

Associazione Micologica Fidentina “Carlo Oriani”- Anno 2018

L'Associazione Micologica Fidentina “Carlo Oriani” è un centro permanente di vita associativa e culturale unitaria, senza alcun indirizzo politico, sindacale o religioso e senza fine di lucro.

Essa è retta da principi di democrazia interna e si propone la divulgazione e lo studio della Micologia e di tutte le problematiche legate al rispetto, alla tutela e alla salvaguardia dell'ambiente e persegue la solidarietà sociale mediante la formazione di tutti i cittadini (art.1-2 dello Statuto).

L'Associazione è stata costituita come "Associazione di fatto" nel 1996, registrata, con Atto Notarile, il **17 Marzo 2005** ed aggiornata, a seguito di modifica statutaria, il **16 Aprile 2012**.

La modifica statutaria, in occasione del Congresso Ordinario e Straordinario del 16 aprile 2012, si è resa necessaria, per volere del Consiglio Direttivo e di tutti i Soci, per intitolare l'Associazione al Dott. Carlo Oriani, scomparso l'1 febbraio 2012.



Carlo Oriani (Salsomaggiore Terme, 16/11/1951 – Fidenza, 01/02/2012), Micologo in possesso di attestato ex DM 696/96, Coordinatore Tecnico della prevenzione presso il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione/Ispettorato Micologico di Fidenza dell'Azienda USL di Parma, è stato il primo degli animatori, dei motivatori e dei fondatori dell'Associazione Micologica Fidentina, che ha sapientemente guidato, quale Presidente del Consiglio Direttivo, dal momento della sua nascita sino a che le forze lo hanno sostenuto. Siamo stati, siamo e saremo sempre onorati di ricordare Carlo in mezzo a noi, con la sua passione, la sua competenza, la sua vitalità, il suo impegno, la sua disponibilità e la sua splendida amicizia. Per questi ed altri motivi abbiamo scelto di intitolargli la nostra Associazione, o, come più semplicemente la chiamava Lui,

“l'Associazione”! Continueremo a portare con noi Carlo sulle nostre magliette, sulle nostre giacche e sui nostri cappellini, perché il ricordo ci accompagni nel proseguire la nostra attività, come Lui avrebbe voluto.

L'associazione, in questi anni, ha svolto le attività di seguito descritte.

Ha organizzato diverse **Mostre Micologiche**: ricordiamo in particolare le quattordici edizioni presso il *Rifugio Lagdei* in alta Val Parma con la collaborazione del locale Ente Parco dei Cento Laghi, e le ventitre edizioni a *Fidenza*, in occasione della “Gran Fiera di Borgo San Donnino”, con la collaborazione del Comune di Fidenza. Queste ultime si svolgono, tradizionalmente, nel cortile interno del Palazzo Municipale o, come in questi ultimi anni, nei piazzali a fianco; solo nel 2005 e nel 2006, e 2015 in concomitanza con delle celebrazioni dell'Istituto Agrario Solari, sono state allestite, eccezionalmente, nell'Aula Magna dell'Istituto stesso. Nel 2015, 2016 e 2017 l'Associazione ha allestito, per ben quattro giorni (penultimo ed ultimo weekend di Settembre), una Mostra nella “Capitale del Porcino” a *Borgo Val di Taro*, in occasione della “Fiera del Fungo di Borgotaro I.G.P.” Inoltre ha organizzato diverse edizioni di Mostre a *Salsomaggiore Terme*: in collaborazione con la locale Associazione dei Commercianti, e, nel 2010 in occasione della “Festa del Ringraziamento della Terra”, in una caratteristica edizione di tardo autunno. Sempre, negli anni scorsi, ha organizzato alcune Mostre nei *Boschi di Carrega*, in collaborazione con l'Ente Parco Regionale Boschi di Carrega. Nel 2012, l'Associazione si è spinta sino al pittoresco paesino di *Rigoso*, nel Comune di Monchio delle Corti in occasione della Fiera del Fungo, organizzata dalla Pro loco locale, allestendo la sua prima Mostra per quell'anno. Dal 2010 l'Associazione ha allestito varie Mostre nel caratteristico paese di *Bedonia* in occasione della fiera

“AUTUNNANDO di valle in valle”, in collaborazione con il Comune del paese. Nel 2015, in Giugno, l'Associazione ha organizzato una Mostra a Bardi, nella suggestiva cornice del Castello, in occasione della “Festa d'estate del tartufo dell'Appennino (val Ceno)” per la prima volta in collaborazione con il Gruppo Micologico “G. Passerini” di Parma.

