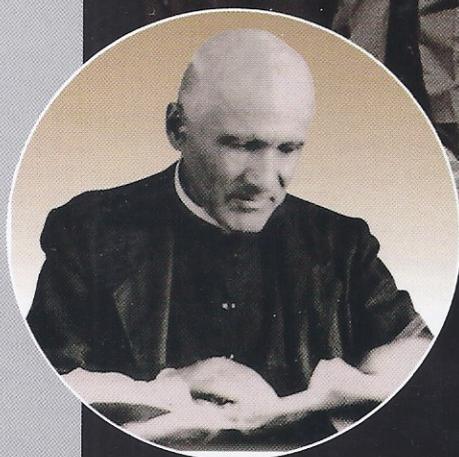


# L'ILLUSTRE *bassanese*

DISTRIBUZIONE GRATUITA

1989  
1999  
**10**  
ANNI DI CULTURA  
E DIVULGAZIONE



1969 - 1999

BIMESTRALE MONOGRAFICO DI CULTURA BASSANESE

NUMERO SPECIALE PER IL TRENTESIMO  
DI FONDAZIONE DEL GRUPPO MICOLOGICO G. BRESADOLA  
DI BASSANO DEL GRAPPA

# IL GRUPPO MICOLOGICO G. BRESADOLA DALLA PASSIONE ALL'EDUCAZIONE

**A** prima vista dedicare un numero de *L'Illustre* a un'associazione micologica può sembrare cosa insolita. In realtà il *Gruppo Micologico G. Bresadola* in trent'anni di attività a Bassano ha rappresentato non solamente una passione, ma soprattutto un desiderio di conoscenza naturalistica e una precisa opera di divulgazione scientifica e ambientale.

**Giambattista Vinco da Sesso**

*Direttore responsabile de L'Illustre bassanese*

Sono già trascorsi trent'anni da quando alcuni amici decisero di dare vita a uno di quei sodalizi, che sarebbero risultati tra i più uniti e inossidabili del Bassanese. In ossequio al lavoro svolto dal nostro Gruppo in tutti questi anni è nata l'idea di celebrarne storia e vicende attraverso la realizzazione di un numero speciale de *L'Illustre bassanese*. Mi auguro che il lettore possa trovare questa pubblicazione interessante e utile: un ulteriore sforzo, da parte nostra, di divulgare la conoscenza della micologia. Infine, un cordiale "in bocca al lupo!" per la stagione in corso. Buona lettura!

**Antonio Zilio**

*Presidente Gruppo G. Bresadola*

Capita a volte, nella vita, che una serie di eventi infausti si succedano senza posa lasciando una persona frastornata, distrutta, dubbiosa persino di rimanere a galla sotto i colpi del destino. Ci si aggrappa allora alla prima cosa ti passi accanto, come il naufrago a una zattera. Questo fu per me il 1968; e la mia zattera furono i funghi, sotto due diversi aspetti nemmeno complementari fra loro: uno imprenditoriale (quando nacque l'*Azienda Agricola Funghi della Valsugana*), l'altro hobbistico, ma permeato e impregnato di motivazioni sociali, promozionali, educative, ecologiche (cioè il *Gruppo Micologico*).

Avevo conosciuto qualche tempo prima, a Trento, il Gruppo Bresadola, che allora stava organizzando un Congresso internazionale per conto della *Società Francaise de Mycologie*: in piazza Erbe avevo visitato il mercato dei funghi freschi: ricordo il cav. Dal Piaz, sommerso da cataste di funghi, che a colpo d'occhio e con assoluta sicurezza, distingueva e giudicava centinaia di esemplari di centinaia di specie diverse. E con lui il dott. Zini,

il cav. Angarano, l'ing. Cetto, il Brunelli, l'Ebranati, Luigino Bernardi, il Dario e tanti, tanti altri. M'ero iscritto al Gruppo, ero andato in gita con loro nei loro boschi: e la curiosità diveniva sempre più desiderio, ansia di conoscere, bisogno di conoscere, bisogno di sapere e capire: diveniva passione, più che amore, riempiva quel vuoto interiore, dava un senso a quella parte di vita che non è pura sopravvivenza.

Verso la fine dell'anno venne organizzata una riunione al *Cardellino*: fra i *fungaioli* bassanesi aleggiava un vago desiderio di riunirsi, conoscersi, associarsi. La riunione era stata indetta allo scopo di trovare un'intesa; ma l'assemblea, presieduta dall'avv. Pavan era tumultuosa, gli argomenti disparati, dispersivi, non si riusciva a trovare il bandolo. Esortato da un caro amico, Cesco Faccio, presi la parola e raccontai ciò che avevo visto a Trento e che si sarebbe potuto fare anche a Bassano, con il sostegno di quella città. Dissi che un gruppo micologico a Bassano avrebbe potuto avere una giustificazione morale e non solo *dopolavoristica*, se avesse perseguito finalità scientifiche, sanitarie, ecologiche o perlomeno educative. Seguì un silenzio attento, anche se qualcuno abbandonò la sala prima che finissi di parlare. Ma l'idea piacque, convinse, fu proposto di seguire questa pista. L'ipotesi della filiazione piacque ai trentini: fu così fondata una sezione bassanese del *Gruppo Micologico Bresadola di Trento*, la prima. Poi ne vennero altre 80 in tutta Italia, isole comprese; furono adottati lo stesso statuto e regolamento. Nostro compito fu la gestione dei soci, l'autonomia amministrativa, il programma sociale. Alla prima assemblea fui eletto presidente, segretario Cesco Faccio. Nomi *famosi* nei primi passi incerti, nomi da non dimenticare: Durighello, Chiuppani, Trevisan, Carli, Sarto, il sindaco Fabris e tanti altri. Vennero i "maestri" di Trento per le prime lezioni, al bar del Mercato: vennero i corsi ai fruttivendoli, agli scolari del Mandamento, le mostre annuali, le gite, le assemblee, i pranzi sociali, la biblioteca, la diateca, le attrezzature. Senza una sede, al *bar Europa* o a casa mia, alla garibaldina. Ma la zattera navigava, navigava: e poi è divenuta un bastimento.

