattiva collaborazione scientifica del Micologo dott. Carlo Oriani, Presidente della stessa Associazione.

Ai Raccoglitori ed ai Micologi dell'Associazione è aspettato il compito primario della raccolta, della classificazione e della fornitura dei carpofori alla Scuola, agli studenti il compito di analizzarli in microscopia ottica e stereoscopica e di realizzare la pubblicazione.

Con tale progetto si è voluto che lo studio dei funghi fosse un'occasione per legare, ancora più efficacemente, fra di loro le varie entità del nostro territorio (Associazione, scuola ITIS, Comuni e privati cittadini) arrivando a produrre qualcosa che valorizzasse il territorio stesso e che fornisse ai ragazzi delle scuole superiori un'occasione per apprendere e migliorare sempre nuove metodologie di ricerca.

La monografia che si cercato di produrre ha dato inoltre spazio ad aspetti culinari, oltre che scientifici, interessando quindi un po' tutti i cittadini dei nostri Comuni.

A completamento del progetto è stato stampato, con grande fatica, date le ristrettezze economiche in cui le Scuole si ritrovano in questo periodo, una bozza completa, in allegato, del bellissimo volume di più 600 pagine con il titolo **“200 FUNGHI NEI COMUNI DI FIDENZA E SALSOMAGGIORE TERME”**. Il “manoscritto” giace nei computer della scuola, in attesa di trovare i fondi per essere stampato.

L'opera è destinata non solo ad esperti e micologi per il riconoscimento delle specie fungine, ma anche ad un pubblico di neofiti ed interessati che possono scoprire il mondo dei funghi, appassionandosi a questo interessantissimo regno. Per ogni fungo è stata evidenziata “la Commestibilità o la Tossicità”, la “Tassonomia”, le “Caratteristiche Morfologiche”, il luogo ed il periodo di ritrovamento, oltre a foto del carpoforo nell'insieme, d'interessanti particolari e, molto spesso, delle spore.

Tra gli aspetti scientifici più innovativi un'ampia indagine microscopica stereoscopica che non è facilmente reperibile anche nei testi più diffusi. Il lavoro, molto corposo, si propone inoltre di valorizzare il territorio sia sotto l'aspetto ambientale (i funghi sono ottimi bioindicatori in quanto interagiscono fortemente con l'habitat), che sotto l'aspetto turistico gastronomico. Questo territorio non è, infatti, meta per i cercatori di funghi, né si trovano servizi di ristorazione tipici di altre zone specializzate nella preparazione di queste squisite pietanze. Si evidenzia, infatti, che ben 200 specie diverse di funghi, fra cui i pregiatissimi ovoli e porcini, si possono trovare in questo territorio.

Presentazione del volume, in allegato  
“200 FUNGHI NEI COMUNI DI FIDENZA E SALSOMAGGIORE TERME”

Pag. 2

Nella parte finale del volume si riportano molte ricette per la preparazione di piatti che utilizzano i funghi ritrovati.

Altro aspetto, non meno importante, è quello della possibilità che questo lavoro ha fornito ad alcuni studenti del liceo scientifico tecnologico del Berenini di confrontarsi con queste tematiche sperimentali arrivando a produrre, in collaborazione con il loro docente, questo importante lavoro che è stato presentato come argomento del colloquio all'esame di Stato ottenendo considerazione e plauso.

Alberto Massimi