In tutte le occasioni si è registrato un notevole afflusso di visitatori, semplici appassionati, abituali raccoglitori di funghi, nonché da semplici curiosi (tantissimi i bambini) che hanno mostrato vivissimo interesse per l'esposizione, stimolati soprattutto dalla presenza di diversi Micologi, che hanno risposto volentieri alle domande più disparate.

Desideriamo porre l'accento sul significato che l'Associazione attribuisce alle Mostre Micologiche, perché esse hanno e devono avere, come obiettivo principale, la divulgazione della conoscenza micologica presso ogni strato della popolazione.

Con cadenza settimanale, il lunedì sera presso la sede di Largo Leopardi n. 2, con sedute aperte non solo agli iscritti, ma a tutta la popolazione interessata, i Micologi dell'Associazione provvedono alla **sistematica registrazione di tutte le specie fungine spontanee** che i vari raccoglitori hanno provveduto a raccogliere, oltre, in modo gratuito, alla certificazione per l'autoconsumo e per la vendita, in mancanza di un ente preposto, a tale scopo, sul territorio. Ciò ha consentito di aggiornare secondo giusto metodo le conoscenze di tutti gli interessati ed ha contribuito anche al monitoraggio micologico del territorio provinciale, anche in rapporto alle condizioni meteorologiche, alle fasi lunari ed alle specifiche zone di crescita dei funghi. Per l'esecuzione del programma di monitoraggio ci si avvale della preziosa ed indispensabile collaborazione dell'Amministrazione della Provincia di Parma, dei Comuni di Fidenza e di Borgo Val di Taro, degli Enti Parco e gli Enti del territorio, ma soprattutto delle Amministrazioni Regionali dell'Emilia Romagna e della Toscana, che, fra l'altro, forniscono ai Soci i permessi per la raccolta dei funghi per scopi scientifici nonché la possibilità di libero movimento in tutto il territorio della Provincia di Parma e nelle zone limitrofe della Toscana. In questo inizio millennio, gli anni 2005, 2006, 2009 ed, in parte, 2010 si sono contraddistinti per le eccezionali raccolte di funghi, ricche anche di specie molto rare, alcune delle quali apparentemente scomparse da anni, che i Micologi dell'Associazione hanno potuto classificare e catalogare scientificamente. Pessime invece le ultime cinque annate, dal 2013 al 2017, che saranno ricordate fra le peggiori del nuovo millennio.

Da alcuni anni, sono state introdotte, all'inizio di ogni stagione, serate dedicate ai Corsi di Studio e di Aggiornamento di Micologia, con il nome di "**Serate di approfondimento micologico**" con apprezzati interventi di esperti Micologi, anche esterni all'Associazione, oltre alla abituale e gradita presenza del Dott. Cantadori, responsabile “Pronto Intervento 118” dell'Ospedale di Fidenza, e del Fotografo professionista Luca Remenzoni, che hanno, rispettivamente, curato le serate dedicate alle “**Nozioni di primo soccorso e precauzioni contro eventi avversi**” e “**Come si fotografano i funghi**”. Negli ultimi anni, l'Associazione si è avvalsa della presenza del dott. Nicolò Oppicelli, direttore della rivista “PASSIONE FUNGHI E TARTUFI”, micologo giovanissimo, ha compiuto da poco trent'anni, ma è già una personalità nel campo della Micologia. E' richiestissimo per conferenze e congressi, ha al suo attivo già diversi libri fra cui "Funghi per tutti", "Il manuale del cercatore", "I Funghi ed i loro segreti", ed è giornalista de "La Stampa", de "La Gazzetta dello Sport" e de "Il Resto del Carlino". Quest'anno, per la prima volta, il dott. Maurizio Pedrazzini, affermato erborista e titolare dell'erboristeria “L'orto dei semplici” in Parma, ha tenuto una gradita ed interessantissima lezione sul tema “ERBE E BACCHE (dei nostri posti) – Incantevoli e pericolosi gioielli della natura”. In quest'ultimo anno, le serate svolte sono state dieci, gratuite ed aperte a tutti, sempre con una numerosa presenza di partecipanti, molti non iscritti.