**Antonio Greselin**

*Presidente Onorario Gruppo G. Bresadola*

3



L'ILLUSTRE BASSANESE Bimestrale monografico di cultura bassanese a distribuzione gratuita  
ANNO XI - N° Speciale / Agosto 1999 - Autorizzazione del Tribunale di Bassano del Grappa n° 3/89 R.P. del 10 - 5 - 1989

**Direttore responsabile:** Giambattista Vinco da Sesso - **Coordinatore editoriale:** Andrea Minchio  
**Hanno collaborato:** C. Benacchio, P. Ceccon, M. Greselin, A. Lieciani, M. Macchione, V. Merlo, D. Schirato, M. Settini, A. Zilio  
**Redazione:** Elena Trivini Bellini - **Stampa:** Grafiche Fantinato Romano d'Ezzelino - **Tiratura:** 2800 copie

**PUBBLICITÀ:** Editrice Artistica Bassano Tel. e Fax 0424/523199

© COPYRIGHT - TUTTI I DIRITTI RISERVATI SU TESTI E IMMAGINI

# TRENT' ANNI DI CULTURA MICOLOGICA A BASSANO

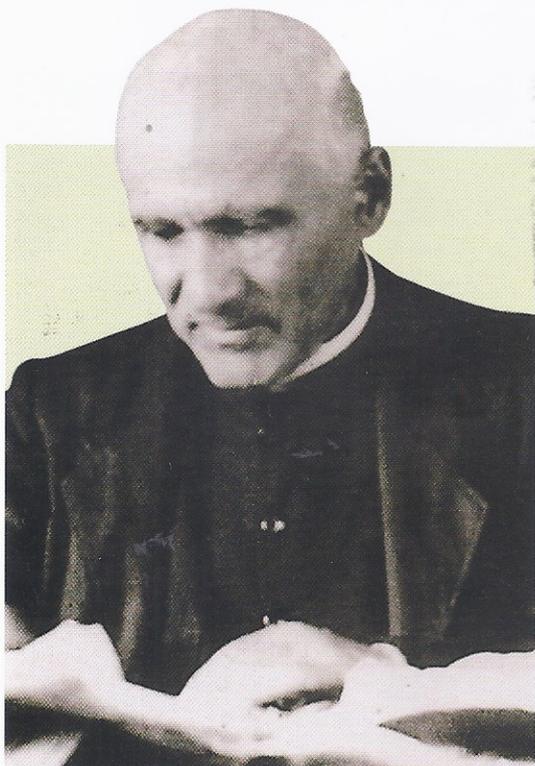
## Chi era Giacomo Bresadola

Ricorre quest'anno il 70° Anniversario della morte di don Giacomo Bresadola. Per capire chi fu questo straordinario uomo di scienza ci affidiamo a due passi di recenti pubblicazioni in suo onore:

“Nasce il 14 febbraio 1847 a Ortisè in alta Val di Sole. Per una naturale predisposizione per le scienze esatte viene iscritto alle Scuole Reali (Istituto Tecnico Scientifico) di Rovereto che frequenta sino a 16 anni, quando entra nel Seminario Vescovile di Trento, diventando sacerdote nel 1870. Inizia la cura d'anime a Baselga di Pinè; è di quel periodo l'avvio allo studio delle fanerogame con l'aiuto di F. Ambrosi e poi delle briofite e dei licheni sotto la guida di G. Venturi. Passa poi a Roncegno, quindi a Malè e, infine, a Magras nel 1874. L'iniziazione micologica è opera dei frati cappuccini del convento di Malè-Terzolas, in particolare da parte di padre Giovannella da Cembra. Nel 1885 è chiamato ad assumere l'incarico di amministratore della Mensa Vescovile e poi del Capitolo della Cattedrale di Trento che manterrà fino al 1910. Abiterà fino alla morte in un modesto appartamento messogli a disposizione dalla Curia in vicolo Madruzzo n.5. E' il periodo di maggior produzione scientifica. Prende contatto con il professor P. A. Saccardo, ordinario di Botanica presso l'Università di Padova e con il dott. L. Quèlet medico di Herincourt nei Vosgi: saranno i suoi maggiori maestri prima, diventando poi consiglieri e infine collaboratori. Henning, Magnus, Cava-  
ra, Patouillard, Sydow, Barla e molti altri micologi lo interpellano riconoscendogli la competenza dei suoi pareri. Pubblica a fascicoli nel *Bollettino del Consiglio Provinciale dell'Agricoltura* “I funghi mangerecci e velenosi del Trentino” (1898). Antesignano dei funghi sosia a confronto, egli illustra quali sono i funghi commestibili mettendoli a confronto con i simili ma tossici. La ristrettezza economica che lo accompagna nella sua vita lo costringe a vendere al Museo di Stoccolma un erbario ricco di ben 30.000 specie. Erbari e collezioni bresadoliane si trovano anche presso i musei di Washington, di Upsala, di Leida, di Parigi, di Berlino, di Kew, di Stoccolma, di New York, di Leningrado, del Valentino di Torino e di Roma. Sono oltre 60 le pubblicazioni; nel gennaio 1927 esce il primo volume della sua opera più importante, *Iconographia*



Don Giacomo Bresadola in una foto di fine Ottocento (l'immagine è tratta dal Numero Speciale Omaggio a Giacomo Bresadola, Bollettino del Gruppo micologico G. Bresadola di Trento, 1998)



*Mycologica*, opera in 26 volumi apparsa tra il 1925 e 1933, della quale non vedrà il completamento in quanto la morte lo coglierà sereno il 9 giugno 1929. La Società Botanica Italiana e il Museo di Storia Naturale di Trento, con l'aiuto di numerosi sottoscrittori si assunse l'impegno della realizzazione dei volumi successivi". (Dal numero speciale del bollettino del Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento, maggio-dicembre 1997).

"Egli visse dal 1847 al 1929. Un breve arco di tempo, com'è la vita di ogni uomo, nonostante i suoi 82 anni. E, apparentemente, estremamente monotona. Divenuto sacerdote, visse quasi sempre in piccoli e sperduti villaggi del Trentino. Nel 1885 venne chiamato a Trento, ma per occupare un ufficio della Mensa Vescovile, trascurabile sotto l'aspetto pastorale. Di lui nessuno si era ancora accorto, neppure i suoi amici né i suoi superiori. E dal Trentino egli non era mai uscito, tranne in occasione di un breve viaggio di erborizzazione in Albania, in compagnia del botanico Gelmi. Ma nel suo spirito condusse una vita stupenda sempre nuova, ricca ogni giorno di numerose soddisfazioni spirituali e culturali: una meravigliosa e splendida avventura nei sentieri dello spirito, nel profondo delle nostre selve di conifere, nelle visioni sempre nuove e inaspettate che nella notte, dopo le escursioni e la raccolta dei funghi, gli svelava il microscopio. Così la sua vita, come quella di ogni scienziato, era nuova

ogni giorno. Inoltre alla sua casetta, nascosta nel vicolo Cristoforo Madruzzo 5, arrivavano di frequente da tutte le parti del mondo lettere scritte in tutte le lingue e grossi pacchi contenenti funghi essiccati che egli avrebbe dovuto esaminare e classificare. Il suo misero laboratorio divenne "un centro unico al mondo di studi micologici" (Torrend) dove lo studioso classificò, dopo i funghi del Trentino, quelli del Kamerun, dell'isola Saint Thomè, dell'Australia, dell'Ungheria, di Portorico, dello Scioa e dell'Eritrea, del Brasile, dell'Argentina e della Terra del Fuoco, del Congo Belga, dell'Isola di Cuba, delle Isole Salomone, del Borneo, dell'Isola di Giava e di molte regioni europee. Così Mons. Giacomo Bresadola, stando sempre nel suo Trentino, fece il giro del mondo percorrendo un itinerario tappezzato e profumato di funghi... Conoscevamo la profondità e la vastità delle sue ricerche ma allo stesso tempo scopriamo un Bresadola non nuovo, ma più vivo, più dinamico, più lieto, ricco specialmente della più affettuosa amicizia di tanti uomini illustri e sconosciuti. E, con sorpresa, constatiamo che nessun professore universitario ebbe tanti discepoli come lui, che aveva un grande numero di allievi, la maggior parte di fama mondiale, sparsi in tutte le università del mondo e che aveva realizzato nella piccola città di Trento, sprovvista allora perfino di un'università, "la più grande Scuola di Micologia che sia mai esistita" (Torrend)".