Per aderire ad una sempre maggior richieste di appassionati, l'Associazione ha istituzionalizzato ed intensificato le **Escursioni didattiche e guidate**, aperte anche agli esterni, sia sul nostro Appennino, sia fuori Provincia e Regione. Per ognuna, oltre alla Guida territoriale, è spesso presente anche un Micologo e/o un Naturalista per evidenziare sempre l'aspetto ecologico ed aiutare gli appassionati ad essere "buoni cercatori", rispettosi sia dell'ambiente che della natura in generale.

Da alcuni anni sono state introdotte le "**Gite Sociali Enogastromicologiche**", dove si abbina, alla ricerca guidata dei funghi in gruppo, anche salutarì convivii in locali caratteristici del luogo, ed in spensierata compagnia.

L'Associazione ha prestato la propria collaborazione anche al **.Corso di formazione per l'ottenimento dell'attestato di Micologo (D.M. Sanità 686/1996)** che si è svolto per due edizioni a Borgo Val di Taro, nell'Appennino Parmense, organizzato da Forma Futuro. Il Direttore scientifico dell'Evento è il Micologo, ed attuale Presidente, Gianluca Mezzadri che cura la programmazione ed effettua docenze assieme ai Micologi Cinzia De Luca, Caterina Erta, Emanuela Mariotti, Anna Maria Rastelli, Giovanni Rossi e Micol Pistorello, tutti componenti del nostro Comitato Tecnico Scientifico.

L'Associazione è stata ben presente anche al "**Corso di aggiornamento per esperti Micologi**", tenutosi a Calestano, nell'Appennino Parmense, fra il 29 Settembre ed il 2 Ottobre 2009, organizzato dall'Ispettorato micologico dell'Az. USL di Parma e patrocinato, fra l'altro, dalla Regione Emilia Romagna, dalla Provincia di Parma e dal Comune di Calestano. Il Responsabile dell'Evento era il Micologo, ed attuale Presidente, Gianluca Mezzadri ed hanno partecipato sia il nostro storico Presidente dott. Carlo Oriani, sia la micologa Caterina Erta, tutti e tre componenti del Comitato Tecnico Scientifico dell'Associazione. L'ex Vicepresidente Amos Tedeschi ed il Signor Giacomo Oddi erano impegnati come guide dei partecipanti, nella ricerca dei miceti nelle zone di Corniglio e Borgo Val di Taro.

L'Associazione, con l'**Istituto Tecnico Industriale di Fidenza, Sezione Chimici**, su committenza dell'Assessorato all'Ambiente del Comune di Fidenza, ha inoltre collaborato a diverse ricerche scientifiche per la determinazione dell'assorbimento dei metalli pesanti da parte dei funghi. Il progetto, denominato "Progetto Linneo", ha preso il via nel 2000 ed ha portato alla pubblicazione dei primi risultati nel 2003. Il "Progetto Linneo", esaurita la sua fase, è stato sostituito dal "Progetto Micodepurazione" che ne è la logica prosecuzione. I risultati della ricerca sono stati pubblicamente presentati nel Novembre 2005 con l'intervento di docenti e ricercatori dell'Università di Parma. In questi ultimi anni, sempre con la fattiva collaborazione dell'Associazione e di Ricercatori del Dipartimento di Chimica Organica dell'Università di Parma, sono state fatte ricerche sulla "Sintesi dell'Aroma caratteristico del Fungo Porcino" completando gli studi sulle "Strategie sintetiche per la realizzazione di derivati pirrolidinici tipici degli aromi del fungo porcino". Nel 2011 è stata ultimata l'esecuzione di un pluriennale progetto di "Censimento micologico nei Comuni di Fidenza e di Salsomaggiore Terme", che ha visto la collaborazione fra l'Associazione e la scuola ITIS, con il gratuito patrocinio dei Comuni interessati. A completamento del progetto, giace nei computer della scuola, a causa delle ristrettezze economiche in cui le Scuole si ritrovano in questo periodo, ed in attesa di trovare i fondi per essere stampato, un bellissimo volume di più 600 pagine con il titolo "**200 FUNGHI NEI COMUNI DI FIDENZA E SALSOMAGGIORE TERME**". 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. Attualmente, oltre alla collaborazione dell'Istituto Berenini è stato coinvolto anche l'Istituto Alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore Terme, per il Progetto didattico-laboratoriale "*DULCIS IN FUNGO - Il contributo dei funghi in ambito alimentare, svantaggi e*

benefici", con l'intervento del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma, all'interno del Piano Lauree Scientifiche (PLS).

L'Associazione, nella figura del suo ex Presidente Dott. Carlo Oriani, ha partecipato, per diversi anni, ai programmi di insegnamento dell'**Università della Terza Età di Fidenza** e, nel 2014, con l'attuale Presidente, a quelli dell'**Università della Terza Età di Salsomaggiore Terme** con la specifica materia "Micologia", fornendo anche il relativo materiale didattico.

L'Associazione, tramite alcuni suoi micologi, collabora, da alcuni anni, con la **Scuola Elementare di San Secondo Parmense**, nella realizzazione di un "laboratorio didattico ambientale".

Inoltre collabora con l'**I.T.I.S.** e l'**Istituto Agrario Solari** di Fidenza al fine di far ottenere agli allievi delle ultime classi il "Reddito formativo" in vista dell'esame di maturità.

L'Associazione ha inoltre organizzato ed istituzionalizzato, inserendolo nell'ambito delle Mostre di Fidenza, il **Concorso Fotografico Micologico "Il fungo nel suo habitat - Dedicato ad Ivana Varani"**, giunto lo scorso anno alla dodicesima edizione, concorso che ha visto la partecipazione di tanti appassionati fotografi (Soci e non) che hanno esposto fotografie di pregevole livello esaminate da Giurie composte da fotografi professionisti e da Micologi.

In questi ultimi anni, l'Associazione si è dotata di importanti apparecchiature, come **due Personal Computer portatili**, un nuovissimo **Videoproiettore** per le Serate Micologiche, un **Microscopio stativo binoculare**, con scala micrometrica, ed un **Microscopio elettronico**, per la predisposizione e l'archiviazione di vetrini con le spore delle varie specie (sporoteca), ed un **Essiccatore professionale** per la sistematica essiccazione dei carpofori (exiccata), molti di questi primaverili, per poterli esibire nelle Mostre autunnali o studiarli nei periodi in cui mancano i funghi freschi.

L'Associazione ha inoltre ampliato la propria biblioteca, con numerosi volumi di notevole interesse scientifico nel campo della Micologia.

Per darsi maggior visibilità e per essere raggiunta da un numero sempre più cospicuo di appassionati, l'Associazione si è dotata di un nuovo **Logo**, ispirandosi al Bassorilievo del Pellegrino del Duomo di Fidenza, modificato nel 2012, in occasione del cambio di nome in onore del Presidente e fondatore Dott. Carlo Oriani, scomparso in quell'anno.

Per essere al passo con i tempi, si è anche dotata del presente **Sito Internet**, che annualmente amplia e collega con un sempre maggior numero di Siti al fine di migliorare le proprie conoscenze e le proprie esperienze.

Gli Organi Sociali, a seguito dell'Assemblea Ordinaria dei Soci del 13 Aprile 2015 e del Consiglio Direttivo del 27 Aprile 2015, ed in carica sino al 30 Aprile 2018, sono così composti:

Consiglio Direttivo

Presidente : Gianluca Mezzadri

Vicepresidente : Giuliano Delendati

Segretario e Tesoriere : Umberto De Salvo

Consigliere : Luca Delindati

Consigliere : Mirko Masetti

Consigliere : Luca Campanini

Consigliere : Gaia Parizzi

Collegio Revisore dei Conti

Mario Camerini

Andrea Ferrari

Gian Carlo Borlenghi

Il **Comitato Tecnico-Scientifico** è la guida scientifica dell'Associazione ed è composto da dieci Micologi e due Insegnanti.