(Dalla prefazione di M. Ferrari del volume di C. Bauer G. Bresadola frammenti inediti di una vita, Museo Tridentino di Scienze Naturali, 1979)

### Cos'è il Gruppo Micologico

Il Gruppo Micologico "G. Bresadola" di Bassano, costituito nel 1969, associa i cultori di micologia e chiunque abbia interesse alla conoscenza e alla conservazione del patrimonio botanico e ambientale. E' apolitico, apartitico e non persegue fini di lucro. Conta attualmente circa trecento iscritti. La sede sociale è in via del Mercato, 5, a Bassano.

### Finalità

Il gruppo persegue i seguenti fini:

a) promuove una cultura ecologica, intesa sia come conoscenza delle problematiche relative alla tutela e al miglioramento degli ecosistemi naturali, sia come promozione dei comporta-



*Alcuni soci dei Gruppi di Bassano e Trento, alla Prima Mostra Micologica bassanese. Alle spalle del presidente Antonio Greselin si riconosce il noto micologo italiano Bruno Cetto.*



6

menti relativi;

b) promuove lo studio dei funghi e dei problemi connessi alla micologia, con tutte le iniziative atte a raggiungere lo scopo;

c) promuove sul piano locale e nazionale la realizzazione e l'ammodernamento della normativa relativa alla raccolta e allo studio dei funghi, con particolare riferimento alla tutela dell'ambiente e alla ricerca scientifica;

d) raccoglie materiale didattico, bibliografico e scientifico relativo alla micologia e alle scienze affini, per metterlo a disposizione dei soci;

e) collabora e promuove iniziative comuni con enti, istituzioni e associazioni che perseguono finalità analoghe;

f) promuove l'educazione sanitaria relativa alla micologia;

g) promuove con ogni opportuna iniziativa una conoscenza ecologica e micologica presso i giovani e nelle scuole.

#### **Come è nato**

Nell'estate del 1968, sollecitati dal famoso attore teatrale Cesco Baseggio, Primo Luigi Soldo, Fortunato Dissegna, Francesco Faccio e Gino Pegoraro decisero di formare un sodalizio per lo studio della micologia e l'organizzazione di gite sociali in montagna, finalizzate

anche alla raccolta dei funghi. Il Faccio ebbe l'incarico di esperire le pratiche per la relativa istituzione. L'idea piacque a molti appassionati e fu accolta con entusiasmo soprattutto da coloro che spesso compivano escursioni montane. Il *Caffè Europa* fu il luogo di ritrovo abituale e lì si concretizzò via via il progetto; ben presto divenne anche la prima sede del Gruppo. Successivamente si provvide ad abbozzare uno statuto provvisorio, si iniziò la raccolta delle adesioni e la costituzione di una biblioteca sociale, poi vennero programmate le prime escursioni. Iniziarono anche proficui contatti con il Gruppo Micologico "G. Bresadola" di Trento, che dal 1957 operava egregiamente nel settore e che già si era conquistato fama nazionale e internazionale per l'opera svolta dai suoi ricercatori ed esperti. Proprio in quel periodo il gruppo trentino, non riuscendo più a fronteggiare le richieste di consulenza e di assistenza che giungevano numerose, deliberò di favorire l'istituzione di sezioni staccate e affiliate, per poter meglio proporre e coordinare l'educazione e l'istruzione micologica in Italia. Il cav. Mauro Angarano, cassiere dell'associazione di Trento (ma bassanese di origine) funse da consulente e intermediario. Così nel 1969 il gruppo cittadino divenne ope-

rativo a tutti gli effetti. Il direttivo è composto da Fortunato Dissegna, Francesco Faccio, Gianfranco Monegato, Domenico Pegoraro, Primo Luigi Soldo e Gino Ronchi. Il 9 maggio 1970 presso la sala superiore dell'albergo Cardellino si riuniscono 32 soci per discutere ed esprimere il loro parere sulla proposta di chiedere al Gruppo di Trento l'autorizzazione di istituire in Bassano una sua sezione. Vengono presentati dal dott. Antonio Greselin lo statuto e il regolamento. Dopo vari interventi, tutti i presenti si dichiarano, per alzata di mano, favorevoli alla proposta. Vengono quindi raccolte le quote di iscrizione (1.500 Lire) che assicurano ai soci l'appartenenza contemporanea ai due Gruppi. Il direttivo di Trento conferma tempestivamente la costituzione della nuova sezione. Nella stessa data viene anche eletto il nuovo direttivo con Antonio Greselin presidente, Vittorio Pavan vicepresidente, Gianfranco Monegato cassiere e Francesco Faccio segretario. Risultano eletti consiglieri Marcello Chiuppani, Fortunato Dissegna, Domenico Pegoraro, Guido Piatto e Serio Scrimin.

Nel 1970 i soci regolarmente iscritti risultano 102; salgono a 232 nel 1971, a 358 nel 1972 e si stabilizzano a circa 300 negli anni successivi. Il direttivo di Trento fornirà le tessere di iscrizione, il materiale didattico per la consultazione e le lezioni micologiche; assicurerà inoltre assistenza per lo sviluppo della sezione, le gite sociali e l'organizzazione di mostre micologiche.

#### **Da Sezione a Gruppo autonomo**

Negli anni '80 le sezioni del Gruppo micologico di Trento erano cresciute a tal punto da rendere difficili i rapporti con la sede principale. Fu necessario variare lo statuto. Ciò avvenne con la delibera dell'assemblea generale dei soci tenutasi a Verona il 30 marzo 1987. L'assemblea dei soci di Bassano approvò un proprio statuto il 24 settembre 1987. Da quel momento il gruppo gode di assoluta autonomia organizzativa, patrimoniale e disciplinare, con piena potestà di iniziativa. La sua denominazione definitiva diviene: Gruppo Micologico "G. Bresadola" Bassano del Grappa.

#### **Soci-amici**

Con Bassano i responsabili e gli esperti di Trento dimostrarono grande simpatia e molta disponibilità. Furono prodighi consiglieri e ottimi maestri. In particolare ricordiamo Mau-



ro Angarano, Bruno Cetto, Onorio Dal Piaz, Luigino Bernardi, Aldo Ebranati, Gabriella Morghen e M. Hilde Fiutem.