I Micologi sono:

1. Antonio Rinaldi, Direttore Scientifico
2. Gianluca Mezzadri, Presidente del Consiglio Direttivo
3. Caterina Erta
4. Emanuela Mariotti
5. Cinzia De Luca
6. Anna Maria Rastelli
7. Parizzi Gaia
8. Pistorello Micol
9. Tritto Antonella

Gli insegnanti sono:

- Prof. Alberto Massimi
- Prof. Milton Balvi

Tutti i Micologi iscritti all'Associazione hanno ottenuto tale qualifica dopo aver frequentato corsi biennali e superato i prescritti esami e, quindi, sono regolarmente iscritti nell'elenco Nazionale dei Micologi. Sei di loro svolgono, alcuni da oltre tre lustri, le funzioni di Ispettori presso l'Ispettorato Micologico dell'Azienda USL di Parma. Fra le attività proprie della loro qualifica sono comprese le consulenze specialistiche per le strutture ospedaliere di tutta la Provincia, nei casi di avvelenamento da ingestione di funghi. Gli Ispettori Micologi, nell'esercizio delle loro funzioni,

sono Ufficiali di Polizia Giudiziaria e ad essi sono demandati anche compiti di vigilanza del rispetto della Legge Regionale 6/96;

Ad essi è riservato il compito della identificazione legale delle specie fungine.

Il Professor Alberto Massimi, docente in Laboratorio di Chimica prima presso l'I.T.I.S. di Fidenza (il cui laboratorio ha ottenuto la certificazione ISO 9000/2000), poi presso l'ITSOS di Fornovo Taro, ha diretto, per conto dell'Istituto I.T.I.S. e sempre con la collaborazione dell'Associazione, il "*Progetto Linneo*", il "*Progetto Fitodepurazione*", lo Studio sulle "*Strategie sintetiche per la realizzazione di derivati pirrolici tipici degli aromi del fungo porcino*", ed ultimamente, il pluriennale progetto di "*Censimento micologico nei Comuni di Fidenza e di Salsomaggiore Terme*" uscito con il corposo volume "*200 funghi nei Comuni di Fidenza e Salsomaggiore Terme*". Negli ultimi anni, con la proficua collaborazione fra l'AMF, l'I.T.I.S. di Fidenza e l'Istituto Alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore Terme, il Professor Massimi è stato il responsabile del Progetto didattico-laboratoriale "*DULCIS IN FUNGO - Il contributo dei funghi in ambito alimentare, svantaggi e benefici*", con l'intervento del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma, all'interno del Piano Lauree Scientifiche (PLS).

Il Professor Milton Balvi, già insegnante dell'Istituto Agrario Solari, da sempre studioso della Micologia, ed autore, fra l'altro, del saggio "*VITA DAFUNGO*", svolge all'interno dell'Associazione una indispensabile attività di ricerca e divulgazione.

Responsabili di Settore (Nominati dal Consiglio Direttivo)

Consigliere del Presidente : Amos Tedeschi

Attrezzature ed Escursioni : Giacomo Oddi

Grafica ed Informatica : Germano Vascelli

Contatti con l'Esterno : Mario Mazza

Gli iscritti all'Associazione sono, attualmente, un centinaio. L'età dei Soci varia dai 18-20 anni degli studenti dell'I.T.I.S. agli ultra settantenni ormai pensionati, passando per tutte le età intermedie. Tutti accomunati da una sincera passione per la Micologia, nonché dall'amore verso la natura, che li porta a passare buona parte del loro tempo libero nei boschi delle nostre colline e montagne, a ricercare e raccogliere funghi che poi i nostri Micologi classificheranno. Nei giorni delle Mostre, gli stessi, dopo aver raccolto i funghi, collaborano direttamente con Micologi per l'allestimento e per la necessaria attività di controllo.