#### **Da altri comuni**

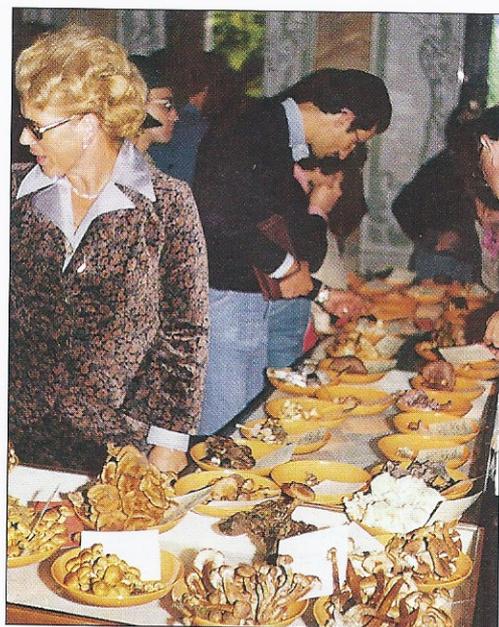
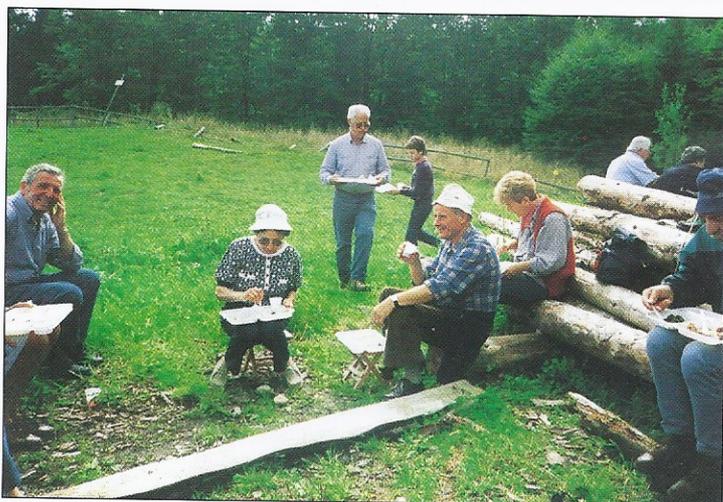
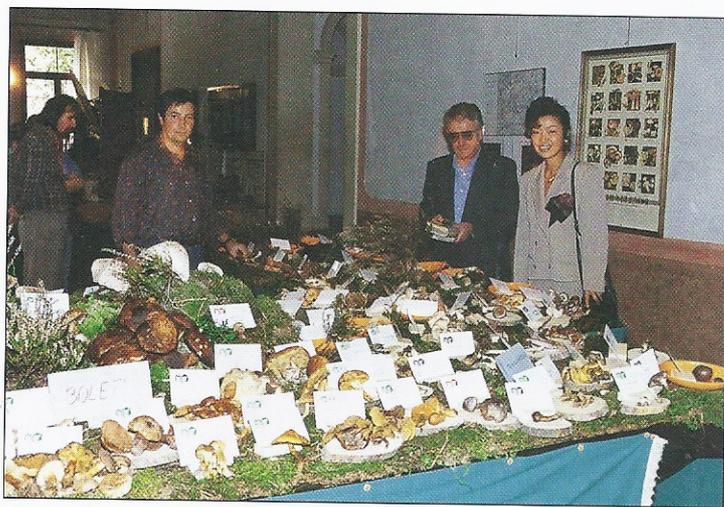
Dalla seconda metà degli anni '80 si forma un consistente nucleo di soci provenienti da Riese Pio X, che inizia a proporre attività rivolte al proprio contesto territoriale (lezioni micologiche, mostre) con la collaborazione del direttivo del gruppo. In omaggio a questo spirito d'iniziativa viene ufficializzata la nascita di una delegazione, con sede a Riese e la nomina da parte degli stessi soci di un responsabile dei contatti con il Gruppo bassanese. Da allora la sezione di Riese Pio X organizza ogni anno una bella e seguita mostra micologica presso la villa Gradenigo-Venier.

Per un paio d'anni anche alcuni amici di Castelfranco Veneto si uniscono alla delegazione di Riese, per poi formare un gruppo autonomo, con propri programmi e obiettivi.

#### **Attività**

Fin dall'inizio la nostra sezione si distinse per molteplicità e validità di iniziative. Nei primi anni di vita si avvertiva la necessità di conoscere meglio i funghi, anche per evitare possibili e non infrequenti intossicazioni. Venne così avviata una mirata azione informativa ed educativa in modo che anche nei cestini dei raccoglitori meno esperti finissero soltanto funghi sicuri e raccolti secondo le regole. Lezioni e conferenze, con proiezioni di diapo-

*Una delle mostre micologiche organizzate dalla Sezione di Riese Pio X presso la villa Gradenigo-Venier.  
Il momento del pranzo durante un'escursione del Gruppo.  
Una delle prime mostre micologiche allestite a palazzo Sturm.*



sitive, furono frequenti e molto apprezzate. Furono organizzati anche incontri con studenti di varie scuole. Si incoraggiò e sostenne, inoltre, la frequenza a corsi residenziali per la formazione di esperti.

Nel 1975 fu istituito a Bassano un corso per una migliore conoscenza dei funghi rivolto ai fruttivendoli con esami teorico-pratici finali e relativo rilascio di un patentino che autorizzava la vendita dei funghi sotto la propria responsabilità. Le escursioni micologiche con la raccolta di funghi, le perizie e le lezioni dal vivo ebbero fino da allora un grande successo. A tutt'oggi le mostre micologiche, primaverile e autunnale, richiedono un impegno non indifferente da parte dei soci; registrano tuttavia sempre un vasto consenso e afflusso di pubblico. Negli ultimi anni il nostro gruppo di studio e coordinamento tecnico, in collaborazione con la Comunità Montana del Brenta e altri enti, organizza corsi su funghi e fiori a Bassano e in altre località. Il programma annuale e le relazioni sulle varie attività svolte durante il precedente anno sociale vengono esposti nell'Assemblea di primavera che ha luogo allo stadio Mercante in una delle domeniche di marzo. In novembre il pranzo sociale di chiusura della stagione micologica riscontra ogni anno una larga partecipazione di soci e famigliari.

Il gruppo ha contribuito con osservazioni e suggerimenti, non sempre andati a buon fine, alla stesura delle leggi regionali sulla tutela della flora e della fauna e sulla raccolta dei funghi. Si è fatto carico di informare tempestivamente i soci sulle norme che regolano la raccolta dei funghi: tesserino regionale, permessi e limiti di raccolta. In sede si possono consultare circa cento volumi di micologia, bollettini di varie associazioni micologiche e altro materiale didattico e divulgativo.

Ogni lunedì dalle 18.30 alle 19.30 la sede sociale rimane aperta per consultazioni, informazioni, iscrizioni e perizie micologiche. I programmi dettagliati per i vari incontri e manifestazioni vengono esposti sul tableau del gruppo (storicamente posto in piazza Libertà, all'angolo con via Marinali).

#### **Ad maiora**

Le proposte, le iniziative, il lavoro svolto, le attività portate felicemente a termine con entusiasmo, competenza e vera amicizia in questi primi trent'anni di vita del Gruppo hanno con-

*Il presidente Antonio Greselin e Silverio Pasqui controllano i funghi prima dell'esposizione al pubblico, in occasione della Mostra Micologica svoltasi il 7 settembre 1975 a palazzo Sturm.*



solidato la spontanea adesione e la stima di molti appassionati di montagna, di intenditori ed estimatori. Purtroppo la conoscenza dei funghi non è ancora un fatto acquisito da parte di una larga fascia di popolazione, che continua a raccogliere e consumare funghi apparentemente belli, freschi, sani, cresciuti addirittura nei propri campi o giardini. Ogni anno pertanto si leggono cronache di intossicazioni e avvelenamenti. Non ci risulta finora che tra le vittime di questi fatti incresciosi ci siano (e ci auguriamo che non ci siano mai) soci del Gruppo Micologico "G. Bresadola" di Bassano. In caso di dubbia commestibilità, infatti, si lasciano i funghi dove sono o se ne raccoglie qualche esemplare per sottoporlo alla perizia dell'esperto. A questo proposito va ricordato che presso la locale Azienda sanitaria (nella sede di via Cereria) è possibile far esaminare le proprie raccolte di funghi, ricevendo anche una certificazione delle specie e il relativo grado di commestibilità.

### **Il "presidente"**

Quando il 9 novembre 1997 durante il pranzo sociale il "presidente" annunciò le sue irrevocabili dimissioni, per tutti i presenti fu come un fulmine a ciel sereno. Dopo 28 anni di inossidabile conduzione sembrava davvero impossibile! Chi conosceva bene Antonio Greselin si rese subito conto che la sua motivata decisione non sarebbe stata in alcun modo cambiata. E così fu. Seppur con rammarico, e secondo statuto, il consiglio direttivo dovette successivamente accettarla e provve-

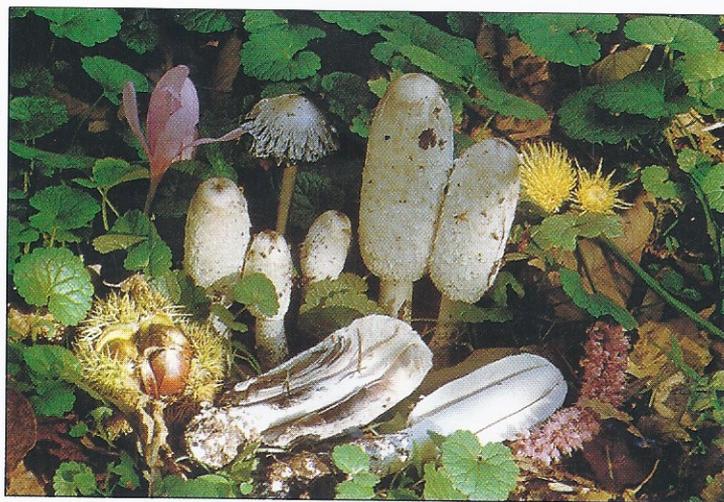
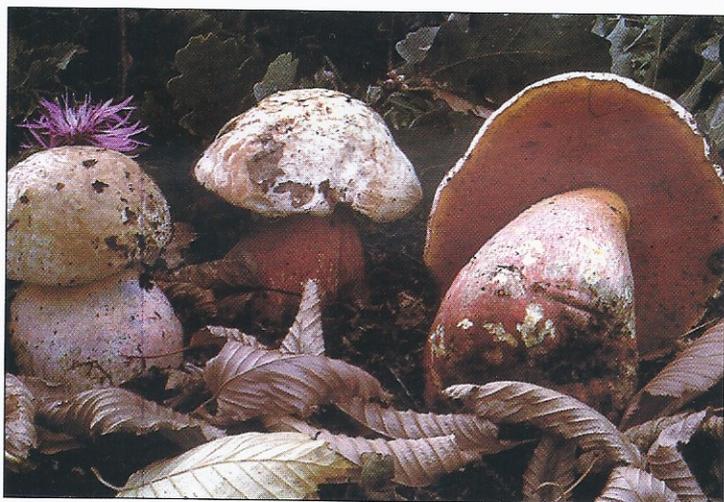
dere al riguardo. Il 15 marzo 1998 nell'assemblea ordinaria dei soci fu approvata con calorosa acclamazione la proposta di nominare presidente onorario del Gruppo il dott. Greselin. Sotto la sua guida il Gruppo è cresciuto, si è affermato, ha ottenuto consensi e acquistato meriti per la sua opera di sensibilizzazione ecologica, sanitaria e informativa. Eccezionali risultano, a chi ha avuto modo di frequentare Antonio Greselin, i suoi interessi scientifici, lo spirito critico, le sue capacità di coinvolgere, di comunicare, di confrontarsi per costruire e migliorare. Certo, al primo impatto egli può sembrare burbero, autoritario, poco malleabile; ma è solo apparenza: "Tono" ha un cuore d'oro, sa comunicarti la gioia della ricerca, della conoscenza, del confronto; e il piacere di scoprire e godere le mille cose belle che la natura ogni giorno ci mette a disposizione.

*Da tutto il Gruppo, "Signor Presidente", un grazie sincero!*

### **A naso in giù, fra boschi e prati del Bassanese**

La gran parte dei "fungaroi" bassanesi svolge le proprie ricerche nel vicino Trentino, dimenticando o snobbando i possibili ambienti di raccolta che si trovano nel circondario della nostra cittadina. Le pendici montuose che si trovano a ridosso di Bassano sono ricoperte da boschi di latifolia, impadronitisi ormai ovunque di quegli spazi che fino al dopoguerra erano ancora coltivati per soddisfare i fabbisogni della popolazione residente. Nella fascia collinare possiamo trovare dei boschi, più o meno praticabili, dove il carpino nero è accompagnato dal castagno e dalla roverella. In qualche area queste specie autoctone sono state spodestate dalla robinia, essenza arborea "d'importazione". Quest'ultima tuttavia è tenuta molto in considerazione dagli amanti dei chiodini (*Armillaria mellea*), che in autunno la ricercano con la speranza di trovare alla base, o alle relative ceppaie, qualche bella famigliola da mettere nel cesto. Per lo stesso motivo e nello stesso periodo, nella zona pedemontana molto frequentate sono le vecchie piantagioni di olivi che, pur trovandosi spesso tra rovi e sterpaglie, nel periodo autunnale vengono ben ripuliti, soprattutto alla base. Fra i boschi della collina, tra castagni e roverelle, è possibile incontrare funghi di particolare pregio, quali l'ovulo buono (*Amanita caesarea*), il porcino nero (*Boletus aereus*), il finferlo (*Cantharellus cibarius*) e, tra le russole, la

Un cespo di chiodini (*Armillaria mellea*).  
 Alcuni esemplari di *Boletus Satanas*, fungo velenoso per antonomasia.  
 Un bel gruppo di *Coprinus comatus*.



colombina maggiore (*Russula virescens*) e la colombina dorata (*Russula aurea*).

Spostandosi a quote maggiori e portandosi sulla parte più alta del comune di Bassano, ci si può addentrare nelle belle faggete di Vallerana e di Val di Pozzuolo, un tempo possedimenti della Repubblica di Venezia. A testimonianza di tale lontana appartenenza, lungo la strada che congiunge malga Vallerana e malga Valleranetta, è possibile vedere un masso che fungeva da cippo di confine, sul quale sono ancora visibili il leone di San Marco e altre incisioni. Qui, insieme con il faggio che contorna i pascoli del fondovalle, si trovano il nocciolo, essenza alquanto infestante, qualche abete rosso, raramente il pino. La presenza di queste piante è dovuta perlopiù all'opera dell'uomo, che le ha utilizzate come essenze di rimboscimento. Si tratta di boschi poco frequentati dai ricercatori di funghi, che vi si avvicinano solamente quando fanno la loro comparsa le mazze di tamburo (*Macrolepiota procera*) e i chiodini. Anche qui tuttavia è possibile incontrare il porcino estivo (*Boletus aestivalis*) e il porcino comune (*Boletus edulis*). Si può raccogliere il finferlo e imbattersi in alcune zone di crescita delle trombette da morto (*Craterellus cornucopioides*), funghi dal colore e dal nome non certo invitanti, ma che lasciano gradevoli ricordi per il buon sapore.

E' possibile trovare funghi anche nei parchi o nei giardini cittadini. Purtroppo la loro presenza fra l'erba di casa è stata di frequente causa di intossicazioni, in alcune circostanze anche gravi. Nel periodo autunnale, in concomitanza di favorevoli condizioni climatiche, infatti, la crescita di funghi si verifica abbondante ed estremamente diffusa. In alcuni casi questo accade perché si dà credito a vecchie credenze popolari (l'argento che non annerisce, l'assaggio del gatto, ecc.), ma soprattutto per la mancanza di esperienza e di conoscenze specifiche da parte di chi si improvvisa raccoglitore. Fra i molti funghi che si possono trovare nel nostro territorio ve ne sono alcuni di assai pericolosi; la loro conoscenza dovrebbe avvenire ben prima di quella riguardante finferli e porcini. Tra questi si annovera la tristemente famosa *Amanita phalloides*, fungo che può dare intossicazioni mortali: nel Bassanese si trova un po' ovunque, dalle faggete dei primi lembi dell'Altipiano ai giardini della zona urbana. Recentemente è stato raccolto con dei chiodini da alcune persone che stavano eseguendo pro-

*Boletus edulis e Boletus pinicola a confronto.*

*Una situazione frequente nel mondo dei funghi: simbiosi con fiori, bacche e piccole piante.*

*Un bel cesto di prodotti del bosco.*

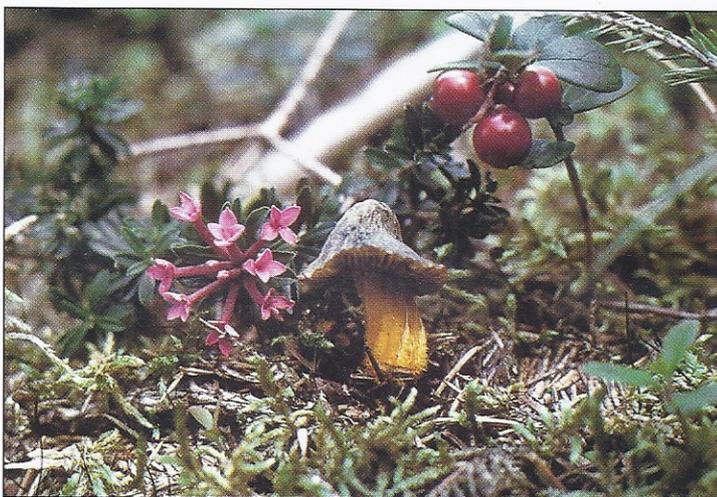
prie ricerche in un parco della nostra città. Fortunatamente, non avendone ingerito un quantitativo tale da subire danni irreparabili, i malcapitati sono finiti al pronto soccorso, dove la presenza di un micologo si è rivelata indispensabile per la pronta determinazione del fungo velenoso e per approntare poi i dovuti accertamenti clinici e le cure del caso. Accostarsi al mondo dei funghi può dare parecchie gratificazioni e non solo culinarie, ma occorre usare le dovute cautele, avvalendosi delle conoscenze e dell'esperienza di persone preparate, che possono costituire un valido aiuto per chi vuole muovere i primi passi nella micologia con una certa sicurezza.

### **I funghi e l'ambiente**

L'avvicinamento al mondo dei funghi può rappresentare un efficace modo di evadere dagli ambienti urbani rumorosi e inquinati e interrompere i sempre più stressanti ritmi del vivere quotidiano. Spesso però, spinta da discutibili fini gastronomici e da primordiali istinti predatori, l'affannosa ricerca dei pregiati miceti può causare serie conseguenze non solo all'ecosistema naturale, ma anche agli incauti raccoglitori. Basti pensare che nel corso del 1998 all'Ospedale Civile di Bassano sono stati diagnosticati ben 18 casi di intossicazione da funghi.

L'attività del Gruppo G.Bresadola, oltre a promuovere la sensibilizzazione della popolazione verso i rischi legati a una raccolta indiscriminata dei funghi, è fortemente rivolta al ripristino del corretto rapporto tra l'uomo e l'ambiente naturale, privilegiando la cultura dell'osservazione e del sapere. E' proprio in ossequio a tale fine che cercheremo di accompagnare il lettore in una breve passeggiata virtuale nei boschi e prati delle nostre zone, cercando di fargli scoprire non solo le ormai ben note specie fungine commestibili o velenose, ma anche alcune delle curiosità, che possono attirare l'attenzione di un frequentatore interessato. La stagione di ricerca, osservazione e studio è estesa praticamente a tutto l'anno e inizia già con il primo disgelo delle nevi, quando fanno capolino i primi fiori primaverili come la farfara, la scilla o il croco.

Fin dal mese di marzo è infatti possibile incontrare nelle pinete che fiancheggiano i primi tornanti della statale Cadorna (di pino silvestre), o nelle abetaie che rivestono i costoni più settentrionali e assolati, piccoli funghi su pigne semisepolte, spesso affioranti dal manto



di neve in dissolvimento. Appartengono al grande gruppo dei funghi saprofiti, che ricavano il nutrimento indispensabile per la loro vita dai prodotti di rifiuto degli esseri viventi, favorendone la mineralizzazione e comportandosi quindi come dei veri e propri spazzini biologici. Per i cultori della gastronomia micologica questi funghetti (*Strobilurus esculentus* e *Strobilurus tenacellus*) rappresentano la prima preda stagionale, a condizione di possedere una pazienza certosina nella raccolta (sono minuscoli) e di sopportare fastidiose irritazioni, che possono insorgere se la raccolta viene effettuata nei nostri boschi pedemontani di pino nero e pino silvestre. Tali luoghi sono infatti massivamente infestati dalle *processionarie* (insetti parassiti così chiamati per la curiosa abitudine delle larve di spostarsi in fila indiana) che, ai primi tepori primaverili, fuoriescono dai nidi. Le larve hanno il corpo rivestito da peli fortemente urticanti e il loro contatto con la pelle può causare fastidi.

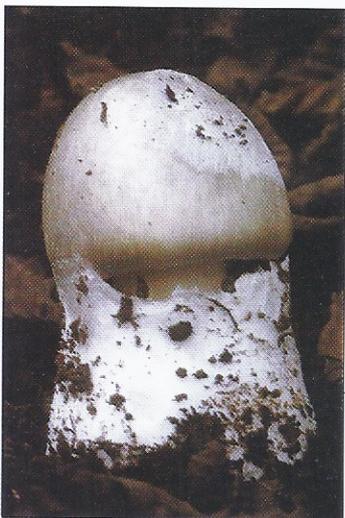
Quando i temporali di aprile segnalano l'imminente arrivo della primavera compaiono le prime pregiate spugnole. Nel sottobosco delle aree ripariali che costeggiano il Brenta, inoltre, il micologo esperto è in grado di scovare piccolissimi funghi di colore marrone, a forma di coppa, fuoriuscenti da uno sclerozio interrato e perfettamente mimetizzati nell'ambiente. Si tratta di *Dumontinia tuberosa*, un fungo difficilmente individuabile se il cercatore non è a conoscenza del rapporto parassitario che lo lega a un fiore primaverile, l'*Anemone nemorosa*, in prossimità del quale esso fa la sua comparsa proprio durante la fioritura. A differenza dei funghi saprofiti sopra accennati, i funghi parassiti si procurano il loro nutrimento succhiandolo da organismi viventi e provocando in alcuni casi gravi malattie culminanti anche con la morte. Il parassitismo fungino, fatta eccezione per le coltivazioni agricole o forestali intensive, non rappresenta però in natura un fenomeno grave come potrebbe sembrare a prima vista, in quanto il fungo si comporta da selezionatore naturale, attaccando e uccidendo solo le piante debilitate o traumatizzate a tutto vantaggio di quelle sane, il cui sviluppo viene facilitato dalla minore competizione.

Nello stesso periodo, sugli escrementi animali disseminati nei prati adibiti a pascolo, è possibile osservare funghetti esili e fugaci, di recente balzati all'attenzione della cronaca locale a causa degli effetti allucinogeni che essi provo-

cano, simili a quelli di alcune sostanze stupefacenti. Con l'avanzare della bella stagione, i prati si ricoprono di fiori tra i quali spiccano le bellissime orchidee spontanee. A questi fiori anche la scienza micologica ha dedicato studi approfonditi, che hanno evidenziato come la loro esistenza sia legata in modo indissolubile a quella di un fungo. I loro semi, privi di riserve nutritive, riescono a germinare solo grazie all'intervento di un fungo che li fornisce di ciò di cui hanno bisogno. I due organismi saranno poi legati per sempre da un reciproco scambio. E' questo un curioso esempio di un altro importante sistema di nutrizione dei funghi, la simbiosi mutualistica, che interessa molte tra le più apprezzate specie fungine come gli ovoli, i finferli e i porcini.

Queste conoscenze, oltre a permettere di capire i delicati equilibri che regolano l'ecosistema, forniscono all'appassionato raccoglitore preziosi elementi per individuare gli habitat ideali di crescita delle varie specie. E' infatti impensabile per un esperto dedicarsi alla ricerca dei piopparelli (*Agrocybe aegerita*) in un bosco di abeti o dei funghi del sangue (*Lactarius deliciosus*) in una faggeta. E' noto che i primi vivono esclusivamente da parassiti o saprofiti su legno di latifoglia, con preferenza per quello di pioppo (particolarità questa da cui deriva il loro nome volgare), mentre i secondi sono dei simbiotici (*syn*=assieme *bios*=vita) obbligati degli abeti e dei pini. Tali considerazioni evidenziano anche come l'osservazione dell'habitat di crescita e il riconoscimento delle specie vegetali che lo caratterizzano forniscano utilissimi elementi che agevolano l'identificazione delle varie specie, evitando spesso gravi conseguenze. Infatti, se durante la scorsa estate due coniugi bassanesi avessero saputo che l'ovolo buono (*Amanita caesarea*) non cresce sotto le conifere, a prescindere dalle differenze morfologiche facilmente rilevabili per un osservatore attento e preparato, avrebbero sicuramente evitato di dover ricorrere al pronto soccorso per aver consumato crudo in insalata il cappello del simile ovolo malefico (*Amanita muscaria*), raccolto in una abetaia del vicino Trentino.

Con l'arrivo delle prime piogge di fine estate esplose la vera stagione dei funghi che, al pari dei fiori in primavera, attirano l'attenzione con le loro svariate forme, colori e profumi, permettendo ai raccoglitori più esperti di confezionare dei cesti deliziosi, sia per la vista che



Tre immagini di funghi rari rinvenuti nel nostro territorio:

*Lysurus gardneri*

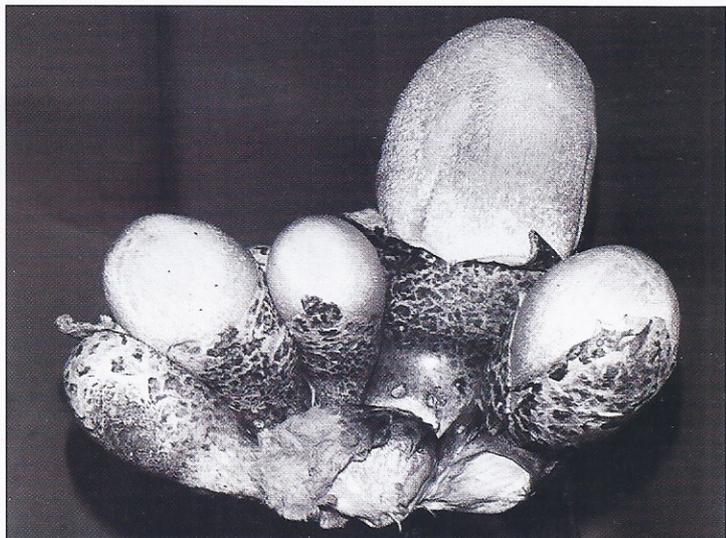
*Volvaria bombycina* var. *flaviceps*

*Boletus fechtneri*

per il palato. Ecco allora che i boschi si popolano di orde di chiassosi raccoglitori che si dedicano spesso alla predazione o peggio alla distruzione dei frutti del sottobosco. L'appassionato naturalista deve allora rassegnarsi a osservare spettacoli incivili e rinunciare ai graditi ed emozionanti incontri con gli animali del bosco che caratterizzano invece le uscite di primavera e inizio estate. L'estrema diversificazione del territorio che caratterizza la nostra zona permette di passare, in poche decine di minuti, dalla pianura a contesti tipicamente alpini, assicurando quindi l'osservazione di una grande quantità di funghi. Basti pensare che lo scorso anno, durante le consuete mostre micologiche, sono state esposte complessivamente circa 500 specie di funghi, che spaziavano da quelle termofile degli habitat collinari dei dintorni di Bassano, tra cui la sempre più rara *Amanita caesarea*, alle coloratissime *Hygrocybe* che colonializzano i prati muscosi delle zone sommitali del Grappa e dell'Altipiano di Asiago. La comparsa di quest'ultima specie ci segnala l'ormai imminente e inesorabile tramonto della stagione micologica. Con l'arrivo delle gelate invernali, non resta che appendere il cesto al chiodo in attesa del risveglio primaverile, sperando che qualche breve escursione nelle giornate più umide e tiepide lungo gli argini del Brenta, ci faccia incappare in alcuni funghi dell'olmo (*Collybia velutipes*), adatti a preparare un'ottima zuppa.

#### Ritrovamenti interessanti nel Bassanese

Nelle mostre bassanesi sono esposti molti funghi rari, tuttavia il tempo necessario per esaminarli è sempre poco, anche in considerazione dell'importanza di queste manifestazioni, che si propongono come insegnamento culturale ed ecologico. Il compito di prestare attenzione ai più interessanti ritrovamenti è assolto dai micologi, che con rigore selezionano gli esemplari rari, per poi catalogarli. Nell'ultima rassegna ha destato curiosità il ritrovamento di un fungo particolare per interesse micologico, ma facile da classificare: si trattava di un *Lysurus Crucuatus* (o *Lysurus Gardneri*), il cui ritrovamento era avvenuto nel Bassanese. Per quanto concerne le ricerche di funghi ipogei, cioè di esemplari che crescono sotto terra, è da segnalare il ritrovamento nel nostro territorio di un *Pachyphloeus conglomeratus*, trovato finora solo tre o quattro volte in Calabria, Sardegna e molto raramente in Toscana. Nel cor-



so di personali escursioni, il socio Marco Macchione ha rinvenuto una trentina di questi funghi tra il 1997 e il 1999, un contributo importante alla cultura micologica che, finora, ignorava la predisposizione del clima pedemontano alla crescita di molti interessanti ipogei. Negli anni Settanta, inoltre, è stato trovato un esemplare di *Volvaria bombycina var. flaviceps*; altrettanto significativo è stato il ritrovamento di un *Boletus junquilleus* (a opera del dott. Pasqui di Bassano). Nel corso di una delle ultime rassegne è stata segnalata anche la presenza del *Pleurotus Eryngi*, fungo comune nell'Italia meridionale e trovato solo raramente in alcune stazioni del Trentino e del Bellunese.

#### Andare per funghi

L'“andar per funghi” è divenuto un passatempo sempre più diffuso: al piacere dell'escursione in un ambiente naturale si accompagna la gioia di raccogliere i prodotti. Le raccomandazioni in merito alle modalità di consumo dei funghi, tuttavia, vanno estese anche al rispetto di un contesto unico e prezioso, non sempre rinnovabile, come quello del bosco. Non se ne devono disturbare i naturali fruitori, gli animali; con rumori inutili, né danneggiarne piccole piante. In pratica, è consigliabile non lasciare mai traccia del nostro passaggio. Per raccogliere i funghi, dopo averli ben riconosciuti, ci dobbiamo servire solo delle mani. Il coltellino (che ci portiamo solitamente in tasca) serve solo a pulirli sommariamente dai residui di terra; il cesto dovrà essere di materiale rigido, traforato (meglio se di vimini) e adatto a non rilasciare colore o vernice. Esso permetterà la conservazione ottimale di quanto è stato raccolto, consentendo in parte ai funghi asportati di continuare la propagazione della specie (con la dispersione delle spore) senza alterarne le caratteristiche. Si raccomanda inoltre di avvolgere nella carta stagnola i funghi da studiare o esaminare (per non mescolarli a quelli destinati alla consumazione): operazione, questa, da eseguire solo se si dispone di una certa esperienza. Meglio ancora lasciare al suo posto quanto non si conosce: nella grande maggioranza dei casi tutto ciò che ci insospettisce finirà nella spazzatura, a dispetto della nostra momentanea curiosità scientifica. Tutti i funghi che lasceremo nel bosco serviranno alla vita e al nutrimento dei suoi abitanti. Saranno ammirati da altre persone, attratte da questo mondo fantastico. Ricordiamo inoltre che qua-



si tutte le Regioni hanno legiferato in materia di raccolta dei frutti del bosco, soprattutto funghi. In Veneto per esempio è necessario dotarsi del Tesserino di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei, valido 5 anni, da richiedere alla Provincia di residenza o alle Comunità Montane, se la propria residenza è ubicata nel territorio delle stesse. Inoltre ogni Provincia e ogni Comunità Montana rilasciano, dietro pagamento, un permesso temporaneo o annuale. In Trentino Alto Adige è quasi ovunque sufficiente pagare il permesso (anche in questo caso temporaneo o non) tramite bollettino di conto corrente postale intestato al Comune dove si intende andar per funghi, indicando la causale del versamento e il periodo per il quale si paga. Con la ricevuta e un documento di identificazione si può accedere al bosco. Anche la quantità del raccolto è severamente controllata: in genere al massimo possiamo raccogliere due chilogrammi di funghi a persona (e a permesso). E' sempre opportuno però chiedere informazioni presso gli uffici del Comune dove intendiamo recarci o agli uffici del Servizio Forestale.

**A cura del Gruppo di Studio**

## QUADRO CRONOLOGICO IL GRUPPO G. BRESADOLA

1968	Prima idea di costituzione del Gruppo.
1969	Il Gruppo cittadino vede la luce come entità autonoma, sotto la guida del presidente Antonio Greselin.
1970	Il Gruppo bassanese offre la propria adesione a quello di Trento, che conferma la costituzione della nuova sezione.
1971/72	I soci passano da 232 a 358. Il Consiglio Direttivo del Gruppo di Trento fornisce a Bassano le prime tessere.
1975	Il Gruppo istituisce un Corso rivolto ai fruttivendoli, ai quali viene rilasciato apposito patentino dopo gli esami teorico-pratici.
1985	Nascita della Sezione di Riese Pio X.
1987	Variazione dello statuto e assoluta autonomia da Trento. Viene assunta la denominazione definitiva di <i>Gruppo Micologico "G. Bresadola" Bassano del Grappa</i> .
1997	Antonio Greselin lascia la guida del Gruppo. Gli succede Antonio Zilio.

### RINGRAZIAMENTI

*Questo numero speciale de L'Illustre Bassanese è stato realizzato con il contributo delle Ditte citate in seconda e ultima di copertina, unitamente all'amichevole sostegno del Gruppo Massiccio del Grappa degli Amici della Montagna, ai quali va il nostro sentito ringraziamento.*

*Un grazie particolare va rivolto anche al Gruppo di Studio, appositamente istituito per la stesura e il reperimento dei testi, e composto dai consiglieri Carlo Benacchio, Michele Greselin, Vittorio Merlo, Maurizio Settin e dal presidente Antonio Zilio, nonché dal socio-collaboratore Antonio Lieciani. Un sentito ringraziamento pure a due componenti del Comitato di Studio, Pieremilio Cecon e Diego Schirato, fornitori tra l'altro di gran parte del materiale fotografico.*

*Un ultimo ringraziamento, infine, a tutti i soci che si sono preoccupati di dare una qualche forma di testimonianza (in particolare a Francesco Faccio che ha ripercorso con il maestro Lieciani la storia del Gruppo) e ai consiglieri Italo Baggio, Nico Bonotto, Gianfranco Cicia, Pierangelo Ciocchi, Giuseppe Faccio, Mario Fietta e Mario Fiorese.*